

DESINFECCIÓN UTILIZANDO LA TECNOLOGÍA FLO-D'



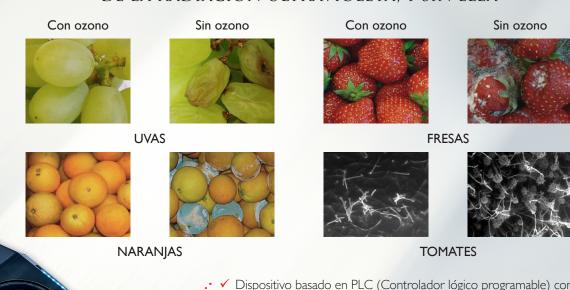
LA SELECCIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE DESINFECCIÓN CORRECTA PUEDE CONTRIBUIR EN EL RENDIMIENTO

La vida útil de los alimentos siempre ha jugado un papel importante. Por ejemplo, el etileno, el moho y las levaduras reducen significativamente el período de tiempo durante el cual los productos conservan su frescura. En el sector de las frutas y hortalizas, entre otras cosas, el desarrollo del moho y la levadura es un factor grave que afecta a la vida útil de los productos.

FLO-D® Mini fabricado por JIMCO utiliza la tecnología UV-C para eliminar bacterias, moho y levaduras en cámaras frigoríficas, optimizando, al mismo tiempo, la vida útil de las frutas y proporcionando un formato completamente nuevo para almacenarlas y transportarlas.

AHORRO DE FONDOS

TRATAMIENTO CON OZONO, FORMADO BAJO LA INFLUENCIA de la radiación ultravioleta, y sin ella



- ✓ Dispositivo basado en PLC (Controlador lógico programable) con registro de datos que no requiere personal adicional.
- ✓ Punto de acceso en un teléfono inteligente o tableta para conexión inalámbrica
- ✓ Sistema de aviso de alto sonido antes del procesamiento: disponible en 8 idiomas
- ✓ Nuevo modo de programa de tratamiento semanal

El dispositivo FLO-D Mini de JIMCO es fácil de transportar y puede utilizarse para desinfectar varios contenedores con un registro de datos individual para cada uno. La denominación de cada unidad de FLO-D y la ubicación para almacenar los datos de desinfección.

- ✓ Excluye la necesidad de un largo proceso de desinfección manual con el uso de agua y químicos.
- ✓ Permite ahorrar el agua y la energía eléctrica requerida para calentar y secar los locales.
- ✓ Proporciona una desinfección más efectiva de las esquinas, grietas y los conductos de ventilación, serpentinas y superficies de enfriamiento.
- ✓ Permite poder rechazar el uso de químicos agresivos que afectan al medio ambiente natural e industrial.
- Elimina el riesgo de fugas de aguas residuales cloradas tóxicas.

ENSAYOS EN UN REMOLQUE REFRIGERADOR

El dispositivo FLO-D Mini produce ozono al pasar el aire del local a través de la cámara UV del sistema, donde el oxígeno (O2) del aire se convierte en ozono (O3).

Luego, el ozono emitido se distribuye por todo el local.

Ι.

El tratamiento con el ozono durante 3 horas utilizando el dispositivo FLO-D Mini permite reducir la cantidad de sustancias orgánicas que forman un medio para el desarrollo y la proliferación de las bacterias.

2

Por lo tanto, sin usar recursos adicionales obtenemos una corriente de ozono que ingresa a través del bloque de evaporación, lo que también garantiza una disminución de la concentración de sustancias orgánicas

3

Reducción o eliminación completa de olores.



Posición	Puesta en marcha de la ATP	15 seg de ATP	60 seg de ATP	Observa- ciones
1	2463	101	71	+
2	2471	111	9	+
3	2788	90	62	+
4	1786	106	56	+
A	1216	106	75	+
В	1556	199	87	+

Después del tratamiento, se observó una disminución SIGNIFICATIVA del olor a pescado, con tal de que el remolque se dejó durante la noche en la sala de producción; como regla general, sin tratamiento con ozono se formaba un olor persistente a pescado en el local, por lo que dejar fuera los remolques con pescado durante la noche era una práctica habitual.

Configuraciones para el ensayo del FLO-D Mini:

Velocidad del ventilador: 80%, concentración del ozono: límite superior: 9 ppm; límite inferior: 8 ppm; tiempo de procesamiento: 03 horas 00 minutos.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FLO-D® MINI - Mark 2

Lámparas UV: 8 ud. 70 vatios

Tubo de cuarzo: 8 ud. (en el refrigerador)

Fuente de alimentación, EU: 1×230 V + PE 50/60 Hz, 10 A

Fuente de alimentación, EE.UU.: 1×115 V + PE 50/60 Hz, 10A

Consumo de energía, EU: 640 vatios Consumo de energía, EE.UU.: 685 vatios

Pantalla: PLC (Controlador lógico programable) roface, panel con pantalla a color

Superficie del local:

Desinfección: Hasta 314 m3 Eliminación de olores: Hasta 1258 m3

Dimensiones:

Altura: 1150 mm Ancho: 560 mm Profundidad: 890 mm Peso: 59 kg





SOLUCIONES TÉCNICAS DEL FUTURO CON EL USO de la radiación ultravioleta (UV-C) y el ozono europa · américa del sur · ee.uu. · asia · oriente medio

LA TECNOLOGÍA JIMCO LA UTILIZAN

















































