

Aplicaciones Nanotecnológicas en Sanitización de Plantas de Proceso de Alimentos

FIP- FOG IN PLACE TECHNOLOGY
Agosto- 2020

aurratech
FOG IN PLACE TECHNOLOGY



QUIENES SOMOS



Aurratech es una empresa de tecnología de desinfección y aplicación de productos tecnológicos que cuenta con la tecnología FIP - Fog in Place.

La compañía fue creada en 2014 y hoy tiene operaciones en España, Portugal, Brasil, Estados Unidos y Sudáfrica.

Servimos a diferentes mercados, como la industria alimentaria, salud animal, transporte, bebidas y otros.

EL PROCESO MÁS EFICIENTE



FIP - FOG IN PLACE TECHNOLOGY

FIP® es el proceso de fragmentación de soluciones líquidas en nano partículas para procesos de desinfección ambiental, superficies y distribución de productos tecnológicos para diversas aplicaciones.

Aunque las nanopartículas están en forma líquida, se comportan como un gas. Tienen poco peso y baja atracción gravitacional, lo que les permite permanecer suspendidos durante largos períodos de tiempo y proporcionar largos tiempos de contacto entre la solución y las superficies.

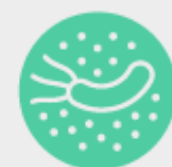
Las nanopartículas pueden penetrar profundamente en espacios pequeños, lo que convierte a FIP en un vehículo de distribución de mayor efectividad y eficiencia.

Las nanopartículas se condensan en las superficies de contacto y dan como resultado la deposición de un nanofilm uniforme sin mojar.



Virus
30-250 nm

Nanómetro



Bacteria
2-8 µm

Micrómetro



Anchura de
una moneda
1 mm

Milímetro



Anchura de
un dedo
1-2 cm

Centrím metro



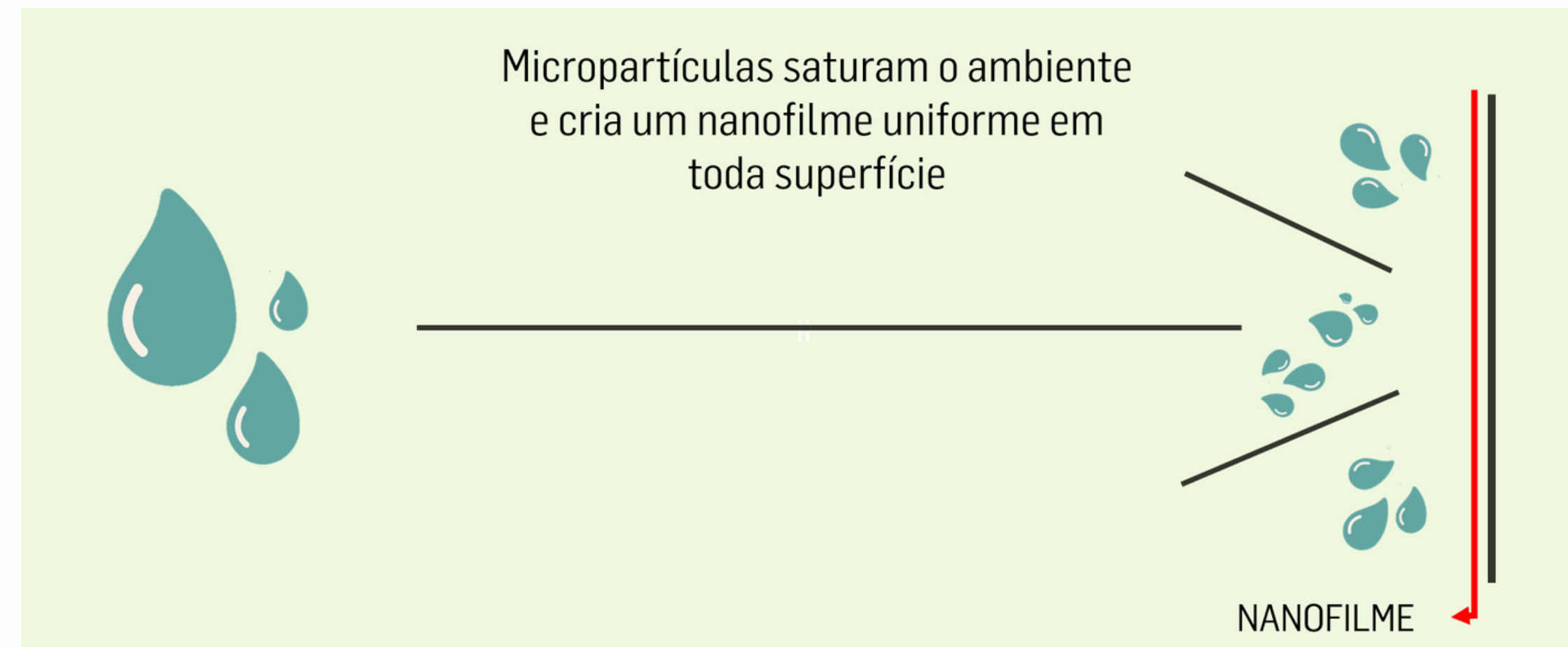
Bate de
béisbol
1 m

Metro

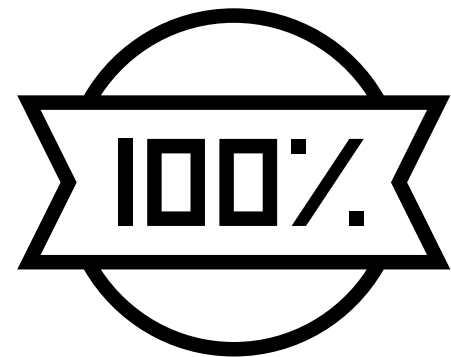
**MÁS SEGURIDAD,
EFICIENCIA Y
SUSTENTABILIDAD
PARA EMPRESAS
CLIENTES Y
COLABORADORES.**

100% DE CONTACTO SIN RIESGO DE FALLO HUMANO CONSUMO MÍNIMO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

FIP es un proceso NTD (no touch disinfection). Esto significa que hacemos mejor, con menos y de una forma más segura. Ahorramos productos químicos (hasta 99%), tiempo y mano de obra. El FIP es un proceso premium, para desinfección de alto nivel y distribución de productos tecnológicos, donde el cliente exige un alto grado confianza y eficiencia.

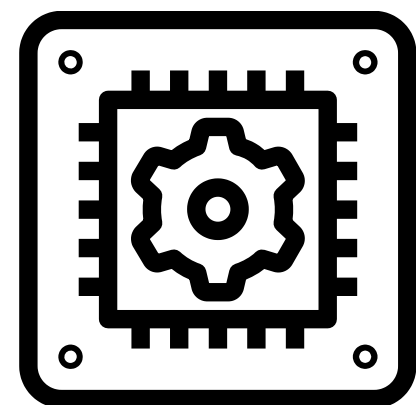






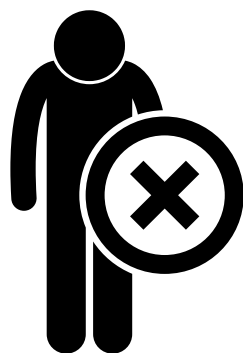
100% DE CONTACTO

El FIP garantiza 100% de contacto en todas las superficies, incluso en lugares minúsculos y de difícil acceso.



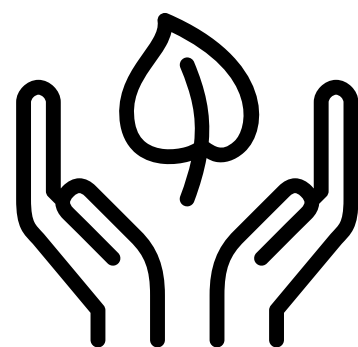
EL MEJOR "HARDWARE"

Excelente hardware (equipo) + excelente software (químico) = EXCELENTE SOLUCIÓN .



FALLO HUMANO

Por ser un proceso autónomo (NTD), el FIP elimina el fallo humano en procesos de desinfección.

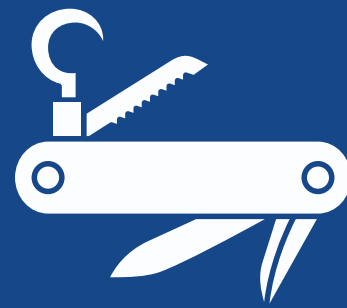


AHORRO DE RECURSOS

Reducción de hasta 99% de agua, productos químicos y efluentes.

Menos mano de obra y riesgo laboral.

Menos gasto con productos - posibilidad de uso de productos premium



VERSATILIDAD

EL equipo ZOETIS eFIP se puede utilizar para procesos en ambientes, equipos, tanques y ductos de aire.



MOBILIDAD

El equipo es portátil y puede ser utilizado en diversas áreas en una misma jornada de trabajo.



AUTOMACIÓN

El equipo permite programación de tiempos del proceso, minimiza el tiempo de operación y exposición de las personas



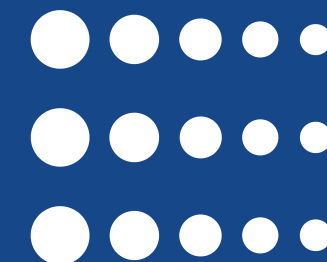
FLEXIBILIDAD

.En el proceso ZOETIS eFIP se puede utilizar cualquier sustancia soluble en agua y no espumante



MATERIAL PREMIUM

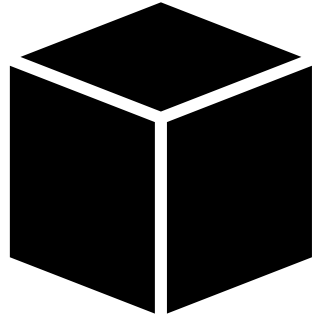
El equipo es fabricado con acero inoxidable compatible con usos de quimicos oxidantes.



MODELOS

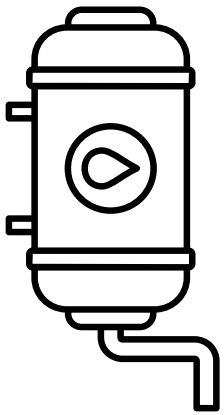
AURRA 2.4S - CAUDAL 6L/H
AURRA 4.6S - CAUDAL 9L/H
AURRA 8S - CAUDAL 11L/H

DONDE USAR



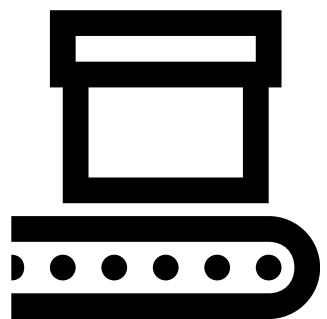
AMBIENTES

El FIP puede ser aplicado en cualquier espacio tridimensional cerrado como salas de procesamiento, cámaras de frío, salas de envase, etc.



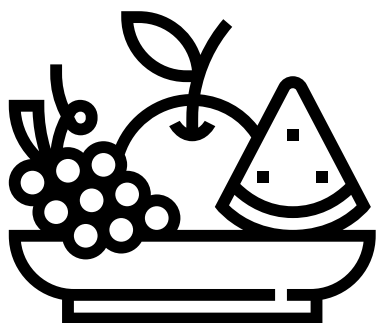
TANQUES, LÍNEAS Y DUCTOS

El FIP puede ser una excelente alternativa para los procesos tradicionales de CIP/SIP en tanques/líneas y puede promover la desinfección de conductos de aire.



EQUIPOS

El FIP puede realizar a sanitización en equipos con superficies de difícil acceso como freezer, abatedores, túneles de congelación, etc.



APLICACIÓN DE PRODUCTOS TECNOLÓGICOS

Geralmente para conservación y incremento de "shelf-life" en productos alimenticios.

USOS

DESINFECCIÓN

Listeria

Salmonella

Hongos

Covid-19

PRESERVACIÓN / SHELF LIFE

Preservativos

Ácido láctico / cítrico

Natamicina

Bacteriofagos

Productos tecnológicos

OTROS

Penicillium

Insecticidas

Abono/ Fertilizante foliar

MERCADOS



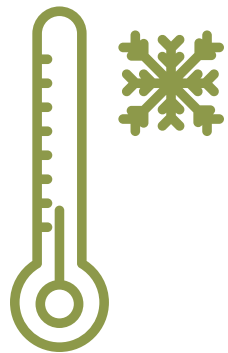
**ALIMENTOS
PROCESADOS**



MATADEROS



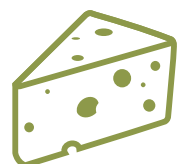
**PESCADOS
FRUTOS DEL
MAR**



**ALIMENTOS
CONGELADOS**



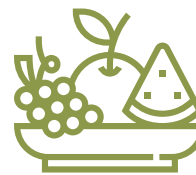
**PANADARÍA
INDUSTRIAL**



**PLECHE Y
DERIVADOS**



**BEBIDAS
VINO**



FRESH PRODUCE



BROILERS



SALUD ANIMAL



**HIGIENE
PERSONAL**



COSMETICOS



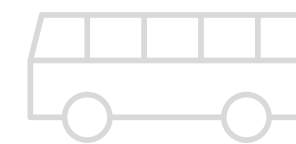
VIVEROS



PHARMA



**TRANSPORTE
ALIMENTOS**



**TRANSPORTE
PÚBLICO**



**ÁREAS
COMERCIAIS**



**HOSPITALES
CENTRO DE
SALUD**



El Covid-19 puede mantener su poder infeccioso durante horas e incluso días, dependiendo del material en el que se encuentre. Es muy importante asegurarse de que el desinfectante toque todas las superficies, especialmente en áreas de riesgo y con alta circulación de personas. FIP® garantiza el 100% de contacto con las superficies de seguro, rápido, con un consumo mínimo de productos químicos y evita errores humanos recurrentes en los procesos de desinfección manual.

- Oficinas administrativas
- Salas de reuniones
- Vestidores
- Comedores
- Áreas comunes
- Transporte y Vehículos

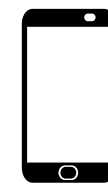




David del Castillo
JBTC CHILE



david.delcastillo@jbtc.com



mobile: + 56 979306913

CAIO V AGMONT
AURRATECH



caio@aurratech.net

www.aurratech.com

www.jbtc.com