

SANUVOX



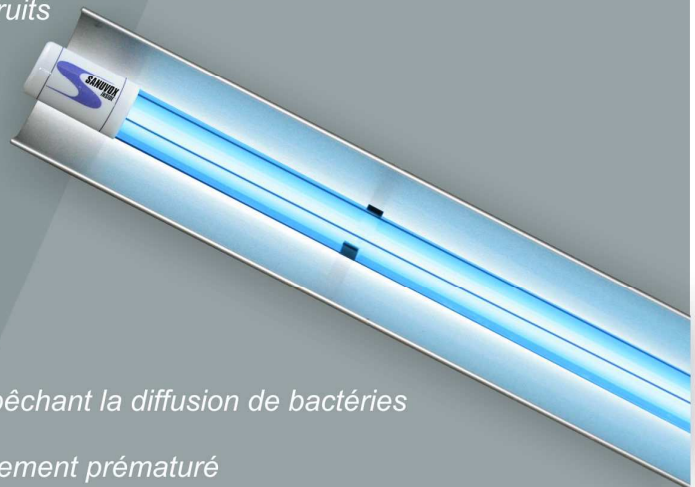
CHAMBRES FROIDES: RÉDUCTION DES CONTAMINANTS/ DE L'ÉTHYLÈNE

La prolifération des moisissures et des bactéries dans les chambres froides ou entrepôt peuvent avoir un impact direct sur la qualité des viandes, de poissons, de fruits et des légumes entreposés ou transformés. De plus le dégagement d'éthylène peut réduire la conservation des fruits et des légumes en favorisant l'accélération du mûrissement. Les stérilisateur IL Sanuvox pour les serpentins installés face aux serpentins de refroidissement détruisent les micro-organismes tels que bactéries, moisissures qui s'y développent tout en diminuant la concentration d'éthylène par oxydation de la molécule.

Stérilisateur UV de serpentins pour aliments

Caractéristiques

- *Processus Sanuvox breveté stérilisant les serpentins empêchant la diffusion de bactéries et moisissures dans l'air*
- *Réduit la concentration d'éthylène responsable du mûrissement prématuré*
- *S'installe facilement dans les équipements en place*
- *Disponibles en diverses longueurs allant de 12" à 60 "*



OBJECTIF - Augmenter le temps de conservation des fruits et légumes dans un environnement de chambre froide en réduisant les émissions d'éthylène et les bactéries

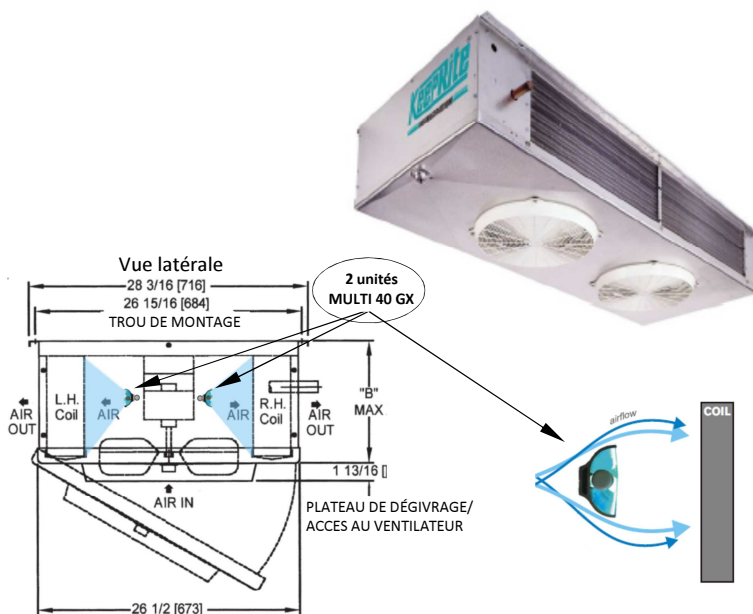
ÉQUIPEMENTS UTILISÉS: Unités IL COIL CLEAN installées en face des serpentins dans l'unité de réfrigération. Chaque unité comprend une lampe UVC /UVV. Le module contenant les ballasts utilise des témoins DEL indiquant le statut des lampes et quand les changer (aux 2 ans).

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT: L'unité purifie l'air de deux façons :

1. La section UVC germicide des lampes détruit les contaminants biologiques, moisissures et bactéries, qui se développent sur les serpentins de climatisation et réduit donc leur distribution.
2. La section oxydante des lampes UVV diminue l'éthylène libéré et ralentit donc le processus de maturation des fruits et des légumes

Une performance optimale pour les serpentins!

INSTALLATION TYPIQUE

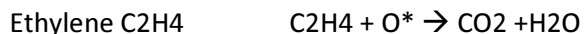


RALENTIR LE PROCESSUS DE MÛRISSEMENT AVEC L'UVV

La photoxydation UVV peut être utilisée pour détruire les composés chimiques qui déclenchent le mûrissement des fruits et des légumes. L'UVV oxyde et neutralise les molécules d'éthylène libérées par le mûrissement, retardant ainsi la diffusion du processus à l'ensemble des produits entreposés. Les différents états d'une plante sont influencés par des hormones végétales. Un composé organique lié à la maturation est l'éthylène, un gaz produit par les plantes à partir d'un acide aminé, la méthionine. L'éthylène augmente le niveau intra cellulaire de certains enzymes dans les fruits et les légumes fraîchement récoltés, enzymes qui incluent :

- Amylase, qui hydrolyse l'amidon en le transformant en sucre simple
- Pectinase, qui hydrolyse la pectine, une substance qui conserve la fermeté aux fruits

Il est donc possible de ralentir le processus de maturation en réduisant la concentration de gaz éthylène dans l'air avec la photoxydation UVV. L'éthylène sera donc transformé en dioxyde de carbone et en eau.



RALENTIR LE PROCESSUS DE DÉCOMPOSITION AVEC L'UVC

Le processus de décomposition affecte aussi les produits frais, causé en grande partie par des champignons parasites et des moisissures. De par ses propriétés germicides, l'UVC est très efficace pour éliminer la reproduction de ces bio-contaminants. L'UVC détruit les spores, moisissures et champignons aéroportés, ralentissant ainsi la contamination d'un fruit à l'autre.

AVANTAGES

- Conservation prolongées des fruits et légumes
- Serpentins maintenus propres augmentant l'efficacité énergétique
- Maintenance simple-
 - Changement des lampes aux 2 ans
 - Ballasts garantis 15 ans

CIBLES

- Chambre froide épiceries
- Fruiteries etc...
- Entrepôts de conservation
- Producteurs maraîchers
- Camions de transport réfrigéré