

THERMONOX

FAKTA A FUNKCE

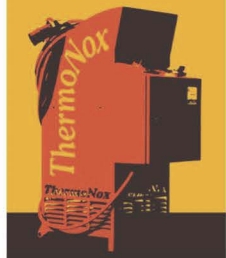
- Vývoj a zkoušky ve vlastním závodě na základě praktických podmínek
- Bezpečný systém: Testováno německým DEKRA. a ATEX certifikátem (zóna 22)
- Metoda recirkulace vzduchu: šetrné a energeticky úsporné vytápění
- Řízení ideálního teplotního rozsahu pomocí automatického cyklování
- Uzavřený systém s kompletním vybavením Světový patent
- 100% nezávadné pro potraviny a pro Vaše zaměstnance.

SAFETY FIRST

= Dezinsekce a hygienická metoda

SCAN-PRO 

ThermoNox
HOT FOR BUGS



O NÁS

Společnost ThermoNox® GmbH pracuje s nejmodernější a ekologickou technologií, která je díky téměř třem dekadám vývoje na té nejvyšší úrovni. Naše zařízení jsou vyráběna v Německu.

Firma klade důraz na efektivitu, praktičnost a bezpečnost při likvidaci a kontrole škůdců, zejména v potravinářském průmyslu.

Dále klademe velký důraz na přímý kontakt se zákazníkem, abychom naše služby přesně přizpůsobili jeho individuálním požadavkům a přáním.



JAKUB SMRŽ
+420 608 704 052

“PROCES TEPELNÉ
DEZINSEKCE THERMONOX®
PRO ZCELA NETOXICKOU
LIKVIDACI ŠKŮDCŮ.”

ThermoNox
HOT FOR BUGS

TEPELNÝ PROCES LIKVIDACE

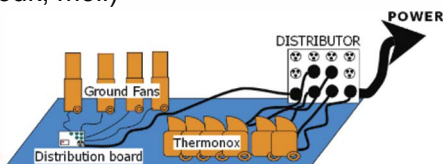
Potenciální klienti často porovnávají náš proces tepelné dezinfekce v oblasti likvidace škůdců s jinými, často známějšími procesy, zabývající se stejnou problematikou.

Tepelná dezinfekce funguje na principu zvyšování teplot vzduchu, podlah, stěn, strojů a konstrukcí v budovách a silech, pomocí ohřivačů a ventilátorů na ca. +50-60 °C.

Proces ThermoNox je účinný ve všech vývojových stádiích škůdce. Tzn. vajíčka, larvy a dospělý hmyz. Až na základě našich tepelných procesů vylézá hmyz ze svých úkrytů. Během kontroly můžete zaznamenat nejvíce postižená místa vaší výroby.

Okolní teploty od +20 °C do +38 °C ve výrobních jsou ideální podmínky pro všechna vývojová stadia: tj. mýry, Tribolium, tabákový brouk atd.

Teploty > 50 °C (45 °C v laboratorních podmínkách) - denaturace tělních bílkovin z hmyzu
= nečinnost ve všech fázích vývoje (vajíčko, larva, červ, dospělý brouk, moli)



PŘÍKLADY Z PRAXE

Naši mexičtí kolegové z ThermoNox (La Moderna) provozují 19 výrobních zařízení po celém Mexiku (mlýny, továrny na těstoviny, chléb, sušenky, instantní potraviny). Všechny jsou kolem rovníku, tudíž nemají zimní období a to je pro hmyz optimální. V průměru zde byly provedeny 3-4 fumigace methylobromidem na závod za rok. Nyní na 5 let zcela přešli na ThermoNox a každý závod ošetřují 1-2x ročně. To je velmi výrazné snížení času stráveného likvidací hmyzu a zároveň obrovská úspora pracovních i finančních zdrojů.

Kromě ochrany proti škůdcům je zde také výhoda z hlediska mikrobiologie: často jsme nacházeli problémy s plísněmi, spékáním a kontaminací klíčky, zejména v mlýnech, kde se hodně mele za mokra. Náš proces ThermoNox má pozitivní vliv na všechny tyto problémy, protože tepelné ošetření také efektivně vysušuje. Tím se odstraní základní podmínky pro vývoj plísní, choroboplodných zárodků atd. A navíc se vyschlé aspirační potrubí mnohem snadněji čistí.

BENEFITY TEPELNÉHO OŠETŘENÍ



EFEKTIVNOST

- Likvidace škůdců ve všech fázích vývoje (vajíčko, larva, červ, dospělý brouk, moli)
- Stačí jedno ošetření ročně



BEZPEČNOST A EKOLOGIE

- Testováno DEKRA, ATEX (zóna 22)
- Bez použití nebezpečných plynů
- Bez rizika pro všechna elektronická zařízení



ÚSPORA

- šetrné a energeticky úsporné vytápění
- Úspora financí, kvůli nižší frekvenci opakování procesu za rok.
- S minimálním narušením Vašeho podnikání.



Těšíme se na vzájemnou spolupráci.

V případě jakýchkoliv dotazů nás neváhejte kontaktovat.



Oficiální zastoupení pro ČR.

V případě zájmu nás prosím kontaktujte zde:
www.scan-pro.cz, smrz.jakub@thermonox.cz
Jakub Smrž manažer divize +420 608 704 052