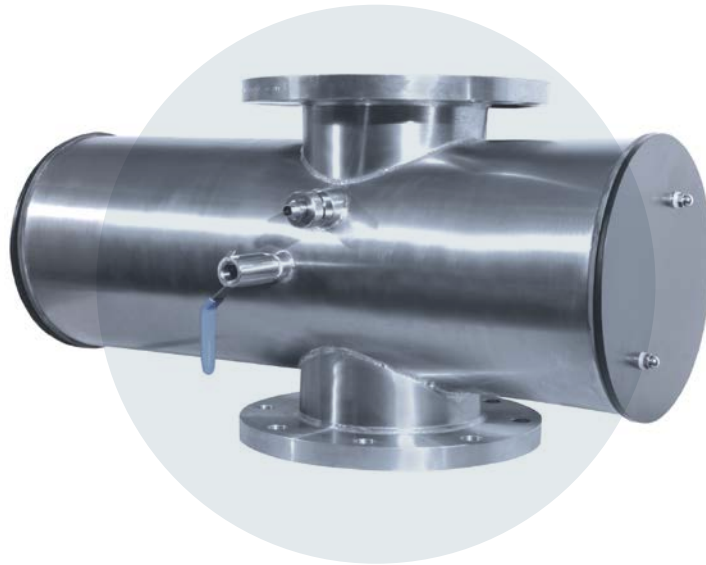


We UVCare...



PURELINE PQ IL

Anwendungsoptimiertes UV für Nahrungsmittel und Getränke



Unabhängig
überprüfte UV
Behandlung für
Nahrungsmittel und
Getränke

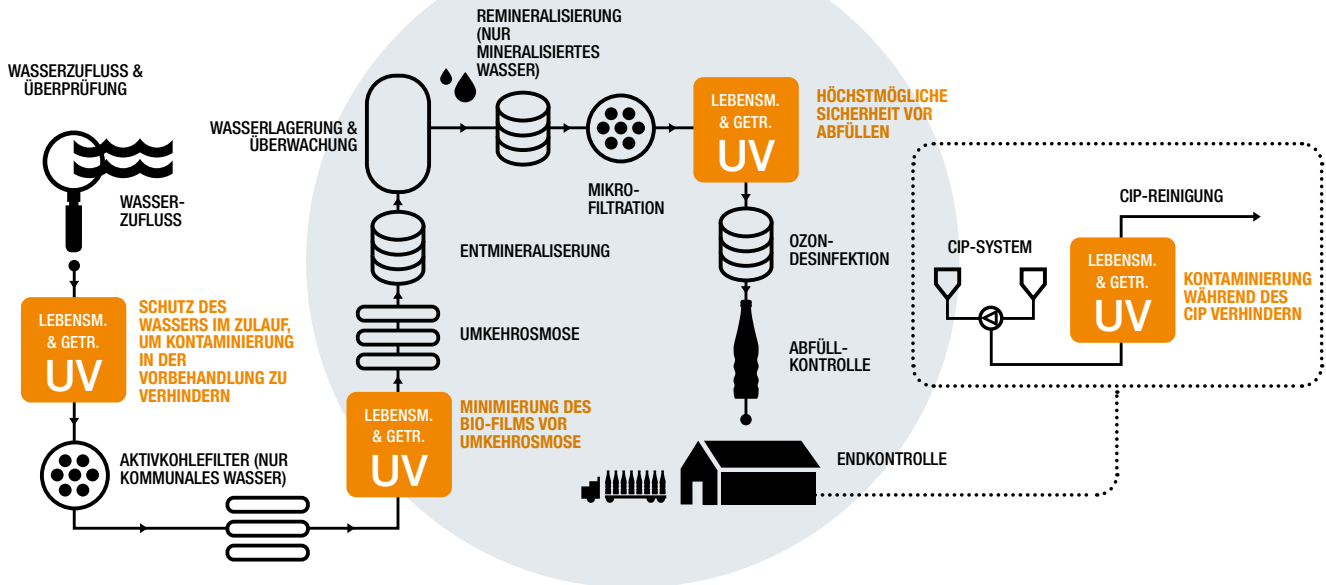
Unsere PureLine PQ IL Systeme zielen spezifisch darauf ab, von unabhängiger Stelle validierte UV-Desinfektion für Produkt- und Prozesswasser in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie bereitzustellen. Durch den Einsatz einer validierten UV-Anlage können Sie sich sicher sein, das Wasser zu desinfizieren, 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 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 IL™



HAUPTMERKMALE	WAS ES IHNEN BIETET	VORTEILE FÜR SIE
---------------	---------------------	------------------

SYSTEM-ÜBERWACHUNG

Trockener DVGW-konformer UV-Sensor, welcher keimtötende Wellenlängen misst	Kontinuierliche Berechnung der UV-Dosis (RED = Reduction Equivalent Dose) mit integrierter Alarmfunktion bei Unterschreiten eines Mindestwertes	Einfache Überwachung und Protokollierung der Systemleistung
Eingangssignale Durchfluss- und UVT-Messung	Dosisberechnung basiert auf Echtzeitdaten, wenn Messgeräte angeschlossen sind	Genauere UV-Dosisberechnung ist sichergestellt für eine Vielzahl an Betriebsbedingungen

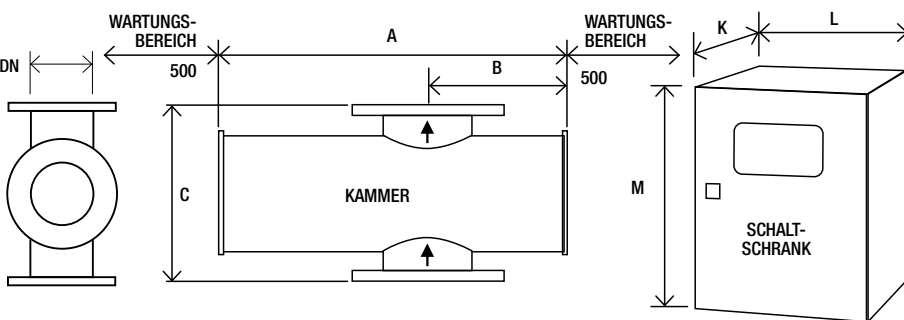
OPTIMIERUNG

UV-Systeme wurden unabhängig gemäß des "USEPA UV Disinfection Guidance Manuals" geprüft	UV-System, Dosisleistung und Bemessung wurden von unabhängiger Seite bestätigt	Vertrauen, dass das System wie angegeben funktioniert
UV-Wasserdesinfektion	Schützt Ihr Produkt und Prozess vor mikrobiologischer Verunreinigung inklusive chlorresistenter Organismen wie Cryptosporidium und Giardia	Hat weder auf Geschmack, Geruch noch Farbe Auswirkungen Keine Chemikalien Schützt Vorbehandlungsgeräte und UO-Filter vor Bio-Filmen, was CIP Häufigkeit und Stillstand reduziert
Entworfen für die Nahrungsmittel- & Getränkeindustrie	FDA zugelassene Materialien für alle benetzten Teile Kammer mit Flansch-Verbindungen und < 0,8 µm Innenausführung *Automatischer Wischer (Quarzglasreinigung)	Industriekonforme Materialien Hygienisches Design, entworfen nach internationalen Standards Selbstreinigung zur Aufrechterhaltung der Leistung

INTEGRIERUNG

Kompaktes Design	*Lässt sich auf Rahmen montieren Lässt sich nachträglich in bestehende Prozesse einfügen	Einfache Integration
------------------	---	----------------------

* Option



* 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).
 *** SC: Steuerungsschrank, PC: Schaltschrank,
 a Achtung: der optionale Schrank mit Klimaanlage ist größer. Dimensionen auf Anfrage erhältlich.
 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.

			Maße (mm)								Ungefähres Gewicht (Kg)	
			Kammer				Schrank	Schrank (lüftergekühlt) ^a			Kammer	Schrank
Modell	Max. Leistung (kW)	Anzahl der Lampen	A	B	C	DN	No***	K*	L	M**	Leer	lüftergekühlt
PureLine PQ IL 450	5,6	2	780	310	400	200	1	300	1000	1200	78	80
PureLine PQ IL 1000	11	4	780	310	400	200	1	300	1000	1200	78	100
PureLine PQ IL 4000	17,5	4	896	368	550	350	1	600	1000	2100	150	180
PureLine PQ IL 4500	26	6	896	368	550	350	1	600	1000	2100	150	200
PureLine PQ IL 12000	39	6	1052	446	680	500	1 CC	400	600	2000	240	130
							1 PC	600	1200	2100		260
PureLine PQ IL 14000	52	8	1052	446	680	500	1 CC	400	600	2000	240	130
							1 PC	600	1200	2100		290

UV KAMMER

Material:	Edelstahl 316L / 1.4404
Innenausführung:	< 0,8 µm Ra, Schweißnähte geschliffen, elektrolytisch passiviert
Außenausführung:	Gebürstet mit K280, elektrolytisch passiviert
Prozessanschlüsse:	Flansch EN 1092-1 PN10
Entleerungsanschluss:	Tri-Clamp
Entlüftungsanschluss:	Tri-Clamp
Endplatte:	Abnehmbare Endplatte
Schutzart:	IP54 / NEMA 12
UV-Strahler:	Mitteldruck
Anzahl der UV-Strahler:	Siehe Tabelle oben
Strahlerhüllrohr:	Dotiertes Quarzglas (F240)
Erwartete Strahlernutzungsdauer:	9000 Stunden
Temperatursensor:	Ja
UV-Monitor:	Trockener DVGW-konformer UV-Sensor (einer pro Strahler)
Temperatur des Mediums:	1°C bis 60°C (80°C ohne Wischer)
Maximale CIP Temperatur:	95°C mit galvanisch getrenntem Schaltschrank
Hydrostatisch druckgeprüft:	Ja
Kammermontage:	Durchfluss horizontal oder vertikal (Lampen nur horizontal)
Betriebsdruck:	6 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: PN16, ANSI 150, JIS, Tabelle 'E' und Tri-Clamp (nur bei PQ IL 450 und 1000).
Kabellänge: 20 und 29 m
Feldmessgerät mit UV-Referenzsensor
Hygienisches Ablassventil mit Tri-Clampverbindung
Betriebsdruck: 10 Bar
UL 508A shop approval
Schweißer-Dokumentenpaket für Kammerkonstruktion
Paket für aggressives Wasser: für 400 ppm bis 20.000 ppm Chlorid im Wasser
Wasserleckageerkennung: Erkennt Leckagen im Quarzhüllrohr
Wasserstandssensor: Erkennung der Vollfüllung der UV Kammer

* Bemessung in technischen Zeichnungen verfügbar

SCHALTSCHRANK (STEUERUNG UVTRONIC)

Material:	Kohlenstoffstahl mit Polyesterbeschichtung, RAL 7035
Schutzart:	IP54 / NEMA 12
Versorgungsspannung:	PQ IL 450-1000: 200-277 V (+/-10%) (2ph L1,L2 oder 1ph L1+N) PQ IL 4000-14000: 380-480 V (+/-10%) (3ph L1, L2, L3) 50/60 Hz
Betriebstemperaturbereich:	5°C bis 35°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	< 85 % nicht kondensierend
Kühlgebläse:	Ja
Verbindungskabellänge:	10 m
Variable Leistung:	Stufenlose, variable Leistungssteuerung (70% Verminderung der maximale Leistung des Vorschaltgeräts)

BEDIENERSCHNITTSTELLE / STEUERUNG

Anzeige:	4-zeiliges LCD-Display, zeigt Systemstatus inklusive Alarme
Bedienmenü:	3 Nutzerebenen (2 mit Passwortschutz)
Fehlersuche:	Ereignisprotokoll

SIGNALAUSGÄNGE

4-20 mA passiver Ausgang:	UV-Dosis, UV-Intensität, Strom des Vorschaltgeräts
VFC-Ausgänge:	Standby im Fernbetrieb, Systemstandby, Systemabkühlung, alle Fehler, alle Warnungen, UV-Intensitätsfehler, System bereit, Wischerfehler, Lampenfehler, Wasserleck, Wassertemperaturwarnung, Füllstandserkennung, Wasser- und Schaltschranktemperaturalarm

SIGNALEINGÄNGE

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

KOMMUNIKATIONSSCHNITTSTELLE

Modbus RS 485 serielle RTU für SCADA Anbindung

ZULASSUNGEN

CE Kennzeichnung



PURELINE PQ

Ebenfalls erhältlich in unserer Nahrungsmittel & Getränke Produktpalette...



PURELINE DC+DCD

Entchlorung und
Chlordioxidentfernung



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