



tell me more

Air Products
78 Rue Championnet
75881 Paris Cedex 18
France
Tel 0800 480 030
frinfo@airproducts.com

Air Products NV/SA
J.F. Willemsstraat 100
1800 Vilvoorde
Belgique
Tel 078 155 202
beinfo@airproducts.com



www.airproducts.fr
www.airproducts.be/fr

© Air Products and Chemicals, Inc., 2011 332 12-024-FR

Freshline® Plus est une marque déposée d'Air Products and Chemicals, Inc.
BioCote® est une marque déposée de BioCote Ltd.



**Nouvelle bouteille de gaz alimentaires
Freshline® Plus.
Spécialement conçue pour offrir de
nouvelles normes d'hygiène et de
sécurité pour le conditionnement MAP.**

La bouteille Freshline Plus.

La première bouteille de qualité alimentaire conçue et développée pour des applications de conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP).

Développée dans le respect des spécifications d'hygiène et de sécurité les plus élevées, la bouteille Freshline Plus est la première bouteille de qualité alimentaire conçue pour réduire au maximum le risque de contamination dans un environnement de production alimentaire propre.

Chaque bouteille est équipée d'un filtre bactérien intégré et protégée par un revêtement antimicrobien fourni par BioCote®. Air Products établit actuellement de nouvelles normes d'hygiène et de sécurité dans l'environnement du conditionnement alimentaire.

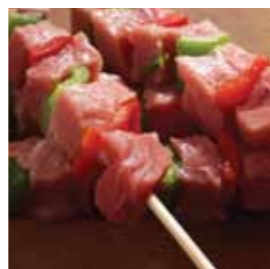


Toute une palette d'avantages qui fait la différence



+ Un gaz pur chaque fois

La bouteille est équipée d'un filtre de bactéries fritté de 0,2 microns pour une meilleure protection et une sécurité accrue. Elle vous offre la garantie à chaque fois d'une pureté optimale du gaz introduit dans votre environnement de conditionnement alimentaire, et ainsi une certaine tranquillité d'esprit.



+ Une protection contre les microbes

La bouteille doit son revêtement à la technologie antimicrobienne BioCote®. BioCote® fournit une protection intégrée continue pendant toute la durée de vie estimée du produit. Il inhibe le développement des microbes, bactéries et moisissures sur la surface de la bouteille, tout en réduisant au maximum le risque de contamination dans votre environnement de préparation alimentaire.



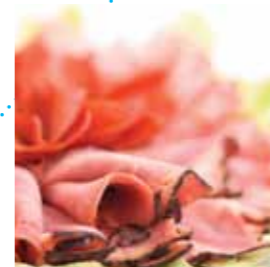
+ Une meilleure résistance à la corrosion

Chaque bouteille Freshline Plus possède un revêtement anticorrosion amélioré permettant de prolonger la durée de vie de la bouteille.



+ Vanne de pression résiduelle (RPV)

La RPV empêche toute contamination extérieure de pénétrer dans la bouteille. Grâce à sa pression positive maintenue en permanence et à son système de fermeture automatique lorsque la pression de la bouteille chute en dessous de +/- 4 bars, vous avez la garantie d'obtenir, à chaque fois, les plus hauts niveaux de pureté de gaz.



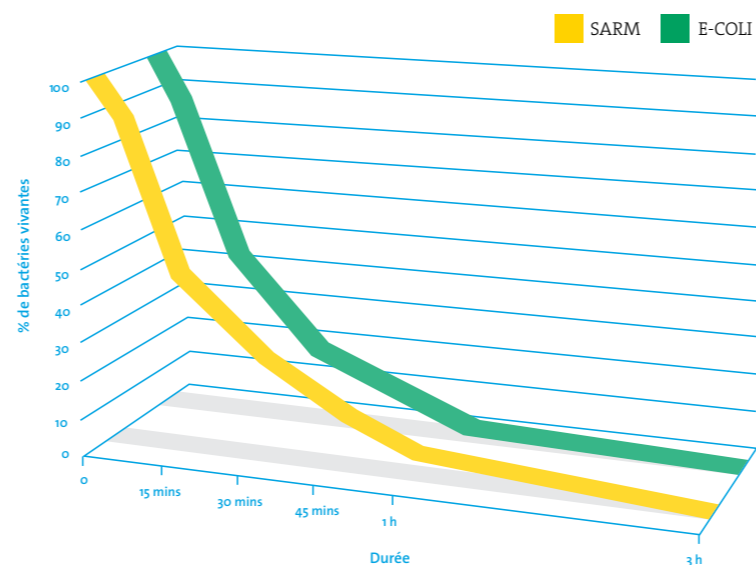
+ Traçabilité

Tous les gaz Freshline respectent les dernières réglementations européennes, ainsi que les normes obligatoires en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité. De plus, chaque bouteille possède un certificat de conformité.



+ Assistance

Vous bénéficiez de l'aide du service client Air Products et pouvez obtenir des conseils sur le terrain.



Des tests ont montré que le BioCote® pouvait réduire jusqu'à 99 % des bactéries en deux heures.