

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

NobleLight


excelitas®

Geruchsreduzierung mit Excelitas UV-Lösungen

Hocheffizient und energiesparend

Der Einsatz von Fetten und Ölen besonders in Grossküchen führt zu unangenehmen Gerüchen und Ablagerungen in Küchenablufthauben 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.

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

Leistungsstarke Noblelight VUV-Strahler Lösungen sind selbst bei einer Umgebungstemperatur von bis zu 80°C äußerst wirksam. Ihre lange Nutzlebensdauer von bis zu 10.000 Betriebsstunden¹ 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 Excelitas 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 Excelitas 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

¹ 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

Excelitas UVSCS 4.220

Abluftdurchsatz	< 8,000 m³ / h = 4,700 cfm
Anzahl der Strahler	4
Empfohlene Strahler	NIQ 200/120 XL
Energieverbrauch	950 W
Umgebungstemperatur	< 35° C
Größe	400 × 600 × 210 mm
Schutzklasse	IP 54

Über Excelitas Technologies

Excelitas Technologies® Corp. ist führender Hersteller von Industrietechnologien, der sich auf die Bereitstellung innovativer, marktgerechter photonischer Lösungen konzentriert, um die Anforderungen unserer OEM- und Endverbraucher-Kunden in den Bereichen Beleuchtung, Optik, Optronik, Sensorik, Detektion und Bildgebung zu erfüllen. Excelitas bedient eine breite Palette von Anwendungen in den Bereichen Biomedizin, Wissenschaft, Halbleiter, industrielle Fertigung, Sicherheit, Konsumgüter, Verteidigung und Luft- und Raumfahrt und setzt sich dafür ein, den Erfolg unserer Kunden in ihren verschiedenen Endmärkten zu unterstützen. Unser Team besteht aus mehr als 7.500 Fachleuten, die in Nordamerika, Europa und Asien arbeiten, um unsere Kunden weltweit zu bedienen.

Kontaktieren Sie uns hier:

Telefon +49 (6023) 405-9600
hng-uv@excelitas.com

Besuchen Sie unsere Website:
www.noblelight.com



www.excelitas.com

For a complete listing of our global offices, visit www.excelitas.com/Locations

© 2022 Excelitas Technologies Corp. All rights reserved. Excelitas®, Excelitas Technologies® and the Excelitas logo and design are registered trademarks of Excelitas Technologies Corp. All other products and services are either trademarks or registered trademarks of their respective owners. Excelitas reserves the right to change this document at any time without notice and disclaims liability for editorial, pictorial or typographical errors.

Inhouse XNG UVP03 11/24

Stay Connected

