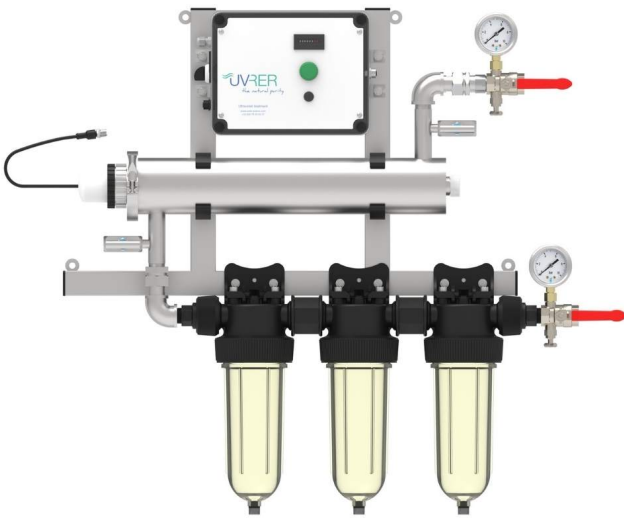


Station UV Fromagerie 55 TC avec filtration 3 m³/h

[Ajouter au panier](#)



Station UV 55 watts destinée aux fromageries et stérilisation de l'eau

- Producteurs laitier et fromager
- Traitement d'eau brute (forages, captages, puits...)
- Industrie agro-alimentaire

PRINCIPE du traitement par lampe UV:

Procédé de potabilisation purement physique, associé à une filtration détruisant les micro-organismes susceptibles de provoquer des maladies ou d'affecter un process de fabrication.

Ce traitement s'effectue par l'effet germicide des rayons UVc, supprimant entre autres microbes, virus, bactéries et champignons, dans le respect de l'environnement.

Caractéristiques techniques des stations UV FROMAGERIE :

- Chambre de traitement inox 316 L
- Corps clampé pour faciliter l'entretien
- Pression nominale 6 bars (pression supérieure sur demande)
- Température de l'eau 0 à 40 °C
- Regard pour cellule de contrôle
- Raccordement vanne 1/4 de tour
- Gaine quartz fond bombé
- Vannes de prélèvement en INOX
- Limiteur de débit
- Portes filtres intégrés (chaussottes filtrantes en option)
- Manomètres entrée/sortie
- Chassis inox
- Coffret électrique IP55
- Lampe MCR 9 000 h (Témoin lumineux)
- Témoin visuel de fonctionnement de lampe
- Ballast électronique
- Platine contact défaut
- Compteur horaire électromécanique
- Cordon d'alimentation 220 V+T

AVANTAGES de ce système de traitement UV:

- Présentée sur platine autonome facilement démontable et transportable
- Filtration intégrée adaptable selon la qualité de l'eau à traiter.
- Faible coût d'entretien limité au changement de la lampe et des cartouches filtrantes
- Fiabilité et sécurité d'utilisation : répond aux normes les plus strictes de dimensionnement et de conception pour une désinfection complète de l'eau destinée à la consommation humaine (selon la circulaire Ministérielle de la Santé du 19 Janvier

1987).

- Sans effets secondaires

- Teneur en sels minéraux conservée aucun produit résiduel chimique généré -

Emballage optimisé

Certifié CE, ACS, et équipé d'une lampe UV haute qualité PHILIPS. Fabrication FRANCAISE

- Le matériel est livré avec les vis et chevilles de fixation et les vannes. Les platines sont pré-percées
- **Le prix comprend les cartouches de filtration**

Consommables et pièces détachées pour Platine EUREKA

- Lampe UVc : 9 000 heures
- Joint : 9 000 heures
- Gaine : 5 ans

Nous travaillons en collaboration étroite avec le fabricant pour vous apporter des conseils et valider votre démarche. Nous vous invitons vivement à rentrer en contact avec nous, afin de vérifier la faisabilité de votre projet et le bon dimensionnement de votre installation.

Caractéristiques

Fabricant: Uvrer

Origine: France

UVRER

Puissance UVc en W: 55 W - Débit max 2.66 m3/h

Raccordement E/S: 3/4"

Garantie: Garantie 2 ans. L'électronique est garantie 1 an.

Fichiers joints

Notice 55W (FTNT_SKID_FRO_55_GAUCHE_TC.pdf, 779 Kb) [[Télécharger](#)]

Notice 95W (FTNT_SKID_FRO_95_GAUCHE_TC.pdf, 774 Kb) [[Télécharger](#)]

Fiche commerciale - Station FRO (Fiche_commerciale_-_Station_FRO.pdf, 831 Kb)
[\[Télécharger\]](#)

Ce document a été créé le: Mai 12, 2026