



MANTENIMENTO DEGLI STANDARD DI IGIENE LUNGO TUTTA LA CATENA DEL FREDDO

RIDUZIONE DEI BATTERI E AUMENTO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Per essere un fornitore di alimenti con le "carte in regola" è essenziale mantenere bassi livelli batterici sia sulle materie prime che in tutto l'ambiente di lavoro. I sistemi di pulizia e disinfezione tradizionali non possono raggiungere e uccidere tutti i batteri in modo efficace. Aree come i refrigeratori e i veicoli di consegna possono divenire fonte di contaminazione crociata. I batteri si moltiplicano così rapidamente (da uno a quasi 8 milioni in 8 ore*) da rappresentare una sfida costante. Certi tipi di pulizia diffondono i batteri invece di eliminarli!



> COME AGISCE ULTIMATE SUGLI AMBIENTI

AIRsteril utilizza raggi UV-C indiretti racchiusi in un apposito vano, quindi non vi è alcun rischio per il personale o l'ambiente. Ultimate 4 consente il controllo della proliferazione di batteri e COV in modo più efficiente che mai, tutto ciò con un basso consumo energetico, solo 85 watt. Il sistema di deflettori progettato su misura assicura che l'aria contaminata che passa attraverso l'unità raggiunga il tempo di sosta ottimale nella camera di purificazione. Quando l'aria purificata lascia l'unità, diventa essa stessa un detergente efficace, che raggiunge gli agenti patogeni volatili e quelli sulle superfici, raggiungendo aree dove la disinfezione tradizionale non arriva. La capacità di purificazione dell'unità AIRsteril Ultimate può essere regolata a seconda del volume della stanza ed il tipo di utilizzo, per contrastare la proliferazione di batteri e virus dannosi sia nell'aria che su tutte le superfici esposte 24 ore al giorno, 365 giorni l'anno. Una singola unità Ultimate può coprire aree fino a 440 m³:

Volume d'aria ambiente	110m ³	220m ³	330m ³	440m ³
Lavorazione alimentare, refrigeratori di cibo e sale disosso	ULT1	ULT2	ULT3	ULT4

> CONTROLLO DI INFEZIONI ED ODORI IN

- > Lavorazione alimentare
- > Refrigeratori per alimenti
- > Sale da disosso

> BATTERI AERODISPERSI SULLE SUPERFICI

I test dimostrano che la tecnologia AIRsteril può avere un effetto benefico sui batteri deterioranti sul cibo in tutta la catena del freddo. La nostra tecnologia è efficace su batteri aerodispersi e superficiali ed è sicura da usare nelle aree occupate.

* Alcuni batteri come l'escherichia coli possono replicarsi ogni 20 minuti, il che potrebbe lasciarli con 16,7 milioni in 8 ore, il che evidenzia quanto si riproducono velocemente i batteri e come non possano essere controllati con metodi tradizionali.

