



UV - BOX

armadietto germicida a Raggi UV-C

UV-BOX conserva l'igiene di strumenti, contenitori e di qualsiasi tipo di attrezzatura in ambito alimentare. Gli oggetti di uso comune nei processi alimentari hanno infatti la necessità di essere disinfettati per mantenere alti gli standard igienico-qualitativi tipici di questo settore. Con UV-BOX è possibile ottenere la disinfezione delle attrezzature e degli strumenti in maniera semplice, immediata e sicura, senza sviluppare calore, senza l'utilizzo di liquidi e senza la minima controindicazione.

L'armadietto è equipaggiato con due lampade UV-C, posizionate in maniera da irradiare tutte le superfici da disinfettare senza zone d'ombra. Inoltre la riflessione interna aumenta la potenza dell'irraggiamento, riuscendo ad abbassare notevolmente i tempi di esposizione necessari al raggiungimento del grado di disinfezione di 99,9%.

L'utilizzo di UV-BOX è indicato quando occorre conservare la sterilità degli strumenti anche ore dopo il lavaggio, in modo da poterli impiegare tranquillamente nel corso delle lavorazioni in maniera sicura ed accessibile.

E' dimostrato come, in campo alimentare, l'aumento del livello di igiene permetta un conseguente e generale innalzamento della qualità dei prodotti e, in maniera più specifica, lo stoccaggio dei materiali all'interno di UV-BOX raggiunge l'abbattimento (99%) di batteri come Bacillus, Coli, Clostridium, Legionella, Vibrio, Salmonella, Pseudomonas, Staphylococcus, etc. in soli 4 minuti di funzionamento.

Gli alti livelli di disinfezione di UV-BOX sono ottenibili diversamente solo con composti chimici, pericolosi per la salute e dannosi per l'ambiente, oltre che dispendiosi.



COSA SONO GLI UV-C?

La luce si divide in raggi visibili, raggi infrarossi e raggi ultravioletti.

I Raggi ultravioletti (invisibili) si classificano in:

- UV - A (proprietà abbronzanti)
- UV - B (proprietà terapeutiche)
- UV - C (proprietà germicide)

La banda UV-C elimina Batteri, Virus, Funghi, Spore, Muffe ed Acari distruggendone il DNA, ed inibendone la riproduzione e proliferazione.

La tecnologia UV-C è un metodo di disinfezione fisico con un ottimo rapporto costi/benefici, è ecologico e, al contrario degli agenti chimici, funziona contro tutti i microrganismi senza creare resistenze.



Applicazione



UV - BOX

rapido, sicuro, automatico



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lampade UV-C selettive Light Progress (picco d'emissione a 253.7 nm.) ad alto rendimento, ozone free, di quarzo purissimo.
- Corpo in Alluminio verniciato a polveri epossidiche.
- Finestra in LEXAN® trasparente anti-UV.
- Cronometro per temporizzare accensioni e spegnimenti.
- Interruttore di sicurezza per lo spegnimento delle lampade all'apertura dello sportello.
- Tutti i materiali utilizzati sono testati per resistere ad intensi raggi UV-C.
- Alimentazione con reattore elettronico specifico per lampade a raggi UV-C Light Progress.
- Marchio CE (LVD - EMC - MD - RoHS).



UV-BOX-E2/40H è un contenitore da tavolo costituito da una struttura in alluminio estruso verniciato con polveri epossidiche, ed è dotato di una griglia piana INOX sulla quale appoggiare gli oggetti da disinfettare. La griglia sostiene gli oggetti riposti riducendo al massimo le zone d'ombra per ottenere disinfezioni al 99,99% in tempi di esposizione molto brevi. Il Box è equipaggiato con due lampade U.V. da 40 W.

Lo sportello ha una finestra in Policarbonato trasparente anti UV ed un interruttore di posizione per lo spegnimento dei tubi UV all'apertura dello sportello.

Ogni qualvolta si avvia il cronometro (e lo sportello è chiuso) le lampade UV si accendono e inizia la disinfezione.

L'eventuale apertura dello sportello durante la disinfezione spegnerà immediatamente le lampade allo scopo di garantire la sicurezza dell'operatore, mentre alla richiusura si riaccenderanno automaticamente fino alla fine del tempo impostato dal cronometro.

UV-BOX è costruito interamente in Italia, con materiali di alta qualità ed estremamente resistenti.

