

НОВИНКА Saf-T-Wash™

УСТРОЙСТВО ПИЩЕВОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ

Абсолютно
натуральный
• Без химикатов

Помогает защитить
продукты от патогенов
• Самое эффективное
средство
из существующих

Помогает экономить
• Меньше потери продуктов

• Исключает химические
пищевые дезинфицирующие
средства

• Уменьшает трудовые затраты



Легко устанавливать



*Кухонные инновации
*Награда
*Национальная ассоциация ресторанов
*Выставка ресторанного, отельного
бизнеса

SAN JAMAR

Оригинально • Безопасно • Гигиенично



Снижает риск. Экономит деньги.

Устройство для пищевой дезинфекции **Saf-T-Wash** значительно увеличивает срок хранения овощей и зелени, снижает частоту приготовления и потерю продуктов.

Возврат инвестиций

Меньшая потеря продуктов и отсутствие химикатов означает одно – существенную экономию средств.

С учетом стоимости консервативных химикатов, экономии труда благодаря продленному сроку хранения и уменьшению порчи, устройство Saf-T-Wash™ окупается за несколько месяцев.

Например, окупается за 3 месяца:

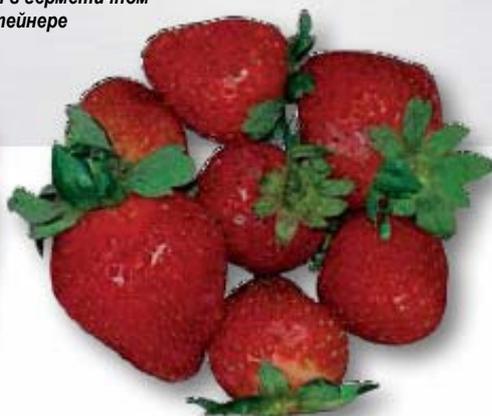
- \$180** Экономия \$2 в день на химических средствах для мытья
- +\$450** Принимая 30% затрат на продукты/бумагу из которых 1/3 относится к продукции. Снижение потери продукции до 3%
- +\$275** Экономия 1/2 часа труда в день (благодаря продлению срока хранения)

Общая экономия: **\$905** Более чем достаточно, чтобы оплатить устройство Saf-T-Wash™ его эксплуатационные расходы

Обе фотографии сделаны через 7 дней после промывания и охлаждения в герметичном контейнере



Промыты обычной водой из-под крана



Промыты озонированной водой (0,3 частей на миллион)

Озон существенно продлевает срок хранения, уничтожая ферменты, которые "атакуют" фрукты и овощи, особенно листовую зелень. Устройство пищевой дезинфекции компании San Jamar Saf-T-Wash™ снижает частоту приготовления продукции и количество отходов.

Теперь легко обеспечивать безопасность окружающей среды.

Устройство Saf-T-Wash™ - это абсолютно естественная альтернатива химическим дезинфицирующим средствам. Экономит воду — Больше не нужно наполнять полную мойку для мытья продуктов! Просто наполните маленький контейнер водой, обработанной озоном, которая подается прямо из крана, чтобы замочить продукты, затем ополоснуть под струей дезинфицирующей воды. Позволяет с уверенностью использовать экологически чистую или местную продукцию.

ЛЕГКО УСТАНОВЛИВАТЬ

ЛЕГКО ИСПОЛЬЗОВАТЬ



- 1] Включить кран [только холодную воду].



- 2] Повернуть ручку клапана для подачи дезинфицирующей воды [начнет мигать синий индикатор].



- 3] Наполнить контейнер дезинфицирующей водой и погрузить в нее продукты. Ополоснуть продукты в струе дезинфицирующей воды.

ПРЕИМУЩЕСТВА ОЗОНОВОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Озон – это естественный элемент, который растворяется в воде для получения эффективного дезинфицирующего средства без использования химикатов. Процесс озонной дезинфекции много лет традиционно применяется в индустрии бутилированной воды. В 2001 г FDA утвердило озон в качестве пищевого дезинфицирующего средства.

Устройство Saf-T-Wash™ приспособило дезинфицирующую силу промышленного пищевого производства для индустрии общественного питания и соответствует стандартам безопасности и эффективности OSHA и FDA. Процесс абсолютно естественный и оказался самым эффективным способом удаления опасных бактерий, вирусов и широчайшего диапазона патогенов. Озон также оказался более эффективным бактерицидным средством, чем хлор.

Озон не только на 52% эффективнее, чем хлор уничтожает патогены, но и действует в 32000 раз быстрее.

Полученные результаты	Время воздействия ▶	При контакте с озонированной водой	Через 1 минуту в озонированной воде
		Log удаленных/% удаленных	Log удаленных/% удаленных
БАКТЕРИЯ			
<i>Staphylococcus aureus</i> (вызывает пищевое отравление)		3.33 / 99.95%	4.03 / 99.990%
<i>Escherichia coli</i> (индикатор фекального заражения)		5.16 / 99.95%	5.57 / 99.9998%
<i>Salmonella typhimunium</i> (вызывает пищевое отравление)		5.21 / 99.9993%	5.51 / 99.9997%
<i>Listeria monocytogenes</i> (вызывает пищевое отравление)		5.22 / 99.9994%	5.97 / 99.9999%
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (вызывает порчу продуктов)		3.42 / 99.96%	5.17 / 99.999%
<i>Streptococcus faecalis</i> (индикатор фекального заражения)		3.77 / 99.98%	4.79 / 99.998%
<i>Bacillus cereus</i> (вызывает пищевое отравление)		2.96 / 99.98%	3.88 / 99.990%
<i>Yersinia enterocolitica</i> (вызывает пищевое отравление)		5.38 / 99.9996%	5.48 / 99.9997%

Источник: Калифорнийский политехнический университет

Чтобы получить дополнительную информацию о минимальных требованиях к условиям эксплуатации, нормах фильтрации, а также о другой продукции и учебных материалах, посетите страницу www.sanjamar.com/saftwash.

ПРОДУКТ	ИНФОРМАЦИЯ	ЕДИНИЦА УЧЕТА	В УПАКОВКЕ
 Устройство пищевой дезинфекции Saf-T-Wash™	В комплект входит ламинированный плакат, 30 полосок озонного индикатора, аппарат Saf-T-Wash™, отводящий клапан с минимум 1,8 м трубок, кронштейны для настенного монтажа, и адаптер переменного тока на 120В.	STW1200	1
 Комплект фильтрации	Изготовленный на заказ Everpure® CG53-20 с хлорным и 1 мкм угольным очищающим фильтрами на 76000 л с манометром, показывающим давление воды и индикатором ресурса картриджа.	STW1200KIT	1
 Сменный картридж для комплекта фильтрации	Сменный картридж Everpure® CG53-20	STW1200FIL	1

Подробные технические характеристики см. www.sanjamar.com/saftwash

555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121 USA
T: (262) 723-6133 F: (262) 723-4204
Customer Care: (800) 248-9826
Email: sanjamar@sanjamar.com
www.sanjamar.com

SAN JAMAR EURO PE, INC.
Schoorstraat 26A, Bus 1
B-2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 15 228140 F: +32 15 228148
E-Mail: sjeurope@sanjamar.com

ДЖУСМАСТЕР – официальный дистрибутор
SAN JAMAR в России
Москва, Варшавское шоссе 42
офис 6286, Джусмастер
T: (495) 225-2230
F: (495) 225-2230
www.sanjamar.ru
www.juicemaster.ru

SAN JAMAR
Оригинально • Безопасно • Гигиенично