

# 공기에 의한 2차 오염을 99.9% 예방하는 독일 UV-C 공기 살균 기술 인체보호, 품질 우수, 투자 효과 최상 시스템

Homepage : [www.baerolights.co.kr](http://www.baerolights.co.kr)  
E-Mail : [baerolight@korea.com](mailto:baerolight@korea.com)

한국 BA.RO는 세계적으로 우수한 독일 BA.RO TECHNOLOGY사의 공기살균시스템을 국내에서 엔지니어링 하는 회사이다. BA.RO사는 독일 및 해외 식품산업의 다양한 분야에서 40년 이상 유능한 협력업체로 자리 매김해 왔으며 혁신적인 UV-C 공기살균장치의 시장을 선도하고 있다. 한국 BA.RO사는 국내 식품산업, 병원, 제약산업, 연구실험실 등을 대상으로 제품처리와 저장을 위한 최적의 방안을 제공하고 있다.

식품업체라면 신선도 유지와 부패 방지를 위한 최적의 시스템 구축은 무엇보다도 고려해야 할 필요조건이다. 식품은 광대한 거리를 빈번히 이동하

기에 운송과 저장조건이 최적일 때에만 그 품질이 유지될 수 있다. 즉 수확 또는 제조 직후에 무균 관리 상태의 공기 속에 저장되어야 유지된다.

일광의 기본 구성 요소인 UV-C 광선은 살균효과가 있는 것으로 알려져 왔다. UV-C 파장이 253.7nm일 때 미생물의 유전 물질이 변화되어 살균이 가능하게 된다.

UV-C 방식의 장점은 열처리나 화학 처리가 필요하지 않다는 점이다. 또한 종래의 UV-C 장치와는 달리 BA.RO사의 기술은 닥터형으로 오존을 형성하지 않는다. 자극성 기체인 오존은 200nm 미만의 파장의 빛이 공기 중에 방사될 때 발생하며 제품



<내부순환식 UV-C 공기살균시스템>

뿐만 아니라 건강에도 해를 끼친다. 오존은 특수 유리를 장착한 UV-C 발산 장치를 이용해 차단할 수 있다.

BA.RO사의 UV-C 살균 장치는 경제적 효율성과 기능성을 최우선으로 한다. 맞춤형 설계 방식으로 30~30,000m<sup>3</sup>/h의 출력과 최대 99.9%의 살균이 가능하다. 건강 유지를 위한 특별 예방 조치 혹은 철저한 공기 살균 처리가 필요한 경우 BA.RO는 최적의 방안을 제공한다.

병원의 수술실 및 약제실을 위한 기본장치, 제약 산업의 기본장치, 마이크로칩 제조, 식품제조를 위한 Bio Clean Room의 시스템 방식은 UV-C 살균 장치를 적용한 우수한 사례들이 다. 국내에는 현재 경남농수산(셀러드 공장)에 설치되어 공장 관계자

들로부터 호평 받았다. 업계 관계자들은 최고의 안전 기준에 일치하는 BA.RO사의 설비와 장치, 부품에 매우 만족하고 있다.

BA.RO사는 고객의 투자 효과 극대화 및 축적을 추구한다. BA.RO사는 장치가 설치된 후에도 지속적으로 비용감소와 운용 과정 개선에 참여하여 효과를 증대시킨다. 또한 장치 상에 결함이 발생하면 그 즉시 시정·조치 작업에 들어간다.

BA.RO사의 운용전문가는 고객과 함께 설치 계획과 진행 과정을 논의하며 항상 최적의 방안을 조언한다. 고객은 실험실 연구에서 실행가능성 조사를 거쳐 설치에 이를 때까지 BA.RO사의 전문가를 적극 활용할 수 있다.

※ 문의 : 051-621-5981