

PURION 2500 H 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 2500 H ist in elektropolierten Edelstahl ausgeführt.

Sie findet Anwendung bei der Desinfektion von Warm- und Heißwassersystemen, vorrangig zur Legionellenbekämpfung und Entkeimung von Trinkwasser für Durchflussleistungen bis 4.000 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.

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 2500 H
Durchsatz	4 m³/h Trinkwasser
UVC-Transmission	90% T ₁ cm
Wassertemperatur	bis 90°C
Reaktor	Edelstahl 1.4571
Anschluss Außengewinde	R 1"
Dichtung	FPM
Maße (L x Ø in mm)	928 x 42
Flanschabstand	850 mm
Gewicht	3,4 Kg
Strahlernutzungsdauer	8.000 h
Anzahl der Strahler	1
Dosis	400 J/m²
Betriebsdruck max.	10 bar
Gehäuseschutzart.	IP65
Elektr. Anschluss	110-240 V 50/60Hz
Leistung	106 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