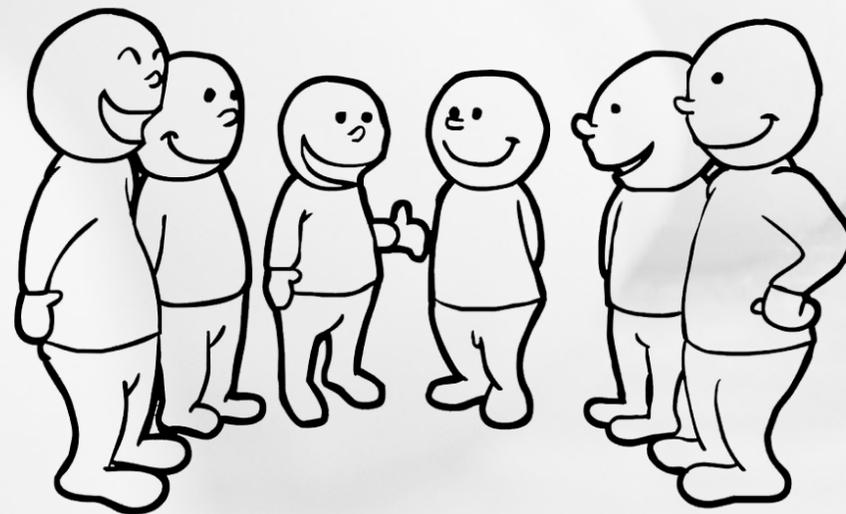




BIENVENUE À LA FAMILLE **MAGNACOOOL**



“VOUS LE FAITES CUIRE, NOUS LE REFROIDISSONS”!

QUI SONT MAGNACOOOL?

“NOUS SOMMES”

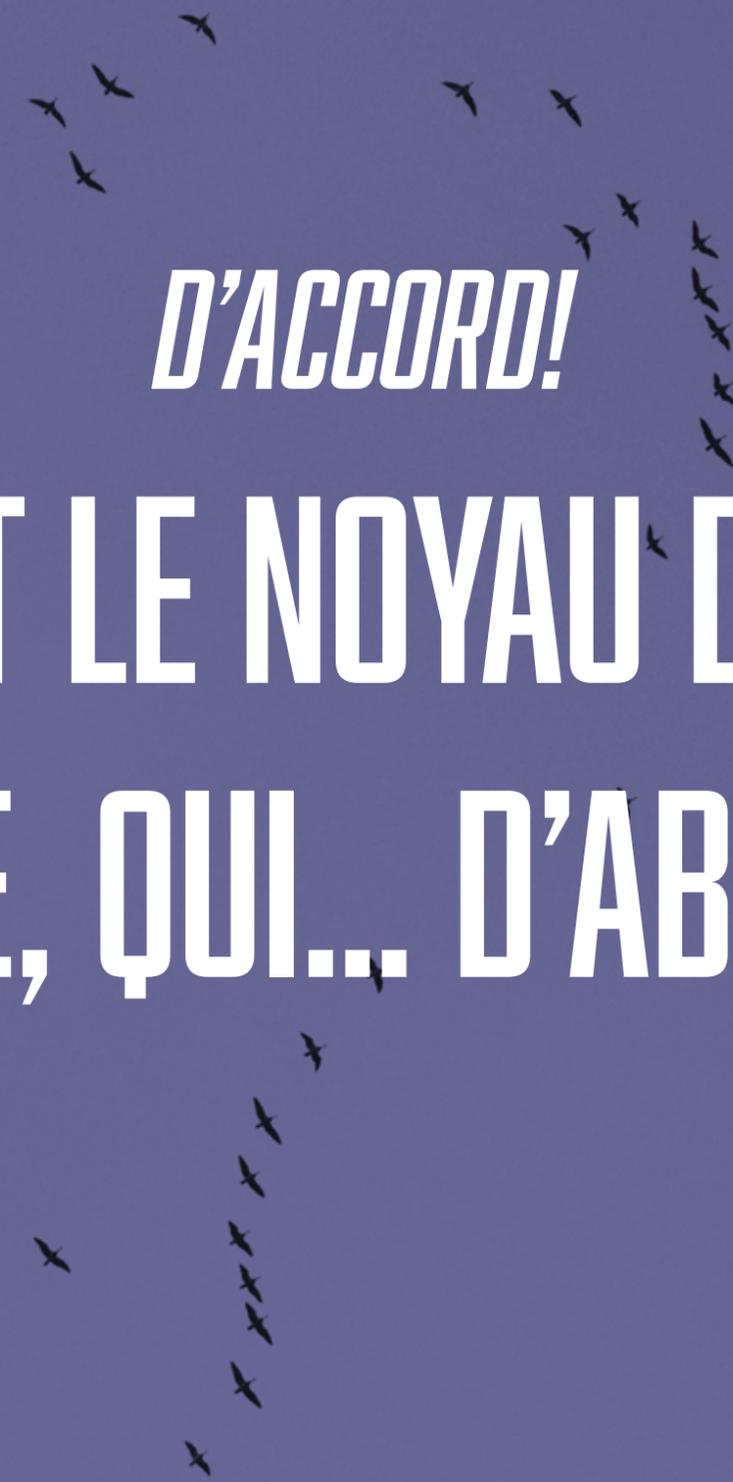
**CONCEPTION ET INNOVATION
DANS L'INDUSTRIE DU REFROIDISSEMENT**

“NOUS SOMMES”

**GLOBALEMENT CONSCIENT
DE NOTRE ENVIRONNEMENT**

“NOUS SOMMES”

LA PROCHAINE GÉNÉRATION DE TECHNOLOGIE DE REFROIDISSEMENT



D'ACCORD!

“QUI OU QUEL EST LE NOYAU DE MAGNACOOOL??”

“AUCUN PROBLÈME, QUI... D'ABORD ET PUIS QUOI”



GARY

**MARKETING, LOGISTIQUE ET RENFORCEMENT
DES RELATIONS MONDIALES !!**

PROTÉGER NOS IDÉES.



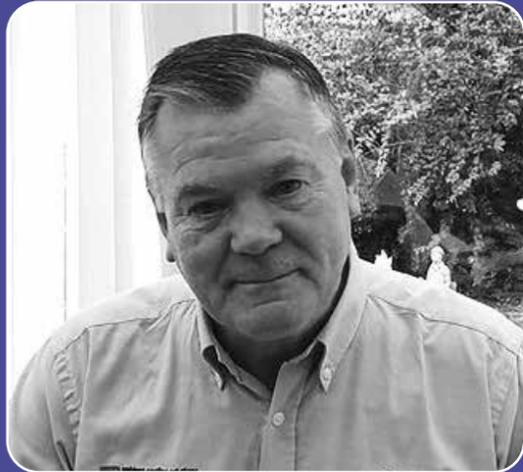


MIKE

**IDÉES INNOVANTES AVEC TOTALE
“OUT OF THE BOX” PENSÉE!**

VISIONS ILLIMITÉES DE L'AVENIR.





ALAN

CHEF DU SERVICE TECHNIQUE

**ASSURE UN EXCELLENT CONTRÔLE
DE LA QUALITÉ DE L'USINE À L'
INSTALLATION.**





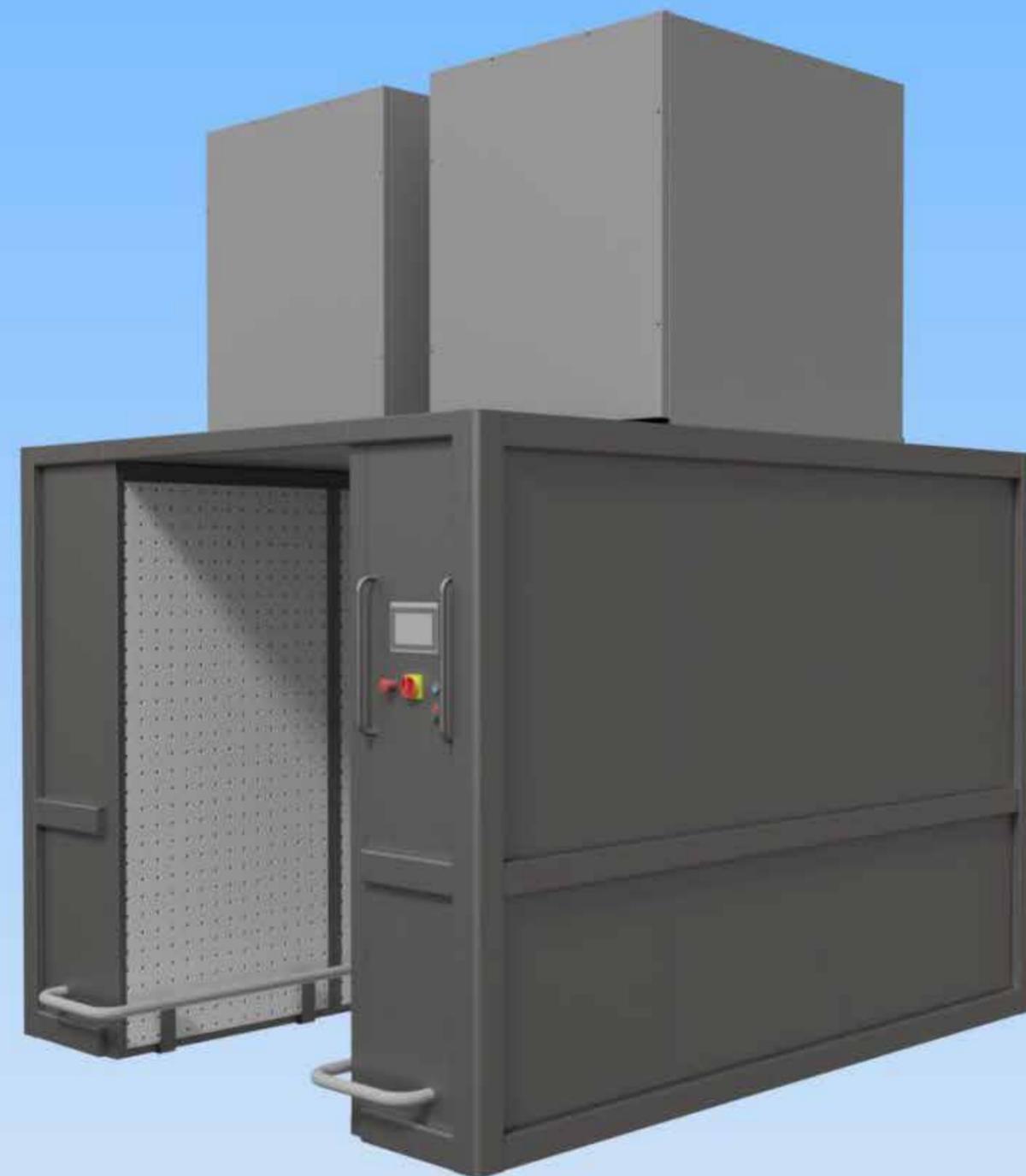
ANTOON

INVENTEUR ET DESIGNER

**DONNER VIE À SES IDÉES ET LES
PERFECTIONNER!!**



ÇA A L'AIR INCROYABLE!
DITES-MOI COMMENT
FONCTIONNE LA MAGNACOOOL
ET COMMENT PEUT-ELLE
AIDER MON ENTREPRISE?



**“THE MAGNACOOOL EST UNE MÉTHODE RESPECTUEUSE DE
L’ENVIRONNEMENT ET ENTIÈREMENT EFFICACE DE REFROIDISSEMENT
DES PRODUITS CUITS AU FOUR “**

**“LL UTILISE ZÉRO RÉFRIGÉRANTS OU PRODUITS CHIMIQUES;
TOUT EST REFROIDI À L’AIDE D’UNE MÉTHODE APPELÉE
REFROIDISSEMENT PAR ÉVAPORATION”**

LE MAGNACOOOL RÈGLE DE BASE
“LE TEMPS DE REFROIDISSEMENT SERA
GÉNÉRALEMENT ÉGALE CUISSON”

WOW!

DIS-MOI COMMENT ÇA MARCHE ?

**“OK, VOUS VOUS SOUVENEZ LES JOURS OÙ VOUS ALLIEZ À LA PLAGE ET VOUS
SORTEZ DE LA MER HUMIDE?**

**VOUS AURIEZ FROID DÈS QUE LE VENT OU L’AIR VOUS A FRAPPÉ, D’ACCORD ?
SIMPLEMENT CECI EST LA BASE DU REFROIDISSEMENT PAR ÉVAPORATION,**

AIR + HUMIDITÉ = FROID!”

**MAIS COMMENT CETTE THÉORIE SE RAPPORTE-T-ELLE À
MES PRODUITS CUITS AU FOUR ET AU MAGNACOOOL?**

**“QUESTION GÉNIALE, PERMETTEZ-MOI DE VOUS L’EXPLIQUER
SUR LA PAGE SUIVANTE”**

**“DÉJÀ ON SAIT QUE LES 2 INGRÉDIENTS CLÉS DU REFROIDISSEMENT PAR
ÉVAPORATION SONT AIR & L’HUMIDITÉ.**

**REGARDONS UN CHARIOT DE VOS PRODUITS SORTANT DU FOUR,
BEAUCOUP D’AIR & HUMIDITÉ QUI SORTANT ...SANS OUBLIER LA
CHALEUR!”**

“CES 3 CHOSES”

CHALEUR

“VOS CHARIOTS CUIITS AU FOUR SONT TOUS DES 240 ° C, RADIATEUR MOBILES!

CEPENDANT, DÈS QUE VOUS METTEZ UN CHARIOT DANS LE MAGNACOOOL, LA CHALEUR EST IMMÉDIATEMENT ÉVACUER HORS DU MAGNACOOOL NON DANS L'ENVIRONNEMENT DE LA BOULANGERIE,

1 MAGNACOOOL PEUT CONTENIR JUSQU'À 6 CHARIOTS”

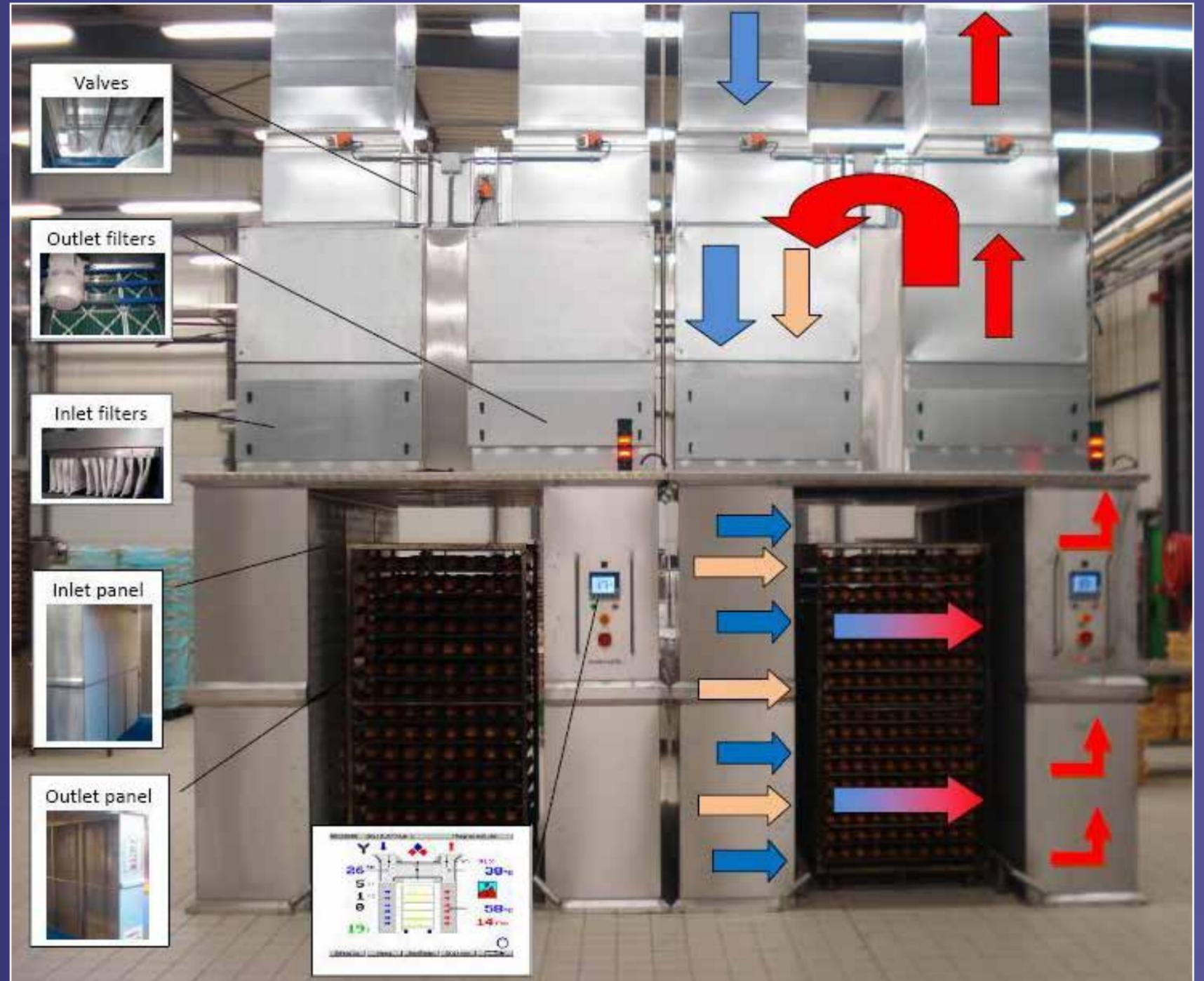
AIR & HUMIDITE

**NOUS AVONS BESOIN DE VOTRE
AIR & L' HUMIDITÉ DU PRODUIT !**

**“NE LAISSEZ PAS TOUTE CETTE GRANDE SAVEUR ET L’HUMIDITÉ
S’ÉCHAPPER . VOUS AVEZ TRAVAILLÉ SI DUR POUR CRÉER VOS
PRODUITS. METTEZ LE CHARIOT DIRECTEMENT DANS VOTRE
MAGNACOOOL”**

REGARDEZ SUR LES PROCHAINES PAGES CE QUI SE PASSE ”

GRAPHIQUE TECH AIRFLOW





UN CONTRÔLE PARFAIT

**MÉLANGER L'AIR DE L' EXTÉRIEUR AVEC L'AIR INTÉRIEUR EN
UTILISANT L'HUMIDITÉ DU PRODUIT PAR**

- **CAPTEURS D' HUMIDITÉ**
- **LOGICIEL SMARTCOOL**
- **CAPTEURS DE TEMPÉRATURE**
- **VOLETS D'ÉVENT MOTORISÉS**
- **FILTRES APPROUVÉS HACCAP**

“C’EST UN FAIT ÉPROUVÉ ET PROUVÉ QUE LE MAGNACOOOL CRÉE UN DURÉE DE CONSERVATION PLUS LONGUE PAR RAPPORT AU PAINS REFROIDI NORMAL.

PLUS VOTRE PRODUIT EST REFROIDI RAPIDEMENT DE 99°C À 36°C - 40°C, MOINS IL Y A DE DÉVELOPPEMENT BACTÉRIEN ET PLUS VOS PRODUITS RESTENT FRAIS!

UNE FOIS QUE LA TEMPÉRATURE AU CŒUR ATTEINT LE 36°C - 40°C, IL N’Y A PLUS DE DÉVELOPPEMENT BACTÉRIEN ET PLUS DE CRÉATION DE CONDENSATION.

VOS PRODUITS PEUT MAINTENANT ÊTRE COUPÉ EN TOUTE SÉCURITÉ, EMBALLÉ ET DISTRIBUÉ SANS PLUS SOIN.”

**“MAINTENANT QUE VOUS COMPRENEZ LE
FONCTIONNEMENT LA MAGNACOOOL, LAISSEZ-NOUS
VOUS PARLER DE LA MAGNACOOOL SUPREME
AVEC UNE PROTECTION UV SUPPLÉMENTAIRE”!!**

MAGNACOOOL SUPREME

“DEPUIS UN AN, LES PROPRIÉTAIRES DE MAGNACOOOL ET UNE ÉQUIPE D'INGÉNIEURS EN DESIGN TRAVAILLENT AVEC LE PLUS GRAND SPÉCIALISTE DES UV DU ROYAUME-UNI ET LEUR EXPERT EN ALIMENTATION UV, DR. JAROMIR BILEK.

NOUS SOMMES FIERS D'OFFRIR LA POSSIBILITÉ D'AJOUTER UN SYSTÈME UV ENTIÈREMENT FONCTIONNEL DANS NOTRE MAGNACOOOL, TUANT 99,99% DES MICRO-ORGANISMES E-COLI.

POUR OFFRIR À VOUS ET VOS CLIENTS UN SYSTÈME UNIQUE COMBINANT REFROIDISSEMENT PAR ÉVAPORATION AVEC LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE UV”

MAGNACOOOL 2800 SUPREME UV SYSTEM

MÉTHODE DE FONCTIONNEMENT PAR MODÈLE MAGNACOOOLER 2800

LE SYSTÈME DE DÉSINFECTION UV EST INSTALLÉ EN TOUTE SÉCURITÉ DANS LE MAGNACOOOLER.

LE SYSTÈME UV ASSURE LA DÉSINFECTION DU FLUX D'AIR EN UTILISANT LE RAYONNEMENT ULTRAVIOLET GERMICIDAL À UNE LONGUEUR D'ONDE DE 254NM QUI DÉSACTIVE LES CONTAMINANTS BIOLOGIQUES TELS QUE LES VIRUS, LES BACTÉRIES ET LES MOISSISSURES.

LE SYSTÈME DE DÉSINFECTION UV SE COMPOSE DE BALLASTS ÉLECTRONIQUES, DE CONDUITS DE LAMPE ET D'APPAREILS DE LAMPE UV TORPEDO. LES BALLASTS SONT INSTALLÉS DANS UNE ENCEINTE D'AIR COMPRIMÉ DERRIÈRE LES PANNEAUX ACRYLIQUES 3 X FLUX D'AIR.

NOMBRE D'APPAREILS DE LAMPE = 4 HORS UVTS155W-F DURÉE DE VIE MOYENNE = 12 000 HEURES (DÉPENDANT DE L'UTILISATION)
ENTRÉE DE PUISSANCE PAR LAMPE = 155W DÉBIT D'AIR = 5M3/S

155W LAMPE GERMICIDE UVC AVEC REVÊTEMENT ANTI-ÉCLATEMENT DIMINUTION DE L'INTENSITÉ ATTENDUE VERS LA FIN DE VIE (12 000 HEURES) = 20% BOÎTIER EN ACIER INOXYDABLE AVEC INSERTS DE RÉFLECTEUR EN ALUMINIUM LES INTERRUPTEURS LIMITE DE SÉCURITÉ ÉTEIGNENT LES UV SI LES PANNEAUX ACRYLIQUES SONT RETIRÉS CONTRÔLE INDÉPENDANT DU SYSTÈME UV DU PANNEAU DE COMMANDE PRINCIPAL INDICATEUR D'AVERTISSEMENT SUR LE PANNEAU DE COMMANDE PRINCIPAL LORSQUE LES LAMPES UV ATTEIGNENT 12 000 HEURES D'UTILISATION



PERFORMANCE DE DÉSINFECTION APRÈS 12000 HEURES DE FONCTIONNEMENT

MICRO-ORGANISMES - E.COLI (BACTÉRIES) - PASSE SIMPLE = 90% / 10 PASSES = 99,99%

LE SYSTÈME UV "A MAGNACOOOL SUPRÊM" A ÉTÉ SPÉCIALEMENT CONÇU ET DÉVELOPPÉ SUR MESURE PAR LE DR JAROMIR BILEK DE JENTON INTERNATIONAL - ADMINISTRATEURS: RR LITTLE BSC (HONS); RP SION BENG (HONS) PHD; AC LITTLE (HONS) PHD.

VEUILLEZ NOTER QUE TOUS LES MAGNACOOOLERS UV SONT FOURNIS AVEC DES FILTRES DE TYPE FERRO POUR UNE FILTRATION D'AIR SUPPLÉMENTAIRE.

**“NOUS ESPÉRONS SINCÈREMENT QUE VOUS AVEZ APPRÉCIÉ VOTRE VUE
SUR LE MAGNACOOOL ET LE COMMENT IL PEUT ...**

1. AIDEZ VOTRE ENTREPRISE

2. ALIGNER VOTRE PRODUCTION

3. AMÉLIORER LA RELATION CLIENT / VENTES

4. AUGMENTÉ VOS BÉNÉFICES.

TOURNONS LA PAGE POUR VOUS DONNER UN RÉSUMÉ DES BÉNITS UNIQUE DU MAGNACOOOL”

AVANTAGES MAGNACOOOL:

- TEMPS DE REFROIDISSEMENT EST LE MÊME QUE LE TEMPS DE CUISSON
- ACCROÎTRE LES PROFITS, LA PRODUCTION ET LA QUALITÉ DES PRODUITS
- GAGNEZ DU TEMPS AVEC LE PRODUIT PRÊT À ÊTRE EMBALLÉ ET DISTRIBUÉ EN UNE FRACTION DE TEMPS
- CRÉER ET ÉCONOMISER DE L'ESPACE PRÉCIEUX DANS VOTRE ATELIER.
- ÉVACUEZ LA CHALEUR DE VOTRE BOULANGERIE
- SOLUTION À FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE POUR LE REFROIDISSEMENT
- RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT – PAS DE PRODUITS CHIMIQUES OU DE GAZ NÉCESSAIRES!
- MOINS DE CONDENSATION SUR LES MURS ET LES PLAFONDS, ÉCONOMISANT SUR LE NETTOYAGE.
- REFROIDISSEMENT CONFORME AUX NORMES HACCP
- RÉDUCTION DES BACTÉRIES *
- 99,99% D'ÉRADICATION DES BACTÉRIES AVEC LE MODÈLE UV MAGNACOOOL SUPREME
- DURÉE DE CONSERVATION PROLONGÉE DU PRODUIT *
- RÉDUIRE LES POIDS À L'ÉCHELLE GRÂCE À UNE MEILLEURE RÉTENTION D'HUMIDITÉ *

** RÉSULTATS DE TEST INDÉPENDANTS DISPONIBLES SUR DEMANDE.*