

AEROCLEAN

NUOVO IONIZZATORE ISOLCELL

ISOLCELL'S NEW IONIZER

Isolcell, da sempre attenta alle esigenze dei propri clienti, ha sviluppato il nuovo ionizzatore **AEROCLEAN**, con lo scopo di mantenere la freschezza dei prodotti e di risolvere alcune problematiche di conservazione. Lo ionizzatore è uno strumento che impiega alti voltaggi di corrente elettrica per ionizzare le molecole d'aria. Il trattamento di ionizzazione dell'aria in un ambiente confinato consente di ottenere una significativa riduzione della carica batterica e fungina, una neutralizzazione degli odori e di specifici composti organici volatili (V.O.C.), nonché un ausilio alla separazione e filtrazione di molecole di "fine particolato" (P.M.) presente nell'aria. La nuova apparecchiatura è stata sviluppata per controllare ed evitare la formazione di muffe e funghi patogeni, quali botrytis, penicillium, cladosporium, aspergillus e altri. È inoltre efficace nell'abbattimento di sostanze volatili nocive quali odori, contaminanti ed in particolare l'etilene (gas che accelera i processi di maturazione e senescenza dell'ortofrutta in genere). Rappresenta una efficace soluzione per la sanificazione dell'aria, delle superfici di ambienti atti a conservare ed immagazzinare prodotti ortofrutticoli.



Isolcell, focused to the needs of its clients, has developed the new ionizer **AEROCLEAN**, in order to maintain the freshness of the products and solving the conservation problems. An ionizer is a device that uses high voltage electricity to ionize air molecules. Air ionization in a confined environment can provide a significant reduction of bacteria and fungi, neutralization of odors and of specific volatile organic compounds (VOCs), and also aid the separation and filtration of molecules of "fine particulate matter" (PM) in the air. The new equipment has been developed to control and prevent the formation of mold and pathogenic fungi such as botrytis, cladosporium, penicillium, aspergillus and others. It is also effective in reducing harmful volatile substances such as odors, contaminants and in particular ethylene (gas that speeds the ripening and senescence of fruits and vegetables in general). It is an effective solution to sanitize air and surfaces in premises used to preserve and store fruit and vegetables.



TECHNICAL DATA

SPECIFICATION

Power supply:	2 x 220 V
Absorption:	36 W
AIR RECIRCULATION FAN	
Material	Stainless steel
Dimensions (mm)	702 x 235 x 115
Weight (kg)	7

STORAGE DIVISION

IT I PRINCIPALI SETTORI DI IMPIEGO DELLA IONIZZAZIONE DELL'ARIA SONO:

a) nel settore agroalimentare

- celle di conservazione frutta e verdura (riduzione processi di senescenza e marciumi)
- abbattimento dell'etilene (mantenimento della clorofilla nelle verdure e delle qualità organolettiche)
- sanificazione in sale di lavorazione e confezionamento di ortofrutta, carne e salumi
- sanificazione da muffe nocive ed acari nella stagionatura di insaccati, speck e formaggi

b) nel settore industriale

- trattamento aria, odori e sanificazione negli impianti di smaltimento rifiuti
- trattamento V.O.C. , odori e carica microbica in grandi shopping center
- trattamento V.O.C., odori e carica microbica in ambienti sanitari, laboratori (cleanroom) palestre, sale di attesa, ecc.

EN THE MAIN AREAS OF USE OF AIR IONIZATION ARE:

a) in the food industry

- cold storage of fruits and vegetables (reduction of senescence and rotting)
- abatement of ethylene (maintenance of chlorophyll in vegetables and preservation of organoleptic properties)
- sanitizing in processing and packaging premises for fruit and vegetables, meat and sausage products
- sanitizing from harmful molds and mites during the aging process of sausages, bacon and cheese

b) in industry

- air treatment, odors and sanitizing in waste disposal plants
- treatment of VOCs , odors and microbial load in large shopping centers
- treatment of VOCs, odors and microbial load in healthcare settings, laboratories (cleanrooms) gyms, waiting rooms, etc.