

UV-REFLEX-SCB



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 Kühllhäusern 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.

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-REFLEX-SCB

Tabelle 1

UV-REFLEX	E40H-SC/B-NX	E75H-SC/B-NX
Lampenlebensdauer (Stunden)*	≤ 18'000	≤ 18'000
Gesamtverbrauch (W)	40	75
Verbrauch (W)	40 W	90 W
Abmessungen LxBxH (mm)	530 x 118 x 120	986 x 118 x 120
Gewicht (kg)	2,5	4
Behandelte Luft (m ³)	30÷40	60÷90
Behandelte Fläche (m ³)	7÷10	15÷22
Schutzklasse	IP 55	
Ersatzlampe	n°1 CH5-40WH	n°1 CH5-90WH

*Dauerbetrieb – ohne Schaltung

