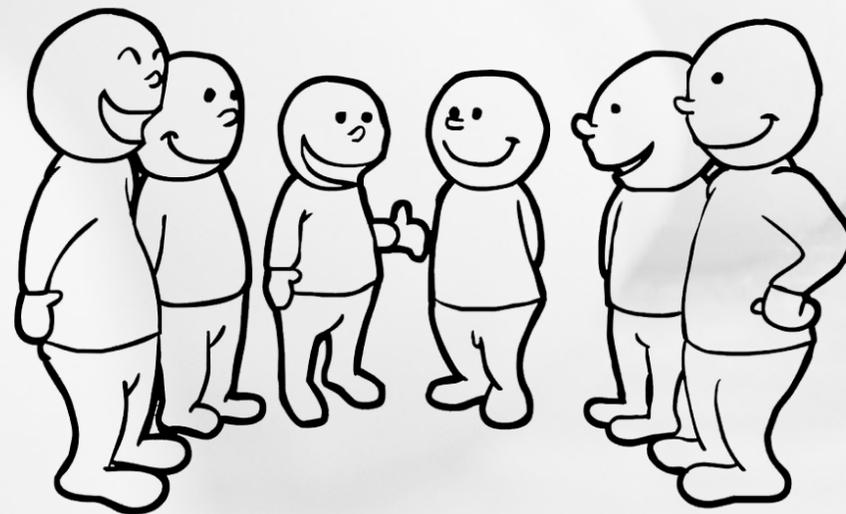
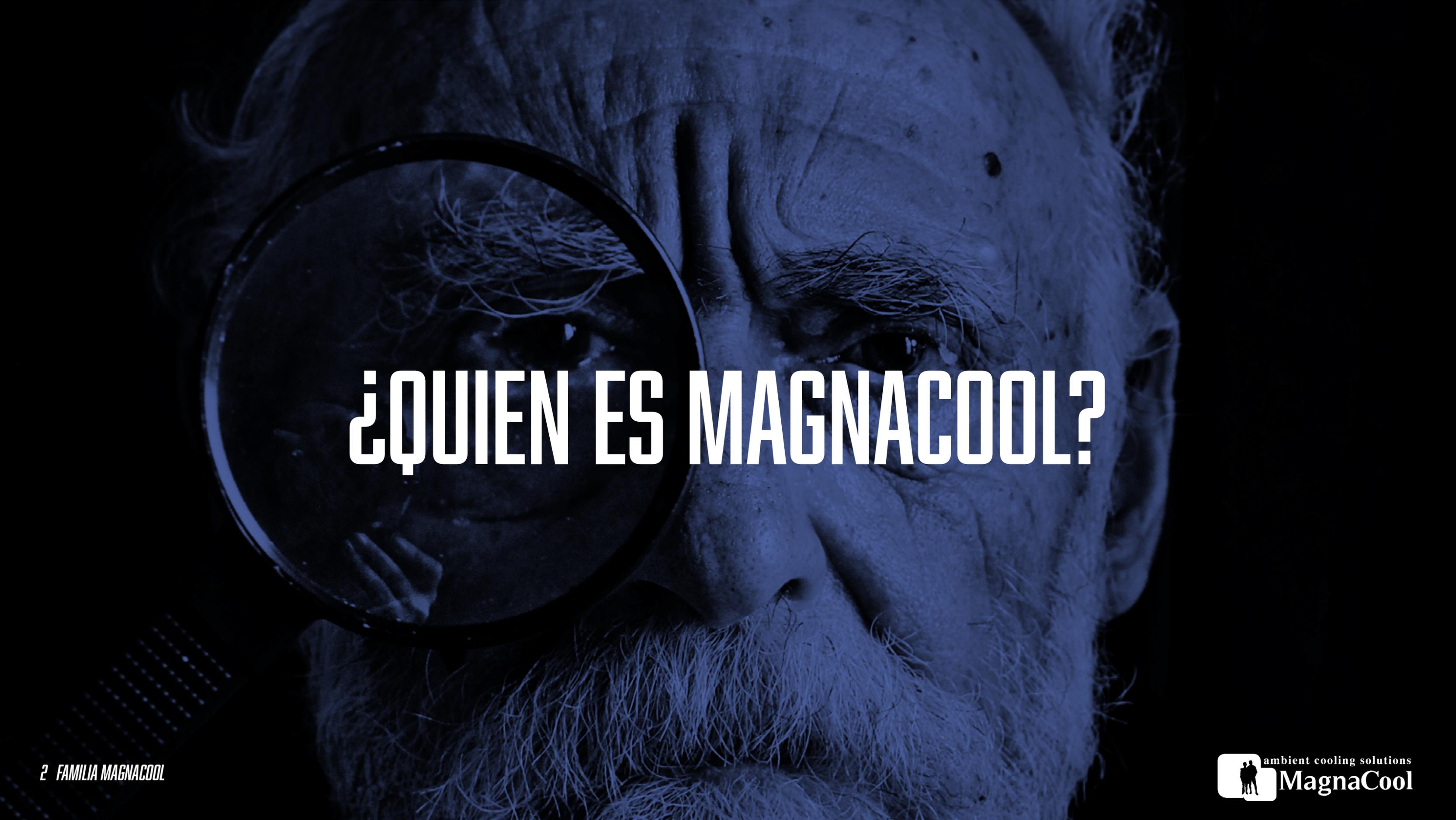




BIENVENIDO A LA FAMILIA MAGNACOOOL



¡“TÚ HORNEAS, NOSOTROS ENFRIAMOS”! ENTONCES....



¿QUIEN ES MAGNACOOOL?

“NOSOTRO SOMOS”

DISEÑO & INNOVACIÓN

DENTRO DE LA INDUSTRIA DEL ENFRIAMIENTO

“NOSOTROS SOMOS”

AVISO GLOBAL DE NUESTRO ENTORNO

“NOSOTROS SOMOS”

LA SIGUIENTE GENERACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DEL ENFRIAMIENTO



DE ACUERDO!

“QUIÉN O QUÉ ES EL NÚCLEO DE MAGNACOOOL?”

“SIN PROBLEMA, QUIÉN PRIMERO Y QUÉ DESPUÉS”



GARY

**MARKETING, LOGISTICA, Y CREANDO
RELACIONES GLOBALES!**

**PROTEGIENDO
NUESTRAS IDEAS.**



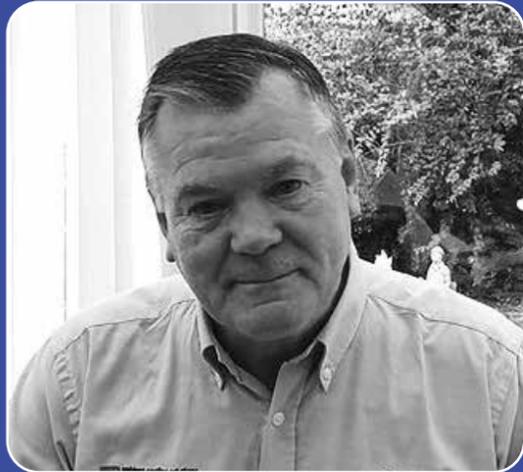


MIKE

IDEAS INNOVADORAS FUERA DE LOS ESTÁNDARES!

VISION ILIMITADA DEL FUTURO.





ALAN

JEFE DE SERVICIO TÉCNICO

**GARANTIZA UN EXCELENTE CONTROL
DE CALIDAD DESDE LA FÁBRICA
HASTA LA INSTALACIÓN.**





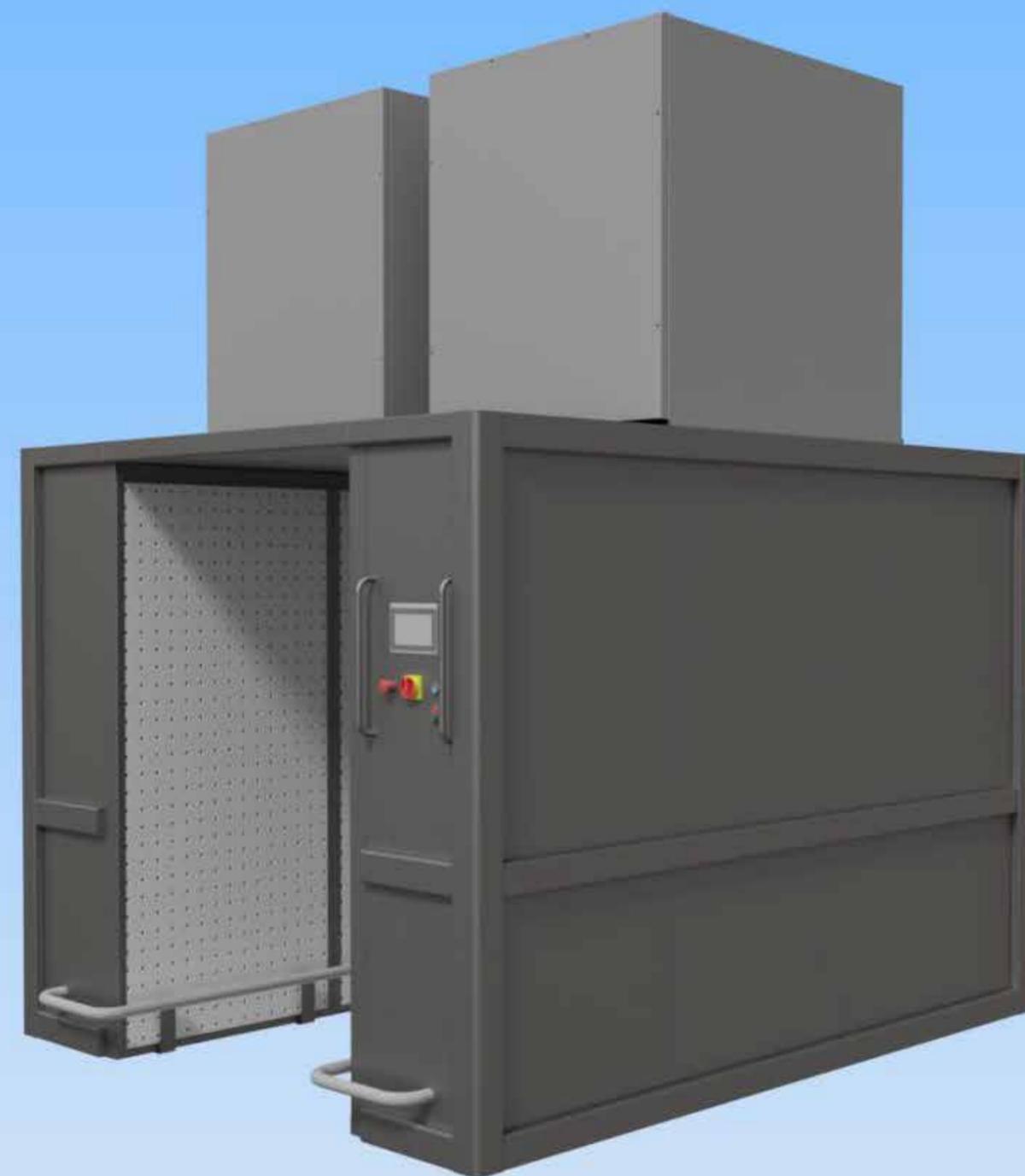
ANTOON

INVENTOR & PROYECTISTA

**DANDO VIDA A SUS IDEAS Y
PERFECCIONÁNDOLAS**



ES FANTÁSTICO!
**DÍME CÓMO EL MAGNACOOOL
FUNCIONA Y CÓMO PUEDE
MEJORAR MI NEGOCIO?**



“EL MAGNACOOLER ES AGRADECIDO CON EL ENTORNO & TOTALMENTE EFICIENTE CON EL MÉTODO DE ENFRIAR LOS PRODUCTOS HORNEADOS”

“USA CERO REFRIGERANTES O QUÍMICOS; TODO SE ENFRÍA CON UN MÉTODO LLAMADO ENFRIAMIENTO POR EVAPORACIÓN”

EL MAGNACOOLER REGLA DEL PULGAR
“EL TIEMPO DE ENFRIAMIENTO GENERALMENTE ES IGUAL
AL TIEMPO DE COCCIÓN”

GUAU!
DÍME COMO FUNCIONA.

**“DE ACUERDO, ¿RECUERDAS LOS DÍAS CUANDO IBAS A LA PLAYA Y SALÍAS
MOJADO DEL BAÑO DEL MAR?**

**LA SENSACIÓN DE FRÍO LO NOTABAS CUANDO SOPLABA EL VIENTO O EL
AIRE, VERDAD? SIMPLEMENTE PON ESTE COMENTARIO COMO LA BASE DEL
ENFRIAMIENTO POR EVAPORACIÓN,**

AIRE + HUMEDAD = FRÍO”

PERO CÓMO ESTA TEORÍA SE RELACIONA CON LOS PRODUCTOS HORNEADOS Y EL MAGNACOOOLER?

“BUENA PREGUNTA, DÉJAME EXPLICARLO EN LA PÁGINA SIGUIENTE”

**“NOSOTROS SABEMOS QUE LOS 2 INGREDIENTES CLAVE DE LA
EVAPORACIÓN SON EL AIRE & HUMEDAD.**

**EHEMOS UNA MIRADA AL CARRO CON EL PRODUCTO SALIENDO DEL
HORNO: MUCHO AIRE Y HUMEDAD, SIN OLVIDAR EL CALOR”**

“VAMOS A ROMPER ESTAS 3 COSAS”

CALOR

“VUESTROS CARROS CON PRODUCTO SON RADIADORES MÓVILES DE 240 Cº!

“SIN EMBARGO, APENAS SE METE EL CARRO EN TU MAGNACOOOLER, EL CALOR SE QUEDA DENTRO Y AISLADO DEL ENTORNO DE LA PANADERÍA.

EL MAGNACOOOLER PUEDE RECIBIR HASTA 6 CARROS DENTRO”

AIRE & HUMEDAD

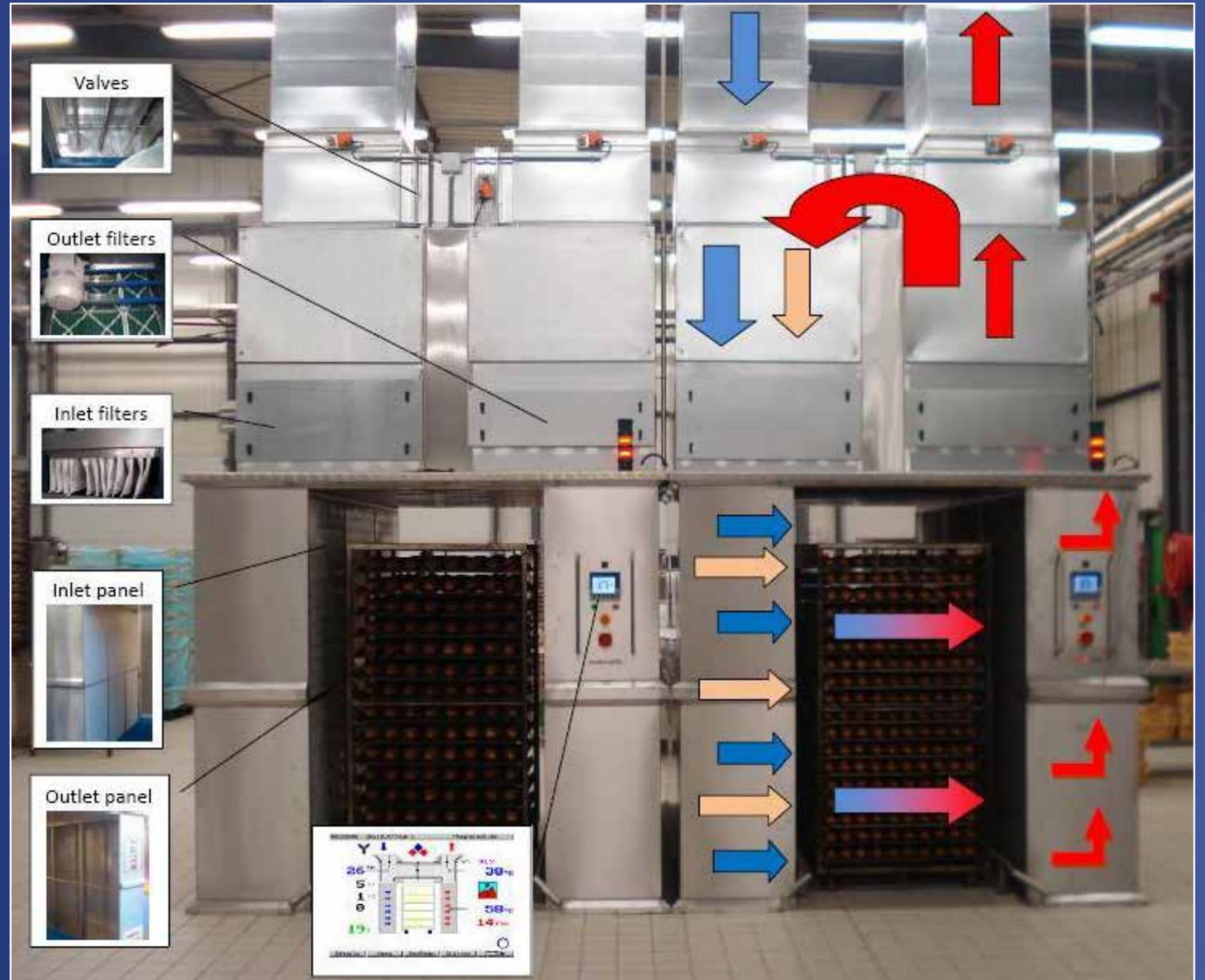
NOSOTROS LOS NECESITAMOS!

**“NO DEJES QUE EL AROMA Y LA HUMEDAD SE DESPERDICIEN Y LOS
PIERDAS, HABIENDO TRABAJADO TAN DURO PARA CONSERVARLO”**

**“SACA LOS CARROS DEL HORNO INMEDIATAMENTE
Y MÉTELOS EN TU MAGNACOOOLER.**

**LUEGO ECHA UNA MIRADA A LAS PRÓXIMAS PÁGINAS
PARA VER QUÉ PASA ALLÍ”**

ESQUEMA TÉCNICO DE LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.





PERFECTO CONTROL

**MEZCLANDO EL AIRE DEL EXTERIOR CON LA CIRCULACIÓN DEL AIRE
CON HUMEDAD DEL INTERIOR**

- **SENSORES DE HUMEDAD**
- **SMARTCOOL SOFTWARE**
- **SENSORES DE TEMPERATURA**
- **ALAS DE LA VENTILACIÓN MOTORIZADAS**
- **HACCAP LICENCIA DE REGULACIÓN DE LOS FILTROS**

“ESTÁ TESTADO Y PROBADO QUE EL MAGNACOOLER ALARGA LA VIDA DE LA CADUCIDAD COMPARADO CON EL PAN ENFRIADO CON PROCESOS NORMALES.

¡CUANTO MÁS RÁPIDO SEA EL ENFRIAMIENTO DEL PRODUCTO (DE 99°C A 35°C), HABRÁ MENOS DESARROLLO DE CARGA BACTERICA Y HARÁ QUE EL PRODUCTO SE MANTENGA FRESCO MÁS TIEMPO!

APENAS LA TEMPERATURA LLEGUE A LOS 35°C EN EL CENTRO DEL PRODUCTO, EL DESARROLLO DE LAS BACTERIAS SE PARA Y NO SE CREA CONDENSACIÓN.

VUESTRO PRODUCTO PUEDE SER CORTADO, EMPAQUETADO Y DISTRIBUIDO O ALMACENADO, SIN MAYOR PROBLEMA”

**“AHORA QUE HAS ENTENDIDO COMO
FUNCIONA EL MAGNACOOLER , DÉJANOS
HABLARTE DEL MAGNACOOOL “SUPREME”
CON PROTECCIÓN “UV”**

MAGNACOOOL SUPREME

“DURANTE EL AÑO PASADO LOS PROPIETARIOS DEL MAGNACOOOL Y EL EQUIPO DE TÉCNICOS HAN ESTADO TRABAJANDO CON LOS LÍDERES DEL “UV” Y SU EXPERTO EN ALIMENTACIÓN EN EL REINO UNIDO, EL DR. JAROMIR BILEK.

**AHORA ESTAMOS ORGULLOSOS DE OFRECER LA OPCIÓN DEL SISTEMA “UV” INTEGRADO EN NUESTRO MAGNACOOOLER,
MATANDO EL 99.99% DE LOS MICRO-ORGANISMOS E-COLI**

OFRECER A NUESTROS CLIENTES UN SISTEMA ÚNICO, QUE COMBINA EL ENFRIAMIENTO POR EVAPORACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL “UV”; GIRE LA PÁGINA PARA APRENDER MÁS SOBRE EL SISTEMA MAGNACOOOL “SUPREME UV”

MAGNACOOOL 2800 SUPREME UV SYSTEM

FUNCIONAMIENTO DEL MODELO MAGNACOOOLER 2800

EL SISTEMA DE DESINFECCIÓN UV ESTÁ INSTALADO CON SEGURIDAD EN EL MAGNACOOOLER.

EL SISTEMA UV SUMINISTRA DESINFECCIÓN EN LA CIRCULACIÓN DE AIRE, USANDO RADIACIÓN ULTRAVIOLETA ANTI-GÉRMENES CON UN LARGO DE ONDA DE 254NM QUE NEUTRALIZA LOS CONTAMINANTES BIOLÓGICOS COMO VIRUS, BACTERIAS Y HONGOS.

EL SISTEMA UV DE DESINFECCIÓN SE REALIZA CON BALLASTROS ELECTRÓNICOS, LÁMPARAS LED Y CON LÁMPARAS UV TORPEDO. LOS BALLASTROS ESTÁN INSTALADOS EN EL AIRE COMPRIMIDO, DETRÁS DE LOS 3 PANELES ACRÍLICOS DE LA CIRCULACIÓN DEL AIRE.

NÚMERO DE LÁMPARAS = 4 DE UVTS155W-F

VIDA ÚTIL = 12.000 HORAS (DEPENDIENDO DEL USO)

CONSUMO POR LÁMPARA = 155W

PORCENTAJE DE CIRCULACIÓN DE AIRE = 5M3/S

155W UVC LÁMPARA ANTI-GÉRMENES CON RECUBRIMIENTO INASTILLABLE

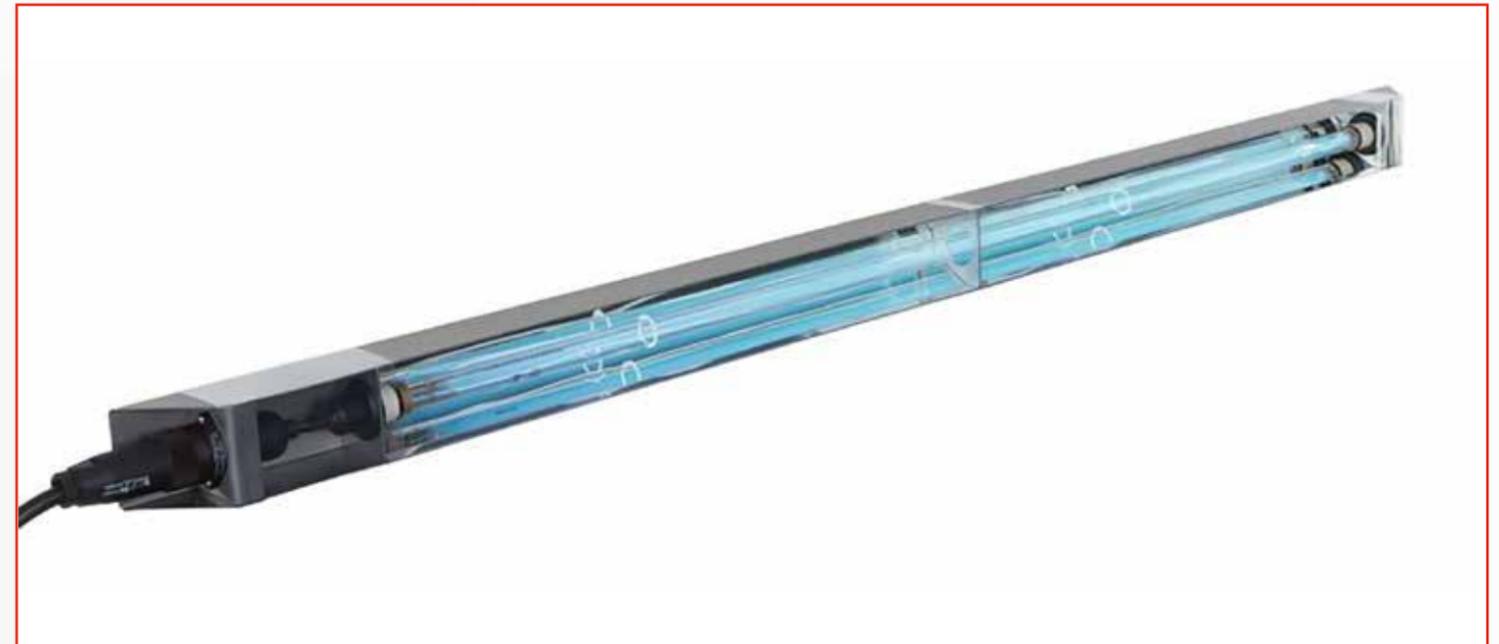
REDUCCIÓN DE INTENSIDAD HACIA EL FINAL DE SU VIDA ÚTIL (12,000 HORAS) = 20%

ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE CON SOPORTE REFLECTOR EN ALUMINIO

INTERRUPTORES DE SEGURIDAD DE UV CUANDO SE DESMONTAN LOS PANELES ACRÍLICOS

CONTROL INDEPENDIENTE DEL SISTEMA UV DEL PANEL CENTRAL DE CONTROL

INDICADOR EN EL PANEL CENTRAL DE CONTROL, CUANDO LAS LÁMPARAS UV ALCANZAN LAS 12.000 HORAS DE USO



DISINFECCIÓN DESPUÉS DE 12.000 HORAS DE TRABAJO

MICROORGANISMO - E.COLI (BACTERIA) - UNA PASADA = 90% / 10 PASADAS = 99.99%

EL MAGNACOOOL SUPREME UV SYSTEM - HA SIDO ESPECÍFICAMENTE DISEÑADO Y DESARROLLADO POR EL DOCTOR JAROMIR BILEK DEL JENTON INTERNATIONAL

DIRECTORES: RR LITTLE BSC (HONS); RP SION BENG (HONS) PHD; AC LITTLE (HONS) PHD.

NOTA: TODOS LOS UV MAGNACOOOLERS VIENEN SUMINISTRADOS CON FILTRO TIPO FERRO, PARA UNA FILTRACIÓN EXTRA FINA.

**“ESPERAMOS QUE HAYA DISFRUTADO DE ESTA EXPLICACIÓN DEL
MAGNACOOOLER Y DE LO QUE PUEDE HACER**

1. AYUDAR A TU NEGOCIO

2. OPTIMIZAR TU PRODUCCIÓN

3. MEJORAR LAS RELACIONES CON TUS CLIENTES & VENTAS

4. MEJORAR TUS BENEFICIOS.

GIRA LA PÁGINA Y TENDRÁS UNA LISTA DE LAS VENTAJAS EXCLUSIVAS DEL MAGNACOOOLER ”

MAGNACOOOL VENTAJAS:

- EL MISMO TIEMPO PARA EL HORNEADO QUE PARA EL ENFRIAMIENTO
- INCREMENTO DE LA PRODUCCIÓN, GANANCIA Y CALIDAD DE PRODUCTO
- AHORRO DE TIEMPO AL DISPONER DEL PRODUCTO PREPARADO PARA EMPAQUETAR Y SERVIR/DISTRIBUIR INMEDIATAMENTE
- SALVAR ESPACIO Y AHORRO EN LATAS Y CARROS DE HORNO
- LIBERAR EL CALOR DE LA FÁBRICA
- AHORRO DE ENERGÍA PARA EL ENFRIAMIENTO
- ENTORNO HIGIÉNICO, SIN QUÍMICA, NI GASES!
- MENOS CONDENSACIÓN EN PAREDES Y TECHO: MENOS LIMPIEZA
- ENFRIAMIENTO EN LÍNEA CON ESTÁNDARES HACCP
- REDUCCIÓN DE BACTERIAS *
- 99.99% ERRADICACIÓN DE BACTERIAS CON EL MODELO MAGNACOOOL SUPREME UV
- ALARGA LA CADUCIDAD DEL PRODUCTO *
- REDUCE LA PÉRDIDA DE PESO DEL PRODUCTO AL RETENER PARTE DE LA HUMEDAD *

**TODOS ESTOS TESTS ESTÁN DISPONIBLES BAJO PEDIDO.*