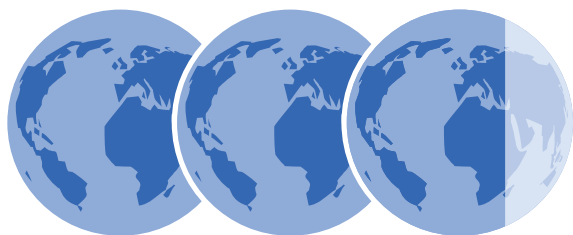
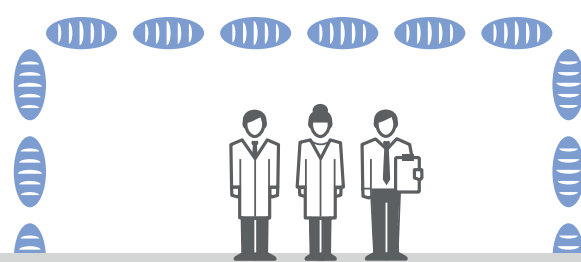


Les solutions Dräger pour l'industrie agroalimentaire



2,7 planètes Terre

seraient nécessaires pour satisfaire les besoins alimentaires humains en 2050 si la population mondiale continue à croître à la vitesse actuelle.



Les produits et services Dräger sont efficacement utilisés dans diverses applications:

Préservation des aliments

5 pizzas

sont aujourd'hui produites et réfrigérées chaque seconde dans les grandes usines.



-18 °C

Température à ne dépasser à chaque étape de la chaîne frigorifique.



L'ammoniac (liquide) est le principal élément utilisé pour le refroidissement. Si l'ammoniac se réchauffe, il devient un gaz très dangereux, qui peut s'avérer mortel.

Détecteurs de surveillance individuelle



Capteurs spéciaux pour les systèmes de détection de gaz



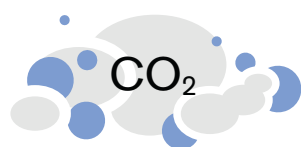
Dispositifs d'évacuation



Carbonisation

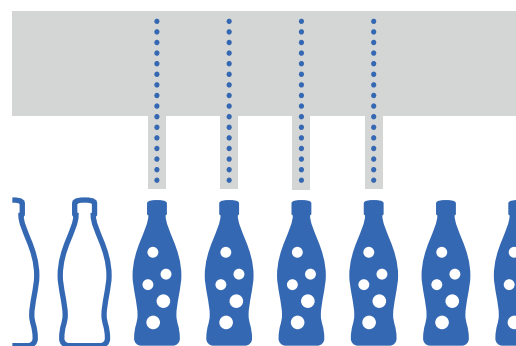
1,7 tonnes de CO₂

sont comprimées chaque jour lors de la mise en bouteille de limonade.



9 % en vol. de CO₂

suffisent à tuer une personne en quelques minutes.



Surveillance de zone



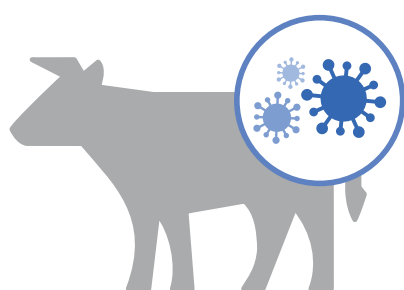
Surveillance individuelle



Nettoyage et stérilisation

– de 10 agents pathogènes

de la très contagieuse bactérie *Coxiella burnetii* suffisent à infecter une personne avec une pneumonie fébrile.



Les employés des installations de transformation des viandes doivent se protéger de ces dangereux agents pathogènes en utilisant des désinfectants nocifs pour les éliminer.

Protection de la tête et corporelle



Protection respiratoire



Formation



Les produits Dräger protègent, soutiennent et sauvent des vies.