



COMMITMENT TO EXCELLENCE

DrySist® Bioseguridad en el transporte porcino

*Sistema de termodesinfección y certificación electrónica.
Para camiones de transporte animal, contenedores marítimos y de alimentos.*

*Más de 15.000 termodesinfecciones certificadas y cientos de análisis
avalan no solo la eficacia del sistema, sino también su total inocuidad,
preservando la integridad del vehículo de transporte.*

DRYSIST® ES GARANTÍA DE BIOSEGURIDAD

Garantía sanitaria

Garantía operativa

Garantía documental ante auditorías y crisis sanitarias



COMMITMENT TO EXCELLENCE

Edificio H3, Primera Planta, Oficina 10
Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida
25003 Lleida

Tel: +34 973 72 73 33

www.oppgroup.com - info@oppgroup.com

DRYSIST® TERMODESINFECCIÓN CERTIFICADA Y CONTROLADA



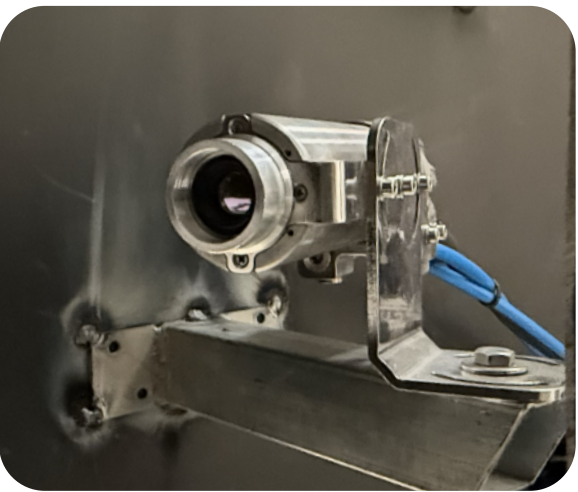
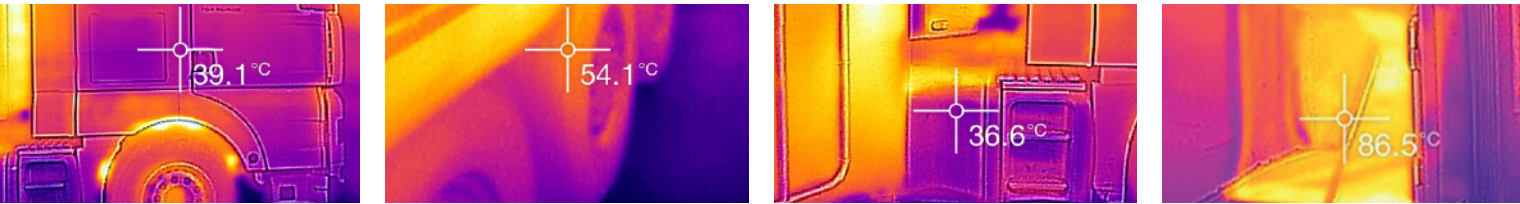
DrySist® es un sistema de termodesinfección por aire caliente con certificación electrónica, diseñado específicamente para camiones de transporte animal, contenedores marítimos y transporte de alimentos.

Se trata de un proceso totalmente automático, validado científicamente (Thermo-assisted drying and decontamination), sin posibilidad de interferencia del factor humano.

CÓMO FUNCIONA DRYSIST®

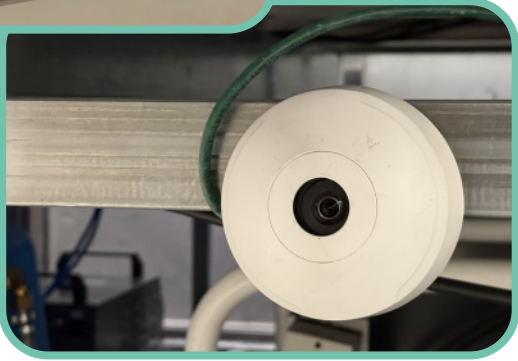
- Un proceso completo en tres etapas:
- 1. **Termodesinfección de la caja de transporte.** Control mediante cámara termográfica o hasta 5 sensores, asegurando que toda la superficie alcanza la temperatura y el tiempo requeridos.
 - 2. **Nebulización de desinfectante de alta penetración.** Aplicación en muy baja cantidad, focalizada en zonas críticas como rodamiento y chasis, a los efectos de no dañar componentes sensibles.
 - 3. **Desinfección manual de cabina,** siguiendo estrictamente el protocolo frente al PED.

Finalizado el proceso, el sistema emite automáticamente un certificado electrónico que valida la correcta termodesinfección del vehículo.



VENTAJAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

- 1. **Bioseguridad sin resistencias.** La alta temperatura elimina patógenos sin generar cepas resistentes, algo imposible de garantizar con desinfectantes químicos.
- 2. **Cero margen para el error humano.** Todo el proceso está completamente automatizado y monitorizado mediante sensores, garantizando una fiabilidad independiente del operario que lo ejecute.
- 3. **Menores costes operativos.** Tras el tratamiento térmico, no es necesario inmovilizar el camión. Se eliminan los tiempos de “baja por cuarentena” antes del siguiente viaje, mejorando significativamente la disponibilidad operativa del vehículo.
- 4. **Sin aguas residuales ni problemas de congelación.** El secado a alta temperatura elimina residuos y encharcamientos, y reduce la viabilidad de patógenos en climas fríos, evitando problemas asociados a la congelación.
- 5. **Impacto ambiental mínimo.** El proceso de termodesinfección se realiza sin el uso de productos químicos, evitando vertidos contaminantes y reduciendo el impacto ambiental.
- 6. **Certificación electrónica inviolable.** Cada ciclo genera un registro electrónico automático, trazable e inviolable, que puede enviarse por correo electrónico a los responsables definidos por la empresa.
- 7. **Integrable en sistemas de gestión.** DrySist® es totalmente integrable con los sistemas de gestión de transporte y bioseguridad de integradoras y operadores logísticos.
- 8. **Sin cuellos de botella.** El tiempo de termodesinfección es equivalente al del lavado convencional, manteniendo la fluidez operativa del proceso.



Fundamento científico contrastado

La eliminación de patógenos se basa en documentación bibliográfica validada y contrastada: temperatura + tiempo.

DrySist® trabaja con parámetros eficaces frente a los principales riesgos sanitarios del sector porcino:

- Peste Porcina Africana: 20 min a 60 °C
- Peste Porcina Clásica: 1 min a 71 °C
- Fiebre Aftosa: 3 min a 67 °C
- PRRS: 30 min a 71 °C
- DEP: 10 min a 71 °C
- Salmonella Typhimurium: 25 min a 70 °C
- Brachyspira spp.: 30 min a 60 °C