



Solutions for tomorrow

JIMCO®

**UV-C & OZONE
Technology**



ฆ่าเชื้อ
ปราศจากสารเคมีด้วยเทคโนโลยี

FLO-D®

นวัตกรรม และการขับเคลื่อน

เทคโนโลยีแห่งอนาคต - ออกแบบและพัฒนาในประเทศไทย

ทำไมถึงต้องเลือกเทคโนโลยีฆ่าเชื้อของ JIMCO ?

- ✓ หลีกเลี่ยงการฆ่าเชื้อด้วยน้ำยา และสารเคมีที่ต้องใช้เวลานาน
- ✓ ประหยัดน้ำได้หลายลิตรต่อตัน รวมถึงพลังงานทำความร้อน และการทำให้แห้ง
- ✓ ฆ่าเชื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นตามซอกตามมุม ตามร่อง ในท่อระบายอากาศ คอยล์เย็น และตามพื้นผิว
- ✓ หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีเข้มข้น ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสภาพแวดล้อมในการทำงาน
- ✓ หลีกเลี่ยงการปล่อยน้ำเสียที่มีคลอรีน ซึ่งเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม



การทดสอบอุปกรณ์ฆ่าเชื้อ JIMCO FLO-D® โดยใช้ UV-C/OZONE

จุดมุ่งหมายของโครงการ

เพื่อตรวจสอบผลการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ด้วยโอโซนที่ผลิตจากหลอดไฟ UV-C กับแบคทีเรียสายพันธุ์ที่เลือกมาทำการทดสอบ ซึ่งถือเป็นสารปนเปื้อนที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร นอกจากนี้ได้กำหนดค่าความเข้มข้นของโอโซน และเวลาเพื่อให้บรรลุผลตามที่ต้องการ



การตั้งค่าในการทำการทดลอง

การทดสอบจัดทำขึ้นในห้อง 챔เบอร์โอโซนที่ออกแบบเป็นพิเศษ โดยมีการวัดความเข้มข้นของโอโซน และอุณหภูมิในระหว่างการทดลอง เพาะเชื้อแบคทีเรีย 10 ไมโครลิตร ในโรงงาน สแตนเลส และกระจายไปยังพื้นที่ 1 ตาราง เซนติเมตร การเพาะเลี้ยงแบคทีเรียถูกเจือจางในเครื่องทำน้ำบริสุทธิ์ milliQ H2O ที่ปราศจากเชื้อ จนถึงความเข้มข้น 105-107 เซลล์/มิลลิลิตร แผ่นเหล็กถูกบ่มที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลาหนึ่งชั่วโมงจนกระทั่งสิ่งเพาะแห้ง จากนั้นนำพืชไปวางในห้องโอโซน และสัมผัสกับความเข้มข้นของโอโซนต่างๆ แบคทีเรียที่รอดถูกวัดโดยการล้างพื้นที่ที่ใช้บนแผ่นเหล็กด้วย 2x50 ไมโครลิตร 0.9 % NaCl ซึ่งได้มาและแพร่กระจายบนเพลทวุ้นเพื่อกำหนดหา CFU โดยการบ่มข้ามคืนที่ 37°C

บทสรุป

ในการทดลองเหล่านี้ ผลกระทบที่ใหญ่ที่สุดเกิดขึ้นหลังจากผ่านไปสองชั่วโมงที่ 10 ppm และเมื่อปรับเวลาลดลงเหลือ 1 ชั่วโมง หรือความเข้มข้นของโอโซนลดลงเหลือ 5 ppm แบคทีเรียก็ลดน้อยลงอย่างเห็นได้ชัด นอกจากนี้ผลกระทบของโอโซนยังถูกจำกัดด้วยปริมาณแบคทีเรียที่ติดบนแผ่นเหล็กอีกด้วย เมื่อระดับแบคทีเรียเกิน 105 ตัวต่อตารางเซนติเมตรผลกระทบของโอโซนก็ลดลงเช่นกัน หลังจากสัมผัสเป็นเวลาสองชั่วโมงที่ 10 ppm

จากข้อมูลอ้างอิง CFU ของแบคทีเรียที่นำไปใช้กับสแตนเลสที่ไม่ได้สัมผัสกับโอโซน โดยนำไปทดลองที่อุณหภูมิห้องซึ่งไม่เกิน 23°C ในระหว่างการทดลองด้วย

Exposure time	Ozone concentration	Loaded CFU/cm ²	Control CFU/cm ²	Ozone CFU/cm ²	Reduction
2 hours	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 hours	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)	
		2,00E+04 (20.000)	1,50E+01 (15)	0,00E+00 (0)	100,00%
	Average	2,00E+04 (20.000)	1,50E+01 (15)	0,00E+00 (0)	100,00%
2 hours	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)	
		2,80E+04 (28.000)	5,90E+01 (59)	0,00E+00 (0)	100,00%
	Average	2,80E+04 (28.000)	5,90E+01 (59)	0,00E+00 (0)	100,00%
2 hours	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)	
		2,80E+05 (280.000)	3,27E+02 (327)	3,33E-01 (0,33)	99,90%
	Average	2,80E+05 (280.000)	3,27E+02 (327)	3,33E-01 (0,33)	99,90%

FLO-D[®] MINI

รายละเอียดด้านเทคนิค FLO-D[®] MINI - Mark 2



หลอดไฟ UV 8 หลอด 70 วัตต์
ปลอกควอตซ์: 8 ชั้น(ในห้องเย็น)
กำลังไฟ EU: 1x230V + PE 50/60Hz, 10A
กำลังไฟ US: 1x115V + PE 50/60Hz, 10A
กินไฟ EU: 640 watt
กินไฟ US: 685 watt

จอแสดงผล: Proface PLC, แป้นสี่
ขนาดของห้อง: การฆ่าเชื้อ: จนถึง 314 m³
กำลังกลั่น: ถึง 1.258 m³
sensor อุณหภูมิและความชื้น
บันทึกข้อมูลการฆ่าเชือบนพื้นผิว

ขนาด: สูง: 1150 มม. กว้าง: 560 มม.
ลึก: 890 มม. น้ำหนัก 59 กก.



Control Board

- ✓ ย้ายต่อการเคลื่อนย้ายจากห้องหนึ่งไปอีกห้องหนึ่ง
- ✓ ฆ่าเชื้อในทุกที่ที่สัมผัสกับอากาศ
- ✓ เชื่อมต่อแบบไร้สาย ด้วยสมาร์ทโฟน/แท็บเล็ต
- ✓ ข้อมูลสำคัญทั้งหมดจะเก็บบันทึกไว้เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ ในภายหลัง



Ozone measuring unit



WIFI enables Ipad, tablet or Android device. (up to 5 pcs. is standard)



FLO-D®

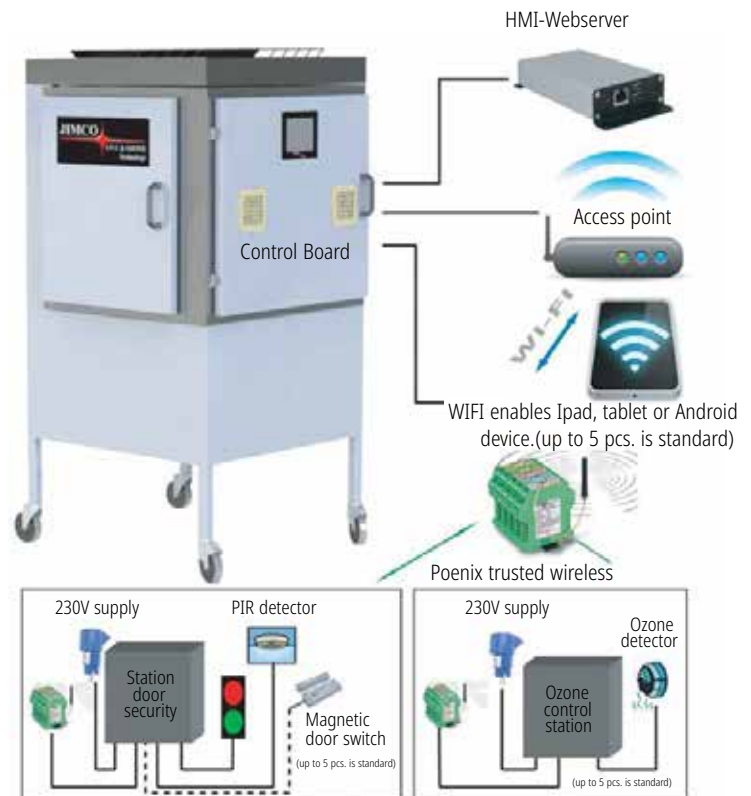
รายละเอียดด้านเทคนิค FLO-D®

หลอดยูวี : 30 หลอด 89 วัตต์
ปลอกควอตซ์ : 30 ชิ้น (ในห้องแช่เย็น)
กำลังไฟ EU: 3x400V + PE 50/60Hz, 16A
กำลังไฟ US: 3x480V + PE 50/60Hz, 16A
กินไฟ : 9 kW
จอแสดงผล: Siemens PLC, Proface เป็นสี
ขนาดของห้อง: การฆ่าเชื้อ: จนถึง 1,500 m3
กำจัดกลิ่น: ถึง 1.258 m3
sensor อุณหภูมิและความชื้น
บันทึกข้อมูลการฆ่าเชือบนพื้นผิว

ขนาด: สูง: 2,100 มม. กว้าง: 1,200 มม. ลึก: 1,200 มม. น้ำหนัก 175 กก.



FLO-D® แบบแขวน



- ทางเข้าแต่ละทางจะถูกตรวจสอบโดยเซ็นเซอร์ PIR หรือ สวิตช์ประตูแม่เหล็ก
- มีสัญญาณไฟเตือนในแต่ละอินพุต สามารถอ่านสถานะของไอโซนผ่านทางเว็บไซต์ของ **FLO-D®** ด้านนอกห้องด้วยเว็บเบราว์เซอร์ของมือถือ (แท็บเล็ต ไอโฟน ฯลฯ)
- สัญญาณทั้งหมดจากประตู และไอโซนเซ็นเซอร์จะถูกควบคุมแบบไร้สาย แต่อย่างไรก็ดีทุกๆจุดจะต้องมีแหล่งจ่ายไฟที่ 230V
- ในการติดตั้งตามคำเริ่มต้นจะมีสถานีเดี่ยว และสถานีตรวจวัดถึง 5 ชิ้น แต่ก็เป็นไปได้ที่จะทำการเชื่อมต่อมากขึ้น

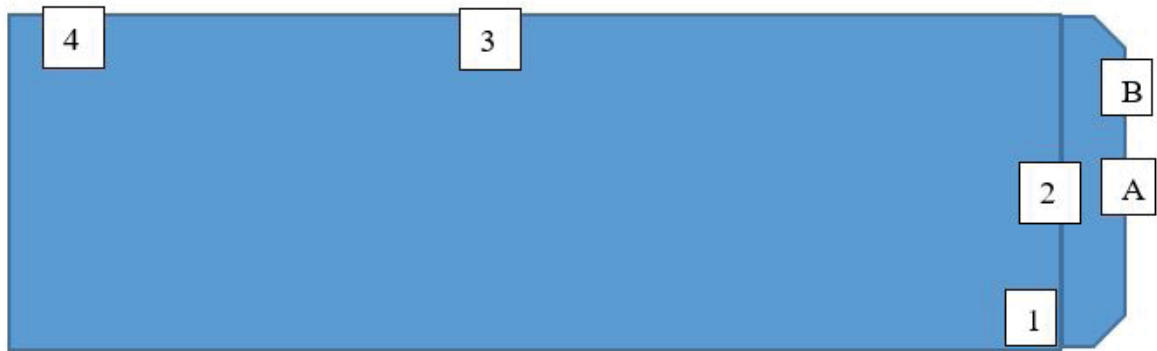
FLO-D® FIXED



การทดสอบตัวอย่าง

- 1.การทำทริกเมนต์โอโซนในเวลา 3 ชั่วโมง ด้วย FLO-D mini จะช่วยลดปริมาณอินทรีย์วัตถุที่แบคทีเรียเจริญเติบโต และสืบพันธุ์
- 2.หากไม่มีวิธีอื่น เราสามารถทำให้โอโซนไหลผ่านคอยล์เย็น อินทรีย์วัตถุก็จะลดลงอีกด้วย
- 3.ลดหรือกำจัดกลิ่น

The **FLO-D mini** ผลิตโอโซนโดยการระบายอากาศภายในห้องผ่านเข้าห้อง UV-C ของระบบ โดยออกซิเจน O₂ ที่บรรจุอยู่ในอากาศจะแปลงค่าเป็นโอโซน O₃ โอโซนก็จะถูกพ่นออกมาและแพร่กระจายไปทั่วห้อง



Position	Start ATP	15 seconds ATP	60 seconds ATP	Remarks:
1	2463	101	71	OK
2	2471	111	9	OK
3	2788	90	62	OK
4	1786	106	56	OK
A	1216	106	75	OK
B	1556	199	87	OK

หลังจากการทำทริกเมนต์ ผลปรากฏว่ากลิ่นปลาลดลงอย่างเห็นได้ชัด เครื่องถูกปล่อยทิ้งไว้ในเวิร์คช็อปข้ามคืน ซึ่งหากไม่มีการบำบัดด้วยโอโซน จะไม่มีใครสามารถกำจัดกลิ่นปลาออกจากเวิร์คช็อปได้เลย และเป็นเรื่องปกติที่จะถึง / รถพ่วงปลาออกมาตอนกลางคืน

การตั้งค่า Mini FLO-D: ความเร็วพัดลม 80%, ระดับการวัดโอโซน โอโซนด้านบนอยู่ที่ 9 ppm ด้านล่าง 8 ppm - ชั่วโมงที่เปิด - 3 ชั่วโมง

ฆ่าเชื้อรา ยีสต์ และ เอทีลีน

- ไม่จำเป็นต้องใช้ทรัพยากรมากมายเพื่อทำความสะอาดห้องเย็นของคุณอย่างมีประสิทธิภาพ
- หลีกเลี่ยงการสูญเสียผลไม้ที่มีค่าของคุณก่อนเวลาอันควร

JIMCO A/S ได้ทำการทดสอบและวิเคราะห์ โดยแสดงให้เห็นความเข้มข้นของเชื้อราและยีสต์ที่ลดลงเมื่อใช้ FLO-D®

ประหยัดค่าใช้จ่าย

อายุการเก็บรักษาอาหารมีบทบาทสำคัญมาโดยตลอด ตัวอย่างเช่น เอทีลีน เชื้อรา และยีสต์ จะลดระยะเวลาความสดของอาหาร ในอุตสาหกรรมผลไม้ การเจริญเติบโตของเชื้อรา และยีสต์ มีผลต่ออายุไข

ของผลิตภัณฑ์
FLO-D® (การฆ่าเชื้อด้วยแสงแบบโฟโตไลติกออกซิเดชัน) จะช่วยปฏิวัติวิธีการจัดเก็บผลไม้

ด้วย FLO-D® ใช้เทคโนโลยี UV-C ในการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา และยีสต์ในห้องเย็น จึงช่วยยืดอายุของผลไม้ได้นานยิ่งขึ้น

ทำความสะอาดภายในเวลาไม่กี่ชั่วโมง

FLO-D® 1 เครื่องสามารถทำความสะอาดห้องเย็นที่มีขนาดใหญ่ถึง 1,500 m³ ภายในเวลาไม่กี่ชั่วโมง

กรณีแบบใช้ & ไม่ใช้ UV-C ผลลัพธ์

ใช้โอโซน



ไม่ใช้โอโซน



องุ่น

ใช้โอโซน



ไม่ใช้โอโซน



สตอเบอรี่



ส้ม



มะเขือเทศ

การฆ่าเชื้อภายในห้อง อุปกรณ์ และเครื่องมือ

JIMCO FLO-D® เป็นอุปกรณ์อัตโนมัติแบบเต็มรูปแบบ สามารถฆ่าเชื้อห้อง หรือเครื่องจักรไหนก็ได้
ก๊าซโอโซนจะทำความสะอาดอากาศ และระบบระบายอากาศ (HVAC systems) ส่งผลให้สภาพแวดล้อม
ปราศจากเชื้อรา รา และเชื้อโรค ลดความเสี่ยงของการปนเปื้อน โอโซนนี้จัดเป็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก
ตามมาตรฐาน USDA จึงสามารถนำไปใช้ในสถานที่ที่ไม่อนุญาตให้ใช้สารเคมีได้

ข้อได้เปรียบที่สำคัญ

- ✓ สามารถฆ่าเชื้อตั้งแต่พื้นจนถึงเพดาน และทุกซอกทุกมุม
- ✓ สามารถฆ่าเชื้อไข่ในตู้จัดเก็บ – ไม่มีการปนเปื้อน
- ✓ ไม่เป็นอันตรายต่อเปลือก
- ✓ เพิ่มอัตราการฟักไข่
- ✓ ลดอัตราการตายช่วง 7 วัน
- ✓ ไม่ต่อต้านหรือการกลายพันธุ์ขัดต่อปฏิกิริยาออกซิเดชัน
- ✓ การใช้งานเป็นประจำจะส่งผลให้ $I > CFU$ ทั่วทั้งบริเวณ
- ✓ มีประสิทธิภาพสูง และความสามารถดีกว่าระบบพ่นควัน (โดยเฉพาะ VHP)
- ✓ ฆ่าเชื้อเครื่องมือ และอุปกรณ์ทั้งหมดภายในห้อง
- ✓ ไม่มีวัสดุอันตราย – เป็นการผลิตโอโซนในพื้นที่
- ✓ ไม่มีสารพิษตกค้าง – โอโซนจะเปลี่ยนกลับไปเป็นออกซิเจนตามธรรมชาติ
- ✓ ไม่ขัดข้องหลังการทำการรักษา



หากไม่มีการฆ่าเชื้อในฟาร์มหรือในคลังเก็บไข่จะก่อให้เกิดความเสี่ยง
เป็นอย่างมากในการวางไข่ ซึ่งอาจต้องใช้เวลานาน 2-6 วัน ก่อนที่จะ
นำไปล้างและฆ่าเชื้อที่โรงงานแปรรูป

การแพร่กระจายในฟาร์ม การปนเปื้อนในห้องจัดเก็บและการขนส่ง
อาจส่งผลให้เชื้อโรคแพร่กระจายหรือมีการเรียกคืนไข่ได้

JIMCO FLO-D® Mini เป็นอุปกรณ์เคลื่อนที่แบบ

“ปลั๊กแอนด์เพลย์” สามารถฆ่าเชื้อไข่ในทุกขั้นตอน และในฟาร์ม

- ✓ แผงควบคุม PLC พร้อมปุ่มบันทึกข้อมูล ไม่จำเป็นต้องใช้แรงงานคนเพิ่ม
- ✓ สามารถเชื่อมต่อแบบไร้สายกับสมาร์ทโฟนหรือแท็บเล็ต
- ✓ จะมีเสียงเตือนก่อนที่จะเริ่มทำการทรีทเมนต์ – มี 8 ภาษาด้วยกัน
- ✓ มีโหมดโปรแกรมในการทำทรีทเมนต์แบบรายสัปดาห์

รายละเอียดด้านเทคนิค

FLO-D® MINI - Mark 2

หลอดไฟ UV : 8 ดวง 70 วัตต์

ควอตซ์แซน: 8 หน่วย (ในห้องเย็น)

กำลังไฟ EU: 1x230V + PE 50/60Hz, 10A

กำลังไฟ US: 1x115V + PE 50/60Hz, 10A

กินไฟ EU: 640 watt

กินไฟ US: 685 watt

จอแสดงผล: Proface PLC, แผงสี

ตัวเซ็นเซอร์อุณหภูมิและความชื้น
หน่วยบันทึกข้อมูลการฆ่าเชื้อในพื้นที่

ระดับของห้อง:

ฆ่าเชื้อโรค: สูงสุด 314 au.m.

การกำจัดกลิ่น: สูงสุด 1.258 au.m.

ขนาด:

ความสูง: 1150 มม. ความกว้าง: 560 มม.

ความลึก: 890 มม. น้ำหนัก: 59 กก.

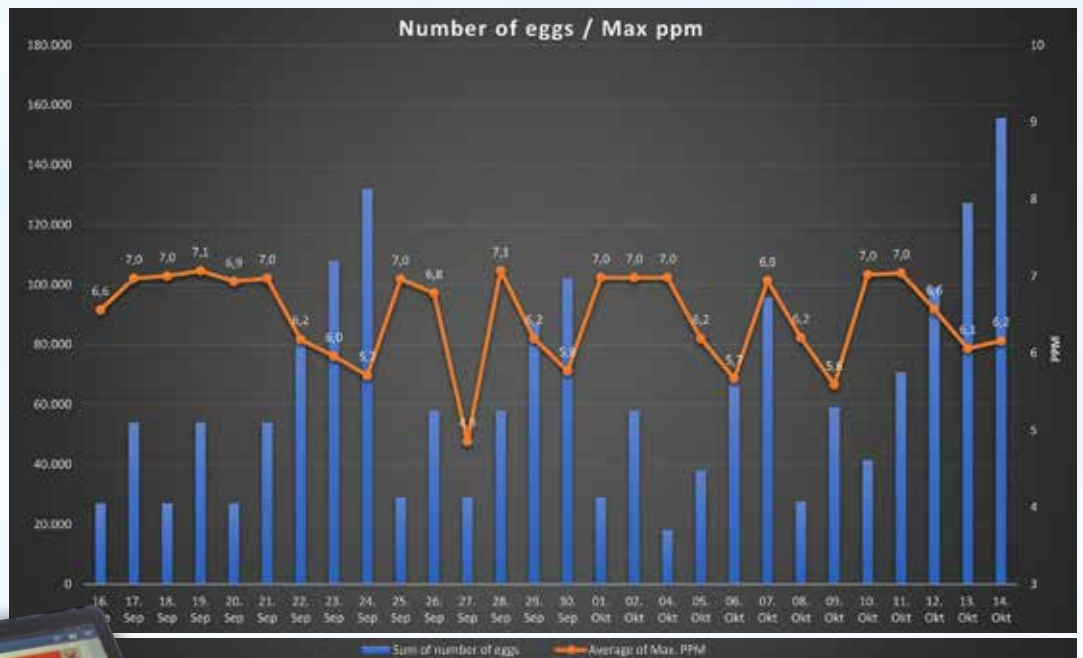


การเลือกเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อที่เหมาะสม จะส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน

การกำจัดตัวดองดำ หนอนนก ไร เห็บ หรือตัวเรือด ออกจากสถานที่ปฏิบัติงานของคุณได้โดยสิ้นเชิง โดยใช้เวลาในการจัดการในระยะเวลาสั้นๆ เพียง 24-48 ชั่วโมง หลังจากทำความสะอาดพื้นที่ และอบแห้งแล้ว คุณสามารถนำเครื่อง JIMCO FLO-D® มาฆ่าเชื้อโรค เชื้อรา และศัตรูพืช ภายในบริเวณได้อย่างทั่วถึง การเริ่มต้นด้วยอากาศที่สะอาดขึ้น แอมโมเนียลดลง ก็จะทำให้ประสิทธิภาพของไ้ดียิ่งขึ้นด้วย

Date	Eggs	PPM level	Duration (minutes)	Disinfection cycle																	Total % disinfected	
27-08-2019	48.000	9,50	120	0,99	3,44	4,91	5,67	6,20	6,57	6,67	6,65	6,49	6,46	6,35	6,24	6,28	6,47	6,72	6,84	6,99	1,43	99,62%
28-08-2019	56.000	9,50	120	1,83	3,63	4,41	4,92	5,23	5,50	5,73	5,93	5,27	5,07	5,72	5,18	4,71	5,54	5,24	4,80	3,68	0,35	99,80%
29-08-2019	83.100	9,50	120	0,65	3,19	4,25	4,11	4,12	3,95	4,20	4,85	4,99	4,18	4,31	5,06	4,48	3,81	4,77	4,97	4,45	0,11	99,92%
03-09-2019	92.000	7,00	360	1,38	3,47	4,87	4,36	5,70	5,33	4,59	6,31	6,80	6,25	5,71	5,35	5,11	4,97	5,91	7,00	5,65	0,29	92,85%
04-09-2019	108.000	7,00	360	2,08	3,75	4,86	4,97	5,53	5,46	5,59	6,01	6,00	5,72	6,20	5,82	6,25	6,02	6,41	6,35	4,77		98,76%
05-09-2019	19.000	7,00	360	4,44	6,50	6,68	6,30	6,59	6,10	7,03	6,03	6,50	5,03	1,68	0,41							98,97%

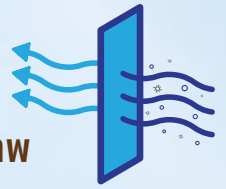
Easy to maneuver from room to room.



- ✓ ฆ่าเชื้อทุกซอกทุกมุม รอยแยกเล็กๆ ที่ระบายอากาศ คอยล์เย็น และตามพื้นผิวได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- ✓ หลีกเลี่ยงการฆ่าเชื้อด้วยตนเองที่ใช้เวลานานด้วยน้ำ และสารเคมี
- ✓ หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีที่รุนแรง ซึ่งมีผลต่อกับสิ่งแวดล้อมและพื้นที่ทำงาน
- ✓ ช่วยประหยัดน้ำได้หลายตันอีกด้วย เป็นพลังงานทำความร้อน และทำให้แห้ง
- ✓ หลีกเลี่ยงการปล่อยน้ำเสียที่มีคลอรีนซึ่งเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม

เครื่องฟอกอากาศ และเครื่องฆ่าเชื้อ UV-C ด้วยขนาดกระทัดรัด และทรงพลัง

ขจัดเชื้อรา, รา, ไวรัส และแบคทีเรีย ได้ถึง 99.99 % เพื่อสภาพแวดล้อมที่ดีต่อสุขภาพ



Jimco OZ 1000 & OZ 2000

ฆ่าเชื้อและกำจัดกลิ่นภายในห้อง



ขจัดเชื้อรา รา และกลิ่น ด้วยเครื่องฟอกอากาศรุ่น OZ ด้วย UV-C ซึ่งมีประสิทธิภาพสูงสุดถึง 99.84%

OZ 1000 & OZ 2000 สร้างอากาศบริสุทธิ์โดยการกำจัดเชื้อรา แบคทีเรีย จากเชื้อรา ไวรัส และ แบคทีเรีย นอกจากนี้เทคโนโลยี UV-C และ Ozone ยังช่วยให้อากาศภายในอาคารสะอาด และปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ถึงแม้อากาศในห้องจะถ่ายเทได้ดี การกำจัดสิ่งรบกวนเช่น เชื้อราแบคทีเรีย จากเชื้อรา และกลิ่นอาจจะทำได้ยากแต่ทั้งนี้เป็นไปได้โดยไม่ต้องใช้สารเคมี เพียงแต่ใช้ เครื่องฟอกอากาศรุ่น **OZ 1000 & OZ 2000**

Jimco MAC500s

ฟอกอากาศภายในห้อง



เอกสารรับรองว่าสามารถลดปริมาณไวรัสได้จริง

ผลการทดลองของสถาบันเทคโนโลยีในเดนมาร์ก ได้ระบุว่าเครื่องฟอกอากาศ **MAC500s** ที่พัฒนาโดยชาวเดนมาร์กช่วยลดไวรัสในอากาศได้อย่างมีประสิทธิภาพ ห้องที่มีการใช้เครื่องฟอกอากาศในช่วงแรก ไวรัสจะลดลง 89% ภายหลัง 2 ชั่วโมงไวรัส จะลดลง 99% และ หลังจาก 3 ชั่วโมง จะลดลง 99.9%.

เหมาะสำหรับ

- บ้านพักอาศัย
- โรงแรม
- ห้องแช่เย็น
- ห้องประชุม
- ร้านอาหาร
- Fitness & Gym
- ซูเปอร์มาร์เก็ต
- สปา

KPC frames with UV-C lamps installed in the hood



Jimco KPC

ระบบควบคุมมลพิษภายในครัว

ครัวสะอาด ปลอดภัย มั่นใจ ไร้คราบไขมัน

KPC ป้องกันไม่ให้ครัวของคุณ ตลอบอบวนไปด้วยควัน และประหยัดเวลาในการทำความสะอาดเครื่องดูดควัน และท่อด้วยตนเอง ระบบควบคุมมลพิษในครัวของ **JIMCO** ช่วยลดความเสี่ยงจากเหตุไฟไหม้, แก้ปัญหากลิ่นไอน้ำมัน, สลายคราบไขมัน, น้ำมันในเครื่องดูดควัน, ท่อระบายอากาศ อีกทั้งกำจัดเชื้อรา ด้วยแสง **UVC** และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

เหมาะสำหรับ

- ห้องครัวโรงแรม
- ห้องครัวโรงเรียน
- ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด
- ห้องครัวโรงพยาบาล
- อุตสาหกรรมอาหาร

ฟอกอากาศในบ่อบำบัดน้ำเสีย **HS Purifier**



- ✔ บ่อบำบัดน้ำเสีย
- ✔ ท่อระบายน้ำทิ้ง
- ✔ บ่อกักเก็บน้ำ
- ✔ แท็งค์น้ำ



กำจัดกลิ่นในโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ **FLO-K**

- ✔ โรงงานปศุสัตว์
- ✔ โรงงานอุตสาหกรรมฟอกหนัง
- ✔ โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
- ✔ โรงงานบำบัดน้ำเสีย
- ✔ โรงงานอุตสาหกรรมอาหารสัตว์
- ✔ โรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยง



ขจัดคราบไขมันในโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ **FLO-P**

- ✔ โรงงานอุตสาหกรรมขนมอบเคี้ยว
- ✔ โรงงานอุตสาหกรรมพร้อมทาน
- ✔ โรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยง

JIMCO®

UV-C & OZONE
Technology

JIMCO TECHNOLOGY USERS



FRIIS

Solutions for tomorrow



บริษัท เอเอส ฟรีอิส จำกัด

34/11 พัทธนา เวท 8, ซอยสุขุมวิท 71, แขวงพระโขนงเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 ประเทศไทย

AS Friis Ltd.

34/11 Phatthana Wet 8, Sukumvit Soi 71,
Khwaeng Phra Khanong Nuea, Watthana, Bangkok 10110 Thailand

www.as-friis.com

Email: info@as-friis.com

Tel: +66 20 95 56 95

Fax: +66 20 95 56 90



@asfriis

