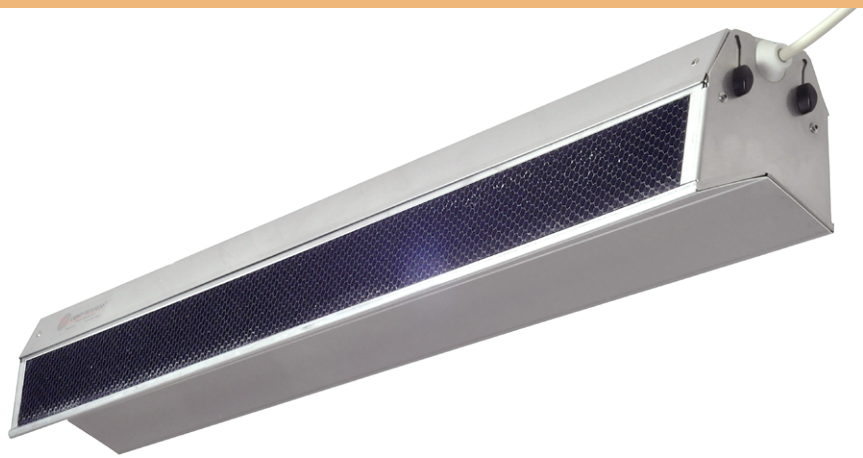

UV - REFLEX-SCB

sistema UV-C per celle frigo

UV-REFLEX-SCB svolge un'azione progressiva di decontaminazione dai batteri e muffe presenti nell'aria della cella frigorifera, migliorando le condizioni di conservazione dei prodotti .

Con l'utilizzo di UV-REFLEX-SCB si ottiene in particolare una migliore frollatura, aspetto e qualità della carne. Il trattamento avviene sfruttando la continua circolazione forzata dell'aria, (dovuta al flusso generato dal ventilatore del condizionatore), che passando accanto all'apparecchio viene di decontaminata dai microbi prima che questi vengano a contatto con i prodotti nelle celle frigo.

L'apparecchio non influisce sulla normale maturazione del prodotto in quanto interviene esclusivamente sulla crescita di microrganismi non desiderati, cioè quelli presenti nell'aria.

UV-REFLEX-SCB può rimanere sempre acceso senza alcuna controindicazione, in modo da garantire un livello di carica microbica costantemente sotto controllo, senza gli alti e bassi tipici dei tradizionali sistemi di disinfezione.

Grazie all'impiego della tecnologia UV-C, è possibile aumentare notevolmente la shelf-life degli alimenti conservati nelle celle frigo, senza sviluppare microrganismi resistenti e senza l'impiego di sostanze chimiche, rischiose da utilizzare e difficili da biodegradare. Inoltre il trattamento UV-C è a freddo e a secco, non altera le caratteristiche organolettiche degli alimenti e la loro qualità, ma al contrario evita le perdite di prodotto dovute alla proliferazione di batteri e muffe e migliora la freschezza, il sapore e l'aspetto degli alimenti, senza disidratazione e calo di peso.

E' dimostrato come, in campo alimentare, l'aumento del livello di igiene permetta un conseguente e generale innalzamento della qualità dei prodotti. UV-REFLEX-SCB raggiunge l'abbattimento (99%) di batteri come *Bacillus*, *Coli*, *Clostridium*, *Legionella*, *Vibrio*, *Salmonella*, *Pseudomonas*, *Staphylococcus*, etc. in pochi secondi di funzionamento.

COSA SONO GLI UV-C?

La luce si divide in raggi visibili, raggi infrarossi e raggi ultravioletti.

I Raggi ultravioletti (invisibili) si classificano in:

- UV - A (proprietà abbronzanti)
- UV - B (proprietà terapeutiche)
- UV – C (proprietà germicide)

La banda UV-C elimina Batteri, Virus, Funghi, Spore, Muffe ed Acari distruggendone il DNA, ed inibendone la riproduzione e proliferazione.

La tecnologia UV-C è un metodo di disinfezione fisico con un ottimo rapporto costi/benefici, è ecologico e, al contrario degli agenti chimici, funziona contro tutti i microrganismi senza creare resistenze.

Applicazione in una cella frigo

Esempio di applicazione

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lampade UV-C selettive Light Progress (picco d'emissione a 253.7 nm.) ad alto rendimento, ozone free, di quarzo purissimo.
- Corpo in Acciaio INOX AISI 304
- Tutti i materiali utilizzati sono testati per resistere ad intensi raggi UV-C.
- Stagno alla polvere e all'acqua (IP 55).
- Alimentazione con reattore elettronico specifico per lampade a raggi UV-C Light Progress.
- Riflettore interno in alluminio purissimo a specchio.
- Marchio CE (LVD - EMC - MD - RoHS).

UV - REFLEX-SCB

qualità nelle celle frigo

Particolare

UV-REFLEX-SCB è un apparecchio germicida pensile ad irraggiamento verso l'alto indiretto, con corpo in acciaio AISI 304 pensato speficificatamente per le celle frigo. La superficie interna è in alluminio lucidato a specchio per aumentare la riflessione dei raggi UV.

La serie comprende una vasta gamma di modelli, diversi in base alle potenze UV-C della lampada.

UV-REFLEX-SCB è provvisto di cavo di alimentazione 2,5 m, senza spina.

UV-REFLEX-SCB può essere fornito di apposite centraline per il controllo dell'operatività, che, specialmente nel caso di installazione di più apparecchi, possono gestire accensione, allarmi di malfunzionamenti, contaore, controllo di sicurezza ingresso nel locale trattato.

Il trattamento è immediato e pronto all'uso, la manutenzione è minima e riguarda essenzialmente la periodica sostituzione della lampada UV-C.

UV-REFLEX-SCB è costruito interamente in Italia, con materiali di alta qualità ed estremamente resistenti.

LIGHT PROGRESS

Via G. Marconi, 81 - 52031 - ANGHIARI (AR) - ITALIA
www.lightprogress.com