



DESINFECCION DEL AIRE **en** **CAMARAS FRIGORIFICAS**

DETER-OIL AIRE

Sabía usted que...

Hasta el 30% de los alimentos almacenados en cámaras frigoríficas se desperdician debido a un entorno insalubre.

Mantener la cámara frigorífica estéril significa: eliminación de bacterias y compuestos orgánicos volátiles (VOC) “mal olor”.

Los equipos convencionales de desinfección de aire en los mercados:

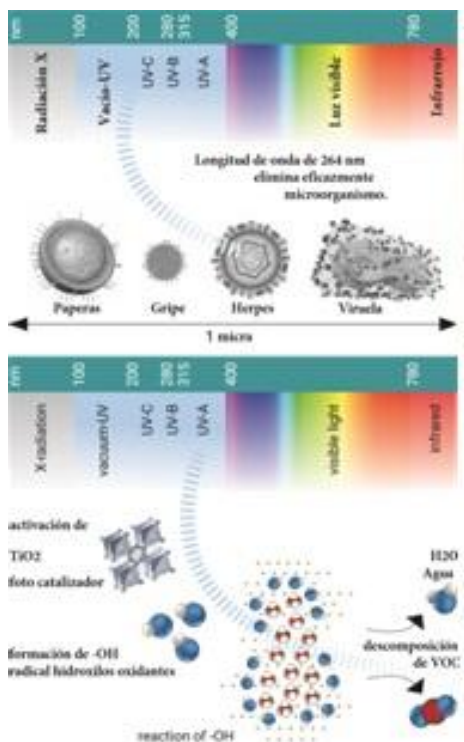
No son eficientes para eliminar bacterias y olores (VOC).

No están listos para operar debajo de -10° C ni continuamente.

Y no tienen características de seguridad contra roturas de lámparas.

dos en uno.....

DETER-OIL AIRE es el único sistema que en dos pasos se elimina las bacterias y el mal olor.



Desinfección UVC fiable.

El aire desinfectado con luz UV-C, es la única tecnología eficaz para la esterilización sin productos químicos.

Foto oxidación catalítica.

El mal olor se elimina a través de la oxidación fotocatalítica (PCO) a través de la luz UV-A y un fotocatalizador de dióxido de titanio (TiO₂).



El equipo de desinfección **Deter-Oil - AIRE**

Amplía considerablemente la vida útil de los alimentos almacenados.

Funciona totalmente sin productos químicos.

Es el único sistema con normativa HACCP de protección de rotura de lámpara protección de seguridad de vidrio UV (sin liberación de mercurio o vidrio).

Protege de astillas los alimentos en caso de rotura de la lámpara UV.

Permite el funcionamiento continuo con personas, sistema cerrado con entrada de aire a través del ventilador.

Mantenimiento fácil.

Y bajo coste de funcionamiento.



RECICLADOS DETER-OIL,S.L.
CMNO . TELEFÓNICA S/N
28991-TORREJÓN DE LA CALZADA-
MADRID - ESPAÑA
TLF.: 672 109 584