

BASOQUELL® 840

Хранително-вкусова промишленост



www.solaragro.eu

BASOQUELL® 840 е регистрирана търговска марка на BASU – регистриран Патентно ведомство Виена № 249549 - EU-Per. # 995 677 - Световна организация за интелектуална собственост



BASOQUELL® 840 Употреба в индустрията – хранително-вкусова промишленост

Характеристиките на BASOQUELL 840 му позволяват да бъде използван в различни индустрии за да се гарантира опазването на здравето и околната среда.



Земеделието и храните

В кланиците, месарските магазини и фабриките, където се обработват месо и колбаси, има високо ниво на хигиена, работните повърхности и оборудването винаги трябва да се дезинфекцират. BASOQUELL® 840 е помощник за това.



BASOQUELL® 840 също така увеличава срока на годност на месото, плодовете, зеленчуците и отрязаните цветя.

Пивоварни



Преди пълнене новите и използваните бутилки се измиват, дезинфекцират, включително се премахват етикетите, и също така се стерилизират.

За всичко това можете да използвате BASOQUELL® 840.

CIP (почистване на място) и SIP (стерилизиране на място) без употребата на химикали и без да вредите на околната среда.

Текстил, хартия, щавене на кожа



За пране и боядисване в производството на текстил и хартия сярната киселина, водородният пероксид, оцетната киселина и др. могат да бъдат заменени от BASOQUELL® 840.

В допълнение, заменя и използването на хлорен диоксид и други химикали в работилниците за щавене на кожи.

BASOQUELL® 840

Употреба в индустрията – хранително-вкусова промишленост



Захар

Почистване на захарната тръстика след пристигането ѝ в завода и при производствения процес – BASOQUELL® 840 няма негативен ефект нито върху производството на захар, нито върху качеството ѝ. Цялата продукция и остатъците са напълно безвредни за околната среда.



Масло

BASOQUELL® 840 осигурява по-голяма печалба при рафинирането и производството на масло без използването на химикали. Също така при отглеждането на земеделската култура се постига увеличаване производството на семена, което означава – по-високи приходи. В допълнение тази система е икономична и щадяща околната среда!



Памук

Употребата на BASOQUELL® 840 е нов метод за обработка на прежда от памук.

- 30-40% увеличение на капилярността
- Заменя традиционните течности
- Употреба на стабилизатори 50-70%
- Увеличава изисквания стандарт за яркост



Поддръжка на сгради

BASOQUELL® 840 е ефективен продукт за премахване на биофилм, бактерии, микроби и вируси в охладителни помещения, климатични инсталации и овлажнителни.

Бактериалното замърсяване и корозия в тръбите ще бъдат отстранени чрез употребата на BASOQUELL® 840

BASOQUELL® 840 възпрепятства развитието на алги и анаеробни бактерии, като легионелата, както и развитието на гъбички и разпространението на миризми.



Храна

В кланиците, месарските магазини и фабриките, където се обработват месо и колбаси, има високо ниво на хигиена, работните повърхности и оборудването винаги трябва да се дезинфекцират.

BASOQUELL® 840 също така увеличава срока на годност на месото, плодовете, зеленчуците и отрязаните цветя.



Къде се използват разтворите на Солар Арго?

Хигиенизиране чрез директен контакт с храната

- Пръскане или потапяне

Контрол на миризмите и обработката на отпадъци

- филтрираща вода

Обеззаразяване на околната среда

- Мъглуване
- Пръскане
- Вентилационно третиране
- За измиване на маркучи

Пивоварство и винарство

Хигиенизиране след прибиране на реколтата.

Изплакване и обеззаразяване на маркучи.

Хигиенизиране на контейнери.

Гарантира опазването на околната среда.



BASOQUELL® 840

Употреба в индустрията – хранително-вкусова промишленост

Обработването на цялата ферма с BASOQUELL 804 може да осигури много ползи. Ние твърдим, че нашите продукти са нетоксични. Можем да направим това поради нивата, на които технологията ни работи. Нашите проучвания, както вътрешни, така и чрез трети страни не показват токсичност.

Питейна вода	без BASOQUELL		с BASOQUELL					
Проба	Микробиологично изследване							
Брой колонии	1	2	3	4	5	6	7	8
CFU ¹ / мл при 20° C	650	8100	8800	2500	0	0	0	0
CFU / мл при 36° C	830	13000	2800	2300	0	2	0	0
Ешерихия коли	0	42	0	0	0	0	0	0
CFU/ 100мл								
Колиформ бактерии	0	47	19	0	0	0	0	0
CFU/ 100мл								
	Физико-химичен анализ (Ø резултати)							
pH стойност	7,2		7,2					
Обща твърдост °dH	23		22					
Проводимост µS / cm	753		1618					
Chloride mg / l	39		340					
Свободен хлор mg / l	< 0,1		< 0,5					
ORP mV +	448		680					

Предимства: Биоразградими отпадъци, които не оставят следи. Поварвайте в BASOQUELL 840 и няма да бъдете разочаровани.

Таблица 1: Рамка на биологичните изисквания за питейната вода (BMELV, 2007)

Характеристика	Мерна единица	Брой
Общ брой	(мл вода)	
аеробни микроби		
(CFU)		
при 20 ° C.	в 1 мл	по-малко от 10,000
при 37 ° C.	в 1 мл	по-малко от 1.000
Салмонела	в 100 мл	0
Кампилобактер	в 100 мл	0
Ешерихия коли	в 10 мл	по-малко от 10

BASOQUELL 840 е екологично безопасен, нетоксичен и не съдържа, нито изпуска вредни остатъци, за разлика от химически-базираните добавки или дезинфекциращите и почистващи препарати.

Хигиенизирайте с BASOQUELL 840 при производството на храни – защото храната е лекарство и е добре известно, че човек е това, което яде.



Представено от:

СОЛАР АГРО ЕООД

1632 София, бул. Монтевидео № 66
 тел. 02 / 93 79 555, 0898 509 600; 0899 961 132
 e-mail: solaragro.bulgaria@gmail.com
www.solaragro.eu

¹ CFU – единица, формираща колония