

кондиционирование - вентиляция



КОНСУЛЬТИРУЕМ



ПОДБИРАЕМ



ПРОИЗВОДИМ



ЗАБОТИМСЯ



UV-MULTIFAT



VBW Engineering sp. z o.o.

UV-MULTIFAT

Кухня является нетиповым помещением с точки зрения проектирования системы вентиляции. Появляется тут много разнообразных источников загрязнения воздуха: в процессе приготовления еды (запахи, влага), мытья (влажность), работы газовых плит (продукты сгорания). Также из-за приготовления еды, большого количества персонала и освещения кухня является источником избыточного тепла. Все эти факторы требуют эффективного устранения и предотвращения их распространения в другие помещения.

Система UV-MultiFat - это специально разработанное оборудование для помещений гастрономического назначения. Установка обеспечивает удаление неприятных запахов, чистоту вентиляционных каналов и фильтрацию вытяжного воздуха высокого класса.

Структура и свойства

Система UV-MultiFat состоит из 5 ступеней фильтрации воздуха, обеспечивая эффективное удаление запахов.

Этапы фильтрации вытяжного воздуха:

- I.** жирулавливающий фильтр FK (удаление жира, эффективность до 90%);
- II.** вступительный фильтр G4 (улавливают частицы, эффективность до 90%);
- III.** система ActivFat (удаление жира и запахов с помощью технологии RCI (Radiant Catalytic Ionization));
- IV.** вторичный фильтр M7 (улавливает частицы пыли, эффективность до 99%);
- V.** угольный молекулярный фильтр (удаление запахов, эффективность до 90 - 97%).

Вытяжной воздух, содержащий в большом количестве нежелательные субстанции, благодаря использованию UV-MultiFat, очищается от жира и запахов, что предоставляет возможность подключать канал с вытяжного зонта к системе рекуперации. Возможно также направление воздуха из кухни непосредственно на улицу через жалюзи вытяжного канала. Таким образом UV-MultiFat - это не только очень высокая эффективность удаления жира из вытяжного воздуха и возможность избавиться от нежелательных запахов, но и простота поддержания гигиены (минимальные затраты на поддержание чистоты вентиляционных каналов).

Применение

- **большие кухни;**
- **промышленные кухни;**
- **открытые кухни;**
- **столовые;**
- **рестораны.**



Принцип действия

На первом этапе происходит отделение частиц жира на сетке жирулавливающего фильтра. Для отвода излишек жира в секции фильтра предусмотрен поддон.

На втором этапе воздух очищается от пыли размерами 4 мкм - 1 мм.

На третьем этапе воздух обрабатывается с помощью технологии RCI, которая состоит в образовании ионов супероксида и гидроксида с помощью использования каталитического воздействия ультрафиолетового излучения на фотоионизационные процессы редких и благородных металлов, которые содержатся в матрице, поддерживаемых гидрофобным покрытием камеры RCI. Возникающие ионы ликвидируют загрязнение присутствующее поблизости матрицы и выносятся наружу вместе с воздухом, продолжая ликвидировать нежелательные запахи по всей длине вытяжного канала.

Существует зависимость: чем меньше содержание частиц жира поступает в секцию RCI, тем эффективнее будет функционировать нейтрализация нежелательных запахов.

Следующим этапом является фильтр M7, который улавливает частицы размерами 0,4 мкм - 10 мкм.

Окончательная обработка воздуха выполняется угольным фильтром. Его назначение состоит в окончательном удалении оставшихся запахов.

Система UV-MultiFat проектируется в зависимости от типа и степени загрязнения воздуха в помещении. Для достижения наилучшего эффекта очистки от частиц жира и удаления запахов, требуется чтобы вытяжной воздух облучался в камере RCI в течении минимум 3 секунд. Длина воздуховода вытяжного воздуха между угольным фильтром и жалюзийной решеткой должна быть достаточной, чтобы обеспечить необходимую реакцию.

Технические параметры

Тип установки → подвесная, напольная

Состав системы → жирулавливающий фильтр FK;
→ вступительный фильтр G4;
→ система ActivFat;
→ вторичный фильтр M7;
→ угольный молекулярный фильтр.

Данные ActivBlast → питание / мощность: 230 В / 50 Гц до 98 Вт;
→ рабочая температура 4 - 93,3 °C;
→ макс. влажность 90%;
→ сопротивление 3-5Па.

Исполнение → внутреннее, наружное.

Свойства → удаление жира и запахов на 99%;
→ инновационная технология «активной» фильтрации воздуха из кухни.

