

02.06.2016



Коммерческое предложение №100213-1

НПП «ИЗУМРУД» компания производитель предлагает Вам отказаться от закупки дорогостоящих дезинфектантов, влияющих на качество и внешний вид продукции и предлагает оборудование АКВАЭХА для получения экологичных дезинфицирующих и моющих растворов АКВАЭХА на месте использования. Растворы, получаемые на установках АКВАЭХА имеют широкое применения на рыбных предприятиях:

Применение растворов для рыбоперерабатывающих предприятий.



Объекты дезинфекции

Вылов, прием рыбы, морепродуктов:

- ✓ Полости трубопроводов
- ✓ Резервуары морской воды, бункеры приема рыбы,
- ✓ емкости, конвейеры, ленты конвейеров и другое оборудование для мойки и сортировки сырья

Охлаждение, замораживание, глазирование, заморозка, соление, вяление, копчение:

- ✓ крупное оборудование (аппараты для копчения, установки для вяления и т.д)
- ✓ съемных частей крупного оборудования, машин и установок (насадки, заглушки, краны)
- ✓ Посуда, емкости, тара: баки, ванны

Обработка, измельчение:

- ✓ Технологическое оборудование (сепараторы, смесители, мерные бачки, мешалки т.д)
- ✓ Тара - бочки, ящики, лотки, тележки и так далее, столы для обработки
- ✓ Инвентарь - доски разделочные, лотки, противни, ковши, арматура

Транспортеры. Внутри заводской транспорт

Дезинфекция помещения, включая устранения запахов:

- ✓ Воздушного пространства
- ✓ Все поверхности производственных помещений (любые покрытия-кафель, пластик, стекло, дерево, металл и так далее), места общего пользования - санузлы, душевые
- ✓ Складские и подсобные помещения

Дезинфекция отходов производства, включая устранение неприятных запахов:

- ✓ Мусорные баки, тара с производственными отходами
- ✓ Дезинфекция сточных вод

Дезинфекция одежды и обуви персонала, гигиеническая обработка рук персонала.

Санация рыбного сырья: Санация свежей и охлажденной рыбы

Санация и дефростация замороженной рыбы.

Санация на предприятии в случае заражения поступающего на производство рыбного сырья (в первую очередь пресноводного) возбудителем листериоза *Listeria monocytogenes*, для



предотвращения заражения.

Хранение рыбы во льду:

При хранении рыбы во льду из средства "АКВАЭХА" увеличиваются сроки хранения пищевого продукта, подавлением жизнедеятельности микроорганизмов, вызывающих порчу продукции без использования химических средств и антибиотиков за счет антимикробного воздействия средства, образующейся при таянии бактерицидного льда.

Консервации лососевой икры.

Преимущества растворов АКВАЭХА:

! Раствор, получаемый в установках АКВАЭХА полностью безопасен для человека, даже при попадании на слизистую оболочку глаз или в желудок

! Не меняет вкусовые качества и цвет продукции, увеличивает срок ее хранения

! Продукт распада раствора - слабоминерализованная вода и соль

! Не образует хлорорганики и эфиров в воде

! Не требует последующего ополаскивания или мытья рук персонала

! Справляется с любыми микроорганизмами, вирусами, грибами

! У бактерий и вирусов нет привыкания к АКВАЭХА

! Единственное эффективное средство, удаляющее биопленку с трубопроводов

Генеральный директор
ООО НПП «ИЗУМРУД»

Виноградов В.В.