

Aire limpio. Mejores resultados.



Descomposición prematura de los productos: Nosotros tenemos el remedio.

Un área problemática: producción de alimentos

Aire contaminado por bacterias, hongos, levaduras y virus causan descomposición prematura de productos.

La solución de BÄRO

Soluciones UV-C de higiene del aire

Reducen contaminación microbiana hasta un 99 %

Ventajas

- Extiende la vida de anaquel
- Quejas de clientes se reducen
- Menos productos son devueltos
- Mejora la frescura
- Contribuye con HACCP y mejora los estándares de higiene
- Aseguramiento de calidad

CHEMICAL-FREE

Nuestros productos

BÄRO ofrece una extensa variedad de sistemas y equipos para desinfección UV-C del aire, superficies de agua, empaques o productos, los cuales pueden utilizarse ya sea como soluciones que operan independientemente o personalizadas para ser integradas a sistemas de suministro de aire existentes o en planeamiento.

UV-C – la forma más natural de desinfección

Los sistemas de desinfección de BÄRO actúan puramente de forma física.

Estos aseguran una desinfección segura y efectiva y eliminan la necesidad de limpiadores químicos que dañan el medio ambiente y les ahorra a los usuarios costos adicionales de limpieza.

Servicio y mantenimiento

Nuestros sistemas de desinfección tienen un muy bajo mantenimiento. Cuando el efecto de los emisores de UV-C disminuya hacia al final de su tiempo de duración, nosotros con mucho gusto los atenderemos con su reemplazo para asegurar una óptima y constante desinfección.

