



NOVEL TÉCNICA

AGREGAMOS VALOR A TU EMPRESA

La conservación de frutas y verduras en cámaras conlleva dos grandes problemas:

- Maduración por emanación de etileno en el caso de las frutas.
- Degradación por desarrollo microbiológico de bacterias y hongos fundamentalmente.

El primero de los problemas condiciona los tiempos de almacenamiento acelerando también el segundo punto que implica pérdidas económicas directas.



El OZONO es la mejor alternativa para la conservación

Es uno de los desinfectantes más potentes actualmente conocidos, totalmente ecológico y compatible con productos orgánicos (solo deja oxígeno como residuo) y de costo operativo casi nulo.

OZONO

Es una molécula formada por tres átomos de oxígeno (libre de cloro), altamente oxidante e inestable, se descompone formando oxígeno en muy poco tiempo. Esto hace que, además de su alta eficiencia desinfectante, sea totalmente ecológico y no genere ningún tipo de residuos. Se genera en el lugar y momento de ser usado mediante aire comprimido y energía eléctrica, por lo que no requiere almacenamiento ni manipuleo de productos químicos.



El ozono ha sido aprobado por la FDA entre otros entes reguladores de otros países para uso en contacto directo con alimentos. (21 CFR Ch. I (4-1-02 Edition) - §173.368) Incluso se le da la categoría de aditivo.

El ozono detiene la maduración de las frutas y mejora notablemente la conservación al inhibir el desarrollo de bacterias y hongos.

Se aplica directamente en el ambiente de la cámara, lo que elimina el etileno del ambiente frenando la maduración de las frutas.

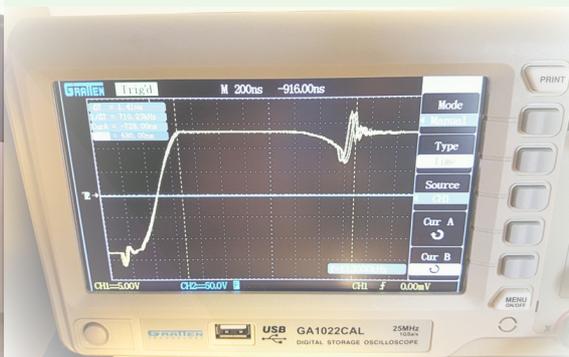
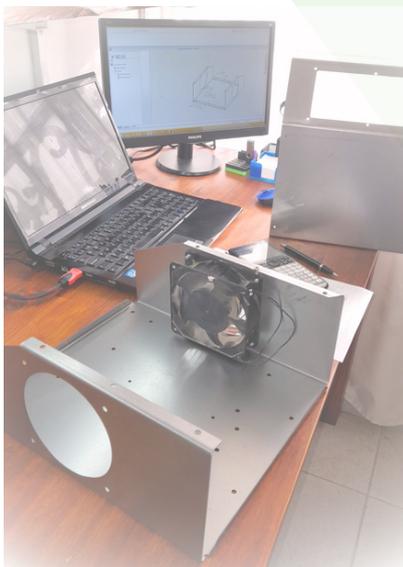
Al mantener un nivel de ozono en el interior de las cámaras se controla también el desarrollo de bacterias y hongos, lo que retarda los procesos de descomposición de las frutas y hortalizas reduciendo las pérdidas.

También es muy efectivo disolver el ozono en agua y lavar la fruta o verdura con agua ozonizada. Esto reduce notablemente la carga microbiológica del material mejorando su conservación.



En NOVEL TÉCNICA le ofrecemos:

- ✓ Nuestros equipos son enteramente diseñados y contruidos por nosotros, bajo exigentes estándares de calidad.
- ✓ Equipos confiables y robustos testeados en condiciones extremas.
- ✓ Responsabilidad y compromiso con el cliente brindando el mejor servicio postventa.





Experiencia del cliente

Con quienes nos contratan, esto es lo que hacemos:

Analizamos el problema

Proponemos la solución

Proveemos y ponemos en marcha la instalación

Ajustamos y optimizamos la solución propuesta

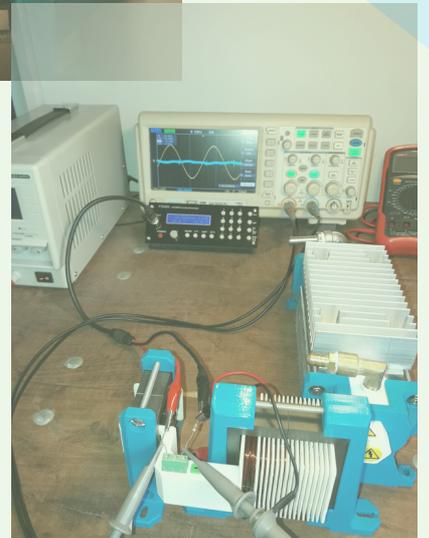
Realizamos mantenimiento preventivo y actualización de la instalación

NO VENDEMOS EQUIPOS,
VENDEMOS SOLUCIONES



Tecnología validada

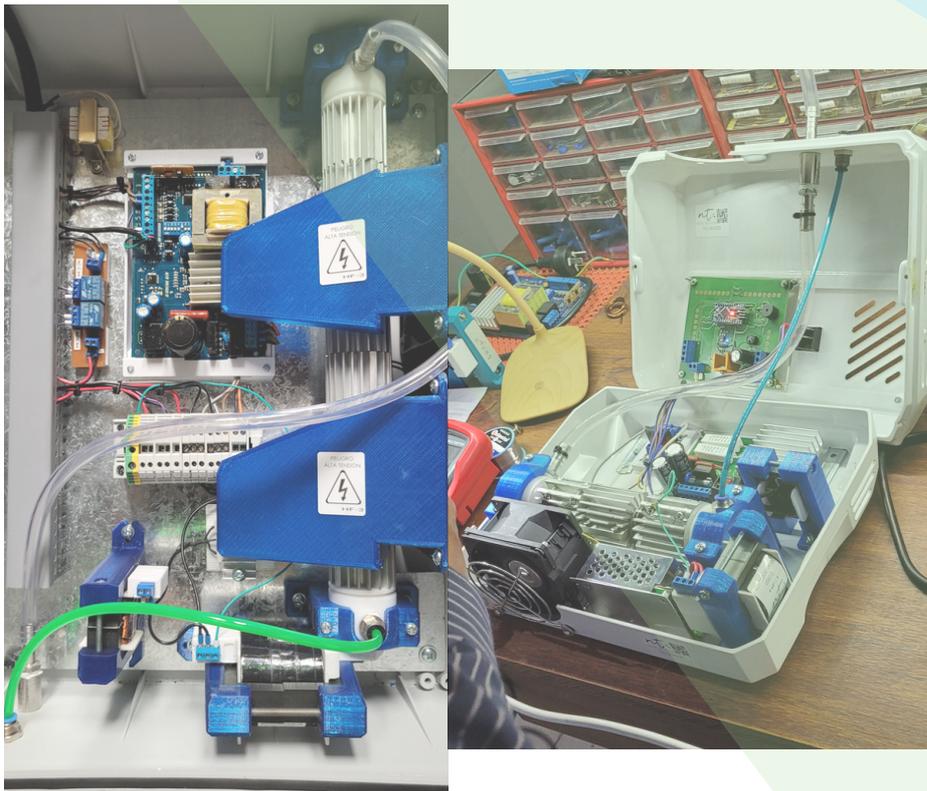
- ✓ Más de veinte instalaciones con equipos testeados y clientes satisfechos.
- ✓ Ensayos con muestreo de laboratorio para validar resultados.
- ✓ Nuestros clientes valoran no solo los equipos sino la atención post venta





¿Por qué elegirnos?

Somos una empresa dedicada a brindar la mejor solución para su proceso, de forma seria y responsable. Para ello, contamos con un equipo de profesionales de la ingeniería química, electrónica e industrial con amplia experiencia en las diferentes áreas de trabajo.





NOVEL TÉCNICA

¡LISTOS PARA AYUDARLOS
A CRECER!



3496-548841



www.noveltecnica.com



noveltecnica@gmail.com