



Purificadores de Ar KENTHERM UV-C Ambiente Alimentício

CLEAN AIR FOOD UV-C e COMPAC FOOD

O principal agente de perdas na indústria da panificação é o bolor, verde, cinza ou negro pode surgir em menos de uma semana nos produtos de prateleira e elevar perdas significativas para a empresa.

Ainda pouco difundido no meio da indústria alimentícia no Brasil e bastante reconhecido na Europa e EUA, o uso de purificadores de ar ultravioleta em ambiente de produção de panificação



elimina fungos, esporos e bactérias causadores do bolor e da deterioração de alimentos.

Os Purificadores de Ar KENTHERM Linha Alimentícia pertencem a uma categoria superior de purificadores de ar ultravioleta e permitem a intensa descontaminação do ar em qualquer tipo de ambiente alimentar de produção, estocagem, refrigeração ou embalagem, aumentando sensivelmente a vida de prateleira.

Os métodos tradicionais de limpeza, muitas vezes, não são suficientes para garantir altos níveis de higiene, que só podem ser alcançados pelo uso da tecnologia de



emissão de luz ultravioleta UV-C. A grande vantagem deste equipamento é a capacidade de lidar com o ar de uma sala, 24 horas por dia, sem qualquer contra indicação para os funcionários presentes.

. A Kentherm desenvolve e fabrica sistemas UV-C específicos para a indústria alimentícia diferente dos genéricos do mercado.

As boas práticas de higiene satisfazem as regulamentações e ao mesmo tempo, permitem a otimização dos lucros graças à *ampla melhoria da duração de vida útil dos produtos alimentícios e ao aprimoramento geral da qualidade.*



Com os Purificadores de Ar KENTHERM Linha Alimentícia, é possível alcançar a descontaminação da produção, embalagem, áreas de armazenamento, etc. de forma simples, imediata e segura, sem desenvolver calor, sem o uso de líquidos e produtos químicos e sem qualquer resíduo ou contra indicação.

Transportado por um ventilador tangencial silencioso embutido, o ar na sala passa pela câmara germicidal do purificador para ser descontaminado de

micróbios, vírus, bactérias, fungos e esporos mas também de contaminantes químicos;

Além das lâmpadas UV-C, os Purificadores de Ar KENTHERM também contêm um inovador sistema de condutos e anteparas interiores, o que *umenta o tempo de exposição e a ação germicidal do efeito ultravioleta em mais de quatro vezes sobre os purificadores do mercado.*

Purificadores de Ar KENTHERM Linha Alimentícia conseguem a eliminação [99%] de bactérias como Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, etc, mas principalmente *esporos como aspergillus responsáveis pelo bolor, em apenas pouco tempo de operação.*

A eficiência germicidal da emissão ultravioleta UV-C é certificada pelos principais laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde, mas principalmente foi certificada FDA – Food and Drug Administration nos EUA há muitos anos e EFSA – European Food Safety Authority correspondente a toda a Europa União.

As tecnologias de Emissão UV-C Ultravioleta, são extremamente seguras, descontaminam o ambiente e aumentam sensivelmente a vida útil dos produtos alimentícios, por destruírem os germes, fungos e bactérias que deterioram os produtos alimentícios.

Purificadores de Ar Ultravioleta UV-C para Indústria Alimentícia



Aumento significativo de vida de prateleira de produtos alimentícios

O emprego dos purificadores de ar como o Kentherm com a tecnologia Ultravioleta UV-C é reconhecido mundialmente por descontaminar especialmente locais produtivos e aumentar a vida de prateleira dos produtos alimentícios principalmente pães, laticínios, massas, pizzas, carnes, frango, bolos, doces, panetones, e adicionalmente descontaminar os ambientes de vírus como Corona, SARS, Influenza.

O aumento vertiginoso da duração dos produtos ocorre pela eliminação do bolor, e a exterminação de esporos, bacilos, germes e bactérias que fazem os alimentos deteriorarem rapidamente.



A luz UV tem se mostrado eficaz na maioria dos microrganismos bacterianos, bem como vírus, esporos e bolor. A luz ultravioleta em comprimentos de onda de 254 nm destrói o DNA de todos os microrganismos para que vírus, bactérias, leveduras e



fungos sejam desativados em segundos. Para a maioria de microrganismos, a dose letal de radiação UV é conhecida: esta é a dose após a qual as células não podem mais manter seu metabolismo e também não podem mais se multiplicar. Por causa da estrutura celular, a dose letal para diferentes patógenos varia.

Conseqüentemente, bactérias como Salmonella, Listeria e E. coli, que têm uma parede celular relativamente fina e, portanto, só podem bloquear ligeiramente a radiação UV, são extremamente vulneráveis e são facilmente destruídas. Por outro lado, os esporos de bolor protegem-se contra a radiação UV com uma parede celular grossa, que pode até ser pigmentada. Para matá-los, é necessária uma dose UV 10 a 100 vezes maior do que a necessária para bactérias, *encontrada nos*



Purificadores de ar Kentherm com sua tecnologia única.

A Radiação Ultravioleta UV-C é utilizada em salas de armazenamento ou estocagem, setores de produção, resfriamento ou congelamento, escritórios e refeitórios, lojas,

restaurantes, onde um alto teor de germes pode ser criado continuamente por funcionários ou movimentação de mercadorias.

Devido à orientação inteligente de irradiação ascendente [zona de radiação] qualquer risco de saúde UV é excluído. A convecção natural do ar garante que o ar ambiente carregado ou contaminado seja continuamente direcionado para a área de radiação da lâmpada, onde o ar é continuamente desinfetado.

Campos de aplicação – Indústria Alimentícia

Os equipamentos Kentherm foram especialmente desenvolvidos para desinfetar o ar ambiente em armazéns de estocagem, resfriamento, atacadistas, setores de produção e embalagem, especialmente de produtos alimentícios.

O ar é descontaminado pela irradiação com luz ultravioleta. O baixo ar microbiológico contaminado gerado proporciona excelentes condições para o armazenamento de massas, laticínios especialmente na produção de leite em todos os níveis e derivados, carnes, abates de frango, porco, peixes, frutas de qualquer tipo, bem como outros produtos refrigerados facilmente estragados. Devido à circulação contínua do ar sobre a Radiação Ultravioleta UVC das lâmpadas germicidas, o teor de germes é continuamente reduzido e a vida útil dos produtos se estende sensivelmente.

Ao longo do tempo, há altas cargas de germes e fungos invisíveis (por exemplo, salmonela, listeria ou aspergillus responsável pelo bolor preto ou cinza) em salas de

armazenamento ou produção refrigeradas ou climatizadas. Esta contaminação será transportada para o produto através do ar. A transmissão de germes cria um alto risco para a produção e causa deterioração do produto e reduz consideravelmente a vida útil mínima.

Com a radiação Ultravioleta UV-C a carga de germes no ar ambiente será reduzida em até 99,9%.



- A vida útil dos bens armazenados pode ser consideravelmente estendida
- A transmissão de germes será drasticamente reduzida e os germes inativados.
- Instalação simples e direta.
- Evita de forma confiável a nova formação de bolor e deterioração dos alimentos.

Purificador de Ar Ultravioleta UV-C – Panificadoras Indústrias de Massas

O emprego de Radiação Ultravioleta UV-C aumenta muito a duração dos pães elimina todos os fungos responsáveis pelo bolor e pela degradação dos produtos de massas e panificação com aumento de vida de prateleira chegando a dobrar em determinados produtos.

Radiação Ultravioleta UV Germicida – Frigoríficos e derivados aumenta os lucros

As instalações de processamento de carne que empregam adequadamente a radiação Ultravioleta Germicida UV-C vêem uma correlação direta entre a instalação de seus sistemas ultravioleta e o aumento dos lucros.

Laticínios, leiterias e derivados

Padrões mais elevados de higienização se traduzem em produtos de maior qualidade, maior prazo de validade do produto com imensa diminuição de perdas e aumento da rentabilidade. A tecnologia Germicida Ultravioleta UV-C é um método econômico e rápido de desinfecção que abrange toda a cadeia de laticínios.

Na indústria leiteira, a desinfecção Ultravioleta UV-C é utilizada especialmente para a embalagem de produtos de leite fresco, como iogurte, cream cheese e molhos, que são mantidos na cadeia fria, a fim de melhorar a vida útil. Isso significa que o processador de laticínios tem significativamente muito menor retorno do produto estragado.

Recomenda-se usar purificadores em *toda a cadeia leiteira, desde a ordenha e estocagem, até a produção industrial*, prevenindo o ar dos tanques e de embalagens contenha os germes, fungos e esporos que deterioram o produto.

O dispositivo de desinfecção de alimentos UV, usado onde alimentos frescos são armazenados e manuseados, em grandes instalações de produção e processamento de alimentos, plantas alimentícias e fábricas de alimentos, destrói Covid-19 e mais de 99,99% dos vírus aéreos, salmonela, E-Coli Influenza, MRSA, Tuberculose, bactérias, moldes e desativa microrganismos aéreos, reduz a despojo, mantém o frescor e aumenta a vida útil dos alimentos.

Vegetais frescos, frutas, carnes e embalagens de alimentos podem ser tratados e, quando expostos à luz UV, diminui a incidência de estragos. Usando radiação germicidal ultravioleta UV-C, previne a contaminação cruzada e a propagação da infecção em segundos, sem produtos químicos.

Mais detalhes no site da Kentherm:



www.kentherm.com.br

Documentos e Links Internacionais em:

<http://www.kentherm.com.br/referencias.html>

Tel (19) 3291-9054 - Cel Whatsapp: (11) 93424-3888