

IL FOOD SAFE: Unidad de desinfección para productos de alimentación y sus embalajes

Ideal para todo tipo de alimentos: carne, aves, pescados, frutas, verduras, alimentos cocinados, etc. Las lámparas UV están recubiertas con teflón, que atraparán los trozos de vidrio en caso de rotura. Las unidades están colocadas de tal manera que proporcionan una dosis constante de desinfección en cada fila del transportador. La velocidad, el ancho y la longitud del transportador disponible para la instalación del sistema permiten calcular el número de unidades necesarias para la desinfección.

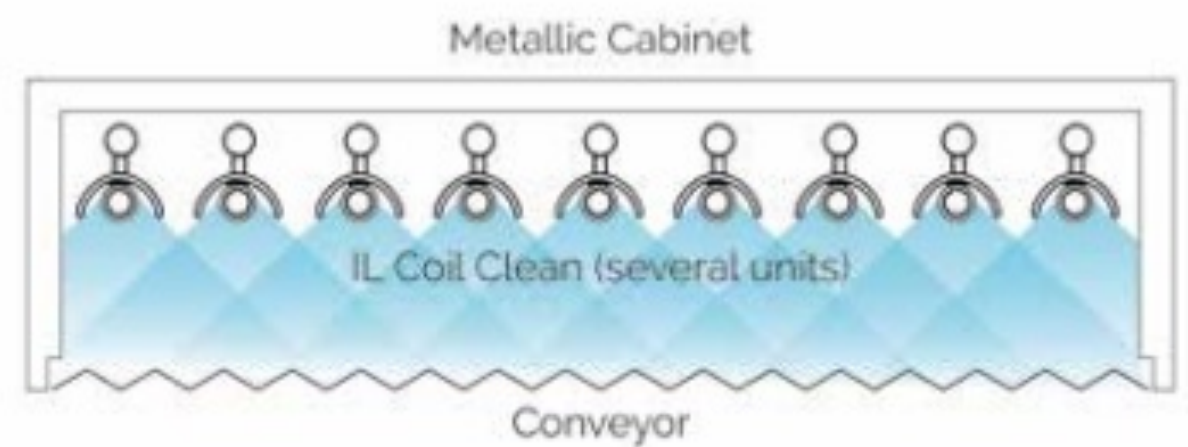
Un estudio realizado por el Departamento de Ciencia de los Alimentos y Nutrición de la universidad de Laval muestra que la exposición de fresas a radiación ultravioleta artificial podría extender su vida útil en un tercio.



Beneficios

- Desinfecta las superficies de preparación, procesamiento y envasado de alimentos
- Aumenta la vida útil de los productos.
- Elimina el moho.
- Elimina el uso de productos químicos para la limpieza del producto alimenticio.

Se hace un estudio y diseño de las necesidades exclusivo para cada caso



Especificaciones

- Disponible en longitudes de hasta 60" (152,4 cm).
- Equipado con luces LED que indican el estado de las lámparas.
- La cobertura con teflón de la lámpara UV protege la el material a desinfectar.

Garantía

- Lámpara: 2 años.
- Balastro: 15 años.



Longitud de lámparas:
30,5-152 cm

Instalación:
En un transportador

Bio-esterilización

Producido en Canadá por **SANUVOX**