

MULTI-IL COIL CLEAN: Unidad de desinfección de superficies y de foto-oxidación

Multi-IL Coil Clean elimina tanto los microorganismos presentes en el aire como la acumulación de compuestos químicos orgánicos en el interior de sala de alimentos para así reducir la contaminación de los alimentos y poder retrasar el proceso de maduración. Ideal para cualquier cámara frigorífica equipada con sistema de refrigeración, se instala en las baterías de frío de los equipos de ventilación.

Multi-IL Coil Clean utiliza longitudes de onda UV duales (UVC/UVV) para desinfectar el moho, las bacterias y los virus, pero también para oxidar cualquier acumulación de compuestos químicos orgánicos, por ejemplo el etileno.

Los reflectores parabólicos de aluminio permiten utilizar toda la energía UV producida por las lámparas y concentrarla en la superficie a tratar. Estos mismos reflectores protegen las lámparas contra la suciedad.



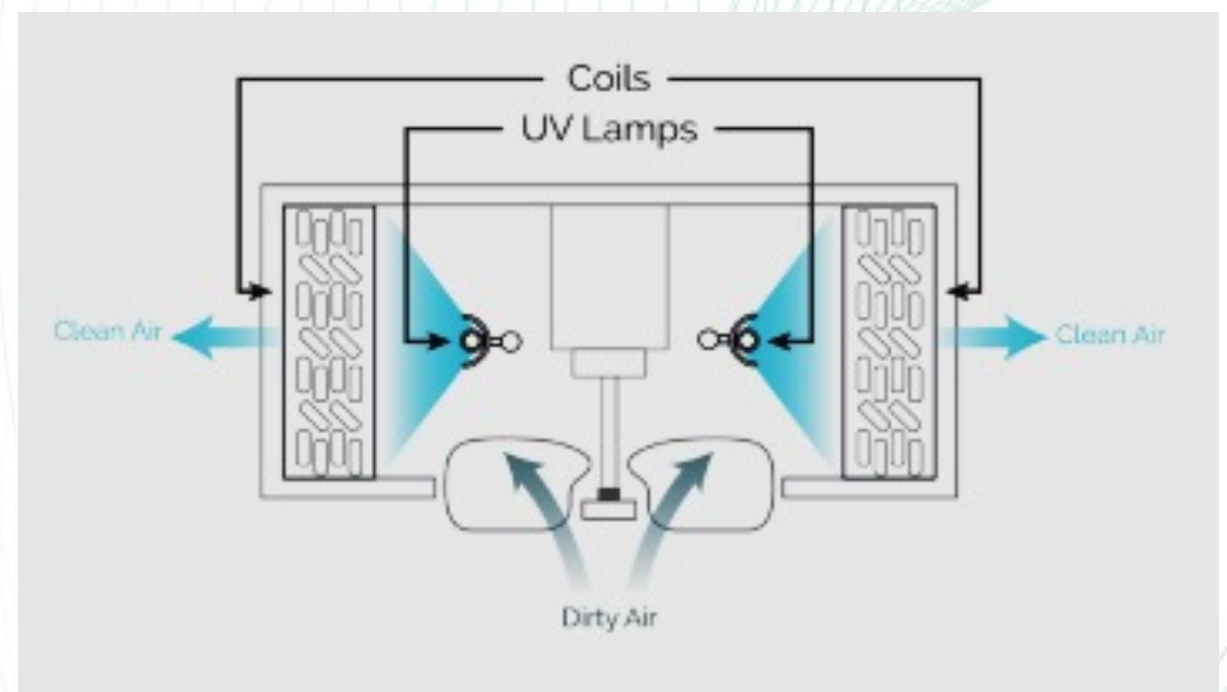
Beneficios

- Reduce la acumulación de etileno y otros compuestos químicos orgánicos
- Aumenta la vida útil de los alimentos.
- Limpia las baterías de frío de biofilm, reduciendo el consumo energético.
- Elimina el uso de productos químicos en la limpieza de las baterías de frío.
- Reduce la carga biológica en la sala de almacenamiento y por tanto la contaminación

Especificaciones

- Disponible en longitudes de hasta 60"
- Equipado con luces LED: indican el estado de las lámparas
- Incluye caja de balastos y relés de estado solido.

Se hace un estudio y diseño de las necesidades exclusivo para cada caso



Garantía

- Lámpara: 2 años.
- Balastro: 15 años.



Longitud de lámparas:
30,5-152 cm



Instalación:
Frente a las bobinas
del evaporador



Bio-esterilización



Coil Inefficiency From Biofilm Contamination

Fouling Thickness	Efficiency Loss
.006"	16%
.012"	20%
.024"	27%
.036"	33%
.064"	50%

Producido en Canadá por **SANUVOX**