



Schützen Sie die Gesundheit Ihres Unternehmens

Teil 1 – DIE HYGIENE-LÖSUNG





Coronavirus: Germany improves ventilation to chase away Covid

19 October

Coronavirus disease (COVID-19): Ventilation and air conditioning in public spaces and buildings

29 July 2020 | Q&A

NEWS

DECISION 2020 ELECTIONS LIVE BLOG POLLING HQ CORONAVIRUS U.S. NEWS OPINION BUSINESS WORLD PODCASTS

Does air conditioning spread the coronavirus?

The question comes as states are allowing indoor businesses to reopen, as well as allowing increasingly large gatherings of people.

The giant meatpacking company at the heart of Germany's new coronavirus hotspot

By Hanna Zlady, Stephanie Halasz and Ivana Kottasová, CNN Business
Updated 0802 GMT (1602 HKT) June 27, 2020



Coronavirus: What went wrong at Germany's Gütersloh meat factory?

By Gavin Lee
Europe reporter, BBC News

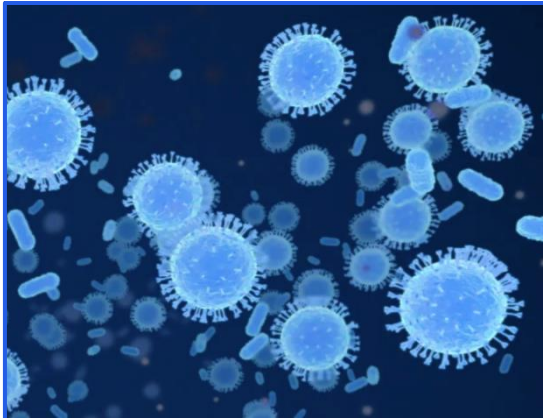
UNSER ZIEL

Ihr Unternehmen kann nur erfolgreich sein, wenn Ihre Mitarbeiter gesund sind.

Schon ein einziger Krankheitsfall kann Produktivitätseinbußen und unzufriedene Kunden zur Folge haben. Umso wichtiger ist es, die Menschen in Ihrem Unternehmen vor Luftkeimen zu schützen.

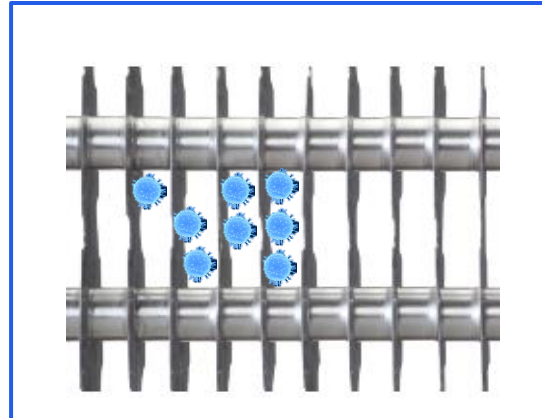
Güntner setzt alles daran, Ihnen Kühllösungen für mehr Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz zu bieten.

DIE HERAUSFORDERUNG



Mikroorganismen in der Luft
(Covid-19, Schimmel)

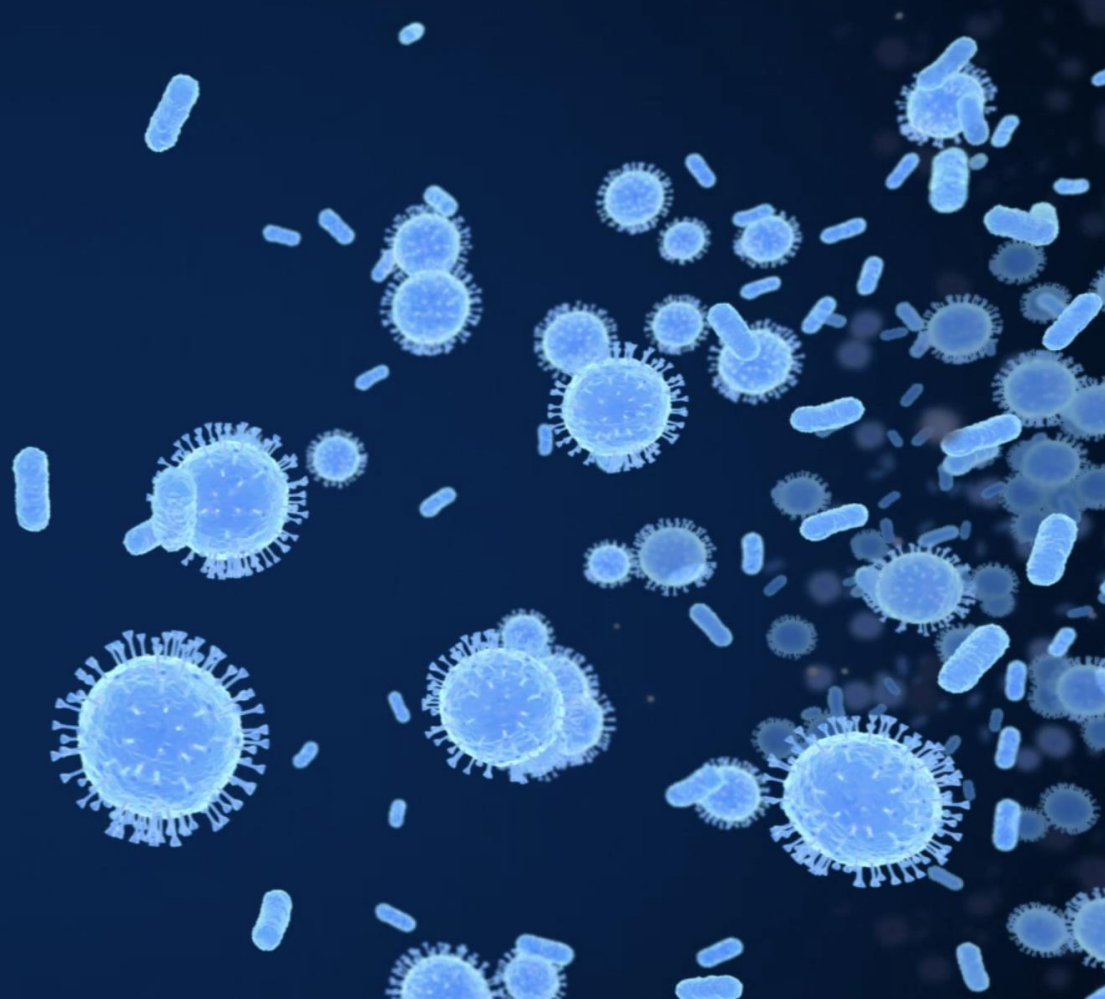
1



**Mikroorganismen auf der
Oberfläche von Lamellen**
(Bakterien, Algen)

2

- ⦿ VIRUS
- ⦿ BAKTERIEN
- ⦿ SCHIMMELPILZE
- ⦿ ALGEN
- ⦿ PROTOZOEN





GÜNTNER HYGIENE-LÖSUNG

GÜNTNER HYGIENE-LÖSUNG



Eingebaute UV-C- Beleuchtung

desinfiziert die Luft durch
Abtötung von 99,9 %*
der Keime innerhalb
weniger Stunden

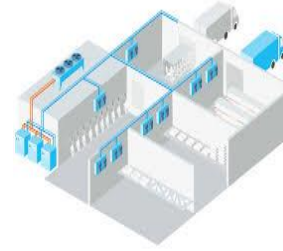
TECHNOLOGIE



Wirksamkeit eindeutig nachgewiesen

gemeinsam mit dem
Fraunhofer-Institut für
Verfahrenstechnik und
Verpackung IVV

GEPRÜFT



Maßgeschneidert für Ihr Unternehmen:

Das Gerät ist frei
konfigurierbar

KONFIGURIERBAR



HACCP-Bescheinigung

Der CUBIC Vario wird
konsequent im Hinblick
auf Hygiene konstruiert

ZERTIFIZIERT

*99,9 % der Testkeime (Bacillus Subtilis
Endosporen) wurden nach 6,5 Stunden
unter genormten Laborbedingungen
inaktiviert.



Schützen Sie die Gesundheit Ihres Unternehmens

Teil 2 – DIE TECHNOLOGIE



TECHNOLOGIE



Eingebaute UV-C- Beleuchtung

desinfiziert die Luft durch
Abtötung von 99,9 %*
der Keime innerhalb
weniger Stunden

Verhindert Produktionsstopps

Schützt die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter

Mögliche Reduktion von Reinigungszyklen

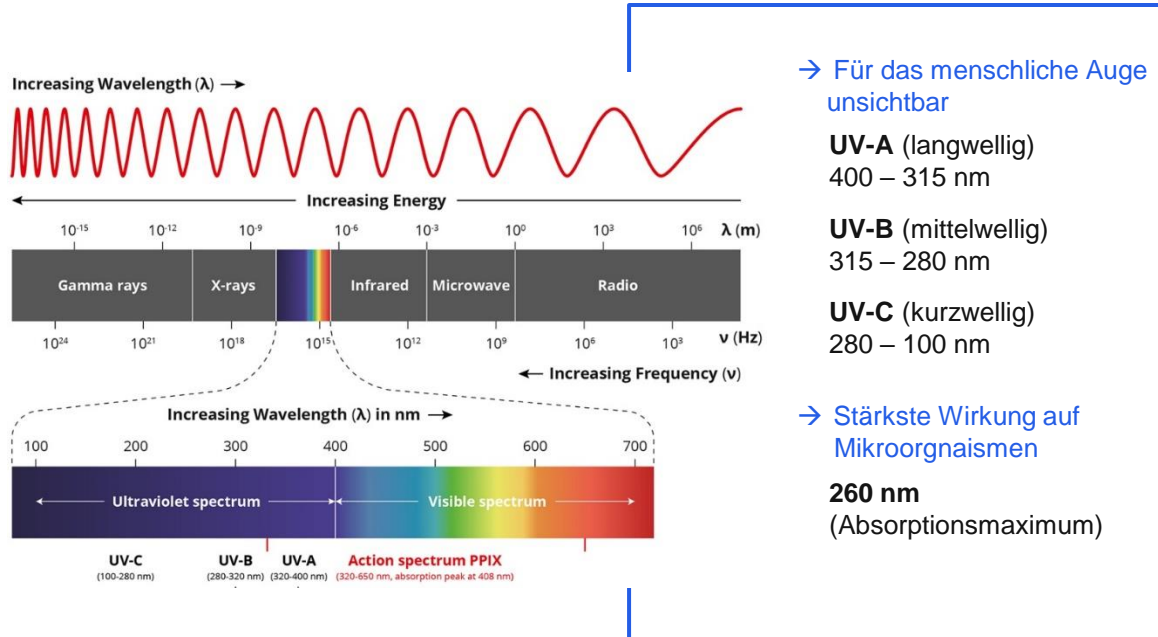
Keine zusätzliche Installation nötig

99,9 % der Testkeime (Bacillus Subtilis Endosporen) wurden nach 6,5 Stunden unter genormten Laborbedingungen inaktiviert.

TECHNOLOGIE UV-EMPFINDLICHKEIT

Mikroorganismus		LD90 (J/m ²)
Coronavirus	Virus	3
Adenovirus	Virus	59
Escherichia coli	Bakterien	2 - 15
Staphylococcus albus	Bakterien	52
Francisella tularensis	Bakterien	256
Aspergillus niger	Schimmelpilz	3984

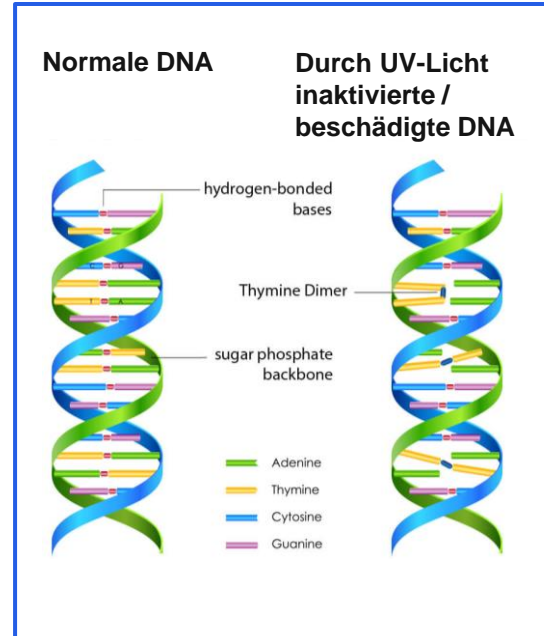
TECHNOLOGIE UV-TECHNOLOGIE



Quelle: <https://www.coleparmer.com/blog/2012/12/13/seeing-the-light-an-overview-of-visible-and-uv-vis-spectroscopy/>

TECHNOLOGIE UV-TECHNOLOGIE

Sind Mikroorganismen UV-C-Licht ausgesetzt, wird die Struktur der DNA-Moleküle gestört und die Reproduktion unterbunden.



TECHNOLOGIE UV-TECHNOLOGIE

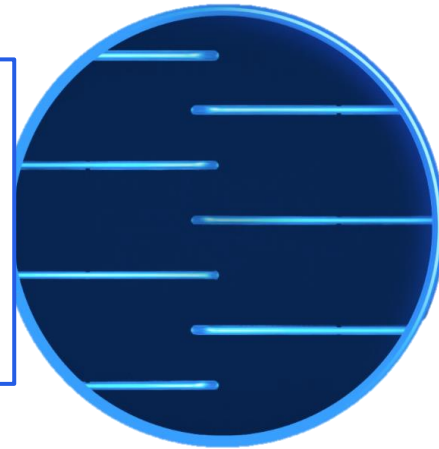
UV-C ist eine kurzwellige Ultraviolett-Strahlung, die sich als äußerst wirksam in der Zerstörung von Mikroorganismen wie Bakterien und sogar Viren erwiesen hat.

$$H = E \times t$$

H = Dosis in mJ/cm²

E = Bestrahlungsstärke in mW/cm²

t = Bestrahlungsdauer



2 GEPRÜFT



**Wirksamkeit eindeutig
nachgewiesen**

gemeinsam mit dem
Fraunhofer-Institut für
Verfahrenstechnik und
Verpackung IVV

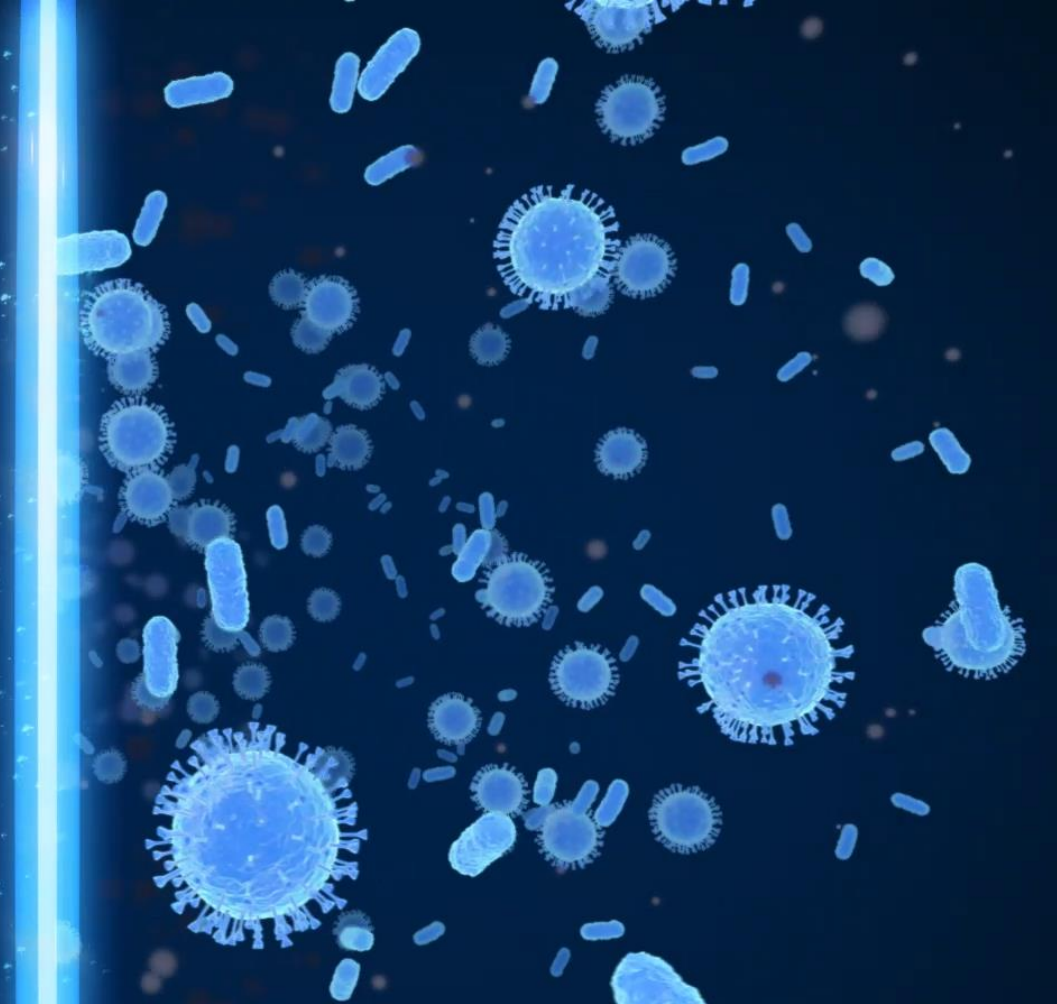
GEPRÜFT VOM FRAUNHOFER INSTITUT

Der Wirkungsgrad des CUBIC Vario mit UV-C wurde eindeutig nachgewiesen, zusammen mit dem

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV – der führenden europäischen Organisation für angewandte Forschung.



**TÖTET
99,9%
DER
BAKTERIEN***



*99,9 % der Testkeime (Bacillus Subtilis Endosporen) wurden nach 6,5 Stunden unter genormten Laborbedingungen inaktiviert.



Schützen Sie die Gesundheit Ihres Unternehmens

Teil 3 – CUBIC VARIO MIT UV-C



3 MASSGESCHNEIDERT



MASSGESCHNEIDERT FÜR IHR UNTERNEHMEN

Kein Arbeitsplatz gleicht dem anderen. Daher erfordert die optimale Hygiene an Ihrem Arbeitsplatz einen maßgeschneiderten Ansatz.

Genau deshalb ist der CUBIC Vario **frei konfigurierbar**, vom Gehäuse über die Ventilatoren bis hin zur Art des Kältemittels – so kann das Gerät optimal auf Ihre individuellen Räumlichkeiten zugeschnitten werden.

4 ZERTIFIZIERT



ZERTIFIZIERT HACCP-ZERTIFIZIERUNG VOM TÜV

Der CUBIC Vario wird konsequent im Hinblick auf Hygiene konstruiert:

- Alle verwendeten Materialien sind für den Einsatz im Lebensmittelbereich zugelassen
- Die Ränder der Tropfwanne sind angeschrägt, sodass sich kein Schmutz ansammeln kann
- Das Gehäuse ist vollständig zugänglich und somit leicht zu reinigen
- Die Einheit ist thermisch entkoppelt, wodurch Kondenswasser auf dem Gehäuse vermieden wird



Güntner CUBIC Vario mit UV-C

Güntner hat bereits Erfahrung mit der Umsetzung von Projekten, bei denen Geräte mit eingebauten UV-C-Lampen zum Einsatz kommen.

Bei diesen Projekten handelte es sich jedoch stets um maßgeschneiderte UV-C-Lösungen,
ab sofort ist die UV-C-Technologie auch serienmäßig verfügbar.



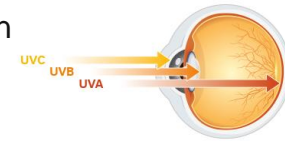
TECHNOLOGIE ARBEITSSICHERHEIT

1 Keine Ozonbildung

Die eingesetzten Lampen erzeugen UV-C-Strahlung im Wellenlängenbereich von 254 nm. Ozon bildet sich erst bei Wellenlängen unter 242 nm.

2 Kein Risiko von Augenreizungen

Augen und Haut sind vor direkter UV-C-Bestrahlung geschützt, da die UV-C-Strahlen ausschließlich in Richtung Block emittiert werden.



3 Kein Austreten von Quecksilber

Die eingesetzten Lampen sind mit einer Teflon-Schicht ummantelt, sodass keinerlei Quecksilber oder Glas in den Luftstrom gelangen kann (im Falle eines Lampenbruchs).



Güntner CUBIC Vario mit UV-C



- Desinfiziert die Luft durch Abtötung von 99,9 %* der Keime innerhalb weniger Stunden
- Wirkungsgrad zusammen mit dem Fraunhofer-Institut eindeutig nachgewiesen
- Auf Ihre Anforderungen zugeschnitten
- HACCP-zertifiziert

*99,9 % der Testkeime (Bacillus Subtilis Endosporen) wurden nach 6,5 Stunden unter genormten Laborbedingungen inaktiviert.