

Clean Air Maxi

Professionelles Luftreinigungssystem



Das Clean Air Maxi-System produziert freundliche Oxidationsmittel und ist so konstruiert, dass es einen kontinuierlichen Schutz in empfindlichen Umgebungen/Lebensmitteleinrichtungen liefert. Der fortschrittliche Oxidationsprozess ist eine zuverlässige Methode zur Luftreinigung.

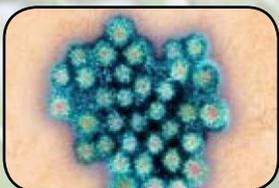
- Reduziert die in der Luft vorhandenen Bakterien, Schimmel, Gerüche, Viren und VOCs um bis zu 99%
- Verhindert Kreuzkontamination
- Vorbeugende Reinigung, eliminiert weitgehend den Bedarf an Fungiziden/Pestiziden und Konservierungsstoffen
- Verbessert Produktqualität, hilft Haltbarkeit von Lebensmittel zu verlängern und reduziert Fäulnisprozesse.
- Die Technologie basiert auf den Gesetzen und Prinzipien von Mutter Natur.

Das Clean Air Maxi System kann den Gehalt an Mikroben & Gerüchen in der Luft um bis zu 99 % reduzieren.

Die Luft durchdringt eine Oxidationskammer, in welcher hochintensive UV-Strahlen auf einen Katalysator (mit vierfacher Metallverbindung) strahlen und dadurch die Mikroben in der Luft zerstören. Das Verfahren entwickelt eine hochaufgeladene Atmosphäre aus freundlichen Oxidationsmittel. Diese Oxidationsmittel bewegen sich durch die Anlage folgend dem Luftstrom aus dem starken Ventilator in der Clean Air Maxi Einheit. Diese Atmosphäre oxidiert Verunreinigungen in der Luft mit freundlichen Oxidationsmittel wie z.B. Hydroxidionen, Hydroperoxid und Superoxidionen.

Mit freundlichen Oxidationsmittel sind Oxidationsmittel gemeint, welche nach dem Oxidationsprozess wieder zu Sauerstoff und Wasserstoff werden. Es werden keine chemischen Abfälle oder gefährliche Verbindungen aus dem System ausgestossen.

Bewährte Wirksamkeit gegen Bakterien, Schimmelsporen, Viren und Hefe.



Candida Albicans



Listeria



E-Coli



Gerüche

Lebensmittel-Herstellungsverfahren unterliegen strengen gesetzlichen Anforderungen. Da Lebensmittel verderblich sind, ist die Luftqualität in der Produktionsstätte enorm wichtig.

Mikroorganismen können die Konsistenz oder den Geschmack eines Produkts negativ beeinflussen. Kreuzkontamination, wenn Mikroorganismen von einem Produkt auf das Nächste übergehen, ist ein besonders wesentlicher Faktor.

Viele Lebensmittelverarbeitungsbetriebe kontrollieren die Luft nicht auf Mikroorganismen auf täglicher oder monatlicher Basis. Da diese Organismen nicht gesehen werden können, werden sie oft ignoriert.

Bakterien und Schimmel können sich kontinuierlich in

Lüftungskanälen und auf Verdampferschlangen von Kälteanlagen vermehren. Als Ergebnis setzen sich Schimmel und Bakterien aus der Luft auf Produkt und Ausrüstung ab und verunreinigen diese. Abstellräume, Kühlkühler und Mitarbeiterumkleideräume sind besonders anfällig für diese Probleme aus der Luft.

Die Organismen können auch über die Kleidung und Körper der Mitarbeiter, durch Ansaug- und Zuluft-Systeme, auf Verpackungsmaterialien, Karton, Holz-Paletten und Fahrzeuge in die Anlage gelangen.



Luftschadstoffe in Form von Bakterien, Schimmel und Hefe sollten ein viel größeres Thema in Lebensmittel-Verarbeitungsbetrieben werden.

Egal ob die Einrichtung überwacht wird oder nicht, ist es wichtig, auf die Verringerung von Luftschadstoffen zu achten. Dies kann leicht durch das Einbringen von Oxidationsmittel in der Luft erreicht werden.

Das Clean Air Maxi System produziert freundliche Oxidationsmittel und ist so konzipiert, dass es einen kontinuierlichen Schutz in empfindlichen Räumen garantiert.

Der fortschrittliche Oxidationsprozess ist eine zuverlässige Methode, um die Luft zu reinigen.

Das Ergebnis ist eine keimfreie und frische Umgebung, in welcher das Risiko einer Kreuzkontamination auf ein Minimum reduziert werden kann.

Mikroorganismen im Labor sichtbar gemacht

vor

nach

vor

nach



Bakterien



Schimmelsporen

Anwendungen:

Lebensmittel-Produktionsräume, Bäckereien, Milchprodukte, Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung, Fertignahrung, Kühllager, Lagerräume, Vertriebsstätten.

Luft in (kalten) Lagerräumen:

Bei der Verarbeitung und Lagerung empfindlicher Produkte, wie Lebensmittel, ist ein aufbereitetes Klima sehr wichtig. Viele gefährliche Schadstoffe wie Bakterien, Schimmelsporen und Viren schweben in der Luft. Diese Keime können Ihre Produkte und damit auch Ihren Ruf schädigen. Die Reinigung der Luft mit dem Clean Air Maxi schafft eine sichere Umgebung ohne Keime, die Ihre Produkte kontaminieren könnten.

Bäckereien:

Bei der Herstellung von Backwaren können sich Hefe- und Schimmelsporen leicht auf andere Produkte übertragen. Dies reduziert die Haltbarkeit der Produkte und könnte möglicherweise zu Kundenbeschwerden führen.

Milch- und Käseproduktion:

Bakterien (Starterkulturen) aus Reifungsräumen für Milchprodukte werden leicht durch die Luft zu anderen Arbeitsbereichen transportiert, in denen sie die Qualität der Produkte beeinflussen, die dort hergestellt werden.

Käselagerung:

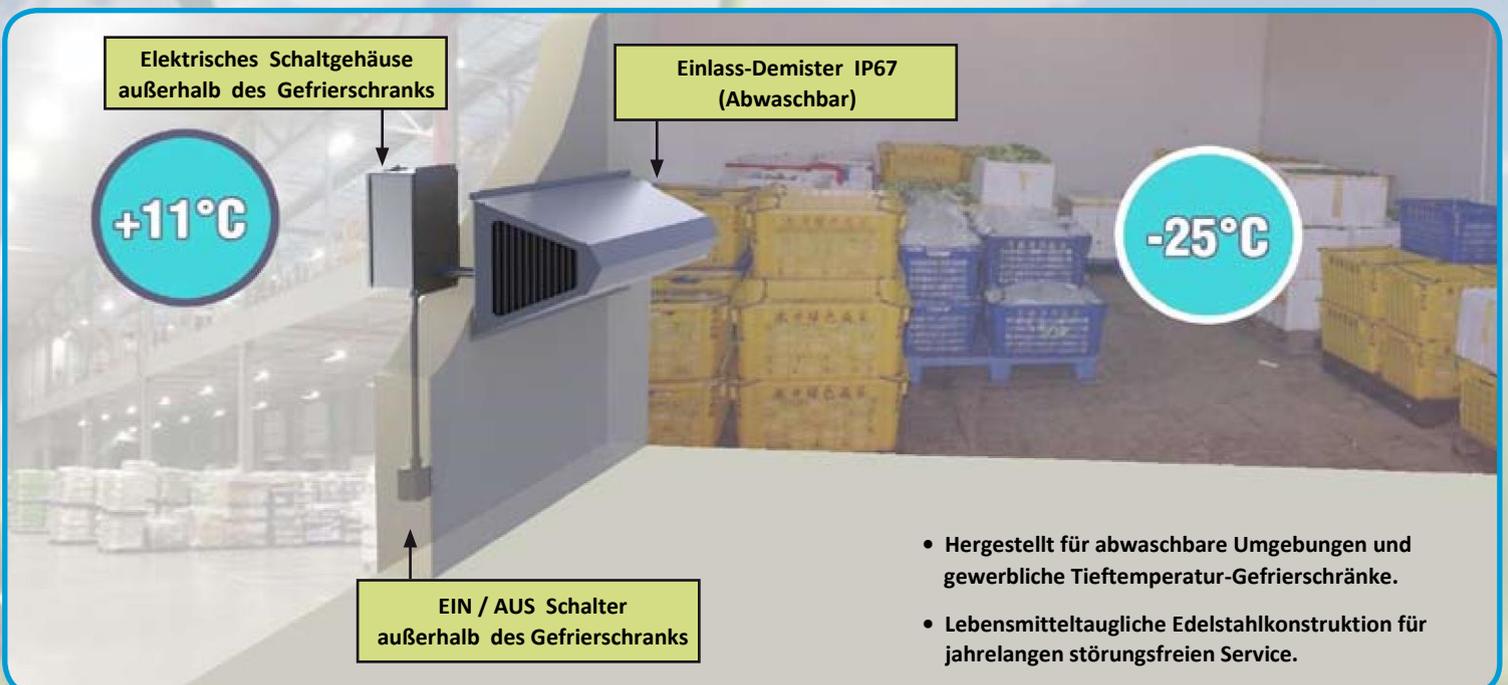
Käselager können sehr profitieren, wenn sie es schaffen, die Luft sauber und frei von Schimmelsporen zu halten. Die Clean Air Maxi System reduziert die Belastung von Schimmel in der Luft. Durch das Vorhandensein von freundlichen Oxidationsmitteln in der Umwelt können sich diese Schimmel (Sporen) und Bakterien nicht vermehren. Es werden weniger Fungizide/ Konservierungsstoffe und Kunststoffe benötigt und es entsteht weniger Arbeit bei der Reinigung der Käsesorten.

ATS Freezer Unit Option

AOP Luftaufbereitungssystem für gewerbliche Tieftemperatur-Gefrierschränke (bis -25°C). Zweiteiliges Gerät mit extern montiertem Vorschaltgerät und Steuerbox ausserhalb des Tiefkühlschranks.

FrISChe Obst-, Gemüse-, Blumen- und Pflanzen-Lager:

FrISChe Produkte wie Erdbeeren, Tomaten, Paprika und Pilze sind anfällig für Schimmelpilze. In der Luft befindliche Sporen wie Rhizopus, Erwinia, Botrytis und A. Niger können Produkte kontaminieren. Ist ein Produkt befallen, besteht ein großes Risiko, dass es die anderen Produkte verunreinigt und es entsteht ein großer Schaden. Sie können dieses Risiko reduzieren, indem Sie Ihre Produkte in einer sicheren Umgebung lagern. Der fortschrittliche Oxidationsprozess ermöglicht eine reine Luft und verhindert Kreuzkontaminationen.





Das Clean Air Maxi System kann den Gehalt an Mikroben und Gerüchen in der Luft um bis zu 99% reduzieren. Lesen Sie mehr über die Anwendung dieses Systems im Produktanhang.

Technische Spezifikationen	Clean Air Maxi ATS
Verfahren	AOP
Zelle	4 x 36"
Ventilator	1200 m ³ / h
Spannung / Watt	230V / 670W
Isolationsklasse	IP67
Dimension H x L x B	132 x 37 x 45 cm
Gewicht	30 kg
Material	Edelstahl
Kapazität*	330 m ³
*Abhängig von der Belastung	
** Der Lieferant behält sich das Recht auf technische Änderungen ohne weitere Ankündigung vor.	

HWT Umwelttechnik AG
Für saubere Luft

Industriestrasse 32
9495 Triesen,
Liechtenstein

E: info@hwt-ag.li
T: +423 233 15 85
W: www.hwt-ag.li