

RefineAir®
True Air System



L'INNOVATIVO SISTEMA DI SANIFICAZIONE DELL'ARIA E DELLE SUPERFICI
THE INNOVATIVE SYSTEM OF ACTIVE SANIFICATION OF AIR AND SURFACES

READY 4.0

AGROALIMENTARE
AGRI-FOOD SECTOR



QUALI BENEFICI APPORTA L'INSTALLAZIONE DEI DISPOSITIVI REFINEAIR?

RefineAir prolunga la shelf life degli alimenti mantenendo inalterati i principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche del prodotto, riducendo o eliminando le cause di alterazione.

Nel settore alimentare, durante i diversi processi di trasformazione degli alimenti, è indispensabile il mantenimento di condizioni igieniche ottimali per prevenire possibili contaminazioni microbiche.

Una non sufficiente sanificazione degli ambienti e delle superfici in cui vengono trattati gli alimenti, sommata ad una non adeguata conservazione degli stessi, costituisce condizione favorevole alla proliferazione microbica causando modifiche organolettiche dell'alimento stesso.

WHAT ARE THE BENEFITS OF REFINEAIR INSTALLATION?

RefineAir guarantees extreme hygienic-sanitary safety: eliminates microbial organisms and volatile organic compounds(VOC), improves the product's preservation, ensuring greater freshness while maintaining intrinsic natural qualities. Furthermore, RefineAir is safe and ecological: constitutes a valid alternative to traditional ozone-sanitizing and chlorine based chemical disinfectants.



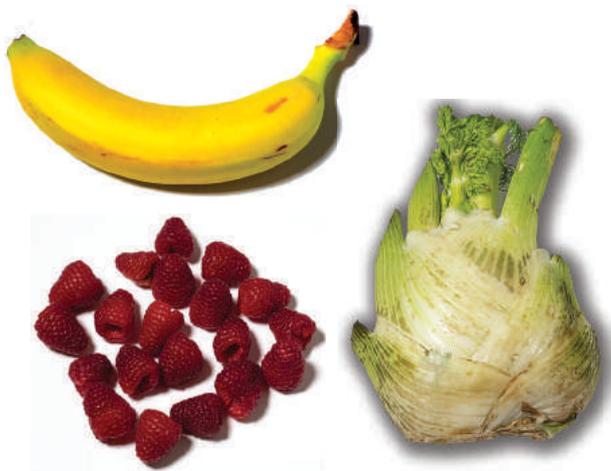
PARTNERSHIP CON L'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO

Nel giugno 2019 RefineAir è entrata a far parte dell'Associazione Amici dell'Università in qualità di Socio Sostenitore. Vi è stata da subito la volontà di collaborare attivamente con l'ateneo ed in particolar modo con le Tavole Accademiche un progetto dell'università nato nel 2013.

Le Tavole Accademiche sono la mensa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG). Oltre ad essere luogo di ristorazione esse sono anche un'opportunità di formazione e sperimentazione. Ogni giorno la brigata delle Tavole utilizza materie prime di qualità provenienti dal nostro orto didattico e da aziende selezionate per offrire agli studenti piatti gustosi e sostenibili. Per ridurre alla fonte gli sprechi alimentari, studenti e personale scelgono ogni giorno il loro pasto attraverso un sistema di prenotazione online. È proprio nel segno della riduzione del food waste che si è sviluppata la relazione tra Refine Air e UNISG.

L'attività è stata svolta all'interno delle celle frigorifere delle Tavole Accademiche. L'obiettivo era di constatare in un ambiente produttivo e operativo, dunque non in condizioni da laboratorio e valide scientificamente, le differenze visive su alcuni frutti e ortaggi dopo un determinato periodo di conservazione in una cella sanificata con i dispositivi RefineAir e, contemporaneamente, in una non sanificata.

CON SANIFICAZIONE ATTIVA REFINEAIR WITH ACTIVE SANITIZATION BY REFINEAIR



PARTNERSHIP WITH THE UNIVERSITY OF FOOD SCIENCES - POLLENZO

In June 2019 RefineAir joined the "Friends of the university" association as a Supporting Member. There was immediately the desire to actively collaborate with the university and in particular with the Academic Tables, a university project started in 2013. The Academic Tables is the canteen of the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo (UNISG). In addition to being a restaurant, they are also an opportunity for training and experimentation. Every day the Tavole brigade uses quality raw materials from our educational garden and from selected companies to offer students tasty and sustainable dishes. To reduce food waste at the source, students and staff choose their meal every day through an online booking system. It is precisely for this reason, the reduction of food waste, that the relationship between RefineAir and UNISG has developed. The activity was carried out inside the cold rooms of the Academic Tables. The goal was to monitor in a productive and operational environment, therefore not under laboratory conditions and scientifically valid, the visual differences on some fruit and vegetables after a certain period of storage in a cell sanitized with RefineAir devices and, at the same time, in one not sanitized.

SENZA SANIFICAZIONE ATTIVA REFINEAIR WITHOUT ACTIVE SANITIZATION BY REFINEAIR



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

**VISUALIZZA
IL TEST COMPLETO**

AUMENTA LA SHELF-LIFE DEGLI ALIMENTI

COME?

REFINEAIR DEGRADA

BATTERI, MUFFE ED ETILENE
CHE CONTRIBUISCONO AL
DETERIORAMENTO DEL CIBO

PARAMETRI CHE INFLUENZANO LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI

1. Tipologia del prodotto e tempo trascorso dalla raccolta;
2. Temperatura: influenza la respirazione aumentando quindi la perdita d'acqua;
3. Atmosfera: ossigeno, anidride carbonica ed etilene.

RefineAir prolunga la shelf life degli alimenti mantenendo inalterati i principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche del prodotto, riducendo o eliminando le cause di alterazione.

Nel settore alimentare, durante i diversi processi di trasformazione degli alimenti, è indispensabile il mantenimento di condizioni igieniche ottimali per prevenire possibili contaminazioni microbiche. Una non sufficiente sanificazione degli ambienti e delle superfici in cui vengono trattati gli alimenti, sommata ad una non adeguata conservazione degli stessi, costituisce condizione favorevole alla proliferazione microbica causando modifiche organolettiche dell'alimento stesso.

PRODUZIONE DI ETILENE | C_2H_4

MATURAZIONE

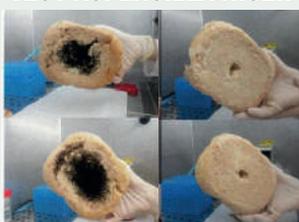
TRASPIRAZIONE | H_2O

DISIDRATAZIONE

RESPIRAZIONE | $CO_2 + H_2O + CALORE$

MATURAZIONE

TEST ASPERGILLA NIGER



**VISUALIZZA
IL TEST COMPLETO**

INCREASES THE SHELF-LIFE OF THE FOOD

HOW?

REFINEAIR DEGRADES

BACTERIA, MOLD AND ETHYLENE
THAT CONTRIBUTES TO THE
DETERIORATION OF FOOD

PARAMETERS THAT AFFECT THE SHELF LIFE OF FOOD

1. Product type and time spent for the collection;
2. Temperature: influences breathing by increasing the water loss;
3. Atmosphere: oxygen, carbon dioxide and ethylene

RefineAir prolongs the shelf life of foods while maintaining nutritional principles and organoleptic characteristics of the product unchanged, reducing or eliminating the causes of alteration.

In the food industry, during the various processes of food trading, it is essential to maintain optimum hygienic conditions to prevent possible microbial contamination.

An inadequate sanitizing of the environments and surfaces where foods are treated, added to an inadequate preservation of the same, is a favorable condition to microbial proliferation and cause of organoleptic changes to the food itself.

ETHYLENE PRODUCTION | C_2H_4

MATURATION

TRANSPIRATION | H_2O

DEHYDRATION

RESPIRATION | $CO_2 + H_2O + HEAT$

MATURATION



PER IL TRASPORTO

SIAMO UN PERFETTO ALLEATO PER IL
**CONTROLLO DEI
PARAMETRI**

STOP AL RICAMBIO DELL'ARIA

**ABBATTIMENTO DELL'ETILENE
RIDUZIONE DEI COSTI DI GESTIONE**

**ALLUNGAMENTO DELLA DURATA
DEGLI ALIMENTI**

FOR TRANSPORT

WE ARE A PERFECT PARTNER
**FOR THE
PARAMETER
CONTROL**

STOP RECIRCULATING AIR

**ABATEMENT OF ETHYLENE
REDUCTION OF OPERATING COST
LONGER SHELF LIFE OF FOOD**

Cargo
plane



Cargo
truck



Cargo
ship



CHI SONO I SOGGETTI COINVOLTI?

- Produttori
- Distributori
- Consumatori

WHO ARE THE SUBJECTS INVOLVED?

- Manufactures
- Distributors
- Consumers

QUALI SONO LE PROBLEMATICHE RICONTRABILI IN QUESTI AMBIENTI?

Funghi, muffe, polveri, microorganismi, etilene ed altri gas accelerano il processo di alterazione dei cibi.

I rischi igienico-sanitari legati alla vendita e al consumo di alimenti non correttamente conservati sono notevoli e questo fattore può essere causa di ingenti perdite economiche nel settore della lavorazione e della distribuzione alimentare.

WHAT ARE THE ISSUES THAT CAN BE FOUND IN THESE ENVIRONMENTS?

Funguses, molds, powders, microorganisms, ethylene and other gases accelerate the process of food alteration.

The hygienic and health hazards associated with the sale and consumption of incorrectly stored food are noticeable and this factor can cause huge economic losses in food processing and distribution sector.

PIÙ ATTENZIONE VERSO CIÒ CHE MANGIAMO!

La consapevolezza e la ricerca di informazioni sempre più precise sulla qualità dei cibi che mettiamo in tavola ci consentono di mantenere alto il livello di attenzione rispetto a ciò che riteniamo più corretto ingerire ai fini del piacere del palato e del benessere psicofisico.

Durante la conservazione, il trasporto e la distribuzione, gli alimenti vengono esposti ad un elevato numero di fattori in grado di modificarne le loro proprietà intrinseche; fra i più importanti vi sono: l'ossigeno, la luce e l'umidità.

MORE ATTENTION ON WHAT WE EAT !

The awareness and the search for more and more precise information on the quality of the foods that we put on the table allow us to maintain a high level of attention regarding what we think is correct to ingest for the pleasure of the palate and physical wellbeing.

During storage, transport and distribution, foods are exposed to a large number of factors that can modify their intrinsic properties; among the most important there are: oxygen, light and humidity.



I NOSTRI PRODOTTI OUR PRODUCTS



VISION



PER LA SANIFICAZIONE DI AMBIENTI DA 300 A 1200 M³
FOR SANIFICATION OF ENVIRONMENTS FROM 300 TO 1200 M³

LITTLE CAMP



PER LA SANIFICAZIONE DI AMBIENTI DA 120 A 200 M³
FOR SANIFICATION OF ENVIRONMENTS FROM 120 TO 200 M³

PHOTO4ALL



PHOTOIONIX



PER LA SANIFICAZIONE DI AMBIENTI DA 10 A 120 M³
FOR SANIFICATION OF ENVIRONMENTS FROM 10 TO 120 M³

SCOPRI TUTTI I NOSTRI
PRODOTTI
DISCOVER ALL OUR
PRODUCTS



REFINEAIR



VIA S. VISCO 24/C
84131 | SALERNO

INFO@REFINEAIR.IT
+39 089771176

WWW.REFINEAIR.IT



MADE IN ITALY

