

Trattamento al calore

Sanificazione dei silos per esterni mediante calore con disinfestazione totale da infestanti delle farine e dei prodotti pulverolenti alimentari, e da microrganismi come batteri e funghi



Disinfestazione totale da tutti gli stadi vitali di infestanti comuni delle farine come tribolium, sitophilus and plodias

Zero impatto ambientale

Maggiore igiene e sicurezza alimentare

Bio friendly

Facile da usare e non richiede patenti

Protegge la salute dei lavoratori

Non richiede tempi di inattività dopo l'applicazione perché il trattamento non genera residui chimici

Il processo può essere fatto a ripetizione secondo le esigenze (anche settimanalmente)





Panificazione
e biscotti



Pasticceria



Pasta &
Cereali



Latticini



Premix



Alimenti
per l'infanzia
e funzionali



Mangimistica



Bevande



Chimico

Il trattamento al calore elimina insetti infestanti e microrganismi come batteri e funghi dai silos verticali vuoti. Il trattamento viene eseguito insufflando aria ad alta temperatura all'interno del silo tramite un aerotermo certificato ATEX.

Il trattamento al calore ha un'efficacia insetticida totale contro i comuni parassiti della farina come *tribolium*, *sitophilus* e *plodias*, con un'elevata mortalità in tutti gli stadi vitali incluse le uova. Dai test effettuati, è emerso anche un ottimo potere battericida e fungicida con riduzione della carica anche del 100%.

Il trattamento al calore è una tecnica che non ha impatto ambientale, completamente eco-sostenibile in quanto non richiede l'impiego di prodotti chimici e gas tossici (es. fosfina o fluoruro di solforile).

Il trattamento al calore migliora l'igiene e la sicurezza alimentare. Non impiegando prodotti chimici, il trattamento al calore è ideale per le produzioni bio. È user-friendly, non richiedendo patenti e non comportando alcun rischio per i lavoratori, tant'è che può essere eseguito direttamente dagli operatori dell'industria alimentare secondo le necessità di ciascuna realtà produttiva.

Il trattamento al calore non richiede tempi di inattività dopo l'applicazione in quanto non utilizzando prodotti chimici, non richiede la verifica dell'assenza di residui dopo il trattamento.

Può essere fatto a ripetizione secondo necessità (anche settimanalmente).



Caratteristiche & Tecnologie

- ① Aeroterma certificato ATEX
- ② Display Operatore
- ③ Tubo mobile flessibile
- ④ Portello ermetico per ingresso aria
- ⑤ Camino di estrazione

Scheda tecnica



Struttura in lega di alluminio

Flusso d'aria canalizzato

Regolazione automatica temperatura tramite termostato digitale

Controllo remoto (optional)

Dotata di porta USB per download e dati acquisiti durante il suo funzionamento

Vano per lo stivaggio della prolunga

Richiudibile e scomponibile per un facile trasporto

Certificazione ATEX per impiego in Zona 21



II 2/3 D IIIB T390°C Db/Dc

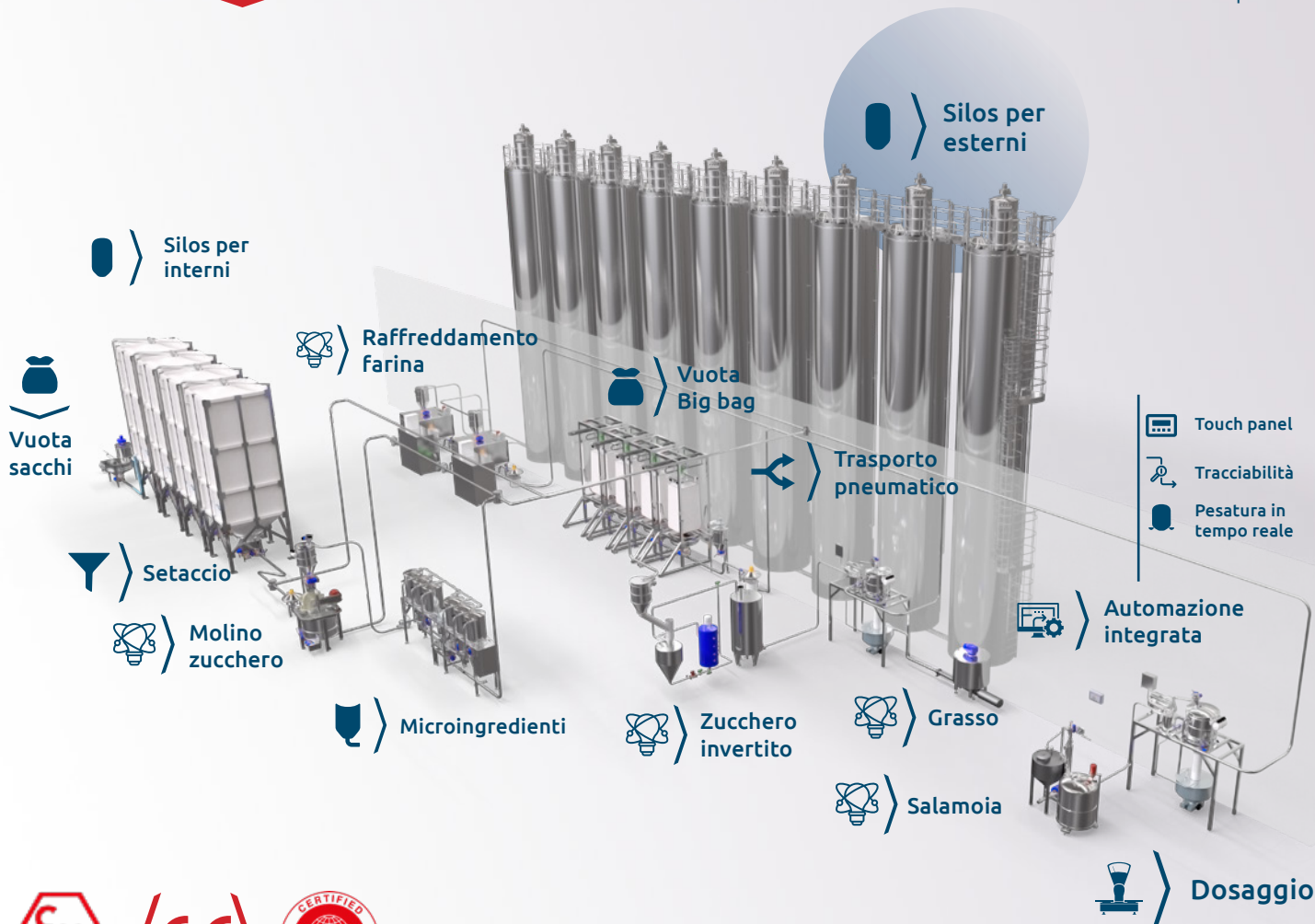


Adatto per Pastifici, Molini, Panifici, Riserie, Industrie dolciarie, spezie, legumi essiccati, frutta secca, Pet-food, Mangimifici

Utilizzo specifico per silos, celle, container

Tensione	V	380
Fasi	f	3
Hertz	HZ	50
Corrente massima	A	35
Potenza ventilatore	kW	1,1
Potenza batteria elettrica	kW	25
Classe di protezione	IP	55
Ranghi batteria elettrica	N°	1
Stadi batteria elettrica	N°	1
Velocità	N°	1
Dimensioni B x P x H	mm	794 x 594 x 1465
Peso	Kg	190
Temperatura ambiente	°C	$-20\text{ °C} \leq T_{\text{AMB}} \leq +50\text{ °C}$





Sistemi di stoccaggio e movimentazione per l'industria alimentare dal 1985



Analisi di prodotto e processo
Progettazione meccanica ed elettronica
Produzione diretta
Project management
Logistica, installazione e avviamento
Monitoraggio e servizio clienti



Panificazione
 Pasticceria
 Pasta & Cereali
 Latticini
 Premix

Alimenti funzionali
 Alimenti per l'infanzia
 Mangimistica
 Chimico
 Farmaceutico