

Automatisk desinfektion af kølerum



Desinficér effektivt – uden manuelle processer, kemikalier eller vand

Dræber: Gær, Skimmel & Ethylenen

- Undgå for mange ressourcer på, at rengøre et kølerum..
- Undgå svind og spild af dine frugter

– JIMCO A/S har lavet tests og analyser, der viser markant mindre koncentration af både skimmel og gær, når man bruger FLO-D

Produktionschef Morten Tønder fra Danfrugt udtaler:

- *Resultaterne dokumenterer UV-C-produceret ozons gode egenskaber i kølemiljø. I praksis betyder det, at vi kan holde vores frugter friske i to uger længere.*

Danfrugt A/S er en af de kunder, som har opstillet, afprøvet og købt Jimco's nye teknologi.

JIMCO A/S modtog i år 2000 EU's Miljøpris i kategorien „Renere Teknologi” på baggrund af sine luftrensesystemer

- Blander pærer og æbler

Ud over den minimerede skimmel- og gærvækst er der også andre fordele ved anlægget. Det reducerer nemlig også luften for den ethylen, som æbler normalt udskiller.

Derved åbner det op for muligheden for at blande forskellige frugttyper.

Produktionschef Morten Tønder, fra Danfrugt A/S, forklare:

– Normalt kan æbler ikke være i samme kølerum som en række andre frugter. Ethylenen, som får eksempelvis pærer til at rådne hurtigere, minimeres med UV-C-teknologien, og det giver nogle nye muligheder for opbevaring af forskellige frugter i samme kølerum. Det er en fordel, da vi kan lukke nogle kølerum helt ned og samle forskellige frugter, når sæsonen lakker mod enden.



Store besparelser

Fødevarers holdbarhed har altid spillet en vigtig rolle, og eksempelvis gær og skimmel forkorter den tid, hvor fødevarer er friske. Inden for blandt andet frugtindustrien har skimmel- og gærvækst altid været en hård modstander, når det kommer til holdbarhed. FLO-D (Foto Lyse Oxidation – Desinfektion).

–vil være med til at revolutionere den måde, man i dag opbevarer frugt på, Maskinen bruger UV-C producerende ozon til at dræbe bakterier, skimmel-svampe og gær i kølerummet, og på den måde holder frugterne længere tid.

Renser på få timer

En FLO-D kan rense luften i et kølerum, der er op til 1500 m3 stort, og det tager ganske kort tid at behandle et rum.



- Hvad gør FLO-D for dit firma?

- Mulighed for fælles opbevaring, af forskellige frugter
- Længere holdbarhed
- Reducerer spild

Løsninger til UV-C & Ozon baseret desinfektion kan Købes/lejes hos Jimco A/S, samt vore forhandlere



Kontakt os for yderligere Information

JIMCO A/S

Mjølbyvej 7 - DK- 5900 Rudkøbing

Tlf.: +45 62 51 54 56 - E-mail: jimco@jimco.dk

Website: www.jimco.dk

Lad Dem overbevise om vore produkters effektivitet og kvalitet – vi rådgiver Dem gerne!

Behandling med & uden UV produceret ozon

Med Ozon



Uden Ozon



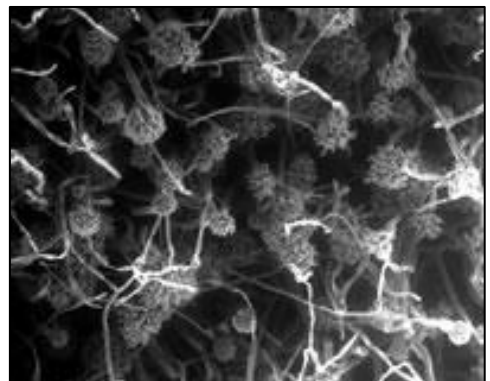
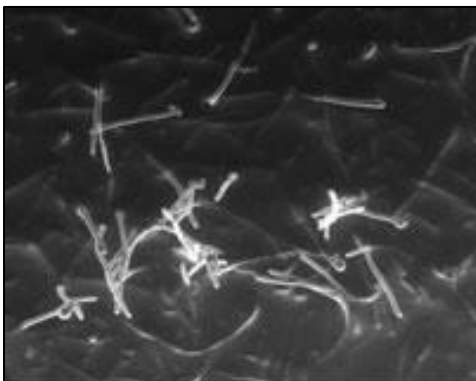
Druer



Appelsiner



Jordbær



Tomater