

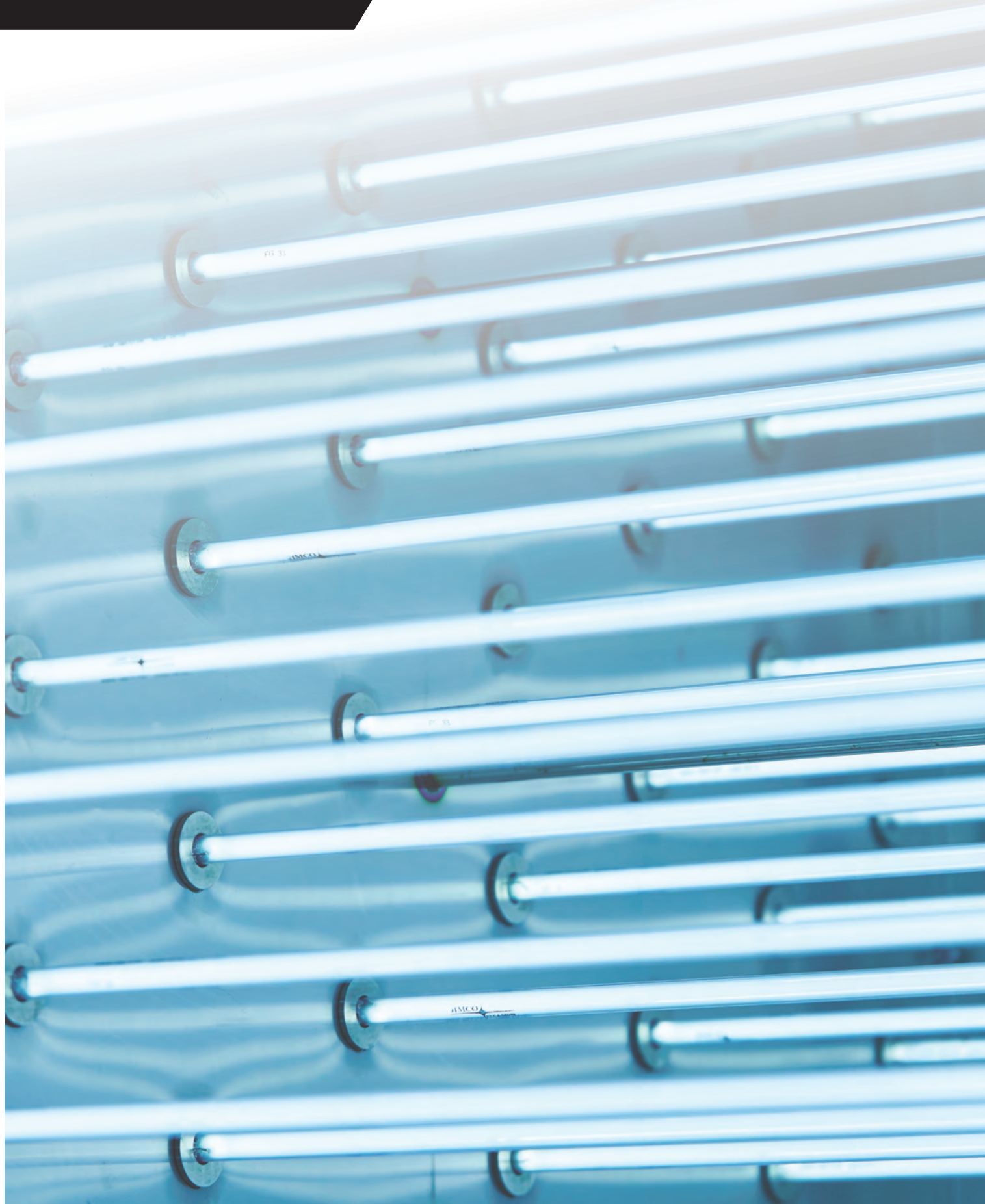
JIMCO[®]

UV-C & OZONE
Technology

**Dezinfekcijska
tehnologijom FLO-d[®]**

Danski dizajn i tehnologija - za budućnost

Dezinfekcija



Inovacija i pogon

Tehnologija za budućnost - dizajnirana i razvijena u Danskoj

Jimco A / S je tvrtka iza nekih od najjedinstvenijih svjetskih rješenja za pročišćavanje i sterilizaciju zraka i otpadnih voda.

Od osmišljavanja prve jedinice za čišćenje zraka 1993. godine, Jimco A / S nije se osvrnuo natrag. Danas tvrtka isporučuje svoje proizvode velikim brojem industrija i institucija širom svijeta. Njegova baza kupaca obuhvaća objekte u prehrambenoj industriji, komercijalnim kuhinjama, postrojenjima za pročišćavanje otpadnih voda, školama i domovima za njegu. Ukratko, Jimco A / S poduzima sve vrste projekata - velike i male

Jimco A / S kombinira zdrav razum sa inovativnim razmišljanjem kao temeljom jedinstvenih proizvoda tvrtke. Nije slučajno da Jimco A / S opskrbljuje neke od najvećih lanaca na svijetu - uključujući McDonald's, Scandic Hotels, McCain, Danish Crown itd.

Potpunu dezinfekciju površina u proizvodnim pogonima

Učinkovita dezinfekcija - bez ručnih postupaka, kemikalija ili vode.

Uvođenjem disperzije površina na bazi UV-C sada dodajemo još jedno područje primjene na našu patentiranu tehnologiju UV-C, koja je nagrađena nagradom za zaštitu okoliša u Europskoj uniji i koja se od 1993. godine koristi u čišćenju zraka - sustavi koji se koriste za premještanje neugodnih mirisa, poboljšanje unutarnje klime, kao i smanjenje opasnosti od požara i infekcije.

Činjenica da je sada moguće dezinficirati površine, koje inače zahtijevaju ručnu obradu, uključuju veliki broj prednosti za poslovno gospodarstvo, okoliš, kao i radno okruženje.



Zašto odabrati Jimco Dezinfekcija Tehnologija?

- ✓ Izbjegavajte dugotrajnu ručnu dezinfekciju vodom i kemikalijama.
- ✓ Uštedite litre vode u tonama, kao i energiju za grijanje i sušenje
- ✓ Dezinficirajte učinkovitije u kutovima, provrtima i ventilacijskim kanalima, i površinama
- ✓ Izbjegavajte jake kemikalije koje utječu na okoliš i radnu sredinu.
- ✓ Izbjegavajte ekološko štetno oslobađanje klorirane otpadne vode.

Praktična primjena



Dezinfekcija površine i uklanjanje mirisa Industrija hrane - kontejneri na hlađenju - ograničena područja - sektor zdravstva

Može biti skupo.

Tvornica za proizvodnju hrane može biti izložena bakterijama i plijesni čak i ako postoji visoki standard higijena. Ručna dezinfekcija površine radnih površina, strojeva i zamrzivača i dr. Često može omogućiti neuobičajeno visok broj bakterija.

Neugodni mirisi također mogu uzrokovati nezgodu. U tim se slučajevima novac može izgubiti putem pritužbi, što dovodi do lošeg oglašavanja proizvoda.

Lako se nalaziti na prednjem rubu.

Jednostavnim korištenjem mobilnih FLO-D® pročišćivača zraka, brzo ćete i učinkovito dezinficirati i ukloniti neugodne mirise iz zraka u kompaktnom proizvodnom prostoru.

Svakodnevno čišćenje proizvodnih površina najvažnija je funkcija kako bi se održao visoki standard higijene i pomoću FLO-D® također ćete spriječiti formiranje plijesni, gljivica ili bilo kojeg drugog tipa mikroorganizama na opremi, zidovima ili stropovima.



Vrlo pozitivne rezultate – testova, kao i praktične primjene

Prije uvođenja naših rješenja za dezinfekciju na UV-C i ozonu, neko vrijeme smo provodili testove u različitim tvrtkama u suradnji s DTU-om i Nacionalnim institutom za akvakulturu Resursi. Rezultati su bili impresivni.

Nadalje, razni testovi provedeni u suradnji sa Sveučilištem Južnog Danskog pokazali su da koncentracije, primjerice, listeria i bakterija salmonelle mogu biti gotovo potpuno uništene pomoću naše tehnologije u roku od samo dva sata.

Neke činjenice o ozonu i njezinu upotrebu

1.

Ozon je moćan antimikrobni agens koji može učinkovito ubiti viruse, bakterije, gljivice i parazite, uključujući one koji uzrokuju kvarenje hrane ili ljudske bolesti.

Učinkovitost ozona ovisi o ciljanom mikroorganizmu i uvjetima obrade.

3.

Ozon uništava mikroorganizme reagiranjem s određenim oksidirajućim staničnim komponentama, čije krajnje reakcije rezultiraju oštećenjem stanica i smrću mikroorganizama.

4.

Ozon za razliku od drugih kemijskih postupaka uništava mikroorganizme odmah i učinkovito, bez ostavljanja štetnih ostataka u tretiranoj hrani ili površini, stoga je sigurniji i ekološki prihvatljiviji od većine drugih antimikrobnih lijekova.

5.

Proizvodnja i uporaba ozona u prehrambenoj industriji je sigurno, pod uvjetom da se njegova koncentracija kontrolira i prati. Dozvoljena razina izlaganja ozonu iznosi 0,1 ppm na radnom mjestu i okolini za preradu hrane 8 sati.

Saznajte koliko možete uštedjeti

Lako je izračunati količinu ušteta koje će Vaša tvrtka moći stjecati u smislu radne snage, vode, toplote, električne energije i kemikalija, jednostavno prebacivanjem na automatsku, ekološki prihvatljivu dezinfekciju.

Solutions for UV-C & Ozone-based disinfection can be rented at Jimco A/S.

Atomatska dezinfekcija hladne pohrane Dezinficirajte učinkovito - bez ručnih procesa, kemikalija ili vode

.Voditelj proizvodnje Morten Tønder iz Danfrugt A / S. kaže: - Rezultati pokazuju da je UV-C proizvedeni ozon pogodan za proksionalno okruženje. U praksi to znači da možemo zadržati egzotično voće svježije duže od dva tjedna. Danfrugt je jedan od vodećih proizvođača voća u Danskoj i jedan od kupaca Jimca koji je instalirala, testirala i kupila Jimcoovu novu tehnologiju



Mješanje jabuka i krušaka

Pored smanjenja rasta plijesni i gljivica, sustav ima i druge prednosti. Također sustav smanjuje etilen u zraku, koje izlučuju jabuke. To omogućuje mogućnost miješanja različitih vrsta voća. Normalno, jabuke se ne mogu pohranjivati u istim hladnim skladištima kao i brojni drugi plodovi. Međutim, koncentracija etilena, koja uzrokuje npr. krušci se brže gube, minimalizira se pomoću tehnologije FLO-D®. Stoga se nude nove mogućnosti za skladištenje različitih voća u istim hladnim skladištima. To je prednost jer možemo zatvoriti nekoliko hladnih skladišnih prostorija i skupiti razne plodove zajedno u istoj sobi kada se vrhunac završi, kaže Morten Tønder.

Higijene na razini boljom od tradicionalne dezinfekcije

U tvornici ribe Vega Salmon A / S u Esbjergu, u proizvodnji je ugrađen Jimco sustav za UV-C i ozonski sloj. Testovi iz tvornice pokazuju da je ukupna koncentracija bakterija nakon UV-C i ozonskih dis-infekcija bolja / niža nego nakon tradicionalne dezinfekcije.

U isto vrijeme, koncentracija kemikalija se smanjuju. To dokazuje da je štednja tona vode i kemikalija ne posjeduje higijenske posljedice.



Ubiti plijesan, gljivice i etilen

- Nema potrebe da koristite toliko resursa za učinkovito očistiti svoje hladnjače.
- Izbjegavajte prerano rasipanje dragocjenih plodova

JIMCO A/S je proveo testove i analizu, što značajno snižava koncentraciju plijesni i gljivica pri korištenju FLO-D®

Uštedjeti novac

Rok trajanja hrane uvijek je imao važnu ulogu. Na primjer, etilen, plijesan i gljivice skraćuju vrijeme u kojem hrana ostaje svježa. U voćnoj industriji, među ostalim mjestima, rast plijesni i kvasca je težak protivnik koji utječe na životni vijek proizvoda. FLO-D® (dezinfekcija oksidacije fotolize) pomoći će revolucionirati način pohranjivanja voća. FLO-D® koristi tehnologiju UV-C

ubiti bakterije, plijesan i gljivice u hladnom skladištu, stoga optimizirajući životni vijek plodova.

Čisti se za nekoliko sati

Jedna FLO-D® jedinica može čistiti hladnu skladišnu prostoriju do 1.500m³ za nekoliko sati.

Tretman sa i bez UV-C proizveden ozon

S ozonom



Bez ozona



Grožđe

S ozonom



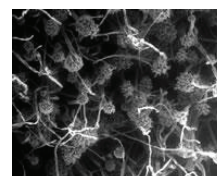
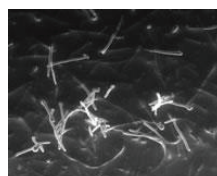
Bez ozona



Jagode



Naranče



Rajčice

Tehnički opis

FLO-D®

UV svjetiljke: 30 kom. 89 watt

Kvarcni uložak: 30 kom. (U hladnoj pohrani)

Napajanje EU: 3x400V + PE 50 / 60Hz, 16A

Napajanje SAD: 3x480V + PE 50 / 60Hz, 16A

Potrošnja: 9 kW

Zaslou: Siemens PLC, Proface ploča u boji

Kapacitet pročišćavanja: Dimenzije do 1.500 m³

Mjerenja:

Visina 2,100mm

Širina: 1200mm

Dubina: 1200mm

Težina: 175 Kg



FLO-D[®] MINI

NEW

Tehnički opis

FLO-D[®] MINI - Mark 2

UV svjetiljke: 8 kom. 70 watt
Kvarcni uložak: 8 kom. (u hladnoj pohrani)
Napajanje EU: 1x230V + PE 50 / 60Hz, 10A
Napajanje SAD: 1x115V + PE 50 / 60Hz, 10A
Potrošnja EU: 640 watt
Potrošnja: 685 vata
Zaslon: Proface PLC, ploča u boji
Sobni volumen: Dezinfekcija: Do 314 m³
Postupak mirisa: Do 1.258 m³

Mjerenja:

Visina: 1150mm
Širina: 560mm
Dubina: 890mm
Težina: 59 Kg



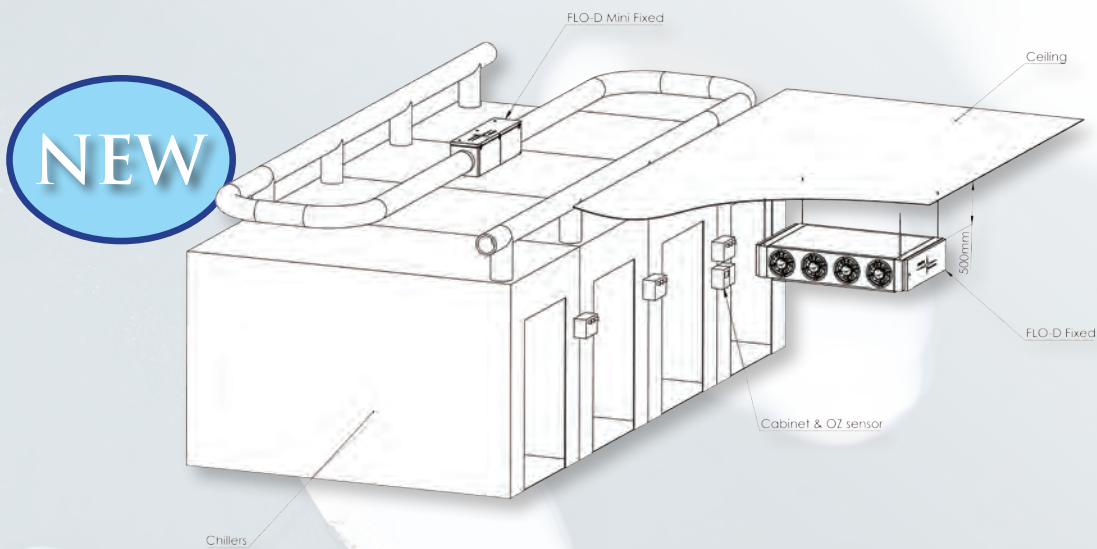
FLO-D[®] FIXED

FLO-D Fiksni, omogućuje vam da imate bilo koju veličinu proizvodnog područja, niti jedno područje nije veliko

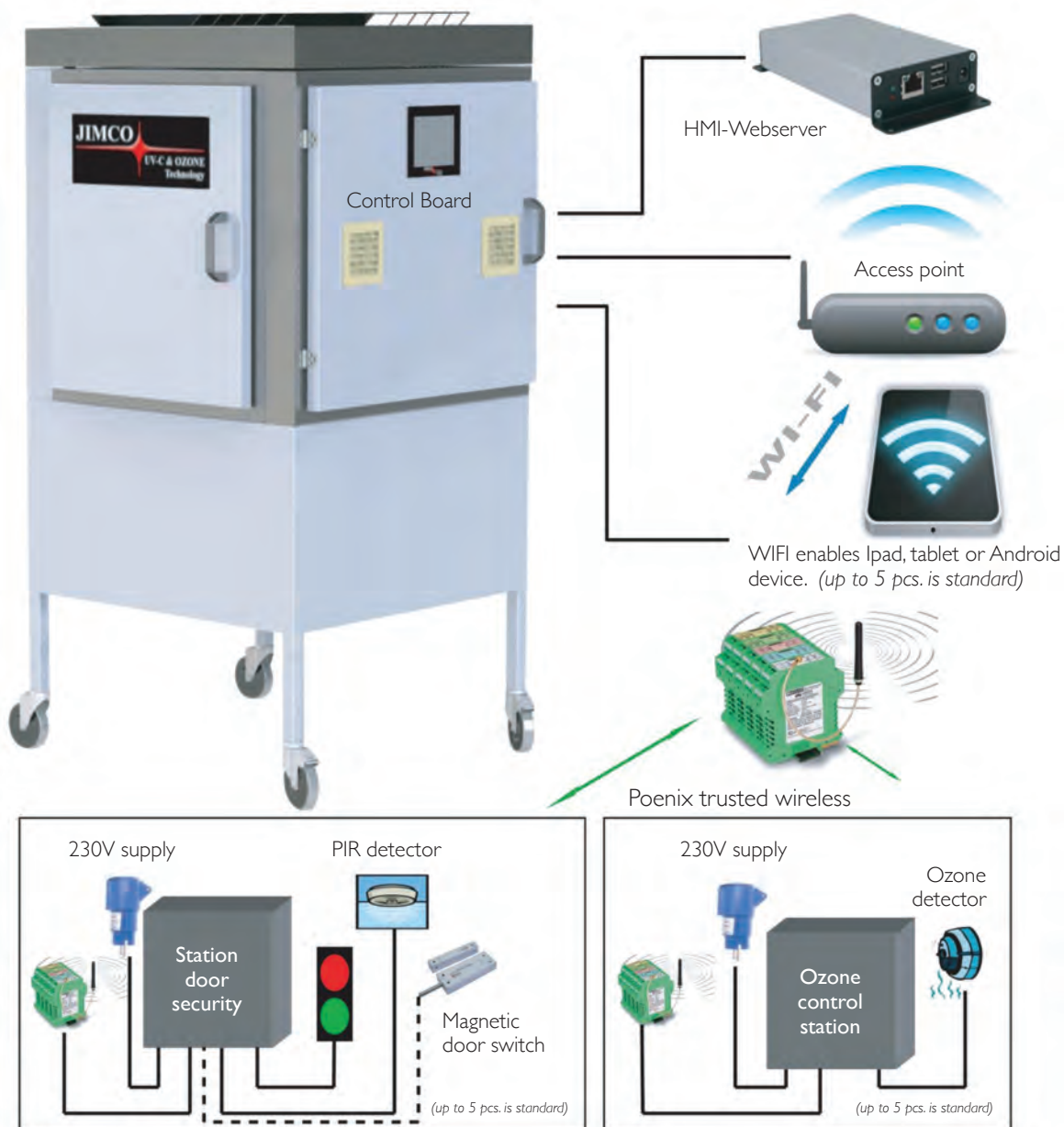
FLO-D Fiksni je uređaj koji se koristi za instalaciju gdje apsolutno nije dopušteno neuspjeh, a više od jedne osobe ima odgovornost za dezinfekciju

FLO-D Fiksni također omogućuje instaliranje sustava na ugradnju cijevi. Kao primjer možete upotrijebiti jednu jedinicu za dezinfekciju više rashladnika, pomoću sklopki.

Kontaktirajte SB OPERATOR d.o.o. za više informacija o FLO-D Fixed



FLO-D® tehnologija



- Svaki ulaz se prati pomoću PIR osjetnika ili prekidača magnetskih vrata.
- Na svakom ulazu postoje upozoravajuće svjetiljke. Status razina ozona može se pročitati preko FLO-D web stranice izvan sobe s ručnim web preglednikom (tablet, Iphone itd.).
- Svi signali s vrata i senzora ozona obavljaju se bežično. Međutim, sve stanice moraju imati napajanje od 230 V
- Jedinice za montažu i mjerenje dolaze s do 5 komada, po instalaciji prema zadanim postavkama, no moguće ih je više povezati.

Test opreme za dezinfekciju Jimco flo-d® na temelju uv-c / ozona



Cilj projekta

Istražiti baktericidni učinak UV-C proizvedenog ozona na odabrane bakterije koje se smatraju relevantnim kontaminantima u industriji hrane. Nadalje, poželjno je odrediti postavke za koncentraciju ozona i vrijeme izlaganja, u postizanju željenog učinka.

Eksperimentalno postavljanje

Ispitivanje je provedeno u posebnoj ozonskoj komori, gdje su mjerenja koncentracije ozona i temperature mjereni tijekom eksperimenata. 10 µl razvoju bakterija primijenjeno je na postrojenjima od nehrđajućeg čelika i širilo se na površinu od 1 cm². Razvoj bakterija razrijeđena je u sterilnom milliQ H₂O do koncentracije od 105-107 stanica / ml. Čelične ploče su inkubirane na sobnoj temperaturi tijekom jednog sata dok se primijenjena bakterija nije isušila. Biljke su zatim stavljene u ozon komore i izložene različitim koncentracijama ozona za vremenski period.

Preživljavanje bakterija mjereno je ispiranjem površine na pločama od čelika s 2x50 p.l 0,9% NaCl, koji je dobiven i proširen na agar pločama za određivanje CFU preko noći inkubacije na 37 ° C. Kao referenca, izvršena je i CFU bakterija primijenjena na nehrđajući čelik koji nije bio izložen ozonu. Pokusi su izvedeni na sobnoj temperaturi koja nije iznosila 23 ° C tijekom eksperimenata

Zaključak

U tim eksperimentima najveći učinak promatran je nakon dva sata izloženosti pri 10 ppm. Kada je izlaganje vremena bilo smanjeno na jedan sat, ili je koncentracija ozona smanjena na 5 ppm, redukcija i bakterija se smanjivala. Nadalje, učinak ozona bio je ograničen količinom bakterija primijenjenih na čeličnim pločama.

Kada je razina bakterija premašila 105 bakterija po cm², učinak ozona također se smanjio nakon dva sata izloženosti na 10 ppm.

Međutim, s redukcijom koja je unutar dopuštenog raspona. Također, ova količina bakterija prelazi razinu onoga što bi predstavljalo dobro pročišćene pogone za proizvodnju hrane, što je najprikladnije za primjenu uređaja.

Exposure time	Ozone concentration	Loaded CFU/cm ²	Control CFU/cm ²	Ozone CFU/cm ²	Reduction
2 hour	10 ppm	2,40E+03 (2400)	4,00E+00 (4)	0,00E+00 (0)	
		3,30E+03 (3300)	8,00E+00 (8)	0,00E+00 (0)	
		3,00E+03 (3000)	7,00E+00 (7)	0,00E+00 (0)	
			1,60E+01 (16)	0,00E+00 (0)	
	Average	2,90E+03 (2900)	8,75E+00 (8,75)	0,00E+00 (0)	100,00%
2 hour	10 ppm	2,00E+04 (20.000)	3,00E+00 (3)	0,00E+00 (0)	
		2,00E+04 (20.000)	1,40E+01 (14)	0,00E+00 (0)	
		2,00E+04 (20.000)	2,80E+01 (28)	0,00E+00 (0)	
			1,50E+01 (15)	0,00E+00 (0)	
	Average	2,00E+04 (20.000)	1,50E+01 (15)	0,00E+00 (0)	100,00%
2 hour	10 ppm	3,60E+04 (36.000)	3,00E+01 (30)	0,00E+00 (0)	
		2,20E+04 (22.000)	1,13E+02 (113)	0,00E+00 (0)	
		2,60E+04 (26.000)	3,40E+01 (34)	0,00E+00 (0)	
			5,90E+01 (59)	0,00E+00 (0)	
	Average	2,80E+04 (28.000)	5,90E+01 (59)	0,00E+00 (0)	100,00%
2 hour	10 ppm	3,60E+05 (360.000)	3,98E+02 (398)	0,00E+00 (0)	
		2,20E+05 (220.000)	2,85E+02 (285)	1,00E+00 (1)	
		2,60E+05 (260.000)	2,97E+02 (297)	0,00E+00 (0)	
			3,27E+02 (327)	3,33E-01 (0,33)	
	Average	2,80E+05 (280.000)	3,27E+02 (327)	3,33E-01 (0,33)	99,90%

From O² to O³ to O²

Article from MEAT & CO
Holland February 2017

Anyone working in the production of fish is faced with the *Listeria* bacteria which is common in fish. Always and in the whole process.

After several years of disinfecting with chlorine, related products, a lot of water and a significant time investment, Axel Verberckmoes from Levenstond Seafood went looking for a better solution.

He ended up with the ozone solutions from Jimco and began a cooperation with Baaijens Industrial Equipment from Oss.

Safe processing with the ozone solution from Baaijens



Baaijens and Jimco

Baaijens Industrial Equipment is the exclusive supplier for the Benelux for Jimco. Jimco sells various air cleaning systems with UV-C and ozone technology and is thus specialised in the elimination of micro-organisms and scents. Baaijens supplied and installed three FLO-D® units at Levenstond Seafood.

The machine is as follows: by means of light, oxygen is converted into ozone, a process which, in this case, is reversible.

That means that neutral air is emitted again.

This technology is applicable in the complete food industry.



Levenstond Seafood was established in 2007 when founder Axel Verberckmoes had the intention to process salmon for Delhaize with about 10 employees. In 2017, the Belgian company processes 5,000 tonnes of fish per year into 30,000 consumer packages per day, in two production departments, four cash&carries and two sourcing platforms, one of which is in Vietnam. The family company serves almost the whole retail sector in Belgium, including Delhaize, Colruyt, Spar, Carrefour, Lidl and Aldi.

Domotics for the industry

Besides Levenstond Seafood, the group of family companies consists of Vandermaesen which was taken over in 2012 and LSF Services, which was created out of necessity.

Axel: "Nowadays, as a food company, you can no longer do without IT. It has become a huge expense for companies. The work is often outsourced as the companies themselves do not have enough know-how. It is expensive and the result is often insufficient. We are talking about links, control, ERP software and so on.

As a food company, you have a huge amount of obligations. You must be able to pass on information to your customers. Retailers are demanding because the market requires them to be. To this end, we have established LSF Services, which focuses on domotics for the food plant."

Ozone based cleaning

Axel: "When you process fish, every day again you introduce *Listeria* to the production process. That is inherent to the product. At the start, we have set up a system to disinfect with chemicals. First cleaning, then disinfecting with a disinfectant product, such as chlorine. That works, but that only cleans the surface and machines require more. They have holes and gaps. After several years, it has emerged from testing that it is becoming more and more difficult to obtain good results. That is why we actively went in search of a better solution. We got into contact with the people from Baaijens, who presented us with a device based on ozone, which ensures that, in fact, the whole area, each hole, and even the air is sterilised. This was the device from Jimco, of which we now have three. A fantastic investment!"

From O³ to O²

When working with ozone, the air in the room is changed into O³ and poisoned, if it were. This demands a lot from the organisation. Axel: "You must ensure that at that moment, nobody can enter; that the cleaning is timed and measured and that you can report afterwards. So, the device by itself, which is a standalone device, is a part of the solution. Because we have LSF Services, we started talking with Marc Baaijens to turn the standalone solution into a complete concept, which makes the system user-friendly. The devices from Jimco are amazing. We gain a lot of time in the cleaning process, use half of the water; do not use chemicals and thus work more environmentally friendly and business safer. In addition, the results are available online and always very good. Above 7 ppm we know we have cleaned well, but we are always above it. You also note from the results that the cleaning gets better and faster. While initially, it took seven to eight hours to achieve a good result, now it is done in two to three hours." Axel adds: "It is important to note that the process of converting to ozone, to O³, is reversible. After a few hours, we emit neutral air again."

Good match

To achieve this optimal result, there was intensive contact with both the staff from Baaijens and the engineers from Jimco. Axel: "It was an empirical process of trial & error. The cooperation with Baaijens turns out to have been a great choice. They are competent people who have guided the whole process very well. Baaijens played a large, important role in the testing. It was pioneering work for the engineers from Jimco as well, because they have not been working on this that long yet."

Proactive with FAVV

"The Belgian FAVV and the Dutch NVWA are often approached with suspicion", Axel believes.

"But when you approach them proactively and talk with them, the contact is often fine. That is what we did when we started cleaning with the Jimco FLO-D. We also brought our test results straight away. The FAVV is very positive about our company and the results. Which are simply wonderful. This investment pays back within one year."

AWARDS AND PATENTS

THE EU ENVIRONMENTAL AWARD 1999 – 2000

JIMCO A/S


An environmental award in the category


CLEANER TECHNOLOGY

The purpose of this award is to encourage the development and use of technology, which considerably reduces the unwanted influence of the industry on the environment. It can be production technology or processes, which improve the utilization of resources, integrate recycling in the production, improve the lifecycle sequence of the product or the technology or in other ways contribute to the development of viable production. By the award of projects in this category importance will be attached to the innovative aspect and documented better resource economy compared to traditional production forms. The technology should be in use or have documented results from full-scale tests. Simple filter solutions cannot be considered.

Motivation:


JIMCO A/S is given an environmental award in the category cleaner technology for the development of Photo-Lytic-Oxidation-Systems for the reduction of odours, grease and oil using ultra violet light. The UV-light form ozone, which oxidises the odour substances/ grease molecules in the air and thereby reduce obnoxious smells effectively. At the same time you will by using JIMCO'S FLO-system avoid grease contamination of ductwork and fans and thereby considerably reduce the risk of fire as well as the problems of disposal of filters. The odour substances are transformed into CO₂, water and polymerised waxes. FLO-units are made in various sizes and are thus suitable for the use in restaurants as well as the industry etc. With the air-cleaning unit you will also have a compact installation, avoid the use of carbon filters or catalysts, no residues, competitive initial cost and low operational and maintenance costs. It is the opinion of the judging committee that JIMCO with the development of this system has found a simple and effective solution to a prevalent problem.



Kristian Smedad
The Danish Engineers Society
Secretary of the judging committee


Jens Vorenaas Rasmussen
The Danish Engineers Society
Chairman of the judging committee

The Environmental Award Competition has been arranged in cooperation with the EU-Commission and UNEP. The purpose of the Award Competition is to encourage and promote commendable initiatives in the environmental field.

The judging committee of the award have been composed of representatives appointed by The Danish Ministry for Environment and Energy, The Danish Trade Ministry, Danish Industry, The Trade Counsel of the Danish Labour Movement, The Danish Nature Conservancy Association and The Danish Engineers Society, who have handled the chairmanship and the secretariat and been in charge of the completion of the prize-giving.

THE DANISH ENGINEERS SOCIETY 



The EU Environmental Award for Cleaner Technology.



The Director of the United States Patent and Trademark Office

Has received an application for a patent for a new and useful invention. The title and description of the invention are enclosed. The requirements of law have been complied with, and it has been determined that a patent on the invention shall be granted under the law.

Therefore, this

United States Patent

Grants to the persons(s) having title to this patent the right to exclude others from making, using, offering for sale, or selling the invention throughout the United States of America or importing the invention into the United States of America; and if the invention is a process, of the right to exclude others from using, offering for sale or selling throughout the United States of America, or importing into the United States of America, products made by that process, for the term and for as 35 U.S.C. 154(a)(2) or (a)(1), subject to the payment of maintenance fees as provided by 35 U.S.C. 41(b). See the Maintenance Fee Notice on the inside of the cover.

Michelle K. Lee
Director of the United States Patent and Trademark Office



中華民國專利證書
發明案 一六八八六號

發明名稱: 淨化水、通風乾燥空氣之淨化裝置及淨化裝置之製造方法

發明人: 古福強林維麟

發明人: 古福強林維麟

專利權類別: 發明案

申請日: 中華民國八十七年一月二十二日

公告日: 中華民國八十七年一月二十二日

經濟部智慧財產局 局長 蔡綠生



**ОПАНОВОСНО БРОИТЕЛНИКЪ НА ИКОРИТЕЛИЯС
ГРЕЙДОНИТО КОТАВЕЛИС МЕТАФРАСИС
ЕУРЪПАКОУ ДИПЛОМАТОУ ЕУРЕПЕЦХИЯС**

(Архив: 30664)

Европейски изобретение

№ на изобретението: 173047 "Методична система за почистване, пречистване и обеззаравяване на водата, вентилационна система, оборудвана с UV-лъчове" (№ на изобретението: 173047)

№ на патента: 17388 "Грейдонна система за почистване, пречистване и обеззаравяване на водата, вентилационна система, оборудвана с UV-лъчове" (№ на патента: 167562)

№ на изобретението: 173047 "Методична система за почистване, пречистване и обеззаравяване на водата, вентилационна система, оборудвана с UV-лъчове" (№ на патента: 167562)



Kongeriget Danmark

Patent no. DK-EP 0068441

Det nævnte patent er efter aflytning, samt er søjlet i vestligt rummelighed af offentlig adgang, her med aflytning af lydteksten af brevet. Forordningen på offentlig adgang er offentliggjort på Danmarks Patentstyrelses hjemmeside på adressen: www.patentstyrelsen.dk og den elektroniske søgningssystemet på adressen: www.patentstyrelsen.dk og den elektroniske søgningssystemet på adressen: www.patentstyrelsen.dk

Publikationsskriften for Danmark er medlem i medlem af publikationsskriften, E. Publikationsskriften nr. 387 af 2. juli 1995.


Magnus King
Director



Urkunde Certificate Certificat

№ на изобретението: 173047 "Методична система за почистване, пречистване и обеззаравяване на водата, вентилационна система, оборудвана с UV-лъчове" (№ на патента: 167562)

№ на патента: 17388 "Грейдонна система за почистване, пречистване и обеззаравяване на водата, вентилационна система, оборудвана с UV-лъчове" (№ на патента: 167562)

№ на изобретението: 173047 "Методична система за почистване, пречистване и обеззаравяване на водата, вентилационна система, оборудвана с UV-лъчове" (№ на патента: 167562)

Worldwide patents of Jimco Technology.



UV-C AND OZONE SOLUTIONS FOR THE FUTURE
EUROPE · SOUTH AMERICA · USA · ASIA · MIDDLE EAST · SOUTH AFRICA

JIMCO TECHNOLOGY USERS

KPC SOLUTIONS



INDUSTRY SOLUTIONS



SB OPERATOR d.o.o.
Sveti Duh 104, 10000 Zagreb
T: +385 98 480390
E-mail: zlatko.miletic@sb-operator.com Web: www.sb-operator.com