

Производство



Промышленное производство

Желаете избавиться от технологических и пищевых запахов и паров? Вас волнует опасность бактериологического заражения производимых продуктов? Желаете обезопасить продукцию от преждевременной порчи?

Производство пищевой продукции – направление, требующее наиболее скрупулезного подхода и мер по обеспечению качества и сохранности, как сырья, так и конечного продукта. Как показывают результаты исследований, загрязненный застойный воздух на объектах пищевой промышленности является главной причиной преждевременной порчи продуктов, а также их бактериологического заражения.

Обилие органического материала, высокая влажность, тепло и пониженная циркуляция воздуха пищевых цехов и складов являются идеальными условиями для усиленного размножения вредоносных микроорганизмов – болезнетворных бактерий, вирусов, грибка и плесени. Это не только приводит к ускоренной порче сырья и продукции, но и может представлять серьезную опасность для здоровья рабочего персонала и потребителей.

Особой опасности подвержены скоропортящиеся продукты – молочная и кисломолочная продукция, кондитерские изделия, изделия из мяса и напитки брожения. Для производства такой продукции и хранения ее ингредиентов необходимы особые условия: низкие температуры и полная воздушная изоляция, что сводит к минимуму возможность попадания в неё неблагоприятных бактерий, способствующих преждевременному разложению, заплесневению и скисанию.

Стоит отметить, что серьезную опасность для самочувствия и здоровья рабочего персонала также представляют и сопутствующие производству запах, дым, аэрозольные частицы и пары пищевой продукции. Остаточный технологический дым пищевой промышленности содержит в себе повышенные концентрации канцерогенных веществ, которые поражают дыхательную, нервную и кровеносную системы человека и приводят к серьезным заболеваниям легких, органов чувств и нарушению моторных функций организма.

"ЭкоВоздух" предлагает Вашему вниманию инновационное оборудование, которое способно очистить воздух производственных помещений, складов и

холодильных камер от любых загрязняющих частиц, запахов, дыма и паров, уничтожить многочисленные скопления вредных микроорганизмов, а также предотвратить их дальнейшее формирование.

Воздух в помещениях Вашего предприятия станет чистым и безопасным, и, как следствие, Вы отметите:

- Увеличение срока сохранности сырья и готовой продукции на складах и холодильных помещениях
- Значительное уменьшение количества брака и отходов
- Улучшение условий труда, самочувствия и трудоспособности рабочего персонала
- Снижение расходов на остальные вспомогательные системы очистки воздуха и поверхностей в помещениях
- Резкое увеличение производительности Вашего предприятия.



www.ecoair.kiev.ua