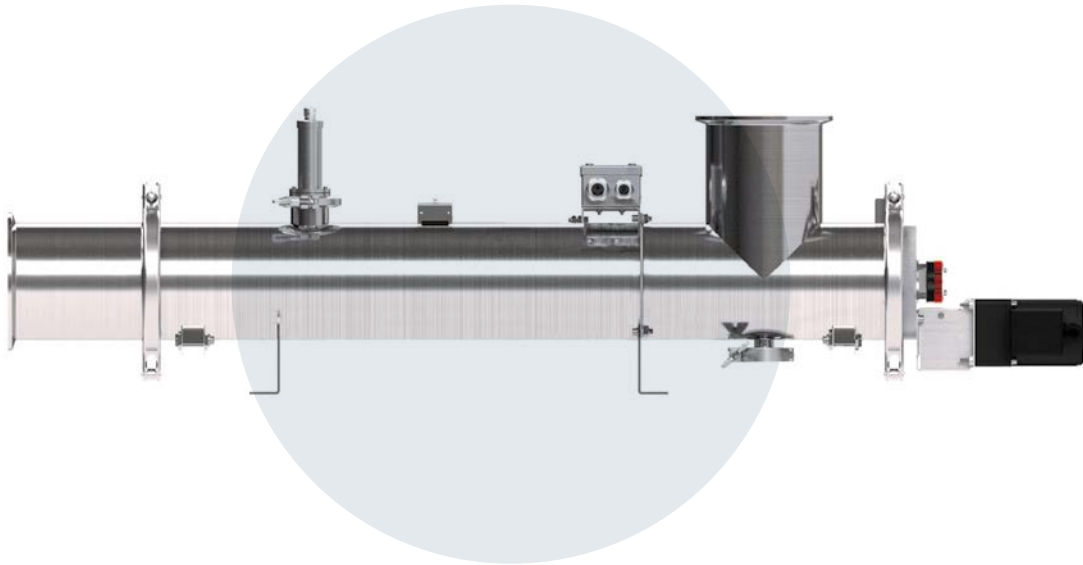


We UVCare...



PURELINE PQ EO H+

# Anwendungsoptimiertes UV für Nahrungsmittel und Getränke



Unabhängig  
überprüfte UV  
Behandlung für  
Nahrungsmittel und  
Getränke

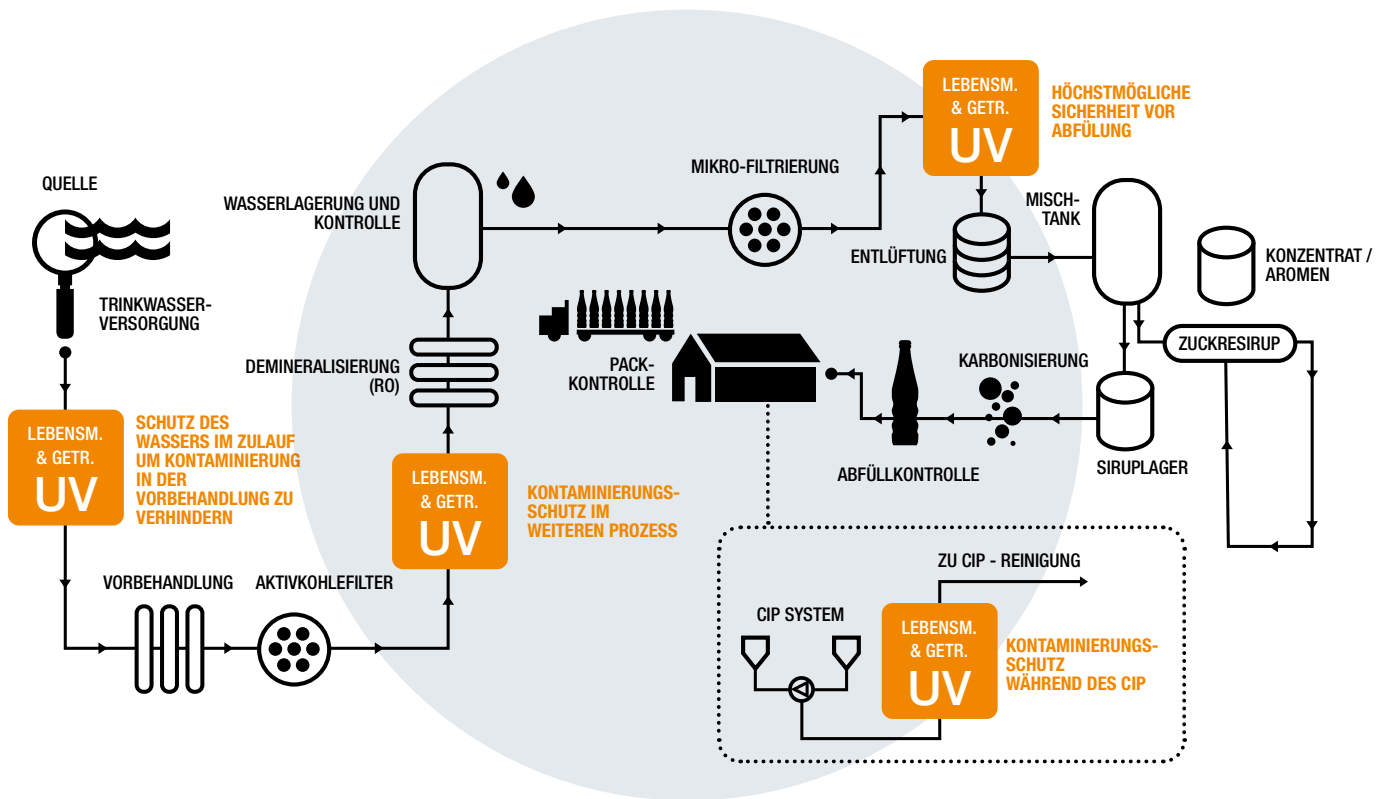
Unsere PureLine PQ EO H+ UV-Systeme zielen spezifisch darauf ab, von unabhängiger Stelle validierte UV-Desinfektion für Produkt- und Prozesswasser in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie bereitzustellen. Die PQ EO H+ integriert ein innovatives Kammerdesign mit individuellem sensorüberwachtem Mitteldruckstrahler und intelligenter Steuerungstechnologie, um automatisch eine optimale Desinfektionsleistung mit betrieblicher Effizienz zu vereinen. Durch den Einsatz einer validierten UV-Anlage können Sie sich sicher sein, das Wasser zu desinfizieren, unerwünschte Organismen zu eliminieren, die Bio-Belastung zu vermindern, vor der Bildung eines Biofilms zu schützen und damit die Betriebskosten durch weniger CIP / SIP Zyklen zu senken. Jedes System ist mit einem trockenen UV-Monitor ausgestattet, mit dem die keimtötende Wirkung der UV-Anlage gemessen und die Leistung auf einfache Weise überwacht und protokolliert werden kann. Aus Eingangssignalen von Durchfluss und UV-Transmission kann das Steuerungssystem die optimale UV Dosis in Echtzeit zu berechnen. Zusätzlich zu allen PQ Vorteilen bietet das PureLine PQ EO H+ System hygienisches Design für Einsatz in der Aufbereitung nach Lagerung und Verteilung. Sie verfügen über Tri-Clamp Anschlüsse, sowie eine optionale <math><0,38 \mu\text{m}</math> elektropolierte und passivierte Innenfertigung.

berson

hanovia

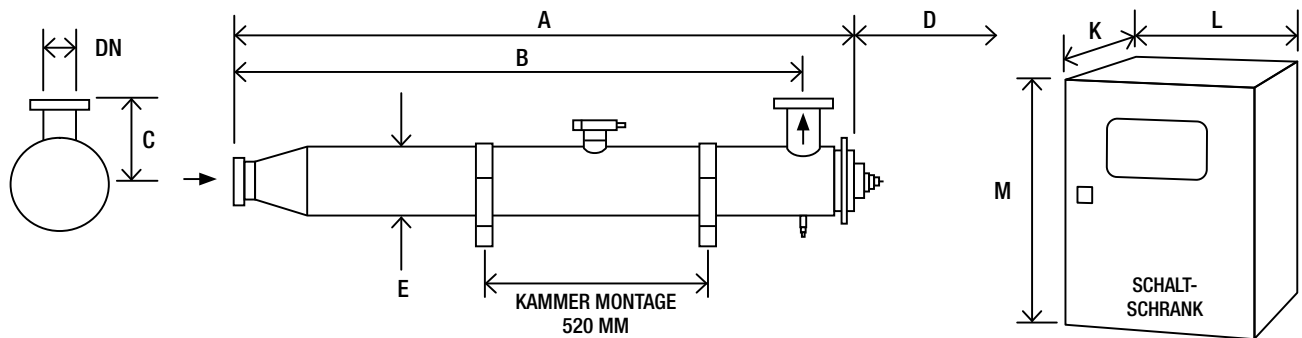
aquionics

# Potenzielle Standorte für PureLine PQ EO H+™



HAUPTMERKMALE	WAS ES IHNEN BIETET	VORTEILE FÜR SIE
<b>SYSTEM-ÜBERWACHUNG</b>		
UV-Sensor	Kontinuierliche Leistungsüberprüfung mit integrierter Alarmfunktion bei zu niedriger UV-Dosis	Einfache Überwachung und Protokollierung der Systemleistung
UVGuard™ im UV-Sensorschacht	Schützt vor UV-Strahlenstrahlung bei einer Überprüfung des UV-Sensors während des Betriebes	Möglichkeit, die UV-Leistung sicher, ohne einen Betriebsstopp prüfen zu können
Eingangssignale Durchfluss- und UVT-Messung	Stufenlose, variable Leistungssteuerung basierend auf Echtzeitdaten	Optimaler Energieverbrauch senkt Betriebskosten
<b>OPTIMIERUNG</b>		
Einzelner Mitteldruckstrahler	Strahlt in keimtötenden Wellenlängen zur Desinfektion von Produkt- und Prozesswasser	Hat weder auf Geschmack, Geruch noch Farbe Auswirkungen Keine Chemikalien
	Hohe Behandlungskapazität mit einer einzelnen Lampe	Kompakte Bauweise und reduzierte Betriebskosten
Innovative Kammerdesign	Maximiert die UV-Bestrahlung des Wassers	Reduziert Energiekosten
Entworfen für die Nahrungsmittel- & Getränkeindustrie, wo hygienisches Design benötigt wird	Kammer hat Tri-Clamp-Anschlüsse, <0,8 µm Innenausführung, elektroplattiert und passiviert	Industriekonformität, reduziertes Risiko mikrobiologischer Kontamination
	FDA und EC zugelassene Dichtungen	Industriekonforme Materialien
	*Automatischer Wischer	Selbstreinigung zur Aufrechterhaltung der Leistung
<b>INTEGRIERUNG</b>		
Für Ihren Prozess entworfen	*Lässt sich auf Rahmen montieren	Einfach zu installieren
	*UVShield™ Stromausschaltung bei Lampenzugang	Verbesserte Wartungssicherheit beim Lampenwechsel
	*Wasserleckageerkennung	Erhöhte Produktsicherheit
	RS 485 industrielles Ethernet	Einfache Integration in SCADA oder Werkssteuerungssysteme

\* Option



Modell	Max. Leistung (kW)	Min T <sub>10</sub> (%)	Maße (mm)											Ungefähres Gewicht (Kg)				
			A	B	C	D	E	DN	K*	L	M**	K*	L	M**	Kammer leer	Schalt-schrank lüftergekühlt	Schalt-schrank klimatisiert	
PureLine PQ EO H+ 6	9	80	1377	1601	1174	220	1230	150	150	400	800	1200	400	1250	1200	44	96	120

\* 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:	BS EN 10088-2 oder 10088-3, 1J oder 2J und ASTM No. 4
Prozessanschlüsse:	Tri-Clamp DIN 32676 SER A
Entleerungsanschluss:	Tri-Clamp mit Blindstopfen
Endplatte:	Abnehmbare Endplatte
Schutzart:	IP65 / NEMA 4, jedoch nicht für Außeneinsatz
UV-Strahler:	Mitteldruck
Strahlerhüllrohr:	Dotiertes Quarzglas (F240)
Anzahl der UV-Strahler:	1
Erwartete Strahlernutzungsdauer:	9000 Stunden
Temperatursensor:	Ja
UV-Sensor:	Kalibrierter, trockener DVGW-konformer UV-Sensor mit UVGuard™ Sensorfenster
Temperatur des Mediums:	1°C bis 60°C (80°C ohne Wischer)
Maximale CIP-Temperatur:	95°C Lampen aus und CIP Signal erkannt
Hydrostatisch druckgeprüft:	Ja, gemäß den Anforderungen der DGRL EN 13445
Kammermontage:	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	
Schrankmaterial: Edelstahl 304 mit A/C (5°-50°C), IP66 (NEMA 4X), Relative Luftfeuchtigkeit <95% nicht kondensierend	
Schrankmaterial: Edelstahl 316 mit A/C mit geneigtem Dach (5°-50°C), IP66 (NEMA 4X), Relative Luftfeuchtigkeit <95% nicht kondensierend	
Betriebs- und Wartungshandbuch sowie Installations- und Inbetriebnahmehandbuch gedruckt, auf Chinesisch, Englisch, Französisch, Deutsch oder Spanisch	
Wischer: Automatisch (elektrischer Antrieb)	
Flanschoptionen: ANSI 150, JIS, AS Tabelle 'E' und PN 16	
Kammerinnenfertigung: <0,6 µm Ra oder <0,38 µm Ra, Zuleitungen und Schweißnähte elektropoliert und passiviert	
Max CIP Temp: 130°C Lampen aus und CIP Signal erkannt	
Ablassventil: Hygienisches Ventil mit Tri-Clamp Verbindung	
Entlüftungsventil: manuelles Ventil, hygienisches Design	

### OPTIONEN (FORTGEFÜHRT)

UVShield™ Stromabschaltung bei Zugriff auf den UV-Strahler (nur in Verbindung mit Option "Wasserleckageerkennung")

Wasserleckageerkennung: Erkennt Leckagen im Quarzhüllrohr

Rahmenmontage (nicht für Schiffsbord oder Erdbebenzone)

Schweißer-Dokumentenpaket für Kammerkonstruktion

Kabellänge: 20 und 29 m

UL 508A

Feldmessgerät mit UV-Referenzsensor

### SCHALTSCHRANK (STEUERUNG UVTOUCH™)

Material: Kohlenstoffstahl mit Polyesterbeschichtung

Schutzart: IP55 / NEMA 12

Versorgungsspannung: 380 V bis 480 V (-5% bis +10%), 50/60 Hz

Betriebstemperaturbereich: 5°C bis 40°C

Relative Luftfeuchtigkeit: < 85 % nicht kondensierend

Kühlgebläse: Ja

### SCHRANK (ALLGEMEIN)

Variable Leistung: Stufenlose, variable Leistungssteuerung (bis zu 70% Verminderung der maximalen Leistung am Vorschaltgerät)

Verbindungskabel: 10 m Schaltschrank bis Kammer

### SIGNALAUSGÄNGE

4-20 mA passive Ausgänge: UV-RED Dosis, UV-Intensität und Kammertemperatur

VFC-Ausgänge: Lampe betriebsbereit, System AN, allgemeine Warnung, allgemeine Fehlerrückmeldung, Warnung bei geringer UV-Intensität, Wasserleckage erkannt, System in Fernbetrieb, CIP bereit

### SIGNALEINGÄNGE

4-20 mA aktive oder passive Eingänge: Durchflussmessgerät, UVT-Messgerät

VFC Eingänge: Fernbetrieb An/Aus, Fern Zurücksetzen, Fern CIP-Anfrage, Leistung reduzieren

24 V digitaler Gleichstrom-Eingang: Start und Stop

### KOMMUNIKATIONSSCHNITTSTELLE

RS 485: Industrielles Ethernet

### 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