

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

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 brevicaulis, 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 m³, 50 m³, 100 m³, 200 m³, 400 m³, 600 m³ und 1000 m³



**PACKHAUS
ROCKMANN**
safe and clean