



UV - REFLEX-SCB

UV-C-System für Kühlzellen

UV-REFLEX-SCB hat eine progressive Dekontaminierungswirkung gegen Bakterien und Schimmelpilze, die in der Luft des Kühlraums vorhanden sind, und verbessert die Lagerbedingungen der Produkte. Insbesondere der Einsatz von UV-REFLEX-SCB führt zu einer Verbesserung von Reifung, Aussehen und Qualität des Fleisches. Die Behandlung nutzt die kontinuierliche Zwangsluftzirkulation (auf Grund der vom Ventilator der Klimaanlage erzeugten Strömung), die von den Mikroben dekontaminiert wird, bevor sie mit den Produkten in den Kühlräumen in Berührung kommen.

Das Gerät beeinflusst nicht die normale Reifung des Produkts, da es nur das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen, d.h. der in der Luft vorhandenen, beeinflusst.

UV-REFLEX-SCB kann immer ohne jegliche Kontraindikation eingeschaltet werden, um eine ständig kontrollierte mikrobielle Ladung zu gewährleisten, ohne die für herkömmliche Desinfektionssysteme typischen Höhen und Tiefen zu erreichen.

Durch den Einsatz der UV-C-Technologie ist es möglich, die Haltbarkeit von in Kühlhäusern gelagerten Lebensmitteln deutlich zu erhöhen, ohne resistente Mikroorganismen zu entwickeln und ohne den Einsatz von Chemikalien, die riskant in der Anwendung und schwer biologisch abbaubar sind. Darüber hinaus ist die UV-C-Behandlung kalt und trocken, verändert nicht die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln und deren Qualität und vermeidet Produktverluste durch die Vermehrung von Bakterien und Schimmelpilzen und verbessert die Frische, den Geschmack und das Aussehen von Lebensmitteln, ohne Austrocknung und Gewichtsverlust. Es hat sich gezeigt, dass im Lebensmittelsektor die Erhöhung des Hygieneniveaus eine konsequente und allgemeine Steigerung der Produktqualität ermöglicht. Das UV-REFLEX-SCB erreicht die Reduktion (99%) von Bakterien wie Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, etc. in wenigen Sekunden nach der Operation.



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.



Anwendung in einem Kühlraum



Anwendungsbeispiel

TECHNISCHE MERKMALE

- UV-C selektive Strahler (Spitzenemission bei 253,7 nm.) mit hohem Wirkungsgrad, ozonfrei, aus reinem Quarz.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Alle verwendeten Materialien sind auf ihre Beständigkeit gegen intensive UV-C-Strahlen getestet.
- Staub- und wasserdicht (IP 55).
- Angetrieben von einem elektronischen Vorschaltgerät, das speziell für UV-C Light Progress Lampen entwickelt wurde.
- Innenreflektor aus reinem Spiegelaluminium.
- CE-Zeichen (LVD - EMC - MD - RoHS).

UV - REFLEX-SCB

Qualität in Kühlräumen



Bestimmte

UV-REFLEX-SCB ist ein hängendes keimtötendes Gerät mit indirekter Aufwärtsbestrahlung, dessen Stahlkörper aus AISI 304 speziell für Kühlräume entwickelt wurde. Die Innenfläche ist aus hochglanzpoliertem Aluminium gefertigt, um die Reflexion der UV-Strahlen zu erhöhen.

Die Serie umfasst eine breite Palette von Modellen, die sich je nach UV-C-Leistung der Lampe unterscheiden.

UV-REFLEX-SCB ist mit einem 2,5 m langen Netzkabel ohne Stecker ausgestattet.

UV-REFLEX-SCB kann mit speziellen Steuereinheiten zur Steuerung des Betriebs ausgestattet werden, die, insbesondere bei der Installation mehrerer Geräte, das Ein- und Ausschalten, den Zutritt zur Sicherheitskontrolle in den behandelten Raum, Alarmausfall und Betriebsstundenzähler verwalten können.

Die Behandlung ist unmittelbar und gebrauchsfertig, die Wartung ist minimal und betrifft im Wesentlichen den regelmäßigen Austausch der UV-C-Lampe.

Das UV-REFLEX-SCB wird vollständig in Italien hergestellt, mit hochwertigen und extrem widerstandsfähigen Materialien.

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