TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden





CODE: ST04-021000003-001PL









STERYLIS BASIC ist eine Reihe von Geräten ohne Ozongenerator. Einsatz der UV-C-Technologie im Desinfektionsprozess und zweistufige Luftfiltration.

Maximal empfohlene Kubikkapazität Räume zur UV-C-Desinfektion

150 m³

BETRIEBSMODUS:



Filtration



UV-C-Desinfektion



UV-C-Desinfektion
- leiser Betrieb



TECHNISCHE DATEN:

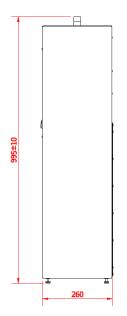
STANDARDMODUS - UV-C-DESINFEKTION	
Empfohlenes Volumen des desinfizierten Raums	4503
(unter der Annahme eines Betriebs des Geräts von 24 h/Tag)	150 m³
Die maximale Dosis von UV-C-Strahlung	120 J/m²
Lüfterleistung im UV-C-Desinfektionsmodus	300 m³/h
Geräuschpegel im Desinfektionsmodus UV-C	52 dB(A)
LEISER BETRIEB - UV-C-DESINFEKTION	
Die maximale Dosis von UV-C-Strahlung	150 J/m²
Lüfterleistung im UV-C-Desinfektionsmodus (leise)	240 m³/h
Geräuschpegel im Desinfektionsmodus UV-C (leise)	50 dB(A)
FILTERMODUS	
Lüfterleistung im Filtermodus	300 m³/h
Geräuschpegel im Filtermodus	52 dB(A)
UV-Lampe	JA
Art der UV-Lampe	Für Sterilisation wirksame UV-C-Wellenlänge λ = 253,7 nm
Elektrische Leistung der UV-C-Lichtquellen	108 W
Lebensdauer der UV-Lampe	9000 h
Strahlungsleistung der UV-C-Lichtquellen	36 W

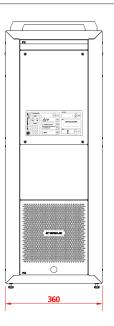




BASIC-150

CODE: ST04-021000003-001PL





2-stufig
radial
im geschlossenen Gehäuse
Durchlaufsterilisator
230 V (AC), 50 Hz
0,8 A
180 W
3 m / unterschiedliche Länge*
995 x 360 x 260
17 kg
Metall, pulverbeschichtet
Griff/Transporträder*
abnehmbares Netzkabel

^{* -} Option nach Rücksprache mit der Verkaufsabteilung erhältlich

Aufgrund der kontinuierlichen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht vor, Designänderungen an den Geräten vorzunehmen und Parameter zu aktualisieren.

Datum der letzten Aktualisierung: 26.01.2021

