

ABOX[®] ANLAGEN ZUR UV-DESINFEKTION

- **Desinfektion ohne Zugabe von Chemikalien.**
- **Das Wasser behält seinen natürlichen Geschmack.**
- **Keine Bildung von gesundheitsgefährdenden Nebenprodukten.**
- **Sekundenschnelle Inaktivierung von Bakterien und Hefen.**
- **Einfache Bedienung und Wartung.**
- **Modularer Aufbau möglich.**
- **Geringer Platzbedarf.**
- **Geringer Energiebedarf.**
- **Für Trinkwasser, Prozesswasser in der Getränke-, Lebensmittel- Pharma- und Kosmetikindustrie, Brauchwasser, Kühlwasser u.a.**



ABOX S180-960

Die Inaktivierung von Keimen mit ultravioletten Strahlen wird durch photochemische Reaktionen ohne Zusatz fremder Stoffe ausgelöst. Die UV-Desinfektion eignet sich daher besonders bei Trinkwasser und in der Getränkeindustrie.

Die Leistungsbreite der angebotenen Geräten reicht von der Anwendung im Einfamilienhaus bis zur Verwendung im kommunalen Wasserwerk oder in industriellen Produktionsanlagen.

Bei den Baureihen ABOX[®] S und C erfolgt die UV-Bestrahlung im Durchlaufverfahren in einer Reaktionskammer aus Edelstahl. Für eine sichere Desinfektion ist die Bestrahlungsdosis in J/m² ausschlaggebend. Neben der Bestrahlungsleistung und der Durchsatzmenge ist daher auch die UV-Durchlässigkeit der Flüssigkeit von Bedeutung. Mit einer UV-Überwachungseinheit, bestehend aus dem UV-Sensor und dem UV-Monitor, kann die sichere Funktion laufend angezeigt bzw. überwacht werden.

ABOX[®] ANLAGEN ZUR UV-DESINFEKTION

ABOX[®] S Standardsysteme

Wahlweise mit oder ohne UV-Überwachungssystem.

Type	max. Durchfluss	Anschluss	Reaktor L x B	Schaltkasten	Nennleistung
ABOX [®] S 4	100 l/h	R ½"	310 x 110 mm	180 x 90 x 60 mm	10 Watt
ABOX [®] S 6	200 l/h	R ½"	390 x 120 mm	180 x 90 x 60 mm	10 Watt
ABOX [®] S 8	300 l/h	R ½"	480 x 120 mm	180 x 90 x 60 mm	10 Watt
ABOX [®] S 11	500 l/h	R ½"	390 x 120 mm	180 x 90 x 60 mm	20 Watt
ABOX [®] S 16	800 l/h	R ½"	480 x 120 mm	180 x 90 x 60 mm	25 Watt
ABOX [®] S 25	1,8 m³/h	¹⁾ R ¾"	600 x 160 mm	290 x 190 x 90 mm	35 Watt
ABOX [®] S 36	3,0 m³/h	¹⁾ R 1"	1.000 x 160 mm	290 x 190 x 90 mm	50 Watt
ABOX [®] S 64	4,0 m³/h	¹⁾ R 1"	1.000 x 160 mm	290 x 190 x 90 mm	75 Watt
ABOX [®] S 80	5,0 m³/h	¹⁾ R 1"	1.000 x 160 mm	290 x 190 x 90 mm	95 Watt
ABOX [®] S 120	6,9 m³/h	¹⁾ R 1 ¼"	1.000 x 210 mm	290 x 190 x 90 mm	135 Watt
ABOX [®] S 200	14,5 m³/h	¹⁾ R 2"	1.200 x 210 mm	360 x 254 x 110 mm	210 Watt
ABOX [®] S 300	18 m³/h	¹⁾ R 2 ½"	1.000 x 368 mm	360 x 254 x 110 mm	300 Watt
ABOX [®] S 180	20 m³/h	¹⁾ DN 80	1.000 x 368 mm	500 x 400 x 210 mm	210 Watt
ABOX [®] S 240	25 m³/h	¹⁾ DN 80	1.000 x 368 mm	500 x 400 x 210 mm	290 Watt
ABOX [®] S 360	30 m³/h	¹⁾ DN 80	1.000 x 368 mm	500 x 400 x 210 mm	380 Watt
ABOX [®] S 480	45 m³/h	¹⁾ DN 100	1.000 x 368 mm	500 x 400 x 210 mm	500 Watt
ABOX [®] S 600	75 m³/h	¹⁾ DN 150	1.000 x 475 mm	500 x 400 x 210 mm	630 Watt
ABOX [®] S 1000	116 m³/h	¹⁾ DN 150	1.000 x 475 mm	760 x 600 x 210 mm	1.000 Watt
ABOX [®] S 1600	180 m³/h	¹⁾ DN 250	1.200 x 555 mm	760 x 600 x 210 mm	1.600 Watt

¹⁾ bei T_{10mm} 96 %, 400 J/m²

²⁾ Schaltkasten mit Überwachung 290 x 190 x 90 mm

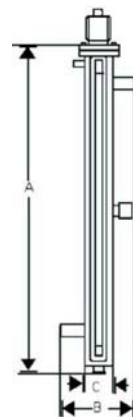
ABOX[®] C

Zertifizierte Systeme

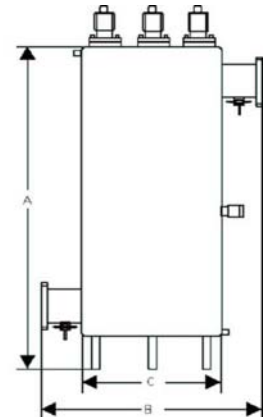
Ausführung nach DVGW, ÖVGW und ÖNORM M 5873-1. Mit kalibrierten UV-Sensoren für private und öffentliche Trinkwasserversorgungsanlagen. Lebensmittelrechtlich zugelassen.

Type	max. Durchfluss	Anschluss	A	B	C	Schaltkasten	Nennleistung
ABOX [®] C 60	1,49 m³/h	¹⁾ R ¾"	630	190	90	255 x 355 x 165 mm	75 Watt
ABOX [®] C 200	6,6 m³/h	¹⁾ R 2"	1200	210	115	255 x 355 x 165 mm	210 Watt
ABOX [®] C 600	28 m³/h	¹⁾ DN 80	1250	370	210	380 x 600 x 210	700 Watt

¹⁾ bei T_{10mm} 80 %, 400 J/m², Strahlernutzungsdauer 8000 Stunden



C 60 und C 200



C 600

Nötiger Freiraum über Bestrahlungskammer für Strahlertausch:

ca. 500 mm für C60
ca. 1.200 für C 200

ca. 1.200 mm

UV-ÜBERWACHUNG

Die UV-Überwachung, bestehend aus UV-Sensor und UV-Monitor, ist Bestandteil aller zertifizierten Systeme. Für alle anderen Systeme ist die UV-Überwachung ebenfalls optional einsetzbar.



Weitere Ausführungen auf Anfrage:

- ABOX[®] GL
- ABOX[®] M
- ABOX[®] TF
- ABOX[®] WAS

UV-Monitor und Messfenster für zertifizierte Systeme