

Groente, fruit, vlees, vis langer houdbaar met CAS



Nutrilab: Het onderzoek toont aan dat het zinvol is om de koelcellen te voorzien van de CAS boxen.”

Behaald resultaat – conclusie:

Op basis van de onderzoeken is een waarneembaar verschil tussen de visfilets die zijn opgeslagen in de koelcel met luchtbehandeling CAS en de visfilets die zijn opgeslagen in een koelcel zonder de luchtbehandeling. Zowel microbiologisch als smaak technisch zijn de filets uit de koelcel met luchtbehandeling beter dan de filets uit de andere koelcellen.



CAS BOX

In grote koelcellen en productie ruimtes verwijderd de CAS BOX tot 99,8 % bacteriën, schimmels, virussen en geuren en vermindert het de aanwezigheid van andere specifieke verontreinigingen die voedsel kunnen bederven en de smaak kunnen bederven. Tevens verwijderd het o.a. ethyleengas en ammoniak snel en effectief.

- Compact lucht zuivering systeem Onderhoudsvriendelijk, eenvoudige installatie
- Stevige rvs omkasting met vochtbescherming Interne luchtstroom
- Afmetingen: B 40 cm x D 26 cm x H 40cm
- Gewicht: 7 kg
- Bereik: 200 m² 400m² en 800 m² 20 Watt



CAS BOX 70

Geschikt voor gekoelde inloopkoelers. De CAS BOX 70 kan worden geïnstalleerd op de achter- of zijwand van elke commerciële gekoelde inloopkoeler.

Functies en specificaties:

Gekoeld koeler intern natuurlijk luchtzuiveringssysteem

Behoudt versheid en houdt geurtjes onder controle

Ideaal voor elke gekoelde inloopkoeler

Discrete of verborgen direct aan de muur bevestigde installatie met schroeven

Vier montagevoeten dienen als stand-off om de luchtstroom erachter te bevorderen

Weinig onderhoud - weinig reiniging vereist

Effectief tegen contaminanten, virussen en schimmels

Tot 99,999% dodingspercentage op oppervlakken

Elektrisch: 120 VAC, 60Hz, 60W

Bedrijfstemperatuur: > 1,67 ° C

Afmetingen: 23,5 L x 35,5 B x 12,7 H

Bereik: 29 m² 70 m³

Gewicht: 4 kg

Bediening: ontworpen voor continu gebruik



Voordelen:

Tot 99,999% dodingspercentage op oppervlakken

Chemische vrije zuiveringstechnologie

Effectief tegen verontreinigingen, virussen en schimmels

Verlengt de houdbaarheid van verse producten

Effectief tegen geuren en VOC's

Makkelijke installatie

CAS 50



De CAS 50 is een compact luchtzuivering systeem ontworpen om te worden geïnstalleerd in koelvitruines, het luchtkanaal en airconditioning. zichzelf staande unit, behoeft geen onderhoud.

installatie: gaat na de ventilator in het kanaal. De inkomende lucht passeert de CAS50 die via unieke technologie word gereinigd zodat er gezonde lucht in de desbetreffende ruimte binnenkomt.

Alle soorten onaangename geuren, schadelijke bacteriën, virussen, schimmels en andere verontreinigende stoffen in de lucht en op oppervlakten worden sterk verminderd.

De CAS 50 maakt gebruik van uw bestaande HVAC ventilator om veilige oxidanten en superionen in uw gehele pand te brengen.

Toepassingen:

Verwarming/AC -units, transport, koelingen, vliegtuigen, hotelkamers

Afmetingen: L 26 cm x B 6 cm x H 3 cm

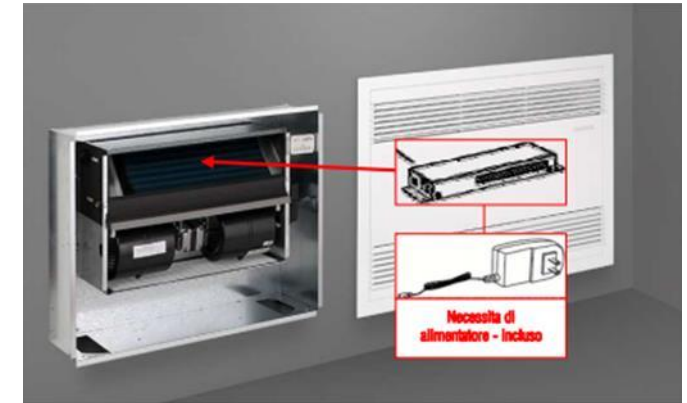
Gewicht: 1,5 kg

Bereik : 25/35 m²/ 70-90 m³

AC-adapter: ingang: 100-240VAC, 50 / 60Hz, 0,5 ampère

Stroomverbruik: 13 Watt

Garantie: 1 jaar



U blijft de concurrentie een stapje voor!

Preventief: Voorkomen van virussen, bacteriën (listeria) en schimmels (99,8%gemiddeld).

Natuurlijk: Het is veilig en milieuvriendelijk, door nabootsing van processen van de natuur.

Zonder filter en zonder chemicaliën: De apparatuur vereist geen filtervervanging en elimineert ook de behoefte aan maskerende en reinigende chemicaliën

Laag energieverbruik en onderhoud: Het gebruikt weinig stroom en heeft een verwaarloosbaar onderhoud nodig.

Revolutionair: Werkt actief in de gehele te behandelen ruimte en desinfecteert verontreinigde lucht en verborgen oppervlakken (in tegenstelling tot normale zuiveringssystemen).

Voordelen:

Minder afval, hogere opbrengst, langer houdbaarheid producten, geen geur problemen/overlast, gezonde lucht (minder ziekteverzuim), verbeterde hygiëne, eenvoudige installatie, eenmalige investering.

Schone omgevingen kunnen worden gehandhaafd zonder de productielijn te stoppen en het vermijden van het spuiten van agressieve chemicaliën.

Voedselverwerking

Bescherming tegen bacteriën, schimmels met een gunstig effect voor de klanten

Moderne technologieën van elke bedrijfstak, inclusief de voedingsindustrie, stellen steeds hogere eisen aan de microbiologische zuiverheid van de lucht. Zoals de recente studies aangeven, zijn de micro-organismen die in de lucht aanwezig zijn vaak een bron van secundaire productvervuiling, ze hebben een impact op de duur van de vervalt termijn van de niet-gesteriliseerde producten en op de aseptische verpakking van de gesteriliseerde producten.

Hoge kwaliteit en versheid van de producten zijn kernwaarden die worden nagestreefd in de voedingsindustrie. Slechte omstandigheden voor opslag en opslag kunnen leiden tot de ontwikkeling van micro-organismen in de voedselproducten. Deze micro-organismen zijn verantwoordelijk voor de toename van het verval en het rotproces van het product. Om voor de consument te zorgen, is het de moeite waard om wat geld te investeren in een effectieve technologie, die de producten zou beschermen tegen verspreiding van gevaarlijke bacteriën, virussen, en schimmels.



Natuurlijke luchtzuivering

We bieden producten die de houdbaarheidsperiode van de voedselproducten verlengen, waardoor het rot- en vervalproces op natuurlijke wijze wordt vertraagd. Naast het elimineren van de microbiologische bedreigingen, verwijdt het systeem ook geuren die in de lucht aanwezig zijn tijdens voedselverwerking in productie- en verwerkingsfaciliteiten.

Voedselverwerking en gastronomie hebben met plezier nieuwe, unieke technologie toegepast die vrij is van chemische zuiveringsmiddelen, die de natuurlijke processen in de natuurlijke omgeving volgt.

Onze technologie maakt het mogelijk om aan de sanitaire eisen te voldoen door:

- eliminatie van biologische bedreigingen door de bacteriën, zowel uit de lucht als van alle oppervlakken in de kamers
- (E-coli, Salmonella, listeria enz.), virussen en schimmelsporen.
- eliminatie van onaangename geuren;
- verlenging van de periode gedurende welke een bepaald product veilig kan worden opgeslagen;
- het minimaliseren van de risico's van het uiterlijk van een schimmel

Effectief en snel resultaat

Zoals we bewezen hebben samen met Nutrilab dat we de verse vis 4 dagen langer houdbaar kunnen houden met de CAS BOX, werkt het ook op de houdbaarheid van vlees, groente en fruit. Wereldwijd zijn er testen gedaan met de bijzondere ActivePure technologie op o.a. tomaten, aubergines, komkommers, paprika, limoenen, sinaasappels en bananen. Deze baanbrekende technologie mede ontwikkeld door de NASA kunt u eenvoudig installeren in een koelruimte of productiehal. Na installatie is het effect na een paar uur al merkbaar, en behoeft weinig onderhoud. o.a. door filter loze technologie. In koelcellen en productie ruimtes verwijderd de CAS BOX tot 99,8 % bacteriën, schimmels, virussen en geuren en vermindert het de aanwezigheid van andere specifieke verontreinigingen die voedsel kunnen bederven en de smaak kunnen bederven.

zonder CAS

met CAS



zonder CAS

met CAS



Basis werking technologie

Verandering van natuurlijk aanwezige vochtigheid en zuurstof in peroxide en super oxiden.

Honingraad absorbeert door de coating (titanium dioxide TiO_2) H_2O en maakt twee hoog actieve oxiden tw. OH^- & O_2^-

De toegepaste UV (254[nm]) breekt O_3 - af naar O_2 , veel overig toegepaste UV lampen produceren Ozon (b.v. UV 185 [nm] voor grondwaterzuivering)

OH^- , O_2^- , HO_2 , blijft in het toestel wat goed is, H_2O_2 gaat het toestel uit in dampvorm ($\text{HO}\sim\text{HO}$) en doet het werk.

Bacteriën H_2O_2 gaat op schil van bacterie als $\text{HO}\sim\text{HO}$, onttrekt uit bacterie (combineert) de H naar H_2O hierdoor droogt de schil en dus bacterie, uit met als gevolg het afsterft.

Virussen H_2O_2 doet hetzelfde als bij bacteriën met het verschil bij een virus gaat de $\text{HO}\sim\text{HO}$ niet in/om de schil zitten maar aan de tentakels van een virus. Deze drogen uit en breken af. Het virus is hierdoor niet gedood maar is wel onschadelijk gemaakt omdat het zich niet meer kan hechten omdat de tentakels ontbreken.

Creëert dezelfde oxidatie en ionisatie als natuurlijk zonlicht, met behulp van Uv-licht als een bron van energie voor ons natuurlijke katalytische conversieproces.

Combineert deze ioniserende eigenschappen met foto katalytische reacties van specifieke zeldzame en edelmetalen.

Ozon

Een groot voordeel van het CAS systeem is dat het een actief systeem is. Bij een actief systeem gaat de behandelde lucht naar de besmettingsbron toe in dampvorm van H_2O_2 en blijft constant lucht op een gezonde manier zuiveren. Met een passiefsysteem zoals een zuiveringssysteem met filter is dat de besmettingsbron in het filter blijft hangen en daar continue de gezuiverde lucht langs gaat. Hierdoor blijft de gezuiverde lucht ongezonder.

De lucht in de opslagruimtes en het water dat wordt gebruikt in de productiecyclus kunnen drager zijn van schimmels, bacteriën en virussen. Elke vorm van ziekteverwekker kan problemen veroorzaken voor de gezondheid van de producten of het verval van hun organische component veroorzaken.

Desinfecteren, steriliseren en zuiveren kan verschillende problemen opleveren. Chemische oplossingen kunnen bijvoorbeeld risico's met zich meebrengen, zowel voor de reacties die ze veroorzaken als voor de residuen die ze op de producten achterlaten.

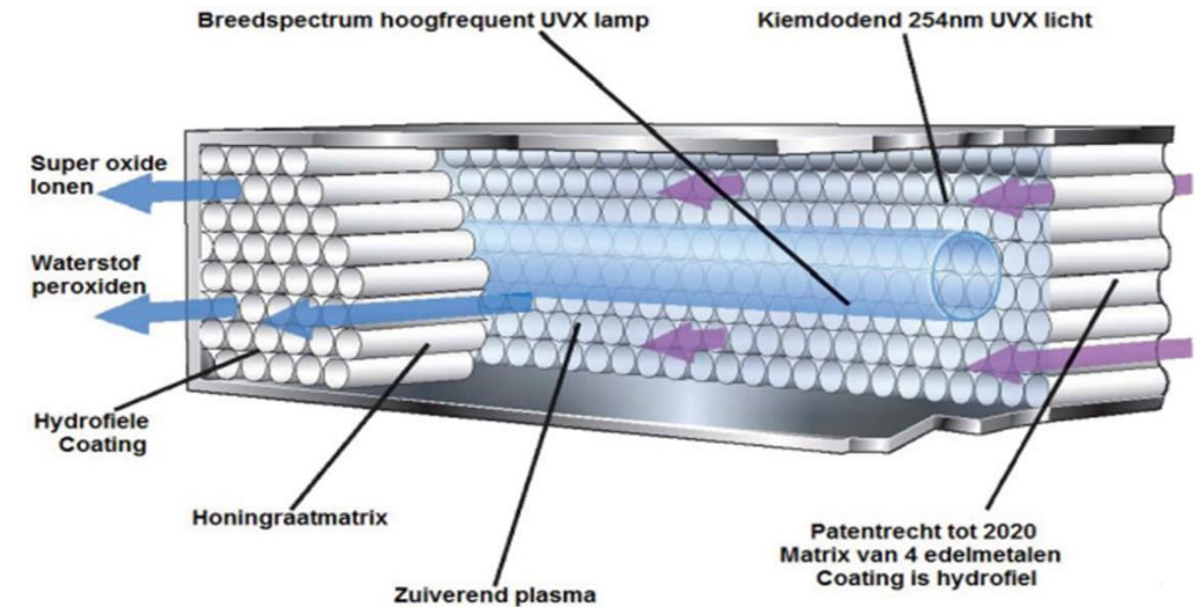
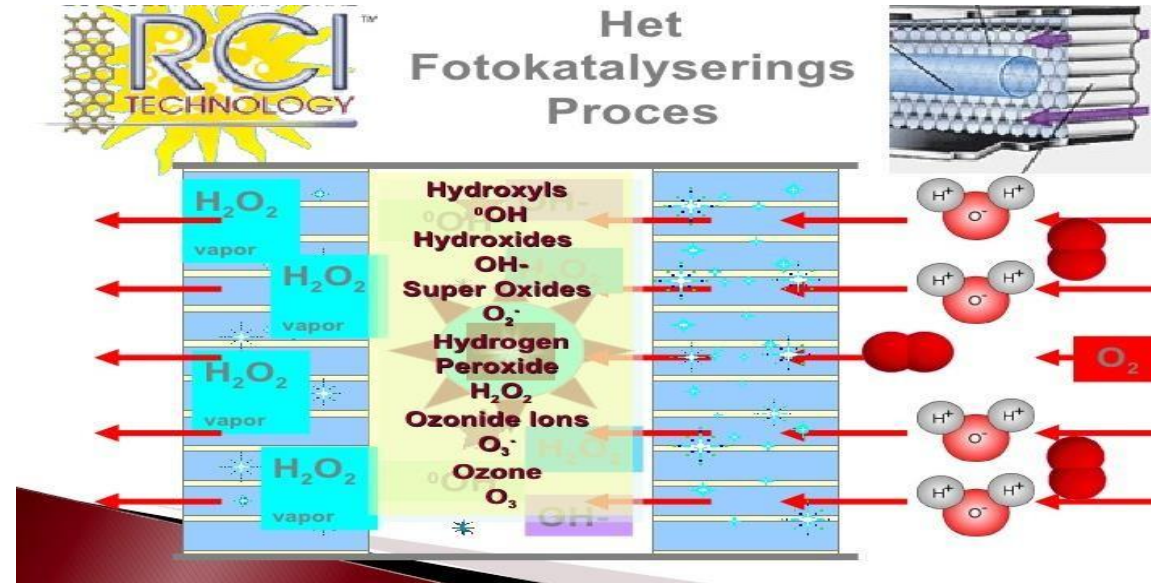
Ozon vernietigt de oude reactiemechanismen tegen ziekteverwekkers en organisch materiaal.

Ozon is gewoon een O_2 zuurstofmolecuul geïntegreerd met een ander zuurstofatoom. De drie zuurstofatomen vormen een nieuw O_3 -moleculen staat om een sterke natuurlijke reactieve actie uit te voeren. Bij de juiste doses en gebruiksmethoden valt het de ziekteverwekkers aan en elimineert ze.

Maar het belangrijkste aspect ligt in het feit dat het derde atoom dat het ozonmolecuul vormt, dankzij zijn instabiliteit, na korte tijd loskomt en zichzelf omzet in normale en onschadelijke zuurstof O_2 . Dat wil zeggen: geen residu!

De voordelen houden niet op bij de enige ontsmettingsactie ... De ozonreactiemechanismen maken bijvoorbeeld de natuurlijke controle van ethyleen mogelijk, verantwoordelijk voor ongecontroleerde rijping en vroege veroudering. De textuur, het uiterlijk en de smaak van voedsel blijven langer behouden!

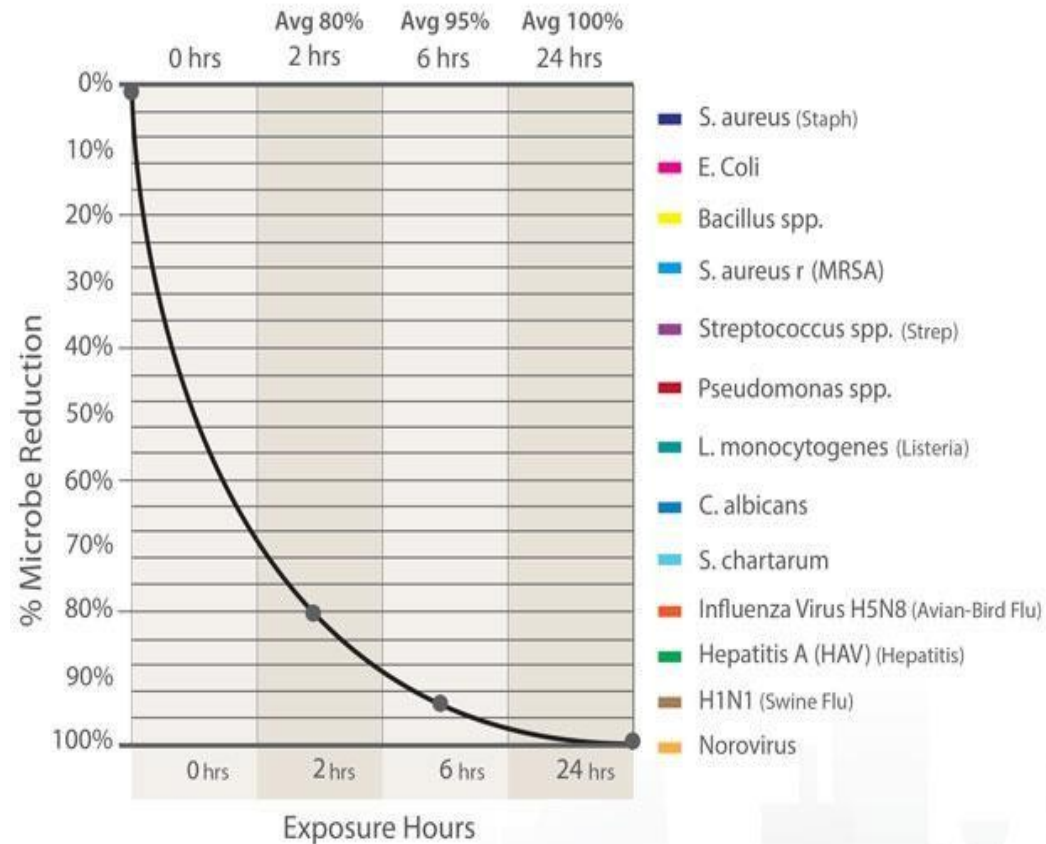
Proces



Resultaten met ActivePure

Average Reduction of Contaminants on Surfaces

ActivePure® (RCI) Technology 24 hour testing conducted by Kansas State University.



Cases

FOOD

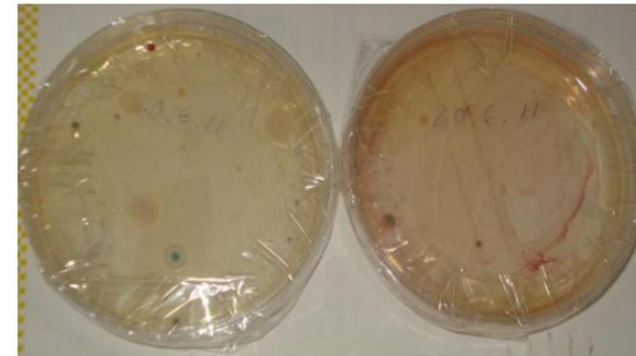
RESULTS OF TEST CARRIED OUT AT COLD STORAGE ROOMS OF THE FIRM:



BEFORE RCI™



Aerobic plate count taken on 2011/06/11 – Before installing the DuctStation with RCI™ technology



Aerobic plate count taken on 2011/06/20 – After installing the DuctStation with RCI™ technology

AFTER RCI™

Installatie



Cases

FOOD



SOME INSTALLATIONS DONE AT COLD STORAGES OF FRUIT & VEG. FIRMS:



- Number of walk in coolers: 5
- Capacities: From 1200 to 1700 M³
- Exports Europe wide + USA & Canada
- Produces pepper, cucumber, courgette, Bean, Aubergine, Watermelon & Melon



Pepper



Aubergine



Cases

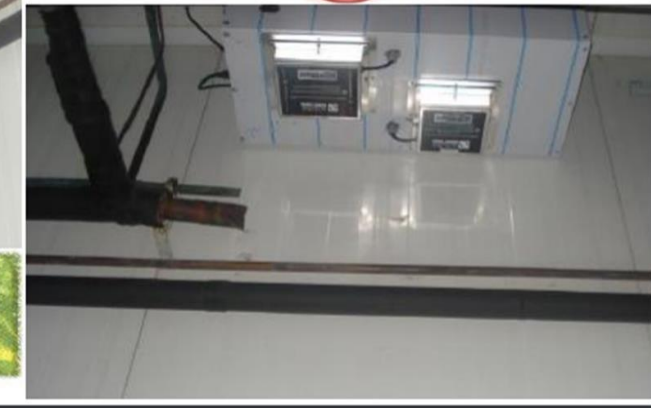
FOOD



SOME INSTALLATIONS DONE AT COLD STORAGES OF FRUIT & VEG. FIRMS:



- Number of walk in coolers: 2
- Capacities: 1310 M³
- Exports: Europe wide + USA
- Produces Tomato, Aubergine, Watermelon & Melon



Referenties



Cases

FOOD



MAIN CLIENTS AT THE FOOD INDUSTRY



Cases

FOOD



DANONE NEW PRODUCTION AREA AT THEIR FACTORY IN MADRID



- The most competitive group's factory in Europe, efficiency & production costs
- Runs on a 24/7 basis producing yogurth
- 7 Inducts 10000 installed at the new (addition) production area
- More Inducts to be installed at old production areas

- Facilities Management & HVAC

Architects:



- AHUs Manufacturer:

