



La désinfection UVC dans un refroidisseur d'air assure la propreté des batteries de refroidissement et garantit la qualité de l'air dans la chambre froide

## Mise en oeuvre réussie de la technologie UVC: Un jalon dans la lutte contre la moisissure

Rüebli AG, une boulangerie artisanale suisse avec plusieurs succursales, a décidé d'implémenter la technologie UVC innovante de sterilAir AG pour assurer l'hygiène de ses locaux de production. L'installation des dispositifs UVC dans les chambres de fermentation et de refroidissement a conduit à des résultats remarquables: pas de formation de moisissures, une qualité de l'air améliorée et une réduction des efforts de nettoyage. En raison de ce succès, Rüebli AG prévoit d'équiper également ses nouvelles chambres de fermentation et de refroidissement de systèmes UVC de sterilAir.

### Défis dans l'industrie de la boulangerie: Problèmes de moisissures et d'hygiène

Les boulangeries font face à de nombreux défis d'hygiène qui peuvent avoir un impact direct sur la qualité des produits. La formation de moisissures est un défi bien connu et fréquent, car les conditions chaudes et humides dans les boulangeries

offrent un environnement idéal pour les champignons. Ces micro-organismes peuvent non seulement mettre en danger la sécurité des produits, mais aussi causer des dommages économiques importants en rendant les matières premières et les produits finis inutilisables. Les méthodes de nettoyage traditionnelles et les produits chimiques

sont souvent insuffisants pour assurer une élimination complète des moisissures. De plus, ils peuvent être coûteux, chronophages et l'utilisation de produits chimiques présente le risque de résidus qui pourraient affecter la qualité des produits de boulangerie. Ces problèmes mettent en évidence la nécessité de solutions innovantes et

„Nous avons toujours eu des problèmes de formation de moisissures dans les salles humides. Les spores de moisissures se retrouvent partout dans l'air lorsqu'il y a de l'humidité et de la nourriture, il n'est donc qu'une question de temps avant que la moisissure ne se forme. Nous avons dû la combattre à maintes reprises avec de grands efforts. Lors du salon, nous avons pris contact avec sterilAir pour en savoir plus. Ils nous ont conseillé de manière compétente et nous avons testé le système dans le cadre d'un projet.“, explique P. Waltenspül (Responsable technique de Rüebli AG).

durables pour répondre aux normes d'hygiène élevées de l'industrie de la boulangerie.

### Solution sur mesure avec la technologie UVC de sterilAir

Lors de l'iba 2023 à Munich, le contact entre Rüebli AG et sterilAir a été établi. Ensemble, un concept sur mesure pour combattre les moisissures a été développé, et en janvier 2024, quatre tubes UVC ont été installés dans chacune des deux chambres de fermentation. De plus, l'évaporateur de la chambre froide a également été équipé de modules UVC. Le plus grand défi consistait à placer les modules dans les espaces compacts de manière à ce qu'aucune radiation parasite n'atteigne les produits ou le personnel. Grâce à la série modulaire E de sterilAir, il a été possible de positionner de manière optimale la désinfection par UVC, garantissant ainsi une lutte efficace contre les moisissures sans affecter l'environnement de travail.

### Plus de moisissures et une meilleure qualité de l'air

Après le premier nettoyage périodique effectué par un prestataire externe, un résultat impressionnant a été constaté: seule la

poussière devait être retirée, et aucune moisissure n'était présente. En particulier, l'éclairage dans la chambre froide, qui auparavant se couvrait rapidement



Intégration ultérieure d'UVC possible sur chaque refroidisseur / automate de fermentation

de moisissures, ne montrait plus aucun signe de moisissures. Cette réduction significative de la prolifération des moisissures

qui la rend supérieure aux solutions traditionnelles et aux produits concurrents. Premièrement, la désinfection sans pro-

conduit à une diminution considérable des efforts de nettoyage, contribuant ainsi à une augmentation de l'efficacité. Le responsable technique de Rüebli AG s'est montré très satisfait des résultats et a rapporté une amélioration notable de la qualité de l'air dans les locaux traités, plus frais et plus pur. En raison de ces expériences positives, l'entreprise prévoit d'équiper également ses nouvelles chambres de fermentation et de refroidissement de systèmes UVC de sterilAir.

### Avantages de la technologie UVC de sterilAir

La technologie UVC de sterilAir présente plusieurs avantages

„Grâce à l'installation des dispositifs UVC de sterilAir dans nos chambres froides ainsi que dans nos chambres de fermentation, nous avons l'avantage de maintenir les niveaux de germes dans les installations extrêmement bas. Cela nous a permis de ne plus avoir besoin de produits de nettoyage puissants pour éliminer les moisissures. Nous pouvons nettoyer la poussière, qui est toujours présente, avec un produit de nettoyage léger.“



---

**„En utilisant des détergents légers, on économise du temps et des coûts pour l'exploitation. Les coûts d'acquisition et d'entretien des appareils UVC sont amortis en quelques années grâce à la réduction des coûts de nettoyage et de maintenance. Nous avons également constaté que l'air est plus agréable à respirer, car l'air dans les locaux est plus stérile.“**

---



duits chimiques et sans contact offre une méthode écologique et durable pour combattre les micro-organismes. Cela est particulièrement important pour les boulangeries, où le nettoyage à sec est souvent effectué. Deuxièmement, l'efficacité de la technologie UVC est remarquable.

coûts et une augmentation de l'efficacité opérationnelle.

#### **Un atout majeur pour les entreprises artisanales**

La mise en oeuvre réussie de la technologie UVC de sterilAir chez RüebliLand souligne les multiples possibilités d'appli-

nettoyage et amélioré la qualité de l'air. RüebliLand continue de miser sur la technologie UVC éprouvée de sterilAir et équipera ses nouvelles installations en conséquence. Cette success story montre de manière impressionnante que même les entreprises artisanales tradi-



*Les appareils UVC correctement installés ne présentent aucun danger pour les personnes ou les denrées alimentaires.*

Elle permet une désinfection constante tout au long du processus, qui dépasse dans de nombreux cas les méthodes de nettoyage traditionnelles. Troisièmement, l'utilisation de la technologie UVC réduit considérablement les besoins de maintenance et de nettoyage, ce qui entraîne des économies de

cation et les avantages de cette solution innovante pour les entreprises artisanales et industrielles. La lutte ciblée contre les moisissures dans les chambres de fermentation et de refroidissement a non seulement amélioré la qualité de la production, mais a également réduit considérablement les efforts de

tionnelles peuvent bénéficier grandement des technologies d'hygiène modernes. La combinaison d'efficacité, de durabilité et de convivialité fait de la technologie UVC de sterilAir une solution avant-gardiste pour l'avenir de l'industrie de la boulangerie.

■ [www.sterilair.com](http://www.sterilair.com)

---

**„L'entreprise sterilAir est compétente dans le conseil et l'introduction des appareils. Nous installerons également des dispositifs UVC dans les nouvelles chambres froides actuellement en construction. Merci à sterilAir pour leur soutien.“**

---