



# Arneg O-Fresh System: la soluzione naturale per conservare e sanificare



Arneg O-fresh System è l'unico sistema professionale brevettato che utilizza l'ozono all'interno delle vetrine refrigerate ventilate per garantire la più alta durabilità dei cibi e un continuo processo di sanificazione del banco frigorifero.

## VANTAGGI

### Conservazione

Rallentando naturalmente il processo di maturazione, il prodotto è vendibile più a lungo. Colori, profumi e sapori si mantengono meglio e i cattivi odori scompaiono.

### Risparmio

Gli scarti si riducono contenendo gli sprechi alimentari. Gli stoccaggi quotidiani ridotti diminuiscono i tempi e i costi di gestione. Inoltre, utilizzando una potenza elettrica minima di circa 20 Watt, i consumi sono equiparabili a una comune lampadina.

### Igiene

Sanifica a fondo superfici e attrezzature, anche negli angoli più difficili da raggiungere e non lascia alcun residuo, a differenza dei comuni prodotti chimici.

### Sicurezza

Arneg O-fresh System è sicuro per l'ambiente, ecosostenibile e si autoregola in base alle condizioni della vetrina.

## COME FUNZIONA

L'ozono, elemento naturale e non inquinante con un efficace effetto fungicida e battericida, agisce sugli alimenti freschi e sulle superfici della vetrina grazie a un trattamento continuo dell'aria circolante all'interno del mobile. Se l'aria non veicola patogeni, le superfici non favoriscono la proliferazione batterica e il prodotto dura più a lungo.

Per maggiori informazioni, visita: [www.arneg.it](http://www.arneg.it)