

## UV - PIPE - BV

sistema UV per aumentare la durata degli alimenti nei banchi espositivi.

UV-PIPE-BV è un sistema a raggi ultravioletti specifico per essere inserito all'interno dei banchi vendita allo scopo di purificare il canale di circolazione dell'aria fredda che viene poi immessa nel vano espositivo.

La protezione dalla contaminazione dei cibi esposti nei banchi vendita dai germi è una delle problematiche maggiori per i punti vendita alimentari. Una grossa percentuale di prodotti vengono ritirati dai banchi espositivi per perdita di freschezza precoce, o peggio ancora per deterioramento. La causa di tutto ciò è riconducibile a microrganismi come batteri, funghi, muffe e loro spore che propagandosi attraverso l'aria e circolando all'interno dei banchi vendita, provocano la contaminazione incrociata fra alimenti.

I germi provengono principalmente dall'ambiente circostante ma anche dai prodotti alimentari stessi. Esempi sono i *Mucor*, che anneriscono i prodotti come carne ed insaccati, gli *Aspergillus* e i *Saccharomyces* tipici dei prodotti da forno, i *penicillium*, che formano le comuni muffe verdi/nere, ed infine alcuni batteri come lo *Pseudomonas*, tutti molto resistenti al freddo, e quindi particolarmente difficili da eliminare.

La vicinanza nello stesso banco di prodotti diversi fra loro (es. carni, affettati, insalate, formaggi, prodotti di gastronomia, pesce, dolci, ecc.) genera la contaminazione incrociata.

UV-PIPE-BV funziona ad irraggiamento diretto. In 2 ÷ 3 secondi si ottiene un abbattimento del 99% dei batteri (*Bacillus*, *Coli*, *Clostridium*, *Legionella*, *Vibrio*, *Salmonella*, *Pseudomonas*, *Staphylococcus*, *Streptococcus*, etc.)

L'installazione è molto semplice, basta inserire UV-PIPE-BV all'interno del canale di aerazione del banco vendita e collegarlo alla rete elettrica tramite il cavo che fuoriesce dall'impugnatura.



### COSA SONO GLI UV-C?

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

I Raggi ultravioletti (invisibili) si classificano in:

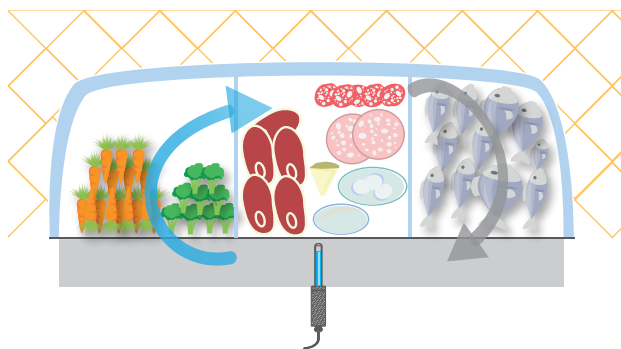
- UV - A (proprietà abbronzanti)
- UV - B (proprietà terapeutiche)
- UV - C (proprietà germicide)

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.



Installazione in banco frigo



Installazione in banco frigo

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lampade UV-C selettive Light Progress (picco d'emissione a 253.7 nm.) ad alto rendimento, ozone free, di quarzo purissimo.
- Tutti i materiali utilizzati sono testati per resistere ad intensi raggi UV-C.
- Protezione anticaduta vetri con UVLON PIPE (optional)
- Stagno alla polvere e all'acqua (IP 65 - Classe II - doppio isolamento).
- Alimentazione con reattore elettronico specifico per lampade a raggi UV-C Light Progress.
- Marchio CE (LVD - EMC - MD - RoHS).

## UV - PIPE - BV

### disinfezione banchi vendita



UV-PIPE-BV

UV-PIPE-BV è composto di un bulbo emettitore di raggi UV-C protetto da un vetro di quarzo puro e da un cilindro alimentatore in PVC alimentare. Il tutto è a protezione stagna (IP65).

Il quarzo svolge anche l'importantissima funzione di proteggere la lampada UV-C dalle basse temperature aumentandone nel contempo il rendimento.

Nella serie UV-PIPE-BV sono disponibili varie potenze UV-C e lunghezze, per venire incontro alle diverse esigenze di utilizzo.

Per un maggiore sicurezza è possibile impostare un interruttore di posizione che spenga la lampada all'apertura del vano dove verrà inserito l'apparecchio.

UV-PIPE-BV è pronto all'uso e non necessita di particolare manutenzione, se non per il periodico ricambio delle lampade. UV-PIPE-BV è costruito interamente in Italia, con materiali di alta qualità ed estremamente resistenti.