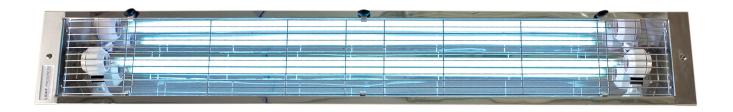
Food



UV - DIRECT - K - NX

UV-C-System mit Direktstrahlung für den versenkten Einbau

UV-DIRECT ermöglicht die gründliche Desinfektion von Luft und Oberflächen in jeder Umgebung der Lebensmittelindustrie. Herkömmliche Reinigungsmethoden reichen oft nicht aus, um ein hohes Maß an Hygiene zu gewährleisten, das nur durch den Einsatz der UV-C-Technologie erreicht werden kann. Die Umgebungen und Räumlichkeiten der Lebensmittelprozesse müssen desinfiziert werden, um die branchenüblichen hohen Hygiene- und Qualitätsstandards aufrechtzuerhalten. Mit UV-DIRECT ist es möglich, die Desinfektion der Bereiche Produktion, Verarbeitung, Lagerung usw. auf einfache, sofortige und sichere Weise zu erreichen, ohne Wärmeentwicklung, ohne Verwendung von Chemikalien und ohne jegliche Gegenanzeigen. UV-DIRECT ist mit einer UV-C-Lampe ausgestattet und wird als übliche Deckenleuchte eingesetzt. Das Gerät kann in den Arbeitspausen immer in Abwesenheit von Personal eingeschaltet werden, um die desinfizierten Flächen zu bestrahlen. In Umgebungen ermöglicht die natürliche Umwälzung von Strömen auch die Behandlung von Luft, die durch die mikrobielle Ladung gereinigt wird und eine ideale und gesunde Umgebung für die Herstellung, Verarbeitung, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln schafft. Es hat sich gezeigt, dass im Lebensmittelsektor die Erhöhung des Hygieneniveaus eine konsequente und allgemeine Steigerung der Produktqualität ermöglicht. Das UV-DIRECT erreicht die Reduktion (99%) von Bakterien wie Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, etc. in wenigen Minuten nach der Operation. Die hohen Desinfektionsstufen von UV-DIRECT sind sonst nur schwer zu erreichen, und zwar nur mit der Verwendung von chemischen Verbindungen, die gesundheitsschädlich und umweltschädlich sowie teuer sind.



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 therapeut is chen 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.



Einsatz im industriellen Umfeld



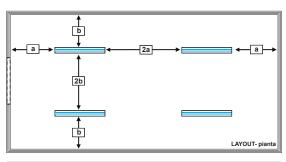


- Selektive UV-C-Lampe (Spitzenemission bei 253,7 nm.) mit hohem Wirkungsgrad, ozonfrei, reinem Quarz.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Alle verwendeten Materialien sind auf ihre Beständigkeit gegen intensive UV-C-Strahlen getestet.
- Stromversorgung mit elektronischem Vorschaltgerät speziell für UV-C Light Progress Lampen.
- Rost aus Edelstahl AISI 304 zum Schutz des UV-C-Kolbens.
- Möglichkeit der automatischen und programmierbaren Verwaltung der EIN-AUS-Zyklen (durch Hinzufügen eines ontionalen Bedienfeldes)
- CE-Zeichen (LVD EMC MD RoHS).



UV - DIRECT - K - NX

ideales Hygieneniveau





Layoutanordnung



UV-DIRECT Die Serie umfasst verschiedene Deckenleuchtemodelle, abhängig von der UV-C-Leistung der Lampe und der Schutzart IP55, mit oder ohne Erdung. UV-DIRECT hat eine Edelstahlstruktur und ist mit einem 2,5 m langen Netzkabel ohne Stecker ausgestattet. UV-DIRECT kann mit speziellen Steuereinheiten zur Steuerung des Betriebs ausgestattet werden, die insbesondere bei der Installation mehrerer Geräte den Ein- und Ausschaltvorgang, den Eintritt in den behandelten Raum, den Alarm und den Betriebsstundenzähler steuern können. UV-DIRECT ist gebrauchsfertig und bedarf keiner besonderen Wartung, außer dem regelmäßigen Austausch der Lampen. Das UV-DIRECT wird vollständig in Italien, mit hochwertigen und extrem widerstandsfähigen Materialien hergestellt.

