

SANUVOX

УФ система дезинфекции поверхностей - FoodSafe

УФ дезинфектор FoodSafe является исключительно безопасной и многофункциональной системой дезинфекции поверхностей, применяемой на этапе упаковки и передвижения по конвейеру и предназначен для обработки мяса, рыбы и птицы, фруктов и овощей, выпечки и упаковки с помощью прямого освещения бактерицидным УФ излучением типа С. Всего несколько секунд освещения продукта УФ излучением может привести к разрушению 99.999% широко распространенных биологических загрязнений, что является значимой проблемой для пищевой промышленности. Во всех УФ дезинфекторах FoodSafe применяется покрытие TEFLON® для защиты от попадания содержимого лампы на технологическую линию в случае разрушения лампы. Все модули доступны с длиной от 30.5 см до 152 см, а также модули могут работать вместе для обеспечения необходимой общей длины модуля.

Особенности

- Объединение УФ светильников в производственной линии (например, над конвейером) для освещения продукции и поверхностей до начала упаковки, что поддерживает продукт в стерильном и готовом для распространения и потребления состоянии
- Дезинфекция поверхности, в том числе мяса, рыбы и птицы, фруктов и овощей, хлебобулочных изделий и упаковки
- Легко встроить в предварительно установленное оборудование для сортировки, обработки и упаковки
- Все системы УФ ламп FoodSafe снабжены покрытием TEFLON®, что обеспечивает защиту от попадания содержимого лампы на производственную линию в случае повреждения лампы
- Гарантия на блок питания 5 лет и на УФ лампы 1,5 года



Мясо / Упаковка



Фрукты и Производство / Упаковка

Компания ООО «Альфа ИнвестИнжиниринг»

Тел.: +7 (499) 390-79-31. Эл. почта: info@ai-engineering.ru