



NEOFOGG®

DAIRY

GEZIELTE, KONTROLLIERTE UND EFFIZIENTE DESINFEKTION!

EFFEKTIVE OBERFLÄCHEN-DESINFEKTION DURCH FEINSTEN NEBEL

AUTOMATISIERTER ABLAUF - OHNE PERSONALAUFWAND

EINFACHE INSTALLATION UND SCHNELLE ANPASSUNG

VOLLSTÄNDIGE RAUMVERNEBELUNG IN KÜRZESTER ZEIT

NEOFOGG®

Desinfektion mit System.

GERMAN TECHNOLOGY



ANWENDUNGEN:

- Oberflächendesinfektion mittels mikrofeiner Vernebelung einer Huwa-San® Lösung
- Vernebelung in Produktionsräumen der Lebensmittelindustrie sowie in jeglichen Räumen, die desinfiziert werden müssen

NEOFOGG® & Huwa-San® Ein starkes Team:

- hochwirksam gegen Keime, Viren, Bakterien, Hefen, Schimmel, Sporen, Pilze und Algen
- nachhaltige und erwiesene Wirksamkeit
- enthält keine toxischen Nebenprodukte
- Chlor- und alkoholfrei
- zu 99,9% biologisch abbaubar, zerfällt zu Wasser und Sauerstoff
- Geruchlos, farblos
- nicht korrosiv
- Langanhaltende und kontrollierte Wirksamkeit

VORTEILE:

- hohe Einsparungen von Personalkosten
- zuverlässige Desinfektion bis in den kleinsten Winkel
- kein Nachspülen erforderlich
- Verlängerung der Produktionszeiten
- individuell automatisierter Ablauf der Desinfektionsmaßnahme
- simple Bedienung der Nebelanlage mittels Touchpanel
- einfache Installation, Änderung und Erweiterung des NEOFOGG®-Systems

ZUVERLÄSSIGE DESINFEKTION
ZUVERLÄSSIGES SYSTEM
ZUVERLÄSSIGE KUNDENBETREUUNG



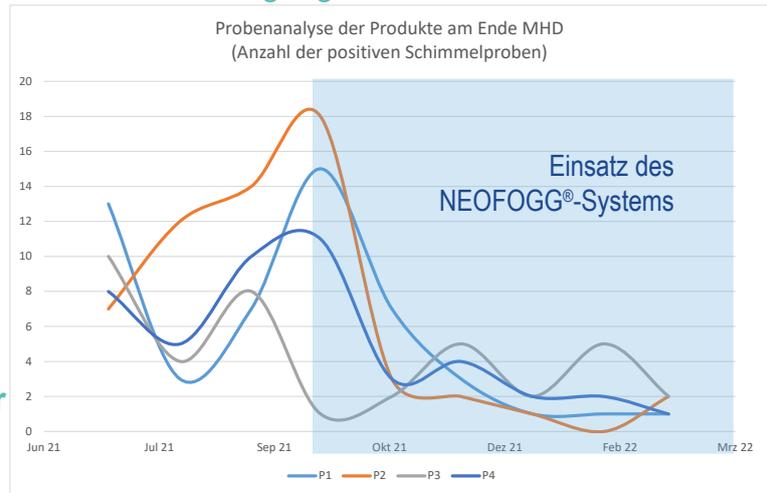
Molkerei Bayern

Ein Molkereibetrieb in Bayern hatte im Bereich der Flaschenabfüllung erhebliche Probleme mit Schimmel- und Sporenbelastungen. Daraus resultierte eine große Menge an Produkten die im Rahmen der Endkontrolle auffällig waren und nicht den Vorgaben entsprachen. An dem älteren Produktionsstandort konnte nur durch zusätzlichen Reinigungs- und Personalaufwand die Produktion fortgeführt werden.

Im Herbst 2021 begann der Betrieb den Einsatz des NEOFOGG®-Systems mit einer mobilen Anlage. Die Ergebnisse überzeugten derart, dass schon im Dezember eine feste Anlage installiert wurde.

Durch die automatische Desinfektion des NEOFOGG®-Systems, wird nun eine hohe gleichbleibende Qualität der Produkte gesichert

Die Produktendkontrolle nach der Installation des NEOFOGG®-Systems ergab eine Verminderung der Positiv-Proben um durchschnittlich 70%.



Käse Verarbeitung

Ein käseverarbeitender Betrieb in Belgien benötigte eine Raumluftkontrolle gegen Schimmelsporen. Die Belastung in den einzelnen Produktionsbereichen lag über 2000 KbE /m³ Luft.

Dieser Wert sollte mindestens unter 400 KbE /m³ Luft gesenkt werden.

Ein NEOFOGG®-System wurde in allen Produktionsbereichen und im Quarantänelager installiert.

Während der Produktion vernebelt die Anlage in Zeitintervallen eine Huwa-San® Konzentration von <400 ppm. Zusätzlich wird nach der Produktion eine automatische Oberflächendesinfektion vorgenommen. Diese ist nach 30 Minuten abgeschlossen.

Die folgenden Untersuchungen der Raumluft auf Schimmelsporen ergaben schon nach wenigen Tagen eine Konzentration von durchschnittlich 200 KbE /m³ Luft. Die Oberflächendesinfektion reduzierte die Keimbelastung auf <100 KbE.



Käsebad-Desinfektion mit Nebel

Ein Käsehersteller aus Süddeutschland wollte eine verbesserte Desinfektion für seinen Käsebadraum von 2500m³.

Der Aufwand für die Desinfektion sollte reduziert werden, sodass deutlich weniger Zeit aufgewendet werden musste. Gleichzeitig sollte die Desinfektion so rückstandsfrei wie möglich durchgeführt werden.

Schon mit einem mobilen NEOFOGG®-System konnte nach einmaliger Anwendung gezeigt werden, dass ein besseres Ergebnis bei deutlich weniger Zeitaufwand erzielt werden konnte. Die Desinfektionsmaßnahme dauerte 30 Minuten und das Käsebad war sofort wieder einsatzbereit.

Der Kunde entschied sich dann für eine fest installierte NEOFOGG®-Anlage um diese Ergebnisse nachhaltig sicher zu stellen.



NEOVIA®

Neue Konzepte für ein gesundes Leben.

Huwa-San®

A sustainable way of disinfection

PARTNER



Huwa-San® ist **FIBL**-gelistet in der Betriebsmittelliste für ökologische Verarbeitung und die ökologische Landwirtschaft in Deutschland



Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

NEOVIA GmbH & Co. KG

Tobagostraße 5 • 27356 Rotenburg (Wümme) • Tel: +49 4261 672690

www.neovia.de • info@neovia.de