



DESINFEKTION I KØLECONTAINERE OG KØLERUM

MILJØVENLIG OG UDEN
BRUG AF KEMIKALIEER



VALG AF DEN RIGTIGE DESINFEKTIONS LØSNING PÅVIRKER RESULTATET

Madens holdbarhed har altid spillet en vigtig rolle. F.eks. forkorter ethylen, mug og gær den tid, hvor fødevarer forbliver friske. I frugtindustrien er blandt andet mug og gærvækst en hård modstander, der påvirker produktets levetid.

JIMCO FLO-D® Mini bruger UV-C-teknologi til at dræbe bakterier, skimmelsvamp og gær i kølerummet, hvilket optimerer levetiden for frugter og er en del af den revolutionerede måde, hvorpå frugt opbevares og transporteres.

SPAR PENGE

BEHANDLING MED OG UDEN UV-C PRODUCERET OZON

Med ozon

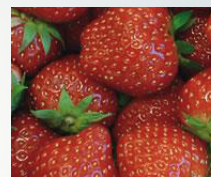


VINDRUER

Uden ozon

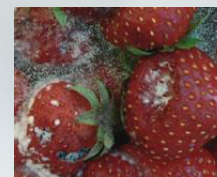


Med ozon



JORDBÆR

Uden ozon



APPELSINER



TOMATER



- ✓ PLC kontrollerede enheder med datalogning, kræver ikke ekstra arbejdskraft
- ✓ Adgangspunkt giver mulighed for trådløs tilkobling af smartphone eller tablet
- ✓ Høj alarm før behandlingsstart – på 8 forskellige sprog
- ✓ Nyt ugentligt behandlingsprogram.

JIMCO FLO-D Mini er let at flytte rundt og kan bruges i flere containere/rum, hver med separat datalogning.

Navngivelse af hver FLO-D-enhed og placering til desinfektionsdokumentation.

- ✓ Undgå tidskrævende manuel desinfektion med vand og kemikalier.
- ✓ Spar flere liter vand, samt energi til opvarmning og tørring.

- ✓ Desinficerer mere effektivt i hjørner, sprækker, ventilationskanaler, kølekanaler og andre overflader.
- ✓ Undgå stærke kemikalier, hvilket har en påvirkning på miljøet samt det miljøvenlige arbejde.
- ✓ Undgå et miljøbelastende udslip af klorinfyldt spildevand.

TEST AF KØLECONTAINER

FLO-D mini producerer ozon ved at føre luften i rummet gennem systemets UV-C kammer, hvor den tilstedeværende ilt O₂ i rummet omdannes til ozon O₃. Ozonen spreder sig derefter ud i rummet.

1.

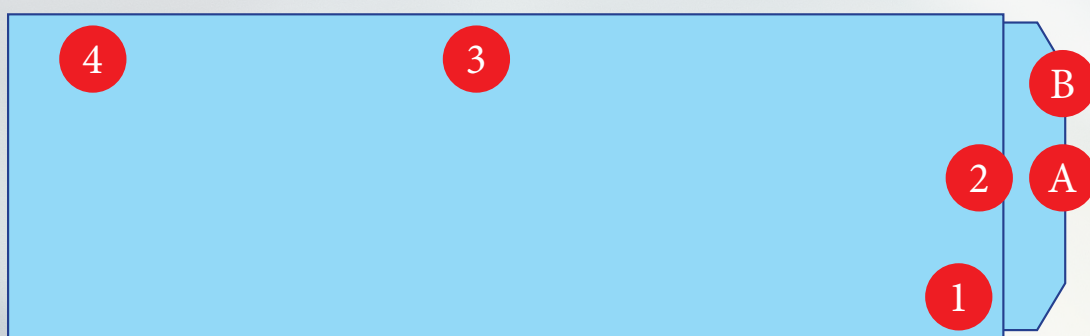
Ozonbehandling i 3 timer med FLO-D mini vil reducere mængden af organiske mekanismer, hvor bakterier trives og reproduceres.

2.

At vi uden andre midler fordeler ozonen i rummet så der dermed også er en reduktion af organisk stof.

3.

Reduktion eller fjernelse af lugt.



Position	Start ATP	15 sekunder ATP	60 sekunder ATP	Bemærkninger
1	2463	101	71	OK
2	2471	111	9	OK
3	2788	90	62	OK
4	1786	106	56	OK
A	1216	106	75	OK
B	1556	199	87	OK

Der var en **SIGNIFIKANT** reduktion af fiskelugt efter behandlingen. Kølecontaineren blev efterladt natten over, hvilket uden ozonbehandling normalt ville betyde at ingen ville kunne holde fiskelugten ud. Det er normal procedure at placere oste/fiskevogne udedørs om natten.

FLO-D mini indstillinger:

Ventilatorhastighed 80 %, ozonmåling øvre grænse 9 ppm nedre grænse 8 ppm - Timer TIL - 03 timer 00 minutter.

TEKNISK BESKRIVELSE

FLO-D® MINI - Mark 2

UV-C lamper: 8 stk. 70 Watt

Glas rør: 8 stk. (i kolde rum)

Strømforsyning: 1x230V + PE 50/60Hz, 10A

Forbrug: 640 Watt

Skærm: Proface PLC, farveskærm

Temperatur- og fugtmåler
Patenteret datalog system til dokumentation af desinfektionen

Rum-volumen:

Desinfektion: Op til 314 m³

Lugtbehandling: Op til 1.258 m³

Mål:

Højde: 1150 mm · Bredde: 560 mm

Dybde: 890 mm · Vægt: 59 Kg





UV-C OG OZON LØSNINGER TIL FREMTIDEN
EUROPA · SYDAMERIKA · NORDAMERIKA · AFRIKA · ASIEN · MELLEMLØSTEN

JIMCO TEKNOLOGI REFERENCER

