



sterilAir[®]
UVC Disinfection since 1939

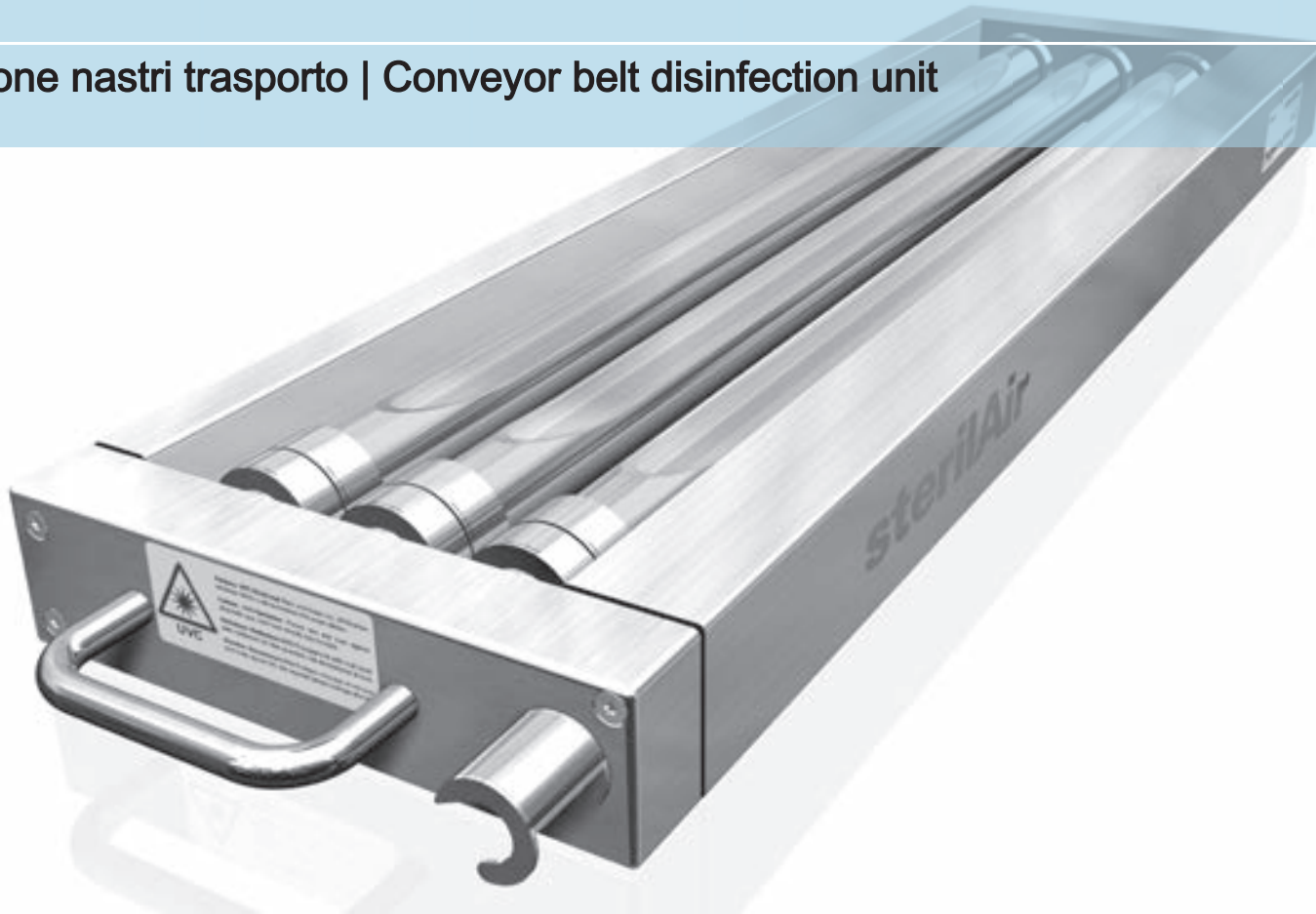
Per un'igiene migliore 24 ore al giorno / For better hygiene around the clock

Disinfezione superfici | Surface disinfection

sterilAir[®] UVC

T2011

Disinfezione nastri trasporto | Conveyor belt disinfection unit



T2011

Disinfezione nastri trasporto

Un adeguata sterilizzazione dei materiali di imballaggio, dei nastri di trasporto e dei contenitori è uno dei più importanti prerequisiti per la "shelf-life" di prodotti alimentari in special modo nell'industria della lavorazione delle carni. Il sistema di disinfezione sterilAir® T2011 per superfici è un dispositivo che viene montato al di sotto dei nastri trasportatori e combina l'elevata richiesta di robustezza, flessibilità e semplice manutenzione. Questo posizionamento non rende necessaria l'interruzione dei processi produttivi e permette di effettuare la disinfezione continua del nastro per raggiungere la qualità desiderata. Nastri e contenitori rimangono microbiologicamente sicuri in piena produzione, anche su più turni di lavoro. L'involucro impermeabile e a grande tenuta (IP65) di questo sistema è in acciaio inox ed è quindi idoneo per utilizzo in condizioni particolarmente difficili.

Un contatto di spegnimento (tilt-switch) in caso di apertura del "cassetto" viene fornito come opzione per la salvaguardia degli occhi degli operatori. L'unità è disponibile in diverse lunghezze e potenze. I tubi sono protetti contro la rottura e sono conformi alle normative HACCP.

Applicazioni

- Per nastri di trasporto e confezionatrici
- IP 65 - adatta a lavorare in ambienti gravosi
- Opera anche su superfici sensibili al calore

T2011

Conveyor belt disinfection unit

An adequate microbiological sterility of packaging materials, conveyor belts and storage containers is one of the most important prerequisites for the shelf-life of foodstuffs especially in the meat processing industry. The T2011 surface disinfection system for under belt installation combines the high demand for sturdiness, flexibility and ease of maintenance.

The under belt installation benefits are obvious: Uninterrupted work processes and continuous disinfection of the contact surfaces relevant for the product quality are achieved. Conveyors and containers stay microbiologically safe under full production conditions, even in multi-shift operation. Due to its water-repellent and fully enclosed stainless steel housing (IP 65), the system is ideally suited for the most adverse conditions.

A tilt switch can be fitted optionally. The unit is available in various lengths and power classes. The tubes are shatter-protected and therefore comply with HACCP guidelines.

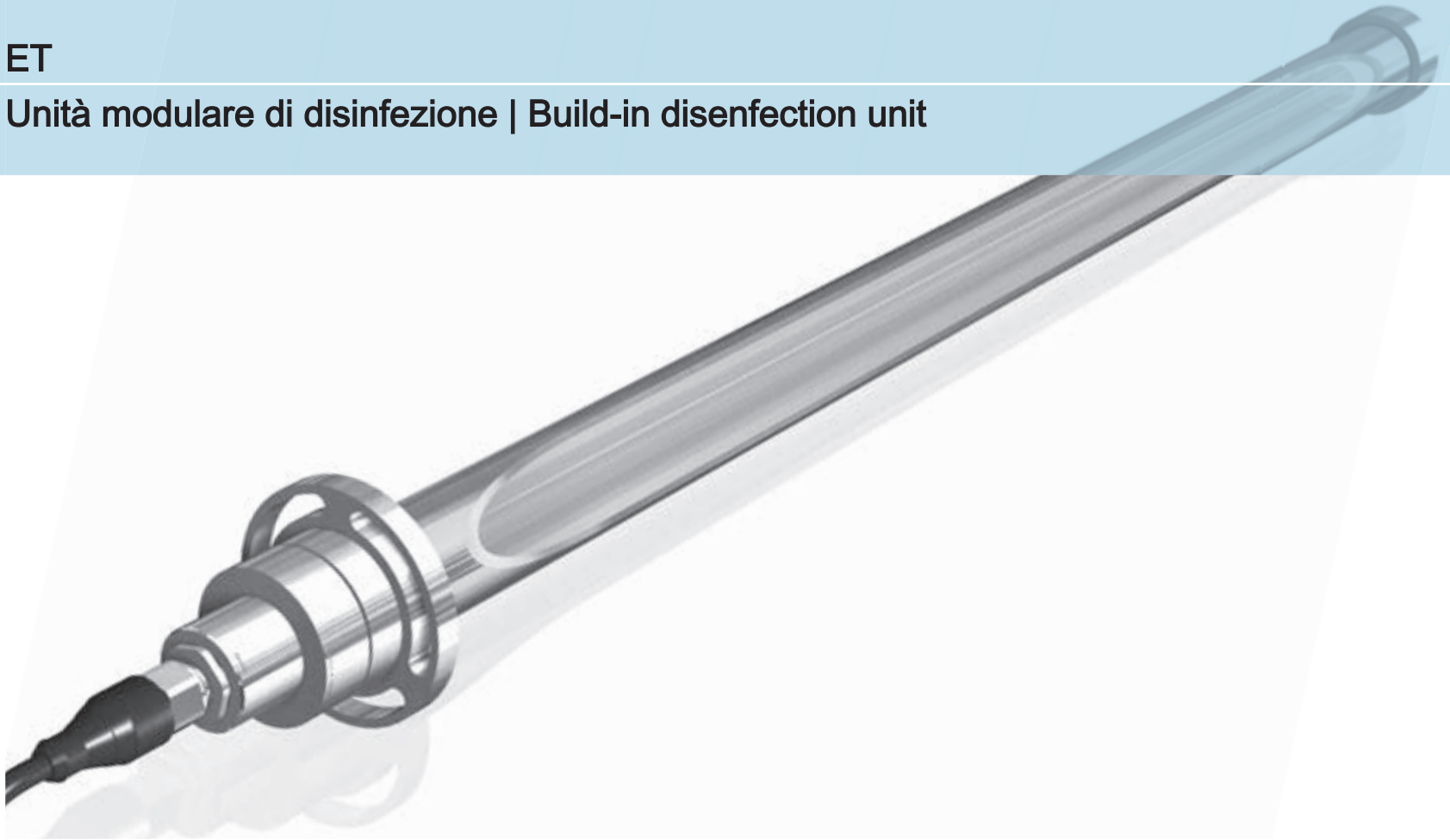
Hard facts

- For conveyor belts and packaging
- For particularly adverse operational conditions (IP 65)
- Also for heat-sensitive surfaces



ET

Unità modulare di disinfezione | Build-in disinfection unit



ET

Unità modulare di disinfezione

Un adeguata sterilizzazione dei materiali di imballaggio, dei nastri di trasporto e dei contenitori è uno dei più importanti prerequisiti per la "shelf-life" di prodotti alimentari in special modo nell'industria della lavorazione delle carni. L'impiego di disinfettanti chimici in queste applicazioni è solitamente vietato. I sistemi di disinfezione sterilAir® sono stati testati e operano secondo gli standard massimi dell'industria. Tubi UV a lunga durata e a basso consumo d'energia sottolineano l'economicità del sistema. Grazie alla bassissima temperatura generata le lampade UVC prodotte da sterilAir® sono l'ideale per il trattamento di prodotti sensibili alla temperatura.

La serie ET di sterilAir® è stagna all'acqua, molto flessibile nelle applicazioni e con un costo adeguato oltre ad essere conforme agli standard HACCP e FDA.

Diverse tipologie di tubi e differenti lunghezze dei cavi di collegamento, più scelte di montaggio e la possibilità di avere uno o due tubi rendono la serie ET estremamente versatile.

Applicazioni

- Esecuzione stagna (IP 65)
- Igiene nel confezionamento, lavanderie e tessile
- Nastri di trasporto negli impianti lavorazione carni

GB

ET

Build-in disinfection unit

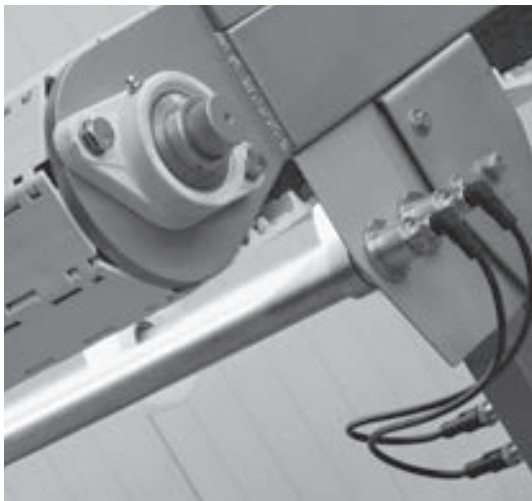
An adequate microbiological sterility of packaging materials, conveyor belts and storage containers is one of the most important prerequisites for the durability and/or hygiene of foodstuffs, beverages, textiles and pharmaceutical products. The use of chemical disinfectants in those applications usually is prohibited. sterilAir® UV components are proven and tested, meeting high industrial standards.

Long UV emitter replacement intervals and exemplary low energy consumption underline the economic efficiency of the system. Due to their very low emitter temperature, sterilAir® UV components are ideally suited for the treatment of heat-sensitive materials.

The sterilAir® ET series is a water resistant, highly flexible and absolutely cost efficient solution to your disinfection needs, besides being HACCP and FDA compliant. Different tube and cable lengths, a selection of mounting hardware and the choice of mono or dual tube systems provide maximum flexibility.

Hard facts

- Water resistant (IP 65)
- Packaging, laundry and textile hygiene
- Conveyor belts in meat processing plants



Famiglia prodotti | Product family



T2012-XL

Disinfezione nastri
Conveyor belt disinfection



ET-Lab

Disinfezione banchi da laboratorio
Laboratory bench disinfection



T2011

Disinfezione nastri
Conveyor belt disinfection



ET

Lampada per superfici
Build-in disinfection unit

sterilAir AG

Oberfeldstrasse 6
CH-8570 Weinfelden
www.sterilair.com

Distribuito da:
Your sterilAir® sales partner:



TDM sas
Via F. Filzi, 3 - 20822 Seveso (MB)
tel: +39 0362 1794873
mail: info@tdm-sas.it - web: www.tdm-sas.it