

UV - PIPE - BV

UV-System zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln in den Vitrinen.

UV-PIPE-BV ist ein spezielles UV-Strahlensystem, das in die Verkaufstheken eingesetzt wird, um den Kaltluftkreislauf zu reinigen, der dann in das Ausstellungsfach eingeführt wird. Der Schutz der ausgestellten Lebensmittel vor Kontamination durch Keime ist eines der größten Probleme für den Lebensmitteleinzelhandel. Ein großer Teil der Produkte wird aufgrund von frühzeitigem Frischeverlust oder noch schlimmer aufgrund von Verschlechterungen aus den Theken entnommen. Verursacht wird dies durch Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze, Schimmelpilze und deren Sporen, die sich in der Luft ausbreiten und innerhalb der Verkaufstheke zirkulieren und zu Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln führen. Die Keime kommen hauptsächlich aus der Umwelt, aber auch aus den Lebensmitteln selbst. Beispiele sind Mucor, die Produkte wie Fleisch und Wurstwaren, schwarz werden lassen, die Saccharomyces, die für Backwaren typisch sind, Penicillium, die die üblichen grünen/schwarzen Schimmelpilze bilden, und schließlich einige Bakterien wie Pseudomonas, die alle sehr kältebeständig und daher besonders schwer zu beseitigen sind. Die Nähe verschiedener Produkte (z.B. Fleisch, Wurstwaren, Salate, Käse, Feinkostprodukte, Fisch, Desserts, etc.) in derselben Theke führt zu Kreuzkontaminationen. UV-PIPE-BV arbeitet bei direkter Bestrahlung. In $2 \div 3$ Sekunden werden 99% der Bakterien (Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, Streptococcus, etc.) getötet. Die Installation ist sehr einfach; es genügt die UV-PIPE-BV in den Lüftungskanal der Verkaufstheke einzusetzen und über das Kabel am Griff an das Stromnetz anzuschließen.



WAS SIND UV-STRAHLEN?

Licht im weiteren Sinne kann in sichtbare, infrarote und Ultraviolett-Strahlung unterteilt werden.

Ultraviolette Strahlen (unsichtbar) können klassifiziert werden in:

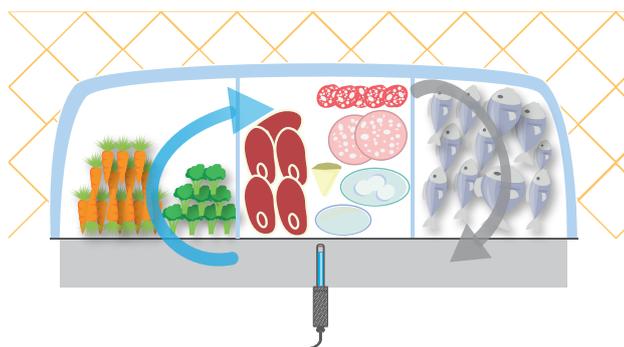
- UV - A (mit Bräunungseigenschaften)
- UV - B (mit therapeutischen Eigenschaften)
- UV - C (keimtötende Eigenschaften)

Die keimtötende Wirkung der UV-C-Strahlung zerstört die DNA von Bakterien, Viren, Sporen, Pilzen, Schimmelpilzen und Milben und verhindert deren Wachstum und Vermehrung.

Die UVGI-Technologie ist eine physikalische Desinfektionsmethode mit einem hohen Kosten-Nutzen-Verhältnis, sie ist ökologisch und wirkt im Gegensatz zu Chemikalien gegen alle Mikroorganismen, ohne Resistenzen zu erzeugen.



Einbau in die Kühltheke



Einbau in die Kühltheke

TECHNISCHE MERKMALE

- UV-C selektive Lichtfortschrittslampen (Spitzenemission bei 253,7 nm.) mit hohem Wirkungsgrad, ozonfrei, aus reinem Quarz.
- Alle verwendeten Materialien sind auf ihre Beständigkeit gegen intensive UV-C-Strahlen getestet.
- Glasabsturzicherung mit UVLON PIPE (optional)
- Staub- und wasserdicht (IP 65 - Klasse II - doppelte Isolierung).
- Stromversorgung mit elektronischem Vorschaltgerät speziell für UV-C Light Progress Lampen.
- CE-Zeichen (LVD - EMC - MD - RoHS).

UV - PIPE - BV

Desinfektion von Verkaufstheken



UV-PIPE-BV

Die UV-PIPE-BV besteht aus einem UV-C emittierenden Kolben, der durch reines Quarzglas geschützt ist, und einem lebensmittelechten PVC-Zuführzylinder. Das Ganze ist wasserdicht (IP65). Quarz spielt auch eine sehr wichtige Rolle beim Schutz der UV-C-Lampe vor niedrigen Temperaturen bei gleichzeitiger Steigerung des Wirkungsgrades. Die UV-PIPE-BV-Serie ist in verschiedenen UV-C-Leistungen und -Längen erhältlich, um den unterschiedlichen Anwendungsanforderungen gerecht zu werden. Für zusätzliche Sicherheit kann ein Positionsschalter eingestellt werden, der die Lampe beim Öffnen des Gerätes ausschaltet. UV-PIPE-BV ist gebrauchsfertig und bedarf keiner besonderen Wartung, außer dem regelmäßigen Austausch der Lampen. Das UV-PIPE-BV wird vollständig in Italien hergestellt, mit hochwertigen und extrem widerstandsfähigen Materialien.

© Light Progress s.r.l. - All rights reserved