



ULTIMATE

L'efficacité sans compromis.

APPAREILS : Ult 1 // Ult 2 // Ult 3 // Ult 4



AIRsteril[®]

b

v





GARANTIR LES BONNES PRATIQUES DANS TOUTE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

CONTRÔLER DÉVELOPPEMENTS BACTÉRIENS, AMÉLIORER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Être un acteur performant de l'industrie agroalimentaire signifie maîtriser les développements bactériens sur les aliments et dans l'ensemble de l'environnement et de l'outil de travail.

Les nettoyages & désinfections traditionnels ne peuvent pas atteindre et éradiquer les pathogènes efficacement. Des zones telles que les évaporateurs (pales des ventilateurs par exemple) ainsi que les véhicules de transport / livraison représentent les plus grands défis en ce qui concerne la lutte contre les contaminations croisées. Les bactéries se multiplient si rapidement qu'elles présentent un défi constant, certains nettoyages répandent plus les pathogènes qu'ils ne les détruisent.



› COMMENT L'ULTIME PEUT-IL OBTENIR DES RÉSULTATS

AIRsteril utilise des UV-C indirects enfermés dans une chambre, il n'y a donc aucun risque pour le personnel ou l'environnement. L'Ultimate 4 permet de contrôler les bactéries et les COV plus efficacement que jamais. Tout avec une faible consommation d'énergie, seulement 85 watts. L'architecture intérieure garantit que l'air contaminé séjourne suffisamment longtemps dans la chambre de purification. Lorsque l'air traité quitte l'unité, il devient un agent de nettoyage efficace, ciblant les agents pathogènes dans l'air et sur les surfaces, atteignant les zones où la désinfection traditionnelle n'est pas possible.

La puissance de l'unité AIRsteril Ultimate peut être ajustée selon les besoins aux volumes des pièces et leur utilisation, afin de maîtriser les bactéries et les virus nocifs à la fois dans l'air et sur toutes les surfaces exposées en continu (24 / 7). Une seule unité Ultimate peut couvrir des surfaces allant jusqu'à 440 m³.

› MAÎTRISE DES ODEURS ET DES PATHOGÈNES

- › Transformation / préparation
- › Chambres froides
- › Salles de désossage

› CONTAMINATIONS AÉROPORTÉES ET DE SURFACES

Les tests prouvent que la technologie AIRsteril a un effet bénéfique sur les aliments en détruisant les bactéries tout au long de la chaîne alimentaire. Notre technologie est efficace sur les pathogènes en suspension dans l'air mais aussi sur les surface et peut être utilisée en toute sécurité dans les zones occupées.

Volumes	110m ³	220m ³	330m ³	440m ³
Transformation, chambres froides, désossage	ULT1	ULT2	ULT3	ULT4

*Certain bacteria such as Ecoli can replicate every 20 minutes, which could in theory leave you with 16.7 million in 8 hours, what we are highlighting is that bacteria breed very quickly and cannot be controlled with traditional methods.

AIRsteril®

L'EFFICACITÉ SANS COMPROMIS.
MAÎTRISE DES ODEURS ET DES
PATHOGÈNES.

GAMME
Ultimate « Ult »

ULT1 // ULT2 // ULT3 // ULT4



LA TECHNOLOGIE LA PLUS ABOUTIE
UTILISÉE PAR LES PROFESSIONNELS LES PLUS EXIGEANTS



ENTRETIEN

Il est impératif de s'assurer de la mise hors tension d'un appareil avant toute opération de maintenance. Pour cette raison, les appareils de la gamme WR doivent-êtres reliés au tableau électrique via un fusible dédié afin de faciliter leur mise hors tension.

NE JAMAIS OUVRIR UN APPAREIL AIRSTERTIL SOUS TENSION !

Le capot de protection se détache après avoir dévissé les 2 vis, permettant ainsi le remplacement des l'ampoules UV. Un nettoyage rapide de l'intérieur de l'appareil peut-être nécessaire (poussières, insectes, ...). Les ampoules UV doivent-être remplacées annuellement pour garantir l'efficacité.

FONCTIONNEMENT

Tous les appareils AirSteril utilisent une combinaison unique de 5 technologies. Ils éliminent les odeurs désagréables et maîtrisent le développement des pathogènes (virus, bactéries, moisissures) dans l'air et sur les surfaces en continu et sans produits.

Les appareils de la gamme Ultimate sont conçus spécifiquement pour répondre aux contraintes des milieux agro-alimentaire (abattage, transformation, production, stockage). Construits en inox et de classe IP 68, ils assurent un excellent maintien des conditions d'hygiène microbiologique en continu (air & surfaces).

Ces appareils doivent-être installés à la verticale (parois ou poteaux) et fonctionner en permanence pour des résultats optimisés.

ABATTEMENT DE LA CHARGE
BACTERIENNE GARANTIE

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Dimensions

915mm (L) x 290mm (l) x 172mm (p)

Alimentation Electrique

220-230V 85 watts

Installation

Fixation verticale parois ou poteaux à 2,50 m du sol minimum.

Fabrication

Acier inoxydable extrudé, IPX5, double charnière.

Poids

13kg

Fonctionnement

2 ballasts forte intensité, 4 ampoules UV de 20W, ventilateur 24v IP68
débit d'air libre de 150 CFM



OXYDATION PHOTOCATALYTIQUE : TECHNOLOGIES COMBINÉES PROPRES À AIRSTERIL



› PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE LA TECHNOLOGIES AIRSTERIL

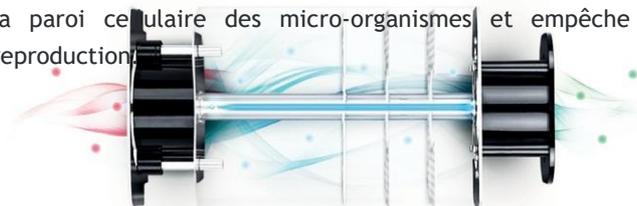
Une combinaison unique de technologies :

Internes

- **Irradiation Germicide** : grâce à ses deux longueurs d'onde UV distinctes AirSteril détruit les pathogènes (bactéries, virus et moisissures) en perturbant leur ADN et en annihilant leur capacité de reproduction.
- **Oxydation Photocatalytique** : en interagissant avec le catalyseur (TiO₂), les UVc créent des radicaux libres, hautement réactifs et à très courte durée de vie qui décomposent les COV (composés organiques volatils).
- L'interaction entre les deux longueurs d'onde UVc et le TiO₂ génère de l'ozone (instable & oxydant) ainsi que des ions superoxydes qui forment le "Plasma d'Oxygène".

Externes

- Les ions **Superoxydes** transmettent une charge électrique négative aux particules en suspension dans l'air. Ce faisant, ces particules vont s'attirer mutuellement et s'agglomérer (clusters particulaires). Devenant trop lourdes pour rester en suspension elles tombent. Ceci concerne des particules jusqu'à 0.0001 micron, ce qui est plus efficace que n'importe quel filtre HEPA.
- L'**Ozone** généré est particulièrement efficace pour traiter les zones les plus difficiles d'accès, réduisant ainsi la contamination de l'air et des surfaces exposées. L'ozone oxyde la paroi cellulaire des micro-organismes et empêche leur reproduction.



MISE EN OEUVRE ET SÉCURITÉ

Le mix de technologies mises en oeuvre par les appareils AirSteril a été éprouvé, testé et perfectionné au fil des ans afin de garantir les meilleurs résultats pour chaque gamme d'appareils.

- Tous les appareils AirSteril ont été conçus de sorte qu'ils soient totalement sûrs et sans danger .
- Les concentrations d'ozone sont nettement inférieures aux réglementations les plus strictes.
- L'alimentation électrique est assurée par un câble unique, isolé et blindé..

TELEPHONE



06 74 87 99 97

ADRESSE

Nouvel'R SARL
15, place de l'étoile
67210 OBERNAI

Téléphone : 03 88 499 162
Fax: 09 55 05 76 27
E-Mail: contact@nouvelr.eu

