

REDUCEREN VAN VET EN GEUREN BIJ INDUSTRIËLE FRITUUR,- BAK,- EN GAARLIJNEN

MET JIMCO FLO-P UV-C EN OZON TECHNOLOGIE
(BEWEZEN TECHNOLOGIE MET MEER DAN 100 REFERENTIES)



- ✓ HET VERWIJDEREN VAN GEUREN
- ✓ HET REDUCEREN VAN BRANDGEVAAR
- ✓ HET REDUCEREN VAN OLIE EN VET IN DE AFZUIGKANALEN

JIMCO FLO-D TECHNOLOGIE MET UV-C EN OZON

Gebruik van de FLO-D en FLO-D mini voor effectieve oppervlakte desinfectie zonder gebruik te maken van chemicaliën, waarbij o.a. *listeria*, *salmonella* en andere bacteriën worden afgedood. Kan o.a. toegepast worden binnen de levensmiddelenindustrie in:

- ✓ PRODUCTIE RUIMTES
- ✓ KOELTORENS
- ✓ KOELOPSLAG
- ✓ ETC.



DESINFECTEERT TOT 99%



DE MILIEUVRIENDELIJKE OPLOSSING

Baaijens I.E. te Oss werkt sinds begin 2015 samen met Jimco. Dit Deense bedrijf bouwt apparatuur voor het desinfecteren van ruimtes, zoals productie- en koelruimtes in de voedingsmiddelenindustrie. Ook kan deze techniek worden toegepast in de luchtbehandeling voor het vernietigen van geuruitstoot en vet (in luchtkanalen) van onder andere rook, frituurvet en uienlucht.

De geuruitstoot naar een acceptabel minimum geschiedt op een milieuvriendelijke manier zonder gebruik van chemicaliën. De techniek werkt op basis van UV-C en ozontechnologie. Deze methode is op zijn beurt gebaseerd op 'fotolytische oxidatie', waarbij koude verbranding plaatsvindt van organische stof. De genoemde techniek onderscheidt zich van

bestaande UV-ozontechnieken. Bacteriën, zoals listeria en salmonella, worden volgens gereduceerd tot bijna nul. In samenwerking met de universiteit van Odense zijn veel testen uitgevoerd om listeria en salmonella te bestrijden.

Als gevolg van de toenemende hygiëne eisen in de voedingsmiddelenindustrie, wordt het gebruik van UV-C licht om micro organismen zoals bacteriën, schimmels en virussen te verwijderen meer en meer standaard.

UV-desinfectie – gebaseerd op een exacte berekening van een stralingspercentage – zorgt ervoor dat de productielucht vrij van micro organismen blijft en zo voldoet aan de lokale regelgeving.

STERILISATIE TOT 99%

De geringste besmetting met microbiologische verspreiding via luchtbehandelingssystemen door frequent gebruikt in productie ruimtes kan resulteren in defecten of het terugroepen van de goederen – dure maatregelen voor een bedrijf. Om dit te voorkomen heeft, een gestaag toenemend aantal bedrijven, besloten om de procesruimte met gebruik van UV-C licht en ozon te steriliseren.

Afhankelijk van de gecalculeerde dosering UV-C, kan een dodingspercentage van 99.9% van alle micro organismen worden behaald. Samen met PLC-controle en speciaal door Jimco a/s ontwikkelde UV-C sensoren, zorgt dit ervoor dat het UV-C licht voor 100% effectief is.

Naast sterilisatie van de lucht in de ruimte, kan UV-C sterilisatie ook de hygiëne standaard aanduidend verbeteren in andere proces ruimtes (voorbeeld: transportbanden in snijmachines) of gedurende verpakkingsproscen (transportbanden, verpakking met folie etc.).



AUTOMATISCHE DESINFECTIE VAN KOELOPSLAG

Doden van schimmel, gist en ethyleen

- ✓ **BESPARING VAN GELD**
- ✓ **LANGERE HOUDBAARHEIDSDATUM**
- ✓ **VERLENGING THT DATUM**
- ✓ **GEEN CHEMICALIËN OF WATER**
- ✓ **GEZAMENLIJKE OPSLAG**