



PRODUCTION ALIMENTAIRE

Dans le domaine de la production et de la conservation des aliments, l'objectif principal est de garantir la durée de conservation des produits.

Une attention constante est nécessaire pour se conformer aux normes d'hygiène et éviter la contamination dans les zones de production et de conservation.

Les producteurs de denrées alimentaires doivent répondre à des attentes de plus en plus élevées et la qualité de la production est mesurée par la stabilité de la conservation.

Moins de retours et moins de réclamations contribuent à la bonne réputation de l'entreprise et améliorent sa rentabilité.

L'air assaini et purifié réduit minimum 15% les congés maladie et améliore les performances des opérateurs.

Pour le traitement, l'emballage et la conservation des produits frais. Améliore la conservation et la durée de vie des produits.

Pour la désinfection constante de l'air et des surfaces dans les chambres froides, ainsi que dans les salles de stockage et de vieillissement.



MOINS DE JOURS MALADIES

- Minimum 15% de moins de jours de maladie par an
- Une mauvaise qualité de l'air augmente le risque de maladies (par exemple, rhumes et gripes)



MAUVAIS SYSTEMES DE VENTILATION ET CLIMATISATION

- Les systèmes de canalisations deviennent des lits chauds pour les bactéries et les moisissures
- Détruit les ions négatifs
- Systèmes de ventilation et climatisation obsolètes ne font circuler que le mauvais air sans éliminer les particules nocives



MOINS D'USURE

- La machinerie et l'équipement dureront plus longtemps en raison de moins de particules en suspension dans l'air
- Moins de maintenance et de service est nécessaire
 - Cela est dû au fait que les machines collectent la poussière, la suie et d'autres particules et débris dans l'air



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL PLUS PROPRE

- La poussière peut empêcher les emballages de sceller, ce qui entraîne une détérioration du produit.
- Pas de propagation des germes entre le personnel et dans la nourriture elle-même
- Diminution des polluants et des bactéries extérieures



MEILLEUR ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL POUR EMPLOYES

- Augmentation de la concentration et de la vitalité
- Augmentation de la productivité
- Un effectif plus motivé et fidèle
- Les employés sont plus satisfaits d'aller au travail
- Moins de personnes abandonnent, ce qui entraîne des économies pour l'entreprise (coûts de formation et l'embauche de nouveaux employés)



ZONE SANS REACTION ALLERGIQUE ET CHIMIQUE

- Les employés/ clients n'auront pas de problèmes d'allergies provenant d'animaux, de produits chimiques ou de pollen

Effets thérapeutiques de JONIX

De nombreux environnements constituent un véritable milieu nutritif pour diverses maladies, en particulier les environnements dans lesquels l'air et la température sont régulés par des systèmes de climatisation et de ventilation. Ces systèmes de canalisations servent souvent de foyer pour les bactéries: alors que le frottement de l'air élimine simultanément ces ions négatifs, il enrichit l'air en bactéries.

Les instituts mondiaux de la santé ont prouvé que les ions négatifs avaient de grands effets médicaux positifs sur le corps humain, car

ils ont une bonne influence sur:

- Le système nerveux
- Le système respiratoire
- La glande thyroïde
- La diminution de douleurs
- D'histamine dans les allergènes
- La régulation du rythme cardiaque
- Les maladies liées aux conditions météorologiques

