

SERVIZI ALIMENTARI SENZA FUNGHI E BATTERI

ELIMINAZIONE
DELL'ODORE
E GRASSI



GARANZIA
DI FUNZIONALITÀ

5
ANNI



Il rivestimento funzionale FN® con l'aiuto della luce UV-A impedisce attivamente la formazione di muffe, batteri e lieviti nell'industria alimentare. Elimina grasso e odori. Tecnologia per operazioni alimentari più igieniche.



www.fn-nano.com



European Business Awards 2015/16. Vincitore del girone nazionale della Repubblica Ceca nella categoria innovazione



Rivestimento funzionale FN®

Abbassa funghi, batterie microrganismi indesiderati

- ✓ Prevenzione di batteri, funghi e lieviti
- ✓ Sulle aree trattate attivate dalla luce, non si depositano microrganismi
- ✓ Elimina gli odori e i vapori grassi, riduce l'accumulo di grasso
- ✓ Certificato per l'uso negli impianti di trasformazione alimentare
- ✓ Soluzione ecologica – senza chimica, effetto puramente fisico
- ✓ Efficienza a lungo termine – 5 anni di garanzia di funzionalità
- ✓ L'effetto detergente e protettivo è attivato dalle luce UV-A



CERTIFICATO PER USO ALIMENTARE



LUCE DI ATTIVAZIONE ECONOMICA



GARANZIA DI FUNZIONALITÀ

TEL: +420 602 703 263
TEL: +420 724 309 696
EMAIL: fn@fn-nano.com

www.fn-nano.com

