

«AEROCLEAN» - система ионизации, была разработана специально для управления атмосферой в камерах хранения свежих продуктов питания. Цель - избежать появления плесени и грибковых патогенов, таких как ботритис, пенициллиум, кладоспориум, аспергилл возникающих во время хранения фруктов т.к. винограда, хурмы, киви, цитрусовых, салатов, зелени, сыра и других свежих продуктов.

«AEROCLEAN» эффективен для снижения выбросов вредных летучих веществ, запахов и в частности этилена (газ, который ускоряет процесс созревания и старения плодов и овощей). Устройство работает по принципу обезвреживания микроорганизмов и других веществ в воздухе, путем окисления, взаимодействуя с “активным кислородом” – ионами кислорода (R. O. S. = активные формы кислорода).

«AEROCLEAN» saniрует атмосферу в камере хранения и гарантирует сохранение качества и увеличение сроков хранения фруктов, салатов, зелени и овощей.

Рекомендовано применять в камерах хранения сыра и других скоропортящихся продуктов питания.

**Технические параметры «AEROCLEAN» :**

Питание: 220в, электрическая мощность – 36 ватт, исполнение – нержавеющая сталь, размеры: 702x235x115 мм., вес 7 кг.

