

hygate | Technische Daten

Bauart	Solide Stahlblechkonstruktion, mit Plexiglastüren, Prozessstart durch Lichtschranke Optionale Infrarot-Temperaturmessung Eine, nach deutschen Normen gefertigten und in Deutschland hergestellten zuverlässigen Elektronik, die zentral von einer Siemens SPS gesteuert wird
Material	Stahlblech auf Wunsch mit kundenspezifischer Folierung
Abmessungen	Außen: 180 x 110 x 237 cm (L x B x H in cm) Kabine Innen: 120 x 100 x 205 cm (L x B x H in cm) Rampen: 170 x 110 cm (L x B in cm)
Innenraumvolumen	2,46 m ³
Gewicht	450 kg
Betriebsarten	<u>Dauerbetrieb</u> Dieser Modus hat einen höheren Verbrauch zur Folge und ist nur bei hochfrequenter Nutzung zu empfehlen <u>Automatikbetrieb</u> Dieser Modus hat einen geringeren Verbrauch zur Folge und ist zu empfehlen bei der sporadischen Nutzung des Hygate, wenn wenig Besucherandrang herrscht
Überwachung	Eingangsampele für die Besuchersteuerung Statusleuchte am Ausgang zur Überwachung durch Funktionspersonal
Desinfektions-Methode	Sensorgesteuerte Ultraschallkaltvernebelung
Optional mit	Kontaktloser Infrarotmessung in einer Distanz von 30 – 50 cm
Temperatur	Genauigkeit von ± 0,3°C bei Raumtemperatur Messgeschwindigkeit 1-2 Sekunden Optischer und akustischer Alarm bei zu hoher Temperatur
Vernebelung	Auf Ultraschallbasis Start durch Sensorik mittels Lichtschranke Zwei Auslassdüsen
Verbrauch	1 – 1,5 l / h
Tankkapazität	20 l
Betriebsumgebung	5-35 °C
Verweildauer	15 bis 35 Sekunden (manuell frei einstellbar)
Ein-/Ausgang	Selbstschließende Plexiglastüren Optischer Alarm falls Personen die Schleuse zu früh verlassen
Mobilität	Durch integrierte 360° Schwerlastrollen auf allen ebenen Oberflächen
Stromanschluss	220 V / 50 Hz (abgesichert durch FI-Schutz)
Betriebsspannung	12-48 V Gleichstrom, abgesichert (Lampen, visueller und akustischer Alarm, Handdesinfektionsspender, ggfs. Infrarottemperaturmessung)
Stromverbrauch	400 Wh
Funktionsweise	hygate ist als Plug 'n Play Lösung konzipiert und lässt sich schnell und ohne Werkzeuge vor dem Einsatzort aufstellen. Es muss nur an den Strom angeschlossen werden. Die Gäste reihen sich – natürlich unter Einhaltung des vorgegebenen Mindestabstandes – vor der Desinfektionsschleuse ein und betreten diese einzeln und nacheinander über die zugehörigen Rampen. Eine Lichtschranke erkennt die eintretende Person und setzt automatisch das Desinfektions-Düsen-system in Gang. Vor Eintritt in den Desinfektionsraum selbst muss sich der Besucher die Hände mit dem integrierten Handdesinfektionsautomaten reinigen. Wahlweise rüsten wir unsere hygates auch mit zusätzlichen Infrarot-Temperaturmessern aus. Unser Desinfektionsmittel Vir-Ag-O® protect wird nun mit Hilfe des intern verbauten Ultraschallverneblers in Form eines feinen Nebels durch das integrierte Ventilationssystem ins Innere der Desinfektionsraumes transportiert, wohin es durch in der Decke angebrachte Düsen gelangt. Somit werden alle Oberflächen der Besucher desinfiziert.