

# Clean Air Maxi

## Het professionele luchtreinigingssysteem voor de voedselverwerkende industrie



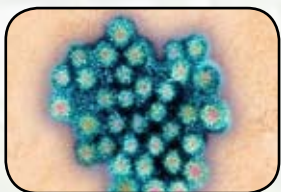
Het Clean Air Maxi systeem genereert mens- en omgevingsvriendelijke oxidanten en is ontworpen om een omgeving te creëren die nominaal vrij is van luchtgedragen bacteriën, schimmelsporen, gisten, virussen, inclusief Listeria in industriële koel- en diepvriesruimtes.

- Elimineert lucht gedragen bacteriën, schimmelsporen en vluchtige organische stoffen tot wel 99 %.
- Voorkomt cross-contamination.
- Elimineert verregaand de noodzaak van schimmelwerende middelen, pesticiden en conserveringsmiddelen.
- Verbetert de kwaliteit van het product, verhoogt de houdbaarheid.
- Voorkomt onnodig productverlies.
- Gebaseerd op natuurlijke reinigingsprincipes, dus zonder gebruik van chemicaliën.

**Het systeem werkt geheel schoon, zonder chemische restproducten of schadelijke bijverschijnselen.**

De omgevingslucht passeert de oxidatiekamer. In dat proces ontstaat een extreem hoog aandeel aan mens- en omgevingsvriendelijke oxidanten. Onder de term 'vriendelijke oxidanten' vallen hydroxyl radicalen, hydro-peroxides, super oxide ionen. Oxidanten die de verontreinigingen omzetten in zuurstof en waterstof. De pro-actieve oxidanten verspreiden zich, gedragen door de krachtige luchtstroom van de ventilator door de ruimte, waar ze de luchtgedragen bacteriën, schimmelsporen, virussen en gisten tot in alle hoeken en gaten elimineren.

**Bewezen effectief tegen bacteriën, schimmelsporen, virussen en gist.**



**Candida Albicans**



**Listeria**



**E-Coli**



**Geuren**

## Luchtgedragen bacteriën, schimmelsporen, gisten en virussen.

### Een potentiële tijdbom binnen de voedselverwerkende industrie.

De voedselverwerkende industrie valt onder zeer strenge regelgeving. Maar er is één risicobron die nog steeds vaak 'onder de radar' valt: besmetting van voedsel door luchtgedragen micro-organismen.

Door de kwetsbaarheid van voedsel, voor met name kruisbesmetting, is de luchtkwaliteit in de betreffende ruimtes van groot belang. Micro-organismen kunnen een vernietigende werking hebben op de smaak en/of kwaliteit van het product, de houdbaarheid, de tevredenheid van uw afnemers en de reputatie van uw bedrijf.

Bij veel voedselverwerkende bedrijven ontbreekt het nog aan een dagelijkse, wekelijkse- of maandelijkse controle op de aanwezigheid van micro-organismen. Ze zijn niet zichtbaar. Hun bestaan wordt domweg genegeerd. Ze kunnen de reputatie van uw bedrijf vernietigen.

Luchtgedragen bacteriën, schimmelsporen en gisten vinden vaak een ideale broedplaats in kabelgoten en op de verdampingspiralen van koelsystemen. Vanuit daar verspreiden ze zich dan weer door de lucht, waar ze de andere installaties kunnen besmetten en de kwaliteit van het opgeslagen product kunnen aantasten.

Bijzonder kwetsbare zones zijn:

- Opslagruimtes
- Laad- en losruimtes
- Koel- en diepvriesruimtes
- Wisselruimtes voor ploegendiensten

De micro-organismen kunnen ook door personeel of voertuigen binnen gebracht worden, in het gebouw komen door luchtinlaat- of luchtbehandelingsinstallaties, vanaf verpakkingsmateriaal, pallets etc.



## Luchtgedragen contaminanten zoals bacteriën, schimmelsporen en gisten zouden binnen de 'Food Processing Industry' veel meer aandacht moeten krijgen dan nu het geval is.

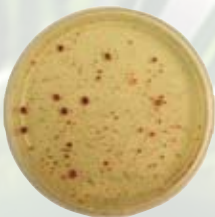
Maar of de hoeveelheden micro-organismen wel of niet gecontroleerd worden: er is één aanpak die de hoeveelheden ervan drastisch vermindert; het gebruik van lucht gedragen oxidanten.

Het Clean Air Maxi systeem genereert mens- en omgevingsvriendelijke oxidanten om actieve

bescherming van kwetsbare producten te garanderen. Het innovatieve oxidatiesysteem is een betrouwbare, effectieve manier om de binnenlucht te reinigen. Het resultaat is een frisse omgeving die verregaand vrij van micro-organismen is en waar het risico van kruisbesmetting tot een minimum is beperkt.

## Micro-organismen zichtbaar gemaakt in het laboratorium.

Voor

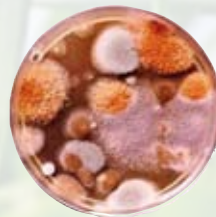


Bacteriën

Na

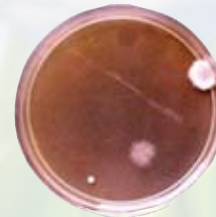


Voor



Schimmelsporen

Na





## Toepassingen

Industriële (groot)keukens, zuivelindustrie, bakkerijen, vlees-, pluimvee- en visverwerkende industrie, snack industrie, koel- en vriesruimtes, opslagruimtes, distributie centra, etc..

### Lucht in (diepvries) ruimtes

Bij het verwerken en opslaan van kwetsbare producten zoals voedsel, is een geconditioneerde omgeving extreem belangrijk. Veel besmettingsbronnen zoals bacteriën, schimmelsporen en virussen zijn luchtgedragen. Ze kunnen uw product en uw reputatie beschadigen. Het met vriendelijke oxidanten reinigen van de omgevingslucht zorgt voor een schone en veilige omgeving zonder vervuilende micro-organismen die uw product kunnen besmetten.

### Bakkerijen

In de (groot)bakkerij geven luchtgedragen gisten en schimmelsporen een grote kans op kruisbesmetting. Dat gaat ten koste van de houdbaarheid en leidt mogelijk tot klachten van klanten.

### Zuivelproducten en kaas productie

Bacteriën (starterculturen) uit de rijpingskamers van zuivelproducenten verplaatsen zich gemakkelijk naar andere ruimtes, waar ze de kwaliteit van andere producten negatief beïnvloeden.

### Kaas opslag

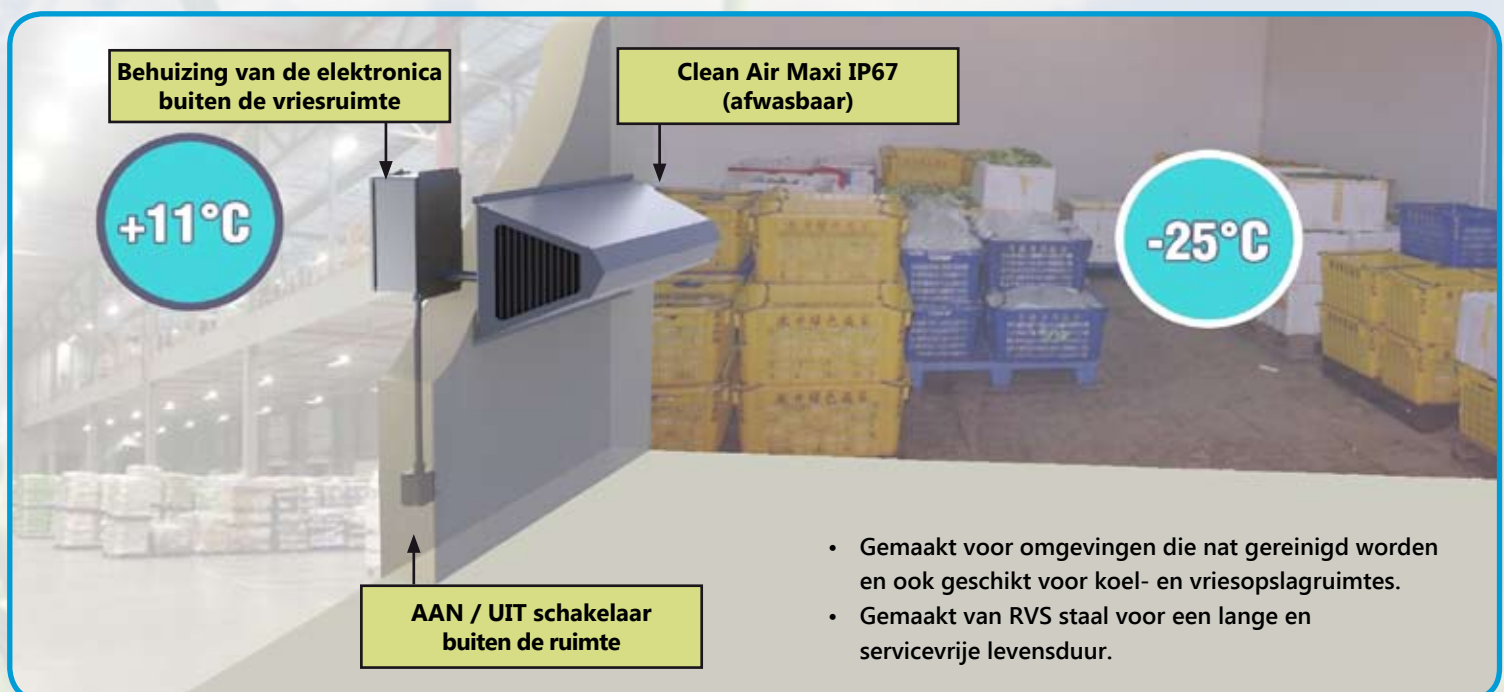
Bij de opslag van kaas is er veel te winnen als de lucht vrij wordt gehouden van schimmelsporen. Het Clean Air Maxi systeem reduceert de schimmelsporen in de omgevingslucht. De aanwezigheid van de oxidanten in de lucht, zorgt ervoor dat schimmelsporen en bacteriën zich niet kunnen vermenigvuldigen. Daardoor zijn er veel minder bestrijdingsmiddelen en beschermingsmiddelen zoals kaascoating nodig. En het reinigen van de kazen wordt veel eenvoudiger.

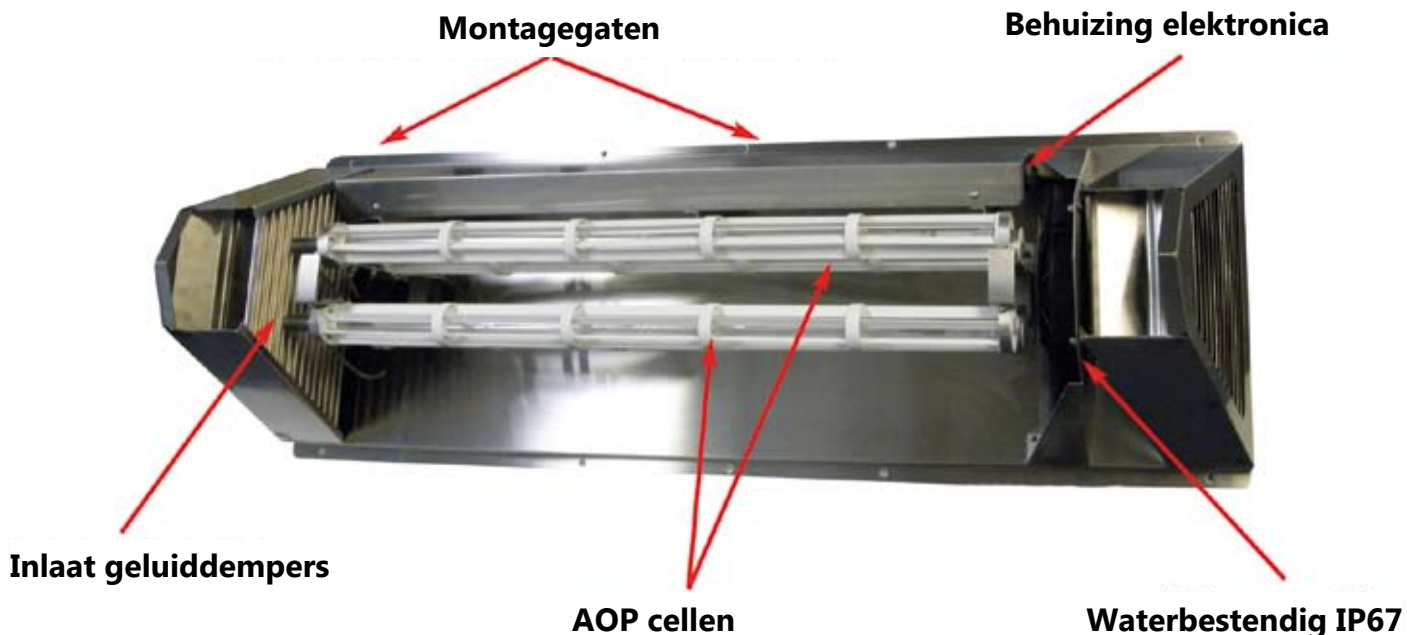
### Vers fruit, groenten en planten opslag

Verse producten zoals bijvoorbeeld aardbeien, tomaten, paprika en paddenstoelen zijn kwetsbaar voor schimmelsporen. Luchtgedragen schimmelsporen, kunnen deze producten besmetten. Is de besmetting eenmaal opgetreden, dan is de kans groot dat hij zich verspreidt. Dat risico is te vermijden door uw producten op te slaan in een risico arme omgeving. Het vooruitstrevende oxidatieproces zorgt voor een zuivere omgevingslucht en voorkomt kruisbesmetting.

### Freezer Unit Optie

De Freezer Unit optie is bedoeld voor koel- en diepvriesruimtes tot  $-25^{\circ}\text{C}$ . Een apart, extern gemonteerde NEMA 4X ballastbehuizing en controlebox worden buiten de koelruimte geplaatst.





De Clean Air Maxi kan de aanwezigheid van luchtgedragen micro-organismen, inclusief schimmelsporen en geuren met 99 % verminderen.

Technische specificaties:	Clean Air Maxi ATS
Methode	AOP
Cellen	4 x 36"
Ventilator	1200 m <sup>3</sup> /uur
Voltage / Watt	230V / 670W
Isolatieklasse	IP67
Afmetingen H x L x B	132 x 37 x 45 cm
Gewicht	30 kg
Materiaal	RVS
Capaciteit*	330 m <sup>3</sup>
* Afhankelijk van de organische belasting.	
** De fabrikant behoudt zich voor om deze gegevens te wijzigen.	