

Keime töten ohne Chemie

Am gemeinsamen IFFA-Stand von Kronen und sterilAir® stieß die UVC-Lock Entkeimungsschleuse auf besonderes Interesse.



Der UVC-Tunnel tötet 99,9999 % der Keime ab – trocken, kühl und ohne Einsatz von Chemie. Er ist problemlos in bestehende Verarbeitungslinien integrierbar. Die UVC-Lock Entkeimungsschleuse wurde speziell zur Oberflächenentkeimung von Verpackungsmaterial wie Kisten, Transportbehälter oder Werkzeug entwickelt. Sie ist somit mit modernster UVC-Technik (Hybrid-Röhren von sterilAir®) ausgestattet. Die Keimfreiheit von Packstoffen und Aufbewahrungsbehältnissen ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Haltbarkeit und Hygiene von Lebensmitteln. Die UVC-Behandlung mit sterilAir® Komponenten entkeimt sicher und zuverlässig: ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Additive, Rückstände und innerhalb kürzester

Zeit. Durch die UVC-Behandlung wird die DNS von Keimen zerstört, Kontakt- und Schmierinfektionen lassen sich so effektiv verhindern.

Variable Schleuse

Die UVC-Lock ist ideal zur Trennung von zwei Räumen, z. B. Low- und High-Care-Bereiche. Durch sie können schonend alle Materialien von 50x50x20 mm bis zu 550x300 mm Größe geschleust werden. Die Anordnung der UVC-Röhren garantiert eine fast vollständige Bestrahlungsfläche. Das Gehäuse mit Bandhaube besteht aus Edelstahl und sorgt für eine gefahrlose Nutzung der Strahlung. Lange Standzeiten der UV-Röhren, sparsamer Ener-

gieverbrauch und eine niedrige Oberflächentemperatur erlauben den Einsatz auch bei wärmeempfindlichen Produkten. Die UVC-Lock ist ein gelungenes Resultat der Kooperation von Kronen aus Kehl mit der Schweizer sterilAir®.

KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

Römerstraße 2a • 77694 Kehl-Goldscheuer
Tel.: +49 (7854) 96 46 160 • Fax: +49 (7854) 96 46 51 60
E-Mail: info@kronen.eu • www.kronen.eu

Lösungen für Handwerk und Industrie



Schlaufenknotmaschine E85-2
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



Netzeinziehgeräte RSM
Rationelles Befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



Fleischbindemaschinen
für Ihre Fleischprodukte. Auch als Automatausführung erhältlich. Perfektes Binden leicht gemacht.



Bandsägen für Handwerk und Industrie
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.



Messerschleifmaschinen
Weil's scharf sein soll. Naßschliff oder Trockenschliff. Sie haben die Wahl!



Rudolf Schäd GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld • Telefon (0 66 50) 96 21-0 •
Telefax (0 66 50) 96 2198 • info@r-schad.de • www.r-schad.de