

Pressemitteilung

28. Januar 2009 PM 280109 AS

sterilAir präsentiert neue Produkte auf der ANUGA FoodTec in Köln

Sauber mit UVC – keimfrei, ozonfrei, rückstandsfrei

Gleich bleibend hohe Qualität und lange Haltbarkeit sind essentiell für das Vertrauen der Konsumenten in eine Marke. In der Lebensmittelindustrie ist dafür eine optimale Betriebshygiene entscheidend. Durch Mikroorganismen in der Luft, auf Arbeits- und Transportflächen sowie an Verpackungsmaterialien können selbst reinste Nahrungsmittel während der laufenden Produktion verkeimen.

sterilAir[®] ist marktführender Anbieter zur Lösung dieser Probleme. Das Unternehmen hat sich auf die UVC-Desinfektion von Oberflächen, Luft, Wasser und Raumluft spezialisiert. Mit der ausgereiften UVC-Technik können ohne den Einsatz von Chemie Schimmel, Hefen und Bakterien eliminiert werden. sterilAir bietet bereits seit 70 Jahren UVC-Entkeimungskonzepte für die Lebensmittelindustrie. Weltweit zählen namhafte Lebensmittel-Großkonzerne bis hin zum Einzelhändler zu den Abnehmern der sterilAir-UVC-Desinfektionstechnik.

Wirkungsweise und Vorteile der UVC-Technik

Kurzweilige UVC-Strahlen wirken im Bereich um 260 nm stark keimtötend. Dieser Effekt wird unter Einbeziehung aller relevanter Parameter und der individuellen Raumbedingungen zur Inaktivierung unerwünschter Keime genutzt. Mit Hilfe modernster, computergestützter Berechnungsverfahren kann so für jedes Keimproblem eine seriöse Individuallösung auf höchstem technischen Niveau ermittelt werden.

Ein wesentlicher Vorteil dieser Technik: Die berührungslose Desinfektion unterbricht laufende Arbeitsprozesse nicht. Insbesondere die aus hygienischer Sicht problematischen Luftkühler lassen sich sehr effektiv mit UVC keimfrei halten.

sterilAir AG
Oberfeldstr. 6
CH-8570 Weinfelden

E-Mail: a.stix@sterilair.ch
Tel.: +41.71.62698-06
Fax: +41.71.62698-10

Kommunikation/PR/Marketing
Leitung: Andrea Stix
www.sterilair.com

Pressemitteilung

28. Januar 2009 PM 280109 AS

Herausragende Argumente für die hocheffektive sterilAir-UVC-Entkeimung sind eine hohe Kundenzufriedenheit sowie geringste Betriebs- und Unterhaltskosten. Zusätzliche Pluspunkte sind die variable Einsetzbarkeit der wartungsarmen UVC-Geräte, die unkompliziert in bestehende Klimakonzepte eingebaut werden können.

Messeauftritt auf der ANUGA FoodTec in Köln

Das Unternehmen sterilAir präsentiert auf der ANUGA FoodTec vom 10. bis 13. März 2009 seine erfolgreichsten Geräte für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie. Zusätzlich wird der FBR (Flachbettreaktor), eine Produktinnovation für die Entkeimung von Lebensmittelkühlbädern, Prozesswässern und Kühlschmierstoffen mit geringer UVC-Transmission, auf der Messe vorgestellt. Das völlig geräuschlos arbeitende Gerät ist für besonders aggressive und nicht transparente Medien geeignet.

ANUGA FoodTec in Köln

Halle 5.1

Stand K 0-20

Journalistenkontakt: Andrea Stix, Tel. +41.71.62698-06

Das Schweizer Unternehmen sterilAir AG ist ein multinational agierender Anbieter in der UVC-Entkeimungstechnik. Unter der Markenbezeichnung sterilAir werden hochwertige Systeme zur Entkeimung von Luft, Flüssigkeiten und Oberflächen auf Basis ultravioletter Strahlung hergestellt und vertrieben. Seit 70 Jahren ist sterilAir im Bereich der UVC-Desinfektion tätig und positionierte sich marktführend in der Lebensmittelindustrie sowie in den Bereichen Klima- und Gebäudetechnik. Zum Unternehmen gehören die sterilAir GmbH in Deutschland sowie neun weitere Handelsvertretungen im europäischen Raum und in China.

Die nicht börsennotierte Aktiengesellschaft sterilAir AG erwirtschaftete 2008 einen Gruppen-Gesamtumsatz von 6,0 Mio. CHF (4,05 Mio. Euro).

Das Unternehmen wurde 1939 als „W.A. Kohler Elektrotechnik und Apparatebau“ von W.A. Kohler in Zumikon bei Zürich gegründet.

Der Name sterilAir[®] ist international geschützt.

Mehr Informationen unter www.sterilair.com

sterilAir AG
Oberfeldstr. 6
CH-8570 Weinfelden

E-Mail: a.stix@sterilair.ch
Tel.: +41.71.62698-06
Fax: +41.71.62698-10

Kommunikation/PR/Marketing
Leitung: Andrea Stix
www.sterilair.com