

Dezynfekcja powierzchni, dezodoryzacja, kondycjonowanie powietrza w:

- **przemysle spożywczym**
- **kontenerach chłodniczych**
- **magazynach owoców**

Skuteczna technologia

Koszty mogą być wysokie!

Firma spożywcza, mimo utrzymania wysokiego poziomu higieny, może być narażona na nagły atak bakterii albo pleśni.

Codzienna kontrola mimo dezynfekcji nawierzchni wyposażenia, maszyn itp. często wykazuje zbyt wysoką ilość drobnoustrojów.

Z różnych powodów mogą też powstawać brzydkie zapachy.

Reklamacje, wycofanie towarów z obrotu i w najgorszym przypadku negatywna informacja w mediach mogą firmę dużo kosztować

Proste rozwiązanie!

Mając mobilne urządzenie FLO-D Mini firmy Jimco można łatwo, szybko i skutecznie zdezynfekować nawierzchnie i wyeliminować brzydkie zapachy. Codzienne mycie jest oczywiście podstawowym elementem wysokiego standardu higieny, ale stosowanie FLO-D Mini zapobiega atakom pleśni albo bakterii na wyposażeniu, ścianach, sufitach itp.

Dezynfekuje do 99,99%



FLO-D Mini jest produktem duńskim wyprodukowanym przez **JIMCO A/S**, która w 2000r otrzymała **Nagrodę Środowiskową UE** w kategorii „Czystsza Technologia” za swoje systemy do oczyszczania powietrza

Czysty ozon – bez NOx

Dlaczego stosować FLO-D Mini:

Urządzenie działa na zasadzie tzw. fotolizy: Specjalne lampy w urządzeniu emitują światło UV o częstotliwości, która przetwarza tlen z powietrza atmosferycznego w ozon. Przy tej metodzie nie powstają korodujące tlenki azotowe, NOx, tak jak przy innych metodach wytwarzania ozonu.

FLO-D Mini jest wyposażony w sterownik, które współpracuje z czujnikiem ozonu, dzięki czemu ozon jest aplikowany w wymaganych ilościach. Daje to na przykład możliwość ustawienia programu, który najpierw przeprowadza gruntową dezynfekcję i potem utrzymuje niski, bezpieczny dla ludzi poziom ozonu w powietrzu. Przy takim poziomie ozonu można się poruszać po pomieszczeniu, a przyrost drobnoustrojów jest hamowany.

Oto kilka faktów na temat ozonu i jego stosowania:

- Ozon skutecznie eliminuje bakterie, wirusy, pleśnie, drożdże i pasożyty, w tym takie, które powodują psucie żywności albo choroby u ludzi.
- Skuteczność ozonu zależy od celu, rodzaju drobnoustroju i warunków, w których wykonany jest zabieg.
- Mechanizm działania ozonu na komórkę bakterii polega na tym, że ozon niszczy kolejno ścianę komórkową, błonę cytoplazmatyczną, a na końcu strukturę DNA komórki, to powoduje, że bakterie nie są w stanie uodpornić się na działanie ozonu.
- W przeciwieństwie do większości innych metod, ozon niszczy drobnoustroje natychmiast i skutecznie, bez zostawiania szkodliwych pozostałości na powierzchniach bądź w żywności, jest więc bezpieczniejszy i bardziej przyjazny środowisku, niż większości innych metod.
- Stosowanie ozonu w przetwórstwie żywności jest bezpieczne, pod warunkiem, że natężenie jest kontrolowane i nadzorowane. Dozwolone natężenie w środowisku pracy, gdzie przebywają ludzie to 0,15 mg/m³.

FLO-D Mini, dane techniczne:

Lampy UV:	4 szt. 89 Watt
Rury kwarcowe:	4 szt.
Zasilanie:	1x230V + PE 50/60Hz, 10A
Zużycie energii elektrycznej:	600 Watt
Wyświetlacz:	Proface PLC
Kubatura pomieszczenia:	Do 800 m ³ dla zwalczania zapachów
Dezynfekcja	Do 200 m ³ w 3 godziny
Wymiary:	Wysokość 1500mm – szerokość 600 mm - głębokość 600 mm
Waga:	50 kg

Dowiedz się więcej, skontaktuj się z nami: **JORGENSEN CLEANTECH**

Grodzisk Mazowiecki, tel 602 158 984

E-mail: biuro@jorgensen.pl

Website: www.jorgensen.pl

Czysty ozon – bez NOx