



UVO-C

Professionelle Fett- und Geruchskontrolle in der Küche



umweltfreundliche und kostengünstige Technologie

r-filter.com

Innovativer Fett- und Geruchskontroller

UVO-C Geräte werden in erster Linie in Küchen, gastronomischen Betrieben eingesetzt, wo Fett und Öl während des Kochvorgangs erhitzt wird und es ist erforderlich, die in den Abluftkanälen gelangten Fett- und Geruchsmaterialien zu entfernen.

Durch den Einbau des Gerätes im Abluftsystem kann die Ablagerung von Fetten und Ölen in den Abluftkanälen bzw. in den Abluftanlagen verhindert und die Geruchsbelastung der Umwelt deutlich reduziert werden. Mit dieser Technologie können erhebliche Einsparungen in Betriebskosten erzielt werden. Das Gerät kann problemlos auch in ein bestehendes Abluftsystem eingebaut werden.



Funktionalität

Großküchen

Der UVO-C Fett- und Geruchskontroller, aufgrund der zu reduzierenden Umweltbelastungen in einem immer strenger werdenden wirtschaftlichen Umfeld, bietet Ihrem Unternehmen eine effiziente und nachhaltige Lösung.



Fastfood-Restaurants

Bei der Verwendung von UVO-C Geräten gibt es zahlreiche Vorteile sowohl für neue Installationen als auch für Nachrüstungen. Chemiefreie Fett- und Geruchsbeseitigung ist mit erheblicher Reduzierung der Fettablagerungen in Abluftkanälen angeboten.

Gastronomie

Die Ozontechnologie vernichtet wirksam die Mikroorganismen und verhindert die Vermehrung von Bakterien und deren Verbreitung im Abluftkanal. Sie minimiert auch die Gerüche, die an die Umwelt abgegeben werden und reduziert die Umweltverschmutzung.

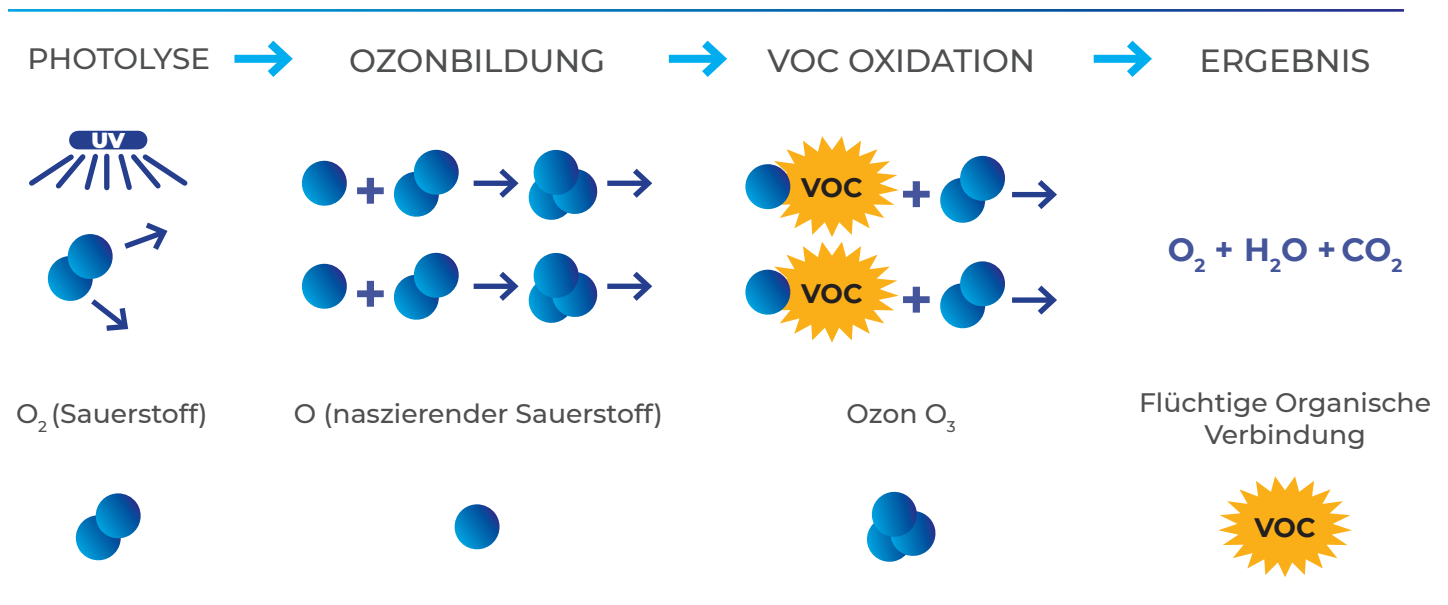


Offene Küchen

Automatischer, leiser Betrieb, geringe Wartungs- und Betriebskosten. Konstruktion aus Edelstahl, korrosionsfreie lange Lebensdauer. Der Wand-LCD-Controller ist praktisch und ermöglicht eine schnelle Kontrolle.

Technologie

Der Küchenabluftventilator saugt mittels Unterdruck die Umgebungsluft durch das Gerät in den Abluftkanal. Die UV-Lampen in der Reaktorkammer, die über ein breites Wellenlängenspektrum verfügen, erzeugen große Mengen Ozon bei 185 nm. Wenn die aus der Anlage freigesetzten Ozonmolekülen mit oxidierbaren Stoffen, mit Fett- und Geruchsmolekülen in Kontakt kommen, reagiert das Ozon mit ihnen und baut sie zu unschädlichen Substanzen ab.

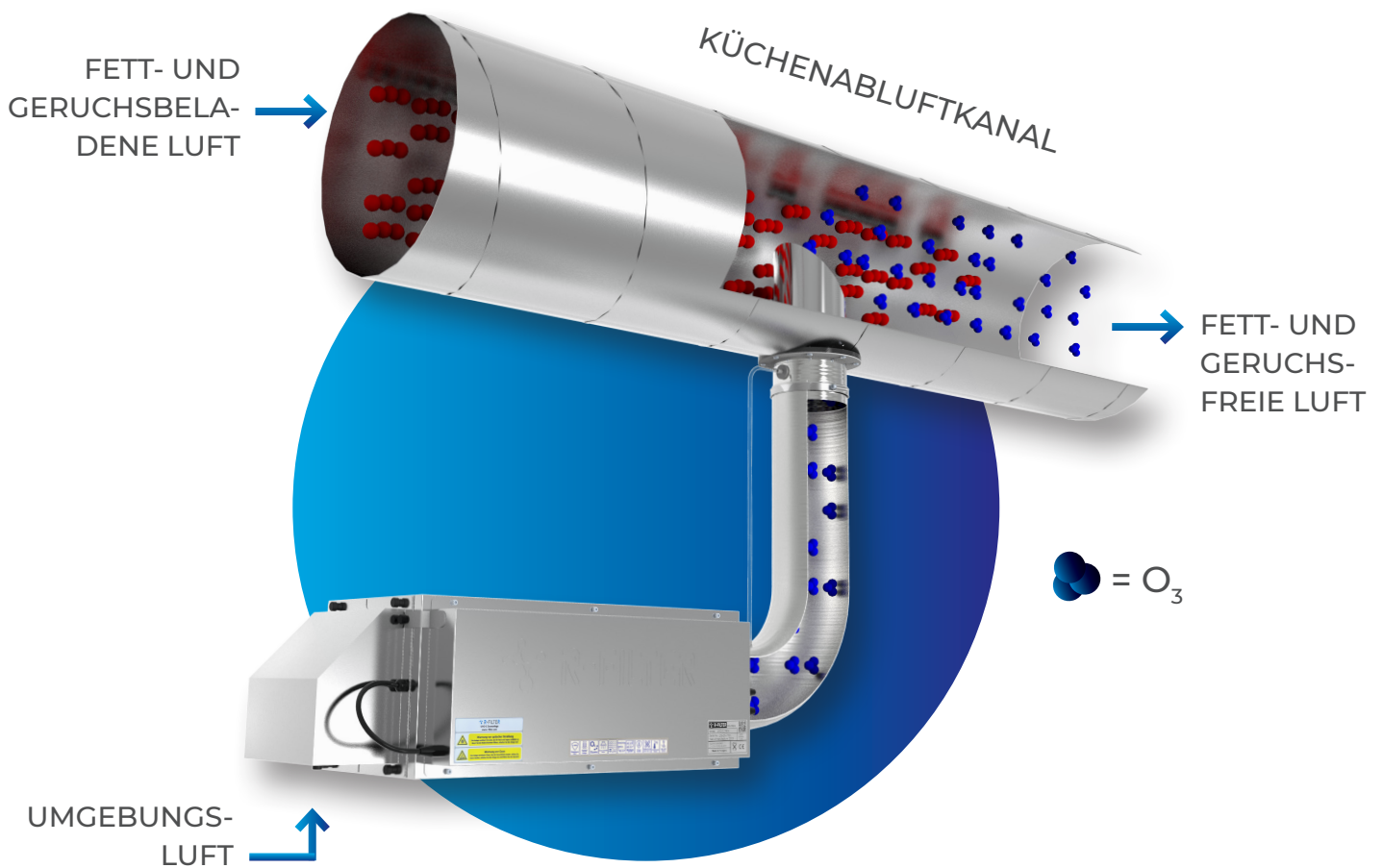


Ozon (O₃) wird bei diesem Prozess verbraucht und kehrt in seinen natürlichen Sauerstoffzustand (O₂) zurück. Der bei der Oxidation entstehende Wasserdampf, Kohlendioxid und geringe Mengen an harmlosem Feinstaub werden ohne Ablagerungen entfernt, so dass der Luftkanal praktisch sauber und fettfrei bleibt.

Da das Ozon von außen in den Abluftkanal injiziert wird und sich die UV-Lampen außerhalb des Kanals befinden, ist der Wartungsaufwand minimal.



Anwendung



Verhindert die Brandgefahr



Entfettet die Küchenabluft



Reduziert die Wartungskosten



Desodorisiert die Küchenabluft

Als Anlage zur Aerosolnachbehandlung in gewerblichen Küchen ist das Modell durch TÜV/Nord nach **EN 16282-8** zertifiziert.

Certificate-No.:

DMT ANB 20231001, based on DMT test report no. PPS2 00 063 23 00 063 23

Aerosol treatment device „R-FILTER“-model „UVO-C 760K“

Conformity assessment acc. DIN 16282-8:2017-12

Vorteile

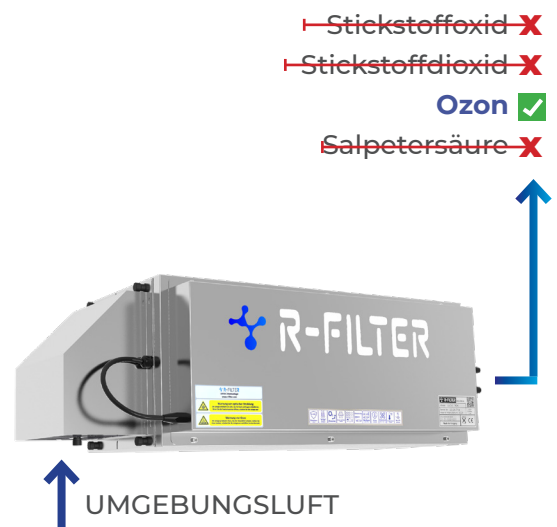
R-FILTER UVO-C (vs.)

Anstelle einer mechanischen Filtertechnik werden die Fett- und Geruchsmoleküle der Küchenabluft durch chemische Oxidation mit Hilfe von ozonerzeugenden UV-Lampen abgebaut. Der Küchenabluftkanal bleibt sauber, fettfrei und frei von unangenehmen Gerüchen.



Traditionelle Filterung

Mit der traditionellen mechanischen Filtertechnik werden die Fettpartikel kleiner als 5 Mikrometer nicht abgeschieden, fließen weiter und verschmutzen die Elemente des Abluftsystems. Dadurch entsteht eine Brandgefahr, erhöhen sich die Wartungskosten und die Umwelt wird mit Geruch belästigt.



R-FILTER UVO-C (vs.)

Corona Discharge Ozongenerator

- Erzeugt keine toxischen Nebenprodukte
- Stabile Ozonleistung
- Keine Beeinträchtigung durch höhere Luftfeuchtigkeit
- Geringere Ausfallrate
- Längere Lebensdauer
- Minimaler Reinigungs- und Wartungsaufwand

- Als Nebenprodukte entstehen toxische NO, NO₂ und HNO₃
- Instabile Ozonleistung
- Beeinträchtigung durch höhere Luftfeuchtigkeit
- Höhere Ausfallrate
- Kürzere Lebensdauer
- Höherer Reinigungs- und Wartungsaufwand

Installation

Budapest

UVO-C Gerät ist eine Lösung zur Fettentfernung von außerhalb des Abluftluftkanals.



Lissabon

Dank seiner kompakten Größe kann es entweder über der Abzugshaube oder direkt unter der Decke installiert werden.



Paris

Seine Luftzufuhr erfolgt aus der unmittelbaren Umgebung, dem Zuluftkanal, manchmal auch von einem abgelegenen Punkt aus.



Berlin

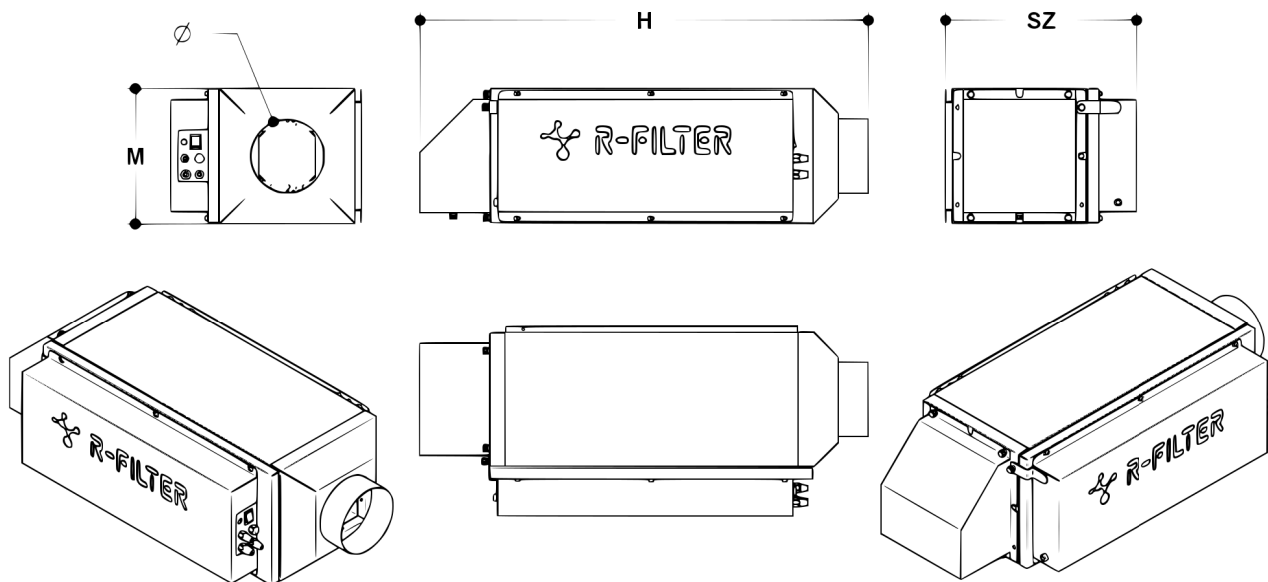
Reduziert signifikant die Fettablagerungen in den Luftkanälen des Küchenabluftsystems.



Technische Spezifikation

Modell	Luftbehand- lungskapazi- tät * (m3/h)	Abmessun- gen LxBxH (mm)	Stutzen (mm)	Ge- wicht (kg)	Spannung (VAC)	V-UV Lampen	Leistungsauf- nahme (W)	Strom (A)	Sicherheitsverriegelungen zu Drucksensor, Abluftven- tilator, Türöffnung
UVO-C 380K	1500-4500	900x340x222	∅ 100	19	230/50	4x95W	380	1,9	✓
UVO-C 570K	3500-7500	900x380x272	∅ 150	22	230/50	6x95W	570	2,85	✓
UVO-C 760K	5500-9500	900x380x272	∅ 150	22.5	230/50	8x95W	760	3,8	✓
UVO-C 950K	6500-12500	900x380x272	∅ 150	23	230/50	10x95W	950	4,75	✓

* Niedrigere Kapazität für höhere Kochintensität und höhere Kapazität für niedrigere Intensität.



Air-Filter Kft.

1033 Budapest, Szőlökert köz 9.

Tel: +36 70 339 1053

r-filter@r-filter.hu

**Entwicklung und Herstellung
unserer Geräte geschieht in Ungarn**



DIN EN 16282-8:2017-12

ISO Certificate

MSZ EN ISO 9001:2015

MSZ EN ISO 14001:2015