



# Snap'n'Care<sup>®</sup>

## 다기능 냉장고 스틱

냉장고 살균, 신선한 식품을 위한 혁신기술로 다수의 상 수상  
곰팡이 및 박테리아 99.9% 감소.

### Snap n Care의 이점

- ✓ 유효기간 및 모든 식품의 '신선도' 연장
  - 당신의 냉장고에 곰팡이는 과거의 일이 될 것입니다.
- ✓ 낮은 에너지 소비. Snap n Care를 사용한 냉장고는 7~8°C(5~7°C 대신)온도에서 사용할 수 있어 에너지 사용량을 줄일 수 있고, 약 10%의 CO<sub>2</sub> 배출량을 절감할 수 있습니다.
- ✓ 냉장고의 악취는 영원히 사라질 것입니다.
- ✓ 냉장고 내의 안전 소독: 병원균 세균(예, 살모넬라균 등)은 99.9% 감소합니다.
- ✓ 냉장고내에서 살균진행: 어린이가 안전합니다.
- ✓ 매우 간편한 사용: 그냥 걸어 두세요.

### 냉장고 속 박테리아

냉장고는 윤통입니다. 하지만, 전상은 가끔 냉장고가 박테리아로 가득차기도 합니다. 사실 냉장고는 가정에서 박테리아 서식지 중 하나입니다. 과학적 연구에 의하면 냉장고의 내부 표면 1cm<sup>2</sup>에서 11,400,000 박테리아가 발견될 수 있다고 합니다.

### 냉장고에 보이지 않는 병원균은 심각한 질병을 일으킵니다. 이것은 피할 수 없는 사실입니다.

우리는 감염과 식중독의 발생은 식당으로부터 시작된다고 들었습니다. 하지만, 수건건의 발생은 우리의 가정 또는 직장 내 냉장고에 있는 병원체에 의해 시작됩니다. 냉장고를 경기적으로 청소하는 거든 물론 좋습니다만, 음식의 표면에 서식하는 박테리아나 곰팡이는 감소하지 않는다는 것이 문제입니다.

### 여러분과 여러분의 가족을 지키주세요.

우리의 이색적인 이 상품은 단 몇일 이내에 모든 박테리아(예, 살모넬라), 곰팡이, 포자 및 바이러스를 99.9% 제거하는 것은 이미 입증되었습니다. 구영이나 신영에 관계없이 모든 냉장고 모델에 적합합니다. 냉장고에 Snap n Care를 설치하여 여러분은 매달 영구적으로 곰팡이/병원균과 냄새가 없는 환경을 만들 수 있습니다. 여러분의 건강에 유익할 뿐만 아니라 이 기술은 음식을 더 오래 신선한 상태로 유지하는데 많은 돈을 절약할 수 있습니다.

### 여러분의 가족과 우리의 지구를 지켜주세요.

우리는 연매년 수백만 톤의 음식을 낭비하고 있습니다. 이러한 문제는 발생에서는 안됩니다. 우리는 매년 가구당 약 113만 3천원 어치의 음식물을 무분별하게 버리고 있습니다. 이 음식의 대부분은 더 이상 신선하지 않기 때문에 냉장고에서 쓰레기통으로 바로 버려집니다.

Snap n Care 시스템을 사용하여 이 음식을 신선하게 유지할 수 있습니다. 그 방법은 아주 간단합니다. 또한 냉장고가 7~8°C로 동작하도록 설정하여 에너지 절감을 할 수 있다. 이것은 여러분의 에너지 비용을 절약할 뿐만 아니라, 완경도 보호할 수 있습니다.

결론: 식품의 올바른 보관은 여러분의 가족, 친구 및 동료의 건강을 위해 매우 중요합니다.

### 과학적 입증

Snap n Care의 효능은 식품 연구소(아노버 대학교)가 시험하여 확인했습니다. 우리의 기술의 안전성은 아노버의 Fraunhofer 연구소에 의해 확인되었습니다.

### 사실

이 기술에 사용되는 물질은 50년 이상 식수를 소독하는데 사용되었습니다.

EC가 권고한 지침 98/8/EC에 의해 음식과 함께 사용뿐만 아니라 공공보건 의료 및 개인 주택 내 사용이 허가되었습니다. Snap n Care의 성분은 음식에 침투하지 않으며 사람이나 동물의 건강에 위험하지 않습니다.

### SNAP N CARE는 살균제 가이드 라인에 의해 인증되었습니다.

Snap n care는 인증된 병원균의 99.9%를 살균하는 소독 효능을 제공합니다. 박테리아, 바이러스, 포자, 곰팡이 및 조류에 효과적입니다.





## 제품 종류

### 냉장고 전용 Standard stick

냉장고 전용 Standard stick 1개로 30일간 냉장고 내의 세균, 곰팡이, 바이러스 및 균류를 제거하여 청결함을 유지합니다.

물품번호 2001: 1개  
물품번호 2003: 3개 / set  
물품번호 2012: 12개 / set

### 외식 산업용 Maxi System

Maxi System은 외식 산업(음식 공급 및 운반관련 산업) 전용 제품으로 냉각설비의 살균용으로 사용됩니다. Maxi System 1개로 최대 5m<sup>3</sup> 의 넓은 면적의 음식 보관 창고의 살균을 할 수 있습니다. 예를 들어, 15m<sup>3</sup> 의 음식 보관용 냉장설비의 경우 3개의 Maxi System을 사용합니다.

물품번호 2105: 5개 / set  
물품번호 2110: 10개 / set  
물품번호 2160: 60개 / set

**Snap n Care는 아래와 같은 다수의 상을 수상한 혁신적인 신제품입니다.**

- ✓ 독일 내 Bio-Grander Competition에서 "1등" 수상
- ✓ 신기술 혁신분야에서 "Plus X" 수상
- ✓ 생명공학분야에서 "Industry Prize" 수상
- ✓ 식품분야에서 "Central German IQ Innovation Award" 수상
- ✓ 혁신 기술에 대한 "ABEI Special Prize" 수상
- ✓ 최고의 실용적인 환경기술 분야에서 "Green Apple Award" 수상



### 여러분이 직접 테스트 보세요.

두명이 열린 컵이나 유사한 용기에 천연 요구르트나 신선한 우유를 담아 날짜를 확인하고 냉장에 그 용기를 넣습니다. 그런 다음 그 내용물이 상하기 시작하고 사람이 섭취하기에 부적합할 때 날짜를 확인합니다.

냉장고 살균 스틱 Snap n Care를 활성화하고 냉장고의 전면 살균에 걸고 날짜를 확인합니다.  
요구르트 / 우유의 동일한 형태의 용기를 사용하십시오. 냉장고의 동일한 위치에 놓아둡니다. 여러분은 장기간 동안 신선하게 남아 있는 우유와 요구르트를 확인할 수 있을 겁니다.

여러분은 또한 냉장고 내의 악취가 사라진 것을 확인할 수 있습니다.

### 타 기술과의 성능 비교표

제품	Snap n Care	양기 주머니	공기 이온화 제품	온도계
살균	최상	없음	매우 낮음	매우 낮음
활성 살균 성분 재료	약 30일 간 지속	활성제가 방출되지 않음	공기는 이온화되지 않음	활성제가 방출되지 않음
% % %	%	% % %	% - %	« % % %
%	% % % % % % 살균 효과	없음	매우 낮은 살균, 살 바이러스, 살 조제, 살 포자 효과	극히 일부 제한적으로 양균 효과



### 세비텍 주식회사

경기도 김포시 양촌읍 악운리 2979 이젠테크노존 409호

Tel.: +82 (02) 384 8740

Fax: +82 (02) 384-8741

email: sales@sevitkorea.com

[www.sevitkorea.com](http://www.sevitkorea.com)

*At last - you can now have a totally safe and hygienic fridge!*