

ИНЧ® ФРИГО



Знаете ли как да съхранявате свежи продуктите си по-дълго време?

Ние повече от 20 години специализираме в изучаването и прилагането на методи свързани със създаване на подходяща среда за удължаване срока на съхранение на плодове и зеленчуци.

В хладилните камери и инсталации, които изграждаме може да поддържате оптимален температурно-влажностен режим според продукта, който съхранявате. Ние ще Ви консултираме за технологията на съхранение и ще ви обучим как да настроите оборудването за да поддържате свежестта дълго време.

И докато относителната влажност ни помага да се справим със свиването и загубата на тегло, предизвикателствата, причинени от въздушните бактерии и етилена (естествения хормон за узряване) изискват специална обработка. Точно тогава положителните въздействия на инсталацията Bio Turbo от Miatech са най-полезни.

Тя използва патентован четиристепенен процес за да отстрани етиленовия газ, бактериите във въздуха и спорите на плесена. Успешно предотвратява растежа на мухъл, премахва неприятните миризми и намалява ненужните загуби при запазване на естествената свежест и качество.

Нашите партньори по поддръжката в най-близкия град са в готовност незабавно да реагират в случай на нужда, защото знаем, ценността на стоката и че стойността и' често надхвърля инвестицията. Бъдете спокойни и отгледайте продукцията с любов, ние ще се погрижим за свежестта!



Хладилни камери

Помагаме за удължаване срока на съхранение



Термоизолиращи врати

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Bio Turbo
премахва
етилен и вируси

ИНЧ® ФРИГО



Пловдив • тел.: 032/940 475
frigo@abv.bg • www.inchfrigo.com

