



Cada vez son mayores las restricciones que han de cumplir las **industrias alimentarias**, en cuanto a normativas de calidad y salud, debido a la creciente preocupación por la exposición a **bacterias y gérmenes en las industrias de procesamiento y manipulación de alimentos**, así como en **supermercados y grandes superficies comerciales**, por lo que han de disponer de unos ambientes cada vez más limpios y seguros.

La industria cárnica se enfrenta cada día a problemas de higiene, salud, seguridad, y restricciones comerciales.

Esta tecnología está especialmente indicada para el **sector alimenticio, y diseñada para crear ambientes limpios en las salas de manipulación y tratamiento de alimentos**, de tal forma que en el momento de la manipulación, conservación o envasado, el producto no se vea perjudicado por las concentraciones bacterianas, hongos y virus. Por tanto, con la aplicación de esta tecnología **se reducen drásticamente las concentraciones de u.f.c.** "unidades formadoras de colonias", **bacterias** [cialis pas cher](#) (ej. E-coli, Salmonella, etc), virus y esporas de moho (ej. Penicillium), existentes en todos los ambientes.

Así mismo, debido a sus propiedades de **descontaminación y desodorización al eliminar la flora aerobia mesófila en ambiente y superficies, así como olores y humos.**

APLICACIONES EN EL SECTOR:

1.

1.

1.

1.

1.

1.

1.

BENEFICIOS:

- En menos de 12 horas, **neutraliza los virus, bacterias (ej. E-Coli, Salmonella), y esporas de hongos (ej. Penicillium) en un 99,99%.**

- Mantiene los parámetros de calidad que están en constante aumento y **alarga la vida útil de los productos**

, de forma que se

minimiza el desperdicio

y se maximiza la eficiencia operativa

- **Tecnología activa, no pasiva** - puede llegar a todas las grietas en una sala incluyendo zonas de difícil acceso.

- Actúa sobre las **superficies.**

- Se pueden mantener limpios **sin pulverizar productos químicos agresivos.**

- Eliminación de biocontaminantes **aerosoles y compuestos orgánicos volátiles**

(VOC's).

- **Eliminación de olores.**

- Respecto a otras tecnologías, **no utiliza ni sustituye filtros, no recircula el aire** (es una tecnología activa no pasiva),

no genera ozono

, su mantenimiento es mínimo y de fácil instalación.

- **No es perjudicial para las personas**, por lo que no se requiere que los espacios estén desocupados ni evacuados, las salas pueden permanecer ocupadas las 24 horas del día de forma segura.

- Consumo prácticamente insignificante (39-75 W, dependiendo del modelo de equipo).

- Mínima inversión y **valor añadido** a su negocio.