

## Pressemitteilung

**1. Juli 2009** PM 010709 AS

# sterilAir-Technik vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure empfohlen

### **Empfehlung des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V. seit 30. Juni 2009 offiziell**

Die Effektivität der UVC-Strahlung in Bezug auf das Bandentkeimungsgerät T2002-IP wurde bereits 2008 von der Leibniz Universität Hannover (Institut für Lebensmittelwissenschaft und Ökotoxikologie) bestätigt. Jetzt überzeugte die sterilAir-Entkeimungstechnik auch den Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V. (BVLK). Der BVLK genehmigt dem Unternehmen das Siegel des Verbandes in Verbindung mit dem Schriftzug „empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure“ zu nutzen. Das Oberflächenentkeimungssystem T2002-IP wird zur Entkeimung von Transportbändern in Fleischzerlegebetrieben eingesetzt.

### **Keimfreie Lebensmittelproduktion dank UVC**

UV-Strahlung im kurzwelligen Bereich um 254 Nanometer hat einen stark keimtötenden Effekt und ist in der Lage Schimmel, Hefen, Viren und Bakterien hocheffektiv, ohne chemische Rückstände, Korrosion oder unerwünschte Additive zu inaktivieren.

sterilAir hat sich auf die UVC-Desinfektion von Oberflächen, Wasser und zentral- sowie dezentralgeführter Luft spezialisiert. Mit der ausgereiften UVC-Technik können ohne den Einsatz von Chemie alle Arten von Mikroorganismen inaktiviert werden. Das Unternehmen bietet bereits seit 70 Jahren UVC-Entkeimungskonzepte für die Lebensmittelindustrie, Klima- und Gebäudetechnik sowie für die Bereiche Medizin und Labor.

### **Weitere Vorteile der UVC-Technik**

Besondere Kennzeichen der UVC-Gerätesysteme sind die hochgradige Modularität, die Nachrüstbarkeit in bestehende Anlagen und die hohe Qualität in der Verarbeitung. Zudem kommen geringste Betriebs- und Unterhaltskosten sowie die eine lange Nutzungsdauer zum Tragen.

sterilAir AG  
Oberfeldstr. 6  
CH-8570 Weinfelden

E-Mail: [a.stix@sterilair.ch](mailto:a.stix@sterilair.ch)  
Tel.: +41.71.626 98-06  
Fax: +41.71.626 98-10

Kommunikation/PR/Marketing  
Leitung: Andrea Stix  
[www.sterilair.com](http://www.sterilair.com)

## Pressemitteilung

**1. Juli 2009** PM 010709 AS

Hygienisch kritische Bereiche werden durch permanente UVC-Be-  
strahlung berührungslos und rückstandsfrei desinfiziert. Neben der  
Entkeimung der Medien werden auch Filteroberflächen, Roste, Re-  
gister sowie Wärmetauscherflächen in einem mikrobiologisch ein-  
wandfreiem Zustand gehalten: Die Prozesssicherheit nimmt damit  
zu, Standzeiten und Wartungsintervalle werden deutlich verlängert.

### **ISO-Zertifizierung**

Seit Mai 2009 ist das Unternehmen ISO-zertifiziert. Die ISO EN  
9001:2008-Zertifizierung garantiert Kunden und Geschäftspartnern  
grösstmögliche Sicherheit, optimale Qualität und damit eine hohe  
Zufriedenheit bei der Zusammenarbeit mit sterilAir.

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 18 weitere  
Handelsvertretungen im europäischen Raum und in China.  
Das Unternehmen wurde 1939 als „W.A. Kohler Elektrotechnik und Apparatebau“  
von W.A. Kohler in Zumikon bei Zürich gegründet.  
Der Name sterilAir<sup>®</sup> ist international geschützt.*

Mehr Informationen unter [www.sterilair.com](http://www.sterilair.com)

sterilAir AG  
Oberfeldstr. 6  
CH-8570 Weinfelden

E-Mail: [a.stix@sterilair.ch](mailto:a.stix@sterilair.ch)  
Tel.: +41.71.62698-06  
Fax: +41.71.62698-10

Kommunikation/PR/Marketing  
Leitung: Andrea Stix  
[www.sterilair.com](http://www.sterilair.com)