

## BARO AirStream C/UV-C 살균 시스템



### UV-C - 가장 자연스러운 살균방식

일찍이 1877년에 영국 과학자인 Downes와 Blount가 UV-C 광의 항균효과를 발견하였다. 오늘날 BARO가 해당 효과를 제품에 실현시키고 있다. 253.7 nm 의 파장을 지닌 UV-C 광은 미생물의 유전자구조를 변형시켜 해당 미생물의 세포를 죽게 만든다. UV-C 광을 사용할 경우 추가적인 화학처리나 열처리가 필요없다. UV-C 발광구역은 내부가 석영유리로 특수 코팅돼 있어 특별히 긴 사용수명 및 광출력 감소 최소화를 보장하고 있다.

하지만 공기중 미생물은 식품오염의 주범이다.

다양한 종류의 미생물은 공기를 통해 포자를 쉽게 퍼뜨리는데 이것이 매우 큰 위험을 야기한다. 이 경우 저장실, 숙성실 등 서로다른 구역간 교차오염을 피할 수 없다.

99% 살균 -  
100% 만족

요구되는 실내 공기의 수준에 따라 최대 99.9%의 살균 비율 달성이 가능하다. 이 같은 성과는 귀사의 위생기준을 충족시켜 줄 뿐만 아니라 식품 위생 규정에 관한 HACCP 개념을 실현시키는데 대단히 중요한 역할을 한다.

AirStream C 공기조절 모듈은 면적이 큰 실내의 공기를 살균하는 체계적이고 효과적인 해법이다. 필요장치를 모두 갖추고 있는 해당 모듈은 천장아래, 천장내부, 벽면 등에 모두 설치 가능하며 시간당 최대 50,000 m<sup>3</sup>/의 비율로 공기를 살균할 수 있어 경제적이다.

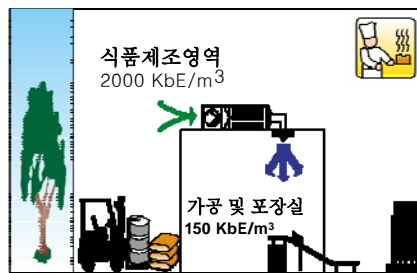
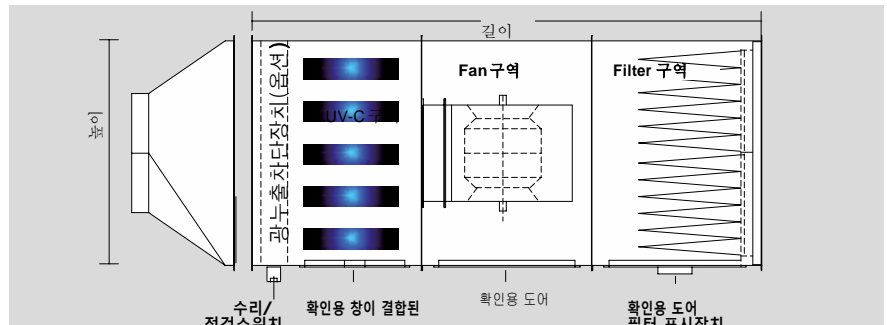
세균운반체로서의 공기 미생물은 식품제조에 있어 대단히 중요한 역할을 한다. 미생물이 없이는 살라미, 쿠아라크, 치즈, 베이커리, 기타 수많은 식품들이 존재할 수 없다.

### 사용절차

AirStream C 모듈은 강력 팬(fan)이 있어 공기를 빨아들이며 이 공기가 필터 시스템을 통과한 후 UV-C 발광 구역에서 살균처리된다. 해당 모듈내 통합 설치된 발광 누출차단장치(radiation trap)은 위험을 지닌 UV-C의 외부유출을 방지한다. 해당 모듈은 콤팩트형 구조로 되어 있어 식품제조 시설내에 쉽고 안전하게 설치할 수 있다. 천장에 보이게 매달 수도 있고 보이지 않게 천장에 매립 할 수도있다.

본 시스템은 팬과 모터 살균 발광실 필터 모든 것을 자체적으로 갖추고 있어 다른 공조에 의존치 않고 독립적으로 가동되며 공기 순환식 지속적으로 흡기와 배기를 반복하여 룸 내부 공기를 흡입하여 살균해서 내 보내는 완벽한 공기 살균 시스템임.

기술사양	AirStream C
폭	300 - 2,000 mm
길이(예.)	2,800 mm
높이	300 - 2,000 mm
공급 전압	230 V ~ 50 Hz
UV-C 램프 수	최대 80 개
UV-C 램프 규격	55/60/95W(콤팩트)
보호등급	IP 65 IP 20
램프사용수명	8,000 시간
기능 점검	Serial interface (옵션)



Air hygiene

Phone +49 2174-799-50  
Phone +82-51-621-5981  
[www.baero.com](http://www.baero.com) [www.barouvc.co.kr](http://www.barouvc.co.kr)  
barolight@korea.com

장점>제품 수명증가>오염된 공기로 인한 작업자 병가 감소>화학적 살균 방식이 아니므로 비용 절감>공기로 인한 2차오염 사고 사전예방>위생 철저(모든 제조공장)

Made In German