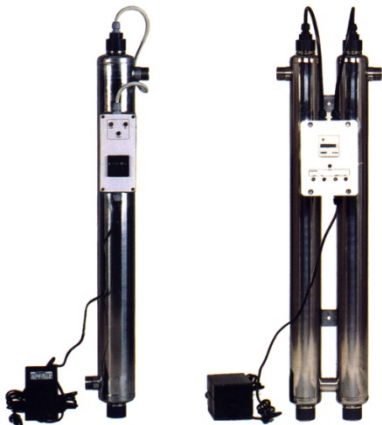
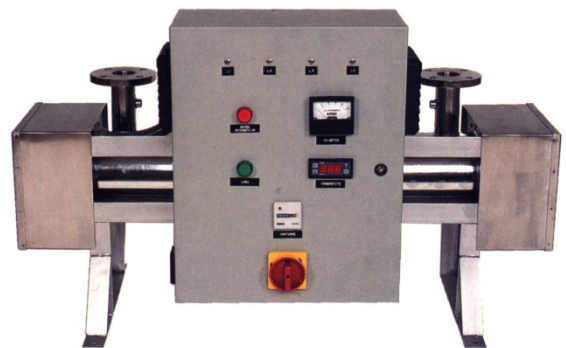
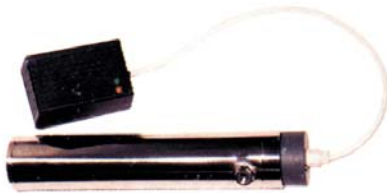
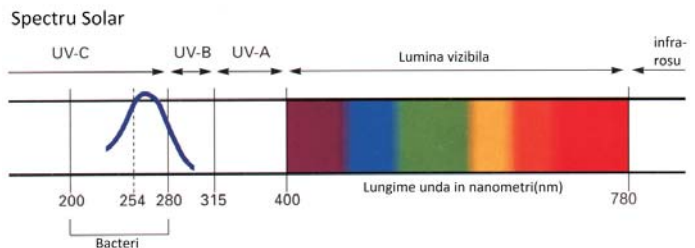


Sterilizatoare UV

De multi ani, sistemele de dezinfectare a razelor U.V. sunt utilizate in industriile alimentare, in industria bauturilor si in domeniul apelor potabile. S-a demonstrat ca razele UV-C (o componenta a razelor solare), cu lungimea de unda cuprinsa intre 200 si 280 nm (1 nm= 10⁻⁹ m), foarte bogate in energie, reusesc sa distruga in cateva secunde microorganismele, interactionand cu ADN-ul lor, si daunandu-i pana la dezactivarea acestuia. Capacitatea maxima de germicid a razelor UV-C se

Lungimea undei predominante emisa de becurile U.V. este de 254 nm, cu alte cuvinte optima pentru exercitarea unei actiuni germicide.



La proiectarea unei instalatii se vor lua in considerare diversi parametri, precum puterea razelor, timpul de expunere, transmiterea si temperatura apei, componente care permit identificarea dozarii corecte de expunere.

Toate aparatele noastre dispun de o camera de sterilizare din otel inox (Aisi 304L sau 316L). Razele ajung in camera de dezinfectare, in fluidul tratat si sunt separate de acesta prin peretii de quart, transparenti la lumina UV-C in proportie de 98%. Camera de dezinfectare se poate inspecta de pe ambele parti. Durata medie a razelor este de aproximativ 8000 ore de functionare, iar aprinderea lor este protejata de un filtru electronic.

Dezinfectarea fluidelor cu UV-C prezinta urmatoarele avantaje:

- Nu necesita substante chimic.
- Nu schimba caracteristicile fizice, chimice sau organoleptice ale fluidului tratat.
- Nu reactioneaza cu fluidul, sau nu favorizeaza crearea compusilor derivati
- Nu furnizeaza caracteristici de agresivitate sau coroziune
- Nu necesita intretinere, cu exceptia schimbarii anuale a becurilor
- Folosirea in combinatie cu sistemele traditionale de dezinfectare (clorul) permite o reducere semnificativa a substantelor chimice la acoperirea minima dupa tratare
- Costurile operationale sunt extrem de mici
- Principalele aplicatii ale sterilizatoarele UV sunt:
 - Apeducte locale
 - Ape potabile menajere
 - Industrii alimentare
 - Industrii de cosmetice si produse farmaceutice
 - Tratamente de Osmoza inversa
 - Post tratare dupa demineralizare si dedurizare
 - Cultura apei
- De fiecare data cand prezenta bacteriilor sau a substantelor chimice de combatere s-ar putea dovedi periculoase pentru ciclul de productie sau pentru sanatate

| Model | Conex. | N° Lampi | Debit max | Pres. max | Dimensiuni | | |
|-------|--------|-----------|-----------|-----------|------------|---------|----------|
| | | | | | Inaltime | Largime | Adancime |
| TAP | ¼" | 1 × 11 W | 300 l/h | 8 bar | 330 | 80 | 80 |
| 1 S | 1" | 1 × 40 W | 2000 l/h | 8 bar | 930 | 150 | 160 |
| 2 S | 1" | 2 × 40 W | 4000 l/h | 8 bar | 930 | 245 | 185 |
| 4 S | 1" ½" | 4 × 40 W | 9000 l/h | 8 bar | 530 | 1100 | 450 |
| 6 S | 2" | 6 × 40 W | 13000 l/h | 8 bar | 530 | 1100 | 530 |
| 4 L | DN 50 | 4 × 65 W | 18000 l/h | 8 bar | 600 | 1800 | 600 |
| 6 L | DN 80 | 6 × 65 W | 27000 l/h | 8 bar | 700 | 1800 | 600 |
| 8 L | DN 80 | 8 × 65 W | 37000 l/h | 8 bar | 700 | 1800 | 600 |
| 10 L | DN 100 | 10 × 65 W | 49000 l/h | 8 bar | 700 | 1800 | 600 |

Pentru debite mai mari, pana la 220.000 l/h aparatele se livreaza la cerere.