SANIFICAZIONE-OH

L'industria alimentare e le catene distributive hanno la necessità di garantire prodotti con la minima carica microbica, a tutela del consumatore finale e per consentirne una maggiore durata con più lungo mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

Un'altra pressante esigenza è la riduzione dei costi di produzione, anche attraverso attività di sanificazioni **semplici ed efficaci.**

Una risposta a queste esigenze è l'uso del plasma freddo, il solo sistema di sanificazione utilizzato in presenza di personale (già usato in sale operatorie, in presenza di ferite aperte, con amplia letteratura medica a supporto) per la sanificazione dell'aria e delle superfici di tutti gli ambienti.

La produzione di ioni ossidrili OH- è un processo naturale con concentrazioni in atmosfera, ad esempio in prossimità di cascate d'acqua, molto più elevate di un locale trattato con i generatori BAXX.

La tecnologia di produzione del plasma freddo utilizzata da BAXX, brevettata, permette di disperdere nell'aria ioni ossidrili che agiscono efficacemente su batteri, virus, funghi che presentano una struttura cellulare molto più "semplice" rispetto ad esempio ai tessuti epiteliali umani, e non agisce se non positivamente sugli apparati respiratori al punto di limitare, se non impedire, il contagio da malattie da raffreddamento e generare condizioni ambientali migliori per i soggetti asmatici

Il plasma freddo è così efficace, fino al punto di distruggerli , su:

listeria monocytogenis,
esherichia coli,
norovirus

pseudomonas,
staphylococcus aureus,
saccharomyces cervisae,

aspergillus niger,
salmonella,
ecc. ecc. ecc.

L'azione del plasma freddo **è efficace nell'eliminazione degli odori**, interagendo con i composti responsabili degli odori stessi come ad esempio ammoniaca, metano, acetaldeide ecc. , decomponendoli in composti neutri quali acqua, CO2, azoto, ed inoltre riduce considerevolmente l'irrancidimento superficiale.

SANIFICAZIONE AL PLASMA

Le unità di produzione del plasma freddo prodotte dalla BAXX, detentrice di numerosi brevetti internazionali, sono di dimensioni ridotte (come uno split di un climatizzatore per ambienti), di facile installazione (a parete o a soffitto, ad almeno m 2,50 dal pavimento, in ambienti con ricircolazione o movimentazone di aria), con bassissimo costo energetico, in funzione tutti i giorni, 24 ore su 24.
Le dimensioni sono lunghezza mm 1070, profondità mm 195, altezza mm 155, il peso di circa 10 kg, l'alimentazione elettrica a 220 V con potenza di 60 watts.
Non richiede manutenzione e può funzionare anche in ambiente particolarmente umido, indipendentemente dalla temperatura, naturalmente in presenza di personale.

Il generatore BAAX è stato utilizzato con successo nell'industria alimentare, dalle celle di conservazione alle sale di lavorazione e alle camere bianche, nei settori delle carni e dei salumi, nei settori caseario e ittico, nella lavorazione e conservazione di frutta e verdura e nel settore delle paste fresche e dolciario, in tutti gli ambienti dove si vuole conservare il prodotto in condizioni ottimali, con la minima contaminazione batterica e con incremento della shelf life del prodotto.

I gruppi ossidrili non possono penetrare lla superficie del prodotto e per questo motivo sono particolarmente efficaci nelle zone di preparazione, di conservazione, di esposizione, di confezionamento degli alimenti con considerevole riduzione dei batteri e dei virus altrimenti presenti nelle confezioni.

Plasma freddo con BAXX: sanificazione efficace a costi veramente bassi!