

We UVCare...

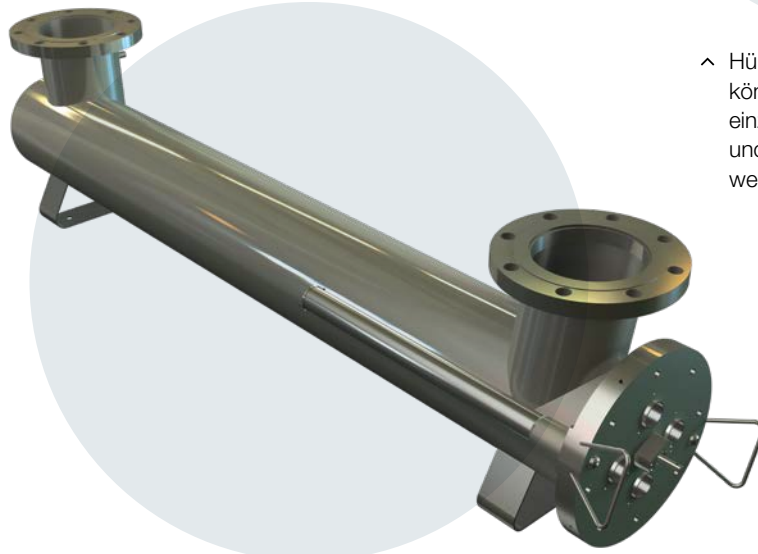


PURELINE PQ AL

Anwendungsoptimiertes UV für Nahrungsmittel und Getränke



^ Hüllrohre und Wischer können von einem einzelnen Bediener schnell und einfach ausgetauscht werden



^ Patentierter Lampenverbinder ermöglicht leichte Bedienung bei hoher Benutzersicherheit

Optimierte UV- Behandlung für Nahrungsmittel & Getränke

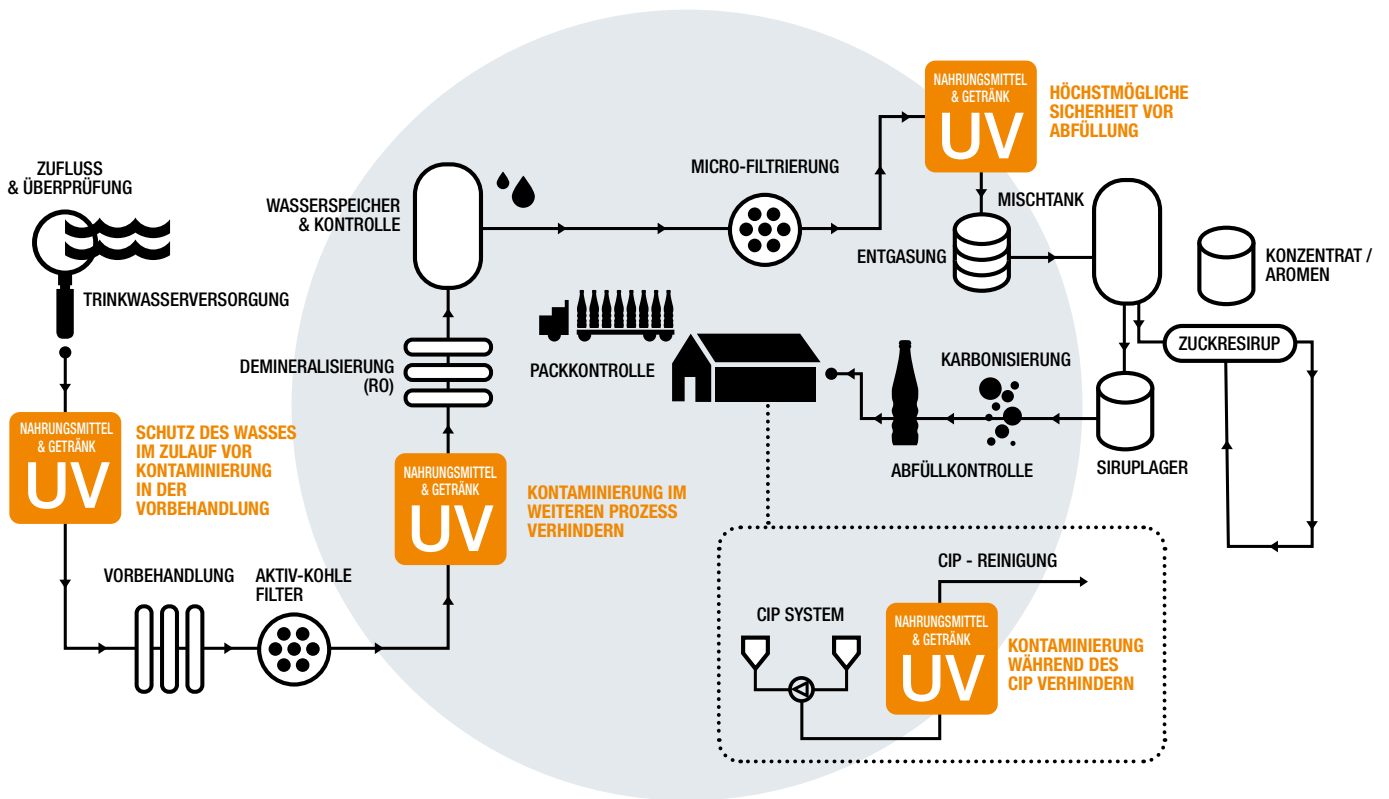
Unsere PureLine PQ AL UV sind energieeffiziente Amalgamlampensysteme, optimiert für UV-Desinfektion von Produkt- und Prozesswasser in der Nahrungsmittel- & Getränkeindustrie. Durch den Einsatz einer zertifizierten PQ AL-Anlage können Sie sich sicher sein, mit einer innovativen Mehrfachniederdruck-Lampenlampe, überwacht von Sensoren und intelligenter Steuerungstechnologie, eine automatisch optimale Desinfektionsleistung mit hoher Betriebseffizienz zu gewährleisten. Die PQ AF eliminiert unerwünschte Organismen, vermindert die Bio-Belastung, schützt vor der Bildung eines Biofilms und senkt damit die Betriebskosten durch weniger CIP / SIP Zyklen. Jedes System ist mit einem zertifizierten trockenen UV-Sensor ausgestattet, mit dem die keimtötende Wirkung der UV-Anlage gemessen und die Leistung auf einfache Weise überwacht und protokolliert werden kann. Die Steuerung hat zusätzlich die Möglichkeit, aus gemessenen Durchfluss- und UV Transmissionswerten die UV Dosis in Echtzeit zu berechnen.

berson

hanovia

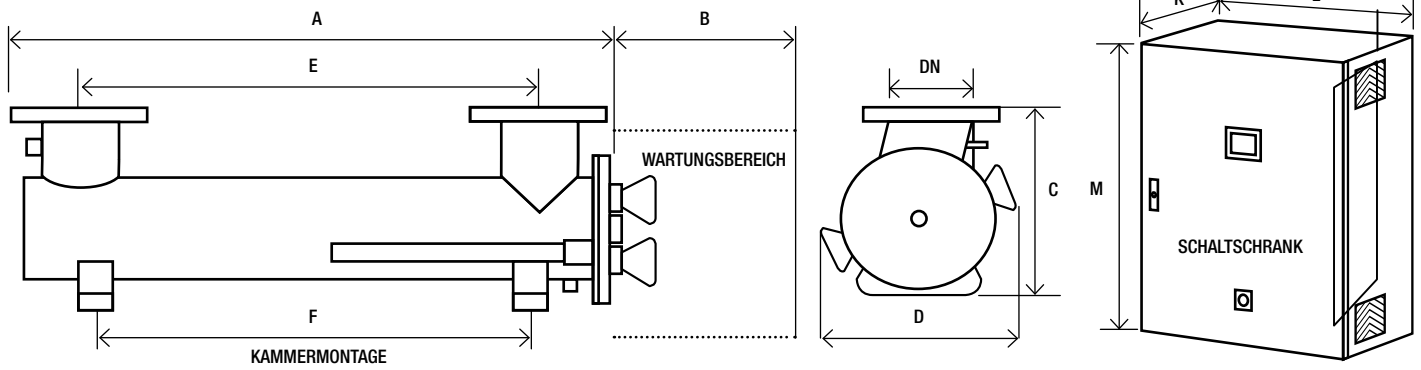
aquionics

Potentielle Standorte der PureLine PQ AL™ in der Getränkeindustrie



HAUPTMERKMALE	WAS ES IHNEN BIETET	VORTEILE FÜR SIE
SYSTEM-ÜBERWACHUNG		
UV-Sensor	Kontinuierliche Leistungsüberprüfung mit integrierter Alarmfunktion bei zu niedriger UV-Dosis	Einfache Überwachung und Protokollierung der Systemleistung
Eingangssignale Durchfluss- und UVT-Messung	Stufenlose, variable Leistungssteuerung basierend auf Echtzeitdaten	Optimaler Energieverbrauch senkt Betriebskosten
OPTIMIERUNG		
Mehrere Niederdrucklampen	Strahl in keimtötenden Wellenlängen zur Desinfektion von Produkt- & Prozesswasser	Hat weder auf Geschmack, Geruch noch Farbe Auswirkungen Keine Chemikalien
	Hohe Behandlungskapazität	Schützt Vorbehandlungsgeräte und UO Filter vor Bio-Fäulnis., wodurch die Wartungshäufigkeit und -dauer reduziert wird. Kompakter Bauweise für einfache Integration und reduzierte Betriebskosten
Innovatives Kammerdesign	Maximiert die UV-Bestrahlung des Wassers	Reduziert Energiekosten
Entworfen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie	Flanschverbindungen, Standard Oberflächenbehandlung innen	Reduzierte Kosten für das System, wenn kein hygienisches Design notwendig ist
	FDA und EC zugelassene Dichtungen	Industriekonforme Materialien
	*Automatischer Wischer	Selbstreinigung zur Aufrechterhaltung der Leistung
INTEGRIERUNG		
Für Ihren Prozess entworfen	*Lässt sich auf Rahmen montieren	Einfach zu installieren
	Compact design	Easy integration

* Option



Modell	Max. Leistung (kW)	Maße (mm)										Ungefähres Gewicht (Kg)	
		Kammer										Steuerung	
		A	B	C	D	E	F	DN	K*	L	M**	Kammer	Schrank
PureLine PQ AL 100	2.4	1710	1500	420	400	1417	1372	150	300	800	1000	150	70
PureLine PQ AL 300	7.2	1800	1500	605	560	1372	1475	250	400	1200	1200	300	140

* 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:	<0.8 µm Ra Zuleitungen und Schweißnähte elektropoliert und passiviert
Außenausführung:	Gebürstet mit K280, elektropoliert und passiviert
Prozessanschlüsse:	Flansch EN 1092-1 PN16
Entleerungsanschluss:	Verschloßen mit Tri-clamp ISO 2852
Endplatte:	Abnehmbare Endplatte
Schutzart:	IP54 äquivalent zu NEMA 4, jedoch nicht für Außeneinsatz
UV-Strahler:	Niederdruck
Strahlerhüllrohr:	Reines Quarzglas (F200)
Anzahl der UV-Strahler:	4 (PQ AL 100), 12 (PQ AL 300)
Erwartete Strahlernutzungsdauer:	9.000 Stunden
Temperatursensor:	Ja
UV-Sensor:	Kalibrierter, trockener DVGW-konformer UV-Sensor
Temperatur des Mediums:	5°C bis 40°C
Maximale CIP-Temperatur:	95°C Lampe aus
Hydrostatisch druckgeprüft:	Ja
Kammermontage:	Nur horizontal
Betriebsdruck:	10 Bar (nur Überdruck)
Dichtungen:	EPDM, ADI frei, EC 1935/2004, FDA 21 CFR 177.2600 zugelassen

OPTIONEN

Dokumentationspaket
Schaltschrank: Edelstahl 304, IP54 (NEMA 12)
Schaltschrank: Edelstahl 304 mit Klimaanlage, (5-50°C), IP56 (NEMA 4X), relative Luftfeuchtigkeit von <95%, nicht kondensierend. Siehe Verkaufszeichnungen für Maße
Schaltschrank: Edelstahl 316 mit Klimaanlage, mit geneigtem Dach, (5-50°C), IP56 (NEMA 4X), relative Luftfeuchtigkeit von <95%, nicht kondensierend. Siehe Verkaufszeichnungen für Maße
Betriebs- und Wartungshandbuch sowie Installations- und Inbetriebnahmehandbuch gedruckt, auf Chinesisch, Englisch, Französisch, Deutsch oder Spanisch
Flanschoptionen: ANSI 150, JIS, Tabelle "E", Tri-Clamp (nur für PQ AL 100)
Kabellänge: 20 oder 29 m
Max CIP Temperatur: 130°C Lampe aus
Wischer: Automatisch (elektrischer Antrieb)
Schweißer-Dokumentenpaket für Kammerkonstruktion

SCHALTSCHRANK (STEUERUNG UVTOUCH)

Rahmenmontage (nicht Schiffsbord oder Erdbebenzone)	
Entlüftungsventil auf Tri-Clampverbindung	
Feldmessgerät mit UV Referenzsensor	
UL 508A für Schaltschrank	
Material:	Kohlenstoffstahl mit Polyesterbeschichtung
Schutzart:	IP54 / NEMA12
Versorgungsspannung:	230 (+/- 10%), 50/60Hz
Betriebstemperaturbereich:	5°C bis 40°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	< 85 % nicht kondensierend
Kühlgebläse:	Ja
Variable Leistung:	Stufenlose, variable Leistungssteuerung (50% Verminderung der maximalem Leistung des Vorschaltgeräts)
Verbindungskabellänge:	10 m bis zur Kammer

SIGNALAUSGÄNGE

4-20 mA Ausgänge:	UV RED Dosis, UV-Intensität (%)
VFC-Ausgänge:	System bereit, System in Standby, System in Betrieb, allgemeine Warnung, allgemeine Fehlerauslösung, System im Fernbetrieb

SIGNALEINGÄNGE

4-20 mA aktive oder passive Eingänge:	Durchflussmessgerät und UVT-Messgerät
VFC Eingänge:	Fernbetrieb An / Aus, Fernbetrieb Fehler zurücksetzen, Fernbetrieb volle Leistung

KUNDENKOMMUNIKATIONSSCHNITTSTELLE

Modbus RS 485 serielle RTU für SCADA Anbindung

ZULASSUNGEN

CE-Kennzeichnung



PURELINE PQ

Ebenfalls erhältlich in unserer Nahrungsmittel & Getränke Produktpalette...



PURELINE DC+DCD

Entchlörung und Chlordioxid
Entfernung



PURELINE DO

Ozonentfernung und
Desinfektion



PURELINE D

Desinfektion als Teil eines
Multibarriereansatzes



PURELINE S

Desinfektion von
Zuckersirup



www.weuvcare.com

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: +49 800 5892779
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

©2020 Berson Hanovia Aquionics - 000000-0000-00-GR