

PURION 2000 zur Wasser-Desinfektion

...zeichnet sich durch eine außerordentlich hohe Desinfektionsleistung bei kompakter Bauweise und geringem Energieverbrauch aus. Sie ist nach geltenden Gesetzen, Normen und Richtlinien ausgeführt.



Die Anlage PURION 2000 ist in elektropolierten Edelstahl ausgeführt.

Sie findet Anwendung bei der Trinkwasserentkeimung für Durchflussleistungen bis 2.000 l/h und einer Transmission (oder auch Trübung) des Wassers von mindestens 90% pro cm.

Die eingesetzten UV-Strahler zeichnen sich durch lange Lebensdauer, hohe Desinfektionsleistung und einen geringen Energieverbrauch aus.

Wahlweise kann die Stromversorgung mit 230 V/50 Hz, 110 V/60 Hz erfolgen.

Die kompakte Bauweise erlaubt eine einfache und werkzeuglose Lampenentnahme und den Lampenwechsel zum Beispiel am Ende der Strahler-Nutzungsdauer. Zu Reinigungszwecken kann das Quarztauchrohr ebenfalls ohne Werkzeug demontiert bzw. montiert werden.

Das zu behandelnde Wasser fließt durch das Gehäuse und wird gezielt am Quarztauchrohr, in dem die Lampe montiert ist, entlang geführt. Die geringe Wasserfilmstärke von nur 7,5 mm, gemeint ist hier der Abstand zwischen UV-Lichtaustritt an der Quarzrohrbohrfläche und der Gehäuseinnenwand, garantiert eine optimale Durchdringung des Mediums durch das UV-Licht.

Hersteller	PURION [®] GmbH
Typ	PURION 2000
Durchsatz	2 m ³ /h Trinkwasser
UVC-Transmission	90% T ₁ cm
Wassertemperatur	8°C bis 40°C
Reaktor	Edelstahl 1.4571
Anschluss Außengewinde	R 1"
Dichtung	FPM
Maße (L x Ø in mm)	578 x 42
Flanschabstand	500 mm
Gewicht	2,8 Kg
Strahlernutzungsdauer	10.000 h
Anzahl der Strahler	1
Dosis	400 J/m ²
Temperatur max	40°C
Betriebsdruck max.	10 bar
Gehäuseschutzart	IP 65
elektr. Anschluss	85..264 V 50/60 Hz
Leistung	50 W
Absicherung	10 A

Diese UV-Anlage findet ihre Anwendung bei:

Trinkwasser	•
Klimawasser	•
Permeatdesinfektion	•
Pools	•
Aquarien	•
Fischteiche	
Kläranlagen-Ablaufwasser	
Pharmazie	
Gewächshäuser	
Brauchwasser	

Vorteile

- kein Chemikalieneintrag in das zu entkeimende Wasser
- keine Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigung
- wartungsarmer Betrieb
- niedrige Betriebskosten