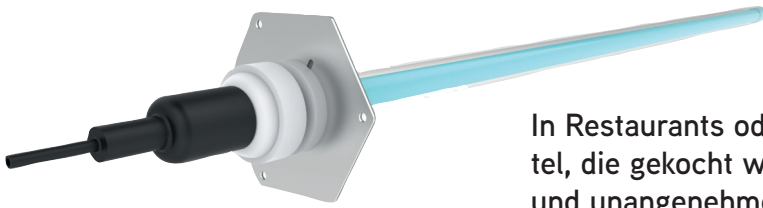


UV-STYLO-S



In Restaurants oder Grossküchen erzeugen Lebensmittel, die gekocht werden, Fett, Umweltverschmutzung und unangenehme Gerüche.

Im Inneren des Saugsystems eingesetzt, trägt UV-STYLO-S wesentlich dazu bei, diese Nachteile zu minimieren.

Die beim Kochen entstehenden Fette, komplexe Ketten, die hauptsächlich aus Kohlenstoff und Wasserstoff bestehen, absorbieren die intensive Energie, wenn sie intensiver UV-C-Strahlung ausgesetzt sind.

Die Moleküle werden reaktiver, weil sie in einen höheren Energiezustand versetzt werden und sich mit dem in der Luft vorhandenen Sauerstoff rekombinieren, was zu einer sogenannten «kalten Verbrennung» führt. Diese Reaktion führt zu einfachen, geruchlosen und gasförmigen organischen Produkten wie Kohlendioxid (CO₂) und Wasser, die leicht in der Luft entsorgt werden können. Aus diesen Gründen reduziert die Filterung der Luft mit UV-STY-

LO-S beim normalen Kochen die Bildung von Fettablagerungen und damit die Brandgefahr erheblich und begrenzt das Wachstum von Schimmelpilzen, die sich von den Fetten selbst ernähren.

UV-STYLO-S bietet die Möglichkeit, sicher zu arbeiten und vermeidet zudem die Bildung unangenehmer Gerüche, indem es die Notwendigkeit einer kontinuierlichen Reinigung und Wartung des Saugsystems reduziert und die Lebensdauer der Filter in den Hauben sowie deren Saugleistung verlängert.

UV-STYLO-S verwendet UV-C und/oder UV-C+O₃ (Ozon) emittierende Glühlampen und ist das einzige Produkt seiner Art, das mit beiden Lampentypen bestückt werden kann, wobei die beiden Technologien abwechselnd kombiniert werden. Ozon ist ein Gas, das einige Sekunden in der Luft bleibt und die UV-C-Effekte verlängern kann, um die Leistung des Systems zu maximieren, bevor es in Sauerstoff umgewandelt wird.

Die Keimtötungstechnologie von UVC Technik ist aus folgenden Gründen eine sehr vorteilhafte Lösung, weil:



Maximale Sicherheit, Brandschutz

Brandschutz durch Verhinderung leicht entzündlicher Fettablagerungen in den Hauben und Absaugrohren. Maximale Arbeitssicherheit für das Personal.



Es ist einfach anzuwenden und äusserst zuverlässig

Schnelle und einfache Installation, Wartung und Lampenwechsel. Unser Team hilft Ihnen und unterstützt Sie bei der Auswahl der Lösung, die Ihren Anforderungen am besten entspricht.



Es wirkt auf Gerüche, Fette, Bakterien und Schimmelpilze, ohne den Einsatz von Aktivkohle

Geruchsreduzierung bei der Absaugung von Dämpfen aus Küchen, keine Keimbildung (Schimmelpilze und Bakterien) auf Fettablagerungen. In vielen Fällen ersetzen UV-C-Systeme den Einsatz von Aktivkohle in Abgassystemen.



Einsparungen bei der Wartung

Es reduziert den Bedarf an kontinuierlicher Wartung und Reinigung der Kanäle und Geräte, einschliesslich Filter und Lüfter, die in der Regel sehr teuer sind. Deutliche Verbesserung der Anlagenleistung.



Es ist ein physikalischer, ökologischer und sicherer Prozess

Ökologische Behandlung (kalt und trocken) ohne den Einsatz von Sprays oder anderen umweltschädlichen chemischen Mitteln.

UV-STYLO-S



Tabelle

UV-STYLO-S	11	16	40H (OZ)	60H (OZ)	90H (OZ)
Lebensdauer der Lampen (Stunden)*	≤18'000	≤18'000	≤18'000	≤18'000	≤18'000
Energieverbrauch (W)	11	16	35	60	85
«A» Abmessungen (mm)	196	272	397	541	851
Gewicht (Kg)	0,20	0,30	0,70	0,75	0,80
Luftströme in m ³ /h mit Geschwindigkeit max. 2,5 m/s	80	120	280	450	600
Schutzklasse	IP 40				
Ersatzlampe	GH2-11W-QS-RP	GH3-16W-QS-RP	GH4-40WH-QS-RP	GH6-60WH-QS-RP	GH9-90WH-QS-RP

*Dauerbetrieb – ohne Schaltung

