

## КОММЕНТАРИИ О BIO TURBO

**Subarashi Kudamono, LP (США)** – Компания производитель азиатских груш  
*Tom Sacks*

Две системы Bio Turbo Model 300, которые компания Miotech установила нам прошлым летом, стали неоценимым дополнением для нашего производства. Мы сразу же заметили, что обычно присутствующий уровень этилена в холодильниках значительно снизился во время работы оборудования Bio Turbo. Благодаря этим установкам мы также отметили улучшение результатов хранения фруктов. Нам очень понравилась компактность оборудования — его ненавязчивое присутствие в холодильниках.

**Logistic Business Partners Rotterdam B.V (Нидерланды)** –  
Транспортно-экспедиционная компания

*Часть статьи о Bio Turbo на сайте [www.agf.nl](http://www.agf.nl)*

Взятые образцы воздуха не показали никаких признаков газообразного этилена в холодильнике. С начала эксперимента не было обнаружено грибков ни на полках, ни на стенах. Киви хранились с начала июня и до конца августа. В конце августа поддоны находились в лучшем качестве в сравнении с теми, что приходили в течение июня.

«Наши клиенты получают наибольшую финансовую прибыль, так как их продукция теперь хранится в чистой среде, без этилена, грибков и бактерий» - Hans Janssen из LBP Rotterdam

**Bella Frutta (Греция)** – Импортер свежих фруктов и овощей

*Luca Tarabella*

В результате использования системы Bio Turbo мы достигли сохранения качества киви на очень высоком уровне; фактически, на уровне наивысшего стандарта нашей корпорации. В силу этого, мы безусловно рекомендуем систему Bio Turbo от Miotech любой компании, сталкивающейся с подобными проблемами во время хранения скоропортящейся продукции.



для сохранения урожая



## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Продлевает срок хранения
- Устраняет этилен
- Уничтожает бактерии и вирусы
- Предотвращает развитие плесени и грибков
- Устраняет запахи и предотвращает перекрестное заражение

## ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ ЭФФЕКТЫ

Качество хранящейся на складе пищевой продукции может ухудшиться в силу многих аспектов неправильных условий хранения. Весьма нежелательные эффекты — это плесень, гниль, преждевременное созревание, усыхание и потеря веса. В то время, как высокая относительная влажность помогает уменьшить усыхание и потерю веса, проблема развития патогенных бактерий и этилена (природного гормона созревания) требует особого решения.

В этом случае положительные эффекты системы Miatech Bio Turbo станут наиболее полезными. В системе применен 4-этапный процесс уничтожения газообразного этилена, патогенных бактерий и спор плесени. Система успешно предотвращает рост плесени, устраняет неприятные запахи и уменьшает ненужные потери, сохраняя природную свежесть и качество продукции.



## СИСТЕМА



Bio Turbo 6000

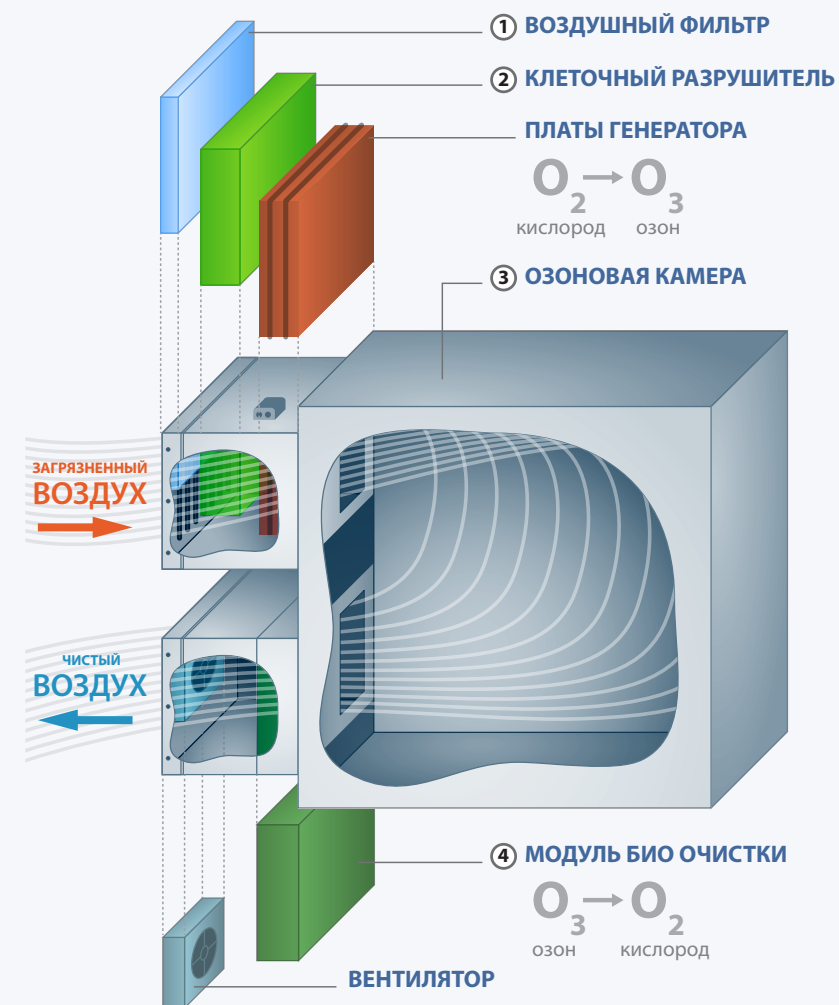
Bio Turbo 1000

Bio Turbo 300

Система Bio Turbo борется с этиленом и бактериями не только самым продвинутым, но и наиболее экономичным способом. Низкие эксплуатационные расходы делают Bio Turbo наиболее выгодным выбором. Исключается возможность утечки озона из Bio Turbo, так как все процессы происходят внутри оборудования, а не в помещении.



## ОБЗОР ТЕХНОЛОГИИ



### ЭТАП ① ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР

Воздушный фильтр очищает воздух от пыли и видимых частиц.

### ЭТАП ② КЛЕТОЧНЫЙ РАЗРУШИТЕЛЬ

На поверхность специально разработанного разрушителя нанесено антибактериальное химическое вещество для разрушения внешней мембраны клетки патогенных бактерий.

С эффективностью более 99,5% этот процесс останавливает нормальное развитие клетки, таким образом разрушает ее.

### ЭТАП ③ ОЗОНОВАЯ КАМЕРА

Эта камера применяет положительные способности озона устранять газообразный этилен. Озон находится в безопасной камере и не распространяется по складскому помещению.

### ЭТАП ④ МОДУЛЬ БИО ОЧИСТКИ

На этом завершающем этапе применяется катализатор для превращения озона в кислород. Катализатор инициирует реакцию распада молекул озона. Отсюда в окружающую среду высвобождается чистый кислород.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Теперь Вы знаете, как работает Bio Turbo. Лучшей и более эффективной технологии борьбы с этиленом и бактериями для Вашего производства просто нет.

В отличие от других методов, производительность Bio Turbo не зависит от уровня относительной влажности, связанного с хранением скоропортящейся продукции.

Сможете ли Вы позволить себе обойтись без линии продуктов Bio Turbo и сохранить свою репутацию и прибыль? Заставьте технологии Bio Turbo работать для Вашего бизнеса и достигайте преимуществ, сохраняющие Вашу конкурентоспособность на сегодняшнем рынке.

- ✓ увеличение прибыли
- ✓ сохранение качества
- ✓ уменьшение потерь

