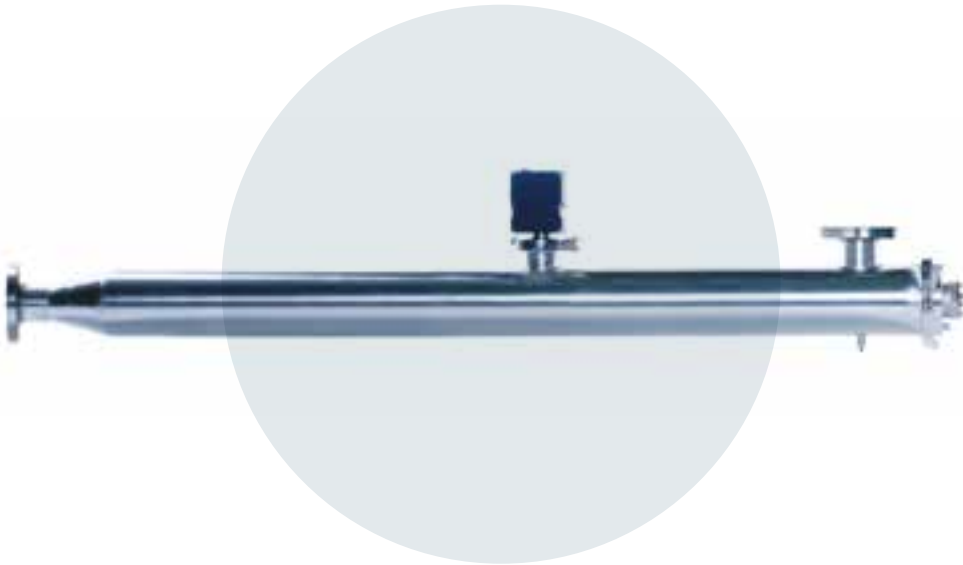


We UVCare...



PURELINE D AF

# Anwendungsoptimiertes UV für Nahrungsmittel und Getränke



## UV-Behandlung für Nahrungsmittel und Getränke

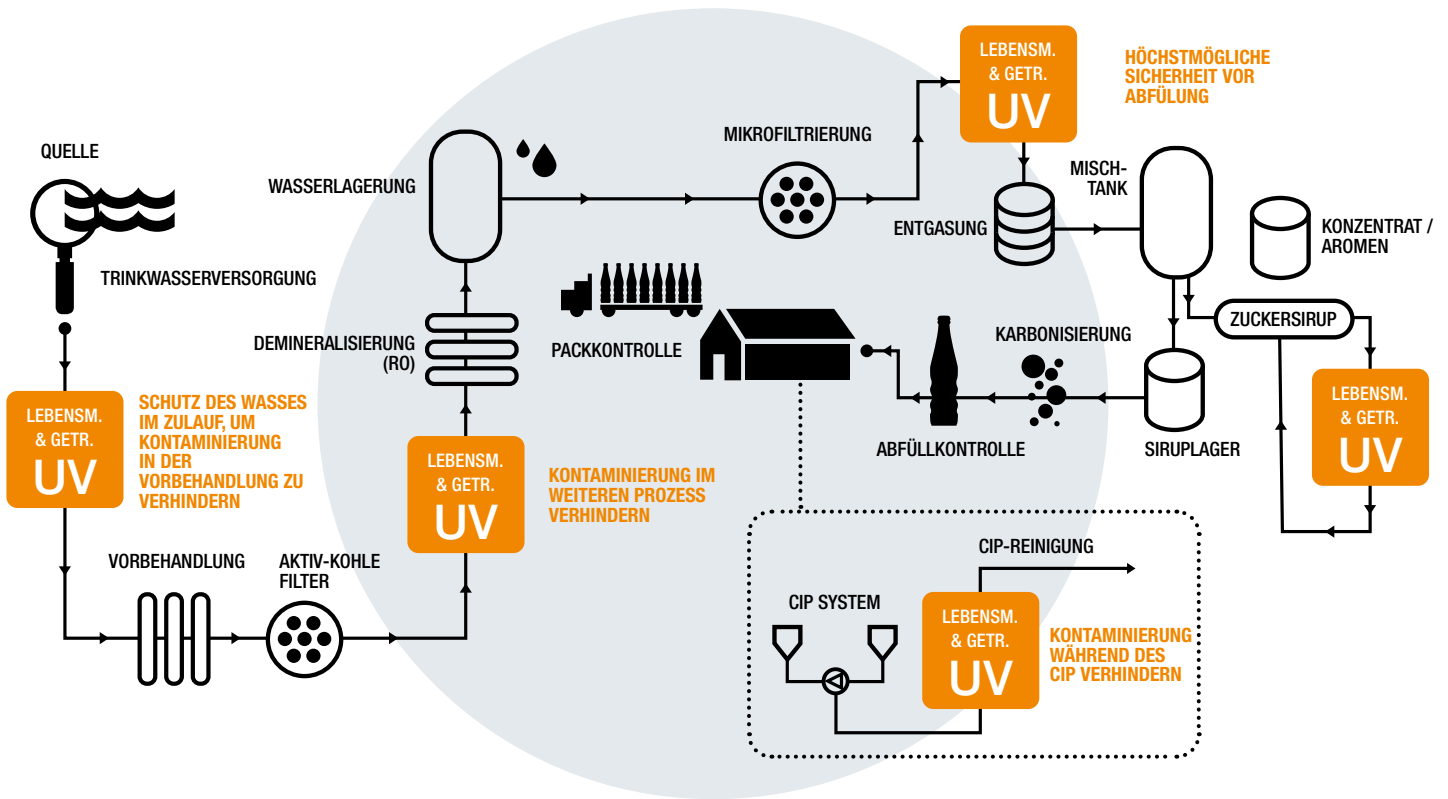
Unsere PureLine D AF Systeme zielen spezifisch darauf ab, UV Desinfektion für Produkt- und Prozesswasser in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie bereitzustellen. Durch den Einsatz einer UV-Anlage desinfizieren Sie das Wasser, eliminieren unerwünschte Organismen, vermindern die Bio-Belastung, schützen vor Biofilm-Bildung, reduzieren die Anzahl der SIP/CIP Zyklen und senken damit die Betriebskosten. Jedes System ist mit einem UV-Monitor ausgestattet, mit dem die keimtötende Wirkung der UV-Anlage gemessen und die Leistung auf einfache Weise überwacht und protokolliert werden kann.

berson

hanovia

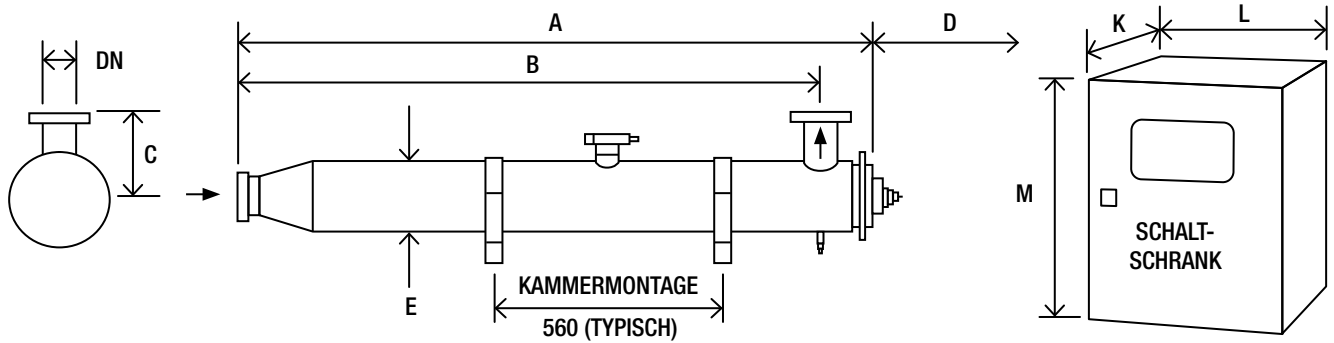
aquionics

# Potentielle Standorte der PureLine D AF™



HAUPTMERKMALE	WAS ES IHNEN BIETET	VORTEILE FÜR SIE
<b>SYSTEM-ÜBERWACHUNG</b>		
UV-Intensitätsmonitor zur Messung keimtötender Wellenlängen	Kontinuierliche Leistungsüberprüfung mit integrierter Alarmfunktion bei zu niedriger Intensität	Einfache Überwachung und Protokollierung der Systemleistung
<b>OPTIMIERUNG</b>		
UV-Wasserdesinfektion	Schützt Ihre Prozesswässer vor mikrobiologischer Verunreinigung inklusive chlorresistenter Organismen wie <i>Cryptosporidium</i> und <i>Giardia</i>	Hat weder auf Geschmack, Geruch, noch Farbe des Endprodukts Auswirkung Keine Chemikalien
Entworfen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie	FDA zugelassene Materialien für alle benetzten Teile	Industriekonforme Materialien
	*Kammer mit Tri-Clamp Verbindungen und < 0.38 µm Innenausführung	Hygienisches Design
	*Automatischer Wischer (Quarzglasreinigung)	Selbstreinigung
<b>INTEGRIERUNG</b>		
Kompaktes Design	Lässt sich auf Rahmen montieren	Einfache Integration
	Lässt sich nachträglich in bestehende Prozesse einfügen	

\* Option



		Maße (mm)								Ungefähres Gewicht (kg)								
										Ohne Wischer			Mit Wischer					
Modell	Max Leistung (kW)	Min T <sub>10</sub> (%)	A	B	C	D	E	DN	K*	L	M**	K*	L	M**	Kammer (leer)	Schalt-schrank (ohne Wischer)	Schalt-schrank (mit Wischer)	
PureLine D AF 0003	115	60	920	840	100	800	64	25	170	300	490	225	400	690	5	11	20	
PureLine D AF 0005	115	60	1388	1273	150	1300	102	40	170	300	490	225	400	690	9	11	20	
PureLine D AF 0008	165	60	1388	1273	150	1300	102	50	170	300	490	225	400	690	9	11	20	
PureLine D AF 0016	345	60	1388	1273	150	1300	102	50	170	300	490	225	400	690	9	11	20	
PureLine D AF 0030	345	60	1437	1300	200	1300	168	80	170	300	490	225	400	690	24	11	20	
PureLine D AF 0090	600	60	1980	1825	250	1900	206	150	225	400	690	225	400	690	46	22	22	

\* Abmessung L vor Schrank freilassen, damit die Tür geöffnet werden kann und Zugriff auf das Bedienfeld besteht.

\*\* Abmessung M beinhaltet den Platz für die Montagehalterungen. Lassen Sie unter dem Schrank noch weiteren Platz für Kabelzuführung und Zugang frei (mindestens 250 mm). Alle Abmessungen verstehen sich als Näherungswerte, um Freiräume zu gewährleisten. Wir verfolgen eine kontinuierliche Produktentwicklung, exakte Zeichnungen sind auf Anfrage erhältlich. Alle Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Ihr Händler oder unser Kundenbetreuer kann Sie bei der richtigen Auslegung und den Spezifikationsanforderungen beraten.

#### UV KAMMER

Material:	Edelstahl 316L / 1.4404
Innenausführung:	Stahlrohr, Leitung und Schweißnähte elektropoliert und passiviert
Außenausführung:	Satinpolitur (120 Körnung) elektropoliert und passiviert
Prozessanschlüsse:	Flansch EN 1092-1 PN16
Entleerungsanschluss:	Tri-Clamp nach ISO 2852
Endplatte:	Abnehmbare Tri-Clamp, nur bei D AF 0090 mit Flansch
Schutzart:	IP65 äquivalent zu NEMA 4, jedoch nicht für Außeneinsatz
UV-Strahler:	Niederdruck-Amalgam
Strahlerhüllrohr	Reines Quarzglas (F200)
Anzahl der UV-Strahler:	1
Erwartete Strahlernutzungsdauer:	12000 Stunden
Temperatursensor:	Bimetallschalter, nur bei D AF 0090
UV-Sensor:	Nasser UV-Monitor
Temperatur des Mediums:	5°C bis 40°C
Maximale CIP-Temperatur:	130°C (D AF 0003 – D AF 0016) 95°C (D AF 0030 – D AF 0090) bei galvanisch getrenntem Schaltschrank
Hydrostatisch druckgeprüft:	Ja, gemäß den Anforderungen der DGRL EN 13445
Kammermontage:	Horizontal oder vertikal, außer D AF 0090 nur horizontal
Betriebsdruck:	10 bar (nur Überdruck)
Dichtungen:	EPDM, ADI frei, EC 1935/2004, FDA 21 CFR 177.2600 zugelassen

#### OPTIONEN

Dokumentationspaket	
Schrankmaterial: Edelstahl 304	
Schweißer-Dokumentenpaket für Kammerkonstruktion	

#### OPTIONEN (FORTGEFÜHRT)

Wischer: automatisch (pneumatisch betrieben), ausgenommen D AF 0003
Betriebs- und Wartungshandbuch sowie Installations- und Inbetriebnahmehandbuch gedruckt, auf Chinesisch, Englisch, Französisch, Deutsch oder Spanisch
Flanschoptionen: ANSI 150, JIS, Tabelle 'E' und Tri Clamp
Tri-Clamp mit Kammer in hygienischem Design mit <0,38 µm interner Oberflächenpolitur, Schweißnähte elektropoliert und passiviert
Maximale CIP-Temperatur: 130°C (D AF 0030 – D AF 0090, bei galvanisch getrenntem Schaltschrank)
Rahmenmontage (nicht für Schiffsbord oder Erdbebenzone)

#### SCHALTSCHRANK (STEUERUNG ELECTRON)

Material:	Kohlenstoffstahl mit Polyesterbeschichtung
Schutzart	IP66 / NEMA 4 außer bei D AF 0090: IP54 / NEMA 12
Versorgungsspannung:	230 V (± 10%), 50/60 Hz
Betriebstemperaturbereich:	5°C bis 40°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	<95% nicht kondensierend, ausgenommen D AF 0090: 85%
Kühlgebläse:	Nur D AF 0090
Verbindungskabellänge:	5 m

#### SIGNALAUSGÄNGE

4-20 mA passive Ausgänge:	UV-Intensität %
VFC-Ausgänge:	Lampen AN und Warnung UV niedrig

#### SIGNALEINGÄNGE

VFC Eingänge:	Fernbetrieb An / Aus, Fehler zurücksetzen
---------------	---

#### KOMMUNIKATIONSSCHNITTSTELLE

nicht verfügbar

#### ZULASSUNGEN

CE-Kennzeichnung



**PURELINE D**

Ebenfalls erhältlich in unserer Nahrungsmittel & Getränke Produktpalette...



**PURELINE DC+DCD**

Entchlörung und  
Chlordioxid-Entfernung



**PURELINE DO**

Ozonentfernung und  
Desinfektion



**PURELINE PQ**

Unabhängig geprüfte Systeme  
für kritische Desinfektion  
oder als Barriere gegen  
Krankheitserreger



**PURELINE S**

Desinfektion von  
Zuckersirup



BERSON, HANOVIA & AQUIONICS ARBEITEN ZUSAMMEN ALS TEIL DER HALMA GRUPPE.

**Niederlande**

t: +31 40 2907777  
e: sales@bersonuv.com

**China**

t: +86 21 61679599  
e: china@hanovia.com

**USA**

t: +1 980 256 5700  
e: sales@aquionics.com

**Deutschland**

t: +49 611 44575375  
e: verkauf@hanovia.com

**Malaysia**

t: +60 16 440 8834  
e: asia@hanovia.com

**Kanada**

t: +1 980.256.5700  
e: sales@aquionics.com

**Großbritannien**

t: +44 1753 515300  
e: sales@hanovia.com

**Mexiko**

t: +1 980.256.5700  
e: sales@aquionics.com



FM 29365

©2019 Berson Hanovia Aquionics - 910433-0000-02-DE