



Weniger Küchengeruch dank spezieller UV-Strahler

Jeder kennt ihn – den Dunst vom Braten oder Frittieren in der Küche. Nicht nur dass sich sein Geruch in der Nase „festbeißt“, auch die darin enthaltenen Fettrückstände hinterlassen ihre Spuren auf den Oberflächen in der Küche.

Besonders in Großküchen führt der Einsatz von Fetten und Ölen zu unangenehmen Gerüchen und starken Ablagerungen in den Ablufthauben und Abzügen. Fettabscheider in der Küchenhaube können nur bis zu 95 % des Fettes im Abluftstrom abfangen. Der Rest schlägt sich im Haubenkörper und im Abluftrohr nieder. Dies erschwert das Reinigen, ist aber vor allem unhygienisch und birgt außerdem eine hohe Brandgefahr.

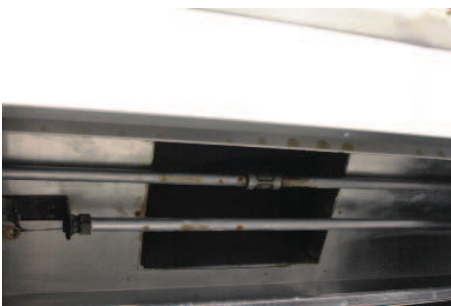
Heraeus Noblelight hat spezielle Vakuum UV-Strahler für die Küchenabluft entwickelt. Im Wellenlängenbereich von 185 nm (VUV) werden die Fett-Moleküle und Gerüche fotolysiert, zerstört und damit neutralisiert. Gleichzeitig erzeugt die Vakuum UV-Strahlung, aus dem die Lampe umgebenden Luftsauerstoff, Ozon. Dieses Ozon zerfällt zu angeregtem Sauerstoff, der im Abzugsrohr oxidierend nachwirkt und damit die Rohroberfläche sauber hält. Somit wird die Reinigung des Luftkanals deutlich erleichtert. Wo vorher noch täglich per Hand gereinigt wurde, kann nun fast ganz auf die manuelle Reinigung im Abluftkanal verzichtet werden, bestätigen die Mitarbeiter der Heraeus Gastronomie. Auch die Geruchsreduzierung, die auf die Vakuum UV-Strahlung zurückzuführen ist, wurde bei Heraeus bereits

positiv wahrgenommen, berichtet Corinna Hoffmann, Leiterin der Heraeus Gastronomie. „Wir sind überrascht, wie schnell wir die positiven Effekte der Nachrüstung festgestellt haben. Weniger Fettablagerungen, weniger Küchengerüche - der Mustereinsatz der VUV-Lampen war sehr erfolgreich und wir sind zuversichtlich, dass künftig weitere Gastronomieeinrichtungen in diese effiziente Technik investieren werden.“



Vorteile des Heraeus Kitchen Control Systems

- Platzsparend: 1 Strahler anstelle einer handelsüblichen UV-Kassette mit 4-6 Niederdruck-Strahlern
- Umgebungstemperatur: kann bis zu 80° heiß sein
- Sicherheit: keine Steckverbindungen im Abluftstrom, in welchen es zu Spannungsüberschlägen kommen könnte
- Die Brandgefahr wird reduziert



Im Oktober 2010 wurde eine Musterinstallation in der Heraeus Gastronomie in Hanau durchgeführt. Eine der Abzugshauben, direkt über der Fritteuse, wurde mit „hauseigenen“ VUV-Strahlern nachgerüstet. Installiert wurde das Lüftungssystem von der Firma UV-Consulting Peschl, dem langjährigen Vertriebspartner von Heraeus Noblelight. Der Spezialist hat alle erforderlichen Komponenten zu einem Nachrüstset zusammengefasst sowie eine Steuerung für den sicheren Betrieb gemäß DIN Norm (oder DIN 18869-7:2006-07) entwickelt. Die Bilder links zeigen den Küchenhaubenabluftkanal über der Fritteuse vor der Installation (oben) und nach der Installation der VUV-Lampe nach 3.000 Betriebsstunden.

www.heraeus-noblelight.com

Heraeus Noblelight GmbH

Heraeusstrasse 12-14

D-63450 Hanau

Telefon +49 6181 35 4499

Fax +49 6181 35 9926

hng-uv@heraeus.com