

La introducción, transmisión y propagación de microorganismos indeseables en el aire, el agua o sobre las superficies plantean a menudo grandes problemas. Los desinfectantes químicos están sujetos a restricciones legales, suelen provocar efectos secundarios indeseados y son costosos.

La radiación ultravioleta elimina de forma efectiva hongos, levaduras, virus y bacterias, sin residuos químicos, corrosión, ni aditivos perjudiciales. Especializada en el campo de la desinfección mediante UVC desde hace más de 75 años, sterilAir ofrece conceptos de higiene basados en investigaciones científicas de alto nivel y equipos fabricados con el más avanzado diseño y tecnología.



Desinfección de superficies

La serie **T2018** se utiliza para las cintas de transporte. Destaca su simplicidad, funcionalidad, diseño higiénico y su grado de estanqueidad IP69K. Los tubos UVC son inastillables y se pueden reemplazar en menos de dos minutos sin interrumpir el proceso de producción.



Desinfección del aire

Los sistemas **UVR-4K** son utilizados para la desinfección del aire en salas de producción, envasado y maduración, así como áreas de almacenamiento en frío. Un equipo estándar puede alcanzar una capacidad máxima de recirculación de 700m³/h.



Desinfección del agua

Los equipos **AQD-ST** ofrecen desde sistemas de un tubo UVC (2.500l/h) hasta de seis tubos UVC (35.000l/h). Todos los componentes relevantes se fabrican en acero inoxidable WN 1.4404 / 316L especialmente tratado para aumentar su resistencia a la corrosión. No alteran ni la composición química, ni el olor ni el sabor del agua.



Ventajas:

- Instalación simple, versatilidad de uso y bajo mantenimiento
- Puede ser integrado en instalaciones ya existentes
- Larga vida útil de los componentes y los tubos UVC
- Mínimos costes de funcionamiento y de mantenimiento
- Desinfección realizada durante la producción
- Altamente efectivo contra bacterias, levaduras, virus y mohos
- Sin productos químicos, libre de ozono y de residuos
- Cumplimiento de los requisitos de los sistemas HACCP y de la norma IFS