

APLICACIONES I-ON AIR

La efectividad de la desinfección mediante irradiación UV-C se presenta como la opción más segura, eficiente y económica para sectores como Sanidad, Hostelería, Comercio, Edificios de Oficinas, Alimentación, Transporte, Industria de Embalaje y Packaging, Tratamiento de Aguas, Educación, entre otros ámbitos.

De esta manera el aire en recintos cerrados, aguas, alimentos o medios de transporte quedan totalmente desinfectados de virus, bacterias, moho y cualquier tipo de patógenos.

DESINFECCIÓN UV-C HOSPITALES

El uso de sistemas de luz ultravioleta se está utilizando cada vez más en las instalaciones sanitarias para desinfectar **quirófanos, salas de espera, boxes de urgencia, zonas comunes, habitaciones y pacientes.**

Por su propia naturaleza, los Hospitales y Centros Sanitarios, en general, la carga viral y bacteriana es muy concentrada y, precisamente por la pandemia COVID-19, requieren ahora, más que nunca, de una mayor urgencia para implantar tecnología de irradiación UV-C, ya que hace **disminuir significativamente el riesgo de infección** tanto en quirófanos, como en el resto de espacios donde pacientes y profesionales están más expuestos.

El proceso de desinfección del aire es continuo y trazable, mostrando los parámetros de la propia desinfección en tiempo real desde cualquier dispositivo y display de pared.



PACIENTES Y PROFESIONALES PROTEGIDOS

El sistema de desinfección del aire mediante UV-C está en permanente funcionamiento, por lo que cualquier tipo de virus o bacteria suspendidos en el ambiente quedan inactivos, evitando su propagación.



ELIMINA RIESGOS DE INFECCIÓN POSTQUIRÚRGICA

Está demostrado que el riesgo de contaminación se aproxima al 0,1%, tras intervenciones quirúrgicas realizadas en quirófanos desinfectados con tecnología UV-C.

“Ultraviolet Radiation: Its Beneficial Effect On The Operating Room Environment And The Incidence of Deep Wound Infection Following Total Hip and Total Knee Arthroplasty.” J.

Drennan Lowell, M.D., Ruth B. Kundsinn, PH.D.



HABITACIONES Y QUIRÓFANOS DESINFECTADOS EN DIEZ MINUTOS

Las lámparas UV-C esterilizan todo el aire contaminado del espacio usado por otro paciente con mayor rapidez, precisión y seguridad que a través de cualquier otro método de desinfección.

DESINFECCIÓN UV-C HOSTELERÍA Y COMERCIO

Hoteles, Restaurantes, Cafeterías, Centros Comerciales y Ocio, Comercios de todo tipo y, en general, espacios cerrados con gran afluencia y tráfico de público, está comprobado que la presencia de una única persona, sin síntomas de enfermedad, pero infectada con un virus como Coronavirus o Gripe, puede ir provocando una propagación vírica exponencial al resto de personas.

Los virus expulsados, suspendidos en el aire pueden ser inhalados por otra persona, que a su vez se infecta. Estos patógenos entran en los sistemas de circulación del aire tradicionales, y vuelven a salir intactos, esperando a introducirse en el organismo de otras personas.

La irradiación UV-C implementada en los sistemas de ventilación de estos recintos, **permite** precisamente **la inactivación de virus y bacterias** que se han introducido en los conductos de aire acondicionado, **fulminando su capacidad de reproducción.**



APERTURA DEL NEGOCIO AL 100%

La propia trazabilidad que posee la desinfección del aire por radiación UV-C confirma que el aire está desinfectado en tiempo real, de modo, que permite a Restaurantes, Hoteles, Tiendas, etc. optimicen su espacio y horario al 100%.



CLIENTES TRANQUILOS Y FELICES

Tener la confianza de estar en un espacio cerrado sin riesgo de contagios, permitirá a los clientes disfrutar de un café, de una escapada, de ir de compras y de volver a sus hábitos de consumo y de ocio sin ningún tipo de temor. Podrán compartir sus experiencias con

clientes potenciales y generar una rutina de fidelidad a estos espacios que velan por su salud y bienestar.



EMPLEADOS A SALVO

Los trabajadores están expuestos a mayor carga viral que se va acumulando en el aire a lo largo de la jornada laboral, por lo que resultan los más vulnerables a ser infectados. La desinfección UV-C de su lugar de trabajo les protegerá de enfermedades y, además, de conservar su puesto laboral.

DESINFECCIÓN UV-C OFICINAS

A pesar de que en algunas empresas hayan tenido que recurrir al teletrabajo ante la restricción de utilizar sus oficinas, no en todas las organizaciones es posible aplicar este tipo de medidas para subsistir.

El uso de la tecnología UV-C para la esterilización de virus, bacterias, incluso agentes que provocan alergias, posibilita un trabajo presencial seguro, eficiente y sin incurrir en riesgos de salud y económicos tan perjudiciales para la empresa.



REDUCCIÓN DE BAJAS POR ENFERMEDAD

Más de 6.900 millones de euros es el coste directo, que sufren las empresas en España, por el absentismo laboral, según los últimos datos registrados oficialmente. Ofrecer al personal un lugar de trabajo desinfectado de cualquier tipo de virus y bacterias ayudaría drásticamente a reducir el número de bajas médicas.



MAYOR PRODUCTIVIDAD

La eficiencia y calidad laboral aumenta cuando los lugares de trabajo garantizan la imposibilidad de contagio de cualquier enfermedad por transmisión aérea.

- Menos personal de baja médica, por tanto, más trabajo resuelto en menos tiempo
- Menos temor y ansiedad por acudir a trabajar
- Menos necesidad de trabajar en remoto



CONTINUIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

Gracias a la desinfección en los conductos de ventilación mediante UV-C, que garantiza un aire libre de patógenos, la oficina se convierte en un lugar seguro para que cada miembro de la plantilla pueda acudir a su puesto de trabajo a llevar a cabo su actividad diaria, evitando cierres o paradas coyunturales que pueden afectar negativamente al negocio.

DESINFECCIÓN UV-C ALIMENTACIÓN

En dosis apropiadas **los rayos UV-C desactivan** todos los microorganismos que deterioran los alimentos, incluidas **bacterias, levaduras y esporas de moho**, además de **otros patógenos alimentarios como los virus**.

A diferencia de los tratamientos químicos para alimentos, **los rayos UV-C no introducen toxinas ni residuos**.

Gracias a las lámparas Xenon de alta potencia de luz pulsada, que aplican al producto flashes o pulsos de luz intensa, liberando mucha energía rápidamente a la superficie del producto, **las propiedades organolépticas del alimento quedan inalteradas**.

Asimismo, **la radiación UV-C se puede emplear en toda la cadena de una planta de alimentación**, desde el producto, a su fase de manipulado, hasta su embalaje, evitando, de esta manera, cualquier tipo de riesgo infeccioso en toda la secuencia.



MAYOR VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

Esteriliza su superficie que, frecuentemente, contiene virus, bacterias y otros patógenos que aceleran su deterioro.



INACTIVACIÓN DE VIRUS Y PATÓGENOS EN PRODUCTOS FRESCOS

Evita la contaminación en la fase de procesado en la planta y antes del envasado, que puede causar una infección en el consumidor.



ESTERILIZACIÓN DE BACTERIAS RECURRENTE COMO E-COLI

Eradicación de patógenos que causan, con frecuencia, casos de infección en consumidores y que son a menudo reportados por los medios.

DESINFECCIÓN UV-C PACKAGING Y EMBALAJE

Envases contaminados con bacterias, virus o moho son una de las principales **causas de infección de los alimentos**.

La existencia de microorganismos en los envases a menudo puede reducir, en gran medida, la vida útil de los productos y provocar costosas retiradas de los mismos.

La irradiación UV-C desinfecta todo tipo de Embalaje y Envases como cajas, tapas, botellas, cartones, tubos, películas y láminas.



MÉTODO DE DESINFECCIÓN EN SECO

La irradiación UV-C no daña la superficie del embalaje en sí, es un proceso que no precisa del uso de líquidos ni disoluciones químicas



EFICIENCIA ENERGÉTICA

El proceso de desinfección solo requiere de unos segundos para ser completado, por lo que apenas consume energía.



GARANTÍA DE DESINFECCIÓN DEL 99,99%

Los patógenos que se adhieren a la superficie de los embalajes no resisten la irradiación UV-C, quedando completamente inactivos y perdiendo su capacidad de reproducción.

DESINFECCIÓN UV-C TRANSPORTE

La **irradiación UV-C** es el medio de desinfección germicida del aire en **aviones, aeropuertos, trenes, estaciones, trasatlánticos**, barcos de pasajeros, estaciones portuarias... clave para **prevenir la propagación de enfermedades infecciosas por el mundo** y, por tanto, **evitar pandemias**.

También, en medios donde existe un elevado trasiego de viajeros, como **autobuses, metro, estaciones** locales de transporte público, es fundamental confirmar que el aire siempre está desinfectado.



NO PRECISA BATERÍAS DE CARGA ELÉCTRICA

Las lámparas UV-C tiene una duración de 40.000 horas, por lo que su funcionamiento depende, exclusivamente, de un interruptor de encendido y apagado.



LOS PASAJEROS PUEDEN VER EN TIEMPO REAL LA CALIDAD DEL AIRE

A través de displays colocados en las paredes de cada medio de transporte se muestran, en todo momento el propio proceso de desinfección.



AIRE DESINFECTADO 24/7

No es necesario que el avión, tren, autobús o barco queden desalojados para realizar la desinfección. La tecnología de desinfección UV-C continuamente está inactivando los virus

y las bacterias suspendidos en el aire, sin que ninguna persona esté expuesta a tal radiación.

DESINFECCIÓN UV-C AGUA

Los rayos UV-C son capaces de atravesar la densidad del agua para actuar como germicidas esterilizando o eliminando (según la intensidad de la irradiación) virus, bacterias, levaduras, moho y algas.

Esta tecnología de desinfección es cada vez más demandada en el sector alimentario, en la industria farmacéutica, en acuicultura, en el campo de la desinfección hospitalaria y en todo tipo de ámbitos que requieran de la desinfección de líquidos y superficies sin recurrir al uso de productos químicos, **lo que lo convierte en un sistema seguro, inocuo y eficiente.**



NO ALTERA LA COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA DEL AGUA

El agua que pasa por la lámpara UV mantiene las propiedades físico-químicas que tenía antes de entrar.



AGUA LIMPIA SIN RESIDUOS

El proceso solo desinfecta eliminando los patógenos, mientras que otras tecnologías de desinfección de agua como cloro, lejía, ozono, dióxido de cloro y otros, alterarán el agua, incluso pueden generar subproductos nocivos y residuos que amenazan la salud y provocar efectos corrosivos.



NO CAMBIA EL OLOR NI EL SABOR DEL AGUA

La desinfección por UV-C del agua es muy interesante para su consumo, tanto como agua en sí, como componente en alimentación, puesto que conserva sus propiedades organolépticas.

DESINFECCIÓN UV-C EDUCACIÓN

Más allá de tomar la temperatura a los alumnos y profesores, mantener las ventanas abiertas (incluso en meses de frío), aplicar la distancia de seguridad en las aulas y llevar mascarillas, en los Colegios y Universidades se necesitan medidas mucho más drásticas para evitar el contagio de enfermedades.

La desinfección del aire mediante UV-C en los conductos de ventilación en aulas, pasillos, comedor, biblioteca, salón de actos, etc., mantendrá los espacios libres de virus y bacterias.

**ADIÓS A ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN AÉREA**

La irradiación UV-C no solo esteriliza el Coronavirus, sino también enfermedades comunes como la Gripe, el Resfriado Común, y graves como la Tuberculosis o la Meningitis.

**TRANQUILIDAD PARA LAS FAMILIAS**

Cuanto menor edad tiene el alumno mayor capacidad de contraer virus e infectar a las personas de su entorno, aun sin presentar síntomas. El riesgo de ello se reduce radicalmente con la implementación de tecnología UV-C para desinfectar el Centro Educativo.

**ENSEÑANZA SIN INTERRUPCIONES**

Que el aire de los Colegios y Universidades esté limpio de todo patógeno contribuirá a no suspender las clases ni parcial, ni totalmente, no llevar a cabo clases en remoto y, por tanto, a no mermar la calidad de la enseñanza.

MÁS INFORMACIÓN EN:

www.ion-disinfection.com