

Speciale Conservazione Tartufi

*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 dei Tartufi



**L'OZONO UTILIZZATO
NELLE SALE DI
LAVORAZIONE E
CONSERVAZIONE,
CONSENTE DI
OTTENERE PRODOTTI
PRIVI DI MUFFE
INDESIDERATE E
MANTENERE UN SELF-
LIFE ADATTO ALLO
SCOPO CONSENTENDO
DI OPERARE CON ARIA
PURISSIMA ED IN UN
AMBIENTE
PRATICAMENTE STERILE**

Ozono nella conservazione dei Tartufi

La serie degli impianti di ozono **OPD / PWD** e i Generatori portatili **PIP 8008s / 4004s** Serie (Plasma a freddo), sono un **rivoluzionario metodo** di sanificazione; oltre a sanificare gli ambienti in modo naturale ed ecologico, avendo un sensore per la misurazione delle concentrazioni di ozono, possono essere usati ugualmente per l'**abbattimento delle muffe indesiderate creando un Self-life perfetto per lo stoccaggio dei Tartufi**. Gli Step consigliati dai nostri Tecnici, Vi permetteranno di portare a un livello di saturazione l'ambiente adatto allo scopo, mantenendo nei Tartufi l'umidità perfetta per la conservazione e mantenere il loro gusto.



**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 (Plasma a freddo 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>

Pip 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.**

Pip 4004 S Max 50 mq e 150 mc



Pip Ozone

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

Pip 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.



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

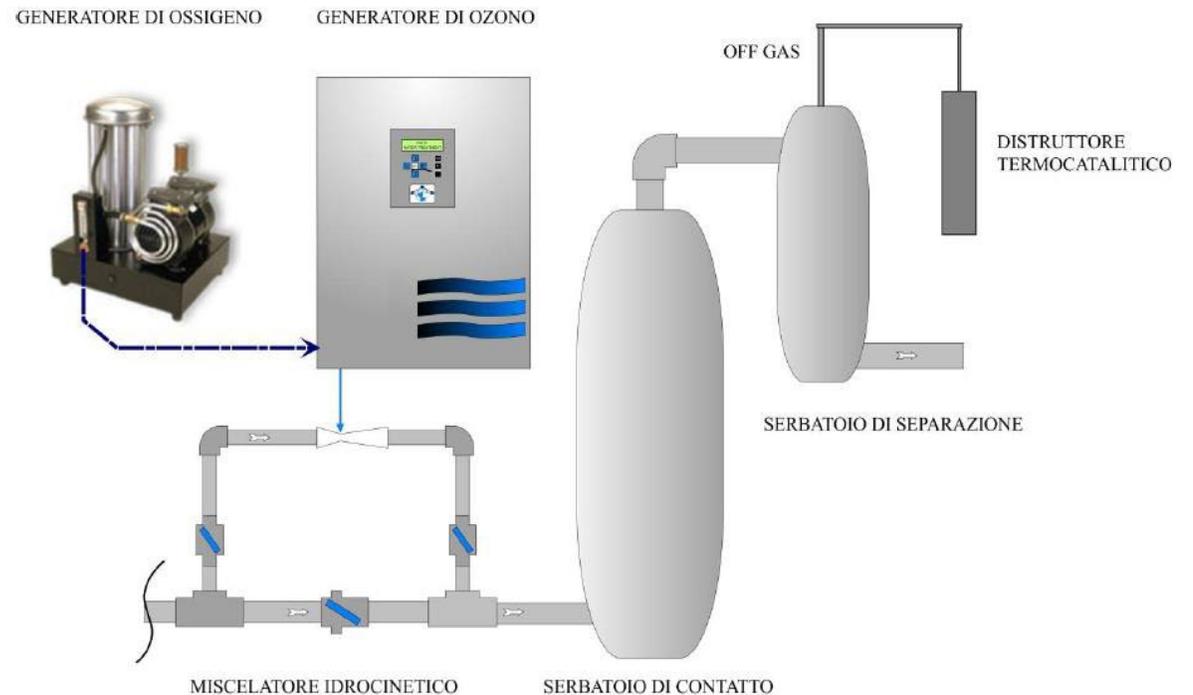
E' un generatore di ossigeno con sistema ad assorbimento e produce un flusso di ossigeno ricavandolo dall'aria.

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.



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 idropultrici, 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 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>



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.



Anche le Enterobacteriaceae, presenti nel controllo inoculo con cariche pari a 680.000 UFC/cm², sono diminuite di due gradi logaritmici in tutte e tre le prove effettuate sui coltelli.

Conclusioni

Possiamo dire che il sanificante Bio FoodSan al 3%, nei confronti dei batteri testati e per il tempo di contatto (3 minuti), è stato efficace. La sua capacità battericida è stata tale da ridurre di 2 gradi logaritmici le cariche dei batteri mesofili aerobi e le Enterobacteriaceae.

Conselve, 11 dicembre

Epta Nord srl

Dott.ssa Gessica Destra
Gessica Destra

I VANTAGGI DELL'ACQUA OZONIZZATA CON LA SOLUZIONE PIP BIO FOODSAN SETTORE ALIMENTARE 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

Ozono: la Soluzione

Sede Legale: Via Dante Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD)
Sede Operativa. Via G.Marconi n. 24- 35010- Santa Giustina in Colle (PD)
P.Iva e C.F. 05311400286 - REA PD-459219 - SDI 2LCMINU
Pec: p.i.p.srls@pecimprese.it - E-mail info@pipsoluzioni.com
Uffici: 0497336848 - Centralino: 0497360449 Fax 0497330450
Sito: www.ozonizzatoriprofessionali.it Store: www.pipsoluzioni.it

Concessionario



Store: <https://www.ozonizzatoriprofessionali.it/industria-alimentare/funghi-e-tartufi/>