



HYGENIKX

– Det revolutionerande luft- och ythygiensystemet

Nu även
för kontor
och mindre
allmänna ytor



- Minskar kökets matsvinn
- Förbättrar hygien- och luktkontroll för storköksmiljön
- Reducerar kostnader för matavfall
- Dödar bakterier som Salmonella, E-Coli, Norovirus och andra huvudsakliga orsaker till infektioner

HyGenikx är ett revolutionerande vägghängt luft- och ythygieniskt förstärkarsystem, beprövat för att kunna radera ut matbakterier, virus och dålig lukt. HyGenikx systemet används genomgående inom restaurangnäringen som storkök och restaurangkök men även i kylrum, tvättrum, toaletter, omklädningsrum, soprum, kontor och allmänna ytor för att nämna några.

Utförande

Rostfritt eller vitt utförande. Beroende på applikation, som kök, kylrum, tvättrum, toaletter, omklädningsrum, soprum, parkeringsgarage och trappuppgångar.

Mått

Dimensioner: 400 x 135 x 110 mm

HYGENIKX många funktioner och fördelar:

DÖDAR

E-Coli, stafylokokker, Clostridium difficile (Tarmbakterie), Aspergillus (Mögelsvamp) och andra huvudsakliga källor av infektioner.

FÖRBÄTTRAR

signifikant hygienstandarden till nivåer som inte är möjliga att upprätthålla med enbart-traditionella rengöringsmetoder.

ELIMINERAR

bakterier, virus, mögel, svamp och allmänna föroreningar (Flyktiga organiska ämnen) både i luften och på exponerade ytor samt även på svåråtkomliga platser.

SÄKERT

miljövänligt luft- och ytreningssystem.

TAR BORT

dålig lukt i lokaler genom att slå ut orsaken till lukten.

BEPRÖVAD

bryter ner farliga Listeria Monocytogenes och Listeria Innocua från köksytor till oupptäckbara nivåer.

FÖRBÄTTRAR

infektionskontroll för personal och kunder i matservice branschen.

BEPRÖVAD

att förlänga hållbarheten hos färsk frukt och grönsaker med i medeltal med 58 % - vissa upp till 150 %**.

EFFEKTIV

energiförbrukning – bara 85 Watt. Enkelt att byta lampa och reservbatteri – inga service-tekniker behövs.

FLEXIBEL

lösningen kopplas enkelt in via existerande vägguttag.

MODELLUTFÖRANDE

för en rad olika applikationer som stor-köksmiljöer, toaletter, kylrum, soprum, husfasader med flera.

** Validering av HyGenikx+ luftreningssystem som hjälpmedel att förlänga hållbarheten av kylbara färskvaror och förbättra luftmiljöförhållanden (ALS Life Science Europe – www.alsglobal.eu)

Varför behövs HyGenikx?

Mikroorganismer från luften deponeras på ytor där de fortsätter att växa och förökar sig, öppnar upp för dålig lukt och ökar risken för infektioner. Inom 8 timmar kan en enda bakterie multiplicera sig över 8 miljoner gånger, vilket innebär att hälsorisker och dålig lukt förblir ett stort problem även i ett rent kök. Standard rum-srengöring och desinfektionsprocedurer kan endast erbjuda en tillfällig lösning. Så snart ett område har rengjorts börjar de luftburna mikroorganismerna omedelbart börjar bosätta sig, återkolonisera ytorna och öka lukt- och infektionsproblem. Många operatörer använder fortfarande bara dofter för att försöka maskera lukter och riktar inte sig på själva källan – kontamineringen både i luften och på ytor.

HyGenikx teknologin förändrar allt detta!

Genom att kombinera den bästa och effektivaste luft- och sterilisations teknologin, skapar HyGenikx ett säkert hygienkydd samt luktkontroll dygnet runt, 365 dagar om året. Dessutom är den beprövad för att kunna förlänga hållbarheten hos allehanda färskvaror som grönsaker och frukt mellan 58% upp till 150%**.

Prova vårt HyGenikx system under 30 dagar utan kostnad och utvärdera själv. Inga förpliktelser.

Beprövad att minska matsvinn

Oberoende testad och verifierad, har HyGenikx visat sig öka hållbarheten med i genomsnitt 58 % (ca 7,5 dagar) – med vissa produkter bevisat förlänga med så mycket som 150%!**

För aktörer som hanterar livsmedel kan detta innebära betydligt mindre matsvinn, vilket i sin tur minskar mängden som går till deponi och dess tillhörande kostnader.

** Validering av HyGenikx+ luftreningssystem som hjälpmedel att förlänga hållbarheten av kylbara färskvaror som t ex jordgubbar, och svamp med över 100% samt förbättra luftmiljöförhållanden (ALS Life Science Europe – www.alsglobal.eu).

För kontor och mindre allmänna ytor

Dessa två modeller finns för användning i allmänna lokaler och ytor såsom kontor, korridorer och receptioner med låg ventilation och luftcirkulation.

Utförande	Kontor	
	Vit	Titanium
10 – 20 m ²	HGX-W-05-0	HGX-T-05-0
20 – 40 m ²	HGX-W-25-0	HGX-T-25-0

Notera: Dessa modeller kan användas in multiplar, som täcker områden på högst 80m²

HyGenikx + Modellutbud						
	Standard*	Standard*	Livsmedel* ↑	Livsmedel* ↑	Avfall	Avfall
Utförande	Vit	Titanium	Vit	Titanium	Vit	Titanium
10 m ²	HGX-W-10-S	HGX-T-10-S	HGX-W-10-F	HGX-T-10-F		
20 m ²	HGX-W-20-S	HGX-T-20-S	HGX-W-20-F	HGX-T-20-F		
30 m ²	HGX-W-30-S	HGX-T-30-S	HGX-W-30-F	HGX-T-30-F		
Oregelbunden vistelse					HGX-W-15-R	HGX-T-15-R

* **Standard** – För användning i utrymmen som tvättrum, omklädningsrum eller toaletter

* **Livsmedel** – För användning i kylrum eller beredningskök

↑ Modellen är utrustad med splittersäkert glas

Avfall – För användning i utrymmen där man inte regelbundet vistas t ex Miljö/soprum, källare eller parkeringsgarage.