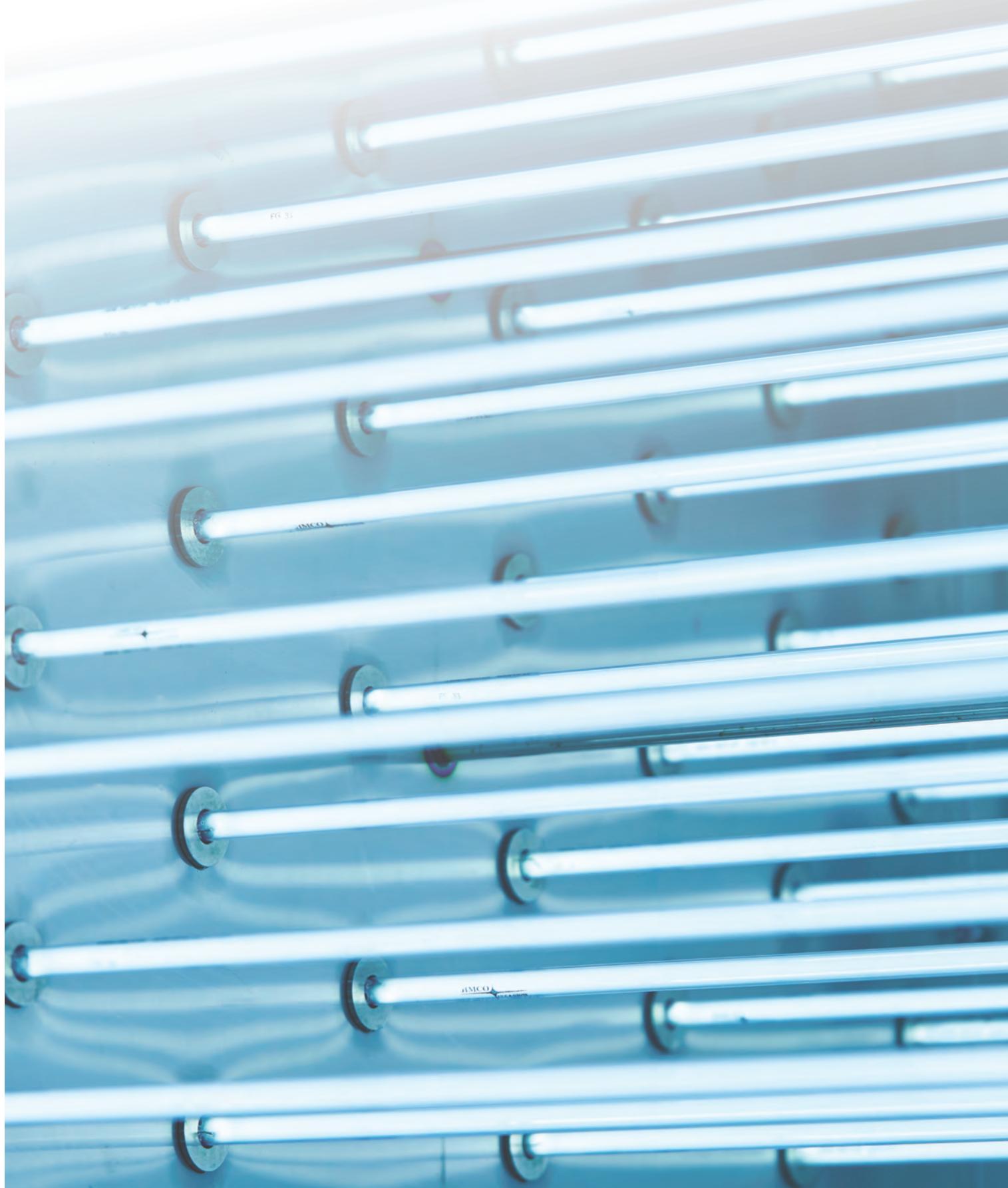




Dezinfekcijska
tehnologijom FLO-D®mini

Danski dizajn i tehnologija - za budućnost

Dezinfekcija



Inovacija i pogon

Tehnologija za budućnost - dizajnirana i razvijena u Danskoj

Jimco A/S je tvrtka iz nekih od najjedinstvenijih svjetskih rješenja za pročišćavanje i sterilizaciju zraka i otpadnih voda. Od osmišljavanja prve jedinice za čišćenje zraka 1993. godine, Jimco A/S nije se osvrnuo natrag. Danas tvrtka isporučuje svoje proizvode velikim brojem industrijskim i institucijama širom svijeta. Njegova baza kupaca obuhvaća objekte u prehrambenoj industriji, komercijalnim kuhinjama, postrojenjima za pročišćavanje otpadnih voda, školama i domovima za njegu. Ukratko, Jimco A / S poduzima sve vrste projekata - velike i male.

Potpunu dezinfekciju površina u proizvodnim pogonima

Učinkovita dezinfekcija - bez ručnih postupaka, kemikalija ili vode.

Uvođenjem disperzije površina na bazi UV-C sada dodajemo još jedno područje primjene na našu patentiranu tehnologiju UV-C, koja je nagrađena nagradom za zaštitu okoliša u Europskoj Uniji i koja se od 1993. godine koristi u čišćenju zraka - sustavi koji se koriste za uklanjanje neugodnih mirisa, poboljšanje unutarnje klime, kao i smanjenje opasnosti od požara i infekcije.

Činjenica da je sada moguće dezinficirati površine, koje inače zahtijevaju ručnu obradu, uključuju veliki broj prednosti za poslovno gospodarstvo, okoliš, kao i radno okruženje.

Jimco A/S kombinira zdrav razum sa inovativnim razmišljanjem kao temeljom jedinstvenih proizvoda tvrtke. Nije slučajno da Jimco A / S opskrbljuje neke od najvećih lanaca na svijetu - uključujući McDonald's, Scandic Hotels, McCain, Danish Crown itd.



Zašto odabratи Jimco Dezinfekcija Tehnologija?

- ✓ Izbjegavajte dugotrajnu ručnu dezinfekciju vodom i kemikalijama.
- ✓ Uštedite litre vode u tonama, kao i energiju za grijanje i sušenje
- ✓ Učinkovitije dezinficirajte sve površine i ventilacijske kanale.
- ✓ Izbjegavajte jake kemikalije koje utječu na okoliš i radnu sredinu.
- ✓ Izbjegavajte ekološko štetno oslobođanje klorirane otpadne vode.

Dezinfekcija površine i uklanjanje mirisa Industrija hrane - kontejneri na hlađenju - ograničena područja - sektor zdravstva

Može biti skupo.

Tvornica za proizvodnju hrane može biti izložena bakterijama i pljesni čak i ako postoji visoki standard higiene. Ručna dezinfekcija radnih površina, strojeva itd. Često može omogućiti neuobičajeno visok broj bakterija.

Neugodni mirisi također mogu uzrokovati nezgodu. U tim se slučajevima novac može izgubiti putem pritužbi, što dovodi do lošeg oglašavanja proizvoda.

Jednostavnim korištenjem mobilnih FLO-D® mini pročišćivača zraka, brzo ćete i učinkovito dezinficirati i ukloniti neugodne mirise iz zrakau u kompaktnom proizvodnom prostoru.

Svakodnevno čišćenje proizvodnih površina najvažnija je funkcija kako bi se održao visoki standard higijene i pomoću FLO-D® mini također ćete spriječiti formiranje pljesni, gljivica ili bilokojeg drugog tipa mikroorganizama na opremi, zidovima ili stropovima.



Pozitivni rezultati - testova kao i praktične primjene

Prije uvođenja naših rješenja za dezinfekciju na UV-C i ozonu, neko vrijeme smo provodili testove u različitim tvrtkama u suradnji s DTU-om i Nacionalnim institutom za akvakulturu Resursi. Rezultati su bili impresivni.

Nadalje, razni testovi provedeni u suradnji sa Sveučilištem Južnog Danskog pokazali su da koncentracije, primjerice, listeria i bakterija salmonelle mogu biti gotovo potpuno uništene pomoći naše tehnologije u roku od samo dva sata.

Neke činjenice o ozonu i njezinu upotrebu

1.

Ozon je moćan antimikrobni agens koji može učinkovito ubiti viruse, bakterije, gljivice i parazite, uključujući one koji uzrokuju kvarenje hrane ili ljudske bolesti.

Učinkovitost ozona ovisi o ciljanom mikroorganizmu i uvjetima obrade.

3.

Ozon uništava mikroorganizme reagiranjem s određenim oksidirajućim staničnim komponentama, čije krajnje reakcije rezultiraju oštećenjem stanica i smrću mikroorganizama.

4.

Ozon za razliku od drugih kemijskih postupaka uništava mikroorganizme odmah i učinkovito, bez ostavljanja štetnih ostataka u tretiranoj hrani ili površini, stoga je sigurniji i ekološki prihvatljiviji od većine drugih antimikrobnih lijekova.

5.

Proizvodnja i uporaba ozona u prehrambenoj industriji je sigurno, pod uvjetom da se njegova koncentracija kontrolira i prati.
Dozvoljena razina izlaganja ozonu iznosi 0,1 ppm na radnom mjestu i okolini za preradu hrane 8 sati.

Saznajte koliko možete uštedjeti

Lako je izračunati količinu ušteda koje će Vaša tvrtka moći stjecati u smislu radne snage, vode, električne energije i kemikalija,jednostavno prebacivanjem na automatsku,ekološki prihvatljivu dezinfekciju.

Atomatska dezinfekcija hladne pohrane Dezinficirajte učinkovito - bez ručnih procesa, kemikalija ili vode

Voditelj proizvodnje Morten Tønder iz Danfrugt A / S kaže: - Rezultati pokazuju da je UV-C proizvedeni ozon pogodan za proksionalno okruženje. U praksi to znači da možemo zadržati egzotično voće svježe duže od dva tjedna. Danfrugt je jedan od vodećih proizvođača voća u Danskoj i jedan od kupaca Jimca koji je instalirala, testirala i kupila Jimcoovu novu tehnologiju



Miješanje jabuka i krušaka

Pored smanjenja rasta pljesni i gljivica, sustav ima i druge prednosti. Također sustav smanjuje etilen u zraku, koje izlučuju jabuke. To omogućuje mogućnost miješanja različitih vrsta voća. Normalno, jabuke se ne mogu pohranjivati u istim hladnim skladištima kao i brojni drugi plodovi. Međutim, koncentracija etilena, koja uzrokuje npr. krušci se brže gube, minimalizira se pomoću tehnologije FLO-D® mini. Stoga se nude nove mogućnosti za skladištenje različitih voća u istim hladnim skladištima. To je prednost jer možemo zatvoriti nekoliko hladnih skladišnih prostorija i skupiti razne plodove zajedno u istom skladištu, kaže Morten Tønder.

Higijene na razini boljom od tradicionalne dezinfekcije

U tvornici ribe Vega Salmon A / S u Esbjergu, u proizvodnji ugrađen je Jimco sustav za UV-C i ozon. Testovi iz tvornice pokazuju da je ukupna koncentracija bakterija nakon UV-C i ozona bolja / niža nego nakon tradicionalne dezinfekcije.

U isto vrijeme, koncentracija kemikalija se smanjuju. To dokazuje da je štednja tona vode i kemikalija ne posjeduje higijenske posljedice.



Hladna pohrana

Ubiti plijesan, gljivice i etilen

- Nema potrebe da koristite toliko resursa za učinkovito očistiti svoje hladnjake.
- Izbjegavajte prerno rasipanje dragocjenih plodova

JIMCO A/S je proveo testove i analizu, što značajno snižava koncentraciju plijesni i gljivica pri korištenju FLO-D® mini

Uštedjeti novac

Rok trajanja hrane uvijek je imao važnu ulogu. Na primjer, etilen, plijesan i gljivice skraćuju vrijeme u kojem hrana ostaje sveža. U voćnoj industriji, među ostalim mjestima, rast plijesni i kvasca je težak protivnik koji utječe na životni vijek proizvoda. FLO-D® (dezinfekcija oksidacije fotolize) pomoći će revolucionirati način pohranjivanja voća. FLO-D® mini koristi tehnologiju UV-C

Ubiti bakterije, plijesan i gljivice u hladnom skladištu, stoga optimizirajući životni vijek plodova.

Cisti se za nekoliko sati
Jedna FLO-D® mini jedinica može dezinficirati hladnu skladišnu prostoriju do 314m³ za nekoliko sati.

Tretman sa i bez UV-C proizveden ozon

S ozonom



Grožđe

Bez ozona



S ozonom

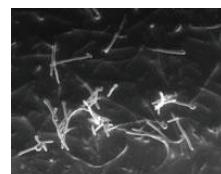


Jagode

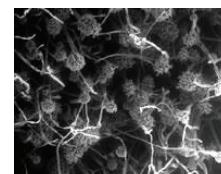
Bez ozona



Naranče



Rajčice



FLO-D® MINI

NEW

Tehnički opis

FLO-D® MINI - Mark 2

UV svjetiljke: 8 kom. 70 watt

Kvarcni uložak: 8 kom. (u hladnoj pohrani)

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

Napajanje SAD: 1x115V + PE 50 / 60Hz, 10A

Potrošnja EU: 640 watt

Potrošnja SAD: 685 vata

Zaslon: Proface PLC, ploča u boji

Sobni volumen: Dezinfekcija: Do 314 m³

Postupak mirisa: Do 1.258 m³

Mjerenja:

Visina: 1150mm

Širina: 560mm

Dubina: 890mm

Težina: 59 Kg



Test opreme za dezinfekciju Jimco flo-d® na temelju uv-c / ozona



Cilj projekta

Istražiti baktericidni učinak UV-C proizvedenog ozona na odabrane bakterije koje se smatraju relevantnim kontaminantima u industriji hrane. Nadalje, poželjno je odrediti postavke za koncentraciju ozona i vrijeme izlaganja, u postizanju željenog učinka.

Eksperimentalno postavljanje

Ispitivanje je provedeno u posebnoj ozonskoj komori, gdje su mjerena koncentracije ozona i temperature mjereni tijekom eksperimenta. 10 µl razvoju bakterija primijenjeno je napostrojenjima od nehrđajućeg čelika i širilo se napovršinu od 1 cm². Razvoj bakterija razrijeđen je u sterilnom milli Q H₂O do koncentracije od 105-107 stanica / ml. Čelične ploče su inkubirane na sobnoj temperaturi tijekom jednog sata dok se primijenjena bakterija nije isušila. Bakterije su zatim stavljene u ozon komore i izložene različitim koncentracijama ozona za vremenski period.

Preživljavanje bakterija mjereno je na pločama od čelika površine 2x50 p.l 0,9% NaCl, koji je dobiven i proširen na agar pločama za određivanje CFU preko noći inkubacije na 37 °C. Kao referenca, izvršena je i CFU bakterija primijenjena na nehrđajući čelik koji nije bio izložen ozonu. Pokusi su izvedeni na sobnoj temperaturi koja je iznosila 23°C tijekom eksperimenta.

Zaključak

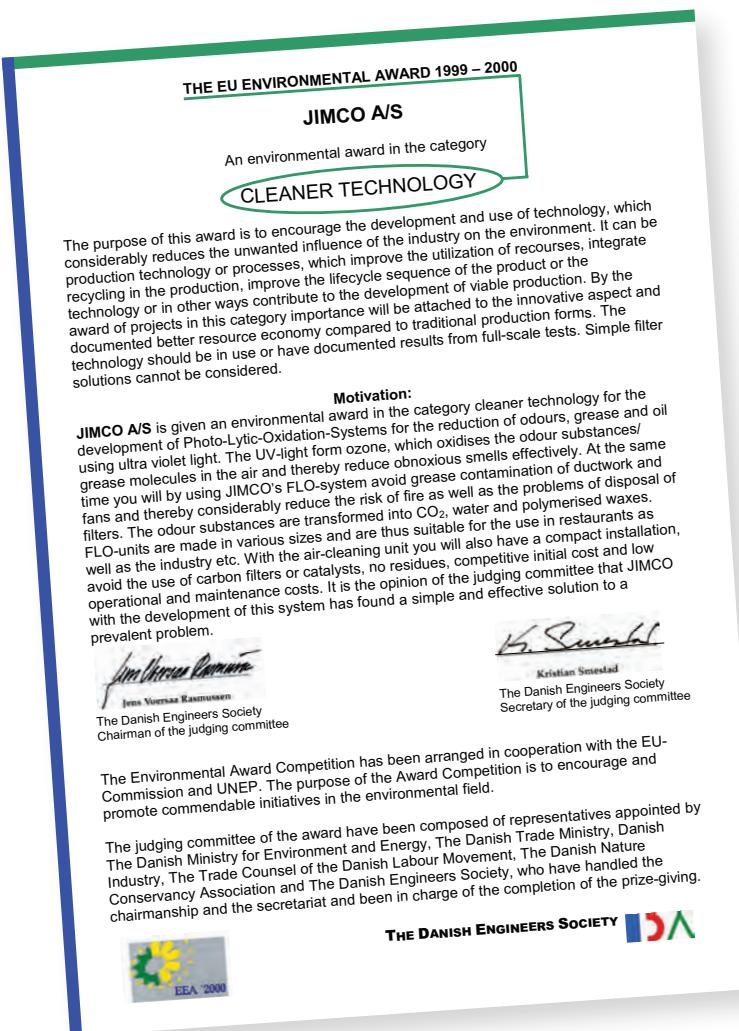
U tim eksperimentima najveći učinak promatrani je nakon dva sata izloženosti pri 10 ppm. Kada je izlaganje vremena bilo smanjeno na jedan sat, ili je koncentracija ozona smanjena na 5 ppm, redukcija i bakterija se smanjivala. Nadalje, učinak ozona bio je ograničen količinom bakterija primijenjenih na čeličnim pločama.

Kada je razina bakterija premašila 105 bakterija po cm², učinak ozona također se smanjio nakon dva sata izloženosti na 10 ppm.

Međutim, s redukcijom koja je unutar dopuštenog raspona. Također, ova količina bakterija prelazi razinu onoga što bi predstavljalo dobro pročišćene pogone za proizvodnju hrane, što je najprikladnije za primjenu uređaja.

Exposure time	Ozone concentration	Loaded	Control	Ozone	Reduction
		CFU/cm ²	CFU/cm ²	CFU/cm ²	
2 hour	10 ppm	2,40E+03 (2400)	4,00E+00 (4)	0,00E+00 (0)	
		3,30E+03 (3300)	8,00E+00 (8)	0,00E+00 (0)	
		3,00E+03 (3000)	7,00E+00 (7)	0,00E+00 (0)	
			1,60E+01 (16)	0,00E+00 (0)	
		Average (2900)	8,75E+00 (8,75)	0,00E+00 (0)	100,00%
2 hour	10 ppm	2,00E+04 (20.000)	3,00E+00 (3)	0,00E+00 (0)	
		2,00E+04 (20.000)	1,40E+01 (14)	0,00E+00 (0)	
		2,00E+04 (20.000)	2,80E+01 (28)	0,00E+00 (0)	
		Average (20.000)	1,50E+01 (15)	0,00E+00 (0)	100,00%
		3,60E+04 (36.000)	3,00E+01 (30)	0,00E+00 (0)	
2 hour	10 ppm	2,20E+04 (22.000)	1,13E+02 (113)	0,00E+00 (0)	
		2,60E+04 (26.000)	3,40E+01 (34)	0,00E+00 (0)	
		Average (28.000)	5,90E+01 (59)	0,00E+00 (0)	100,00%
		3,60E+05 (360.000)	3,98E+02 (398)	0,00E+00 (0)	
		2,20E+05 (220.000)	2,85E+02 (285)	1,00E+00 (1)	
2 hour	10 ppm	2,60E+05 (260.000)	2,97E+02 (297)	0,00E+00 (0)	
		Average (280.000)	3,27E+02 (327)	3,33E-01 (0,33)	99,90%

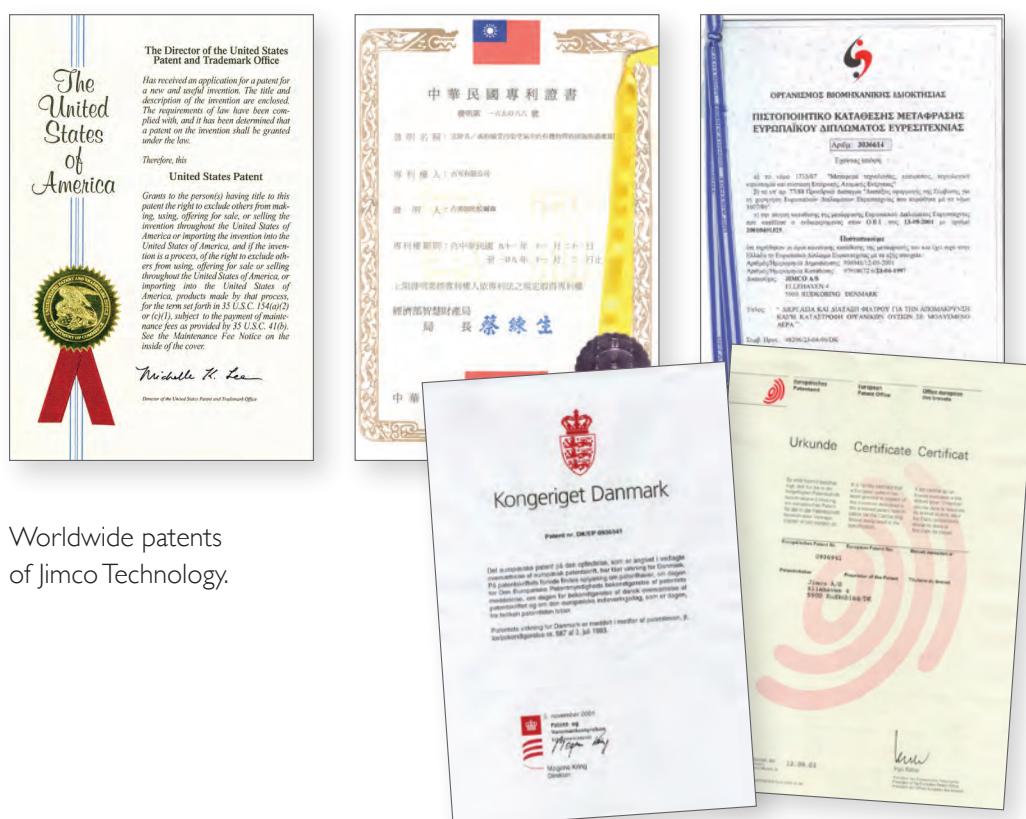
AWARDS AND PATENTS



The Environmental Award Competition has been arranged in cooperation with the EU Commission and UNEP. The purpose of the Award Competition is to encourage and promote commendable initiatives in the environmental field.

The judging committee of the award have been composed of representatives appointed by The Danish Ministry for Environment and Energy, The Danish Trade Ministry, Danish Industry, The Trade Council of the Danish Labour Movement, The Danish Nature Conservancy Association and The Danish Engineers Society, who have handled the chairmanship and the secretariat and been in charge of the completion of the prize-giving.

The EU Environmental Award for Cleaner Technology.



Worldwide patents of Jimco Technology.



UV-C AND OZONE SOLUTIONS FOR THE FUTURE
EUROPE · SOUTH AMERICA · USA · ASIA · MIDDLE EAST · SOUTH AFRICA

JIMCO TECHNOLOGY USERS

KPC SOLUTIONS



INDUSTRY SOLUTIONS



SB OPERATOR d.o.o.

Sveti Duh 104, 10000 Zagreb

T: +385 98 480390

E-mail: zlatko.miletic@sb-operator.com Web: www.sb-operator.com