



## UV-PIPE-NX



UV-PIPE-NX ist ein tragbares und ultrakompaktes UV-C-System, das durch seinen zylindrischen Griff aus Isoliermaterial sehr praktisch ist.

UV-PIPE-NX kann an Orten mit sehr begrenztem Raum installiert werden, z.B. zur Desinfektion von Verpackungsfolien, Förderbändern, Abfüllanlagen und Karussells zur Desinfektion von Flaschen und deren Verschlusskapseln sowie zur Behandlung derselben Lebensmittel, zur Dekontamination der Oberflächen von Bändern, Produkten, Verpackungen usw. von Keimen.

Der bequeme Griff ermöglicht die manuelle Verwendung zur lokalen Desinfektion von Aufsätzen, Behältern, Produkten, nach entsprechender Vorsichtsmassnahme und Schutz vor UV-Strahlen. UV-PIPE-NX wurde speziell für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie entwickelt. Aus diesem Grund zeichnet es sich auch durch die Schutzart IP68 aus, die es ermöglicht, perfekt mit feuch-

ten Umgebungen und Wasserspritzern zu arbeiten. 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 Lebensmittelprozesse müssen desinfiziert werden, um die branchenüblichen hohen Hygiene- und Qualitätsstandards aufrechtzuerhalten. Es hat sich gezeigt, dass im Lebensmittelsektor die Erhöhung des Hygieneniveaus eine konsequente und allgemeine Steigerung der Produktqualität ermöglicht. Das UV-PIPE-NX erreicht die Reduktion (99%) von Bakterien wie Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, etc. in wenigen Sekunden nach der Operation. Die hohen Desinfektionsstufen von UV-PIPE sind sonst nur schwer zu erreichen, und zwar nur mit der Verwendung von chemischen Verbindungen, die gesundheitsschädlich und umweltschädlich sowie teuer sind.

## 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-NX

### Tabelle

| UV-PIPE-NX                   | 11          | 16          | 25          |
|------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Lampenlebensdauer (Stunden)* | ≤ 18'000    | ≤ 18'000    | ≤ 18'000    |
| Gesamtverbrauch (W)          | 11          | 16          | 25          |
| «A» Abmessung (mm)           | 235         | 311         | 54          |
| «B» Abmessung (mm)           | 185         | 261         | 490         |
| Gewicht (kg)                 | 1,0         | 1,2         | 1,7         |
| Schutzklasse                 | IP 65       |             |             |
| Ersatzlampe                  | n°1 GH2-11W | n°1 GH3-16W | n°1 GH5-25W |

\*ununterbrochener Strahlerbetrieb

