

## ULTRAVIOLET GERMICIDAL IRRADIATION

### UV-C disinfection systems for food production Sistemi di disinfezione UV-C per il settore alimentare

UV-C technology is widely used in food production environments, to achieve quality improvements and to control hygiene during every process. Light Progress develops and manufactures UV-C systems specific for food industry, since 1987.

*La tecnologia UV-C è da tempo impiegata in ambito alimentare per il miglioramento della qualità dei prodotti ed il controllo dell'igiene nei processi produttivi. Light Progress sviluppa e produce sistemi UV-C specifici per questo settore, fin dal 1987.*

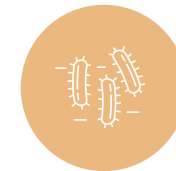


## High hygiene standards are the key to high quality! Standard di igiene elevati sono alla base della qualità!

Contamination control is the primary step to reach high quality standards, in each and single food production phase. Good hygiene praxis satisfy HACCP regulations and, at the same time, allow profits optimization thank to food products shelf-life improvement and quality general enhancing. Light Progress UV Germicidal technology is a useful solution because:

*Il controllo della contaminazione in qualsiasi fase di produzione alimentare è fondamentale per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Una buona prassi igienica degli ambienti, oltre a rispettare la legislazione in materia di HACCP, permette la massimizzazione dei profitti legati alla maggiore qualità e conservabilità (shelf-life) di prodotti alimentari.*

*La tecnologia germicida UV-C Light Progress è una soluzione molto vantaggiosa perché:*



#### IT ELIMINATES COMPLETELY ALL PATHOGENS

UVGI eliminates: bacteria, viruses, spores, Fungi, molds and mites, without creating resistant forms as chemical disinfectants and antibiotics do usually. It ensures safety and quality of food products enhancing their shelf-life.

#### È EFFICACE SU TUTTE LE FORME MICROBICHE

*I raggi UV-C eliminano: batteri, virus, spore, funghi, muffe ed acari senza generare forme resistenti, caratteristica comune dei disinfettanti chimici e antibiotici. Garantisce la qualità dei prodotti alimentari, allungando notevolmente la shelf-life.*



#### GOOD COSTS/BENEFIT RATIO

UVGI devices interact with cleaning operations improving their effectiveness and do not require special maintenance, they just need periodically lamps replacement.

#### BUON RAPPORTO QUALITÀ / PREZZO

*Gli apparecchi UV-C interagiscono con le operazioni di pulizia, aumentandone l'efficacia e non richiedono manutenzione, se non per il ricambio periodico delle lampade.*



#### IT IS A PHYSICAL PROCESS, SAFE AND ECO - FRIENDLY

It requires little time to achieve microbial reduction of over 99%. UVGI treatment, unlike ionizing radiation (gamma rays), does not have to be indicated on food product label.

#### E' UN PROCESSO FISICO, ECOLOGICO E SICURO

*Basta pochissimo tempo per ottenere riduzioni microbiche di oltre il 99%. Il trattamento UV-C, a differenza dei raggi ionizzanti (gamma), non deve neanche essere indicato in etichetta.*

# Microbial reduction in food production processes

## Riduzione microbica nei processi di produzione alimentare



### 1. UV-DIRECT / UV-STICK

Direct irradiation devices, specific for wall/ceiling application. Deep surfaces and environments disinfection in absence of people during production-stops.

### UV-DIRECT / UV-STICK

Apparecchi da soffitto/parete per una sanificazione diretta di aria e superfici. Profonda disinfezione degli ambienti nelle ore di stop produzione.



### 2. UV-PIPE

This serie is specific for all those applications that need a simple, ready and portable disinfection device.

### UV-PIPE

Serie specifica per tutte quelle applicazioni che necessitano sistemi di disinfezione semplici, portatili e pronti all'uso.



### 3. UV-BOX / UV-CABINET

From small boxes to big cabinets, made in stainless steel, for sterility maintenance. All models are programmable and available with shelves or with knives/tools holder.

### UV-BOX / UV-CABINET

Da piccoli box a grandi armadi, in acciaio INOX, per il mantenimento della sterilità. Tutti i modelli sono programmabili e disponibili con ripiani o con rastrelliera porta coltelli / strumenti.



### 4. UV-REFLEX

Device for air treatment in cold storage rooms, made of stainless steel, designed to prevent contamination of foodstuff inside cold rooms, improving products shelf-life and meat aging.

### UV-REFLEX

Apparecchi per il trattamento dell'aria nelle celle frigo, aumentano la qualità e la shelf-life dei prodotti alimentari e migliorano la frollatura della carne.



### 5. UV-STYLO

Compact size device, suitable in food processing and packaging lines application. It fits various needs with direct and flexible UVGI treatment. IP 68 protection.

### UV-STYLO

Apparecchi compatti, adatti ad applicazione nei processi di produzione e confezionamento alimentare. Soddisfano esigenze diverse in maniera flessibile. Grado di protezione IP68.

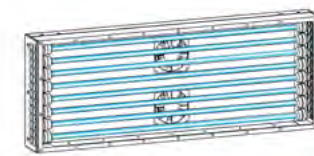


### 6. UV-FLOW

Specific for decontamination or filter area and/or disinfection of upper room levels, in controlled contamination rooms.

### UV-FLOW

Specifico per zone filtro decontaminazione e/o per il trattamento degli strati superiori dell'ambiente in locali a contaminazione controllata.

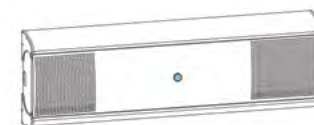


### 7. UV-TEAM / UV-TEAM-A

Module with UV-C set of lamps, easily fitting in already existing food processing/ packaging lines. Available also with super power Amalgam lamps and with "shutter" automating closure system.

### UV-TEAM / UV-TEAM-A

Sistema modulare con lampade disposte a batteria, specifico per le linee di produzione e confezionamento. Disponibile anche con potenti lampade ad Amalgama e con sistema di chiusura automatica shutter.



### 8. UV-FAN

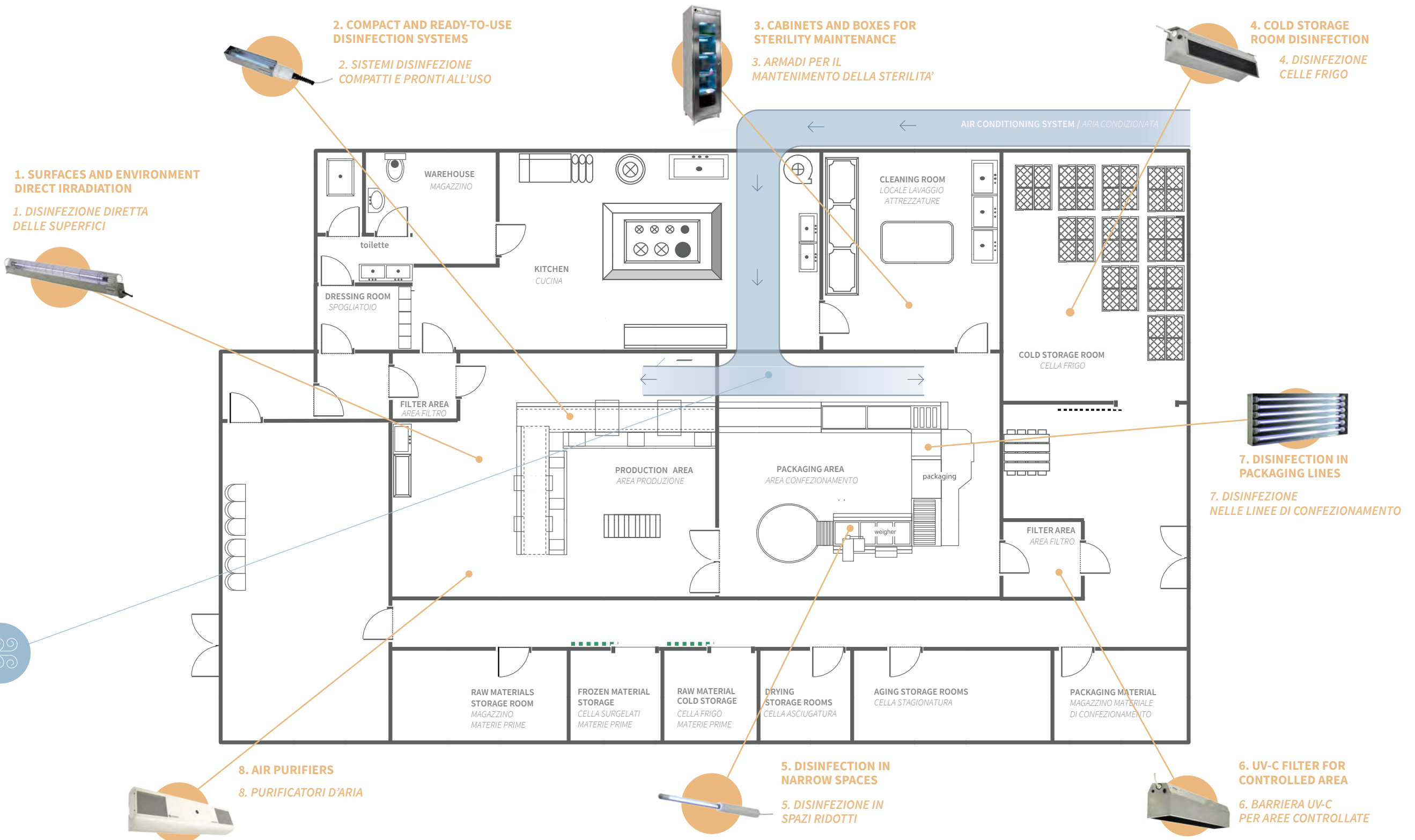
UV-C purifier with special TiO<sub>2</sub> filter. It can be used 24 hours-a-day to obtain high levels of air quality. -BD model provides you a double treatment, air and surface simply adding an external lamp to the purifier.

### UV-FAN

Purificatore UV-C con filtro TiO<sub>2</sub>, utilizzabile 24-ore-su-24, per mantenere alti livelli di qualità dell'aria. Disponibile anche con lampada esterna (-BD), per un doppio trattamento aria/superficie.

# Application Layout

## Planimetria Applicativa



CHECK THE CATALOGUE FOR  
AIR CONDITIONING TREATMENT  
AND IMPROVEMENT OF  
INDOOR AIR QUALITY

DISPONIBILE CATALOGO  
PER I SISTEMI DI DISINFEZIONE  
DELL'ARIA CONDIZIONATA



**IT IS A DEEP, CONTINUOUS,  
PROGRAMMABLE DISINFECTION**

UVGI method maintains ideal hygienic conditions in food processing environments, both in presence that in absence of employees and in all the different phases of production activities.

**DISINFEZIONE PROFONDA, CONTINUA  
E PROGRAMMABILE**

*Il metodo UV-C mantiene le condizioni igieniche ideali nei processi di produzione alimentare, sia in presenza che in assenza di personale ed in tutte le differenti fasi di produzione e conservazione.*

**IT'S EASY TO APPLY, YOU CAN TRUST ON US!**

Our experts' team work with both big and small food industries, from production to distribution, obtaining always great results. We will help you to choose the best product between our complete range of over 300 different models offering the custom solution that will satisfy your needs.

**E' FACILE DA APPLICARE, E TI PUOI FIDARE!**

*Il nostro team di esperti collabora con grandi e piccole aziende alimentari, dalla produzione alla distribuzione, ottenendo ottimi risultati. Ti aiuteremo nella scelta del prodotto giusto fra la nostra gamma di oltre 300 sistemi proponendoti la soluzione custom più adatta a soddisfare le tue esigenze.*



Loc. San Lorenzo, 40  
52031 - ANGIARI (AR) - ITALY  
Tel. +39.0575.74.92.55  
Fax +39.0575.78.99.29

www.lightprogress.com  
info@lightprogress.it



**laftech**  
Contamination Control Solutions

Call: 1300 306 002 [www.laftech.com.au](http://www.laftech.com.au)

**LIGHT PROGRESS OFFERS YOU REAL  
SOLUTIONS, READY FOR ALL MICROBIAL  
ISSUES.**

We turn simple UV-C sources, such as:

- Low pressure lamps
- Medium pressure lamps
- Amalgam lamps
- LEDs

Into special devices and systems, specific to be applied in different contexts of food production process ensuring the efficacy, simpleness and safety for both products and employees.

**LIGHT PROGRESS OFFRE SOLUZIONI  
REALI ALLE PROBLEMATICHE DI  
CONTAMINAZIONE.**

*Trasformiamo semplici fonti UV-C, come:*

- Lampade bassa pressione
- Lampade media pressione
- Lampade amalgama
- LED

*In speciali sistemi progettati per essere applicati in contesti diversi, assicurando efficacia, semplicità di utilizzo e sicurezza sia per la qualità dei prodotti che per il personale.*

