



UV-BOX-E3/40H-NX-C

armadietto germicida a Raggi UV-C

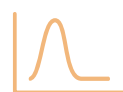
UV-BOX conserva l'igiene di strumenti, contenitori e di qualsiasi tipo di attrezzatura in ambito alimentare. Gli oggetti di uso comune nei processi alimentari hanno infatti la necessità di essere disinfettati per mantenere alti gli standard igienico-qualitativi tipici di questo settore. Con UV-BOX è possibile ottenere la disinfezione delle attrezzature e degli strumenti in maniera semplice, immediata e sicura, senza sviluppare calore, senza l'utilizzo di liquidi e senza la minima controindicazione.

L'armadietto è equipaggiato con due lampade UV-C, posizionate in maniera contrapposta una alto ed una in basso, in modo da irradiare tutte le superfici da disinfettare senza zone d'ombra. Inoltre la riflessione interna aumenta la potenza dell'irraggiamento, riuscendo ad abbassare notevolmente i tempi di esposizione necessari al raggiungimento del grado di disinfezione di 99,9%.

L'utilizzo di UV-BOX è indicato quando occorre conservare la sterilità degli strumenti anche ore dopo il lavaggio, in modo da poterli impiegare tranquillamente nel corso delle lavorazioni in maniera sicura ed accessibile.

E' dimostrato come, in campo alimentare, l'aumento del livello di igiene permetta un conseguente e generale innalzamento della qualità dei prodotti e, in maniera più specifica, lo stoccaggio dei materiali all'interno di UV-BOX raggiunge l'abbattimento (99%) di batteri come Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, etc. in soli 4 minuti di funzionamento.

Gli alti livelli di disinfezione di UV-BOX sono ottenibili diversamente solo con composti chimici, pericolosi per la salute e dannosi per l'ambiente, oltre che dispendiosi.



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 cucina industriale



Modello con rastrelliera porta-coltelli



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.
- Finestra in LEXAN® trasparente anti-UV.
- Cronometro per temporizzare accensioni e spegnimenti.
- Interruttore di sicurezza per lo spegnimento delle lampade all'apertura dello sportello.
- Modello - C con rastrelliera porta 11-16 coltelli in PE alimentare
- Tutti i materiali utilizzati sono testati per resistere ad intensi raggi UV-C.
- Alimentazione con reattore elettronico specifico per lampade a raggi UV-C Light Progress.
- Marchio CE (LVD - EMC - MD - RoHS).

UV-BOX-E3/40H-NX-C

rapido, sicuro, automatico



UV-BOX-E3/40H-NX-C ha una struttura in acciaio INOX ed uno sportello con la speciale finestra in LEXAN trasparente ed anti-UV che permette di controllare in qualsiasi momento l'interno dell'armadio ed il funzionamento.

UV-BOX è provvisto di sistema di spegnimento automatico delle lampade in caso di apertura dello sportello. La gestione delle accensioni avviene attraverso il pannello in alto, che permette di settare l'accensione automatica temporizzata, con interruttore e cronometro. Le lampade si accendono ad ogni chiusura dello sportello, ed il trattamento va avanti per il tempo di "lavoro" impostato; fra un ciclo di disinfezione e l'altro è possibile impostare il tempo di "pausa" a seconda delle proprie esigenze, al termine del quale le lampade si riaccenderanno automaticamente per un nuovo ciclo di disinfezione e per mantenere l'asetticità a lungo nel tempo. UV-BOX è costruito interamente in Italia, con materiali di alta qualità ed estremamente resistenti.