

Agro Media » Usine - Process »

PURE AIR, une solution de LCB food safety pour la maîtrise de la qualité de l'air dans les IAA

LCB food safety vient de lancer une nouvelle version de PURE AIR, conçu pour la décontamination et la désodorisation de l'air. ...

Celine Agromedia | 10 février 2016 0



PURE AIR combine quatre technologies de traitement de l'air.

LCB food safety vient de lancer une nouvelle version de PURE AIR. Cet appareil, conçu pour la décontamination et la désodorisation de l'air dans les locaux de production et de stockage, permet d'assurer la sécurité alimentaire des produits ainsi que la sécurité du personnel. Il est, de plus, respectueux de l'environnement par rapport aux solutions de traitement chimique classiques.

PURE AIR : une solution adaptée et respectueuse de l'environnement et des opérateurs

Cet appareil permet de traiter l'air en continu, en présence du personnel, car il ne dégage aucun résidu ou composé chimique nocif pour la santé des opérateurs ou pour l'environnement. L'installation et l'utilisation de PURE AIR sont simples. Par ailleurs, cette solution ne nécessite aucun consommable, ni main d'œuvre.

Le bon fonctionnement de l'appareil et sa maintenance sont renseignés via un boîtier de commande déporté. Ce dernier permet une visualisation rapide et simple des paramètres. Les clients maîtrisent ainsi facilement le fonctionnement de l'appareil et sa maintenance.

LCB food safety associe quatre technologies pour assurer la qualité de l'air

Cette solution combine quatre technologies de traitement de l'air : la pré-filtration, les UVC, la photocatalyse et la décharge à barrière diélectrique. Ces différentes techniques permettent, d'une part, de découper les molécules complexes et les composés organiques volatils en molécules simples et stables. D'autre part, elles détruisent les virus, les bactéries et les moisissures, en ouvrant les cellules et en découpant les composants principaux. Enfin, elles découpent les molécules chimiques responsables des odeurs en molécules simples non odorantes.

PURE AIR est composé d'une base en inox et de deux coques amovibles, en composite fibre de verre polyester, recouvert d'un gel coat, qui résistent aux agressions chimiques. Son système de fixation permet un positionnement multi-directionnel au mur ou au plafond.

Une nouvelle version de PURE AIR améliorée

Pour cette nouvelle version de PURE AIR, le design et la forme ont été repensés et développés afin que l'appareil ait une vraie signature visuelle et représente la dynamique du flux d'air traité. De plus, ses lignes courbes facilite l'entretien, optimise le flux d'air intérieure et facilite la maintenance.

La nouvelle configuration interne de PURE AIR favorise le flux d'air et limite les pertes de charge, ce qui permet de gagner en performance de traitement. Un module de pré-filtration, adaptable à l'environnement client a également été ajouté.

LCB food safety propose également d'autres solutions aux industriels de l'agroalimentaire pour y assurer la sécurité sanitaire, en évitant la prolifération de microbes et autres contaminants.