

FORMAGGI

RIDUCE LA CONTAMINAZIONE DI MUFFE, BATTERI E LIEVITI, INCREMENTANDO LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DELL'ALIMENTO

La necessità di migliorare la sicurezza alimentare, di ridurre il naturale decadimento ed allungare i tempi di conservazione senza ricorrere all'impiego di agenti chimici, ha aumentato la domanda di alternative affidabili e sicure come l'OZONO.

Con i generatori di ozono PC Engineering i produttori di formaggi e latticini possono allungare la vita del prodotto, rallentando il naturale decadimento e riducendo il rischio di contaminazioni da parte della microflora, senza rinunciare alla sicurezza dell'alimento.

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

I sistemi PC Engineering rappresentano per i produttori di formaggi e latticini un'alternativa sicura ed affidabile.

I sistemi PC Engineering distribuiscono efficacemente nell'aria ozono gassoso, in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici alimentari e di lavoro.

Dissolto in acqua, l'ozono prodotto dai generatori PC Engineering consente la sanitizzazione di tutti gli strumenti utili alla lavorazione dei prodotti caseari, nonché delle salamoie.

SICUREZZA ED EFFICACIA OTTIMALI

L'esclusivo sistema di controllo a circuito chiuso della concentrazione di ozono ed la possibilità di avere un controllo remoto forniscono una sicurezza d'efficacia ed un sistema reportistico ottimali.

I sensori di cui sono provvisti i nostri generatori mantengono la concentrazione di ozono al livello stabilito dall'utente, permettendo una adattabilità dell'intero sistema ad ogni tipo di esigenza.

Il dispositivo include dei sensori di qualità dell'aria, che assicurano costantemente che le concentrazioni di ozono nell'ambiente di lavoro rispettino ampiamente gli standard di sicurezza.

Il servizio di controllo remoto consente di registrare costantemente i parametri del sistema e fornisce report dettagliati ed avvisi di allarme automatizzati.

FATTI SALIENTI

Riduce la naturale contaminazione microbica:

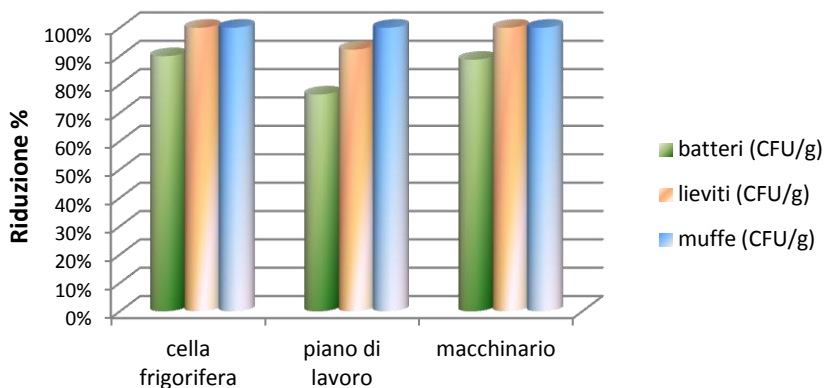
- Uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici
- Riduce efficacemente gli scarti
- Blocca la sporulazione

Migliora la sicurezza dei processi produttivi:

- Disinfetta l'acqua di processo
- controlla la cross-contaminazione
- riduce l'uso di agenti chimici
- rispetta le norme HACCP
- riduce gli odori

Consente la sanitizzazione delle superfici di lavoro e di tutti gli strumenti





Riduzione della microflora negli ambienti di conservazione e lavorazione del formaggio, nonché sugli strumenti utilizzati durante la sua manipolazione.

BENEFICI DEL SISTEMA CON OZONO

	CONSERVAZIONE e SANIFICAZIONE CON OZONO
CONTROLLO DELLA MICROFLORA	Uccide efficacemente batteri, lieviti, muffe e virus. Blocca la sporulazione.
PROBLEMI DI RESISTENZA	Nessuno
RESIDUI SUL PRODOTTO	Nessuno
ALTERAZIONE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO	Nessuna
RISPETTO DELLE REGOLAMENATZIONI	Non necessita di autorizzazioni. Richiede il rispetto delle normative antincendio
CORROSIONE	Nessuna ai normali livelli di utilizzo