

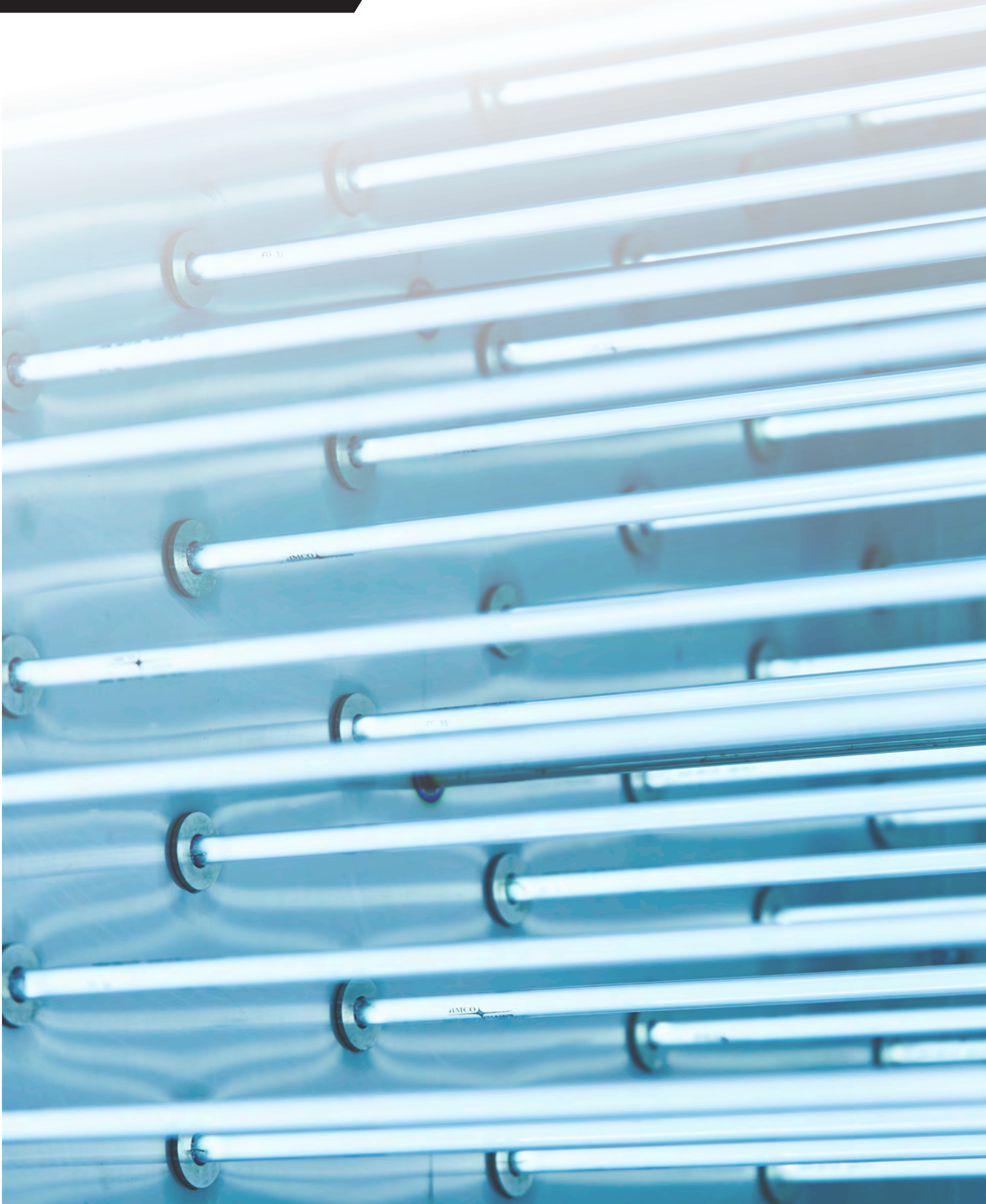


**JIMCO**<sup>®</sup>  
UV-C  
WWW.JIMCO.DK

MILJØVENLIG DESINFEKTION  
FLO-D<sup>®</sup> TEKNOLOGI



# DESINFEKTION



# INNOVATION OG DRIVKRAFT

## Teknologi for fremtiden – Designet og udviklet i Danmark

Jimco A/S er virksomheden bag nogle af verdens mest unikke løsninger inden for luft- og spildevandsrensning og sterilisering.

Siden designet af deres allerførste luftrensningssenhed i 1993 har Jimco A/S ikke set sig tilbage.

I dag leverer virksomheden sine produkter til en stor mængde brancher og institutioner over hele verden. Deres kundegrundlag omfatter fabrikker inden for fødevarerindustrien, kommercielle køkkener, spildevandsrensningsanlæg, skoler og pleje-

hjem. Kort sagt påtager Jimco A/S sig alle typer af projekter - store og små.

Jimco A/S kombinerer sund fornuft med innovativ tænkning som grundlaget for virksomhedens unikke produkter. Det er ikke tilfældigt, at Jimco A/S leverer luftbehandlingsenheder til nogle af verdens største kæder - herunder McDonald's, Scandic Hotels, McCain, Danish Crown osv.

## KOMPLET DESINFEKTION AF OVERFLADER I PRODUKTIONS FACILITETER.

### Effektiv desinfektion - uden manuelle procedurer, kemikalier eller vand.

Med introduktionen af UV-C-baseret desinfektion af overflader tilføjer vi nu endnu et anvendelsesområde til vores patenterede UV-C-teknologi, som har modtaget EU's miljøpris og som siden 1993 har været anvendt i luftrensningssystemer. Disse systemer bruges blandt andet til at fjerne ubehagelige lugte, forbedre det indendørs klima samt reducere risikoen for brand og infektion.

Det faktum, at det nu er muligt at desinficere overflader, der normalt kræver manuel behandling, medfører en række fordele for økonomien, miljøet og arbejdsmiljøet.



## HVORFOR VÆLGE JIMCO DESINFEKTION TEKNOLOGI?

- ✓ Undgå tidskrævende manuel desinfektion med vand og kemikalier.
- ✓ Spar litervis af vand i store mængder samt energi til opvarmning og tørring.
- ✓ Desinficér mere effektivt i hjørner, sprækker og ventilationskanaler, kølebobiner og overflader.
- ✓ Undgå stærke kemikalier, som har en negativ indvirkning på miljøet og arbejdsmiljøet.
- ✓ Undgå en miljøskadelig udledning af klorholdigt spildevand.

# PRAKTISK ANVENDELSE



## DESINFEKTION AF OVERFLADER OG FJERNELSE AF LUGT.

FØDEVAREINDUSTRIEN - KØLECONTAINERE  
- BEGRÆNSEDE OMRÅDER - SUNDHEDSSEKTOREN.

### Det kan være dyrt.

En fødevarerproduktionsfabrik kan være udsat for bakterier og mug, selv hvis der er et højt hygiejne-niveau. Manuel desinfektion af arbejdsflader, maskiner og fryserne osv. kan ofte resultere i, at et unormalt højt antal bakterier forbliver.

### Ubehagelige lugte kan også medføre ulemper.

I sådanne tilfælde kan skabes unødige omkostninger grund af klager, dårlig omtale og ødelagte produkter.

### Det er nemt at være på forkant.

Ved simpel brug af de mobile FLO-D® luftrensere kan du hurtigt og effektivt desinficere og fjerne ubehagelige lugte fra luften i et lukket produktionsområde.

Den daglige rengøring af produktionsområder er den vigtigste funktion for at opretholde en høj hygiejnisk standard, og ved at bruge FLO-D®-enhederne forhindrer du også dannelse af skimmel, svamp eller andre former for mikroorganismer på udstyr, vægge eller lofter.



## MEGET POSITIVE RESULTATER - BÅDE FRA TESTS OG PRAKTISK BRUG.

Før Jimco A/S introducerede løsninger til UVC- og ozonbaseret desinfektion, gennemførte vi i samarbejde med DTU (Danmarks Tekniske Universitet) og Det Nationale Institut for Akvatiske Resourcer omfattende tests i forskellige virksomheder. Resultaterne var imponerende.

Derudover har forskellige tests, udført i samarbejde med Syddansk Universitet, vist, at koncentrationen af bakterier, som f.eks. listeria og salmonella ved hjælp af vores teknologi kan blive næsten fuldstændig ødelagt på bare to timer.

## NOGLE FAKTA OM OZON OG DETS ANVENDELSE:

### 1.

Ozon er en potent antimikrobiel agent, der effektivt kan dræbe vira, bakterier, svampe og parasitter, herunder dem der forårsager fødevarerforringelse eller menneskelige sygdomme.

### 2.

Effektiviteten af ozon afhænger af den målrettede mikroorganisme og behandlingsbetingelserne.

### 3.

Ozon ødelægger mikroorganismer ved at reagere med bestemte oxidationsdygtige cellulære komponenter, hvor endelige reaktioner fører til cellebeskadigelse og død af mikroorganismer.

### 4.

Ozon, i modsætning til andre kemiske behandlinger, ødelægger mikroorganismer øjeblikkeligt og effektivt - uden at efterlade skadelige rester i behandlede fødevarer eller overflader. Derfor er ozon sikrere og mere miljøvenligt end de fleste andre antimikrobielle midler.

### 5.

Produktionen og brugen af ozon i fødevarerforarbejdning er sikker, forudsat at koncentrationen kontrolleres og overvåges. Den tilladte eksponeringsniveau for ozon er 0,1 ppm i arbejdsmiljøer og fødevarerforarbejdningstilbudsmiljøer i 8 timer.

## FIND UD AF HVOR MEGET DU KAN SPARE

Det er nemt at beregne besparelsen, som din virksomhed vil opnå i form af arbejdskraft, vand, varme, elektricitet og kemikalier, ved blot at skifte

til en automatisk og miljøvenlig desinfektionsløsning. Løsninger til UV-C- og ozonbaseret desinfektion kan lejes hos Jimco A/S.

# AUTOMATISK DESINFEKTION AF KØLELAGRE.

Desinficer effektivt - uden manuelle processer, kemikalier eller vand.

Produktionschef Morten Tønder fra Danfrugt A/S siger: "Resultaterne viser, at UV-C produceret ozon er gavnligt for produktionsmiljøet. I praksis betyder det, at vi kan holde vores eksotiske frugter friske i to uger længere. Danfrugt er en af Danmarks førende frugtproducenter og en af Jimcos kunder, der har installeret, testet og købt Jimcos nye teknologi."



## Blanding af æbler og pærer

Ud over at minimere væksten af mug og gær har systemet også andre fordele. Det reducerer også ethylen i luften, som normalt udskilles af æbler. Dette muliggør muligheden for at blande forskellige frugttyper.

Normalt kan æbler ikke opbevares i samme kølerum som en række andre frugter. Med FLO-D® teknologien, minimeres koncentrationen af ethylen, som får f.eks. pærer til at rådne hurtigere. Dermed åbnes der nye muligheder for opbevaring af forskellige frugter i samme kølerum. Det er en fordel, fordi vi så kan lukke nogle kølerum og samle forskellige frugter sammen i samme rum, når højsæsonen nærmer sig afslutningen, siger Morten Tønder.

# HYGIEJNE PÅ ET NIVEAU, DER ER BEDRE END TRADITIONEL DESINFEKTION.

På fiskefabrikken Vega Salmon A/S i Esbjerg er Jimcos system til UV-C- og ozonbaseret desinfektion blevet installeret i produktionen. Tests fra fabrikken viser, at den samlede bakteriekoncentration efter en UV-C- og ozonbaseret desinfektion er bedre/lavere end efter en traditionel desinfektion.

Samtidig reduceres koncentrationen af svampesporer. Dette beviser, at man kan spare tonvis af vand og kemikalier uden hygiejniske konsekvenser.



# OPDAG KRAFTEN I FLO-D

FOR EFFEKTIV OG KEMIKALIEFRI DESINFEKTION TIL FØDEVARERISIKKERHED, HOLDBARHED OG REDUCERET MADSPILD.

## Her er nogle af fordelene ved at have en FLO-D-enhed:

- ✓ **Effektiv desinfektion:** FLO-D udnytter en kombination af UV-C-teknologi og ozon til at eliminere bakterier, vira, skimmelsvamp og andre skadelige mikroorganismer. Denne effektive desinfektion sikrer et renere og sundere miljø.
  - ✓ **Miljøvenlig løsning:** FLO-D's anvendelse af UV-C-teknologi og ozon til desinfektion eliminerer behovet for vand eller kemikalier. Dette gør det til en miljøvenlig løsning, da det ikke efterlader spildevand eller kemisk affald.
  - ✓ **Ingen kemisk påvirkning:** Ved at undgå brugen af kemikalier i desinfektionsprocessen eliminerer FLO-D risikoen for kemisk forurening af mad, overflader eller miljøet. Dette er særlig vigtigt inden for fødevarerindustrien, hvor sikkerhed og kvalitet er afgørende.
  - ✓ **Ingen rester eller biprodukter:** FLO-D's UV-C-teknologi og ozonproduktion sikrer grundig desinfektion uden at efterlade rester eller skadelige biprodukter på overflader eller mad. Dette hjælper med at bevare produkternes naturlige renhed og integritet.
  - ✓ **Sikkerhed og hygiejne:** Ved at undgå brugen af kemikalier minimerer FLO-D risikoen for kemisk eksponering for personale og besøgende. Dette fremmer et sikkert og hygiejnisk arbejds- og produktionsmiljø.
  - ✓ **Økonomiske besparelser:** Ved ikke at skulle købe eller opbevare kemikalier til desinfektion opnås økonomiske besparelser. FLO-D's effektive desinfektionssystem hjælper også med at reducere omkostningerne ved rengøringsprocedurer og vedligeholdelse.
  - ✓ **Let at bruge:** FLO-D-enheder er designet til at være brugervenlige. De er nemme at betjene og kan tilpasses til specifikke behov og krav. Med en brugervenlig touchskærm kan du nemt indstille behandlingsparametre og overvåge enhedens drift.
  - ✓ **Fleksibel anvendelse:** FLO-D-enheder kan anvendes inden for en bred vifte af applikationer og industrier, herunder sundhedssektoren, fødevarerindustrien, offentlige faciliteter, transport og mere. De kan tilpasses til forskellige rumstørrelser og typer og tilbyder fleksibilitet i desinfektionsprocessen.
  - ✓ **Forbedret hygiejne:** Med FLO-D kan du opnå en højere standard for hygiejne. Ved at reducere mængden af mikroorganismer på overflader og i luften kan du skabe et renere og sundere miljø både for personale og besøgende.
  - ✓ **Tidsbesparelse:** FLO-D's effektive desinfektionsproces kræver ikke tidskrævende manuelle procedurer eller efterfølgende rengøring. Dette sparer tid og ressourcer i rengøringsprocessen.
- Det er blot nogle af fordelene* ved at have en FLO-D-enhed. Uanset om det er i sundhedsfaciliteter, produktionssteder eller offentlige områder, kan FLO-D bidrage til at skabe et renere og mere hygiejnisk miljø. Derudover sikrer den en grundig desinfektion uden rester eller biprodukter og opnår økonomiske besparelser ved at undgå brug af kemikalier.
- ✓ **Mad sikkerhed:** FLO-D's effektive desinfektionssystem er afgørende for mad sikkerhed. Ved at eliminere skadelige mikroorganismer på overflader og i luften reduceres risikoen for fødevarerbårne sygdomme og forurening af maden.
  - ✓ **Forlænget holdbarhed** Ved at reducere antallet af mikroorganismer på frugt, grøntsager og andre fødevarer forlænger FLO-D deres holdbarhed. Dette hjælper med at forhindre forringelse, forlænger produkternes levetid og reducerer spild.
  - ✓ **Reduceret madspild:** Ved at kunne forlænge fødevarernes holdbarhed bidrager FLO-D til at reducere madspildet. Færre produkter vil gå til spilde på grund af forringelse eller forurening, hvilket resulterer i økonomiske besparelser og et mere bæredygtigt fødevarerensystem.
  - ✓ **Sikkerhedsstyring:** FLO-D muliggør bedre kontrol med fødevarerens sikkerheden. Ved at desinficere overflader og luft i produktionsfaciliteter og lagerområder hjælper den med at opretholde hygiejnestandarder og overholde regleringskrav.
  - ✓ **HACCP-kompatibilitet:** FLO-D er kompatibel med HACCP-systemet (Hazard Analysis and Critical Control Points), som er en systematisk tilgang til fødevarerens sikkerhed. Ved at integrere FLO-D i HACCP-planer kan du sikre en omfattende og effektiv desinfektionsstrategi.
- Disse yderligere punkter understreger vigtigheden* af FLO-D inden for fødevarerens sikkerhed, holdbarhed og reduktion af madspild. Med FLO-D kan du opnå øget fødevarerens sikkerhed, forlænget holdbarhed og bidrage til et mere bæredygtigt fødevarerensystem ved at reducere madspild.

## TEKNISK BESKRIVELSE

### FLO-D®

UV-C lamper: 39 stk. 89 Watt  
Glas rør: 30 stk. (1 kolde rum)  
Strømforsyning: 3x400V + PE 50/60Hz, 16A  
Forbrug: 9 kW  
Skærm: Siemens PLC, Proface farveskærm  
Rum-volumen: 1.500 m<sup>3</sup>

### Mål:

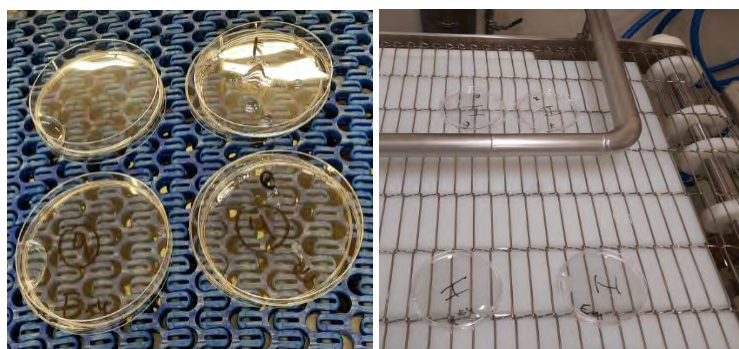
Højde: 2.100mm  
Bredde: 1.200 mm  
Dybde: 1.200 mm  
Vægt: 175 Kg



US Patent No. 14/436,318  
PCT/EP 2012/070820

FLO-D®

## EFFEKTIV UV-C OZONBEHANDLING REDUCERER MIKROORGANISMER OG FORBEDRER HYGIEJNEN I FISKEPRODUKTIONEN.

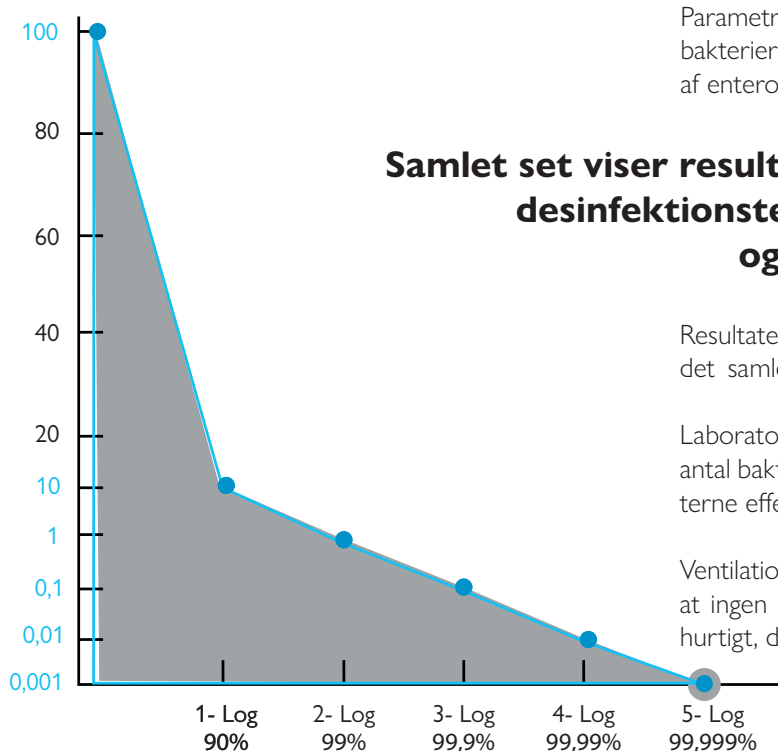


Disse resultater er opnået på en fiskefabrik for at demonstrere effektiviteten af en desinfektionsteknik ved brug af UV-C ozon til at reducere antallet af total bakterieantal og enterobakterier. Denne metode involverer følgende trin:

1. Afdelingen for frisk laks rengøres for at fjerne eventuel fysisk forurening inde i rummet.
2. Petriskåle placeres på 20 steder inde i rummet.
3. Ozongeneratoren bruges til at behandle rummet med en koncentration på 10 dele pr. million (ppm) i 2-3 timer om natten.
4. Petriskålene indsamles fra alle 20 steder og sendes til laboratoriet til analyse.
5. Laboratoriet tester petriskålene for totalt antal bakterier og enterobakterier.

Parametrene for suspensionen er en startværdi for totalt antal bakterier på  $1,00E+07$  cfu og en startværdi for gennemsnitlig måling af enterobakterier på  $2,08E+03$  cfu.

### Samlet set viser resultaterne effektiviteten af UV-C ozon-desinfektionsteknikken i at reducere bakterieantal og forbedre hygiejnen i fiskefabrikken.



Resultaterne bekræfter, at målet om at reducere og eliminere det samlede antal bakterier og enterobakterier er blevet opnået.

Laboratorieresultaterne viser en positiv reduktion både i det samlede antal bakterier og enterobakterier. Derudover demonstrerer resultaterne effektiviteten af ozonbehandlingen på alle 20 placeringer.

Ventilationen i rummet blev slukket under behandlingen for at sikre, at ingen ozon kunne undslippe, og den resterende ozon forsvandt hurtigt, da ventilationen blev tændt igen.

# FLO-D® FIXED

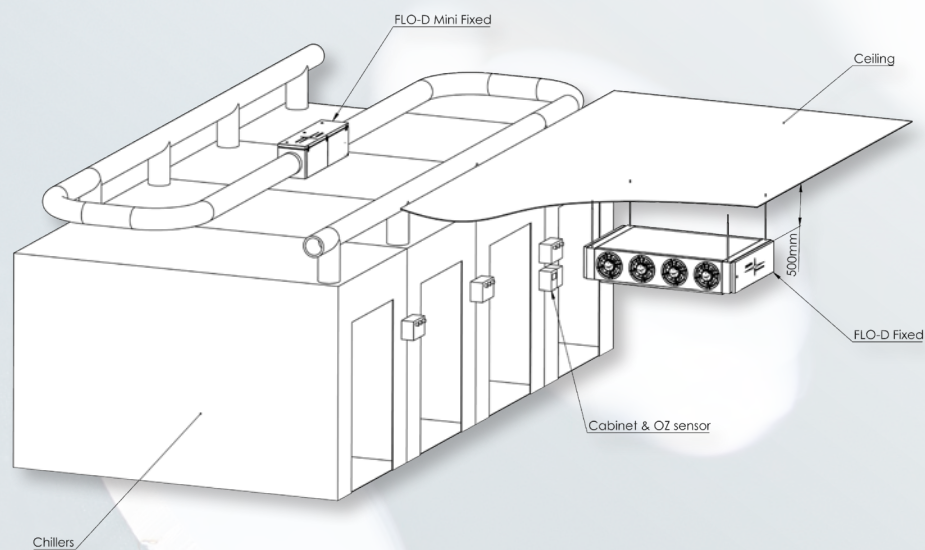
FLO-D Fixed, kan bruges uanset hvor stort et område du har i din produktion. Intet område er for stort.

FLO-D Fixed er udviklet til installation hvor der ikke må være fejl, eller hvor mere end en person har ansvaret for desinficering.

FLO-D Fixed giver dig også mulighed for at installere systemet i rørinstallationen.

For eksempel kan du bruge en enhed til desinfektion af flere kølere ved hjælp af spjæld.

Kontakt JIMCO for mere information.



# FLO-D<sup>®</sup> MINI

## TEKNISK BESKRIVELSE

### FLO-D<sup>®</sup> MINI - Mark 2

UV-C lamper: 8 stk. 70 watt

Glas rør: 8 stk. (i kolde rum)

Strøm forsyning EU: 1x230V + PE 50/60Hz, 10A

Strøm forsyning US: 1x115V + PE 50/60Hz, 10A

Forbrug EU: 640 watt

Forbrug US: 685 watt

Skærm: Proface PLC, farveskærm

Rum-volumen: Desinfektion: Op til 314 m<sup>3</sup>

Lugt behandling: Op til 1.258 m<sup>3</sup>

Temperatur- og fugtmåler

Patenteret datalog system til dokumentation af desinfektionen

Mål:

Højde: 1150 mm

Bredde: 560 mm

Dybde: 890 mm

Vægt: 59 Kg





# FLO-D<sup>®</sup> MINI

## HVAD ER FLO-D MINI MARK 2?

### En miljøvenlig overfladedesinfektionsbehandling

FLO-D Mini Mark 2 er en luftrensings- og overfladedesinfektions maskine. Den er automatisk og giver dig en miljøvenlig behandling. Maskinen kører med JIMCO UV-C & Ozone-teknologi, hvilket betyder, at du ikke behøver at bruge vand eller kemikalier.

UV-C-lamperne og ozonproduktionen fra maskinen vil effektivt rense luften og overfladerne med op til 99,99% inden for få timer.

FLO-D Mini Mark 2 er blevet testet og dokumenteret, og kunder over hele verden er meget positive med deres resultater. FLO-D Mini Mark 2 er oplagt til fødevarerfabrikker, industrier, hospitaler osv. Overfladedesinfektion er vigtig for din sundhed, de mennesker omkring dig og for dit miljø.

Ved at desinficere sikrer du en god kvalitet af dit område og den luft, du indånder.

## DESINFEKTIONS HASTIGHEDER

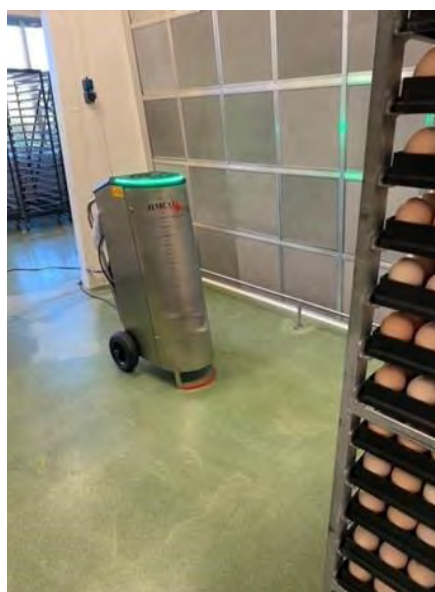
· Staphylococcus aureus: 99,973 %

· Enterococcus hirae: 99,149 %

· Pseudomonas aeruginosa: 99,898 %

· Candida albicans (gærcidende): 98,741 %

· Escherichia coli: 99,880 %



FLO-D Mini Mark 2 i et rugeri



Kontroller din behandling  
fra din enhed  
(tablet eller smartphone)



## TEST AF KØLETRAILER

FLO-D Mini producerer ozon ved at suge luften i rummet gennem systemets UV-C-kammer, hvor ilt (O<sub>2</sub>) i luften omdannes til ozon (O<sub>3</sub>). Ozonen blæses derefter ud og spredes i rummet.

1.

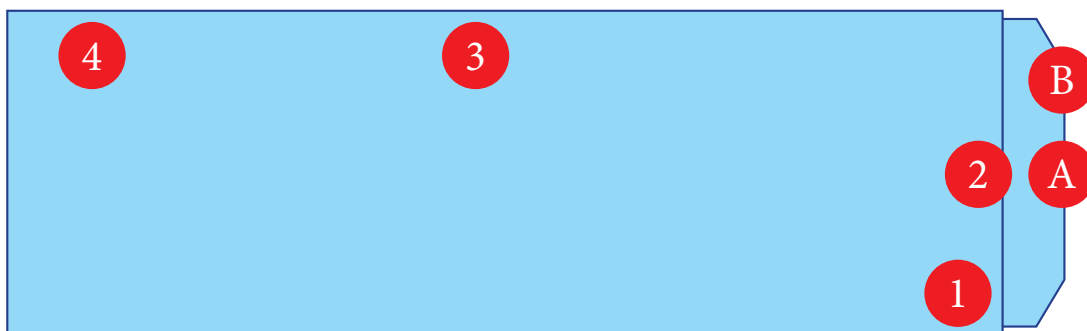
En ozonbehandling i 3 timer med FLO-D Mini ville reducere mængden af organisk materiale, hvor bakterier trives og formerer sig.

2.

Uden andre midler opnår vi en ozonflow igennem køleenheden, så der også sker en reduktion af organisk materiale.

3.

Reduktion og fjernelse af lugte og microorganismer.



Position	Start ATP	15 sekunder ATP	60 ssekunderATP	Remarks
1	2463	101	71	OK
2	2471	111	9	OK
3	2788	90	62	OK
4	1786	106	56	OK
A	1216	106	75	OK
B	1556	199	87	OK

Der var **BETYDELIG** reduktion af fiskelugt efter behandling. Traileren blev efterladt i værkstedet natten over, hvilket normalt betyder, at ingen kan undgå lugten af fisk i værkstedet, og det er almindelig praksis at trække ost/fiske-trailere ud om natten.

### Testindstillinger for FLO-D Mini:

Blæserhastighed: 80%

Øvre ozongrænse: 9 ppm

Nedre ozongrænse: 8 ppm

Tændt i 3 timer og 0 minutter.

## DRÆB SKIMMEL, GÆR OG ETHYLEN

- Du behøver ikke bruge så mange ressourcer til at rengøre dit kølerum effektivt.
- Undgå unødigt spild af dine værdifulde frugter.

JIMCO A/S har udført tests og analyser, som viser betydeligt lavere koncentrationer af både skimmel og gær, når man bruger FLO-D®.



# BEHANDLING MED OG UDEN UV-C PRODUCERET OZON

Med ozone



Vindruer

Uden ozone



Jordbær



Appelsiner



Tomater



## SPAR PENGE

Holdbarheden af mad har altid spillet en vigtig rolle. For eksempel forkorter ethylen, skimmel og gær den tid, hvor maden forbliver frisk. I frugtindustrien og andre steder er skimmel- og gærvækst en hård modstander, der påvirker produktets levetid. FLO-D® (fotolyse oxidation desinfektion) vil revolutionere måden, frugt opbevares på.

FLO-D® bruger UV-C-teknologi til at dræbe bakterier, skimmel og gær i køleopbevaringen og dermed optimere frugtens levetid.

### **Renser inden for få timer**

Én FLO-D®-enhed er i stand til at rengøre et kølerum på op til 1.500 m<sup>3</sup> inden for få timer.

# TEST AF JIMCO FLO-D DESINFEKTIONSUDSTYR



UNIVERSITY OF SOUTHERN DENMARK

## Målet med projektet

Målet med projektet er at undersøge den bakteriedræbende virkning af UV-C produceret ozon på udvalgte bakterie stammer, der skulle betragtes som relevante forureninger i fødevarerforberedningsindustrien. Derudover var det målet at bestemme en indstilling for ozonkoncentrationen og eksponeringstiden for at opnå den ønskede effekt.

## Forsøgsopstilling

Testen blev udført i et specialdesignet ozonkammer, hvor ozonniveauet og temperaturen blev målt under eksperimentet. 10 µl bakterier blev anvendt på rustfri stål dele og blev spredt på et område på 1 cm<sup>2</sup>.

Bakterieniveauet blev fortyndet i steril milliQ H<sub>2</sub>O til en koncentration på 105-107 celler/ml. Stålpaderne blev inkorporeret ved stuetemperatur i en time, indtil de påførte bakterier var tørret ud. Ståldelene blev derefter anbragt i ozonkammeret og udsat for forskellige ozonkoncentrationer.

Bakterieoverlevelse blev målt ved at vaske det påførte område på stålpaderne med 2x50 µl 0,9% NaCl, hvilket blev opnået og spredt i petriskåle til CFU-bestemmelse ved inkubation natten over ved 37 °C.

En test med CFU-bakterien anvendt på rustfrit stål, som ikke blev påvirket af ozon er også lavet. Eksperimenterne blev udført ved stuetemperatur, der ikke oversteg 23°C under eksperimenterne.

## Konklusion

I disse eksperimenter blev den største effekt observeret efter to timers eksponering ved 10 ppm. Når tidseksponeringen blev reduceret til en time, eller koncentrationen af ozon blev sænket til 5 ppm, faldt reduktionen af bakterierne markant. Desuden var virkningen af ozon begrænset af mængden af bakterier, der blev påført på stålpaderne.

Når bakterieniveauet oversteg 105 bakterier pr. Cm<sup>2</sup>, faldt effekten af ozon også efter to timers eksponering ved 10 ppm.

Dog med en reduktion, der er inden for det accepterede interval. Denne mængde bakterier overstiger også niveauet for det, der ville være repræsentativt for ren-gjorte fødevarerproduktionsfaciliteter, hvilket er forudsætningen for anvendelse af anordningen.

Exposure time	Ozone concentration	Loaded	Control	Ozone	Reduction
		CFU/cm <sup>2</sup>	CFU/cm <sup>2</sup>	CFU/cm <sup>2</sup>	
2 hour	10 ppm	2,40E+03 (2400)	4,00E+00 (4)	0,00E+00 (0)	
		3,30E+03 (3300)	8,00E+00 (8)	0,00E+00 (0)	
		3,00E+03 (3000)	7,00E+00 (7)	0,00E+00 (0)	
			1,60E+01 (16)	0,00E+00 (0)	
	Average	2,90E+03 (2900)	8,75E+00 (8,75)	0,00E+00 (0)	<b>100,00%</b>
2 hour	10 ppm	2,00E+04 (20.000)	3,00E+00 (3)	0,00E+00 (0)	
		2,00E+04 (20.000)	1,40E+01 (14)	0,00E+00 (0)	
		2,00E+04 (20.000)	2,80E+01 (28)	0,00E+00 (0)	
			1,50E+01 (15)	0,00E+00 (0)	<b>100,00%</b>
2 hour	10 ppm	3,60E+04 (36.000)	3,00E+01 (30)	0,00E+00 (0)	
		2,20E+04 (22.000)	1,13E+02 (113)	0,00E+00 (0)	
		2,60E+04 (26.000)	3,40E+01 (34)	0,00E+00 (0)	
			5,90E+01 (59)	0,00E+00 (0)	<b>100,00%</b>
2 hour	10 ppm	3,60E+05 (360.000)	3,98E+02 (398)	0,00E+00 (0)	
		2,20E+05 (220.000)	2,85E+02 (285)	1,00E+00 (1)	
		2,60E+05 (260.000)	2,97E+02 (297)	0,00E+00 (0)	
			3,27E+02 (327)	3,33E-01 (0,33)	<b>99,90%</b>
	Average	2,80E+05 (280.000)	3,27E+02 (327)	3,33E-01 (0,33)	<b>99,90%</b>





UV-C OG OZON LØSNINGER TIL FREMTIDEN  
EUROPA · SYDAMERIKA · NORDAMERIKA · AFRIKA · ASIEN · MELLEMEØSTEN

### JIMCO TEKNOLOGI REFERENCER

