

## PureAir nyhed fra Naturligdesinfektion.dk

---

Vidste du at ...

- Op til 30% af fødevarerne i kølerum er spildte grundet uhygiejnisk miljø?
- Sterile miljøer betyder både: fjernelse af bakterier og Volatile Organic Compound (VOC) "dårlig lugt"?
- Andre luftrensingsanlæg på markedet;
  - Bruger en enkelt teknologi - enten effektivt til at fjerne bakterier eller fjerne VOC?
  - Kan ikke benyttes ved temperature under -10 C°?
  - Kan ikke betjenes kontinuerligt
  - Har ikke sikkerhedsforanstaltninger til at forhindre udslip af kviksølv eller gladsplintre



---

### To funktioner – Et system!

**PureAir** er det eneste system med en to trins tilgang til at fjerne både bakterier og dårlig luft

- Under det første step steriliseres luften med UVC lys. Dette er den eneste pålidelige teknologi til kemifri sterilisation
- Under det andet step fjernes dårlig lugt ved hjælp af fotokatalytisk oxidation via UVA lys og en titanium dioxid belægning (TiO<sub>2</sub>).

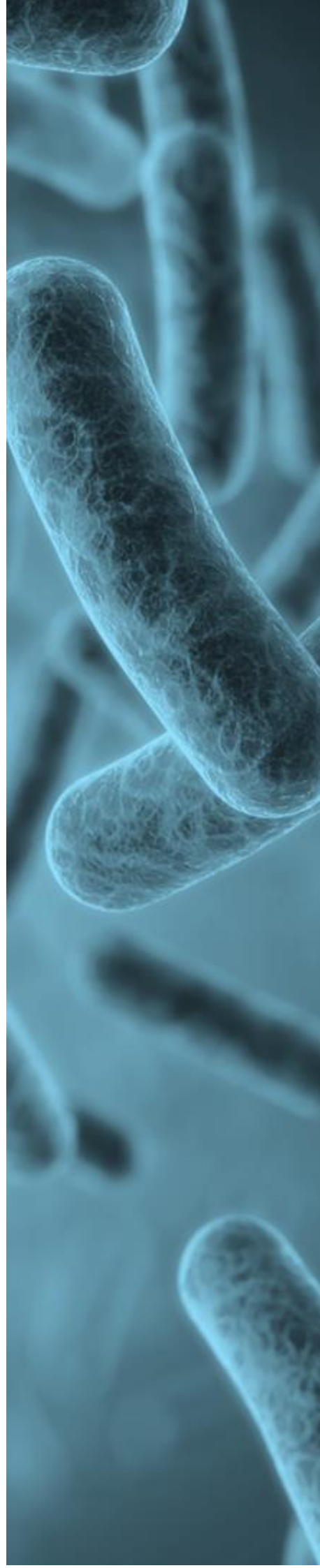
Det lukkede **PureAir** system, med aktiv indsugning af luft, undgår eksponering af fødevarer med UV-stråler, og giver samtidig mulighed for kontinuerlig drift, selv med personale i rummet.

### Kontinuerlig rensning

Den kontinuerlige rensning af luften i kølerum forlænger holdbarheden af fødevarer og holder dem friske længere. For at imødekomme højeste HACCP standarder er UV-lamperne udstyret med en speciel beskyttelsesfilm. Derfor er det ikke muligt at der frigives kviksølv eller glassplinter i tilfælde af brud på UV-lampen.

Forskellige muligheder for overvågning af desinfektionens ydeevnen tillader integration i HACCP standarder.

---



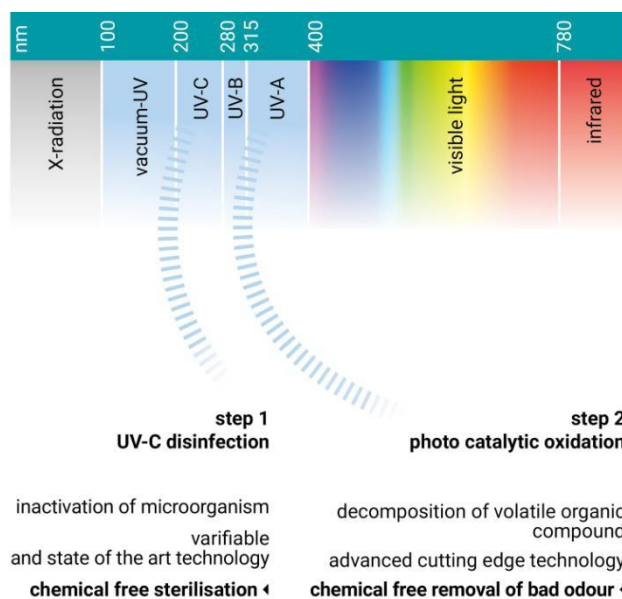
## Øget værdi med PureAir

**PureAir** er det eneste system der sikrer pålidelig UV desinfektion samt fjernelse af dårlig luft:

- Sterilisation af luft ved hjælp af UVC lys og den nyeste desinfektionsteknologi
- Fjerner dårlig lugt via fotokatalytisk oxidation, hvor UVA lys aktiverer titanium dioxid belagte plader

**PureAir** systemet giver;

- Betydelig forlængelse af holdbarheden på fødevarer
  - Virker fuldstændig uden kemikalier
  - Er der eneste system med højeste HACCP standard, på grund af beskyttelsesfilmen mod splinter (intet udslip af kviksølv eller glassplinter i madvarerne i tilfælde af brud på UV lyset)
  - Tillader kontinuerlig drift på grund af det lukkede system med aktiv cirkulation af luft
- Forskellige muligheder for overvågning af desinfektion ydeevnen  
- Nem vedligeholdelse og lave driftsomkostninger



## Hvordan virker det:

### 1. step: Sikker UVC Desinfektion

- Aktiv ind sugning af luft via ventilator
- Behandling af luft med UVC lys (260 nm bølgelængde) i det første kammer

**Resultat:** Kontrollerbar desinfektion af luft

→ Fjernelse af bakterier

- UVC virker ved en fotolytisk proces, hvor stråling ødelægger eller inaktiverer mikroorganismer
- Til desinfektion produceres der bølgelængder på 260 nm. Præcis her er den optimale desinfektionsydelse af strålerne.
- UVC lys er den eneste kontrollerbare desinfektionsteknologi - og bruges i stor grad af hospitaler og forskningsinstitutter

### 2. step: Fotokatalytisk oxidation

- Overførsel af desinficeret luft til andet kammer
- Behandling af luft med fotokatalytisk oxidation med UV-lys

**Resultat:** Fjerner flygtige organiske forbindelser (VOC)

→ Fjernelse af dårlig lugt

- Speciel UVA lys aktiverer en titaniumoxid fotokatalysator.
- Denne proces skaber nogle meget reaktive elektroner.
- Disse stærkt reaktive elektroner går i forbindelse med de flygtige organiske forbindelser; altså den dårlige lugt
- Dette nedbryder det forurenende stof til uskadelige kuldioxid og vandmolekyler, hvilket renser luften yderligere

Find mere information om naturlig desinfektion fri for kemikalier til private, landbrug, industri- og produktionsvirksomheder på [www.naturligdesinfektion.dk](http://www.naturligdesinfektion.dk)