

Raumluftkühler: Unterschätztes Hygiene-Risiko

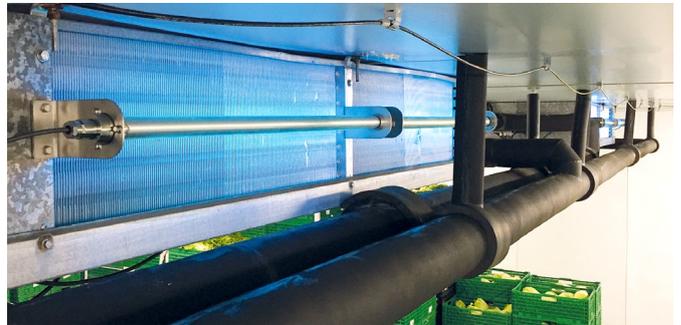
Reduzieren Sie Keime und Kosten

Auf Verdampferlamellen können Mikroorganismen bereits innert weniger Tage eine unerwünschte Keimflora aufbauen. Dieser Biofilm reduziert die Kühlleistung der Aggregate und verengt den Abstand zwischen den einzelnen Lamellen. Dies führt zu einem erhöhten Energieverbrauch. Zudem werden die Keime durch den Luftstrom im ganzen Raum verteilt. Bakterien, Hefen und Schimmelsporen gelangen auf Produkte, Verpackungen und Maschinen. Die keimfrei geglaubten Zonen werden zunehmend kontaminiert.

Problem – ohne UVC



Lösung – mit UVC



sterilAir[®] bietet eine wirkungsstarke und umweltfreundliche Lösung. Unsere UVC-Installationen verhindern nachhaltig die Bildung von Biofilm. Saubere Lamellen halten den Energieverbrauch des Kühlaggregats konstant tief. Die Lamellen bleiben hygienisch einwandfrei, Reinigungsaufwand und -häufigkeit sinken deutlich – eine beachtliche Kostenersparnis im Betrieb und Unterhalt.

Durch die reduzierte Luftkeimzahl sinkt ausserdem das Risiko einer Kreuzkontamination Ihrer Produkte. Das Ergebnis: verbesserte Lebensmittelqualität und gesicherte Haltbarkeitsdaten.

- + 85 Jahre Erfahrung
- + Entwicklung und Produktion in der Schweiz
- + Wissenschaftlich fundierte Hygienekonzepte
- + Hauseigenes Mikrobiologie- und Elektrotechniklabor
- + ISO 9001 und 14001 zertifiziert

