



**Effiziente Geruchs- und Fettreduktion in Großküchen**  
Heraeus smart UV Control System für die Abluftreinigung

# Geruchsreduzierung mit Heraeus UV-Lösungen

## Hocheffizient und energiesparend

Der Einsatz von Fetten und Ölen besonders in Grossküchen führt zu unangenehmen Gerüchen und Ablagerungen in Küchenabfluthauben und Abzügen. Fettabscheider fangen nur bis etwa 95% des Fettes im Abluftstrom ab. Das restliche Fett schlägt sich im Haubenkörper und im Abluftrohr nieder und wird zu einer hohen Brandgefahr. Kein Fettfilter ist in der Lage, diese Ablagerungen vollständig zu eliminieren.

Heraeus Noblelight, weltweit führender Hersteller von Speziallichtquellen, bietet Vakuum UV-Strahler Lösungen (VUV) für die Aerosol- und Aerosolnachbehandlung in Küchenabfluthauben an. Heraeus Vakuum UV-Lampen im Wellenlängenbereich von 185 nm fotolysieren, zerstören und neutralisieren Fette und Gerüche. Reinigungskosten und Servicekosten werden so stark minimiert.

Leistungsstarke Heraeus VUV-Strahler Lösungen sind selbst bei einer Umgebungstemperatur von bis zu 80°C äußerst wirksam. Ihre lange Nutzungsdauer von bis zu 10.000 Betriebsstunden<sup>1</sup> minimiert die Serviceintervalle. Ein einziger Hochleistungs-Vakuum UV Strahler ersetzt bis zu 6 konventionelle Niederdruck-Strahler.



Der Einsatz des UV Systems ermöglicht des Weiteren eine smarte Möglichkeit der Fernwartung und Fehlerdiagnose. Eine echte Kostenersparnis für Wartungsunternehmen, da mitunter die Anreise zum Einsatzort entfällt.

### Auf einen Blick:

#### Das Heraeus smart UV Control System (UVSCS)

- Optimaler Brandschutz
- Optimale Wärmerückgewinnung
- Minimierung der Reinigungskosten
- Sichere Geruchsbeseitigung
- Verbesserte Hygiene
- Reduzierung der Ausfallzeiten und Reparaturkosten
- Einfache Nachrüstung von Bestandsanlagen

Das Heraeus smart UV Control System, auch zum Nachrüsten, wird projektspezifisch ausgelegt und angeboten. Nach korrekter Installation und Inbetriebnahme des Systems entsprechen die Anlagen der DIN 18869-7, Anhang A, „Betrieb von UV-Anlagen zur Aerosol- und Aerosolnachbehandlung“.

### Anwendungsbereiche

- Kantinen und Restaurantküchen
- Front-Cooking-Stationen
- Mobiles Eventcooking
- Grillstationen
- Fast-Food Restaurants
- Fischzubereitung
- Bäckereien
- Kaffeeröster

<sup>1</sup> 80 Prozent der zu Beginn unter Laborbedingungen gemessenen UV-Leistung



### Vorteile des Betriebs mit UVSCS

- **Platzsparend:** 1 Strahler anstelle einer handelsüblichen UV-Kassette mit 4–6 Niederdruck-Strahlern
- **Wirksamkeitsdauer:** bis zu 10.000 h durch neue Longlife Beschichtung
- **Umgebungstemperatur:** kann bis zu 80° C heiß sein
- **Einfache Handhabung:** 1 Stromversorgung und 2 Federklemmen pro Lampe genügen
- **Einfache Installation:** die Lampe wird direkt an der Haube installiert, Stromversorgung und Steuergerät werden extern montiert
- **Unabhängiges System:** Durch entsprechende Reserve der Freigabkontakte der Steuerung können mit einer Steuerung zwei separate Installationen unabhängig voneinander betrieben werden
- **Reinigung:** Lampe gelegentlich mit feuchtem Tuch abwischen
- **Sicherheit:** Keine Steckverbindungen im Abluftstrom, in welchen es zu Spannungsüberschlägen kommen könnte
- **Die Brandgefahr wird reduziert**

Das optional erhältliche separate Status Display ist gegen Spritzwasser geschützt und bietet in Kombination mit unserem Schaltschrank weitere Vorteile:

- **Anlagengröße einfach skalierbar** von 2–8 UV Lampen
- **Einfache Wartung** durch Remote Fehlerdiagnostik
- **Schnittstelle** zur Gebäudeleittechnik
- **Überwachung der UV Strahler** auf Betriebsstunden und Funktion
- **Übersichtliche Status Information** für das Bedienpersonal
- **Überwachung** der Sicherheitssensoren

### Lieferumfang

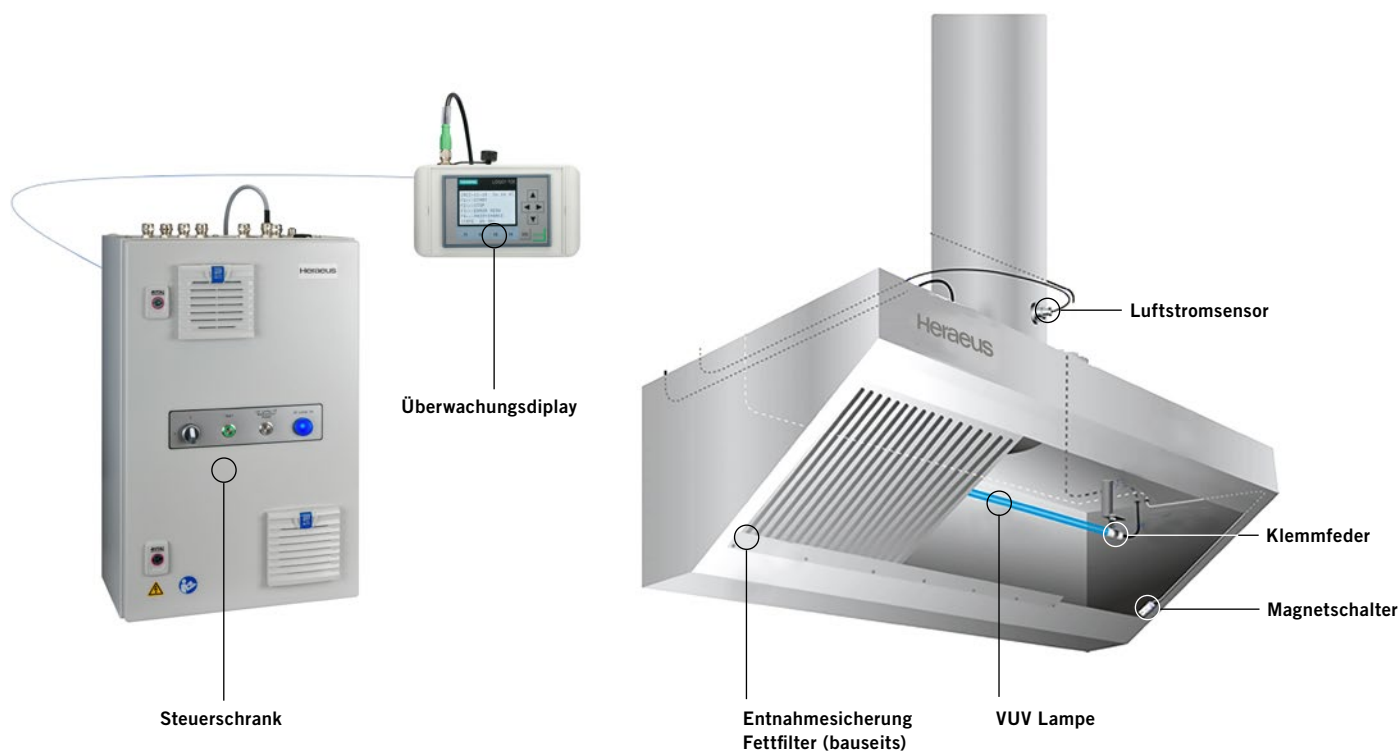
Das Paket umfasst die zum sicheren Betrieb benötigten Komponenten:

- Angepasste VUV-Lampen für jede Anwendung
- Edelstahlhalterungen für die Befestigung der Strahlenquellen
- Luftstromwächter und Reed-Kontaktschalter
- Ausgefeilte Steuerelektronik, inklusive eines Bedienteils mit Schutz vor Staub und Feuchtigkeit
- Externes Status-Display (optional)

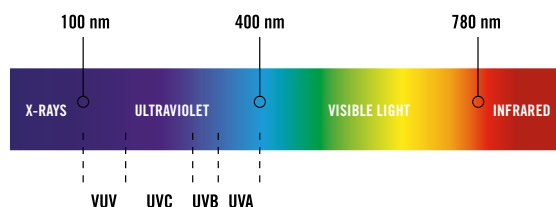
### Geeignet für alle Küchengrößen

	Heraeus UVSCS 1.200	Heraeus UVSCS 2.200	Heraeus UVSCS 4.220	Heraeus UVSCS 8.220
Abluftdurchsatz	< 1,500 m <sup>3</sup> / h = 885 cfm	< 3,000 m <sup>3</sup> / h = 1,700 cfm	< 8,000 m <sup>3</sup> / h = 4,700 cfm	< 16,000 m <sup>3</sup> / h = 10,000 cfm
Anzahl der Strahler	1	2	4	8
Empfohlene Strahler	NIQ 170/90 XL	NIQ 170/90 XL	NIQ 200/120 XL	NIQ 200/120 XL
Energieverbrauch	200 W	420 W	950 W	2000 W
Kabellänge der Strahler	NNI 60/35 XL	NNI 125/84 XL	NNI 201/107 XL	NNI 300/147 XL
Umgebungstemperatur	< 40° C	< 40° C	< 35° C	< 35° C
Größe	400 × 300 × 210 mm	400 × 400 × 210 mm	400 × 600 × 210 mm	600 × 760 × 210 mm
Schutzklasse	IP 65	IP 65	IP 54	IP 54
SAP Ident-Nr.	80094149	80121436	80121437	80118804

# UVSCS Installation im Überblick



Subject to technical modifications  
wsp/50E/03.23



## Allgemeine und sicherheitstechnische Hinweise

UV-Lampen sollten ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal montiert werden. Die Anzahl der UV-Lampen ist abhängig von Abluftvolumen, Art der Küche (pflanzlich/tierisch, Kochen/Grillen) sowie der Auslastung der Küche (Fettlast/Fettart). Küchenhauben oder Abluftdecken, die mit UV-Lampen ausgerüstet sind, müssen gekennzeichnet werden. Bitte beachten Sie unsere Einbauhinweise!

Die Norm DIN 18869-7, Anhang A, regelt den Betrieb von UV-Anlagen zur Aerosol- und Aerosolnachbehandlung in Küchen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Besonders der Anhang A 6.4 mit Hinweisen zum Schutz gegen UV-Strahlung muss beachtet und eingehalten werden.



Das Warnschild W 09 „Warnung vor optischen Strahlen“ nach BGV A8 ist anzubringen.

### heraeus-noblelight.com

Deutschland  
**Heraeus Noblelight GmbH**  
Heraeusstraße 12-14  
63450 Hanau  
Tel. +49 6181 35 4499  
Fax +49 6181 35 164499  
hng-uv@heraeus.com

Frankreich  
**Heraeus SAS**  
12, Avenue du Québec - Bât. I.2  
Villebon B.P. 630  
91945 Courtaboeuf Cedex  
Telefon +33 1 69 18 48 51  
Fax +33 1 69 28 82 43  
philippe.wuattier@heraeus.com

Italien  
**Heraeus SpA**  
Via dei Chiosi, 11  
20040 CAVENAGO BRIANZA (MI)  
Telefon +39 02 95759212  
Fax +39 02 95759241  
hng-italy@heraeus.com

Spanien  
**Heraeus S.A.**  
C/Ilull 27-39 1º-9ª  
08005 Barcelona.  
Telefon +34 933 208 042  
Fax +34 934 853 411  
bcn@heraeus.es