

Heraeus



Plus d'odeurs désagréables dans votre cuisine !
Réduction efficace des odeurs et des graisses grâce à la technologie UV - Heraeus UV Control System UVCS pour le traitement de l'air extrait

Réduction des odeurs avec les solutions UV Heraeus

Des solutions hautement éco-énergétiques

L'utilisation de graisses et d'huiles, en particulier dans des grandes cuisines, génère des odeurs désagréables et des dépôts dans les hottes et les conduits. Les filtres à graisses n'enlèvent que jusqu'à 95% de la graisse véhiculée dans le débit d'air extrait. La graisse résiduelle est déposée à l'intérieur de la hotte ou du conduit, engendrant un risque élevé d'incendie qu'aucun filtre à graisse ne peut totalement éliminer.

Heraeus Noblelight, fabricant de sources lumineuses spéciales, offre des solutions de lampes VUV pour le traitement secondaire d'aérosols et d'aérosolats dans les hottes de cuisines. Les lampes VUV d'Heraeus émettant la longueur d'onde de photolyse de 185 nm, neutralisent et détruisent les molécules des graisses et les odeurs.

En même temps, le rayonnement VUV produit de l'ozone à partir de l'oxygène de l'air. L'ozone se décompose ensuite en oxygène actif, ayant un effet oxydant durable dans le conduit et maintenant le conduit propre, ce qui réduit les frais de nettoyage et d'entretien.

Les solutions de lampes VUV hautes performances d'Heraeus Noblelight demeurent extrêmement efficaces, même à des températures ambiantes pouvant atteindre 80 °C. Leur longue durée de vie, atteignant 10 000 heures de service, minimise la fréquence d'entretien. A la place d'une cassette contenant de 4 à 6 lampes UV basse pression, une seule lampe VUV est nécessaire.



Avantages du procédé

- Pas de risque d'incendie causé par des dépôts de graisse – le procédé offre la meilleure protection incendie possible pour les systèmes d'extraction de cuisines
- Grâce à l'élimination des germes et des graisses, la récupération de chaleur reste absolument efficace
- Pas ou très peu de frais de nettoyage récurrents
- Réduction de la graisse résiduelle
- Pas de problèmes d'émission; Respecte les réglementations en vigueur
- Une meilleure hygiène grâce à la réduction des germes
- Réduction significative du temps d'immobilisation des cuisines en raison de l'entretien très rapide
- Installation sur hotte neuve ou existante

Le kit UV Control System de Heraeus est conçu et fabriqué pour répondre à vos projets. L'installation et la mise en service conformes du système respectent les exigences de la norme DIN 18869-7, annexe A, « Exploitation de systèmes UV pour le traitement d'aérosols et d'aérosolats ».

Domaines d'application recommandés

Heraeus Noblelight propose des kits et des solutions complètes, faciles à installer. Le système UVCS, facile à installer dans des hottes aspirantes neuves ou existantes dans les cantines et les cuisines industrielles, peut être utilisé dans divers domaines d'application:

- Cantines et cuisines de restaurants
- Stations « front cooking »
- Cuisine événementielle mobile
- Restaurants grills
- Restauration rapide
- Préparation du poisson et de la viande
- Boulangeries
- Torréfacteurs de café

Avantages du système Heraeus UVCS

- **Compact:** 1 seule lampe VUV à la place d'une cassette UV standard comprenant avec 4 à 6 lampes basse pression
- **Longue durée de vie:** jusqu'à 10 000 h grâce au nouveau revêtement Longlife
- **Lampes extrêmement efficaces:** même à des températures d'air atteignant 80°C
- **Montage simple:** 1 seule alimentation électrique et 2 supports par lampe
- **Facile à installer:** les lampes sont installées directement dans la hotte, le coffret d'alimentation et de commande est monté à l'extérieur
- **Nettoyage:** essuyer la lampe de temps en temps au moyen d'un chiffon humide
- **Sécurité:** pas de connexions enfichables dans le flux d'air, pouvant causer des décharges électriques
- **Le risque d'incendie est réduit**

Etendue de la fourniture

Le système UVCS comprend les éléments nécessaires à un fonctionnement fiable et sûr:

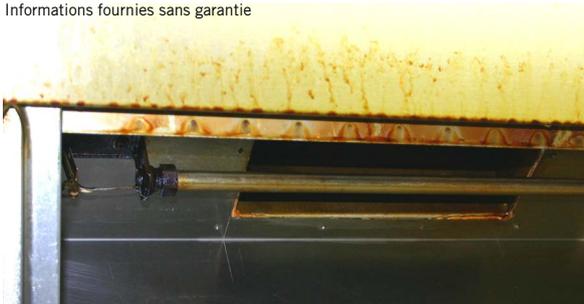
- Lampes VUV
- Supports de lampe en acier inoxydable
- Contrôleurs du débit d'air et commutateurs magnétiques
- Coffret de commande et d'alimentation perfectionné avec protection contre la poussière et l'humidité



UV Control System (UVCS): un système pour les cuisines de toutes dimensions

	Heraeus UVCS 1.200	Heraeus UVCS 2.200	Heraeus UVCS 4.220	Heraeus UVCS 8.220
Débit d'air	< 1,500 m ³ / h = 885 cfm	< 3,000 m ³ / h = 1,700 cfm	< 8,000 m ³ / h = 4,700 cfm	< 16,000 m ³ / h = 10,000 cfm
Nombre de lampes	1	2	4	8
Lampe recommandée	NIQ 170/90 XL	NIQ 170/90 XL	NIQ 200/120 XL	NIQ 200/120 XL
Consommation électrique	200 W	420 W	950 W	2,000 W
Longueur de câble jusqu'à la lampe	20 m	20 m	30 m	30 m
Température ambiante	< 40° C	< 40° C	< 35° C	< 35° C
Dimensions	400 x 300 x 210 mm	400 x 400 x 210 mm	400 x 600 x 210 mm	600 x 760 x 210 mm
Classe de protection	IP 65	IP 65	IP 54	IP 54
N° ident. SAP	80123118	80121436	80121437	80124717

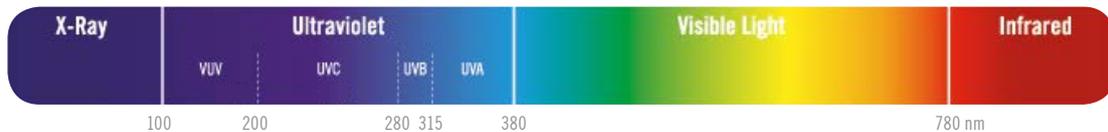
Informations fournies sans garantie



Conduit d'extraction de hotte de cuisine chez Heraeus: avant (gauche) et 3 000 h après (droite) l'installation d'une solution UV Heraeus.

Dégradation des odeurs, des graisses et des COV

Les photons VUV haute énergie sont capables de casser les molécules indésirables par photo-clivage et de les réduire en composants non néfastes pour l'environnement. Le rayonnement ultraviolet VUV à la longueur d'onde de 185 nm décompose les molécules à longue chaîne par photolyse directe. Ce processus est le même que celui que la nature utilise pour éliminer les émissions dans l'atmosphère. L'oxydation UV est utilisée, par exemple, pour éliminer les graisses et les odeurs dans les hottes d'extraction de cuisines, pour réduire les substances nocives dans l'air usé industriel, pour purifier les eaux usées et nettoyer les surfaces.



Informations générales et relatives à la sécurité

Les lampes UV doivent être installées uniquement par du personnel spécialisé et qualifié. Le nombre de lampes UV dépend des volumes d'air extrait, du type de cuisine (végétale/animale, cuisson/grillade) et du niveau d'utilisation de la cuisine (charge de graisse/type de graisse). Les hottes ou filtres à graisses équipés de lampes UV doivent être spécialement signalés. L'avertissement W 09 « Attention aux rayonnements optiques » conformément au BGV A8 doit être fixé.

Veillez lire nos instructions d'installation ! La norme DIN 18869-7, annexe A, régit le fonctionnement des systèmes UV pour le traitement des aérosols et des aérosolats dans les cuisines et l'industrie alimentaire. L'annexe A 6.4, contenant des remarques sur la protection contre rayonnement ultraviolet, doit être particulièrement observée.



www.heraeus-noblelight.com

Allemagne

Heraeus Noblelight GmbH

Heraeusstraße 12-14

63450 Hanau

Tél +49 6181 35 4499

Fax +49 6181 35 164499

hng-uv@heraeus.com

France

Heraeus SAS

12, Avenue du Québec - Bât. I.2

Villebon B.P. 630

91945 Courtaboeuf Cedex

Tél +33 1 69 18 48 51

Fax +33 1 69 28 82 43

philippe.wuattier@heraeus.com

Italie

Heraeus SpA

Via dei Chiosi, 11

20040 CAVENAGO BRIANZA (MI)

Tél +39 02 957 59 212

Fax +39 02 957 59 241

hng-italy@heraeus.com

Espagne

Heraeus S.A.

C/Ilull 27-39 1^a-9^a

08005 Barcelona.

Tél +34 933 208 042

Fax +34 934 853 411

bcn@heraeus.es