

UVF OKAP KOMPENSACYJNY Z FILTRAMI UV- CAPTURE RAY™

Z systemem kurtynowym i wiązką boczną



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia przepływu powietrza do 40%



Filtr multicyklonowy (KSA)
Skuteczność 95% dla cząstek o wymiarach powyżej 10 µm



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu



Zintegrowany nawiew powietrza
Lepsze wychwytywanie dymu i wyższy komfort



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar natężenia przepływu powietrza



Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny interfejs użytkownika LCD dla wszystkich systemów

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja przepływu powietrza do 64%



Wężownica odzysku ciepła powietrze/woda
Wstępne podgrzanie powietrza lub wody

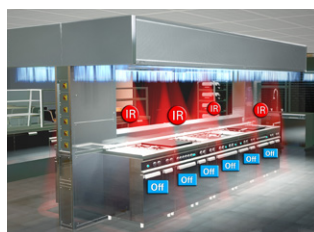


Wbudowana instalacja gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie przygotowane do montażu



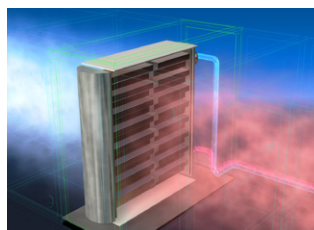
Monitorowanie bezpieczeństwa kanałów (KGS)
Ocena poziomu zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Odzysk ciepła

Znaczna redukcja ilości tłuszczu wprowadzanego do powietrza zapewnia stabilny odzysk ciepła w czasie oraz oszczędność kosztów. Dodatkowe oszczędności!

ZASTOSOWANIA

Okapy UVF znajdują szczególne zastosowanie w projektach typu LEED⁽¹⁾. Mogą być stosowane we wszystkich kuchniach (w hotelach, szpitalach, restauracjach, kuchniach centralnych itp.), szczególnie w dużych miastach lub w instalacjach, w których kanały są trudno dostępne.

Zastosowana technologia Capture Ray™ UV neutralizuje tłuszcz zawarty w oparach z gotowania oraz zmniejsza emisję zapachów na zewnątrz. Przy dokładnym doborze ilości lamp UV, brzydkie zapachy powstałe podczas gotowania będą minimalne, aż do tego stopnia, że wyrzut powietrza na dużej wysokości nie będzie już konieczny. Eliminując problemy bezpieczeństwa i uciążliwości dla sąsiadów, możliwym jest stworzenie restauracji w dowolnym miejscu, uzyskując jednocześnie znaczące oszczędności w zużyciu energii i kosztach czyszczenia.

Okapy UVF wyposażone są w najnowszą, opatentowaną technologię Capture Jet, ze zintegrowanym w przednim panelu nawiewnikiem wyporowym.

- Certyfikat HACCP⁽²⁾.
- Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza o 30- 40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa w wyniku dwuetapowej filtracji z zastosowaniem wysokosprawnego filtra multicyklonowego KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263). Neutralizacja pozostałych cząstek tłuszczu i oparów tłuszczu dzięki technologii Capture Ray™.
- Brak zlogów tłuszczu oraz niższe koszty czyszczenia kanałów i przestrzeni wyciągowych. Maksymalna higiena i bezpieczeństwo pożarowe.
- Zmniejszona emisja zapachów w wyciąganym powietrzu.
- Bezpieczny dostęp do lamp UV-C oraz system sterowania plug&play z certyfikatem CE i ekranem dotykowym LCD jako opcja (Ekran dotykowy Halton).
- Lepsze wychwytywanie i komfort dzięki nawiewnikowi wyporowemu o niskiej prędkości wbudowanemu w przednią część okapu.
- Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704. Ilość powietrza wyciąganego obliczana jest wg. standardu ASTM oraz w oparciu o metodę określającą rzeczywiste obciążenie cieplne.
- Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

