

HYGIENE IM GEMÜSEBAU

aqua.prozess ist ein hygieneprodukt zur keimreduktion in der lebensmittelbranche. zur produktion von aqua.prozess wird lediglich salz, wasser und strom benötigt! zwiebeln sind auf den feldern häufig mit fusarium, aspergillus, penicillium, botrytis oder bakterien belastet. diese sind oft auslöser zahlreicher zwiebelerkrankungen und können zudem auch dem menschen über die atemwege gefährlich werden.

aqua.prozess

eigenschaften & vorteile

- aqua.prozess tötet innerhalb von 2 minuten die sporen wichtiger krankheits-/fäulniserreger ab - ein hauch von kochsalz ist das einzige was von der behandlung übrig bleibt!
- geringere keimbelastung in der luft bedeutet angenehmeres arbeiten und höhere leistungsfähigkeit/gesteigerte sortierleistung
- weniger biologische aktivität, geringere temperatur- und feuchtigkeitsentwicklung am lager - dadurch verbesserung der lagerleistung und lagersicherheit
- höhere ausbeuten durch weniger ausschussware - mehr kundenzufriedenheit durch höhere qualität
- ziel der waschwasseresinfektion ist die keimreduktion und verhinderung von kreuzkontaminationen für eine längere haltbarkeit verpackter ware im LEH.

tipps zur anwendung

- zur optimierung der lagerhygiene installieren sie ein spritzgestänge über den transportrollen mit optimaler positionierung der düsen sowie anschluss einer pumpe (geeignet für flüssigdünger)
- aqua.prozess wird 1:30 mit wasser verdünnt
- ca. 1 l dieser IBC-lösung wird pro tonne zwiebeln appliziert
- einstellen des druckes und des durchlaufes (1l/t)

aqua.prozess ist ein produkt der aquaagrار gmbh und als biozid (registriernr. N-71002) auch in österreich verkehrsfähig. bitte beachten sie die produktinformationen und gebrauchsanweisung!

bei interesse fordern sie bitte detaillierte unterlagen zum produkt und den verschiedenen einsatzbereichen bzw. anwendungsmöglichkeiten an!

aquaagrار
GmbH