



DAS WIHA-FRISCHE-PATENT

Längere Frische für offene Lebensmittel!

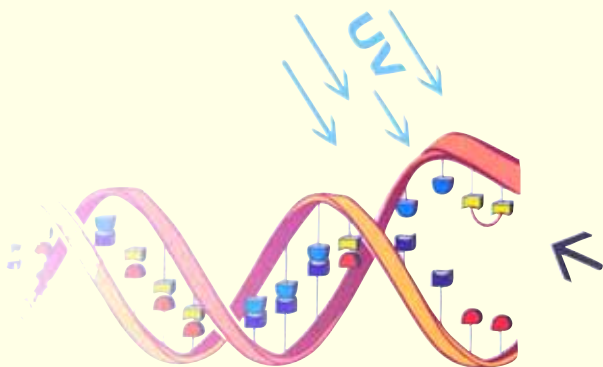
Das WIHA FRISCHE-PATENT

Offene Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn artfremde Keime und Bakterien, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert - erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.

Die offenen Lebensmittel befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

Wie funktioniert die Entkeimung?

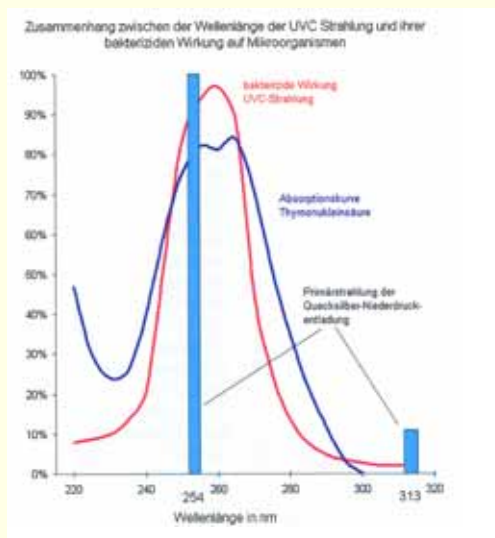
Bereits im Jahre 1877 entdeckten die engl. Forscher Downes und Blount, dass die Vermehrung von Mikroorganismen aufhörte, wenn man sie dem Sonnenlicht aussetzte.



Spätere Forschungen zeigten, dass dieser Effekt vom unsichtbaren UVC-Anteil der Sonnenstrahlung ausgeht, welche die Thyminokleinsäure der Chromosomen zerstört. Somit konnten gezielt UVC-Strahler entwickelt werden, welche Einzeller wie Bakterien und auch Viren deaktivieren. UVC-Strahler sind inzwischen eine ausgereifte Technik und werden z. B. in Wasseraufbereitungsanlagen, in lebensmittelverarbeitenden Industriebetrieben, in Krankenhäusern und in Klimaanlage zur Entkeimung eingesetzt.

Welche Wartung ist erforderlich?

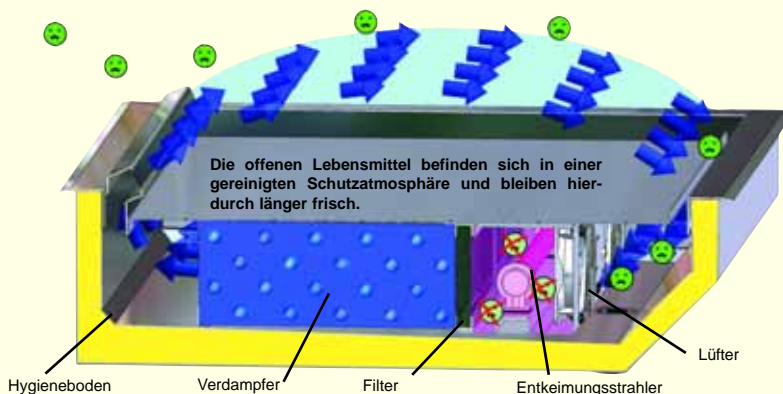
UVC-Strahler sind praktisch wartungsfrei. Die von uns eingesetzten Metallfilter können einfach entnommen und z.B. in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Birgt die UVC-Strahlung eine Gefahr?

Für unser Entwicklungsteam steht die Sicherheit und Zuverlässigkeit an erster Stelle. Daher findet in den WIHA-Umluftkühlungen der Entkeimungsprozess in einem abgeschirmten Metallgehäuse statt.

UVC-Strahlung, welche ähnliche Folgen wie Sonnenbrand und verblitzte Augen hätte, dringt nicht nach außen. Selbst beim Öffnen der Warenauslage dringt keine UVC-Strahlung nach außen. Das Bedienpersonal ist somit immer sicher geschützt. Gleichzeitig ist so auch der UVC-Strahler, welcher ja ähnlich einer Leuchtstofflampe aus Glas besteht, gegen Beschädigung geschützt.



Das WIHA-FRISCHE-PATENT

Bereits vor Eintritt in den Verdampfer wird die Luft mit einer intensiven UVC-Strahlung entkeimt. Staubpartikel werden über Filter ausgefiltert - erst dann wird die Luft im Verdampfer abgekühlt und als sauberer Luftschleier schützend über die empfindlichen Waren gelegt.