



最佳加工，切片和包装环境，最大限度延长产品保质期

意大利富利高公司的洁净室系统在全球食品工业的应用领域：

- 肉类&鱼类的切片包装,冷盘制作。
- 奶制品的加工和包装：如奶酪，酸奶，牛奶饮品等。
- 即食产品的准备和包装：如三明治，新鲜食品，新鲜面食等。
- 新鲜水果，沙拉和易腐烂蔬菜的加工和包装

IFFA 2013国际肉类加工工业展会- 德国法兰克福 5月4日到5月9日

展位号：hall 9 stand E 60
富利高公司期待您的光临

洁净室能有效抑制食品本身所含微生物的生长和繁殖。空气经过空气处理机组的过滤及处理，以特定的循环周期和流量，通过精心设计的风管系统输送到室内，所有设计和计算均以富利高公司在全球各个项目的工程实践中开发成熟的经验和专有技术为依据。富利高可以将系统匹配到任何标准及相应规范，最大程度地提高食品安全。

选择富利高公司，我们给您的承诺是：达到您预期的效果，让您在产品安全和保质期方面百分百满意。

