

La qualité de l'air, un enjeu majeur
pour assurer la *sécurité alimentaire*



PURE AIR 
DÉCONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE
DÉCONTAMINATION CHIMIQUE
DÉSODORISATION

La solution de
décontamination
continue de l'air

**SANS DANGER POUR VOTRE PERSONNEL
SANS RISQUE POUR VOS PRODUITS**



LCB food safety

The Vital Link

PURE AIR

UN CONCENTRÉ TECHNOLOGIQUE POUR UNE EFFICACITÉ OPTIMALE

PURE AIR élimine en continu les bactéries, moisissures, virus, odeurs et composants chimiques toxiques présents dans l'air des ateliers de production, des locaux de stockage et des zones de passage.

- Sans danger pour les opérateurs: **Zéro ozone**
- Sans risque pour vos produits: **Zéro résidu**
- Amélioration de la rentabilité de vos unités de production: gain de temps et de main d'œuvre, maîtrise des budgets de décontamination/désinfection

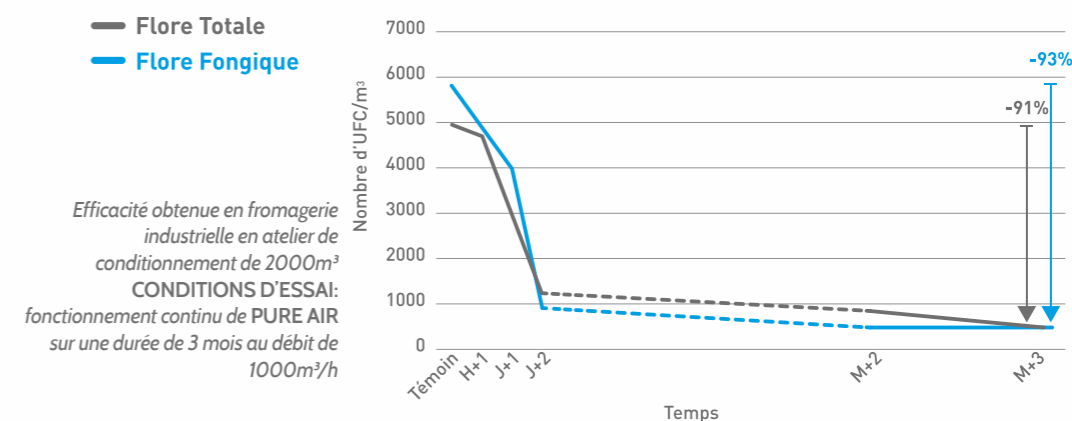
PRÉFILTRATION
Filtre gravimétrique G4
Filtre opacimétrique M6 (en option)
Élimination des poussières

AIR PURIFIÉ
CO₂
O₂, N₂
H₂O

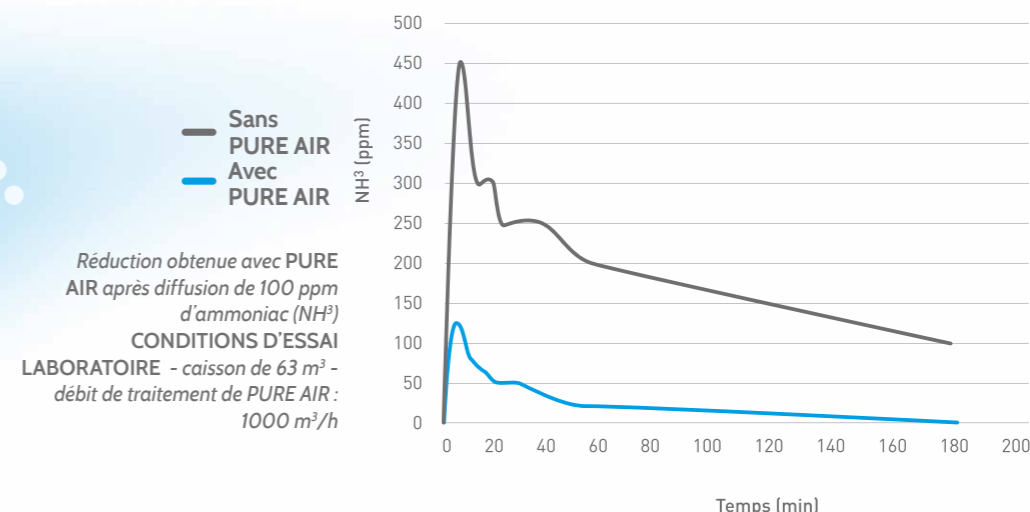
UVC - PHOTOCATALYSE - DBD
Destruction des micro-organismes
Découpage des molécules chimiques complexes et des COV
Découpage des molécules chimiques responsables des odeurs en molécules simples non odorantes

AIR POLLUÉ
BACTÉRIES - POLLUANTS
ODEURS - VIRUS - OZONE
ALLERGÈNES - PARTICULES

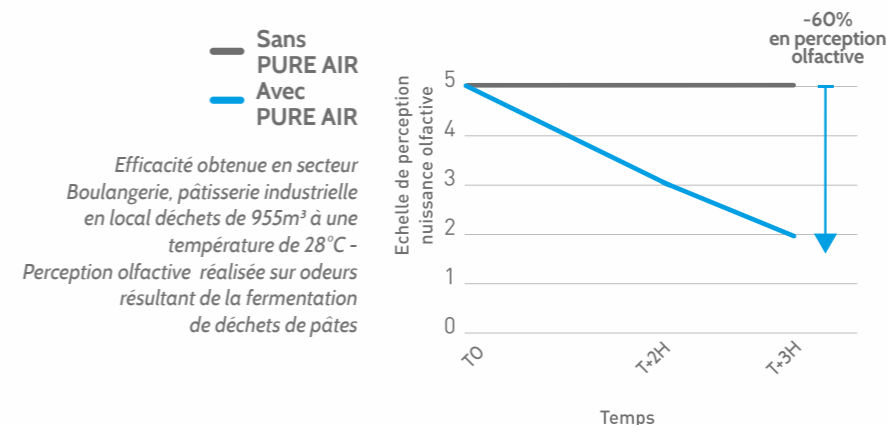
DÉCONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE



DÉCONTAMINATION CHIMIQUE



DÉSODORISATION



UNE SOLUTION POLYVALENTE

PURE AIR convient à tous les secteurs d'activité :

FROMAGERIE

“ Le choix d'utiliser PURE AIR dans nos locaux s'est fait dans le cadre d'une réflexion portant sur 3 axes :

- Sécurité sanitaire : la possibilité de réduire la flore indésirable d'une salle en présence de produits.
- Sécurité des personnes : la possibilité de réduire la flore indésirable d'une salle en présence de collaborateurs
- Sécurité d'utilisation : la rapidité de mise en service et la facilité d'entretien de l'appareil. ”

G. SALOMON

Responsable site de Plumeron - Fromagerie Berthaut

PRODUITS LAITIERS

“ Après l'installation de PURE AIR dans notre laboratoire d'analyse, nous avons constaté une diminution de 90% de la contamination aéroportée. Cet appareil nous a également permis de diminuer très significativement les odeurs liées aux analyses microbiologiques. PURE AIR est facile à mettre en place et son installation ne nécessite aucun travaux lourds. ”

J. PARIS BORDENEUVE

Responsable Contrôle Qualité, Régilait

BOISSONS

“ Depuis l'installation de PURE AIR et grâce à son extraction rapide des odeurs très puissantes au niveau aromatique dans notre laboratoire, notre personnel n'enregistre plus de maux de tête. Nous avons choisi PURE AIR pour son efficacité et sa rapidité au niveau du résultat, mais aussi pour son coût et son faible encombrement. ”

C. GRAND

Directrice technique, Pagès Vedrenne

Fruits & légumes · Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie
Viande, salaison, produits carnés · Plats cuisinés · Produits de la mer
Cuisines centrales · Emballage · (...)

SIMPLICITÉ D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

- Positionnement suivant les flux d'air, la configuration des locaux et les contraintes de travail (mur ou plafond)
- Pose facile: système de fixation intégré (base inox)
- Boitier déporté : Visualisation des paramètres de fonctionnement et de maintenance
- Facilité d'accès aux composants (2 coques amovibles) : changement des filtres et maintenance aisés
- Sécurité : arrêt de fonctionnement à l'ouverture d'une des coques de l'appareil

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériaux faciles d'entretien, résistants aux agressions chimiques (désinfectants)

Système de filtration modulaire

- Standard : filtre gravimétrique G4
- En option : filtre opacimétrique M6 (classification EN 779 :2012)

3 débits d'utilisation possibles :

300 – 600 – 1 000 m³/h

Poids : 45 kg

Dimensions de l'appareil (encombrement) :

(L) 113 cm x (l) 49,5 cm x (h) 53,5 cm

Maintenance annuelle (hors filtres : à adapter en fonction de l'environnement)

PURE AIR



Partenaire des entreprises leaders
de la filière agro-alimentaire
depuis 50 ans



LCB food safety

The Vital Link

LCB food safety

PAE ACTIPARC - Rue des Acacias
01190 BOZ - FRANCE

T: +33 3 85 36 81 00 - F: +33 3 85 36 01 28

www.lcbfoodsafety.com

contact@lcbfoodsafety.com