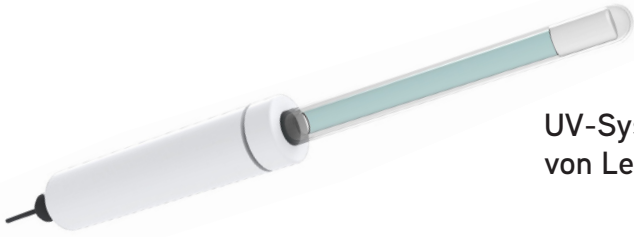


UV-PIPE-BV



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. Beispi-

le 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 bis 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.

Die keimtötende Technologie von UVC Technik AG ist eine sehr vorteilhafte Lösung, weil:



Tiefe, kontinuierliche und programmierbare Desinfektion

Das UV-C-Verfahren schafft ideale hygienische Bedingungen in der Lebensmittelproduktion, sowohl bei Anwesenheit und Abwesenheit von Personal als auch in allen Phasen der Produktion und Lagerung.



Es ist einfach anzuwenden und äusserst zuverlässig

Unser Expertenteam arbeitet von der Produktion bis zum Vertrieb mit grossen und kleinen Lebensmittelunternehmen zusammen, um hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Wir helfen Ihnen, das richtige Produkt aus unserem Sortiment von mehr als 300 Systemen auszuwählen und bieten Ihnen die beste Lösung für Ihre Bedürfnisse.



Sie auf alle mikrobiellen Formen wirkt

UV-C-Strahlen beseitigen: Bakterien, Viren, Sporen, Pilze, Schimmelpilze und Milben, ohne resistente Formen zu erzeugen, ein häufiges Merkmal chemischer Desinfektionsmittel und Antibiotika. Das System garantiert die Qualität von Lebensmitteln und verlängert die Haltbarkeit erheblich.



Gutes Qualitäts-/Preisverhältnis

UV-C-Geräte interagieren mit Reinigungsvorgängen, erhöhen deren Wirksamkeit und erfordern keine Wartung, mit Ausnahme des regelmässigen Lampenwechsels.



Es ein physikalischer, ökologischer und sicherer Prozess ist

Die mikrobielle Reduktion um mehr als 99% ist in kürzester Zeit erreicht: Die UV-C-Behandlung muss im Gegensatz zu ionisierenden Strahlen (Gamma) nicht einmal auf dem Etikett angegeben werden.



UV-PIPE-BV

Tabelle

UV-PIPE-BV	11	16	25
Lampenlebensdauer (Stunden)*	≤ 18'000	≤ 18'000	≤ 18'000
Gesamtverbrauch (W)	11	16	25
«A» Abmessung (mm)	228	304	532
Gewicht (kg)	0,40	0,50	0,70
Ersatzlampe	n°1 GH2-11W	n°1 GH3-16W	n°1 GH5-25W

*ununterbrochener Strahlerbetrieb

