



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 para propagar bacterias que limpiarlas.



› ¿CÓMO PUEDE THE ULTIMATE 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 salida de 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 métodos tradicionales.

› CONTROL DE OLORES E INFECCIONES EN

- › 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.