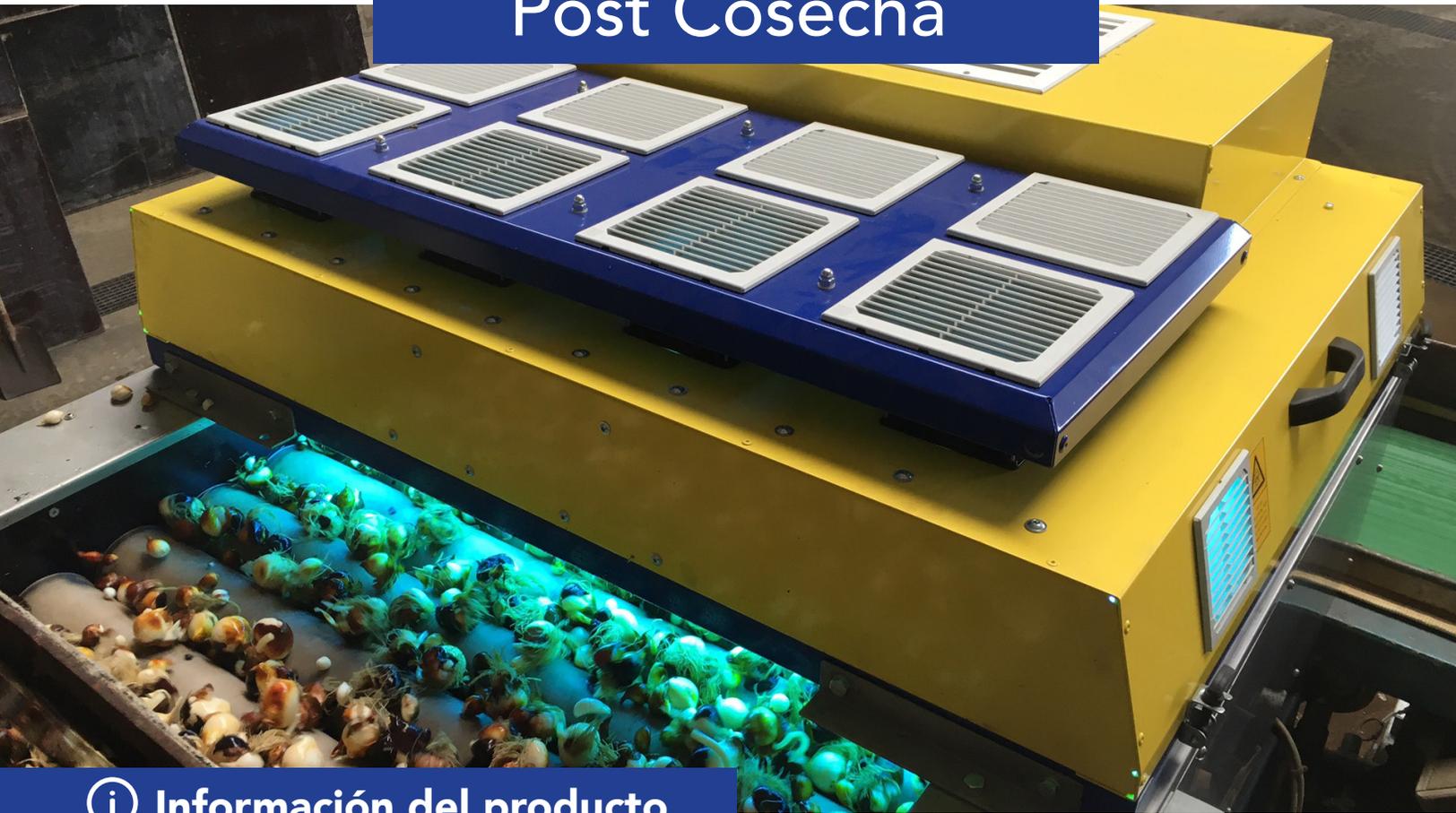


CleanUV Hood

Post Cosecha



Información del producto

Al procesar las verduras después de la cosecha, las enfermedades se propagan por entrar en contacto con otras verduras, líneas de procesamiento y otros procesos posteriores.

El Hood de CleanUV desinfecta la superficie de estos vegetales y previene la propagación de hongos, bacterias y virus como Erwinia, Pseudomonas, Fusarium, Botrytis, Honeydew y Polvo blanco (oídio).

¿Cómo funciona?

Esta campana queda montada en la parte superior de las líneas de procesamiento. Por ejemplo, en una línea de clasificación de frutas. Si el producto no gira debajo de la campana, está la posibilidad de incluir una correa de rodillo. Además del producto, la cinta de transporte también es desinfectada continuamente.

En los 2 o 3 segundos que el producto está expuesto a la luz UV-C, las pequeñas heridas invisibles y tallos (de pimientos y tomates) son desinfectados. Esto evita la propagación de enfermedades y una mayor pérdida de productos en la cadena.

Los ventiladores incorporados garantizan que las lámparas funcionen siempre a temperatura óptima y un máximo efecto de limpieza / dosis de UV-C

Especificaciones:

- Disponible en los anchos más comunes: 80cm, 135cm y 160cm
- Voltaje ajustable al deseo del cliente 120V o 230V
- Incluye ventilación, filtro de aire, sensor de temperatura y caja de control
- Duración de las lámparas: 12000 horas (contador de horas incluido)
- Uso de electricidad: 1200 vatios (80 cm), 2000 vatios (135 cm), 2500 vatios (160cm)
- Utilizable para el procesamiento de pimientos, pepinos, tomates, limones y otros productos

Ventajas:

- Utilizable para múltiples vegetales
- Eficaz contra hongos, bacterias y virus
- Previene la propagación de enfermedades y futuras pérdidas de productos en la cadena
- CleanLight no deja residuos en los productos
- Es una aplicación seca y rápida
- No existe un límite (reglamentario) para la aplicación de luz-UV en el producto

**Agenda una llamada con
un asesor de ventas**

Sí, quiero