



MAC500

Forleng holdbarheten på frukt og grønnsaker ...

EU's Miljøpris for Renere Teknologi

Bedre klima i kjølerom!

Et dårlig klima i kjølerom hvor det oppbevares grønnsaker og ferske produkter, påvirker kvalitet og holdbarhet negativt. Ubehagelig lukt i kjølerom kan i seg selv få produktene til å virke ubehagelige.

Teknologien bak MAC500 reduserer sopp, mikroorganismer og ubehagelige lukt!

En vitenskapelig undersøkelse har påvist effekten av UV-C teknologi i forbindelse med klima der ferske produkter oppbevares. Undersøkelsen var basert på lagerrom opp til 15 m² og resultatet var en forlengelse av produktenes levetid på hele 2-3 uker.

Resultatene påviste entydig en stor reduksjon av bakteriell vekst og det totale antall bakterier.

EU'S MILJØPRIS 1999 - 2000

JIMCO A/S

Et miljøpris index for kategorien

RENERE TEKNOLOGI

JIMCO A/S mottok i år 2000
EU's Miljøpris i Kategorien
„Renere Teknologi“
på bakgrunn av sine
luftrensingsystemer

MAC500 kan brukes overalt

MAC500 kan forbedre inneklimate overalt ikke bare i kjølerom men også hvor mennesker har sitt daglige virke.

Da MAC500 reduserer mengden av bakterier, virus og sopp, er luftrenseren også velegnet i bakteriebelastede miljøer.

Lukt kan være vanskelig å bli kvitt

Selv om et rom er nedkjølt, kan det være vanskelig å fjerne luktgener.

Med MAC500 kan du permanent løse luktproblemer av enhver art og uten bruk av kjemikalier.

Lukten vender ikke tilbake, medmindre forurensingskilden fortsatt er til stede.

Lett å installere!

MAC500 skal plasseres høyt i rommet - på en reol, på vegg eller under himling/loft.

Tekniske Data:

| | | | |
|--------------|-------------------|-------------|------------|
| UV lampe | 1x8 w | Driftslampe | 8000 timer |
| Spending | 230V | Længde | 310 mm |
| Strømforbrug | 25 w | Højde | 90 mm |
| Rumstørrelse | 60 m ³ | Bredde | 90mm |

Analytical Laboratories (S) Pte Ltd

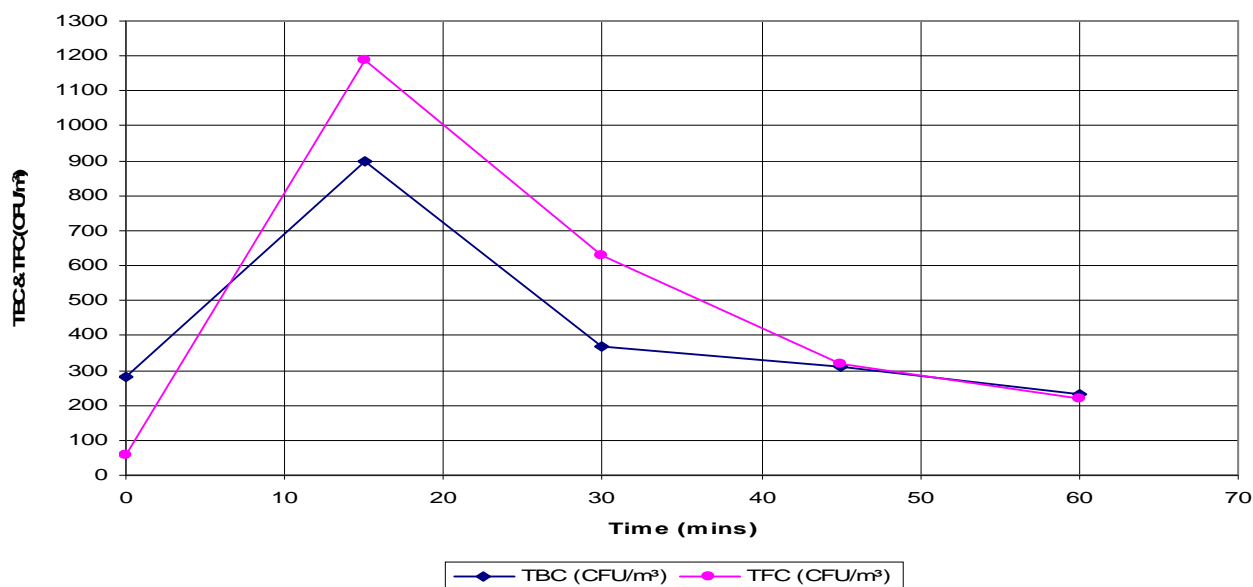
Environmental Services

Total Bacterial Count (TBC) and Total Fungal Count (TFC)

| Cumulative Time (mins) | TBC (CFU/m ³) | TFC (CFU/m ³) |
|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 0 | 280 | 60 |
| 15 | 900 | 1190 |
| 30 | 370 | 630 |
| 45 | 310 | 320 |
| 60 | 230 | 220 |

Remarks: Both Bacteria and Fungi were introduced into the indoor environment with common airborne bacteria and fungi cultures media for the first 5 minutes of test duration.

TBC & TFC vs Time



Graph of Total Bacterial Count and Total Fungal Count versus Cumulative Time

Reference fra M/S Caroline Mærsk

Caroline Mærsk har haft MAC500 UV-C installeret i vort kølerum i de sidste 3 år, hvori der opbevares mælk, frugt, grøntsager og andre temperaturfølsomme produkter.

Vores erfaring her ombord, med MAC500 luftrensere, er som følger; -En absolut forlænget holdbarhed af frugt og grøntsager, og deraf følger en mærkbar reduktion af kasserede varer. Der er altid en god lugt i kølerummet.

Poul Engers Pedersen
Kaptajn

Kontakt Norsk importør for ytterligere information:

JIMCO NOR AS Enebakkveien 304 – 1188 Oslo - Tlf.: +47 22 76 34 65

E-mail: info@jimco.no - Website: www.jimco.no

La deg overbevise om vores produkters effektivitet og kvalitet – vi kommer gjerne med råd