

## UV - SMELL - SQ

riduzione grassi e odori

Nei ristoranti o nelle cucine industriali i cibi in fase di cottura generano grassi, inquinamento e fastidiosi odori. Inserito all'interno della cappa o dell'impianto aspirante, UV-SMELL-SQ contribuisce significativamente a ridurre al minimo questi inconvenienti.

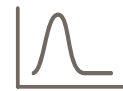
I grassi generati dalla cottura, complesse catene composte principalmente da carbonio ed idrogeno, se esposti ad un intenso irraggiamento UV-C ne assorbono l'intensa energia.

Le molecole diventano più reattive, perché poste ad uno stato energetico più elevato, e si ricombinano con l'ossigeno presente nell'aria dando luogo a ciò che viene chiamata "combustione a freddo". Da questa reazione risultano semplici prodotti organici inodori e gassosi, come anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) e acqua, facilmente smaltibili in aria.

Per questi motivi, filtrare l'aria con UV-SMELL-SQ durante la normale cottura dei cibi riduce considerevolmente la formazione di depositi di grasso e il conseguente rischio di incendio, limitando anche la crescita di muffe che si nutrono dei grassi stessi.

UV-SMELL-SQ offre la possibilità di lavorare in sicurezza ed evita anche la formazione di cattivi odori diminuendo la necessità di continui interventi di pulizia e manutenzione del sistema di aspirazione, allungando la vita dei filtri all'interno delle cappe e le loro performance di aspirazione.

UV-SMELL-SQ impiega bulbi emettitori UV-C e/o UV-C+O<sub>3</sub> (Ozono), ed è l'unico prodotto del suo genere a poter essere equipaggiato indifferentemente con entrambi i tipi di lampade, combinando le due tecnologie anche in maniera alternata. L'ozono infatti è un gas che permane nell'aria per qualche secondo e riesce a prolungare gli effetti UV-C massimizzando le performance del sistema, prima di trasformarsi in Ossigeno.



### COSA SONO GLI UV-C?

La luce si divide in raggi visibili, raggi infrarossi e raggi ultravioletti.

I Raggi ultravioletti (invisibili) si classificano in:

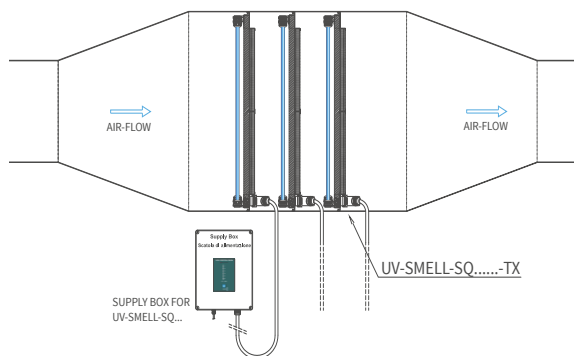
- UV - A (proprietà abbronzanti)
- UV - B (proprietà terapeutiche)
- UV - C (proprietà germicide)

La banda UV-C elimina Batteri, Virus, Funghi, Spore, Muffe ed Acari distruggendone il DNA, ed inibendone la riproduzione e proliferazione.

La tecnologia UV-C è un metodo di disinfezione fisico con un ottimo rapporto costi/benefici, è ecologico e, al contrario degli agenti chimici, funziona contro tutti i microrganismi senza creare resistenze.



Applicazione in una cucina industriale



Schema applicativo

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lampade UV-C selettivo Light Progress (picco d'emissione a 253.7 nm / +Oz 183 nm.) ad alto rendimento di quarzo purissimo.
- Corpo in Acciaio INOX AISI 304.
- Tutti i materiali utilizzati sono testati per resistere ad intensi raggi UV-C e all'Ozono.
- Stagno alla polvere e all'acqua (IP 55).
- Alimentazione con reattore elettronico specifico per lampade a raggi UV-C Light Progress.
- Marchio CE (LVD - EMC - MD).

## UV - SMELL - SQ sicuro, efficace, innovativo



La serie UV-SMELL-SQ può essere installata direttamente all'interno delle cappe, prevedendo un plenum o all'interno della centrale che contiene i filtri e l'aspirazione.

Il flusso d'aria aspirato passa così attraverso la griglia di lampade disposte nel suo telaio in acciaio inox AISI 304.

La Supply Box contenente gli alimentatori presenta anche un pannello sinottico LED, un comodo contatore digitale di controllo e l'allarme guasto.

Il modulo è predisposto per contenere anche un filtro a nido d'ape TIOX®, originale Light Progress (optional), rivestito da una speciale vernice al biossido di titanio nano strutturato e Sali di Argento, ottimo foto-catalizzatore in grado di degradare molti inquinanti organici ed inorganici (SOV, VOC composti organici volatili e NOx, ossidi d'azoto).

Il TIOX®, in combinazione con l'altissima potenza UV-C emessa dalle lampade Light Progress, esegue una ulteriore ossidazione delle particelle inquinanti contribuendo al successo dell'intervento deodorizzante

I materiali speciali utilizzati per UV-SMELL-SQ garantiscono la tenuta stagna (IP 55), la resistenza alle alte temperature (45/50°C) e ai grassi.



Supply box