

Экологически чистая дезинфекция ультрафиолетовым излучением

С увеличением загрязнения окружающей среды использование коротковолнового ультрафиолетового излучения (UV-C) стало особо важным в процессе очистки от микроорганизмов воды, воздуха и поверхностей. Этот метод дезинфекции успешно применяется в течение многих лет и сегодня к уже существующим сферам его применения добавляются новые, например, в пищевой промышленности. UV-C излучение разрушает или деактивирует микроорганизмы, такие как бактерии, плесенные грибки, дрожжи и простейшие одноклеточные организмы.

Стала возможной дезинфекция без использования химических дезинфицирующих средств или воздействия высокими температурами, особенно в тех случаях, где она либо не может проводиться, либо проводится с трудом.

Сегодня дезинфекция при помощи UV-C излучения является не только эффективным, но и необходимым дополнением к другим способам дезинфекции.

Особенности:

- **Невысокая стоимость**
- **Высокая эффективность**
- **Низкие затраты на обслуживание**
- **Надежность**

Пивоваренные заводы

В процессе созревания сусла (жидкость, из которой делается пиво, и т.д., продукт ферментации с дрожжами) является великолепной средой для роста многих организмов помимо дрожжей, используемых пивоваром. Бактерии, плесенные грибки и другие разновидности дрожжей («дикие» дрожжи) способны свободно размножаться в сусле. В дальнейшем они будут взаимодействовать с нормальным типом ферментов, если им позволить развиваться.

Использование бактерицидных облучателей «УФИК» в охлаждающих комнатах пивоваренных заводов обеспечит непрерывную дезактивацию любых воздушно-капельных микроорганизмов. Постоянное облучение стен помещений эффективно предотвращает рост плесенных грибков, и т.д., которые иначе могли бы разрастаться в условиях влажности.

Использование облучателей «УФИК» сократит затраты на бактерицидную обработку помещений по сравнению с традиционными методами (мойка химическими составами). Трудовые издержки при этом также сокращаются.

Увеличение сроков хранения и улучшение качества продукции

• Дезинфекция тары

Установка линии облучателей «УФИК» непосредственно над подающим тару конвейером во время процесса герметизации и наполнения емкостей делает процесс практически стерильным.

Облучатели обрабатывают машины мойки тары, заполнения и нанесения крышек, таким образом, защищая продукцию. Крышки так же могут быть обработаны. Кроме того возможна полная дезинфекция уже использовавшихся крышек.

• Дезинфекция баков хранения и чанов.

Сиропы, сахара, пищевые масла, ароматизированные экстракты и фруктовые соки портятся при хранении под действием бактерий, плесенных грибков и дрожжей. Это вызывает пену, нежелательную ферментацию и прогорклость, которая возникает на поверхности слоем в несколько сантиметров и на внутренней поверхности бака. Это позволяет расти плесенным грибкам и другим микроорганизмам.

Облучение поверхности жидкости внутри баков и чанов с помощью облучателей «УФИК» позволит эффективно решить эту проблему. Аппарат обычно устанавливается внутренней сторону крышки бака на высоту не более 2м от поверхности жидкости.

На дрожжи, которые вызывают необходимую ферментацию при изготовлении пива, UV не воздействуют, поскольку смесь защищена толстым слоем пены, возникающей во время ферментации.

• Подготовка воды

Установки обеззараживания воды эффективны на стадии предварительной подготовки самого важного компонента напитков. Применение ультрафиолета позволяет получить более прогнозируемые результаты, очистив воду от нежелательных бактерий.

• Использование инсектицидных ловушек

Использование инсектицидных ловушек в цехах позволит решить проблему летающих насекомых. Ловушки изготовленные в соответствии с гигиеническими нормами для пищевых производств эффективно уничтожат переносчиков вредных микроорганизмов в цехах, на складах и в хранилищах.

Соответствует Методическим указаниям МУ 2.3.975-00 Федерального центра госсанэпиднадзора Минздрава России, утвержденных Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 19.05.2000. «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».



Бактерицидные облучатели – дезинфекция помещений, сырья и упаковки.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛУЧАТЕЛЕЙ

Типоблучателя	Лампа	Производительность (99% обеззараживания)	Габаритные размеры, мм
ОБН-15/01	15W - 1 шт	30 + 50 м³/час	500 x 70 x 100
ОБН-15/01У	25W - 1 шт	50 + 80 м³/час	500 x 70 x 100
ОБН-75	30W - 1 шт	70 + 100 м³/час	950 x 70 x 135
ОБН-15/02	15W - 2 шт	70 + 110 м³/час	500 x 70 x 100
ОБН-150	30W - 2 шт	130 + 180 м³/час	950 x 70 x 135
ОБП-300	30W - 4 шт	280 + 420 м³/час	930 x 155 x 120
ОБНП-03	8W	15 + 25 м³/час	381 x 35 x 67
ОБНП-03	15W	30 + 50 м³/час	531 x 35 x 67
ОБНП-03	30W	80 + 120 м³/час	988 x 35 x 67
ОБНП-03	36W	120 + 180 м³/час	1293 x 35 x 67
ОБНП-01	1 x 15W	40 + 60 м³/час	712 x 69 x 69
ОБНП-01	1 x 30W	100 + 150 м³/час	1165 x 69 x 69
ОБНП-01	1 x 36W	140 + 200 м³/час	1470 x 69 x 69
ОБНП-01	2 x 15W	80 + 120 м³/час	712 x 117 x 70
ОБНП-01	2 x 30W	200 + 300 м³/час	1165 x 117 x 70
ОБНП-01	2 x 36W	270 + 400 м³/час	1668 x 105 x 67
ОБНП-ПВ 1x36	36W - 1 шт	120 + 180 м³/час	1220 x 285 x 195 мм
ОБНП-ПВ 1x75	75W - 1 шт	200 + 130 м³/час	1220 x 285 x 195 мм
ОБНП-ПВ 2x36	36W - 2 шт	250 + 350 м³/час	1300 x 275 x 205 мм
ОБНП-ПВ 2x75	75W - 2 шт	440 + 600 м³/час	1300 x 275 x 205 мм

ОБНП-ПВ (IP65)



Рециркуляторы – дезинфекция воздуха

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЦИРКУЛЯТОРОВ СЕРИИ «ДЕЗАР»

Модель	"ДЕЗАР 2"	"ДЕЗАР 3, 4"	"ДЕЗАР 6, 8"	"ДЕЗАР 5, 7"
Лампы	2 x 16 Вт	2 x 15 Вт	3 x 30 Вт	2 x 30 Вт
Срок службы ламп, ч	8000	8000	8000	8000
Потребляемая мощность, Вт	50	50	70	100
Производительность, м³/ч	50	70	90	90
Звуковая мощность, дБ	45	45	45	45
Бактерицидная эффективность (S.aureus)*, %	99	99	99,9	99,9
Габариты, мм	600 x 280 x 150	700 x 300 x 180	700 x 300 x 180	1400 x 300 x 130

"ДЕЗАР 4" — модификация прибора "ДЕЗАР 3" на передвижной опоре.
 "ДЕЗАР 7" — модификация прибора "ДЕЗАР 5" на передвижной опоре.
 "ДЕЗАР 8" — модификация прибора "ДЕЗАР 6" на передвижной опоре.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЕЦИРКУЛЯТОРОВ СЕРИИ ОРБП

Модель ОРБП-01	Исп.1	Исп.2	Исп.3
Лампы	3 x 30 Вт	1 x 30 Вт	1 x 15 Вт
Срок службы лампы, ч	8000	8000	8000
Потребляемая мощность от сети ~220В, ВА	300	100	90
Производительность, м³/ч	150 (100)	50	20
Бактерицидная эффективность (S.aureus), %	99 (99,9)	99	99
Уровень шума, дБА	50	45	45
Габаритные размеры, мм	350 x 350 x 1100	250 x 250 x 1250	250 x 250 x 850
(без передвижной платформы)	-	(150 x 110 x 1070)	(140 x 100 x 610)
Масса, кг	-	-	-
(без передвижной платформы)	30	5	3



Инсектицидные ловушки для производственных помещений

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЛОВУШЕК СЕРИИ WE



Модель	WE 300	WE 400/800	WE 400 MURAL
Габариты, см (длина, толщина, высота)	46x13x28,5	62x13x37/76x8x17	76x8x17
Вес, кг	6,5	7,3	5,5
Напряжение, В /Гц	240/50	240/50	240/50
Электропитание сети, В/мА	4000/13	4000/13	4000/13
Мощность UV-A-лампы, Вт	2x15	2x20 или 2x40	1x40
Потребляемая мощность, Вт	40	60 или 100	60
Исполнение корпуса		нержавеющая сталь	

Промышленные установки для обеззараживания воды

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТАНОВОК СЕРИИ "БЛЕСК"

Модель	БЛЕСК10	БЛЕСК20	БЛЕСК50	БЛЕСК100	БЛЕСК300*	БЛЕСК500
Производительность по воде, л/час, не более	1000	2000	5000	10000	30000	50000
Потребляемая мощность, Вт, не более	50	120	120	180	480	550
Габариты, мм, не более: блока облучения	570x120x110	940x120x110	940x140x120	1004x233x205	1400x500x300	1400x500x300
блока питания и контроля	250x100x55	270x110x55	270x110x55	400x400x90	500x500x100	500x500x100
Ресурс лампы, час, не менее:	8000	8000	8000	8000	8000	8000
Избыточное давление в полости блока, кг/см ² , не более			6			
Мощность UV-излучения, мВт/см ² сек, не менее			28			
Время выхода блока на расчётный режим, сек, не более			1			
Параметры питающей сети			220В/50Гц			
Количество ламп в установке:	15W	30W	55W	4x30W	5x55W	7x55W
Потери напора при нормальном расходе воды, кг/см ² , не более			0,02			



Уважаемые Господа!

Центр светотехники «Сентех» предлагает Вам широкий ассортимент светотехнического оборудования специального назначения.

Мы предлагаем Вам пути возможного разрешения проблем, используя новейшие разработки в области ультрафиолетовой дезинфекции, инфракрасного обогрева и «умного» освещения.

Мы абсолютно уверены, что наше сотрудничество будет взаимовыгодным!

Специалисты компании «Сентех»

Эффективная дезинфекция в пивоваренной промышленности

НОВЫЙ ПОДХОД

Очевидные преимущества:

- Сокращение затрат на дезинфекцию помещений
- Увеличение сроков хранения готовой продукции
- Улучшение качества продукции
- Уменьшение потерь сырья



Рекомендовано к применению в соответствии с «Методическими Указаниями МУ 2.3.975-00 от 19.05.2000»