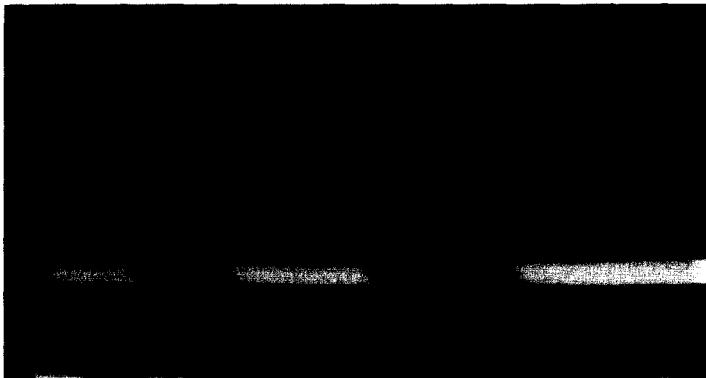




UV-C 공기 살균 기술

공기에 의한 2차 오염을 99.9% 예방하여 인체보호, 품질우수, 추자효과
최상의 시스템



내부순환식 UV-C 공기살균시스템

(주)한국BA.RO(대표 : 양임석)는 세계적으로 우수한 독일 BA.RO TECHNOLOGY사의 공기살균 시스템을 국내에서 엔지니어링 하는 회사이다.

BA.RO사는 독일 및 해외 식품산업의 다양한 분야에서 40년 이상 유능한 협력업체로 자리 매김해 왔으며 혁신적인 UV-C공기살균장치의 시장을 선도하고 있다. 한국BA.RO사는 국내 식품산업, 병원, 제약산업, 연구실험실 등을 대상으로 제품처리와 저장에 위한 최적의 방안을 제공하고 있다. 식품업체라면 신선도 유지와 부패 방지를 위한 최적의 시스템 구축은 무엇보다도 고려해야 할 필수요건이다. 식품은 광대한 거리를 빈번히 이동하기에 운송과 저장조건이 최적일 때에만 그 품질이 유지될 수 있다. 즉 수확 또는 제조 직후에 무균 관리 상태의 공기 속에 저장되어야 유지된다. 일광의 기본 구성요소인 UV-C광선은 살균효과가 있는 것으로 알려져 왔다. UV-C파장이 253.7nm일때 미생물의 유전 물질이 변화되어 살균이 가능하게 된다.

UV-C 방식의 장점은 열처리나 화학처리가 필요하지 않다는 점이다. 또한 종래의 UV-C 장치와는 달리 BA.RO사의 기술은 닥터형으로 오존을 형성하지 않는다. 자극성 기체인 오존은 20nm미만의 파장의 빛이 공기 중에 방사될 때 발생하며 제품뿐 만 아니라 건강에도 해를 끼친다. 오존은 특수 유리를 장착한 UV-C 발산장치를 이용해 차단할 수 있다.

BA.RO 사의 UV-C 살균 장치는 경제적 효율성과 기능성을 최우선으로 한다.

맞춤식 설계방식으로 30~30,000m²/h의 출력과 최대 99.9%의 살균이 가능하다. 건강 유지를 위한 특별 예방조치 혹은 철저한 공기 살균처리가 필요한 경우 BA.RO는 최적의 방안을 제공한다.

병원의 수술실 및 약제실을 위한 기본장치, 제약산업의 기본장치, 마이크로칩 제조, 식품제조에 위한 bio clean room의 시스템 방식은 UV-C 살균장치를 적용한 우수한 사례들이다.

BA.RO 사의 운용전문가는 고객과 함께 설치 계획과 진행과정을 논의하며 항상 최적의 방안을 조언한다. 고객은 실험실 연구에서 실행가능한 조사를 거쳐 설치에 이를 때까지 BA.RO 사의 전문가를 적극 활용할 수 있다.

홈페이지 : www.baerolights.co.kr

이메일 : barolight@korea.com

문의 : 051-621-5981