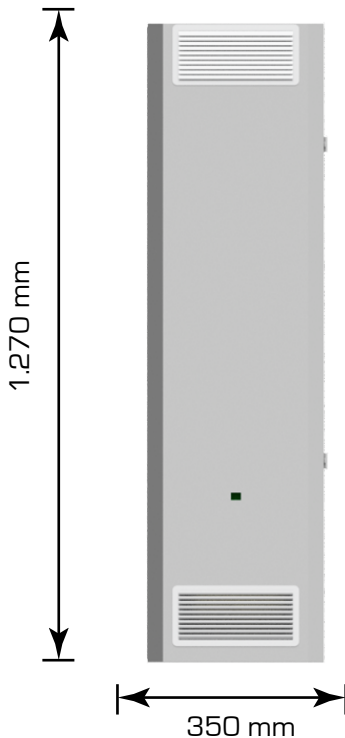


FICHA TÉCNICA

Purificador de Ar UVC - Modelo COMPAC FOOD



O Purificador de Ar Ultravioleta UV-C COMPAC FOOD pertence à nova classe de **Aparelhos compactos empregando a tecnologia Ultravioleta** na faixa de irradiação de 240 nm a 280 nm mais precisamente 254 nm no pico máximo, destinado à eliminar toda a classe de patógenos contaminantes do ar em setores de produção.

Compreende a função principal de eliminar Vírus, Germes. Bactérias, Esporos e eliminar odores.

Especificações Técnicas:

Purificador de Ar Ultravioleta UV - C COMPAC FOOD

Marca: KENTHERM TECHNOLOGIES

Potência 110 W

Radiação UVC 254,6 nm

Radiação 200 - 280 UVC [2 x 18 W = 72 W]

Lâmpadas UV-C Germicida: 2X 36 w OU 2 x 55 W

Modelo: G13 36 W opcional 2 55 W

Radiação UVC 240-280: [36 W] 2 x 15 W = 30 W

UVC 240-280: [55 W] 2 x 18 W = 36 W

Comprimento Total: 450,0 mm

Diametro: 26,0 mm

Tempo de Vida Nominal: 9000 Horas

Marca: Osram, Phillips ou Similar

Ventilador Tangencial de Alta Pressão

Modelo: TGK 120 V1 opcional TGK 240 V1

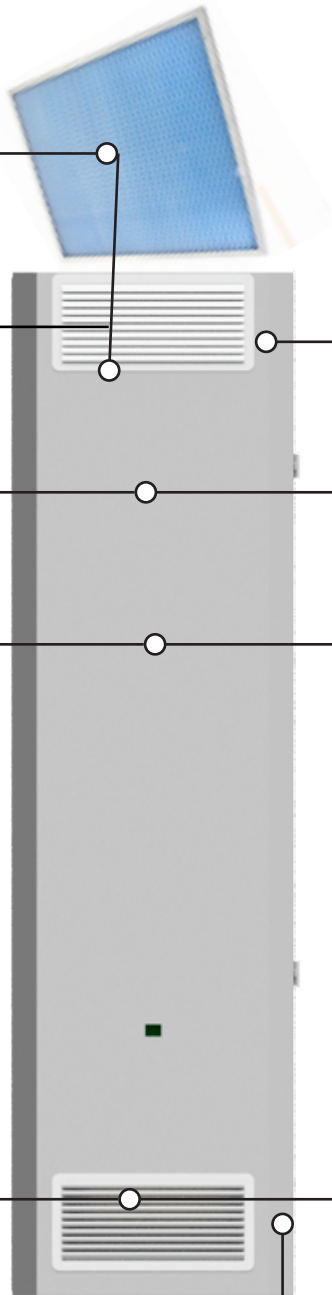
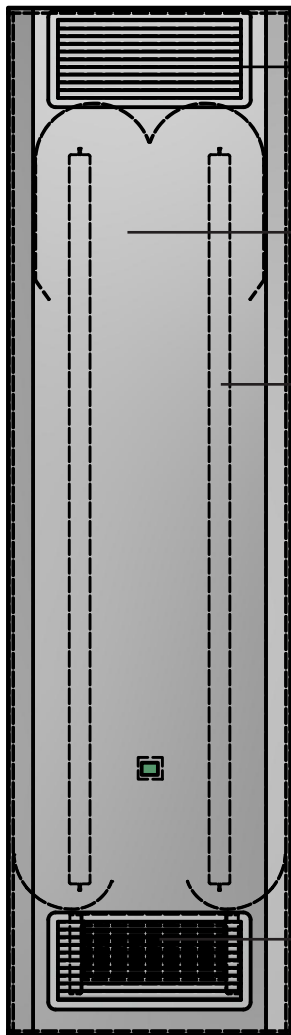
Diâmetro do Hélice: 240 mm

Pressão 52 pa

Ruído 47 dBA

Volts 110/220 V [Opcional]

Filtro Eletrostático
Lavável
Opcional



Grade Exaustão
Ar Purificado

Túnel Labirinto
Inox AISI 430

2 Lâmpads UV-C
36 W PL Germicida
55 W Opcional

Ventilador Centrífugo
120 m³/h



AR PURIFICADO

Grade Aspiração

FLUXO DE AR ASCENDENTE



Ar Contaminado

ÁREA RECOMENDADA:

De 10 m³ Até 90 m²

Lâmpadas UV-C 2 x 36 W = 72 W
Irradiação UV-C no comprimento de
254 nm a 280 nm - 14 W x 2 = 28 W
Vida Útil Mediana Lâmpadas - 9.000 h
Ventilador Tangencial de Alta Pressão
VOLUME: 120 m³/h.

Observações Importantes:

O Purificador de Ar Compac FOOD Kentherm é considerado de alta eficiência.

Efetivamente deve-se considerar a troca de ar nos locais de maior afluxo de público ou circulação, para impedir que os patógenos como vírus, esporos, fungos, germes e bactérias proliferem no ambiente.

Com segurança a cada passagem de ar os patógenos são inativados ou eliminados pelo longo tempo, proximidade e comprimento de exposição à radiação UV-C de alta intensidade deste equipamento.

É um equipamento altamente recomendado para toda produção alimentícia: Panificação, Laticínios, Frigoríficos, Massas, Pescados, nas áreas de Produção, Resfriamento, Estoques, Embalagem, Conservação, Expedição.

Sendo designado para pequenos espaços no caso de ambientes de produção como Laticínios, Frigoríficos, Abatedouros, Panificadoras, Confeitarias, Indústrias de Massas e Alimentícias em geral recomenda-se instalar mais aparelhos em áreas maiores pois a vida de prateleira e nos pontos de vendas depende diretamente da troca de ar e a eliminação dos patógenos que causam o bolor e deterioração dos Alimentos.