

Saubere Küchenabluft durch innovative Technologie!

In Küchen und Kantinen führt der Einsatz von Fetten und Ölen bei der Zubereitung von Speisen zu unangenehmen Gerüchen sowie zu Ablagerung von Wrasen in Küchenablufthauben sowie dem nachfolgenden Abluftsystem.

Die in den Küchenablufthauben integrierten Fettabscheider fangen - im besten Fall - nur bis zu 95% des Fettes aus dem Abluftstrom ab. Das restliche Fett schlägt sich im Haubenkörper und im Abluftrohr nieder und wird dort zu einer hohen Brandgefahr. Die Reinigung der Haube ist zeitaufwändig und arbeitsintensiv, während sich die Reinigung des nachfolgenden Abluftsystems bauartbedingt häufig kaum praktikabel gestaltet.

Einfach saubere Abluft durch VUV

NAGEL&BECKER bietet mit dem oxylightHD System eine einzigartige Lösung in Form von Vakuum-UV-Strahlern (VUV) für die Aerosol- und Aerosolnachbehandlung in Küchenablufthauben an. Diese fololysieren mit der erzeugten Wellenlänge bei 185 nm effizient Fett- und Geruchsmoleküle. Gleichzeitig erzeugt die Vakuum-UV-Strahlung, aus dem die Lampe umgebenden Luftsauerstoff, Ozon. Dieses zerfällt zu angeregtem Sauerstoff, der im Abzugsrohr oxidierend nachwirkt und das Rohr sauber hält.

Innovative Technologie

Die leistungsstarken VUV-Strahler sind selbst bei einer Umgebungstemperatur von bis zu 80°C äußerst wirksam und haben eine lange Nutzlebensdauer von bis zu 10.000 Betriebsstunden*. Anstelle einer Kassette mit 4–6 Niederdruck-Strahlern ist heute nur noch ein einziger Vakuum UV-Strahler erforderlich.

Professionelle Installation

Die Integration des oxylightHD System erfolgt durch unsere Gesellschaft und beinhaltet die Einweisung, Dokumentation und Abnahme der Anlage. Nach korrekter Installation und Inbetriebnahme des oxylightHD Systems entspricht es der DIN 18869-7, Anhang A, „Betrieb von UV-Anlagen zur Aerosol- und Aerosolnachbehandlung“ und damit dem aktuellen Stand der Technik in der Abluftreinigung von Küchenabluft. Die Installation ist in fast jeder Küchenablufthaube möglich.



Foto: oxylightHD System von Peshl Ultraviolett GmbH...

Kontaktieren Sie uns und Sie erhalten eine umfassende Beratung:

Telefon: 0611 - 40 24 24 oder info@nub.de