



OCTAVIA™

Disinfesta, Proteggi, Conserva Naturalmente

OCTAVIA™ è il primo contenitore rigido progettato con un sensore esterno per la misurazione in tempo reale della concentrazione di CO₂. È stato ideato per rendere semplice e autonoma la disinfestazione da parassiti delle derrate alimentari confezionate in sacchetti. Grazie alla sua forma ottagonale, può essere sovrapposto e facilmente movimentato, ottimizzando lo spazio e la logistica.

manicardi
SAFE . SMART . SUSTAINABLE

Via della Meccanica, 1
41042 Spezzano di Fiorano (MO), Italy
Tel. +39 0536.843356
info@manicardi.eu - www.manicardi.eu

METODO Biologico semplice e conveniente

OCTAVIA™ è il primo contenitore rigido dotato di sensore per la misurazione del livello di concentrazione della CO₂. Progettato per semplificare la prevenzione delle infestazioni da parassiti nelle derrate alimentari confezionate in sacchetti, è sovrapponibile e facile da movimentare.

Vantaggi

- Evita la proliferazione di funghi e insetti.
- Impedisce ai parassiti di danneggiare e compromettere le proprietà nutritive degli alimenti.
- Conserva nel tempo il valore economico della merce trattata.
- È la soluzione a contenitore rigido più economica disponibile sul mercato per prevenire l'infestazione degli insetti e conservare le derrate alimentari.
- Risulta ideale per le aziende di piccole dimensioni, rendendole indipendenti dai servizi di terzi per il trattamento.
- È sicuro ed efficace, fornendo risultati evidenti in pochi giorni.
- Il contenitore può essere sovrapposto uno sull'altro per salvare spazio in magazzino
- L'investimento iniziale per l'acquisto dell'attrezzatura necessaria per il trattamento è contenuto.
- Non è necessario aprire il contenitore per misurare la concentrazione di CO₂, il sensore è posizionato all'esterno del contenitore e monitora il giusto livello di concentrazione

CARATTERISTICHE TECNICHE

OCTAVIA™ è realizzato in polipropilene ad alta resistenza, completamente ermetico e dotato di una guaina certificata per il contatto con alimenti, in grado di garantire la tenuta dei gas tecnici come la CO₂.

Attraverso il collegamento con i sensori della serie MB, il sistema consente di:

- monitorare costantemente la qualità dell'atmosfera interna;
- evitare ogni apertura durante il trattamento;
- ottenere dati in tempo reale sul livello di concentrazione della CO₂
- portata fino a 500 kg per la misura di 70 cm in altezza, base 110X110 cm.

Al termine del trattamento, il contenitore può **essere facilmente svuotato e riutilizzato.**

PREVENZIONE E CONSERVAZIONE CON ATMOSFERA MODIFICATA

Con **OCTAVIA™** è possibile creare al suo interno un'atmosfera modificata (MAP) che impedisce la proliferazione di funghi, insetti e parassiti, mantiene inalterate le qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e soprattutto protegge il valore economico e commerciale della merce conservata. Il suo utilizzo ideale è per alimenti contenuti in sacchetti dal peso massimo di 25 kg, ma nulla vieta di poterlo impiegare anche con derrate alimentari sfuse.

OCTAVIA™ può conservare e proteggere una vasta gamma di alimenti, tra cui:

Grano, Riso, Mais, Orzo, Avena, Segale, Farro, Miglio, Sorgo, Kamut, Quinoa, Frumento, Fagioli, Ceci, Lenticchie, Piselli, Fave, Soia, Arachidi, Noci, Nocciole, Castagne, Anacardi, Mandorle, Pistacchi



manicardi
SAFE . SMART . SUSTAINABLE

Via della Meccanica, 1
41042 Spezzano di Fiorano (MO), Italy
Tel. +39 0536.843356
info@manicardi.eu - www.manicardi.eu