

Entkeimen

Entkeimungsschleuse UVC-Lock

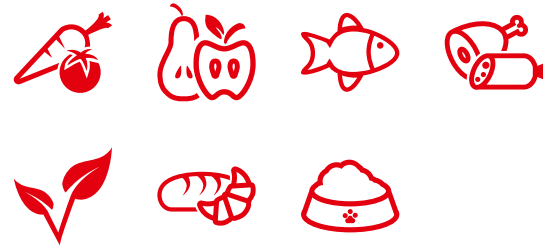
Mit der UVC-Oberflächenentkeimung werden Verpackungsmaterial, Werkzeuge und Lebensmittel schnell und sicher entkeimt - trocken, ohne Hitzeeinwirkung und ohne unerwünschte Additive und Rückstände.



Ihr Nutzen

- ✓ Kosteneffiziente, hochwirksame Entkeimung - trocken, ohne Hitzeeinwirkung, ohne Chemie
- ✓ Einfache, sichere Bedienung gewährleistet
- ✓ Modernste UVC-Technik vom KRONEN-Partner sterilAir®
- ✓ Individuelle Ausstattung durch zahlreiche Optionen, zum Beispiel mit Hybrid-Röhren
- ✓ Hygienic Design - schnelle Reinigung im extra Reinigungsmodus
- ✓ Flexibel einsetzbar, auch im Nassbereich und in allen gängigen Temperaturbereichen

Produktgruppen



Portrait

Sichere UVC-Oberflächenentkeimung von Lebensmittelerzeugnissen sowie Verpackungsmaterial und Werkzeugen

Die Durchlaufschleuse zur UVC-Oberflächenentkeimung wurde in enger Kooperation mit dem KRONEN-Partner **sterilAir®** entwickelt. Die UVC-Lock ist eine sichere und schnelle Lösung, um die Oberflächenverkeimung beim Übergang in den Hygienebereich zu reduzieren. Die Trockenentkeimung erfolgt ohne Hitzeeinwirkung und ohne unerwünschte Additive oder Rückstände. Die hocheffiziente UVC-Technik führt zu sehr guten Entkeimungsleistungen bei kurzer Kontaktzeit. Daraus ergibt sich auch die kompakte Bauform der Maschine und die Anwendbarkeit selbst für wärmeempfindliche Produkte.



Die Produkte werden manuell oder in einer Verarbeitungslinie per Zufuhrband auf das Transportband gebracht und durch einen abgeschirmten Bereich mit UVC-Emitter-Röhren geführt. Die UVC-Lock ermöglicht eine Desinfektion von allen Seiten, die effiziente Anordnung der UVC-Emitter garantiert eine nahezu vollständige Bestrahlungsfläche. Das Edelstahlgeflechtband sorgt für geringstmögliche Beschattung des Produktes von unten. Am Bandauslauf wird das entkeimte Produkt z.B. in den High-Care-Bereich ausgetragen.



Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten:

Häufig angewendet wird die UVC-Lock zur Oberflächenentkeimung von Kisten, Werkzeugen, Verpackungsmaterial (z.B. Eimer oder Dosen), Umverpackungen von Lebensmitteln (z.B. Wurststangen), und von Obst- und Gemüseerzeugnissen vor der Weiterverarbeitung, z.B. Kohlköpfe oder vorgeschälte Zwiebeln und Möhren.

Die Kapazität ist abhängig vom Produkt und von der Kontaktzeit, die das Maß der Keimreduktion bedingt. Kohlköpfe können z.B. mit einer Leistung von bis zu 3 t/h entkeimt werden bei Bandgeschwindigkeiten von 0,05 bis 0,3 m/s. Bei Transportkisten (600 x 400 mm) sind es bis zu 900 Stück pro Stunde bei einer Bandgeschwindigkeit von 0,2 m/s.

Hinweis: Die Entkeimung von Lebensmitteln ist abhängig von den länderspezifischen gesetzlichen Bestimmungen.

Vorteile



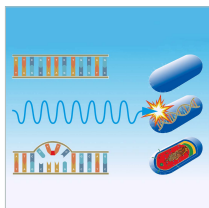
Einfache, sichere Bedienung

Die Handgriffe, mit denen die Haube geschlossen und auch gleichzeitig verriegelt wird, sind im ergonomischen Abstand angebracht. Das Öffnen wird durch leistungsstarke Gasdruckfedern unterstützt. Der seitliche Eingriffschutz beim Bandeinlauf und -auslauf gewährleistet die Sicherheit des Personals. Das vollumschließende Gehäuse mit Bandhaube besteht aus Edelstahl, der dreifache Kunststoffvorhang auf jeder Seite sorgt für Sichtschutz. Die UVC-Lock ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet, so dass die Emitter abgeschaltet werden, sobald die Haube geöffnet wird. Die Bedienung erfolgt über ein Schalterfeld. Optional wird ein Touch-Screen-Display, der beim Reinigungsvorgang abgedeckt werden kann, angeboten. Dank des zweiten Bedienpanels mit Notausschalter auf der Bandauslaufseite kann die Maschine auch vom High-Care-Bereich bedient werden. Bei Bandstopp läuft das Band so lange nach, bis es komplett entleert ist.



Optimierte Reinigung und Hygiene

Der voll zugängliche Innenraum, das Untergestell aus Rundrohren und der Reinigungsmodus, bei dem das Band mit offener Haube läuft, erlauben eine schnelle und einfache Reinigung und maximale Hygiene. Die Röhren-Emitter sind Schutzklasse IP 65, die UVC-Lock kann daher komplett eingeschäumt und mit Wasser abgesprüht werden. Die Röhren sind in einen Teflonschlauch eingeschweißt, der als Splitterschutz dient. Die Sichtschutzvorhänge können leicht ausgehängt werden. Vorschaltgeräte und Elektrik befinden sich in einem separaten Kasten und die unteren Emitter sind in einer ausziehbaren Schublade verbaut, das erleichtert Reinigung und Austausch. Optional ist das Untergestell fahrbar mit Rollen erhältlich.



Effektive UVC-Entkeimung flexibel einsetzbar

Die Oberflächen der Produkte werden durch die UVC-Strahlung hochwirksam trockenentkeimt. Denn durch die Energie des UVC-Lichts bei 254 nm Wellenlänge werden Mikroorganismen geschädigt und ihre Vermehrung unterbunden. Der Eintrag von unerwünschten Mikroorganismen in sensible Produktionsbereiche kann verringert, die Hygiene von Gegenständen und die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängert werden. Die UVC-Entkeimungsanlage wird zur Trennung von Low- und High-Care-Bereich verwendet. Sie ist auch für Einsatzorte mit Nassreinigung und für alle üblichen Temperaturbereiche zwischen 0 und 40 Grad Raumtemperatur geeignet. (Abb. © sterilAir®)

Technische Daten

Elektrische Leistung	Leistung	Je nach Ausführung (Röhrenart und -menge)
	Spannung	230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
Maße	LxBxH	3.044 x 960 x 1.286 mm
	Gewicht	490 kg
	Einlauf-/Aufleghöhe	750 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	750 mm
Sonstiges	Produktgröße	max. 550 x 300 mm (Breite x Höhe), Länge unbegrenzt

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.