

JIMCO®

UV-C & OZONE
Technology

#chemicalfreeworld



DESINFEKTION VON HERKÖMMLICHEN TRANSPORT- UND KÜHLCONTAINERN

UMWELTFREUNDLICH
UND CHEMIELOS



JIMCO.DK

DIE WAHL DES RICHTIGEN DESINFEKTIONS- VERFAHRENS HAT **GROSSE AUSWIRKUNGEN** AUF DIE PRODUKTION

Die Haltbarkeit von Lebensmitteln war immer von großer Bedeutung. So verkürzen beispielsweise Ethylen, Schimmel und Hefepilze die Zeitspanne, in der die Produkte ihre Frische behalten, erheblich. Schimmel und Hefepilze stellen darüber hinaus in der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie einen negativen Faktor dar, der das Verfallsdatum beeinflussen kann.

Der JIMCO FLO-D® Mini verwendet UV-C Technologie zur Beseitigung von Bakterien, Schimmel und Hefe in Kühlräumen, wodurch die Lebensdauer während der Lagerung und des Transports von Obst und Gemüse auf revolutionäre Art optimiert wird.

KOSTENEINSPARUNG

BEHANDLUNG MIT UND OHNE UV-C PRODUZIERTEM OZON

Mit Ozon



WEINTRAUBEN

Ohne Ozon



Mit Ozon



ERDBEEREN

Ohne Ozon



ORANGEN



TOMATEN



- ✓ Ein PLC-gesteuertes System mit Datenerfassung, das kein zusätzliches Personal zur Bedienung benötigt.
- ✓ Accesspoint auf Ihrem Smartphone oder Tablet für drahtlose Verbindungen
- ✓ Laute Benachrichtigung vor Beginn der Behandlung in 8 Sprachen
- ✓ Neuer Betriebszustand für wöchentliches Behandlungsprogramm

Das JIMCO FLO-D Mini-Gerät lässt sich leicht bewegen und kann zur Desinfektion von unterschiedlichen Containern mit separater Datenerfassung eingesetzt werden.

- ✓ Dabei entfällt die ständige manuelle Reinigung und Desinfektion unter Einsatz von Wasser und Chemikalien.
- ✓ Das Verfahren spart Wasser und Strom für die Beheizung und Trocknung der Räumlichkeiten.

- ✓ Es sorgt für effizientere Desinfektion in Eckbereichen, Spalten und Lüftungskanälen, Kühlspiralen und -oberflächen.
- ✓ Darüber hinaus ermöglicht es, auf den Einsatz von aggressiven Reagenzien zu verzichten, die die Umwelt und den Betrieb schädlich belasten.
- ✓ Es werden Leckagen von chlorhaltigem Abwasser eliminiert.

KÜHLANHÄNGER

Das FLO-D Mini-Gerät erzeugt Ozon, indem die Raumluft die UV-Kammer der Anlage durchströmt und sich der Sauerstoff (O₂) in Ozon (O₃) umwandelt. Das ausgeblasene Ozon füllt dann den Raum.

1.

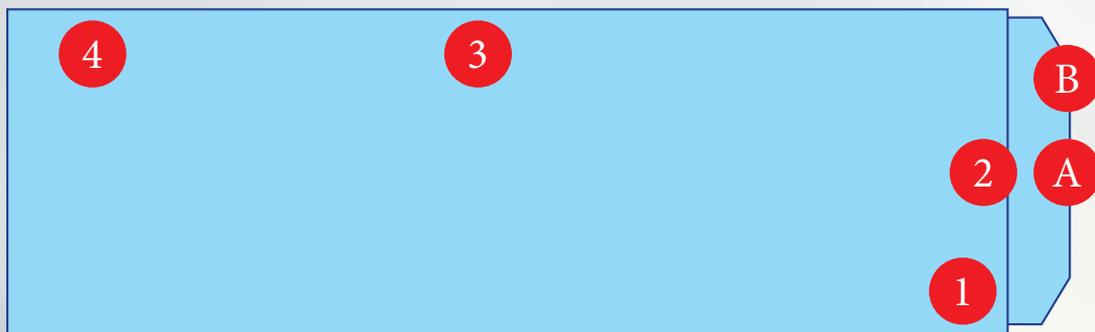
Die dreistündige Ozonbehandlung mithilfe des FLO-D Mini-Gerätes vermindert den Gehalt von organischen Substanzen, die den Mikroorganismen als Lebens- und Vermehrungsraum dienen.

2.

Somit kann man ohne zusätzlichen Aufwand einen Ozonstrom erhalten, der über den Verdampferblock gelangt, was eine Gehaltsreduktion von organischen Stoffen zur Folge hat.

3.

Verminderung oder vollständige Beseitigung von Gerüchen.



Stellung	Behandlungs- vorgang Start	15 Sek Behandlungs- vorgang	60 Sek Behandlungs- vorgang	Bemerkungen
1	2463	101	71	OK
2	2471	111	9	OK
3	2788	90	62	OK
4	1786	106	56	OK
A	1216	106	75	OK
B	1556	199	87	OK

Nach der Behandlung war eine **ERHEBLICHE** Verminderung von Fischgeruch zu verzeichnen, obwohl der Anhänger die ganze Nacht im Produktionsraum stand. Normalerweise hatte das ohne Ozonbehandlung die Bildung eines langanhaltenden Fischgeruchs im Produktionsraum zur Folge und der einzige Ausweg war eine Platzierung des Anhängers draußen.

Testeinstellungen des FLO-D Mini:

Gebläsegeschwindigkeit - 80%,
Ozongehalt:
oberer Grenzwert - 9 ppm, unterer Grenzwert - 8 ppm,
Behandlungsdauer - 3 Stunden

TECHNISCHE DATEN

FLO-D® MINI - Mark 2

UV-Lampen: 8 Stk. 70 W

Quarzrohr: 8 Stck. (in Kühlkammer)

Stromquelle, EU: 1x230V+ PE 50/60 Hz, 10 A

Stromquelle, USA: 1x115V + PE 50/60 Hz, 10 A

Leistungsaufnahme, EU: 640W

Leistungsaufnahme, USA: 6 685W

Anzeige: PLC Proface, Bedienfeld mit Farbdisplay

Temperatur- und Feuchtigkeitssensor

Datenprotokollierung für Ihre Flächendesinfektion

Raumfläche:

Desinfektion: bis 314 m³

Geruchsentfernung: bis 1258 m³

Abmessungen:

Höhe: 1150 mm · Breite: 560 mm

Tiefe: 890 mm · Gewicht: 59 kg





ZUKÜNFTIGE LÖSUNGEN MIT UV-C UND OZON
EUROPA · SÜDAMERIKA · NORDAMERIKA · AFRIKA · ASIEN · NAHEN OSTEN

JIMCO REFERENZEN

