

Speciale Industria Casearia

*Per un ambiente più sano e naturale, rispettando le normative del piano di controllo H.A.C.C.P.,
adottando la tecnologia detta “Chimica Verde”*

Innovazione e tecnologia dei sistemi di controllo nel settore Caseario



**L'OZONO UTILIZZATO
NELLE SALE DI
STAGIONATURA CONSENTE
DI OTTENERE PRODOTTI
PRIVI DI MUFFE
INDESIDERATE (VERDI,
GIALLE, NERE), MENTRE
NELLE CAMERE BIANCHE
CONSENTE DI OPERARE
CON ARIA PURISSIMA ED IN
UN AMBIENTE
PRATICAMENTE STERILE.**

MINISTERO DELLA SALUTE - Ozono nella stagionatura dei formaggi

La serie di impianti di ozono **OPD e PWD** ed i generatori Serie **GPF 8008S / 4004S** sono un **rivoluzionario metodo** di sanificazione all'ozono; oltre a sanificare gli ambienti in modo naturale ed ecologico, avendo un sensore per la misurazione dell'ozono, si possono usare ugualmente per l'**abbattimento delle muffe in eccesso** nella stagionatura dei formaggi. Gli step dei nostri tecnici consigliano di portare ad un livello di saturazione la cella di stagionatura da 0.3 ppm a 0.8 ppm per l'abbattimento delle muffe mantenendo l'umidità perfetta per la stagionatura del formaggio, senza aumentare il volume della crosta del formaggio avendo un ambiente secco.



**IMPIANTI
PERSONALIZZATI SERIE
OPD**

Si forniscono preventivi personalizzati per la sanificazione di ambienti adibiti alla lavorazione e trasformazione con sistema "Gas Flooding" che si effettua saturando l'ambiente con una concentrazione di ozono adatta allo scopo. Questo sistema è di tipo centralizzato con un solo generatore di ozono si gestiscono i trattamenti di tutte le celle, laboratori ed eventuale spaccio.

Gli Impianti OPD aderiscono agli incentivi del Piano Nazionale Industria 4.0



Gli impianti personalizzati OPD sono composti da:

- 1 generatore di ossigeno*
- 1 generatore di ozono*
- 1 pannello data logger PLC*
- 1 Collettore a seconda delle uscite richieste*

*Monitor sensori Ams
Segnalatori accessi rosso / verde
Al numero degli ambienti da sanificare*



Diffusori di ozono e varie prolunghe in base alle metrature degli ambienti statici, non necessitano gli ambienti ventilati.

Tubo in teflon e cavo schermato a seconda delle metrature da installare.



Diffusori di ozono e varie prolunghe



Se gli ambienti sono ventilati basta solo iniettare l'ozono negli evaporatori o ventilatori e non necessitano di diffusori .

Generatori di ozono Pip serie GPF con tastiera LCD sistema Plasma a Freddo

La produzione di ozono dei generatori Pip è molto semplice, tramite la tastiera a display LCD è possibile inserire i parametri operativi, **settare la produzione di ozono godendo di un sensore e tempi di funzionamento.**

Per informazioni: <https://www.ozonizzatoriprofessionali.it>

GPF 8008 S

Max 150 mq e 500 mc



Il generatore di ozono professionali GPF 8008S Carrellato per le sue dimensioni e 4004S e portatile manualmente, sono degli apparecchi in acciaio inox 304, fabbricati in Italia e certificati (CE), sono indicati nel trattamento di sanificazione e deodorizzazione. L'ozono che si ottiene, (da lampade in borosilicato), viene prodotto tramite una scarica interstiziale a bassa temperatura detta: **(plasma/freddo)** dove la produzione di ossidi di Azoto chiamato (**NOx**) è estremamente contenuta ,
N.B: **fatto che non avviene con i generatori (scarica a corona con piastra superficiale), che lavorano in aria ambiente non trattata.**

GPF 4004 S

Max 50 mq e 150 mc



GPF 8001

Max 25 mq

Il generatore di ozono Gpf8001 è un apparecchio da installare in ambienti dove è raccomandabile mantenere un livello stabile di salubrità. Il bassissimo ma costante livello di ozono che si ottiene nell'ambiente garantisce la sanificazione e deodorizzazione.



Pip Ozone

La produzione oraria del generatore di ozono può essere controllata tramite la **regolazione dei cicli** di accensione e spegnimento

DESCRIZIONE COMPONENTI DELL'IMPIANTO PWD:

1 GENERATORE DI OZONO

L'unità funziona sul principio di scariche elettriche silenziose prodotte da alta tensione con una frequenza di circa 1KHz

2 GRUPPO COMPRESSORE E TRATTAMENTO ARIA

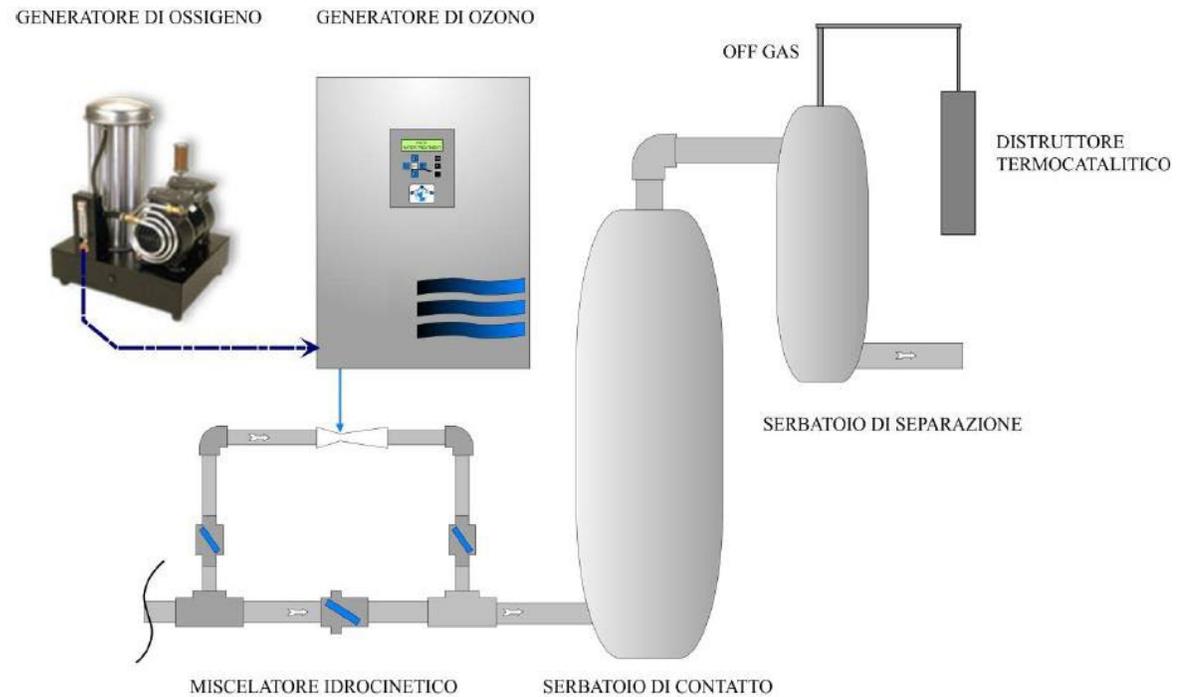
E' un generatore di ossigeno con sistema ad assorbimento e produce un flusso di ossigeno ricavandolo dall'aria.

3 GRUPPO DI DISSOLUZIONE OZONO

Questa unità provvede all'iniezione di microbolle di ozono nell'acqua e dopo la miscelazione ed il trattamento, all'estrazione dell'ozono residuo in fase gassosa.

4 DISTRUTTORE DI OZONO

Questa unità provvede alla riconversione dell'ozono che non si è disciolto in acqua nell'elemento di partenza cioè ossigeno attraverso un processo termo-catalitico



L'impianto proposto, si può definire innovativo e aderisce agli incentivi del Piano Nazionale Industria 4.0, in quanto per le applicazioni per cui è stato pensato, non utilizza prodotti chimici classici, ma sfruttando le proprietà dell'ozono, l'acqua ozonizzata prodotta in situ viene utilizzata per il lavaggio e la sanificazione di tutti i locali, attrezzature ed impianti Cip, senza lasciare residui. La nostra azienda progetta e produce i dispositivi utilizzati nell'impianto ed è quindi titolare della tecnologia utilizzata. Dimensioni: L'impianto può essere fissato a parete disponendo di un volume : (L. 2 mt. x H 1 mt. x P. 0,50 mt) a richiesta posizionato in un carrello mobile.

TRATTAMENTO DELLE ACQUE

L'industria lattiero - casearia impiega per le sue lavorazioni grandi quantità di acqua il cui smaltimento, alla luce delle normative attuali, assume una rilevanza sempre maggiore per l' economia aziendale. L' acqua di scarico proveniente dai risciacqui e lavaggi, presenta caratteristiche particolari (COD elevato, grassi, sostanze organiche etc.) che richiedono una trattamento specifico ed un adeguato Engineering. L'applicazione dell'Ozono non può mai essere circoscritta ad un singolo specifico obiettivo, perché i benefici dovranno essere misurati sotto molteplici punti di vista, in relazione ai numerosi effetti

Per fare alcuni esempi, l'ozono è:

10 volte più efficace del cloro

25 volte più efficace dell'acido ipocloroso

2,500 volte più efficace dell'ipoclorito

5,000 volte più efficace della cloramina.

Un altro vantaggio chiave è la sicurezza.

A differenza di altri prodotti per la disinfezione chimica, l'ozono svolge la sua funzione battericida e dopo un breve lasso di tempo, ritorna allo stato originale sotto forma di ossigeno.

Pertanto, il processo garantisce l'assenza di residui chimici indesiderabili sulla superficie dell'alimento o nell'acqua trattata con procedimenti inidonei.

Per un corretto impiego di questa sostanza occorre però personalizzare l'impianto con sistema "**Gas Flooding**" che si effettua saturando l'ambiente con una concentrazione di ozono adatta allo scopo.

Questo sistema è di tipo centralizzato con un solo generatore di ozono si gestiscono i trattamenti di tutte le celle, laboratori ed eventuale spaccio tramite dei sensori.

Il centro tecnologico AINIA lavora su questo tema da oltre dieci anni con progetti innovativi che hanno contribuito allo sviluppo di alcune di queste applicazioni.





PIP Degreaser Sanitizing A-54

DETERGENTE PROFESSIONALE SGRASSATORE IGIENIZZANTE

ADOTTATO DAL PIANO DI CONTROLLO H.A.C.C.P., PER I VOSTRI LOCALI:

LABORATORI, CELLE FRIGO, FURGONI E CAMION ADIBITI AL TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI.



PIP DEGREASER SANITIZING A-54

DETERGENTE PROFESSIONALE
SGRASSATORE IGIENIZZANTE

Liquido specifico per la pulizia con idropulitrice e macchina a vapore. Grazie alla sua composizione ricca di sostanze emulsionanti riesce a pulire le superfici da olii e grassi velocemente e senza rovinarle. La sua composizione inoltre contiene sostanze sanificanti e igienizzanti che rendono a questo prodotto la caratteristica di pulire e igienizzare in modo importante dai principali batteri presenti sulle superfici dure quali pavimenti, muri lavabili, oggetti in materiale plastico e metallico.

MADE IN ITALY 100%



PIP DEGREASER SANITIZING A-54

DETERGENTE PROFESSIONALE
SGRASSATORE IGIENIZZANTE

Caratteristiche: Pip Degreaser Sanitizing A-54 è stato ideato per la detersione di tutte le tracce di grasso sia animale che minerale, scioglie e solubilizza ogni traccia di grasso animale o minerale e grazie ai Sali quaternari d'ammonio sanifica le superfici. Alle concentrazioni d'impiego, rispetta le superfici con cui viene a contatto, come alluminio e altri metalli in genere, superfici vetrose, in materiale plastico o piastrellato. Pip Degreaser Sanitizing A-54 è un detergente SCHIUMOGENO SGRASSANTE liquido appositamente formulato per il lavaggio degli impianti di macellazione; utile nei caseifici, industrie alimentari ed altri locali dove necessita un forte potere sgrassante ed igienizzante. Prodotto a schiuma controllata da usarsi manualmente o con macchine idropulitrici, completamente solubile, non lascia odori residui. Raccomandato nei piani HACCP.

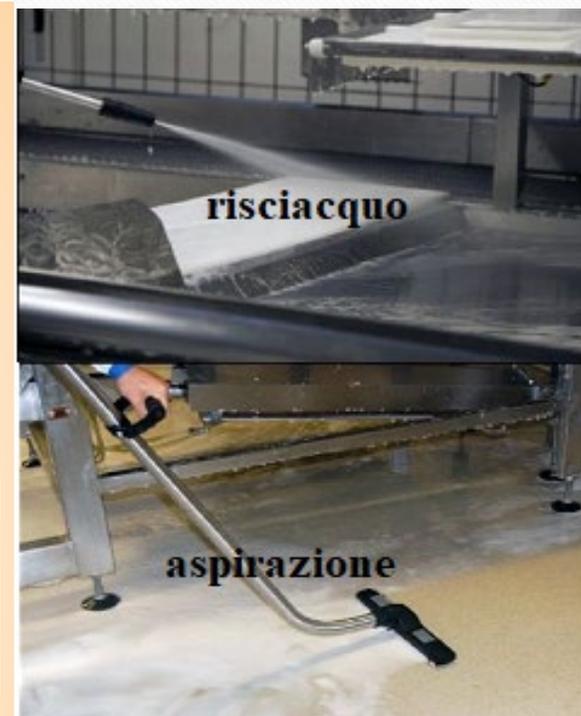
Istruzioni per l'uso: Utilizzare diluito in acqua per la pulizia dei pavimenti quali linoleum, piastrelle, ceramiche. Dosi: 3% per la normale igiene preventiva. Soluzione al 5% per risanare e disinquinare. Diluire il prodotto con 2-7 % secondo lo sporco da rimuovere e operare con irroratori meccanici (meglio se ad azione schiumogena). Attendere qualche istante e poi risciacquare. Il prodotto così diluito deve rimanere a contatto con la parte da trattare per circa 2 minuti prima del risciacquo, in modo da ottenere un'efficace attività igienizzante. Il prodotto va utilizzato ugualmente puro sulle superfici, nebulizzandolo e successivamente utilizzare la idropulitrice, la macchina a vapore o stazione di lavaggio e schiumatura.

Composizione chimica: (CE 453/2010) Inferiore a 5%: fosfati potassici; silicati alcalini; tensioattivi cat anionici; tensioattivi cat non ionici. Altri componenti: profumo; preservanti, Acqua a 100 q.b. **Classificazione:** Frasi di rischio: H303 - Può essere nocivo in caso di ingestione - H315 - Provoca irritazione cutanea. - ADR: non classificato.

Proprietà, chimica del prodotto: prodotto liquido irritante: GHS07
Attenzione: il prodotto contiene basse concentrazioni di fosfati.
Colore: giallo o opaco. - Profumo: caratteristico - pH: 13,7.
Peso specifico: 1,070 g/l. **Ulteriori informazioni:** presentare la scheda di sicurezza in caso si ricorra a un medico e/o pronto soccorso.
Avvertenze: conservare fuori dalla portata dei bambini.
In caso di contatto con gli occhi e la pelle lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico.
Biodegradabilità: biodegradabile oltre 90%.
Per l'uso seguire attentamente i consigli riportati in etichetta.

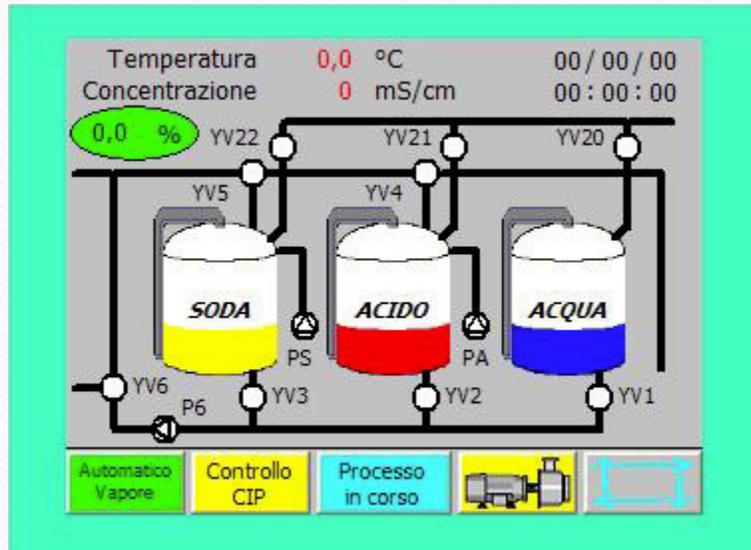


GHS07



Per informazioni: <https://pipsoluzioni.it/Detergente-sgrassatore-igienizzante-professionale-Pip-Degreaser-Sanitizing-A-54-TK-UN-KG-4-7-p115016109>

PER GLI IMPIANTI CIP



Dopo la sgrassatura dell'impianto che avviene con la Soda essendo la più economica o prodotti simili.

L'impiego di acqua ozonizzata all'interno del CIP (Clean-in-Place) consente di sostituire la fase di risciacquo dei tensioattivi, disinfezione con prodotti chimici e conseguente risciacquo con un unico trattamento con acqua ozonizzata. Questa possibilità comporta per le aziende enormi risparmi in termini di costi di prodotti chimici e di personale addetto alla pulizia.

Consigliamo il risciacquo con **Pip Bio FoodSan Sanificante** naturale diluito al 3% in acqua ozonizzata, questo tipo di soluzione oltre alla sanificazione naturale, è un prodotto che può essere riutilizzato per 7 giorni nel medesimo circuito di risciacquo e non avendo percentuali di cloro, non rovina, le saldature in acciaio e le guarnizioni.



Bio FoodSan

Igienizzante con Antibatterico

Soluzione superconcentrata a base di conservanti naturali per l'igienizzazione delle superficie ed attrezzature nel settore alimentare



Bio FoodSan igienizzante con antibatterico

È una soluzione superconcentrata di conservanti naturali per la igienizzazione di superfici ed attrezzature nel settore alimentare, alle concentrazioni d'impiego consigliate (Diluito al 3%) e ancor più, in acqua ozonizzata è adatto a tutti gli ambienti, non lascia residuo e non richiede risciacquo.

Svolge un'efficace azione igienizzante nei confronti di molti e differenti tipi di microrganismi.

Viene utilizzato anche nei programmi di pulizia secondo il Sistema HACCP per la manutenzione giornaliera in aree adiacenti a quelle di preparazione alimentare.



Tabella riassuntiva A1

Tutti i risultati sono espressi in unità formanti colonie (ufc)/cm²

Pip Bio FoodSan

campione	soluzione	tempo	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella enterica</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Escherichia coli</i>
Coltello campione	/	/	86000	13000	60000	97000
coltello	1%	3 minuti	560	710	954	20
coltello	1%	5 minuti	110	560	836	10
coltello	1%	10 minuti	100	340	509	<10
coltello	2%	3 minuti	544	107	624	60
coltello	2%	5 minuti	294	140	524	30
coltello	2%	10 minuti	220	100	472	30
Guanto non trattato	/	/	3070000	930000	/	/
Guanto trattato	2%	10 minuti	30000	42000	/	/
Acciaino	soluzione	tempo	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella enterica</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Escherichia coli</i>
Acciaino	1%	10 minuti	160	40	750	<10
Acciaino	2%	5 minuti	140	60	314	<10

I VANTAGGI DELL'ACQUA OZONIZZATA CON LA SOLUZIONE PIP BIO FOODSAN SETTORE ORTOFRUTTICOLO SI PUÒ RIASSUMERE IN:

- 1° Maggior semplicità del processo
- 2° Risparmio di tempo
- 3° Risparmio di acqua
- 4° Risparmio di energia (nel caso di impiego di vapore o acqua calda)
- 5° Miglioramento dei rapporti con gli organi di controllo
- 6° Riduzione delle possibilità di contaminazione o di alterazione dei processi di conservazione
- 7° Ritorno in termini di immagini nei confronti dei consumatori

Per Informazioni: <https://pipsoluzioni.it/Igienizzante-con-Antibatterico-Pip-Bio-Foodsan-Alimentare-TK-KG-4-7-Pari-a-145-Litri-p110665766>



P.I.P. Srls

S.L. Via D. Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy

S.O. Via G. Marconi n.24 - 35010 S. Giustina in Colle (PD)

P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219

Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimprese.it

Cell +393714545723 - Tel. 0497336848

E-mail: info@pipsoluzioni.com

Store: www.pipsoluzioni.it

Sito: www.ozonizzatoriprofessionali.it