

## 베이커리 산업용 컨베이어벨트를 위한 BÄRO AirCoat 보호용 공기유통 시스템



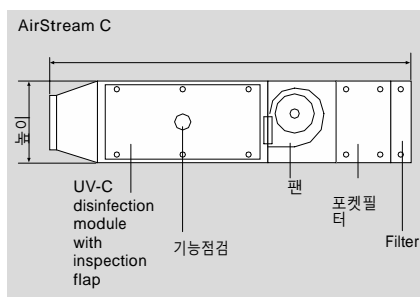
베이커리 제품 생산에 있어 미생물(주로 곰팡이)에 의한 오염은 주로 베이커리를 굽는 과정 이후에 발생하여 제품의 부패를 가속화시킨다. 보다 폭넓게 보자면 그와 같은 오염은 베이커리 제품을 냉장시키고 포장하는 과정에서 주변공기에 의해 직접적으로 초래된다. 베이커리 제품은 흔히 컨베이어벨트 위에서 냉장되는데 이때 아무런 보호없이 주변공기에 노출된다. 컨베이어 벨트가

외부 차단식이면서 그와 동시에 살균된 공기가 공급될 수 있다면 공기오염을 실질적으로 배제시킬 수 있다. 이 경우 살균된 공기는 - 컨베이어 벨트 위쪽 섬유재질의 보호용 케이스 형태로 된 - 일종의 공기유통시스템을 통해 공급된다. 섬유재질로 된 해당 공기통로시스템은 AIRTEX Bioactive 란 이름의 섬유재질로 돼 있으며 해당섬유 구조와 단단히 결합된 은나노 덕분에 미생물퇴치 효과를 지니고 있다. 해당 공기통로시스템이 설치되면 베이커리 제품이 실내공기중의 세균과 접촉하는 일이 더 이상 발생하지 않는

다. 해당시스템의 또다른 장점은 발생하는 열이 아래쪽으로 곧장 빠져나가 버림으로써 베이커리제품의 표면에 물방울이 맺히거나 하는 일이 발생하지 않는다는 것이다.

해당시스템 즉, 섬유재질로 된 공기유통시스템은 신속개폐가 가능한 잠금장치가 있어 취급이 용이하며 이에 따라서 언제라도 컨베이어 벨트에 대한 접근 및 청소가 용이하다. 아울러 해당시스템에는 일정간격마다 점점용 구멍이 있어 컨베이어 상태를 쉽게 확인할 수 있다. 공급되는 공기는 사전에 공조장치에 의한 처리를 거치는데 이 과정에서 미생물 오염의 99.9%가 감소된다. 그다음 해당 공기는 VDI6022 규정에 따른 여과 과정을 거치며 이어서 253.7nm 파장의 UV-C 광을 통과하게 된다. 해당 수준의 파장에서는 곰팡이, 효모, 박테리아 등의 미생물이 안전하게 박멸되며 바이러스는 그 활동을 중지한다. 공기유통시스템을 통해 공급되는 공기는 애초에 오염되지 않은 공기이거나 전술한 과정들을 거쳐 오염이 제거된 재순환 공기이다.

컨베이어벨트	길이(m)																	공기유통 시스템 폭 d3
	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	
1000 mm 250 m³/h m	1 AirStream C		2 AirStream C			3 AirStream C				4 AirStream C			5 AirStream C					NW 160
600 mm 150 m³/h m	1 AirStream C					2 AirStream C					3 AirStream C					NW 160		
400 mm 100 m³/h m	1 AirStream C							2 AirStream C							NW 160			



Made In Grmany

기술사항	AirStream C
폭	300 - 2,000 mm
길이 (e.g.)	3,650 mm
높이	300 - 2,000 mm
공급전압	230V~50Hz
UV-C 램프 수	최대50개
UV-C 램프규격	55/60/95W(컴팩트형)
보호등급	IP 65 또는 IP20
램프사용수명	8,000시간
기능점검	Serial Interface (옵션)

# BÄRO

## Air hygiene

Wolfstall 54-56 · 42799 Leichlingen  
Phone +49 2174-799-505

Fax +49 2174-799799

baero-technology@baero.com

[www.baero.com](http://www.baero.com)

[www.barouvc.co.kr](http://www.barouvc.co.kr)

Phone +82-51-621-5981

Fax +82-51-621-5984

barolight@korea.com