PRESSEINFORMATION

Pressearbeit Leitung: Regine Höller
E-Mail regine.hoeller@baero.de
Telefon 02174 / 799-777
Telefax 02174 / 799 799

BÄRO auf der IFFA 2010:
Neueste Technologien für einwandfreie Luft.

Auf der IFFA 2010 präsentiert der BÄRO Unternehmensbereich Lufthygiene vom 08.-13.05.2010 neueste UV-C-Entkeimungssysteme für Produktions-, Kühl-, Reife- und Lagerräume in Metzgereien und fleischverarbeitenden Betrieben. Außerdem können sich Fachbesucher am Messestand in **Halle 9.1, Stand E 64**, über aktuelle plasmaNorm by BÄRO Systeme zur Abluftreinigung informieren.

SurTech und AirTube – natürliche UV-C-Entkeimung ohne Einsatz von Chemie

Die für die Fleischindustrie entwickelte UV-C-Bestrahlungskassette SurTech sichert eine wirksame Oberflächenentkeimung in allen wichtigen Phasen des Produktionsprozesses – ganz gleich, ob Fließ-, Transport- und Zerlegebänder, Abfüllmaschinen, Verschlussfolien oder -deckel. Mit natürlicher UV-C-Strahlung der Wellenlänge 253,7 nm inaktiviert das System zum Beispiel Bakterien und Schimmelpilzsporen bis zu 99,9%. Mit dem AirTube C zeigt BÄRO darüber hinaus ein leistungsstarkes UV-C Modul, das nach dem gleichen Funktionsprinzip arbeitet und mit einer kontinuierlichen Luftentkeimung in Lager- und Produktionsräumen die Produkt-Haltbarkeit verlängert und Warenverluste vermeidet. Speziell für Kühlräume mit Verdampferkühlern eignet sich das Schwesterprodukt AirTube. Beide Systeme eignen sich ebenso bestens für Kühl-, Lager- und Reiferäume im Fleischerhandwerk.

plasmaNorm – Abluft ohne Gerüche, Fette und Blaurauch

Ob im Bereich der „Heißen Theke" in der Metzgerei oder beim Braten bzw. Frittieren in fleischverarbeitenden Betrieben: Mit der plasmaNorm by BÄRO-Technik lassen sich unangenehme Gerüche und Fette in der (Küchen-)Abluft wirksam beseitigen. Das Modul lässt sich passgenau in den Abluftschacht integrieren. Ab sofort ist die plasmaNorm-Technik auch als Umluft-Kondensathaube für Kombi-/ Heißluftdämpfer sowie als Wandhauben-Modul für Kochzeilen erhältlich. Die neuen Systeme ermöglichen durch einen speziellen Elektronen-Filter erstmals eine Vernichtung von schädlichem Blaurauch und gewährleisten darüber hinaus die zuverlässige Absaugung, Abscheidung und

Reinigung aller beim Kochen, Backen, Braten und Frittieren entstehenden Dünste. Dies schont die Gesundheit des Küchenpersonals und vermeidet eine Geruchsbelästigung der Gäste und der Nachbarschaft.

Über BÄRO Lufthygiene:

Als einer der führenden europäischen Hersteller steht die BÄRO GmbH & Co. KG aus Leichlingen (Rheinland) seit 1996 für ein umfangreiches Komplettangebot rund um die effiziente Lufthygiene. Neben leistungsstarken Systemen zur UV-C-Entkeimung von Zu- und Umluft, Oberflächen und Wasser bietet BÄRO mit KitTech und der preisgekrönten plasmaNorm by BÄRO innovative Technologien zur wirksamen Reinigung geruchsbelasteter und/oder fetthaltiger (Ab-)Luft - ohne Einsatz von Chemie.

Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Lufthygiene
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen

www.baero.com
info@baero.com