

## PureAir

La inocuidad alimentaria sin concesiones

### LA HERRAMIENTA PARA DESCONTAMINAR Y DESODORIZAR EL AIRE DE SUS SALAS

#### EL PRODUCTO

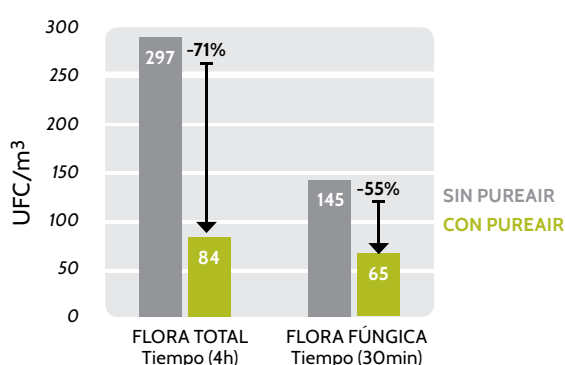
- Equipo de descontaminación microbiológica, químico y de desodorización
- Equipo de eliminación de polución y de desodorización del aire
- Combinación de 2 tecnologías: a DBD-Lyse® y la fotocatalisis
- Caja en inox

#### SUS VENTAJAS

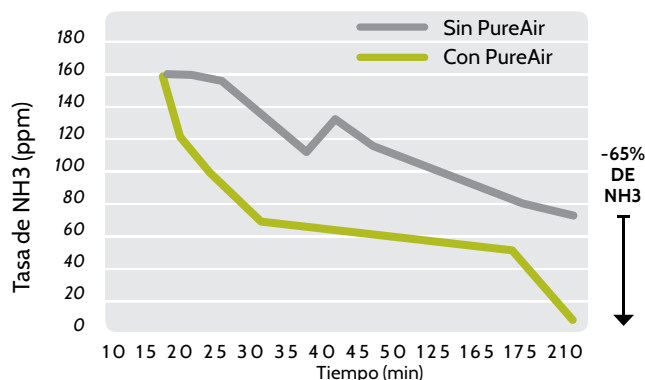
- Tratamiento del aire en continuo, en presencia humana y de alimentos
- Tratamiento autónomo sin intervención humana
- Reacción de oxidación completa: sin emisión de residuos, de ozono o de otro contaminante secundario
- No consumible diario
- Ambiente del proceso seguro
- Inocuidad en productos alimenticios

#### SUS RESULTADOS - (DATOS INDUSTRIALES)

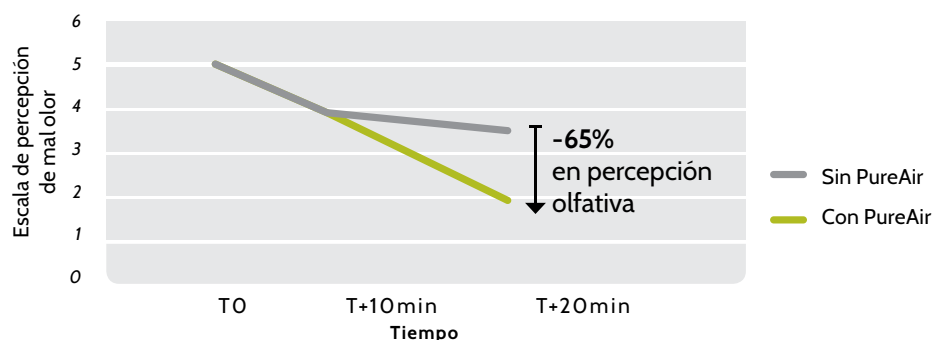
##### Descontaminación microbiológica



##### Descontaminación química



##### Desodorización





## SU APLICACIÓN

### AIRE CONTAMINADO

Ozono  
Alergias  
Olores  
Bacterias  
Virusas  
Contaminantes  
Partículas



<b>SECTORES</b>	Queserías industriales, embutidos, panaderías y pastelerías industriales, vestuarios, almacenamiento de frutas y vegetales, salas de envasado, locales de basura
<b>ACCIONES</b>	<p><b>Descontaminación química y desodorización:</b> sala de producción, local técnico, tratamiento de los desagüaderos, vestuario, laboratorio, locales de basura</p> <p><b>Descontaminación microbiológica de la flora de alteración en el aire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Verde del salchichón - <i>Penicillium sp</i></li> <li>● “Pelo de gato” - <i>Mucor sp, Rhizopus sp</i></li> <li>● “Piel de sapo” - <i>Geotrichum candidum</i></li> <li>● Hongo azul en pan - <i>Aspergillus sp</i></li> <li>● Putrefacción dado a bacteria - <i>Erwinig sp, Xanthomonas sp</i></li> <li>● Verde - <i>Pseudomonas sp</i></li> <li>● Putrefacción - <i>Enterobacteria, Clostridium sp</i></li> </ul>
<b>EL + LCB FOOD SAFETY</b>	<p><b>Pack PureAir, expertos a sus lados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Acompañamiento al estudio de implementación y de uso del PureAir</li> <li>● Validación “In-situ” de la eficacia y la inocuidad de la tecnología</li> <li>● Operación segura en la introducción de una nueva tecnología en un ambiente de trabajo (datos de validación CHSCT, etc.)</li> </ul>



**Nuestros expertos les acompañan en el establecimiento de un plan de lucha contra las contaminaciones adaptadas a su actividad, en el respeto de la cadena de la inocuidad alimentaria**

Ficha técnica disponible

conception : eretic brand consulting & design – crédit photos : ©iStockphoto.com/chiwat2, Miguel Malo