

Færre bakterier og sopp sporer i kjølerom, kjøkken og i mindre lagerrom, sikrer ferske matvarers utløpstid!



MAC500 fjerner lukt, bakterier og eliminerer muggsopp opptil 99,9% uten bruk av kjemikalier!

MAC500 – Kjølerom

Et dårlig klima i kjølerommet eller hvor det oppbevares grønnsaker og ferske produkter, påvirker kvaliteten og holdbarhet negativt. Ubehagelig lukt i kjølerom eller ute i butikken kan i seg selv få produktene til å virke ubehagelige.

Ved å sette opp MAC500 i et kjølerom på ca. 15 kvm, så vil man kunne forlenge levetid på frukt og grønt med opptil 14 dagers varighet! Årsaken til dette er at man får en kraftig reduksjon i antall bakterier, som innebærer at den organiske nedbrytingen går langt saktere.

Teknologien bak MAC500 reduserer, sopp, mikroorganismer og ubehagelig lukt.

En vitenskapelig undersøkelse har påvist effekten av UV-C teknologi i forbindelse med klima der ferske produkter oppbevares. Undersøkelsen var basert på lagerrom opp til 15 m² og resultatet var en forlengelse av produktenes levetid på hele 2-3 uker. Forsøkene viser entydig og betydelig reduksjon av bakteriell vekst og antall bakterier totalt.

Miljøvennlig løsning

Rensing med MAC500 er den mest miljøvennlige måten å fjerne lukt og rense luft med. Ingen avfallsprodukter og ingen kjemikalier som kan sjenere allergikere eller astmatikere.

Det faktum at det nå er mulig å desinfisere overflater, som normalt krever manuell behandling, innebærer et stort antall fordeler for driftsøkonomien, miljøet og arbeidsmiljøet.

Lett å installere

MAC500 krever ingen særlig installasjon. En stikkontakt og en hylle eller reol høyt i rommet er alt.



Ønsker du å vite mer om våre produkter, bestille eller teste ut et apparat – ta kontakt med oss:

Jimco Nor AS
Enebakkveien 304 - 1188 Oslo
+47 22 76 34 65 - info@jimco.no - www.jimco.no

Kontakt oss for referanser og flere detaljer; - vi ser frem til dine spørsmål!