



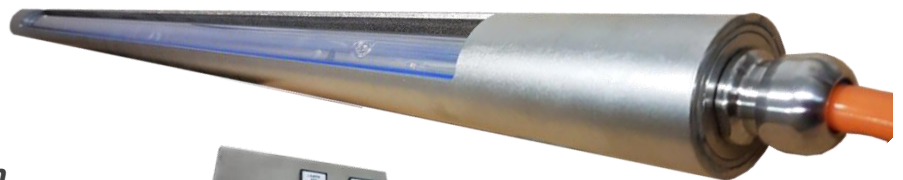
FLIESSBANDENTKEIMUNG

UV-COIL

Das UV-COIL ist ein Oberflächenentkeimungssystem für Fließbänder. Es verringert die mikrobiologische Kontamination in Produktionslinien der Fleisch- und verarbeitenden Industrie sowie auf Verpackungen.

Vorteile des UV-COIL:

- Längere Haltbarkeit von Lebensmitteln
- Einfacher Retrofi möglich
- Chemiefreie Keimreduktion, d.h.:
 - Kontinuierliche Entkeimung
 - Keine Überdosierung möglich
 - Keine Bildung von gesundheitsgefährdenden Nebenprodukten
 - Geringer Wartungsaufwand



uv-technik meyer gmbh

Glauburgstraße 34

63683 Ortenberg

Germany

phone +49 6041 962 80

fax +49 6041 505 77

info@uv-fresh.com

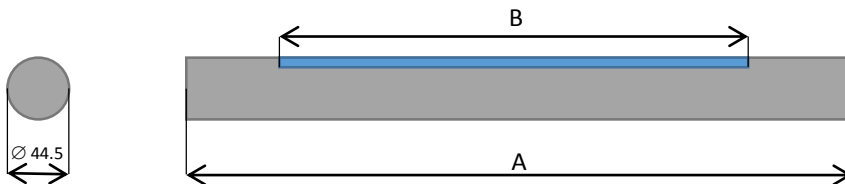
www.uv-fresh.de

Eigenschaften:

- UV-C Amalgamstrahler (253.7 nm)
- Gehäuse aus Edelstahl 1.4301
- Schutz des Strahlers durch Hüllrohr
- Schutzrohr mit einem Al-Reflektor und Splitterschutz
- Wasser- und Schaubdicht – Schutzart IP68
- Schonender Betrieb der UV-Lampe mit einem Elektronischen Vorschaltgerät
- Schaltschrank aus Edelstahl, Schutzart IP66, Abm. 200 x 300 x 120 mm
- CE-Zeichen, RoHS



Technische Daten



Model	A (mm)	B (mm)	Power (W)	UVC*, (W/m ²)	Art. Nr.
UV-COIL 550	740	550	65	220	A00xxxx
UV-COIL 700	890	700	85	220	A00xxxx
UV-COIL 900	1090	900	110	220	P0011
UV-COIL 1150	1340	1150	140	220	A00xxxx

*Gemessen bei einem Abstand von 20 mm