

# ULTRADIFFUSION<sup>®</sup>

LA PLUS *PUISSANTE* ET LA PLUS *FIABLE* DES TECHNOLOGIES  
DE DIFFUSION DE SUBSTANCE ACTIVE

**EFFICACE** • **SIMPLE & FACILE D'UTILISATION**

**SÛRE** • **ADAPTABLE & RENTABLE**



*Une technologie exclusive* **LCB food safety**



**LCB food safety**

The Vital Link

# ULTRADIFFUSION®

La technologie ULTRADIFFUSION® permet de *diffuser une substance active* dans l'air grâce à une *combustion lente, non pyrotechnique*, par effet thermocinétique. ULTRADIFFUSION® offre une diffusion uniforme et de très haute densité dans tout le volume à traiter, y compris dans les zones difficiles d'accès. La dose utilisée est adaptée de façon précise au volume de la pièce.

Depuis la naissance de Fumispore® en 1963, ULTRADIFFUSION® ne cesse d'être améliorée par les équipes R&D de LCB food safety et fait l'objet de différents brevets.

ULTRADIFFUSION® propose une alternative plus respectueuse des enjeux toxicologiques et écotoxicologiques sans compromis vis-à-vis de l'efficacité.

## EFFICACE

Dispersion homogène & taille de particules optimale :

- Temps de contact prolongé avec les contaminants aéroportés
- Dispersion en 3D, y compris dans les zones difficiles d'accès
- Distribution homogène de la dose

## ADAPTABLE & RENTABLE

- Adaptation précise de la dose, selon le volume à traiter : boîtes pré-dosées
- Prêt-à-l'emploi (*pas d'équipement spécifique nécessaire*)
- Ne nécessite pas d'eau

## SIMPLE & FACILE D'UTILISATION

### UN PROCESSUS EN 4 ÉTAPES

1  
RETOURNER LA BOÎTE PLUSIEURS FOIS



2  
OUVRIR LA BOÎTE ET LA PLACER SUR UN SUPPORT RÉSISTANT À LA CHALEUR



3

ALLUMER LA MÈCHE  
PLACER LE COUVERCLE PERFORÉ  
LORSQUE CELA S'APPLIQUE



4

LA SUBSTANCE ACTIVE S'ÉLÈVE, LAISSANT LE TEMPS À L'OPÉRATEUR DE QUITTER LA PIÈCE. ELLE EST PROPULSÉE PAR COMBUSTION LENTE, NON PYROTECHNIQUE



## SÛRE

- Mèche à combustion lente non pyrotechnique
- Ne nécessite pas la présence d'un opérateur pendant l'application
- Pas de risque de corrosion pour vos équipements
- Limitation des résidus dans les différentes applications

UNE TECHNOLOGIE DE POINTE  
DIGNE DE CONFIANCE

DÉSINFECTION DE CAMIONS

DÉSINFECTION EN SALLE DE STOCKAGE ET D'INCUBATION

DÉSINFECTION DES BÂTIMENTS

DÉSINFECTION DES SILOS

# ULTRADIFFUSION®

## UNE TECHNOLOGIE AUX APPLICATIONS MULTIPLES

La technologie ULTRADIFFUSION® est utilisée depuis plus de 50 ans dans près de 50 pays du monde pour des applications fongicide, bactéricide, insecticide, virucide, et pour le bien-être animal grâce aux huiles essentielles. Nos experts ont à cœur de vous proposer la meilleure réponse pour préserver la sécurité alimentaire à chaque étape, de la ferme à la fourchette.

### APPLICATION EN DÉSINFECTION DE SURFACE- MODE D'ACTION

1 EMISSION



La substance active s'élève, laissant le temps à l'opérateur de quitter la pièce. Elle est propulsée par combustion lente non pyrotechnique.

2 DISPERSION



La substance active couvre progressivement la totalité de la pièce en commençant par le plafond.

3 EXPANSION



En moins d'une heure, plusieurs milliards de composants s'immiscent dans les moindres recoins et interstices, et rentrent en contact avec les micro-organismes présents.

4 SÉDIMENTATION



Entre 4h et 8h, les composants ont sédimenté permettant à la substance active de prolonger son action là où elle s'est déposée.

### TECHNOLOGIES DE DIFFUSION AÉROPORTÉE



	ULTRADIFFUSION®	NÉBULISATION	THERMONÉBULISATION	FUMIGATION (GAZ)	PYROTECHNIE (FUMIGÈNES)
<b>ACTION</b>	<i>Bactéries/ Moisissures/Virus Insectes Bien-être animal</i>	Bactéries Insectes Bien-être animal	Bactéries Insectes	Bactéries Insectes	Moisissures Insectes
<b>DIFFUSION UNIFORME DE LA SUBSTANCE ACTIVE</b>	<i>Oui</i>	Non	Variable	Variable	Non
<b>TEMPS DE CONTACT OPTIMAL*</b>	<i>Oui</i>	Non	Variable	Variable	Non
<b>PRÊT-À-L'EMPLOI</b>	<i>Oui (boîtes pré-dosées)</i>	Non	Non	Non	Oui
<b>RISQUE DE CORROSION</b>	Non	Oui	Oui	Oui	Non
<b>COMBUSTION DE LA MÈCHE</b>	<i>Lente non-pyrotechnique</i>	Aucune	Aucune	Aucune	Rapide Pyrotechnique
<b>RÉACTION DE LA COMBUSTION</b>	<i>Maîtrisée</i>	Aucune	Aucune	Aucune	Violente
<b>EXPOSITION DE L'OPÉRATEUR</b>	<i>Non (diffusion lente)</i>	Oui	Oui	Oui	Oui
<b>DOSAGE PRÉCIS ET REPRODUCTIBLE</b>	<i>Oui</i>	Non	Non	Oui	Oui

\*Temps de contact optimal : mesuré par la vitesse de cinétique naturelle des particules après Ultradiffusion® comparativement aux autres technologies

**ULTRADIFFUSION®**  
une technologie exclusive LCB food safety



**LCB food safety**

The Vital Link

CONTACTEZ-NOUS

LCB food safety

Tel: +33 (0)3 85 36 81 00  
contact@lcbfoodsafety.com  
www.lcbfoodsafety.com