



Innovative Surfaces Treatment

Food Industry

Disinfezione, Sicurezza e
Conservazione Alimenti



Disinfezione, Sicurezza Conservazione Alimentare

Nell'Industria Alimentare è fondamentale avere la certezza di **agire sulla filiera operativa e sugli impianti in modo preciso ed efficiente**, per assicurare l'ottimizzazione dei processi produttivi e garantire condizioni costantemente monitorate per tutelare l'integrità dei prodotti, prevenendo eventuali contaminazioni ambientali, **nel rispetto dei protocolli di sicurezza alimentare HACCP.**

Nei processi di produzione è obbligatorio **disinfettare e mantenere elevate condizioni di conservazione degli alimenti** garantendo, al tempo stesso, un'alterazione minima delle caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche dell'alimento.



Disinfezione, Sicurezza Conservazione Alimentare

Nella lavorazione degli alimenti, **si concretizza la possibilità di disinfettare a freddo e ridurre, fino ad eliminazione, i processi di pastorizzazione che precedono il confezionamento**, migliorandone così i contenuti nutritivi e le caratteristiche organolettiche.

Inoltre, **l'assoluta assenza di citotossicità e di sotto-prodotti tossici, consente di migliorare la stessa conservazione degli alimenti**, agendo anche sui relativi materiali e processi di confezionamento.

Quali i vantaggi?

MIGLIORE QUALITA' DEGLI ALIMENTI
SIGNIFICATIVO RISPARMIO ENERGETICO





Per utilizzo manuale  e nebulizzazione 

Sanapur

DISINFETTANTI NATURALI

Autorizzazioni Ministero della Salute

ECO - P.M.C. n° 20787 ATOMIC - P.M.C. n° 20956

Atossici per le cellule e completamente biodegradabili.

Certificati e approvati in area medica in condizioni di sporco.

Indicati per ambienti sottoposti ai protocolli sanitari HACCP.

Efficace sugli alimenti contro batteri, virus, spore, lieviti, funghi.

Utilizzabile nebulizzato anche in presenza di persone e animali.



unici senza indicazioni di pericolo;
 disinfettano senza necessita di risciacquo;
 no D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale);
 nessun rischio di allergia;
 non è corrosivo perché a PH neutro;
 non danneggia strumentazione elettronica;
 nessun rischio di errato utilizzo.

I disinfettanti SANAPUR, a PH neutro, contengono solo:
 ACQUA DEPURATA ELETTROLIZZATA
 SALE (NaCl) di grado pHEur
 ACIDO IPOCLOROSO
 OSSIGENO ATTIVO e OSSIDANTI INORGANICI



Processo di elettrolisi brevettato standardizzato
 Controllato UNI ISO 9001 IMQ



La nostra tecnologia **DryFogS[®]** assicura la massima efficienza ed efficacia, grazie ad una distribuzione uniforme e molto coprente dei prodotti, confermando che:

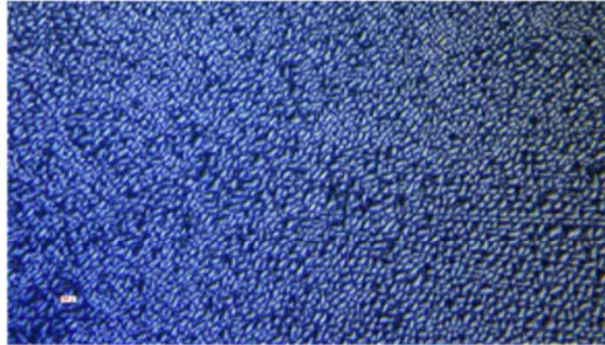
**meglio le minuscole dimensioni «BETTER BEING TINY»
per ottenere i migliori risultati.**

In particolare nelle linee produttive, svariati punti difficili da raggiungere, sono potenziali **ricettacoli di microrganismi** che possono determinare contaminazioni e/o cattivi odori.

Miliardi di minuscole micro-goccioline, con una misura stabile (<5 μm) ed enorme energia cinetica che tra loro si respingono perché cariche con stessa polarità, si diffondono in tutte le direzioni, permeano velocemente e omogeneamente ambienti e superfici, **fino alle più piccole porosità e asperità, senza bagnare** grazie alla loro rapidissima evaporazione.

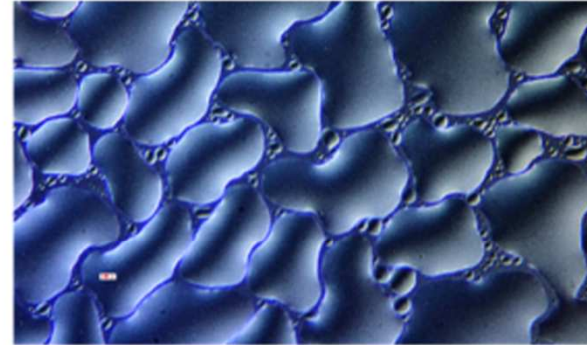
TECNOLOGIA DryFogS[®] - Comparazione con nebulizzazione a turbina

Distribuzione aerosol con tecnologia DryFogs



Deposizione di micro-gocce che non si agglomerano e non bagnano

Distribuzione gocce con Spray a turbina



Deposizione di micro-gocce che si agglomerano e bagnano

Deposito uniforme nanoparticelle TiO₂ con Tecnologia DryFogs



Dopo evaporazione. Deposito prodotto efficace perché omogeneo e coprente

Deposito separato in cluster di TiO₂ con Spray a turbina



Dopo evaporazione Deposito prodotto inefficace perché rarefatto



(Certificazione prodotta dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma - UNIPR).

(Certificazioni efficacia sigla Srl)
Analisi eseguite presso laboratorio accreditato
D.G.R. n. 78 - 10136 del 28.07.2003 - Cod. Reg. 500121

CARRELLATI PROFESSIONALI – Tecnologia DryFogS[®]

DFS-1: per ambienti fino a 200 mq

DFS-4: per ambienti fino a 500 mq



Dimensioni	80 × 50 x 25 cm
Peso	20 kg
Consumo max	1,5 L/ora
Serbatoio	5 L
Azionamento	Manuale e App.
Potenza	350 watt
Alimentazione	AC 220-240 V
DIMENSIONE AEROSOL	+ 4 micron

DFS-1 per disinfettare e deodorare



Dimensioni	75 × 120 x 51 cm
Peso	45 kg
Consumo max	4 L/ora
Serbatoio	10 L
Azionamento	Manuale e App.
Potenza	814 watt
Alimentazione	AC 220-240 V
DIMENSIONE AEROSOL	+ 4 micron

DFS-4 per disinfettare e deodorare

IMPIANTI CUSTOM

Realizzazione di progettazione Impiantistica industriale



Disinfezione, Sicurezza Conservazione Alimentare

Ricerca Sviluppo Innovazione

Le tecnologie di cui disponiamo ci consentono di mettere a disposizione soluzioni adeguate a correggere e mantenere nel tempo condizioni di **igiene** rispondenti ai parametri previsti dalla legge, **attraverso il controllo microbiologico di alimenti e superfici.**

Il servizio, garantito dal nostro partner SIGLA Srl (Società di Gestione Laboratori Analisi), è particolarmente rivolto alle attività soggette al **rispetto dei Protocolli HACCP, con particolare riferimento all'Industria Alimentare**



HACCP Codex Alimentarius - Sistema di Controllo



Innovative Surfaces Treatment



IST Srls

Sede Legale: Via Garibaldi, 45 – 10121 Torino

Sede Operativa: Via S. Pellico 6/10 – 20864 Agrate Brianza (MB)

www.istreatment.com - Mail: welcome@istreatment.com