

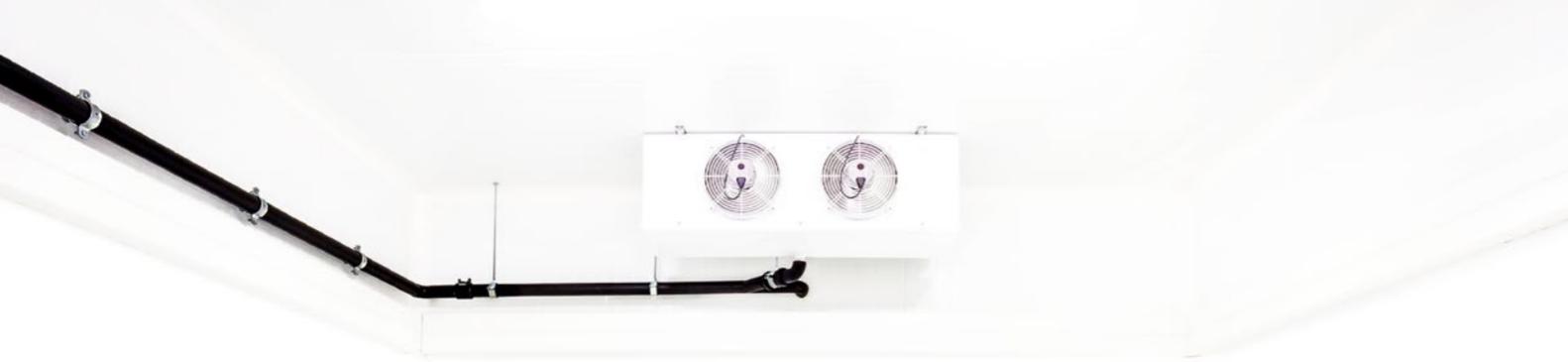
fridgedoc[®]
FOOD PROTECT



Eliminiert
99,9%
der Krankheitserreger
in Ihren Kühlanlagen



fridgedoc[®] – professional hygienic system



fridgedoc[®]
FOOD PROTECT

SANFTER SCHUTZ FÜR LANGE FRISCHE

FRIDGEDOC[®] – SCHONENDER SCHUTZ FÜR FRISCHE UND QUALITÄT

Keime, Schimmelsporen und Bakterien sind etwas Natürliches. Wenn sie sich jedoch an den falschen Stellen festsetzen und vermehren, werden sie für frische oder unverpackte Lebensmittel wie Fleisch, Milchprodukte oder Gemüse gefährlich. Auf jeden Fall verringern sie die Haltbarkeit und Qualität, schlimmstenfalls können Keime gesundheitliche Beeinträchtigungen auslösen. Die deshalb notwendige Sauberkeit in Kühlschränken, -räumen und -transportern ist oft eine Herausforderung. US-Wissenschaftler haben durchschnittlich 11,4 Mio. Keime/cm² in Kühlschränken in normalen Haushalten entdeckt. Im Vergleich dazu hat eine Toilette nur etwa 100 verschiedene Krankheitserreger. Viele der zugelassenen Hygiene- und Reinigungsmittel verlangen zudem einen exakten Umgang von der Dosierung bis zur Anwendung. Nebenwirkungen – insbesondere ein starker Geruch und eine Beeinträchtigung der Produkte – lassen sich kaum vermeiden.

Seine einfache Handhabung auf Grund der patentierten Knick'n'clean[®] Technologie und seine sanfte Wirksamkeit machen fridgedoc[®] food protect zur Alternative für alle, die Lebensmittel ohne Aufwand sicher lagern wollen. Das System beseitigt 99,9% aller Keime, verhindert einen Neubefall und verlängert so Frische und Qualität der Waren um bis zu 25 Tage.

- ✓ verlängert Frische und Haltbarkeit der Lebensmittel
- ✓ beseitigt 99,9% der Krankheitserreger
- ✓ einfach zu handhaben
- ✓ wirkt sanft und gründlich

FRIDGEDOC® – DER SCHUTZSCHIRM FÜR DAS KÜHLLAGER

Die Frische von Lebensmitteln ist für die Kunden von Gastronomie, Hotellerie und Catering ein wichtiger Maßstab für die Qualität des Angebotes. Zudem ist die hygienische und einwandfreie Lagerung Voraussetzung für die lange Haltbarkeit frischer Produkte und damit ein wichtiger betriebswirtschaftlicher Faktor. Für die temperierte Lagerung und temperaturgeführte Logistik von Lebensmitteln hat der Gesetzgeber strenge Hygienevorschriften erlassen, deren Einhaltung entlang der gesamten Lieferkette nach den internationalen HACCP-Standards überwacht werden muss. Flüssige oder gesprühte Reinigungs- und Hygienemittel können dennoch eine schleichende Kontamination kaum verhindern. Eine dauerhaft sichere „Schutzatmosphäre“, wie sie von fridgedoc® food protect geschaffen wird, unterbindet dagegen den Neueintrag von Keimen und wirkt auch in Ecken und Winkel, die mit herkömmlichen Mitteln nur schlecht zu erreichen sind. Selbst stärkste Altbelastungen werden in kurzer Zeit praktisch vollständig beseitigt.

- ✓ **sichert Qualität und Frische**
- ✓ **spart Kosten**
- ✓ **schützt dauerhaft**
- ✓ **beseitigt vorhandene Keime**
- ✓ **verhindert Neuinfektion**



FRIDGEDOC® – BEWÄHRTER WIRKSTOFF IN INNOVATIVER ANWENDUNG

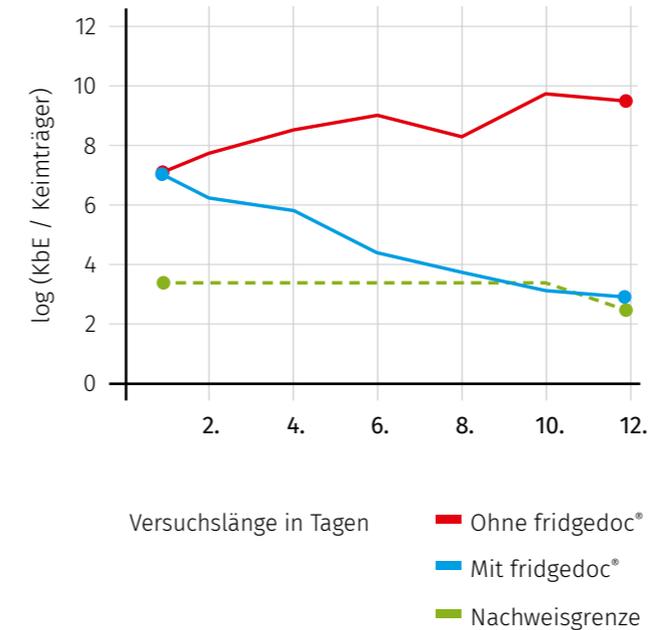
Fridgedoc® food protect ist das einzige professionelle Hygiene-System, das einen dauerhaft wirkungsvollen Schutz von Lebensmitteln mit einer einfachen Handhabung verbindet und zudem die Haltbarkeit empfindlicher frischer Ware verlängern kann. Der aktive Wirkstoff von fridgedoc® food protect, Chlordioxid, ist ein gasförmiger Wirkstoff, der Dank der patentierten Dispersionstechnik in äußerst geringer Konzentration von 0,15 ppm (parts per million) eingesetzt werden kann. Zum Vergleich: Nach der äußerst strengen deutschen Trinkwasserverordnung darf Chlordioxid dem Trinkwasser zur Entkeimung in einer Konzentration von 0,4 ppm zugegeben werden. Die gleichmäßige und absolut geringe Verteilung in der Raumluft gewährleistet, dass keine schädlichen oder geschmacksverändernden Rückstände auf den zu schützenden Produkten verbleiben.

Ohne direkt auf das Lebensmittel aufgetragen zu werden, verhindert fridgedoc® food protect einen Keimbefall. Wissenschaftliche Untersuchungen unter anderem der Universität Hannover bestätigen darüber hinaus, dass der professionelle Produktschutz binnen weniger Tage 99,9% der in einem Raum bereits vorhandenen Keime beseitigt und einen Neubefall verhindert. Einzeltests haben zudem bewiesen, dass Gemüse, Obst und Fleisch bis zu 25 Tage länger frisch bleiben.

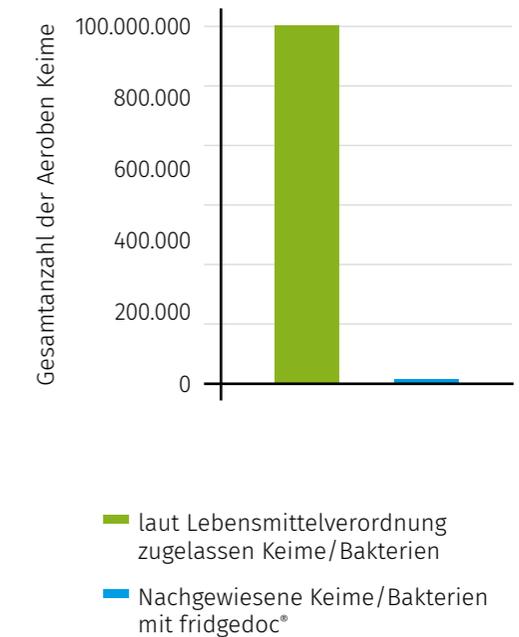
- ✓ schützt ohne Rückstände
- ✓ erfüllt strengste Vorschriften
- ✓ wirkt in geringster Dosierung
- ✓ wissenschaftlich geprüft

DAUERHAFTER SCHUTZ WISSENSCHAFTLICH BELEGT:

Senkung der Salmonellenbelastung in Kühlzellen¹



Nachweis Aeroben Keime in Kühlzellen mit fridgedoc®²



¹ Getestet im Lebensmittelinstitut der Universität Hannover (2005)

² Gutachten eines international anerkanntes Labor in Liechtenstein (2008) - Probenbezeichnung Tomatenpurée Proben-Nr. 2008-1725/02



FRIDGEDOC® – DAS UNKOMPLIZIERTE UND ZUVERLÄSSIGE SYSTEM

In der einfachen Handhabung von fridgedoc® food protect ist zugleich der hohe Wirkungsgrad begründet. Kern des Systems ist ein aus Spezialkunststoff gefertigter Stab, in dem sich in getrennten Behältnissen die beiden Grundsubstanzen des Wirkstoffes befinden. Durch einfaches Knicken des Stabes vermischen sich die Stoffe. Es entsteht ein gasförmiger Wirkstoff (das Chlordioxid), der langsam und dosiert durch den Spezialkunststoff austritt, sich im gesamten Raum ausbreitet und auch die hinterste Ecke erreicht. Eine Stunde nach der Aktivierung ist das System einsatzbereit. Der Stab braucht lediglich unter die Decke des Kühlraums gehängt zu werden und ist etwa einen Monat lang wirksam.

Das System ist in zwei verschiedenen Größen für den Einsatz in Kühlschränken und in Kühlräumen ab 5 m³ Volumen verfügbar. Es kann in stationären und in mobilen Anlagen verwendet werden.

- ✓ hoher Wirkungsgrad
- ✓ geringer Aufwand
- ✓ flexibel einsetzbar
- ✓ exakt skalierbar
- ✓ schnell einsatzbereit
- ✓ langfristige Wirkung

FRIDGEDOC® – SANFTES SYSTEM FÜR SENSIBLE UMGEBUNG

Fridgedoc® food protect ist European Food Safety Authority (EFSA) bestätigt.

Der gasförmige Wirkstoff, der aus dem Knick'n'clean®-Stab entweicht, wurde auch von der European Food Safety Authority (EFSA) als Konservierungsmittel und Lebensmittelzusatzstoff freigegeben.

<http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/4388>

Produkte im Vergleich	fridgedoc®	Duftkissen	Luftionisator	Silberbeschichtung/ Desinfektionsmatte	Sprühflasche	Aktivkohle
Desinfektionswirkung	●	○	○	○	◐	○
Mikrobiologische Wirksamkeit	●	○	◐	◐	◐	◐
Notifizierung des Wirkstoffes nach Bio-Richtlinien	●	○	○	○	◐	○

● Sehr gut ◐ Kaum/sehr gering ○ Keine

Vielfach ausgezeichnet:



fridgedoc®

FOOD PROTECT

Folgende Größen sind erhältlich:

fridgedoc® Starter Pack

Packungsgröße 1 Stick + Halterung

fridgedoc® Nachfüll Pack Aktion

Packungsgröße 3 Sticks + 1 Stick gratis

fridgedoc® Maxi 5 ab 5 m³

Packungsgröße 4 Sticks

Weitere Infos unter: www.fridgedoc.com

Vertrieb durch:

Pharmedix GmbH, Mörsenbroicher Weg 200, 40470 Düsseldorf

Auf Basis der patentierten Knick'n'clean® Technologie.



fridgedoc® – professional hygienic system