



BOVEMA

KLIMAATBEHEERSING VOOR DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE

Bovema food ventilatieconcept

Als producent van voedingsmiddelen draagt u een grote verantwoordelijkheid als het gaat om produceren onder hygiënische condities. Door de steeds maar strenger wordende regelgeving op het gebied van voedselveiligheid is een goed binnenklimaat net zo belangrijk als bijvoorbeeld handen wassen. Met name microbiologische luchtkwaliteit is één van de belangrijkste aandachtspunten voor een hoogwaardig eindproduct met de juiste houdbaarheidsdatum.

Wist u dat de H.A.C.C.P.-norm meer dan een halve eeuw oud is en oorspronkelijk door de NASA is ontwikkeld om astronauten niet met bedorven voedingsmiddelen opgescheept te laten zitten? Helaas is de H.A.C.C.P.-norm geen kant en klaar recept. Om onder alle omstandigheden te voldoen aan optimale voedselveiligheid hebben wij het Bovema food ventilatieconcept ontwikkeld. Dit concept houdt ander andere rekening met het tegengaan van condens-, schimmelvorming, bacteriegroei én zorgt tevens voor voldoende ventilatie en goede drukhiërarchie.

Onze toegepaste ventilatieapparatuur is uniek en voorzien van een kunststof binnenzijde welke volledig, zonder kieren en naden, is afgelast. Dé manier om contaminatie van micro-organismen en andere verontreinigingen tegen te gaan.

Bovema is gespecialiseerd in klimaattechniek voor voedingsmiddelen productiebedrijven, wij helpen u graag veilig voedsel te produceren onder de juiste omstandigheden.

Uw voordelen

- Zekerheid op het gebied van voedselveiligheid
- Verlenging van de houdbaarheidsdatum
- Verbetering van het comfortniveau
- Lage Total Cost of Ownership
- Gratis klimaatadvies



BOVEMA S-AIR

Hogelandseweg 79
6545 AB Nijmegen
Telefoon (024) 373 23 73
Telefax (024) 373 74 56
E-mail info@s-air.nl
Website www.s-air.nl