

HYGENIKX

– DET REVOLUTIONERANDE LUFT- OCH YTHYGIENSYSTEMET



DÖDAR SJUKDOMAR
SOM ORSAKAR LUFTBURNA
PATOGENER

FÖRHINDRAR
SPRIDNING AV VIRUS OCH
BAKTERIER

HÅLLER ARBETSMILJÖN
SÄKER FÖR PERSONAL OCH
KUNDER

RIKTAR IN SIG OCH
ELIMINERAR SKADLIGA
BAKTERIER

FUNGERAR SÄKERT
24/7 I LOKALER OCH
UTRYMMEN



HyGenikx luft- och ytsteriliseringssystem

HyGenikx är ett revolutionerande vägghängt luft- och ytsteriliseringssystem oberoende beprövat för att kunna radera ut bakterier, virus, pollen, damm, mögel, kvalster och dålig lukt.

Genom att kombinera den effektivaste luft- och ytsterilisations teknologin som finns tillgänglig för att rikta och döda biologiska faror i alla utrymmen både i luften och på alla ytor, skapar HyGenikx ett säkert hygien- och infektionsskydd samt luktkontroll dygnet runt.

HyGenikx systemet används genomgående inom matberedningsområden som kök, kylrum, och matsal i restauranger, barer och caféer till **kontor, receptioner, väntrum, gym, omklädningsrum, soprum för att nämna några.**

Utförande

Rostfritt eller vitt utförande. Beroende på applikation, som kontor, receptioner, väntrum eller annat utrymme.

Mått

Dimensioner: **430x130x100 mm** samt **400x135x110 mm**



HYGENIKX många funktioner och fördelar:

DÖDAR

E-Coli, stafylokocker, 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.

CE-MÄRKT

miljövänligt och CE-märkt luft- och ytrengöringssystem.

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.

HYGIENKONTROLL

bekämpar luftburna virus och bakterier, stoppar spridningen och minimerar riskerna för korskontaminering.

BEPRÖVAD

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

EFFEKTIV

energiförbrukning – bara 9-13W. 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 kylrum, restaurangkök, kontor, receptioner, väntrum, matvarubutiker, gym, omklädningsrum, m.m.

** 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.

En nysning kan skapa upp till 3000 droppar som landar i luften och på ytor vilket innebär att hälsorisker och dålig lukt förblir ett stort problem även i en ren lokal. Standardrengöring av lokaler 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 teknik inaktiverar virus i luften och på ytor

Virus kan överleva i luften i flera timmar, och på ytor i flera dagar om förhållandena är rätt.

HyGenikx kommer avsevärt att förbättra hygien till nivåer som är omöjliga att uppnå enbart med traditionella rengöringsmetoder, vilket bidrar till att minska överföringen av infektionssjukdomar och personalfrånvaro.

Tekniken bakom HyGenikx fungerar genom att skada virusens genetiska material så att de inte längre kan fungera eller reproducera - vilket gör dem ofarliga.

Kortfattat - Hur fungerar tekniken

Vår teknik använder både interna och externa processer så även föroreningar som passerar genom enheten kommer att renas. Enheten producerar också rengörande luft som cirkulerar igenom hela rummet vilket är anledningen till att vi kan täcka ett så stort område.

Rengörande luft från enheten kommer att rikta in sig på och minska all kontaminering överallt där luft kan nå.

Systemet skapar även en joniserande effekt, vilket kommer att minska mängden luftburet damm och skräp i luften och på ytor.

Processen förbättrar och skapar genomgående en fräsch luft genom att döda luftburna patogener, virus, bakterier, svampar, mögelsporer, allergener och raderar dåliga lukter och skadliga gaser.

Vill du veta mer om tekniken, gå in på:

<https://www.greasefix.se/success-stories/>



Visa kunderna hur din verksamhet gör det där extra för att ta hand om deras säkerhet + välbefinnande!

Med HyGenikx installerat hjälper du till att skydda dina kunder, besökare och personal från skadliga virus och bakterier. Därefter är det dags att berätta för dina kunder och gäster om det.

- Prata med din personal om HyGenikx, vad det är och hur det gynnar dig och dina kunder.
- Sätt ditt HyGenikx klistermärke (medföljer enheten) på din dörr, fönster, vägg eller menyer, där kunderna kan se det (beställ fler eller ladda ner en digital kopia via resurspaket)
- Berätta om HyGenikx på din hemsida och sociala medier med hashtaggen **#HGX** för att visa upp de avancerade säkerhetsåtgärder du har på plats.



VÄLJ RÄTT MODELL TILL RÄTT LOKAL – ANVÄND KONFIGURATORN PÅ VÅR HEMSIDA

HyGenikx sortimentet har modeller som passar alla tillämpningar, från matberedningsområden, kylrum och matsal i restauranger, till kontor, receptioner, väntrum, gym, omklädningsrum, soprum för att nämna några.

HyGenikx levereras komplett inklusive manual för installation på avsedd plats. Kopplas mycket enkelt in till standard 230 volts eluttag. Systemet är självgående, inga servicetekniker behövs!

HyGenikx + Modellutbud						
	Standard*	Standard*	Livsmedel* ↑	Livsmedel* ↑	Avfall	Avfall
Utförande	Vit	Titanium	Vit	Titanium	Vit	Titanium
10 m ²	HGX-V-10-S	HGX-T-10-S	HGX-V-10-K	HGX-T-10-K		
20 m ²	HGX-V-20-S	HGX-T-20-S	HGX-V-20-K	HGX-T-20-K		
30 m ²	HGX-V-30-S	HGX-T-30-S	HGX-V-30-K	HGX-T-30-K		
Oregelbunden vistelse					HGX-V-15-ÅV	HGX-T-15-ÅV

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

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

↑ Modellen är utrustad med splittersäkrat glas

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

FÖR KONTOR OCH MINDRE ALLMÄNA YTOR

Finns två modeller för användning i allmänna lokaler och ytor såsom kontor, entréer, väntrum, gym, korridorer och receptioner med låg ventilation och luftcirkulation.

Notera: Dessa modeller kan användas i multiplar, som täcker större områden.

	Standard	Standard
Utförande	Vit	Titanium
10 – 20 m ²	HGX-V-05-0	HGX-T-05-0
20 – 40 m ²	HGX-V-25-0	HGX-T-25-0

KONTOR & STÖRRE OCKUPERADE LOKALER

HyGenikx TM-fläktassisterade luft- och ytsteriliseringssystem för vägg- eller takmontering, med beprövad teknik som kan utrota virus och bakterier i stora ockuperade områden där luftrörelserna är minimala.

	Standard
Utförande	Aluminium
25 m ²	HGX-AF-25
50 m ²	HGX-AF-50
75 m ²	HGX-AF-75
100m ²	HGX-AF-100

Prova vårt HyGenikx system under 30 dagar utan kostnad och utvärdera själv. Inga förpliktelser. Kontakta oss för er personliga utvärdering.