

## SÉRIE DE TÚNEIS Ultravioleta UV-C 2022

### Indústria Alimentícia | Panificação | Confeitaria | Agro-Indústria

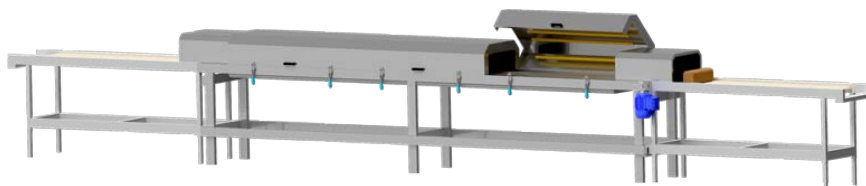
Os túneis Ultravioleta UV-C efetiva a descontaminação de alimentos pela radiação Ultravioleta UV-C eliminando todos os fungos, esporos e bactérias causadores da deterioração de alimentos, do bolor e causadores de infecções alimentares de alta gravidade. Aumentam a duração dos produtos de prateleira até 90 dias, em condições de embalagem de qualidade e purificação do ar.



Túnel Ultravioleta UV-C Modelo  
Standard  
(Manufaturado Mecatronics 2017 - Indústria  
Alimentícia Paraná)

Atestada por toda a literatura tecnológica Internacional estes equipamentos eliminam o bolor e aumentam vertiginosamente a duração dos produtos alimentícios especialmente panificação, massas e confeitaria:

- Túnel Ultravioleta para descontaminação de Alimentos - Panificação, Massas, *O túnel ultravioleta UV-C faz a radiação da luz ultravioleta simultânea em todos os produtos fisicamente em todos os lados, com uma elevada intensidade e tempo bem calculados.*

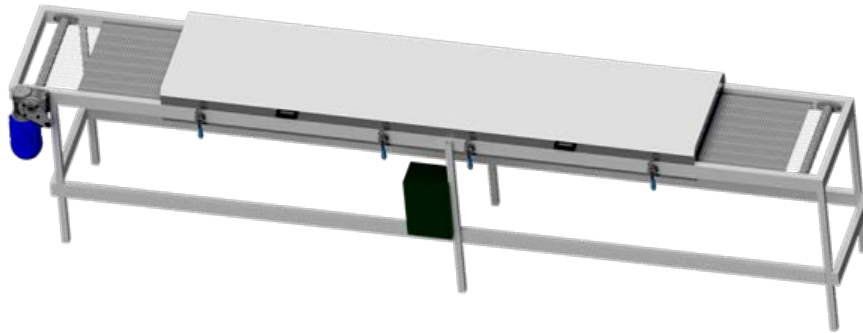


### Túnel Descontaminação Panificação, Confeitaria e Massas Alta Produção.

Irradiação Superior, Lateral e Inferior.  
(Aberto para Vista Interior)

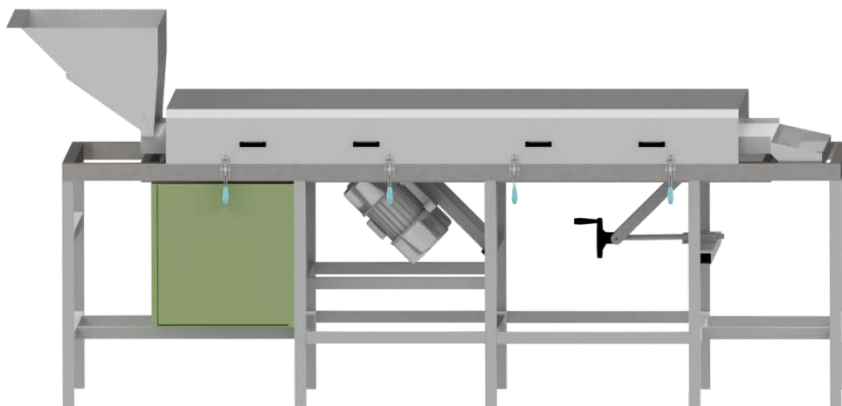
Com perfeita descontaminação pães, confeitaria, pastifícios, massas, ervas, grãos, pós, produtos alimentícios ou farmacêuticos podem ter a vida útil de prateleiras duplicada, dependendo do produto triplicado. Sem deixar resíduos de espécie alguma, sem produtos químicos ou calor, os produtos são perfeitamente higienizados eliminados todos os contaminantes e microorganismos responsáveis pela deterioração dos alimentos.

Possuem a recomendação da FDA-USA, e EFSA-EU e grande acervo de certificações pelos mais variados centros de pesquisa tecnológica mundiais.



- Túnel Ultravioleta UV-C Modelo MIDI – Especial Tortilhas, Pizzas, Pães Árabes. Alta Produção.- Radiação Ultravioleta UV-C Superior e Inferior.

As tecnologias Mecatronics se assemelham com muito aprimoramento às melhores indústrias do mercado internacional. Os túneis Mecatronics são fabricados sob os mesmos padrões dos melhores fabricantes europeus e americanos.

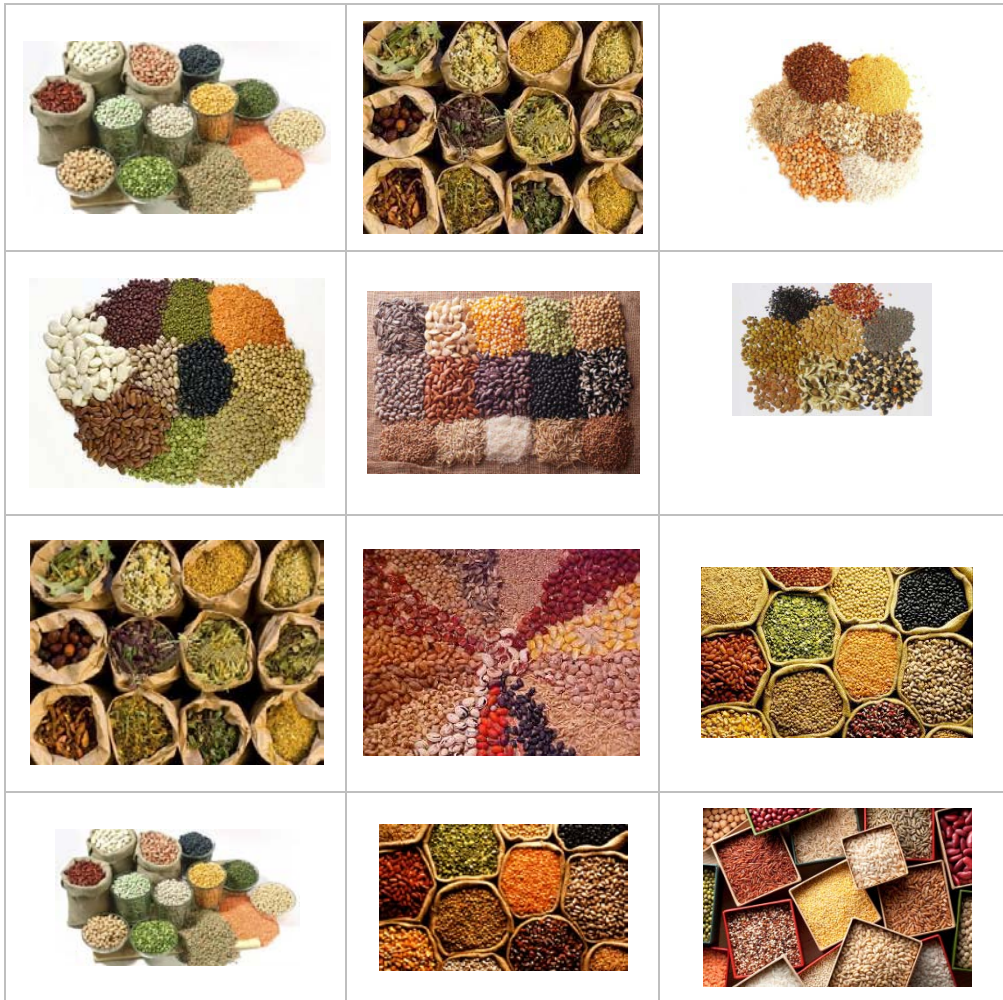


**Túnel Vibra 2.500 | 4.000 | 4.400**

**Ervas, Grãos, Sementes, Pós.**

Vibratório 360° – Excelência das mais recentes tecnologias mundiais.

Túneis vibratórios Mecatronics faz com que os produtos efetivem Rotação Orbital sobre si mesmo com radiação efetiva de 360° ao mesmo tempo em que são transportados, alcançando efetiva descontaminação ultravioleta em toda a superfície e inativam 99,99% dos microrganismos superficiais, incluindo bactérias, vírus, micotoxinas, aflotoxinas, salmonela, esporos de moldes, algas e leveduras sem o uso de calor ou produtos químicos em um ambiente estável de UV-C e seco.



O tratamento UV é uma maneira rápida, natural, livre de químicos, econômica e ambientalmente amigável para desinfetar superfícies de bactérias prejudiciais, vírus, esporos, de bolor ou mofo, algas e leveduras; tornando os produtos absolutamente seguros inclusive para exportação EUA e EU.

A inativação de microrganismos resulta em padrões de qualidade mais elevados e ajuda os fabricantes de alimentos e os processadores de alimentos a alcançar a vida útil estendida do produto.



R. Acaricuara 129 - Jaraguá  
 São Paulo, SP | CEP: 05185-440  
 Tel (011) 3853 2226/ 98606 7702  
<https://www.mecatronics.com.br>