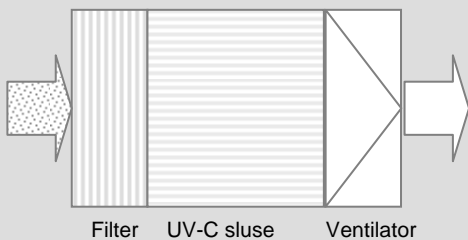


# Kimfri procesluft !



## Eliminering af kim i produktionsområdet

UV-C teknologi resulterer i  
99,99 % sterilisering

### EU's Miljøpris for Renere Teknologi

#### JIMCO A/S er specialist indenfor fjernelse af kim med UV-C

På grund af de tiltagende hygiejnekrav inden for levnedsmiddelindustrien, bliver det mere og mere almindeligt at eliminere mikroorganismer, eksempelvis bakterier, svampe og vira, ved hjælp af UV-C-lys.

Fjernelse af kim i luften med UV-C lys er en teknik, der har været kendt i årtier. UV-C lys reducerer det samlede kimtal i rummet, idet det naturlige luftskifte fører alle luftlag igennem området med UV-C lys.

Tillige med at der tilføres desinficeret friskluft, kan man eksempelvis inden for levnedsmiddelfremstilling med stor effekt montere bakteriedræbende lamper i køleanlæggenes luftkanaler (f.eks. i køleanlæg til brød).

Ved hjælp af UV-desinfektion – hvor strålingsraten er nøje udregnet - holdes procesluften kimpløst i henhold til gældende regler.

#### Sterilisering op til 99,9%

JIMCO UV-C sterilisering øger hygiejnestandarder

De cirkulationsluftsystemer der idag hovedsageligt findes inden for produktionsområdet kan resultere i, at en lille forurening med mikrobiologi meget hurtigt bliver til en bekostelig fejlvarer eller at varen evt. skal tilbagekaldes. For at undgå disse risici beslutter stadig flere virksomheder sig for at sterilisere procesluften med UV-C lys.

Alt afhængig af den dimensionerede UV-C strålingsrate kan man slå op til 99,9% af alle mikroorganismer ihjel. Specielle UV-C sensorer, udviklet af JIMCO A/S, overvåger sammen med PLC-styringen, at UV-C lyset er 100% effektivt.

Udover at rumluften bliver steriliseret er der imidlertid også andre forarbejdningsafsnit (f.eks. båndtransportører i skæremaskiner) hhv. emballageprocesser (transportbånd, emballagefolie etc.) hvor UV-C sterilisering kan forbedre hygiejnestandarden betydeligt.

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

## JIMCO UV-C sterilisering, har en direkte effekt på kvaliteten af Deres produkter..

Forlænger produkternes holdbarhed

Effektiv reduktion af reklamationer over Deres produkter

Sikrer friskheden og kvaliteten

Sikrer hygiejnestandarderne

...

### Luftdesinfektion inden for

- Levnedsmiddelproduktion og -forarbejdning
- Produktion af lægemidler

### Overfladedesinfektion til

- Emballager før selve emballeringsprocessen
- Transportbånd
- Produkter under produktionsprocessen

Originalkulturer bliver ikke smittet med vilde kulturer i luften

Fjernelse af kim ved hjælp af UV-C lys er især fordelagtig ved lagring af friske levnedsmidler f.eks. frugt. Man skal ikke have betænkeligheder ved at opholde sig i rummet samtidig med behandlingen.

Ved indirekte luftdesinfektion sker der en kraftig reduktion af karakteristiske sygdomme hos dyr

### Anvendelsesområder (eksempler)

Sterilisering af produktionsanlægget i forbindelse med en rumdesinfektion sænker kimindholdet

#### Industribagerier

- Fremstilling af dej
- Brød og -kølerum
- Brødsværerum & -anlæg
- Brødballeringsanlæg

#### Slagterier

- Kødlagerum/-reoler
- Kølerum
- Pølsestopperi/-maskiner
- Røgerum
- Konservespåfyldning

#### Mejerier og osterier

- Mælkeaftapningsrum
- Ostefremstilling/lagring
- Kar (tomme)
- Isfremstilling (tomme rum)

#### Bryggerier, Mosterier

##### Frugtlagerum

- Essens-kølerum
- Kar og gæringstanke (tomme)
- Rum med gæringstanke
- Aftappeanlæg og -rum
- Frugtlagre/-pakkerum
- Frugt-/grøntsagskonservespåfyldning.

#### Dyreopdræt

- Grisestalde
- Kyllingestald

...

**Kontakt os for yderligere referencer**

JIMCO A/S - Ellehaven 4 - DK-5900 Rudkøbing - Tlf.: +45 62 51 54 56 / Fax: +45 62 51 54 57

E-mail: jimco@jimco.dk - Website: www.jimco.dk

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