

# Automatyczna dezynfekcja chłodni

Dezynfekuj skutecznie – bez czynności manualnych, chemii i wody

## Dezaktywuje drożdże i pleśń, redukuje etylen

- Szybki sposób na skuteczne oczyszczenie chłodni
- Unikasz strat cennych owoców

– Testy i analizy pokazują drastyczną redukcję ilości pleśni, drożdży i etylenu po stosowaniu FLO-D

Kierownik produkcji Morten Tønder z firmy Danfrugt:

*Wyniki potwierdzają bardzo dobre właściwości ozonu, wytwarzanego przy pomocy UV-C dla naszego środowiska produkcyjnego. W praktyce, zastosowanie technologii firmy Jimco pozwoliło przedłużyć przydatność naszych owoców o dwa tygodnie.*

Firma Danfrugt jest jednym z czołowych producentów owoców w Danii i jedną z firm, które testowały i nabyły technologię Jimco.

JIMCO A/S jest

zdobywczą Nagrody Środowiskowej UE

w kategorii „Czystsza Technologia”  
za swoje systemy oczyszczania powietrza

## Przechowuj razem gruszki i jabłka

Poza minimalizacją przyrostu pleśni i drożdży, technologia Jimco ma jeszcze inną zaletę: oczyszcza powietrze z etylenu, który emitują na przykład jabłka.

Daje to możliwość przechowywanie razem różnych rodzajów owoców. –Zazwyczaj nie można trzymać jabłek w tej samej komorze co szereg innych owoców. Etylen, który przyspiesza np. gnicie gruszek, jest minimalizowany technologią UV-C, co daje nowe możliwości przechowywania różnych owoców w tej samej chłodni. **Zaletą tego jest m. in. to, że możemy całkiem wyłączyć niektóre komory i kiedy sezon dobiega końca, zgromadzić w jednej różne owoce** - tłumaczy Morten Tønder.



## Duże oszczędności

Jeśli chodzi o okres przydatności w branży owocowej, to do tej pory pleśń i drożdże były trudnym przeciwnikiem. System FLO-D (FotoLizaOksydacja-Dezynfekcja) może zrewolucjonować sposób przechowywania owoców, Maszyna używa technologię UV-C i niszczy bakterie, pleśń i drożdże w chłodni, przedłużając świeżość owoców.

### Wyczyści w ciągu kilku godzin

Urządzenie FLO-D potrafi wyczyścić powietrze w chłodni o kubaturze 250-300 metrów sześciennych w ciągu maksymalnie kilku godzin.



- **Dowiedz się,  
ile możecie zaoszczędzić..**

- **Możliwość przechowywania różnych gatunków owoców w jednej komorze**
- **Dłuższa przydatność**
- **Redukcja strat**



**Skontaktuj się z nami aby się więcej dowiedzieć**

**www.jorgensen.pl**

Tel. +48 602 158 984

tomjor@jorgensen.pl



Skanuj kod  
i zobacz film

**Daj się przekonać skutecznością i jakością produktów  
firmy Jimco – chętnie doradzamy!**

# Przechowywanie przy stosowaniu ozonu wytworzonego promieniem UV-C

Ozon



Winogrona

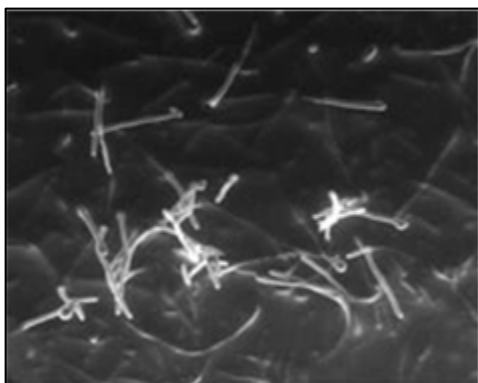
Bez ozonu



Pomarańcz



Truskawka



Pomidor

