



MAC500

Produžite rok trajanja voća i povrća na svojim policama

„MAC500“ ispitano od strane Analabs, Singapur

Bolja klima u komorama

Loša kvalitete zraka u komorama u kojima se skladište voće i povrće ima negativan utjecaj na trajnost i kvalitetu robe.

MAC500 tehnologija reducira gljivice mikroorganizme i neugodne mirise!

Znanstvene studije potvrđuju pozitivan utjecaj UV-C tehnologije na okolinu u kojoj se pohranjuju prehrambeni proizvodi. Studija je uključivala komore do 60m³ i pokazalo se da je **rok trajanja proizvoda pohranjenih u njima produžen za 14 dana.**

Rezultati jasno ukazuju na veliku redukciju gljivica i bakterija na voću i povrću. To znači da se primjenom MAC500 uređaja mogu postići znatne uštede zbog manjeg kvarenja robe.

MAC500 se može koristiti bilo gdje

MAC500 može poboljšati kvalitetu zraka u bilo kojem komori ali i u prostorijama u kojoj borave ljudi. MAC500 smanjuje količinu bakterija, virusa, gljivica i plijesni u prostoru.

Izazov je ukloniti mirise

Čak i u rashlađenim komorama uklanjanje mirisa može predstavljati izazov.

- ▶ Sa MAC500 uređajem možete trajno riješiti bilo koji problem neugodnih mirisa bez korištenja kemijskih sredstava
- ▶ Mirisi se neće vratiti ukoliko izvor mirisa nije prisutan u prostoriji

Lako se instalira!

MAC500 mora se postaviti na povišeno mjesto u komori prostoriji, na policu, ormar, strop ili zid.

Tehnički podaci:

UV lampa	1x8 W	Radni vijek lampe	8000h
Napon	230V	Dužina	310 mm
Potrošnja	25 W	Visina	90 mm
Radni volumen	60 m ³	Širina	90 mm

Tvrtka Jimco A/S,

2000.g. osvojila je

Europsku ekološku nagradu

za tehnologiju čišćenja





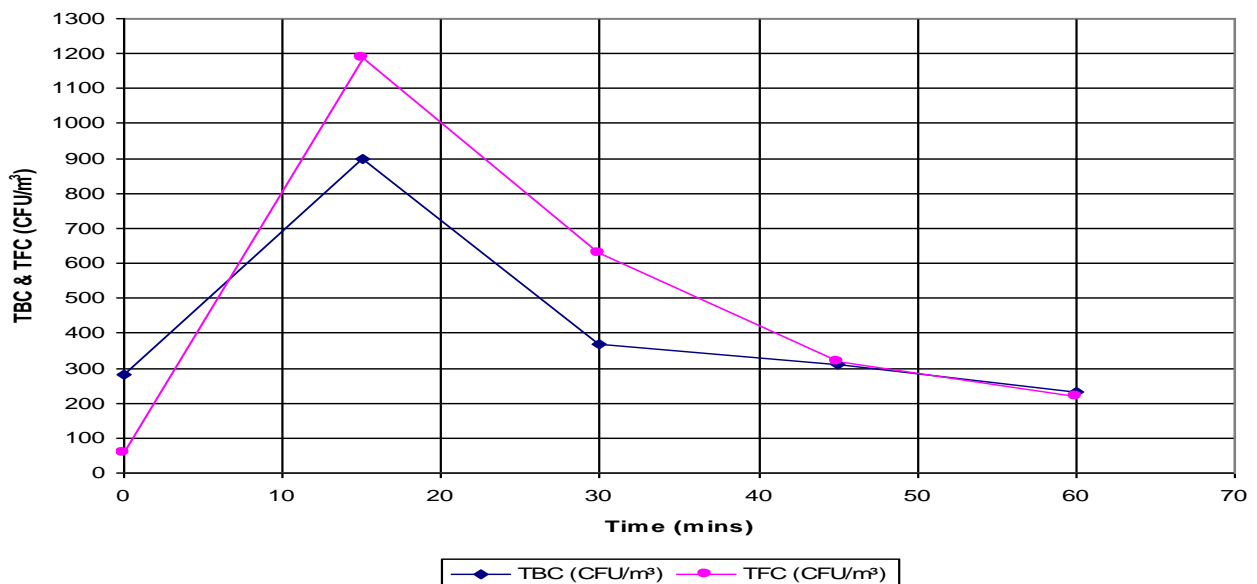
Analytical Laboratories (S) Pte Ltd Environmental Services

Ukupni broj bakterija (TBC) i ukupni broj gljivica (TFC)

Kumulativno vrijeme (minute)	TBC (CFU/m ³)	TFC (CFU/m ³)
0	280	60
15	900	1190
30	370	630
45	310	320
60	230	220

Bilješke: Bakterije i gljivce unesene su u komoru u prvih 5 minuta testa na mediju s kulturom uobičajenih aerogenih bakterija i gljivica

TBC & TFC vs Time



Graf prikazuje odnos ukupnog broja bakterija (TBC) i ukupnog broja gljivica (TFC) i kumulativnog vremena

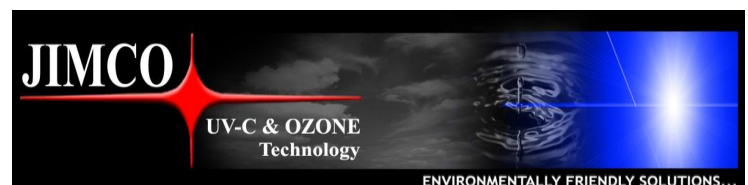
Referenca: brod Caroline Mærsk

Caroline Mærsk instalirala je MAC500 UV-C prije tri godine u svojim rashladnim komorama gdje se pohranjuju mlijeko, voće, povrće i ostale namjernice osjetljive na temperaturu.

Naše iskustvo s MAC500 uređajem za čišćenje zraka je ovakvo: Doživjeli smo znatno duži vijek trajanja voća i povrća, te smo time smanjili njihovo propadanje. Mirisi u komori je uvijek ugodan.

Poul Engers Pedersen
Kapetan

SB OPERATOR d.o.o.
Sveti Duh 104, 10000 Zagreb
T: +385 98 480390
E-mail: zlatko.miletic@sb-operator.com
Web: www.sb-operator.com



Molimo da nas kontaktirate za dodatne informacije – rado ćemo Vam pomoći!