

ULTRADIFFUSION[®]

A TECNOLOGIA MAIS **PODEROSA** E **SEGURA** DO MUNDO PARA
A DIFUSÃO DE SUBSTÂNCIAS ATIVAS NO AMBIENTE

EFICAZ • **SIMPLES E FÁCIL DE USAR**

SEGURO • **VERSATILIDADE & ECONOMIA**



Tecnologia patenteada exclusiva LCB food safety

ULTRADIFFUSION®

ULTRADIFFUSION® é uma tecnologia de **combustão lenta, não pirotécnica**, usada para **difusão de um princípio ativo no ambiente**, por reação termocinética. ULTRADIFFUSION® permite gerar uma fumaça seca de difusão uniforme e altíssima densidade que ocupa todo o volume a ser tratado, incluindo zonas de difícil acesso, com dosagem precisa e especificada conforme o tratamento.

Desde a criação da primeira versão do Fumispore® em 1963, ULTRADIFFUSION® vem sendo aperfeiçoada pela equipe de P&D da LCB food safety, com inúmeras patentes registradas.

ULTRADIFFUSION® é a melhor alternativa aos desafios toxicológicos e ecotoxicológicos de forma eficaz e segura.

EFICAZ

Dispersão homogênea do princípio ativo:

- Tempo de contato e ação prolongada nos microrganismos
- Dispersão espacial, incluindo áreas de difícil acesso
- Aplicação homogênea da dose

VERSÁTIL & ECONÔMICO

- Adaptação personalizada da dose em função do volume tratado: latas pré-dosadas
- Pronto para uso (*sem necessidade de equipamentos*)
- Dispensa enxágue, gerando economia de água.

SEGURO

- Mecha de combustão lenta e não pirotécnica
- Dispensa operador na sala durante o tratamento
- Não apresenta risco de corrosão dos equipamentos
- Limitação de resíduos durante a desinfecção

TECNOLOGIA DE PONTA E
DE ALTA CONFIABILIDADE

SIMPLES E FÁCIL DE USAR

UM PROCESSO EM 4 ETAPAS

1
AGITAR A LATA VÁRIAS
VEZES PARA DES-
COMPACTAR O PÓ



2
ABRIR A LATA E
COLOCAR SOBRE UM
SUPORTE RESISTENTE
AO CALOR



3
ACENDER A MECHA



4
A COMBUSTÃO LENTA COMEÇA
A DIFUNDIR O PRINCÍPIO ATIVO.
O OPERADOR PODE DEIXAR
O AMBIENTE



PLANTA DE PROCESSAMENTO
ALIMENTAR

SILOS

SALA DE EMBALAGEM E ESTOCAGEM

SALA DE TRATAMENTO DE AR

ULTRADIFFUSION[®]

TECNOLOGIA PARA MÚLTIPLAS APLICAÇÕES

ULTRADIFFUSION[®] é usada há 50 anos em mais de 50 países com fungicidas, bactericidas, virucidas, inseticidas e produtos para bem-estar animal com óleos essenciais. Nossa equipe de especialistas está comprometida em garantir as melhores soluções para a preservação da segurança alimentar em cada etapa do processo, do campo à mesa.

APLICAÇÃO NA SUPERFÍCIE PARA DESINFECÇÃO – MODO DE AÇÃO

1 EMISSÃO



O princípio ativo sobe, dando tempo para o operador sair do ambiente. O sistema inicia uma combustão lenta; não-pirotécnica.

2 DISPERSÃO



O princípio ativo gradativamente cobre todo o ambiente, a partir do teto.

3 EXPANSÃO



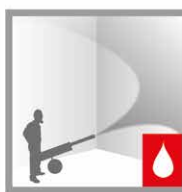
Em menos de uma hora, bilhões de nanopartículas agem no ambiente, incluindo cantos, fendas e aberturas, atacando os microrganismos.

4 SEDIMENTAÇÃO



Entre 4h e 8h, as partículas se sedimentam, dando ao princípio ativo ação prolongada no contato com as superfícies e eliminando a contaminação do ar.

TECNOLOGIAS DE DIFUSÃO EM AMBIENTES



	ULTRADIFFUSION [®]	NEBULIZAÇÃO	TERMONEBULIZAÇÃO	FUMIGAÇÃO (GÁS)	FUMÍGENOS (PIROTÉCNICO)
AÇÃO	Bactérias/ Fungos Insetos	Bactérias Insetos	Bactérias Insetos	Bactérias Insetos	Fungos Insetos
DIFUSÃO UNIFORME DA SUBSTÂNCIA ATIVA	Sim	Não	Variável	Variável	Não
TEMPO DE CONTATO ÓTIMO*	Sim	Não	Variável	Variável	Não
PRONTO PARA USAR	Sim (lata pré-dosada)	Não	Não	Não	Sim
RISCO DE CORROSÃO	Não	Sim	Sim	Sim	Não
COMBUSTÃO DA MECHA	Lenta Não pirotécnico	Nenhuma	Nenhuma	Nenhuma	Rápida Pirotécnica
REAÇÃO DE COMBUSTÃO	Controlada	Nenhuma	Nenhuma	Nenhuma	Violenta Risco de incêndio
EXPOSIÇÃO DO OPERADOR	Não (difusão lenta)	Sim	Sim	Sim	Sim
DOSE PRECISA E PADRÃO DE REPETIBILIDADE	Sim	Não	Não	Sim	Sim

*Tempo de contato ótimo: medido pela velocidade de cinética natural das partículas depois da Ultradiffusion[®] comparado com outras tecnologias

ULTRADIFFUSION[®]
Tecnologia exclusiva LCB food safety

 **kersia[®]**
INVENTING A FOOD SAFE WORLD