



ULTIMATE

LO QUE CUENTA ES LO QUE HAY DENTRO

PRODUCTOS: *ULT1 // ULT2 // ULT3 // ULT4*



AIRsteril[®]
UV Airtech C.A

T: 412 315 3151

E: info@airsterilve.com

ventas@airsterilve.com

W: www.airsterilve.com



MANTENER LAS MEJORES PRÁCTICAS A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA

REDUCIR LAS BACTERIAS, MEJORAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para ser un proveedor de alimentos de alto rendimiento, es esencial mantener bajos niveles de bacterias tanto en los alimentos como en todo el entorno de trabajo.

La limpieza y desinfección tradicionales no pueden alcanzar y matar las bacterias de manera efectiva, áreas como enfriadores y vehículos de reparto presentan mayores desafíos para la contaminación cruzada. Las bacterias se multiplican muy rápido (de uno a casi 8 millones en 8 horas*) que presentan un desafío constante, algunas limpiezas hacen más que propagar bacterias en vez de limpiarlas.



› ¿CÓMO PUEDE LA GAMA DEFINITIVA LOGRAR RESULTADOS?

AIRsteril® utiliza UV-C indirecto encerrado dentro de una cámara, por lo que no hay riesgo para el personal o el medio ambiente. El Ultimate 4 permite el control de bacterias y COV de manera más eficiente que nunca. Todo esto se consigue con un bajo consumo energético, tan solo 85 vatios. El sistema de deflectores diseñado a medida garantiza que el aire contaminado procesado a través de la unidad alcance un tiempo de permanencia óptimo en la cámara de purificación. A medida que el aire procesado sale de la unidad, se convierte en un agente de limpieza eficiente, que se dirige a los patógenos en el aire y en las superficies, llegando a áreas donde la desinfección tradicional no es posible.

La unidad AIRsteril® Ultimate se puede ajustar según sea necesario para el volumen y el uso de la habitación, para controlar bacterias y virus dañinos tanto en el aire como en todas las superficies expuestas las 24 horas del día, los 365 días del año. Una sola unidad Ultimate puede cubrir áreas de hasta 440 m³:

Áreas de hasta	110m ³	220m ³	330m ³	440m ³
Procesamiento de alimentos, enfriadores de alimentos y salas de deshuesado	ULT1	ULT2	ULT3	ULT4

*Ciertas bacterias como Ecoli pueden replicarse cada 20 minutos, lo que en teoría podría dejarte con 16,7 millones en 8 horas, lo que estamos destacando es que las bacterias se reproducen muy rápido y no se pueden controlar con los métodos tradicionales.

› CONTROL DE OLORES E INFECCIONES

- › Procesamiento de alimentos.
- › Enfriadores de alimentos.
- › Salas de deshuesado.

› BACTERIAS DE LA SUPERFICIE TRANSPORTADAS POR EL AIRE

Las pruebas demuestran que la tecnología AIRsteril puede tener un efecto beneficioso sobre las bacterias de deterioro de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Nuestra tecnología es eficaz contra las bacterias transportadas por el aire y la superficie, y es segura de usar en áreas ocupadas.

AIRsteril®

LA INNOVACION, TECNOLOGIA,
CALIDAD, GARANTIA Y BELLEZA
EN TODOS NUESTROS EQUIPOS.

ULTIMATE

ULT1 // ULT2 // ULT3 // ULT4

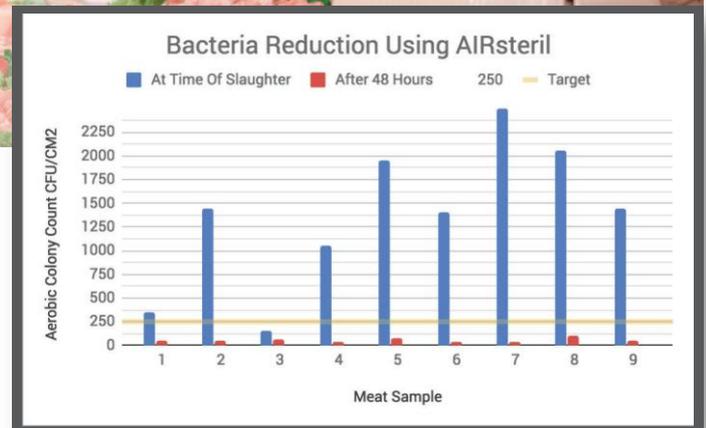


› ENSAYOS DE CARNE DE VACUNO DESDE EL SACRIFICIO HASTA LA VENTA AL POR MENOR

Las normas microbiológicas de las plantas de tratamiento de mataderos de la Unión Europea se rigen actualmente por el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, que describe los criterios detallados de funcionamiento en fases específicas del procedimiento (tras el tratamiento de la canal) para los recuentos viables totales (TVC), las enterobacterias (EB) y las especies de Salmonella.

En este estudio, se tomaron muestras de 18 canales de una planta de sacrificio de carne de vacuno mediante hisopado después del sacrificio y después de 48 horas de refrigeración, con 9 canales de carne de vacuno en un enfriador que contenía tecnología AIRsteril y 9 en un enfriador de control no tratado.

Reducciones significativas en el TVC para todas las canales después del enfriamiento en el enfriador tratado, pero no hay diferencias marcadas en los niveles de TVC en las canales dentro del enfriador no tratado.



Los resultados muestran que la contaminación puede reducirse significativamente en varias etapas del proceso y ponen de relieve la importancia de controlar otros lugares distintos a los requeridos por la legislación dentro del proceso.

La tecnología AIRsteril® puede tener un efecto beneficioso sobre las bacterias de deterioro de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Nuestra tecnología es eficaz en el aire y bacterias de superficie y es seguro de usar en áreas ocupadas.



LA TECNOLOGÍA DE CONTROL DE BACTERIAS MÁS AVANZADA DE SU TIPO, UTILIZADA POR LOS MEJORES PROFESIONALES DEL SECTOR



> SERVICIO Y MANTENIMIENTO

La energía debe desconectarse antes de intentar cualquier servicio y solo debe realizarse por una persona competente. Todos los socios de AIRsteril cuentan con ingenieros totalmente capacitados para llevar a cabo todos los trabajos de mantenimiento.

Las unidades Ultimate requieren un cambio de lámpara y una limpieza interna para mantener el rendimiento. Sujeto a las condiciones de cada sitio, el servicio se llevaría a cabo normalmente sobre una base anual o semestral. Cada unidad utiliza 4 lámparas envueltas de grado alimenticio FEP de 20w y 4 pines que encajan en portalámparas y conectores resistentes al agua para evitar la entrada de humedad. Las lámparas deben reemplazarse con exactamente la misma lámpara de salida para mantener el rendimiento.

> CÓMO FUNCIONA NUESTRO SISTEMA ULTIMATE

Todas las unidades AIRsteril® utilizan nuestra combinación única de 5 tecnologías. Eliminan los malos olores y controlan las bacterias y virus nocivos las 24 horas del día, los 365 días del año.

Las unidades Ultimate están diseñadas específicamente para su uso en el procesamiento de alimentos. Con su robusta construcción de acero inoxidable y sus cualidades resistentes al agua, ofrecen una reducción microbiana continua del aire y las superficies para garantizar que se mantengan las mejores prácticas. Las unidades deben montarse en la pared para maximizar el rendimiento y en funcionamiento continuo. Una unidad única puede controlar bacterias y virus dañinos en un área de hasta 440 m3.

REDUCCIÓN DE BACTERIAS GARANTIZADA

*Full Términos y condiciones aplican

FICHA TÉCNICA

Dimensiones de la unidad ULT

915mm (l) x 290mm (w) x 172mm (d)

Fuente de alimentación

110-120V 85 vatios

Construir

Montado en la pared. Fácil de marcar, cuatro puntos de fijación.

Construcción

Extrusión de acero inoxidable, impermeabilidad IPX 5, cerraduras de doble leva.

Peso

13kg

Operación

2 balastos de alto rendimiento, 4 lámparas UV especializadas de 20 W Ventilador IP68 de 24 V CC con flujo de aire libre de 150 CFM.



PAQUETE DE ENERGÍA DE OXIDACIÓN FOTOCATALÍTICA EXCLUSIVO DE AIRSTERIL[®]



> FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

- El equilibrio único de la tecnología utilizada por AIRsteril[®] ha sido probado, probado y refinado durante muchos años para garantizar los mejores resultados alcanzables con cada unidad suministrada.
- Debido al diseño de la unidad, la luz ultravioleta no puede escapar de la unidad desde ningún ángulo, lo que significa que es completamente segura.
- Los niveles de ozono utilizados están sustancialmente por debajo de las regulaciones de emisiones más estrictas en todo el mundo
- La clasificación de la unidad a prueba de agua IP65 garantiza un funcionamiento seguro y continuo en los entornos más difíciles.
- Las lámparas envueltas de grado alimenticio evitan cualquier riesgo para la cadena alimentaria

> CÓMO FUNCIONA LA TECNOLOGÍA AIRSTERIL[®]

Una combinación de tecnologías que trabajan juntas:

Interno

La irradiación germicida mediante luz ultravioleta dual mata los microorganismos (bacterias, virus y moho) alterando su ADN y eliminando su capacidad reproductiva.

PCO - Oxidación foto catalítica, los rayos UV reaccionan con nuestro catalizador (TiO₂) para formar radicales hidroxilos oxidantes (OH) altamente reactivos, pero de corta duración que descomponen los compuestos orgánicos volátiles (COV).

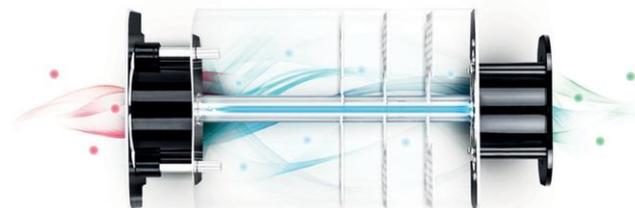
Interacción de la UV de doble banda de onda con el TiO₂

El catalizador heterogéneo crea y descompone el oxígeno moléculas que transforman el oxígeno en un estado altamente reactivo de iones de ozono y superóxido que salen de la unidad como "plasma Quattro"

Tecnología transmitida

Los iones de superóxido cargados negativamente cargan los contaminantes en el aire, lo que hace que se agrupen y caigan del aire a medida que se vuelven demasiado pesados, lo que ayuda a todos los demás procesos. Esto puede eliminar partículas en el aire de hasta 0,0001 micras, lo que es mejor que cualquier filtro HEPA.

- El ozono específico producido a través de la lámpara especializada aumenta la distribución del aire purificado, lo que garantiza que los contaminantes se eliminen en toda el área. El ozono también destruye los olores desagradables y crea un olor fresco y agradable.



Para obtener más información o para reservar una verificación de la calidad del aire, llamar a:

NUMERO TELEFONICO:



412 315 3151

DIRECCION:

AIRsteril - UV Airtech, C.A

AV.10 con Calle 69 y 70. C.C. Marvi. Oficina No.4 Sector
Tierra Negra. Maracaibo - Venezuela

E-Mail: info@airsterilve.com

ventas@airsterilve.com

Website: www.airsterilve.com