



arneg • o-fresh • system



ARNEG O-FRESH SYSTEM. LA SOLUZIONE NATURALE PER CONSERVARE E SANIFICARE

dimensione font

Publicato in ADV News

Vota questo articolo (0 Voti)

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

Tweet

Like

2 people like this. Be the first of your friends.

G+

[Torna in alto](#)