



UV-BOX-E3/40H-NX (C/R)

Keimtötender Schrank mit UV-C-Strahlen



Die UV-BOX bewahrt die Hygiene von Instrumenten, Behältern und allen Arten von Geräten in der Lebensmittelindustrie. Die in der Lebensmittelverarbeitung gebräuchlichen Gegenstände müssen desinfiziert werden, um die branchenüblichen hohen Hygiene- und Qualitätsstandards zu gewährleisten. Mit der UV-BOX ist es möglich, die Desinfektion von Geräten und Instrumenten auf einfache, sofortige und sichere Weise zu erreichen, ohne Wärmeentwicklung, ohne Verwendung von Flüssigkeiten und ohne jegliche Gegenanzeigen.

Der Schrank ist mit zwei gegenläufigen UV-C-Lampen ausgestattet, eine oben und eine unten, um alle zu desinfizierenden Flächen schattenfrei ausstrahlen zu können. Darüber hinaus erhöht die innere Reflexion die Leistung der Strahlung und es gelingt, die Expositionszeiten, die erforderlich sind, um den Desinfektionsgrad von 99,9% zu erreichen, deutlich zu reduzieren.

Die Verwendung der UV-BOX wird empfohlen, wenn es notwendig ist, die Sterilität der Instrumente auch Stunden nach dem Waschen zu erhalten, damit sie während der Verarbeitung sicher und sicher sowie zugänglich verwendet werden können.

Es hat sich gezeigt, dass im Lebensmittelbereich die Erhöhung des Hygieneniveaus eine konsequente und allgemeine Steigerung der Produktqualität ermöglicht und insbesondere die Lagerung von Materialien in der UV-BOX die Eliminierung (99%) von Bakterien wie Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, etc. in nur 4 Minuten Betrieb erreicht.

Nur mit chemischen Verbindungen, die gesundheitsschädlich, umweltschädlich und teuer sind, kann der hohe Grad der UV-BOX-Desinfektion erreicht werden.

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 einer Großküche



Ausführung mit Messergestell



TECHNISCHE MERKMALE

- UV-C selektive Strahler (Spitzenemission bei 253,7 nm.) mit hohem Wirkungsgrad, ozonfrei, aus reinem Quarz.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Fenster aus LEXAN® transparentem UV-Schutz.
- Stoppuhr zum zeitgesteuerten Ein- und Ausschalten.
- Sicherheitsschalter zum Ausschalten der Lampen beim Öffnen der Tür.
- Modell -C mit Edelstahl-Rostböden.
- Modell -R mit Zahnstange für 11-16 Messer aus PE.
- Alle verwendeten Materialien sind auf ihre Beständigkeit gegen intensive UV-C-Strahlen getestet.
- Stromversorgung mit elektronischem Vorschaltgerät speziell für UV-C Light Progress Lampen.
- CE-Zeichen (LVD - EMC - MD - RoHS).

UV-BOX-E3/40H-NX (C/R)

schnell, sicher, automatisch



Die UV-BOX-Serie umfasst zwei verschiedene Schrankmodelle, mit Regalen (UV-BOX-R) oder mit speziellen Messergestellen (UV-BOX-C).

UV-BOX hat eine Edelstahlstruktur und eine Tür mit einem speziellen transparenten und UV-beständigen LEXAN-Fenster, mit dem Sie jederzeit das Innere des Schanks und dessen Funktion überprüfen können.

Die UV-BOX ist mit einer automatischen Lampenabschaltung beim Öffnen der Tür ausgestattet. Die Zündung wird über das Bedienfeld gesteuert, über das die automatische Zeitsteuerung mit Schalter und Stoppuhr eingestellt werden kann. Die Lampen leuchten bei jedem Schließen der Tür auf und die Behandlung wird für die eingestellte „Arbeits“-Zeit fortgesetzt. Zwischen einem Desinfektionszyklus und einem anderen ist es möglich, die Pausenzeit nach eigenen Bedürfnissen einzustellen, nach deren Ende die Lampen automatisch für einen neuen Desinfektionszyklus wieder einschalten und die Keimfreiheit für lange Zeit aufrechterhalten.

Die UV-BOX wird vollständig in Italien hergestellt, mit hochwertigen und extrem widerstandsfähigen Materialien.

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