

Octubre de 2015:

¿Sabía que los ultravioletas hacen que las cocinas tengan un olor menos intenso?



Todos lo conocemos: el aroma del asado o de la fritura en la cocina. No es solo el hecho de que su olor se "pega" en la nariz, sino que también los residuos de grasa contenidos en él dejan su huella en la cocina. La tecnología UV resuelve este problema de manera sostenible. Las grasas y los olores en el tubo de extracción se fotolizan y se facilita la limpieza.

Especialmente en las cocinas industriales, el empleo de grasas y aceites producen olores desagradables y fuertes acumulaciones en las campanas extractoras y en los extractores. Los separadores de grasa integrados en la campana extractora solo pueden recoger entre un 80 y un 85 por ciento de las grasas que hay en el aire de escape. Esto significa que aproximadamente el 20 por ciento de la grasa pasa a través del filtro sin ser tratado y genera una capa maloliente, poco higiénica y con riesgo de incendio.

Empleo inteligente de UV

La intensa energía de la luz UV destruye el ADN de las bacterias y, así, hace que sean inocuas. Para que se destruyan más moléculas de grasa, los fotones deben producir una reacción química (oxidación). Una dosis UV adaptada al ambiente es decisiva para el éxito.

"Azul" no equivale a "azul"

Las lámparas UV convencionales de baja presión disponen de una potencia muy reducida y están dimensionadas solamente para un rango de temperaturas de 20 a 40 grados Celsius. Sin embargo, en un proceso de cocción, se generan vapores mucho más calientes y que contienen grasa. La eficiencia de la luz UV de onda corta a temperaturas superiores es considerablemente menor. Las grasas y los olores apenas se degradan. Las lámparas UV utilizadas se engrasan intensamente hasta que ya no pueden emitir luz UV. Solo una limpieza adicional y costosa de las lámparas UV puede volver a corregir el proceso de oxidación. A menudo, las lámparas incluso tienen que ser sustituidas por completo aunque no se encuentren cerca del final de su vida útil. El mantenimiento y los costes innecesarios asociados se pueden evitar. Heraeus Noblelight ha aplicado tecnologías especiales para mejorar significativamente la potencia de sus radiadores UV de vacío. Por un lado, un revestimiento especial de larga vida útil dentro del tubo de la lámpara permite un periodo de utilización más prolongado, de hasta 10.000 horas. Sin embargo, por otro lado, las lámparas de amalgama UV especiales siguen funcionando a temperaturas ambientales mayores, de hasta 80 grados Celsius, de manera eficiente y fiable. Así, las lámparas UV contrarrestan el efecto de la grasa y pueden mantener limpias las campanas extractoras de manera sostenible. Visualmente, estas lámparas no se distinguen de las soluciones convencionales. Pero su efecto muestra diferencias claras.

For more information watch our video!

¿Más dudas sobre el "Año Internacional de la Luz"?
Escríbanos un e-mail a hng-presse@heraeus.com.