



Kentherm Technologies

Equipamentos de Alta Tecnologia – Ar Puro Ambiente

A Kentherm Technologies se apoiou sobre uma impressionante síntese de tecnologias para criar novos aparelhos. Equipamentos Híbridos de Descontaminação Eliminação e Inativação de Patogênicos na Indústria Alimentícia.

AUMENTO SIGNIFICATIVO DE VIDA DE PRATELEIRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

→ **Tecnologias de Referência Internacional
2025**

Purificadores de Ar Ultravioleta UV-C e FOTOCATALÍTICOS PCO para Indústria Alimentícia



AUMENTO SIGNIFICATIVO DE VIDA DE PRATELEIRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

O EMPREGO DOS PURIFICADORES DE AR COMO O KENTHERM COM A TECNOLOGIA ULTRAVIOLETA UV-C É RECONHECIDO MUNDIALMENTE POR DESCONTAMINAR ESPECIALMENTE LOCAIS PRODUTIVOS E AUMENTAR A VIDA DE PRATELEIRA DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PRINCIPALMENTE PÃES, LATICÍNIOS, MASSAS, PIZZAS, CARNES, FRANGO, BOLOS, DOCES, PANETONES, E ADICIONALMENTE DESCONTAMINAR OS AMBIENTES DE VÍRUS COMO CORONA, SARS, INFLUENZA.

O AUMENTO VERTIGINOSO DA DURAÇÃO DOS PRODUTOS OCORRE PELA ELIMINAÇÃO DO BOLOR, E A EXTERMINAÇÃO DE LEVEDURA, ESPOROS, BACILOS, GERMES E BACTÉRIAS QUE FAZEM OS ALIMENTOS DETERIORAREM RAPIDAMENTE.



A LUZ UV TEM SE MOSTRADO EFICAZ NA MAIORIA DOS MICRORGANISMOS BACTERIANOS, BEM COMO VÍRUS, ESPOROS E BOLOR DESTRÓI MICRORGANISMOS COMO VÍRUS, BACTÉRIAS, LEVEDURAS E FUNGOS SEJAM DESATIVADOS EM SEGUNDOS.

PARA A MAIORIA DE MICRORGANISMOS, A DOSE LETAL DE RADIAÇÃO UV É CONHECIDA: ESTA É A DOSE APÓS A QUAL AS CÉLULAS NÃO PODEM MAIS MANTER SEU METABOLISMO E TAMBÉM NÃO PODEM MAIS SE MULTIPLICAR. CONSEQÜENTEMENTE, BACTÉRIAS COMO SALMONELLA, LISTERIA E E. COLI, QUE TÊM UMA PAREDE CELULAR RELATIVAMENTE FINA E, PORTANTO, SÓ PODEM BLOQUEAR LIGEIRAMENTE A RADIAÇÃO UV, SÃO EXTREMAMENTE VULNERÁVEIS E SÃO FACILMENTE DESTRUÍDAS. POR OUTRO LADO, OS ESPOROS DE BOLOR PROTEGEM-SE CONTRA A RADIAÇÃO UV COM UMA PAREDE CELULAR GROSSA, QUE PODE ATÉ SER PIGMENTADA. PARA MATÁ-LOS, É NECESSÁRIA UMA DOSE UV 10 A 100 VEZES MAIOR DO QUE A NECESSÁRIA PARA BACTÉRIAS, **ENCONTRADA NOS PURIFICADORES DE AR KENTHERM COM SUA TECNOLOGIA ÚNICA, NÃO EXISTINDO SIMILAR NO BRASIL.**

A RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA UV-C É UTILIZADA EM SALAS DE ARMAZENAMENTO OU ESTOCAGEM, SETORES DE PRODUÇÃO, RESFRIAMENTO OU CONGELAMENTO, ESCRITÓRIOS E REFEITÓRIOS, LOJAS, RESTAURANTES, OU ONDE UM ALTO TEOR DE GERMES PODE SER CRIADO CONTINUAMENTE POR FUNCIONÁRIOS OU MOVIMENTAÇÃO DE MERCADORIAS.

CAMPOS DE APLICAÇÃO – INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA



OS EQUIPAMENTOS KENTHERM FORAM ESPECIALMENTE DESENVOLVIDOS PARA DESINFETAR O AR AMBIENTE EM ARMAZÉNS DE ESTOCAGEM, RESFRIAMENTO, ATACADISTAS, SETORES DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM, ESPECIALMENTE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. O AR É DESCONTAMINADO PELA IRRADIAÇÃO COM LUZ ULTRAVIOLETA. O BAIXO AR MICROBIOLÓGICO CONTAMINADO GERADO PROPORCIONA EXCELENTE CONDIÇÕES

PARA O ARMAZENAMENTO DE MASSAS, LATICÍNIOS ESPECIALMENTE NA PRODUÇÃO DE LEITE EM TODOS OS NÍVEIS E DERIVADOS, CARNES, ABATES DE FRANGO, PORCO, PEIXES, FRUTAS DE QUALQUER TIPO, BEM COMO OUTROS PRODUTOS REFRIGERADOS FACILMENTE ESTRAGADOS. DEVIDO À CIRCULAÇÃO CONTÍNUA DO AR SOBRE A RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA UVC DAS LÂMPADAS GERMICIDAS, O TEOR DE GERMES É CONTINUAMENTE REDUZIDO E A VIDA ÚTIL DOS PRODUTOS SE ESTENDE SENSIVELMENTE.

AO LONGO DO TEMPO, HÁ ALTAS CARGAS DE GERMES E FUNGOS INVISÍVEIS (POR EXEMPLO, SALMONELA, LISTERIA OU ASPERGILLUS RESPONSÁVEL PELO BOLOR PRETO OU CINZA) EM SALAS DE ARMAZENAMENTO OU PRODUÇÃO REFRIGERADAS OU CLIMATIZADAS. ESTA CONTAMINAÇÃO SERÁ TRANSPORTADA PARA O PRODUTO ATRAVÉS DO AR. A TRANSMISSÃO DE GERMES CRIA UM ALTO RISCO PARA A PRODUÇÃO E CAUSA DETERIORAÇÃO DO PRODUTO E REDUZ CONSIDERAVELMENTE A VIDA ÚTIL DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS.

COM A RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA UV-C A CARGA DE GERMES NO AR AMBIENTE SERÁ REDUZIDA EM ATÉ 99,9%.

- A VIDA ÚTIL DOS BENS ARMAZENADOS PODE SER CONSIDERAVELMENTE ESTENDIDA
- A TRANSMISSÃO DE GERMES SERÁ DRASTICAMENTE REDUZIDA E OS GERMES INATIVADOS.
- INSTALAÇÃO SIMPLES E DIRETA.
- EVITA DE FORMA CONFIÁVEL A NOVA FORMAÇÃO DE BOLOR E DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS.

PURIFICADOR DE AR ULTRAVIOLETA UV-C – PANIFICADORAS INDÚSTRIAS DE MASSAS

O EMPREGO DE RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA UV-C AUMENTA MUITO A DURAÇÃO DOS PÃES ELIMINA TODOS OS FUNGOS RESPONSÁVEIS PELO BOLOR E PELA DEGRADAÇÃO DOS PRODUTOS DE MASSAS E PANIFICAÇÃO COM AUMENTO DE VIDA DE PRATELEIRA CHEGANDO A DOBRAR EM DETERMINADOS PRODUTOS.



RUA BURITAMA, N°49
BAIRRO CIDADE JARDIM CUMBICA - SP - CEP 07180-170
TELEFONES: (11) 3853 2226
ADMINISTRATIVO / TEL - CEL WHATSAPP: (11) 93424-3888 CEL WHATSAPP: (11) 98606 7702