

Évaporateur: risque d'hygiène sous-estimé

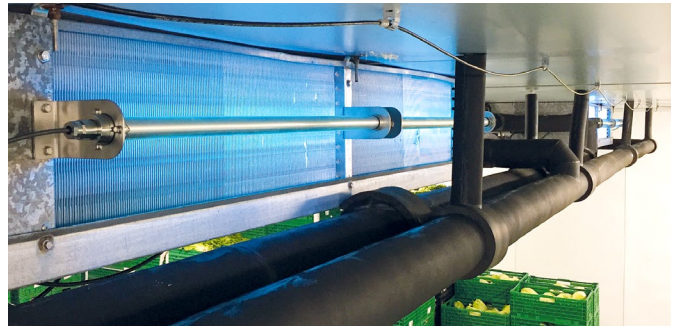
Réduisez les germes et les coûts

Une flore microbienne indésirable peut se former en seulement quelques jours sur les lamelles d'évaporateur. Ce biofilm réduit la capacité de refroidissement des unités et réduit la distance entre les lamelles. Cela conduit à une consommation d'énergie élevée. De plus, les germes sont distribués par le flux d'air dans toute la pièce. Les bactéries, les levures et les moisissures se déposent ainsi sur les produits, les emballages et les machines. Les zones qu'on croyait sans germes sont de plus en plus contaminées.

Problème – sans UVC



Solution – avec UVC



sterilAir[®] offre une solution puissante et respectueuse de l'environnement. Nos installations UVC empêchent durablement la formation de biofilm. Ainsi, les lamelles restent impeccables sur le plan hygiénique. Des lamelles propres limitent la consommation d'énergie de l'unité de refroidissement. Les efforts et la fréquence de nettoyage diminuent aussi de manière significative. Tout cela représente une économie considérable en termes de fonctionnement et de maintenance.

La réduction du nombre de germes dans l'air réduit également le risque de contamination croisée de vos produits. Le résultat: une qualité alimentaire améliorée et des date limite de consommation assurées.

- + 85 ans d'expérience
- + Développement et production en Suisse
- + Concepts d'hygiène scientifiquement valables
- + Laboratoire interne de microbiologie et d'électronique
- + Certifié ISO 9001 et 14001

