

ATCO® absorbentes de oxígeno

Productos de calidad a través del control de la anoxia.



SU PRODUCTO

- **Preservación de las cualidades organolépticas** iniciales (color, aroma, textura, sabor).
- **Extensión de la Fecha de Caducidad / Fecha de Consumo Preferente**
- **Reducción o eliminación de aditivos alimentarios** (conservantes, antioxidantes, colorantes...).
- **Preservación de los beneficios nutricionales** (vitaminas, Omega 3 y 6...).
- **Detiene el desarrollo de organismos aerobios** (bacterias, moho, larvas de insectos...).
- **Visualización directa posible**, con embalaje opaco y sin fotooxidación.
- **Preservación de la forma y estructura de productos frágiles** (mousse, laminados...).
- **Solución universal para todos los tipos de embalajes** (series pequeñas y grandes, volúmenes pequeños y grandes, irregularidad del producto envasado...).

USTED

- **Control de costes** (sin inversión en gas, máquinas, mantenimiento y reparación...).
- **Reducción de la pérdida de producto** (rendimiento minorista) por extensión de las fechas de Caducidad y de Consumo Preferente.
- **Planificación de la producción posible** debido al largo período de almacenamiento.
- **Incremento de la imagen de la innovación y la calidad.**
- Implementación manual o automática **simple y rápida.**
- **Pruebas rápidas e inmediatas** en su propio entorno.
- **Asesoramiento y optimización** de nuestros técnicos a distancia y sobre el terreno.