



PROMOAT® y AJUST pH®

LA SOLUCIÓN MÁS EFECTIVA PARA EL CONTROL MICROBIANO EN EL CHILLER

PROMOAT®

Promoat® es un antimicrobiano a base de ácido peracético (PAA) aprobado por la FDA para uso en la industria de aves de corral, carne de res, cerdo, pescado, mariscos, frutas y verduras. Su uso es permitido en los procesos de pollo orgánico. Reduce la contaminación de bacterias que pueden causar enfermedades, deterioro o descomposición del producto. **Promoat®** ayuda a extender la vida útil de sus productos.



AJUST pH®

Ajust pH® ayuda a mantener el pH del agua utilizada en el chiller. Se utiliza junto con el **Promoat®** para controlar patógenos, permitiendo que la actividad antimicrobiana se mantenga durante un largo período de tiempo. Está aprobado para el uso en el proceso orgánico.



Para la aplicación segura y eficiente de nuestros productos **Promoat & Ajust pH se debe dosificar exclusivamente con el equipo Entro®**



Para mayor información contáctenos vía e-mail: sales@safefoods.net / ventas@larkin.com.co

ENTRO[®]

DOSIFICACIÓN AVANZADA

ENTRO[®] Alimentos seguros

Es el más avanzado sistema de dosificación de Promoot[®] y Ajust pH[®] que existe en la actualidad.

ENTRO[®] ajusta automáticamente de forma precisa la cantidad de antimicrobiano requerido, ya que la producción y el flujo del agua cambian durante el día.

ENTRO[®] provee un control en su sistema para una producción segura de alimentos. La simplicidad de **ENTRO[®]** reduce los costos de mantenimiento y controla las variables de proceso. Es fácil de usar desde su panel de control y pantalla táctil.

Cuando se conjuga con **MARC[®]** (plataforma de monitoreo para análisis de datos en tiempo real), el sistema **ENTRO[®]** puede ser monitoreado, ajustado remotamente y su rendimiento puede ser analizado.



Entro[®] es compatible con:



entro[™]



Para mayor información contáctenos vía e-mail: sales@safefoods.net / ventas@larkin.com.co

www.safefoods.net

www.larkin.com.co