

Speciale Macelli delle Carni



Ozono: nuova frontiera della sanificazione senza residui

Nell'ambito delle normative sugli alimenti, la Pi.p. Srls, attraverso la commercializzazione degli impianti OPD - PWD e generatori della serie GPF, garantisce una sanificazione ambientale contro i **microrganismi patogeni**: (PSEUDOMONAS AERUGINOSA - VIRUS EPATITE A - CLOSTRIDIUM BOTULINUM - BACILLUS CEREUS - CLOSTRIDIUM PERFRINGENS - YERSINIA ENTEROCOLITICA - STAPHYLOCOCCUS AUREUS - SALMONELLA S.P.P. - LISTERIA MONOCYTOGENES - ESCHERICHIA COLI.) Le attuali normative che riguardano i criteri di igienicità (**H.A.C.C.P.**) e di controllo delle preparazioni alimentari coinvolgono in particolar modo tutto il settore alimentare ristorazione collettiva, le mense, i catering e tutti i laboratori alimentari. Gli alimenti sono facilmente contaminati da batteri, muffe o spore batteriche, più raramente da virus; le analisi microbiologiche sugli alimenti a volte ci mostrano delle cariche batteriche particolarmente elevate anche se i campioni analizzati non presentano alcuna alterazione di colore, di sapore o di odore. batteriche particolarmente elevate.



LE CARNI NELLE CELLE FRIGORIFERE

- L'ozono controlla efficacemente la **formazione di muffe e batteri** nelle celle frigorifere destinate alla conservazione delle carni;
- In presenza di ozono il **tasso di umidità** nelle celle può essere mantenuto ad una **gradazione più elevata** attenuando il calo di peso e la perdita di aroma;
- L'ozono **migliora la qualità delle carni**, mantenendo ferma la carica batterica traendone vantaggio la colorazione e l'aroma delle stesse;
- L'ozono **distrugge tutti gli odori**, evita il passaggio di aromi non graditi da un prodotto all'altro;
- Conformità alle **norme H.A.C.C.P** e D.Lgs. 626/94.

GLI IMPIANTI DI OZONO OPD, PERMETTONO AI PRODUTTORI DI CARNI DI ALLUNGARE LA VITA AL PRODOTTO, RALLENTANDO IL NATURALE DECADIMENTO E RIDUCENDO IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONI DA PARTE DELLA MICROFLORA, SENZA RINUNCIARE ALLA SICUREZZA DELL'ALIMENTO.

SICUREZZA ED EFFICACIA OTTIMALI

L'esclusivo sistema di controllo a circuito chiuso della concentrazione di ozono e la possibilità di avere un **controllo remoto** forniscono una sicurezza d'efficacia ed un sistema reportistico ottimali. I **sensori AMS** di cui sono provvisti i nostri generatori mantengono la concentrazione di ozono al livello stabilito dall'utente, permettendo una adattabilità dell'intero sistema ad ogni tipo di esigenza. Il dispositivo include dei sensori di qualità dell'aria e assicurano costantemente che le concentrazioni di ozono nell'ambiente di lavoro rispettino ampiamente gli standard di sicurezza.

Il **servizio di controllo remoto** consente di **registrare costantemente i parametri** del sistema e fornisce report dettagliati ed **avvisi-di-allarme-automatizzati**.



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 GPF con tastiera LCD

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/#modelli>

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



Pip Ozone

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

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.



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

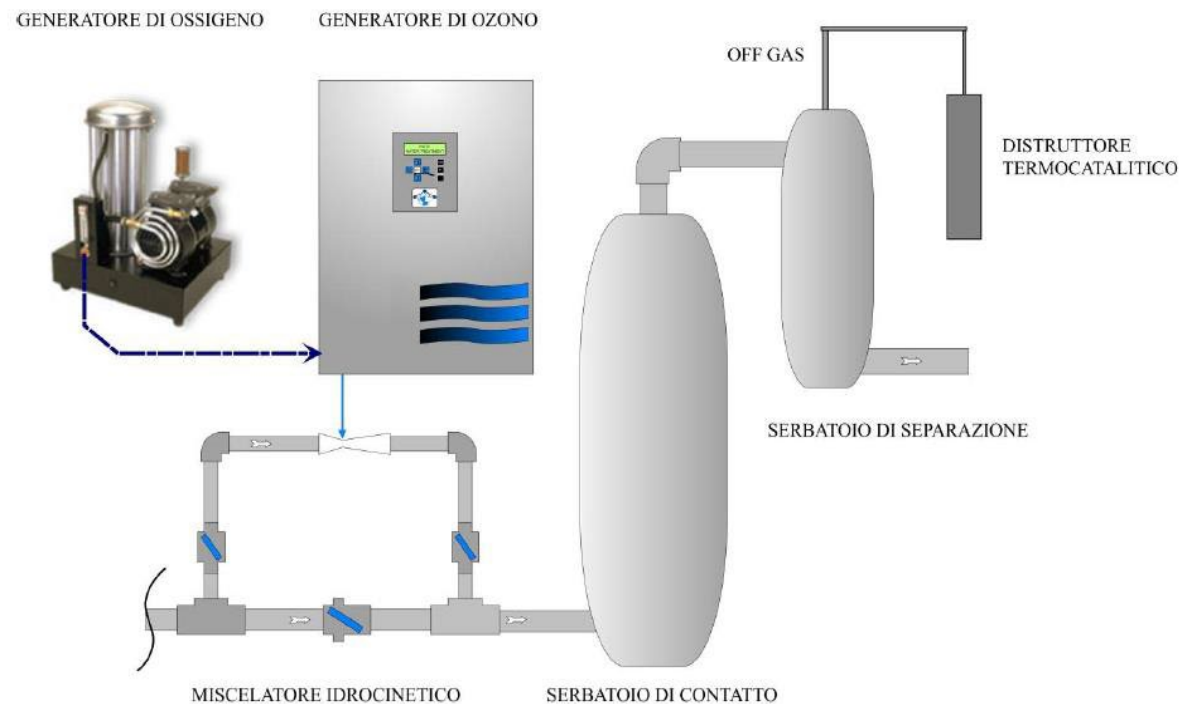
E' un generatore di ossigeno con sistema ad assorbimento e produce un flusso di ossigeno ricavandolo dall'aria.

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.**



Pulizia e Sanificazione

VI PRESENTIAMO IL NUOVO METODO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

ADOSSATO DAL PIANO DI CONTROLLO H.A.C.C.P.,

<https://pipsoluzioni.it/Detergente-Sgrassante-Disincrostante-Pip-Degreaser-Strong-A-84-TK-UN-KG-4-7-p114541964>



Degreaser Strong A-84

**Detergente concentrato
sgrassante disincrostante per
pavimentazioni, superfici in teflon,
attrezzature e forni in acciaio.**

**Sconsigliato nelle leghe miste
e leggere come le affettatrici**



**Degreaser Strong A-84,
Detergente concentrato
sgrassante disincrostante
per pavimentazioni,
superfici in teflon, attrez-
zature e forni in acciaio.**
E' una soluzione acquosa
concentrata, studiata per
sgrassare e disincrosta-
re grassi e olii bruciati. Su
pavimentazioni, superfici in
teflon, attrezzature e forni
in acciaio.

La soluzione d'impiego vie-
ne diluita dal 5%. Spruzzata
o schiumata sulla superficie
sporca, si lascia 5/10 minuti
e si risciacqua con acqua a
20/25 gradi. Viene utilizza-
ta anche nei programmi di
pulizia secondo il sistema
H.A.C.C.P. per la manuten-
zione giornaliera in aree
adiacenti a quelle di prepa-
razione alimentare.



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@pecimpres.it

+Cell. 393714545723 - Tel. 0497336848

E-mail info@pipsoluzioni.com

Store www.pipsoluzioni.it

Sito www.ozonizzatoriprofessionali.it

SCHEDA TECNICA

PIP DEGREASER STRONG A-84



Degreaser Strong A-84®

**Detergente sgrassante
disincrostante per pavimentazioni,
superfici in teflon, attrezzature
e forni in acciaio**



Caratteristiche:

Degreaser Strong A-84 è una soluzione acquosa concentrata studiata per sgrassare e disincrostante grassi, olii bruciati, pavimenti, piani di lavoro, pareti lavabili, forni, celle frigo e altre superfici.

La caratteristica di questo prodotto è la sua rapida azione di rimuovere con il risciacquo anche a 20°-25°C, i grassi dalle superfici e di non essere neutralizzato in presenza di materiale organico. Il prodotto diluito si consiglia di usarlo nell'acciaio, teflon, pareti e pavimentazione lavabili compresa la resina si sconsiglia nell'alluminio e nelle leghe leggere o miste come l'affettatrice.

Modalità d'uso:

La soluzione per l'impiego viene diluita a seconda della quantità di sporco (dal 3% al 5%) svolge un'efficace azione sgrassante nelle superfici, attrezzature, piani di lavoro, forni ecc. E' sufficiente nebulizzare Degreaser Strong A-84 sulle superfici, lasciare agire per almeno 5 -15 min. e risciacquare abbondantemente con un getto di acqua, 20°-25°C. consigliato max 50° solo in ambienti a lavorazione della carne suina. Viene usato anche nei programmi di pulizia secondo il sistema H.a.c.c.p. per la manutenzione giornaliera in aree adiacenti a quelle di preparazione alimentare.

Prodotto idoneo ai piani a norma H.A.C.C.P.



Bio FoodSan

Igienizzante con Antibatterico

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



EPTA NORD
Food analysis & Consulting

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.

Epta Nord srl

Conselve, 11 dicembre 2020

Dott.ssa Gessica Destro
Gessica Destro



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.it
Store www.pipsoluzioni.it
Sito www.pipsoluzioni.com

Scheda Tecnica del 24/03/2021

PIP BIO FOODSAN



Bio FoodSan

Igienizzante con Antibatterico

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



Caratteristiche

Pip Bio FoodSan è una soluzione acquosa concentrata, studiata e provata per la igienizzazione delle superfici di qualsiasi tipo, attrezzature, piani di lavoro, e impianti Cjp.

Pip Bio FoodSan elimina tutti i microrganismi dalle superfici, non lascia nessun residuo e non richiede risciacquo. Viene utilizzato principalmente nei programmi di pulizia secondo il sistema H.A.C.C.P. per la manutenzione giornaliera nella preparazione dell'industria alimentare, agroalimentare, conserviera e beverage.

Pip Bio FoodSan è stato concepito per l'abbattimento della carica batterica ed elimina il Bio Film formatosi nelle superfici.

Prodotto consigliato all'impiego nei piani H.a.c.c.p

Modalità d'uso

La soluzione per l'impiego viene diluita con acqua, ancor meglio con acqua ozonizzata a secondo della quantità delle esigenze, consigliato (dal 3% al 6%) E' sufficiente nebulizzate *Pip Bio FoodSan* sulle superfici e in tutte le attrezzature, non lascia residuo e non richiede risciacquo.

Composizione chimica (C.E.453/2010)
Inferiore a 5% miscela di E 261 e E 326,
Altri componenti Acqua q.b. a 100 ml.

NON CONTIENE FOSFORO (P)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	liquido	PH	3,5 - 4,5
Colore	incolore	Fosforo	non contiene
Peso Specifico	1,150	Allergeni	non contiene
Biodegradabilità	oltre 90 %		

Stoccaggio e Stabilità

La soluzione concentrata di *Bio FoodSan Sanificante* nella confezione originale sigillata, è stabile per tre anni e non consente la sopravvivenza di microrganismi patogeni.

Classificazione: simboli di pericolo: Porre attenzione

Frase di rischio: nessuno

ADR: non classificato



Ulteriori informazioni:

presentare la scheda di sicurezza in caso si ricorra a un medico e/o pronto soccorso.

Fuoriuscite o perdite:

raccogliere con materiale inerte, ed inviare a discarica i residui.

Precauzioni per l'uso:

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.

Si consiglia di tenere in recipienti ben chiusi.

Per l'uso seguire attentamente i consigli riportati in etichetta.

Avvertenze:

Conservare fuori dalla portata dei bambini

In caso di ingestione consultare immediatamente il medico e mostrargli il contenitore o l'etichetta. Non disperdere nell'ambiente. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle.

Prodotto in Italia da: CCIAA VI - 207029

MADE IN ITALY 100%

Confezioni:	Fl.	LT.	0,5	Ct. x	8/16/28	C. Ean	8051938600543
Dispenser	Fl.	LT	1	Ct. x	4/8/1515	C. Ean	8051938600635
	Tk	kg	4,7	x	1	C. Ean	8051938600567
	Tk	kg.	9,4	x	1	C. Ean	8051938600574
	Tk.	kg.	25,00	x	1	C. Ean	8051938600581

EPTA NORD

Food analysis & Consulting

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.

Epta Nord srl

Conselve, 11 dicembre 2020

Dott.ssa Gessica Destro

Gessica Destro

Tabella riassuntiva A1

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

Pip Bio FoodSan

campione	soluzione	tempo	Listeria monocytogenes	Salmonella enterica	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
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	Listeria monocytogenes	Salmonella enterica	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
Acciaino	1%	10 minuti	160	40	750	<10
Acciaino	2%	5 minuti	140	60	314	<10

<https://pipsoluzioni.it/Sanificante-Pip-Bio-Foodsan-c31290638>



Prodotti Innovativi Professionali

Procedura completa di pulizia e sanificazione:

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici o manuali.

2. **Per pavimentazioni, superfici ed attrezzature esclusivamente in teflon e acciaio**

A) **PIP Degreaser Strong A-84** è un detergente super-sgrassante disincrostante super-concentrato , preventivamente diluito in acqua al 5% va nebulizzato o schiumato.

B) Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5/10 minuti)

C) Risciacquare con acqua a 20°/25°,consigliato max 50° solo in ambienti nella lavorazione della carne suina, **SCONSIGLIATO nelle leghe miste (AFFETTATRICI) o leggere come L'ALLUMINIO**

3)**Per tutte le superfici ed attrezzature che necessitano la sanificazione**

A) **Pip Bio Foodsan igienizzante naturale concentrato**, preventivamente diluito al 3% in acqua, ancor meglio ozonizzata da 10°/40°, va spruzzato o nebulizzato ed ha un'azione sanificante. (Consigliato per la sterilizzazione di: coltelli, seghe circolari, mezzene e tutte le attrezzature) con la medesima concentrazione (T.Azione 3 min.)

B) **Concepito per l'abbattimento della carica batterica ed elimina il bio-film formatosi nelle superfici, non lascia residuo e non richiede risciacquo.**



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/macellazione-e-sezionamento/>