

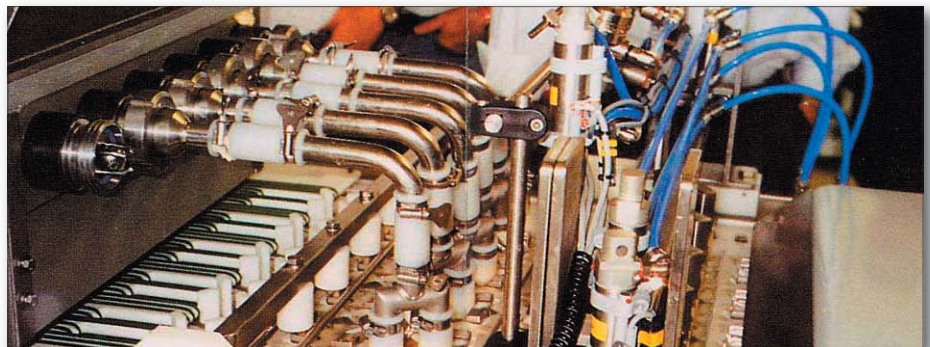
WARUM WESSO LUFTHYGIENE?



- **Deutliche Reduzierung der Luftkeimbelastung**
- **Längere MHD Ihrer Produkte**
- **Reduzierung von Produktionsausfällen**
- **Weniger Reklamationen durch erhöhte Produktqualität**
- **Erhöhte Sicherheit bei Lebensmittelkontrollen durch verbesserte Hygienestandards**
- **Reinraumähnliche Bedingungen**

TYPISCHE ANWENDUNGEN:

Die WESSO Lufthygiene findet Anwendung in allen Lebensmittelverarbeitenden und produzierenden Betrieben der Milchwirtschaft, Fleischwirtschaft, Getränkeindustrie, der Obst- und Gemüseverarbeitung und Lagerung sowie im Einzelhandel und bei Bäckereien.



Anlagenentkeimung:

Der WESSOGREEN® AIR Wirkstoffnebel wird innerhalb der Abfüllanlage ausgebracht und verteilt sich mit dem Produktfluss in der ganzen Anlage. Dort eliminiert er effektiv Bakterien und Sporen während der Produktion.

Die Luft, die nach dem Befüllen innerhalb der Verpackung eingeschlossen ist, wird direkt entkeimt und verhindert so z.B. eine Schimmelbildung an der Produktoberfläche.



Entkeimung von Lüftungsanlagen und den belüfteten Räumlichkeiten:

Der Wirkstoffnebel wird innerhalb der Lüftungsanlage nach den Filterelementen ausgebracht und verteilt sich im Luftstrom. Hierbei werden auf Dauer die Lüftungskanäle keimarm gehalten und die Keime in der Zuluft reduziert.

Weiterhin werden die Wirkstoffe durch die Lüftungsanlage in die belüfteten Produktionsräume transportiert und wirken dort auch gegen Keime, die durch Mitarbeiter, Produktfluss oder Kreuzkontamination eingetragen wurden.

Entkeimung von Reiferäumen:

Der Reifeprozess kann vor allem durch Fremdschimmel und Hefen stark beeinträchtigt werden. Durch die Ausbringung von WESSOGREEN® AIR in die Raumluft werden Hefen und Fremdschimmel stark reduziert, ohne die gewünschte Mikroflora auf den Produkten zu stören.

Entkeimung von Produktionsräumen:

Der WESSOGREEN® AIR Wirkstoffnebel wird direkt in die Produktions- und Verpackungsräume, Flure und Gänge ausgebracht. WESSOGREEN® AIR verteilt sich im ganzen Raum und reduziert effektiv Bakterien und Schimmel in der Raumluft während der Produktion und Lagerung.

Es wirkt auch an schwer zugänglichen Stellen sehr zuverlässig. Kreuzkontaminationen oder Rekontaminationen durch nicht optimale Produktflüsse und Kreuzwege werden stark reduziert.

Packstoffvorentkeimung:

Der Wirkstoffnebel wird innerhalb der Abfüllanlage vor dem Befüllen ausgebracht. Die Packstoffe werden mit WESSOGREEN® AIR beaufschlagter Luft durchspült.

So werden Keime an den Packstoffen und Luftkeime innerhalb der Anlage reduziert.

Entkeimung von Kühl- oder Lagerräumen:

Der WESSOGREEN® AIR Wirkstoffnebel wird innerhalb der Kühl- und Lagerräume ausgebracht. Durch den Luftstrom der Kühlaggregate verteilt sich der Wirkstoff in der Luft und reduziert dort Bakterien und Sporen, was sich sehr positiv auf die Produkte auswirkt.

An den Kühlrippen der Kühlaggregate kondensiert Luftfeuchtigkeit, die geringfügig mit WESSOGREEN® AIR beaufschlagt ist. Dadurch wird zusätzlich der Aufbau von Mikroorganismen innerhalb der Kühlgeräte minimiert.