

СПЕЦИАЛЬНО О.Е.М.

**Bioxigen®**  
Лучшее качество воздуха в помещении

СИСТЕМА ОБЕЗЗАРАЖИВАЕТ ВОЗДУХ,  
ПОВЕРХНОСТИ И УСТРАНЯЕТ ЗАПАХИ

Мы предлагаем уникальные устройства,  
которые гарантируют постоянное  
уменьшение количества бактерий в воздухе  
и на поверхностях в общественных местах.

# Лучшее качество воздуха



В помещении

Active

Quartz Active Technology

**Bioxigen®**, устройство, которое выпускает

активные ионы и гарантирует их тройное действие:

- > **обеззараживает** установки, обрабатывающие воздух
- > **устраняет запахи**
- > **улучшает качество воздуха** в закрытых помещениях



Добро пожаловать в мир **Bioxigen®**!



**Bioxigen®**  
Лучшее качество воздуха в помещении

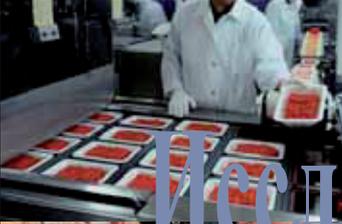
# Исследования & Тестирования

В пищевой промышленности деконтаминация микробов в воздухе и на поверхностях является жизненно важной.

Микроорганизмы, переносятся воздухом\* внутри помещения, и могут заразить продукты питания и поверхности при прямом контакте.

Традиционные методы очистки основаны на использовании моющих и дезинфицирующих средств, которые обрабатывая поверхность, оставляют следы и остатки, которые опасны для людей и загрязняют окружающую среду.

\* твердые частицы пыли, кожи, волос и одежды работников





**Bioxigen®** устранение запахов и

обеззараживание в закрытых помещениях

**Bioxigen®** воспроизводит действие света солнца, и как происходит в природе,

ионизирует молекулы воздуха и устраняет,

или значительно сокращает, количество

микробов, пыли и запахов.

Эффективность системы **Bioxigen®**

удостоверена известными университетами,

которые также рекомендуют ее

использование для обеззараживания

помещений, используемых

в пищевой промышленности.

Устройства **Bioxigen®**

используются также для деконтаминации

микробов в медицинской сфере.

### лабораторные тесты



до активации **Bioxigen®**



после активации **Bioxigen®**



Уменьшение количества и обезвреживание бактерий как листерия, кишечная палочка, золотистый стафилококк, и других....



**TÜV  
PROFI  
CERT**

Подтверждение эффективности.

**Bioxigen®**  
Лучшее качество воздуха в помещении

Система Cliber srl, компания, сертифицирующая обеззараживающие системы в области строительства, продажи, проектирования общественных и промышленных зданий.

### Лабораторные Сертификации

#### Университет Падуи

Университет Падуи, Департамент Медицины Окружающей среды и Общественного Здравоохранения, Лаборатории Эпидемиологии Окружающей среды. Эксперименты проведены на трех видах микроорганизмах золотистый стафилококк ATCC 29213, Кишечная палочка ATCC 25922, дрожжи сахаромидеты.

#### Университет Падуи

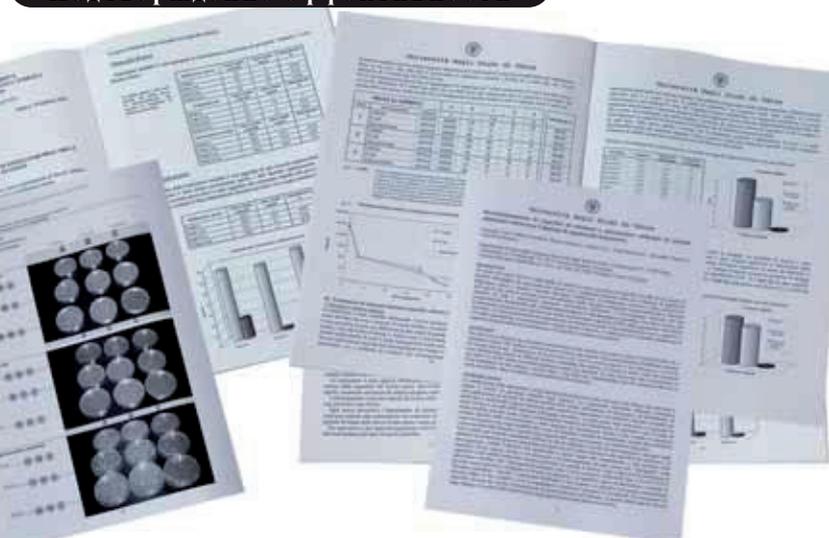
Университет Падуи, факультет Экологической Медицины и Общественного Здравоохранения, отделение Гигиены. Испытания, проведены для поиска плесени в воздухе и Доказательств эффективности Bioxigen® над Legionellой.

#### Университет Удине

Департамент Науки пищевых Продуктов. Эксперименты, проведенные на микроорганизмах в том числе: Кишечная палочка, листерия моноцитогенная, дрожжи сахаромидеты.

Агрикультура Венето, Региональная Сельскохозяйственная Компания, Лесное и агро-алиментарное хозяйство

**Bioxigen®**  
Лучшее качество воздуха в помещении





Сертификация EVPU EC  
 гарантия качества производства  
 Медицинских устройств -  
 класс Па дата 2009

## Устройства Bioxygen®

специально разработаны для

ОЕМ производителей: холодильные

камеры, прилавки и грузовые рефрижераторы.

Это могут быть устройства из каталога (Maia, Mistral)

или произведенные на заказ.

Активные ионы, исходящие из специальной кварцевой

**Active**

системы Q\_Active, с низким потреблением энергии, удаляют

или значительно уменьшают количество микроорганизмов

(бактерии, плесень, и т.д.), запахов

и пыли, улучшая качество

воздуха внутри помещения.



**MAIA**



**MISTRAL**



**CUSTOM**

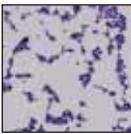
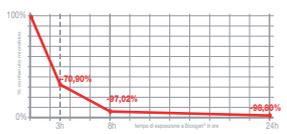
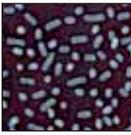
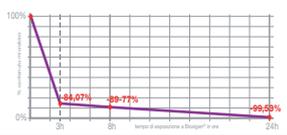
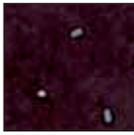
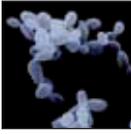
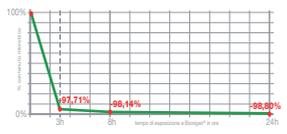
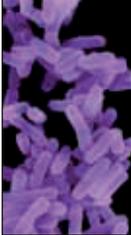
**Bioxigen®** значительно снижает количество микробов \* и сокращает пыль в воздухе, восстанавливая и поддерживая правильный ионный баланс.

Активные ионы в **Bioxigen®** очищают и удаляют запахи в помещении, снижают риск распространения инфекционных болезней и положительно влияют на хронические заболевания (респираторные заболевания, аллергии, астма, и т.д.).

\* Микробная деkontаминация достигает 99% (см. Табл.).

**Bioxigen®** гарантирует качество воздуха внутри помещений.

**До** Уменьшение микробиологического содержания при помощи **Bioxigen®** **После**

	<b>стафилококк золотистый</b>	Уменьшение %		
	время 3 ч.	- 70,90		
	время 8 ч.	- 97,02		
	время 24 ч.	- 98,80		
	<b>Кишечная палочка</b>	Уменьшение %		
	время 3 ч.	- 84,07		
	время 8 ч.	- 89,77		
	время 24 ч.	- 99,53		
	<b>дрожжи сахаромицеты</b>	Уменьшение %		
	время 3 ч.	- 97,71		
	время 8 ч.	- 98,14		
	время 24 ч.	- 99,05		
	<b>легионелла</b>	UFC / 0,1 ml		
	отрицательный контроль	0		
	положительный контроль	191		
	после 5'	180		
	после 15'	3		
	после 30'	0		
после 60'	0			



Certificate and sticker of sanitized and deodorized environment







Сертификация EVPU ЕС  
 гарантия качества производства  
 Медицинских устройств - класс Па  
 дата 2009



## MAIA



Maia спроектирован и реализован с особым вниманием к деталям: характеризуется элегантным и функциональным дизайном, предназначен как для простого настенного и потолочного монтажа, так и переносного типа.

цвета

### Технические характеристики

	Maia статический А	Maia статический В
Размеры	L 335 x p 110 x h 85 мм	L 335 x p 110 x h 85 мм
Вес	1,2 кг	1,1 кг
Питание	230 V / 1 ph / 50 Hz	230 V / 1 ph / 50 Hz
Расход	6 Вт	4 Вт
Эл. Потребление	26 мкА	17 мкА
Кварцевый конденсатор	1 x L 200 мм типа С	1 x L 100 мм типа В

### Применение

Единица измерения объема	Статич. С	Статич.
Холодильные камеры для мясных и колбасных изделий	B20 м³	15 м³
Холодильные камеры для рыбы	20 м³	15 м³
Холодильные камеры для сыров	25 м³	20 м³
Холодильные камеры плодоовощных	30 м³	25 м³
Мясные Прилавки	1,25/1,75 ml	1/1,5 ml
Рыбные Прилавки	1,25/1,75 ml	1/1,5 ml
Прилавки сыров / колбасных изделий	1,25/1,75 ml	1/1,5 ml
Соли при обработке	30 м³	25 м³
Соли при упаковке	30 м³	25 м³
Подвалы	30 м³	25 м³

## MISTRAL



Mistral разработан и реализован с особым вниманием к деталям: характеризуется элегантным и функциональным дизайном, для быстрого и простого потолочного монтажа, с дистанционным управлением.

цвета

### Тех. характеристика

	Mistral	Mistral MAXI
Размер помещения	L 475 x d 475 x h 125 мм	L 475 x d 475 x h 125 мм
Вес	7,5 кг	9,5 кг
Питание	230 V / 1 ph / 50 Hz	230 V / 1 ph / 50 Hz
Расход	37 W	37 W
Тип	Вентиляционный	Вентиляционный
Кварцевый конденсатор	2 x L 200 мм тиа С	4 x L 200 мм тиа С
Установка	Потолочная	Потолочная
Цвет	Серый	Серый

### Применение

Размер помещения	Mistral	Mistral MAXI
холодильные камеры для рыбы	90 м3	150 м3
холодильные камеры для мяса	90 м3	150 м3
холодильные камеры для сыров	110 м3	190 м3
холодильные камеры для овощей	180 м3	290 м3
помещения для переработки пищевых продуктов	140 м3	230 м3
помещения для упаковки	140 м3	230 м3
погреба	180 м3	290 м3



## CUSTOM

Индустриальные устройства разделены на две категории: устанавливаются на воздуховодах или встроены в централизованную систему.

Устройства, которые предназначены непосредственно для помещения, обычно устанавливаются на потолке, и включают структуру из алюминия и нержавеющей стали, с секцией для кварцевых конденсаторов и электросистемы. Устройства снабжены электрической дверцей для контроля и выдвижной секцией для тех.обслуживания конденсаторов.



### Тех. характеристика

Модель	BX MSV F2	BX MSV F4	BX MSV F6
размер	L 723 x p 264 x h 269 mm	L 723 x p 264 x h 269 mm	L 723 x p 264 x h 330 mm
Питание	230 V / 1 ph / 50 Hz	230 V / 1 ph / 50 Hz	230 V / 1 ph / 50 Hz
Расход	36 W	54 W	72 W
Тип	статичный подвесной	статичный подвесной	статичный подвесной
Кварцевый конденсатор	2 x L 520 мм Типология F	4 x L 520 мм Типология F	6 x L 520 мм Типология F
Установка	Подвесная под потолком	Подвесная под потолком	Подвесная под потолком

### Применение

Модель	BX MSV F2	BX MSV F4	BX MSV F6
размер помещения [*]			
холодильные камеры для рыбы	от 200 м <sup>3</sup> до 300 м <sup>3</sup>	от 300 м <sup>3</sup> до 500 м <sup>3</sup>	от 600 м <sup>3</sup> до 800 м <sup>3</sup>
холодильные камеры для мяса	от 200 м <sup>3</sup> до 300 м <sup>3</sup>	от 300 м <sup>3</sup> до 500 м <sup>3</sup>	от 600 м <sup>3</sup> до 800 м <sup>3</sup>
холодильные камеры для сыров	от 200 м <sup>3</sup> до 300 м <sup>3</sup>	от 300 м <sup>3</sup> до 500 м <sup>3</sup>	от 600 м <sup>3</sup> до 800 м <sup>3</sup>
холодильные камеры для овощей	от 350 м <sup>3</sup> до 450 м <sup>3</sup>	от 450 м <sup>3</sup> до 650 м <sup>3</sup>	от 800 м <sup>3</sup> до 1000 м <sup>3</sup>
помещ. для переработки пищ. продуктов	от 350 м <sup>3</sup> до 450 м <sup>3</sup>	от 450 м <sup>3</sup> до 650 м <sup>3</sup>	от 800 м <sup>3</sup> до 1000 м <sup>3</sup>
помещения для упаковки	от 350 м <sup>3</sup> до 450 м <sup>3</sup>	от 450 м <sup>3</sup> до 650 м <sup>3</sup>	от 800 м <sup>3</sup> до 1000 м <sup>3</sup>
погреба	от 400 м <sup>3</sup> до 500 м <sup>3</sup>	от 500 м <sup>3</sup> до 700 м <sup>3</sup>	от 900 м <sup>3</sup> до 1100 м <sup>3</sup>

[\*] единица измерения объема указаны для примера, и могут быть изменены, в зависимости от качества воздуха и нагрузки помещения для обработки

#### Анотация

• При первом запуске рекомендуем оставить прибор в рабочем состоянии в течение хотя бы 48 часов. Во время этого периода может чувствоваться специфический запах в помещениях с высокой концентрацией. • Рекомендуем устанавливать прибор на расстоянии, по крайней мере, 1,5 метров от людей. • Рекомендуем проводить чистку и осмотр прибора хотя бы раз в год, согласно инструкции, данным в руководстве по установке. • Мы рекомендуем проверять и чистить фильтр по мере необходимости и в проветриваемых местах, по крайней мере раз в три месяца и, в любом случае, частота осмотра зависит от качества воздуха.



# Benefit

## Преимущества

Кроме снижения риска заражения в помещениях, используемых для обработки и хранения пищевых продуктов, регулярное использование устройства **Bioxigen®** улучшает микро климат в рабочих помещениях и благоприятно воздействует и на людей:

- сокращение количества вирусов, бактерий, пыли и болезней связанных с ними
- повышение уровня кислорода в крови
- повышение сопротивления к перепадам температуры

С системой **Bioxigen®** воздух в рабочих помещениях постоянно обеззараживается и деодорируется в соответствии с инструкциями

Европейского экономического сообщества относительно охраны и здоровья (Закон/декрет 626/94).



### The following have chosen **Bioxigen®**

#### Alimentary industry, Cheese factories, Meat processing

Sterilizers Inox Pak Controguerra - Abruzzo, Te  
 Plastic materials for food packaging - Bologna  
 Italian ham production Parmacotto - Emilia Romagna, Pr  
 Food packaging Dinon Group - Veneto, Ro  
 Fish commerce Finpesca, PortoViro - Veneto, Ro  
 Fish farming Marinara srl PortoViro - Veneto, Ro  
 Fish farming Special & Frozen PortoViro - Veneto, Ro  
 Fishing industry Sarto - Veneto, Ro  
 Fish farming Nuova Ittica Casarotti - Piedmont, No  
 Fish farming PA.RO  
 Fish market Real Pesca, Conegliano - Veneto, Tv  
 Fish processing Tagliapietra - Venice  
 Fish processing Cedimar ittico Elmas - Sardinia, Ca  
 Cheese factory AL.CA. Food  
 Market Alicom: Winner, San Donà di Piave - Venice  
 Ready meals Bontà Pronte - Veneto, Tv  
 Butchery De Mori Luigi - Veneto, Pd  
 Fresh cut vegetables and fruit snacks La Linea Verde - Lombardy, Bs  
 Fresh fruits Vog Products - Trentino Alto Adige, Bz  
 Gastronomy Bolzonello Valerio - Veneto, Tv  
 Cheese factory Della Savia, Basiliano - Friuli Venezia Giulia, Ud  
 Cheese factory Di Bidino - Friuli Venezia Giulia, Ud  
 Cheese factory Gaion Giovanni  
 Cheese factory Sant'Andrea, Povegliano - Veneto, Tv  
 Cheese factory Tomasoni - Veneto, Tv  
 Cheese factory Moro - Veneto, Tv  
 Cheese factory Tonon - Veneto, Tv  
 Cheese factory Lucchesi srl - Bologna  
 Cheese factory Morandi, Anguillara V. - Sardinia, Vs  
 Cheese factory l'Armentizia Moderna - Sardinia, Ca  
 Cheese factory Picciau, Villaspeciosa - Sardinia, Ca  
 Social Dairy of Tarzo - Veneto, Tv  
 Dairy S.Andrea - Veneto, Tv  
 Dairy Amalattea spa, Villagrande Strisaili - Sardinia, Og  
 Mature Cheese factory Podda formaggi - Sardinia, Ca  
 Cheese factory Argiolas Formaggi - Sardinia, Ca  
 Cheese factory C.A.O. Formaggi - Sardinia, Ca  
 Provincial Dairy Consortium Lattestense - Emilia Romagna, Fe

Meat processing Peloz D.O.O. - Slovenia  
 Meat processing Kriegler Gmbh - Austria  
 Butcher shop Garniel - Friuli Venezia Giulia, Go  
 Meat processing and ham production Wiesbauer Gmbh - Austria  
 Meat processing San Pietro - Sardinia, Ca  
 Meat processing Carnicaza sl - Spain  
 Meat processing Mimrod D.O.O. - Slovenia  
 Production of cold meat S. Orso, Zanè - Veneto, Vi  
 Production of cold meat Montelinas - Sardinia, Vs  
 Production of cold meat Del Norcino - Friuli Venezia Giulia, Pd  
 Butcher shop Artigiana carni e salumi - Friuli Venezia Giulia, Pd  
 Refined confectionery and bakery Le dolcezze di Nanni - Tuscany, Si  
 Fresh pasta Pasta Fresca sas - Bologna  
 Fish Processing and meals packaging Mancini - Veneto, Ro  
 Factory farm Venturi - Emilia Romagna, Fc  
 Oil mill La Terra dei Nuraghi - Sardinia, Nu  
 Silmar, Robegano - Venice

#### GDO market and retails

Auchan Group: Padua, Venice, Vicenza, Verona  
 Supermarket Coop - Bologna  
 Supermarket Despar - Veneto, Vi  
 Supermarket Smile Eat's - Veneto, Tv  
 Shopping mall Vale Center, Marcon - Venice  
 Supermarket Ciro Fontanella Giuliano - Naples  
 Supermarket E. Leccerc Conad - Sardinia, Ca  
 Supermarket Gruppo Alimentare Sardo - Sardinia, Ss  
 Supermarket Discount Balia - Sardinia, Ca  
 Shopping centre Panorama - Venice  
 Supermarket Verona - Veneto, Vr

#### Restaurants/bar

Camst Soc.Coop. Catering and ready meals - Bologna  
 Restaurant New Golden  
 Restaurant Aria di Mare  
 Professional kitchen furniture A.L.inox S.r.l. - Veneto, Tv  
 Bar I Giardini del Florence - Emilia Romagna, Fe  
 Main Street Pub - Emilia Romagna, Fe

Bar Duomo - Emilia Romagna, Fe  
 Agorà - Emilia Romagna, Fe  
 Massimo Winery - Emilia Romagna, Fe  
 Coffee Shop - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Osteria Balebuste - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Trattoria La S'Vinadora - Emilia Romagna, Fe  
 Winery Gastronomy Mezza Luna - Emilia Romagna, Fe  
 Porterhouse Tri Scalini - Emilia Romagna, Fe  
 Pizzeria Restaurant Sofistici - Emilia Romagna, Fe  
 Pizzeria El Ragnetto - Veneto, Ro  
 Restaurant L'Orba Canocia - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Hostaria Savonarola - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Porterhouse Il Frantoio by night - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Bar Al Parco - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Il Galeotto - Emilia Romagna, Fe  
 Winery Abano in Abano Terme - Veneto, Pd  
 Snack bar Imperiale sas - Veneto, Tv  
 Bar Rosolina - Veneto, Ro  
 Bar Jola - Emilia Romagna, Mo  
 Restaurant Oste scuro - Veneto, Pd  
 Restaurant Sly di Corghi - Emilia Romagna, Mo  
 Restaurant La Lumira - Emilia Romagna, Mo  
 Tobacco shop De Simone - Emilia Romagna, Fe  
 Tobacco shop Estense - Emilia Romagna, Fe  
 Pastry store Antichi Sapori - Emilia Romagna, Fe  
 Pastry making Santo Stefano - Bologna  
 Sport Caffè sas - Emilia Romagna, Fe  
 Butcher shop Antica Salumeria Del Corso - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Il Cucco - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant L'Ortica - Emilia Romagna, Fe  
 Este Bar - Emilia Romagna, Fe  
 Restaurant Le Papere - Emilia Romagna, Fe  
 Inn Locanda della Zucca - Emilia Romagna, Fe

#### Stud Farms

Roberta's Stable - Piedmont, Cn  
 Horses for Reining

### Certifications

University of Padua Department of Environmental Medicine and Public Health, Environmental Epidemiology Laboratory

University of Padua Department of Environmental Medicine and Public Health, Hygiene Section

University of Udine Department of Food Sciences

Veneto Agricoltura, Veneto Region Agency dedicated to the safeguarding of the agricultural land, of the forest and the agro-alimentary sector



# Bioxigen®

Лучшее качество воздуха в помещении



СИСТЕМА ОБЕЗЗАРАЖИВАЕТ ВОЗДУХ, ПОВЕРХНОСТИ И УСТРАНЯЕТ ЗАПАХИ



**Bioxigen®**

37044 Cologna Veneta VR Italy - Viale dell'Industria, 25  
tel. +39 041 5931143 - +39 0442 412460 fax +39 041 5931158  
[www.bioxigen.com](http://www.bioxigen.com) [info@bioxigen.com](mailto:info@bioxigen.com)