



# KITCHEN-UVtech®

## Abluftreinigungssystem

*Die  
geniale und dauerhafte  
Lösung!*

## Die Ursachen



Überall dort, wo in Küchen, Kantinen und Industrie gekocht, gedünstet, gebraten und frittiert wird, entstehen fettthaltige Wrasen, Dünste und Gerüche.

## Die Probleme

Mit den üblichen Fettfiltern in der Dunstabzugshaube kommt es zu starken



**Fettablagerungen und Versottungen** in Dunstabzugshaube, Lüftungsdecke, Abluftkanal und Abluftventilator.

## Das war gestern!

**Herkömmliche Reinigungen** mit Hochleistungskemikalien, Robotern und Hochdruckreinigern sind mit hohem Zeit- und Kostenaufwand verbunden. Viele Stellen im Abluftkanalsystem sind nicht erreichbar oder umbaut. Gerüche in der direkten Umgebung können mit Aktivkohlefiltern nur kurzfristig aufgenommen werden. Deren Anschaffung und Unterhalt sind **teuer und aufwendig**. **Die Probleme sind nicht dauerhaft gelöst**, sondern nur bis zur nächsten Reinigung verschoben.

**Es besteht erhebliche Brandgefahr!**

## Die geniale und dauerhafte Lösung!

### ...durch das **KITCHEN-UVtech®** **Abluftreinigungssystem**

Im gesamten Küchenabluftsystem werden **Fettablagerungen dauerhaft und nachhaltig verhindert**.

Am Arbeitsplatz, in der Nachbarschaft und Umgebung werden **üble Gerüche reduziert**.

Die physikalische Methode der UV-Strahlung ist eine **sehr wirtschaftliche und umweltfreundliche Alternative** zur kostenintensiven, manuellen Reinigung von Küchenabluftanlagen.



Die Anlagen entsprechen der DIN 18869-7. UV-C-Strahlung bei 254 nm hat eine intensive bakterizide Wirkung. Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, Pilze und Hefen werden wirksam abgetötet. Eine Zugabe von Chemikalien ist nicht erforderlich. Bei Wellenlängen unter 230 nm ist die Energie der UV-Strahlung ausreichend, um chemische Bindungen aufzubrechen. Unterhalb 200 nm wird aus Sauerstoff Ozon erzeugt und es werden Oxidationsprozesse organischer Verbindungen ausgelöst.



**Sauberer Schacht  
nach dem  
Einbau von**

**KITCHEN-UVtech®**

**Abluftreinigungssystem**



## Die Wirkungsweise

Die fetthaltige und geruchsbelastete Küchenabluft strömt durch das **KITCHEN-UVtech® Abluftreinigungssystem**

Durch den Einsatz spezieller UV-Lampen wird aus dem Luftsauerstoff der Umgebungsluft innerhalb der Küchenhaube Ozon erzeugt.



Dazu wird die emittierte Strahlung der Wellenlänge 185 nm genutzt. Die längerwellige Strahlung bei 254 nm photolysiert das Ozon zu angeregtem Sauerstoff, der die langkettigen Moleküle oxidiert. Organische Stoffe, wie Fette und Aromaten werden kontinuierlich „kalt verbrannt“ und abgebaut. Der Abluftkanal und die Dunsthaube bleiben fettfrei, die Brandgefahr wird deutlich reduziert, Küchengerüche in der Abluft werden vollkommen beseitigt.

Die ozonerzeugenden UV-Lampen sind selbst bei hohen Ablufttemperaturen über einem Grill (Döner) von bis zu 90°C äußerst leistungsstark. Der Einsatz eignet sich besonders dort, wo mit viel Fett gebacken oder frittiert wird, wie zum Beispiel in Fastfood-Restaurants, asiatischen Küchen, Gaststättenküchen, Großküchen sowie bei der industriellen Herstellung von Fisch- und Fleischgerichten. Die 100% biologisch abbaubaren Rückstände werden mit dem

**KITCHEN-UVtech®**

**Abluftreinigungssystem**

fett- und geruchsminimiert in den Abluftstrom geleitet.



Steuergerät

**Kleiner  
Aufwand -  
große  
Wirkung**

## Das Ergebnis...

**...eine saubere Umwelt!**

## Die Vorteile

- Keine Emissionsprobleme, so dass Auflagen der Behörden eingehalten und Genehmigungen erlangt werden können
- Keine Umweltbelastung
- Bessere Hygiene durch Keimreduktion und bessere bakteriologische Verhältnisse
- Minimale Wartungs- und Reinigungskosten
- Keine Brandgefahr durch Fettablagerungen
- Reduzierung alter bestehender Fettrückstände
- Der beste Brandschutz für Küchenabluftanlagen
- Saubere Abluftschächte und Abluftventilatoren
- Lange Lebensdauer des gesamten Küchenabluftsystems
- Einbau von Schalldämpfern
- Hohe Energieeinsparung durch den Einbau des **Wärmerückgewinnungssystems** mit 80% Wirkungsgrad

## Die Möglichkeiten

**KITCHEN-UVtech®**

**Abluftreinigungssystem**

kann problemlos in jede Küchenabluftanlage eingebaut oder nachgerüstet werden

- Günstigere Versicherungsprämien durch das deutlich verringerte Brandrisiko
- Durch das von uns angebotene Leasing wird der unternehmerische Freiraum größer
- Steuervorteile entstehen, weil die Kosten der Nutzung als Aufwand gelten
- Leasingraten sind Betriebsausgaben und steuerlich voll absetzbar
- Auch bei der Gewerbesteuer hat Leasing beträchtliche Vorteile, da die Leasingverpflichtungen – im Gegensatz zu den Kreditverbindlichkeiten – nicht dem Gewerbekapital und Gewebeertrag zugerechnet werden

# Faxantwort:

**Ich interessiere mich für das *KITCHEN-UVtech*®  
Abluftreinigungssystem**

☐ Bitte rufen Sie mich an ☐ Ich wünsche einen unverbindlichen Beratungstermin

\_\_\_\_\_  
Absender:

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname:

\_\_\_\_\_  
Firma:

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort:

\_\_\_\_\_  
Straße, Hausnummer:

\_\_\_\_\_  
Telefon:

\_\_\_\_\_  
Telefax:

\_\_\_\_\_  
E-Mail:

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum, Unterschrift, Firmenstempel:

**Das *KITCHEN-UVtech*®  
Abluftreinigungssystem  
möchte ich einsetzen:**

Bitte den Anwendungsbereich angeben

***CNS-Technik***  
*GRATZ GmbH*

CNS-Technik Gratz GmbH  
Industriestr. 12  
35716 Dietzhöhlztal  
T +00492774-921010  
F +00492774-921015  
info@cns-technikdill.de  
www.cns-technikdill.de