



Die geniale und dauerhafte Lösung!



Überall dort, wo in Küchen, Kantinen und Industrie gekocht, gedünstet, gebraten und fritiert wird, entstehen fetthaltige 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

Hochleistungschemikalien, 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

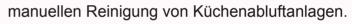
KITCHEN-UVtech®

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.



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.



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

beseitigt.



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

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 fritiert 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-UViech ®

Abluftreinigungssystem

fett- und geruchsminimiert in den Abluftstrom geleitet.



Kleiner Aufwand große Wirkung

Das Ergebnis... ...eine saubere Umweki

- 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 wünsc	he einen unverbindlichen Beratungstermin
Absender:	- Das MTCHEN-UViech ® Abluftreinigungssystem
Name, Vorname:	möchte ich einsetzen:
Firma:	Bitte den Anwendungsbereich angeben
PLZ, Ort:	_
Straße, Hausnummer:	
Telefon:	
Telefax:	_
E-Mail:	_
Ort, Datum, Unterschrift, Firmenstempel:	_
	CNS-Technik
	GRATZ GmbH
	CNS-Technik Gratz GmbH Industriestr. 12 35716 Dietzhölztal T +00492774-921010 F +00492774-921015 info@cns-technikdill.de

www.cns-technikdill.de