

EINFACH  
SICHER  
WIRKSAM

**AIR FUM**  
Microb



  
**PACKHAUS  
ROCKMANN**  
safe and clean

- Schnelle, einfache Desinfektion durch Fumigation
- Optimale Verteilung des Wirkstoffes im Raum
- Wirkt gegen Bakterien, Schimmelpilze und Viren

T +49 (0) 252 693 93 77

F +49 (0) 252 693 93 78

M [info@packhaus-rockmann.de](mailto:info@packhaus-rockmann.de)

# AIRFUM – Desinfektion durch Trockenfumigation

## Eigenschaften:



- ✔ Wirksamkeit in allen geschlossenen Bereichen u. unzugänglichen Stellen (Ecken, Kanten, Ritzen) sehr schnell und intensiv
- ✔ Aktivsubstanz wird überall deponiert (vertikal, horizontal u. Unterseite der horizontalen Flächen). Sorgt für eine gründliche Behandlung.
- ✔ Einfach und leicht zu bedienen - kein spezielles Training erforderlich, da keine spezielle Gerätschaften erforderlich, - →Kosteneinsparung.
- ✔ Erhöht nicht die Luftfeuchtigkeit – Pilzwachstum wird nicht gefördert.
- ✔ Geringere Mengen an Wirkstoff sind erforderlich gegenüber Nassvernebelung.
- ✔ Anhand verschiedener Dosengrößen (vorportionierte Dosen) ist eine optimale Anpassung an die jeweiligen Räumlichkeiten und in der gewünschten Dosierung möglich, um eine maximale Effektivität zu erreichen.

## Anwendung: AIRFUM zur Vorbeugung u. Sicherstellung des mikrobiologischen Gleichgewichts



Wirkstoff: 7% Ortho-Phenylphenol,  
(2-Phenylphenol) 3,5%  
Glutaraldehyd

Glutaraldehyd ist ein hochwirksames antimikrobielles Mittel, gegen eine breite Palette von Mikroorganismen einschließlich Gramm positiv und Gramm negativ Bakterien, Pilz- und Bakteriensporen, Algen und Viren.

Ortho-Phenylphenol hat neben einer bakteriziden auch eine große antifungale Wirkung. OPP ist gegen eine Vielzahl von Organismen wirksam, einschließlich Pseudomonaden, Mycobacterien, sowie viele Arten von Schimmelpilzen und Pilzen (Candida albicans, aspergillus niger, penicillium brevicaula, etc ...)

### Milchwirtschaft

Produktionsräume,  
Reiferäume, Salzungs-  
u. Lagerräume

### Backindustrie

Ofenausgänge,  
Abkühlungskanäle,  
Verpackungsbereich u.  
Lagerräume

### Getränkeindustrie

Leerflaschenbereiche,  
Abfüllanlagen

### Fleischverarbeitung + Feinkost

Verarbeitungsräume,  
Rauchkammern,  
Trocknungs-/Kühlräume

### Lagerräume

Lagerräume für  
Obst, Gemüse u.  
andere  
Lebensmittel

Ziel: Abtötung von: Bakterien, Pilze, Phagen, Listerien, Staphylokokken, Legionellen, E-coli, Salmonellen, etc

### Weitere Einsatzbereiche

→ Tiergesundheit: Stallungen, Geflügelfarmen, Lager, Lastwagen usw...

→ Pflanzenschutz: Scheune, Silos, Lagerhallen, Schiffe, Gewächshaus, Kühllager, Container, etc ...

Erhältliche Dosengrößen: 25 m<sup>3</sup>, 50 m<sup>3</sup>, 100 m<sup>3</sup>, 200 m<sup>3</sup>, 400 m<sup>3</sup>, 600 m<sup>3</sup> und 1000 m<sup>3</sup>



**PACKHAUS  
ROCKMANN**  
safe and clean