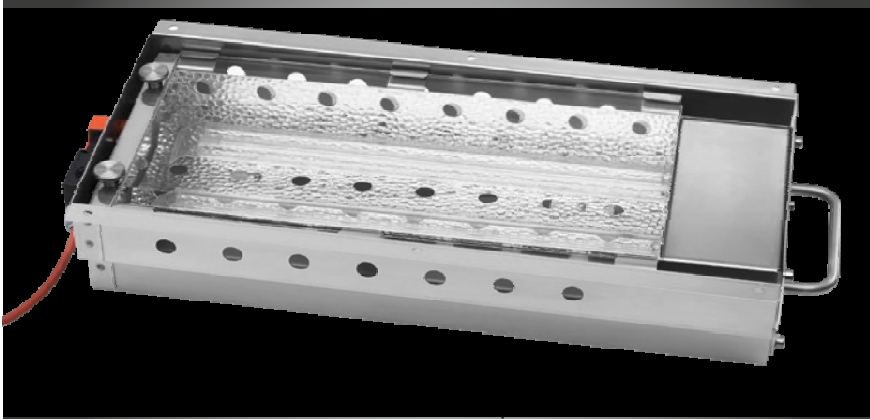


## BÄRO SurTech 카세트형 UV-C 표면살균 발광장치



The BÄRO SurTech 카세트형 UV-C 발광장치는 식품산업을 위해 특별히 개발된 것이다.

작업공정에 있어 컨베이어벨트나 커팅벨트가 미생물에 오염되는 상황은 피하기가 어렵다. 이런 상황에서 해당 벨트가 식품과 접촉하게 되면 식품의 보관수명이 감소되며 더 나아가 인체에 대한 건강위험까지 불러일으키게 된다.

**UV-C 광에 의한 표면살균은 세균에 의한 오염위험을 크게 감소시킴으로써 위생수준 향상에 기여한다. 253.7 nm 파장의 UV-C 광은 세균수를 감소시키는데 해당 수준의 파장은 박테리아, 곰팡이, 효모 등의 미생물을 치사하게 하는 효과를 지니고 있다. 이때에 있어 미생물의 살균율은 UV 발산량에 따라 최대 99.9%에 달한다.**

카세트형 UV-C 발광장치 내의  
Made In Germany

UV-C 램프는 광 효율이 높은 단파장의 UV-C 광을 발산하며 이렇게 발산된 UV-C 광이 별도의 화학물질 첨가 없이도 최적의 살균 효과를 발휘하게 된다.

카세트형 UV-C 발광장치의 위치는 설치하고자 하는 장소의 환경에 따라 달라질 수 있다. 해당 장치에는 균열발생 감지장치가 별도로 있어 생산라인에 안전하게 적용 할 수 있다. 특히, 컨베이어 벨트 아래에 설치하고자 할 경우 해당 장치에 장착용 프레임이 갖춰져 있어 쉽게 설치할 수가 있다. 한편, 해당장치는 소형으로 설계돼 있기 때문에 포장, 충전, 실링 작업 등에 사용되는 기계장치 내에도 설치가 가능하다. 끝으로, 포장재 자체도 해당장치에 의해 고도 살균됨으로써 미생물 수가 적을 것이 요구되는 포장재 분류기준을 만족시키게 된다.

제품공급범위:

- 카세트형 UV-C 발광장치
- 장착용 프레임
- 전원공급 장치

공기살균의 명확한 장점은 다음과 같다.

- **제품** 보관수명의 대폭 증가, 저장물류비 절감
- **식품** 및 신선도의 장기간 유지를 통해 제품의 질을 높이고 고객의 욕구를 고취 불만해소 •곰팡이 형성 방지 및 화학적 살균이 아닌 관제로 청소관리 비용 절감
- **HACCP** 개념의 지속적이고 일관된 실현
- **제품** 손실감소-이윤증가-공기중 세균으로 인한 작업자 두통과 스트레스해소 및 잦은 병가 감소 생산성 향상..
- **식품위생으로 품질을 높이고 사전에 식품사고를 예방한다.**

# BÄRO

Air hygiene

Phone+492174-799-505

Fax+ 49 2174-799 799

[baero-technology@baero.com](mailto:baero-technology@baero.com)

[www.baero.com](http://www.baero.com)

Phone+051-621-5981

Fax +051-621-5984

Phone+02-571-9504

Fax +02-571-9506

[www.barouvc.co.kr](http://www.barouvc.co.kr)

기술 사양	SurTech S 카세트형 UV-C 발광장치	
제품번호	892260-1 커버에 균열감지 장치있음	892260-2 커버에 균열감지 장치없음
카세트 크기 (mm)	길이 x 폭 x 높이 530 x 150 x 111	
원도우 크기 (mm)	길이 x 폭 365 x 107	
전원공급 장치	길이 x 폭 x 높이 300 x 200 x 120	
공급전압	230 V ~ 50 Hz	
소비전력	140 W	
UV-C 램프규격	2 x 60 Watt	
UV-C 출력	40 W	
UV-C 램프 품목번호	366003	
램프사용수명	4,000시간	
UV 발산량/분	400 J/m <sup>2</sup>	
안전등급	I	
보호등급	IP 55	
재질	스텐레스강 1,430	
카세트 결합방식	삽입용 프레임 내로 결합	
카세트 중량	7.5 kg	