



Traitement UV

UVTEC-C

Les hottes équipées de UVTEC-C permettent d'associer une récupération efficace de la chaleur sur l'air extrait. L'utilisation de la lumière UV réduit l'accumulation de graisse, des odeurs et des bactéries dans les réseaux de gaines, diminuant les risques d'incendie et espacant les opérations de nettoyage.



- Filtres spécifiques à double étages (chocs + tricot)
- Applicable sur toutes nos hottes et plafonds
- Permet la destruction des molécules de graisse
- Maintenance et nettoyage de l'installation simplifiés
- Risque d'incendie réduit dans les conduits
- Système de sécurité intégré fiable (sans aimants)



SIGNIFICANT REDUCED
FIRE RISK



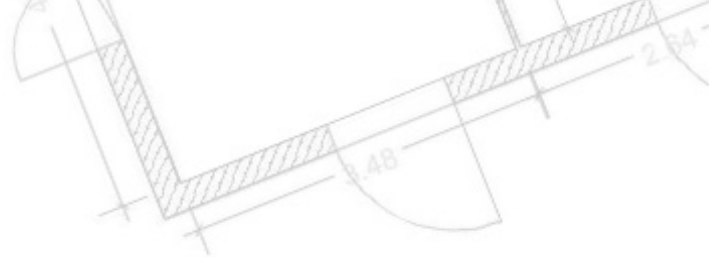
OPTIMIZED HEAT
RECOVERY



NO GREASE DEPOSITS



STREET LEVEL
EXHAUST POSSIBLE



LUTTE CONTRE LES ODEURS ET LES GRAISSES DANS LES CUISINES PROFESSIONNELLES

Nous sommes spécialisés dans le contrôle des odeurs et des graisses dans les cuisines professionnelles grâce à une technologie brevetée combinant rayons UV-C et ozone. Des conduits plus propres, un risque d'incendie réduit lors de la cuisson : la hotte fonctionnera plus efficacement.

Nos systèmes ont été développés pour réduire les graisses et les composés aromatiques présents dans l'air évacué à haute température (processus de friture, d'ébullition et de friture en profondeur). Les systèmes UV-C reposent sur une technologie qui permet l'incinération à froid de la matière organique grâce à un processus appelé oxydation photolytique.

Ce processus ne laisse aucun résidu nocif. En raison des exigences d'hygiène de plus en plus strictes dans l'industrie

agroalimentaire, l'utilisation de la lumière UV-C pour éliminer les micro-organismes, tels que les bactéries, les champignons et les virus, est de plus en plus courante.

L'utilisation de la lumière UV-C pour éliminer les micro-organismes présents dans l'air est une technique connue depuis des décennies.

La lumière UV-C réduit la quantité totale de micro-organismes dans la pièce en brisant les liaisons d'ADN au sein des organismes.

La désinfection par UV – basée sur un taux de rayonnement calculé avec précision – maintient l'air de process exempt de micro-organismes et est ainsi conforme aux réglementations locales.

VISION

Rendre nos solutions respectueuses de l'environnement accessibles partout dans le monde, tant pour les industries que pour les ménages.

Sensibiliser les citoyens, les gouvernements et les autorités aux solutions alternatives qui offrent des résultats meilleurs, plus rapides et plus respectueux de l'environnement que les produits chimiques. Parvenir à un monde sans produits chimiques sans compromettre les résultats.

**QUALITÉ
VÉRIFIÉE**

**RELIABLE
PARTNER**

Traitement UV

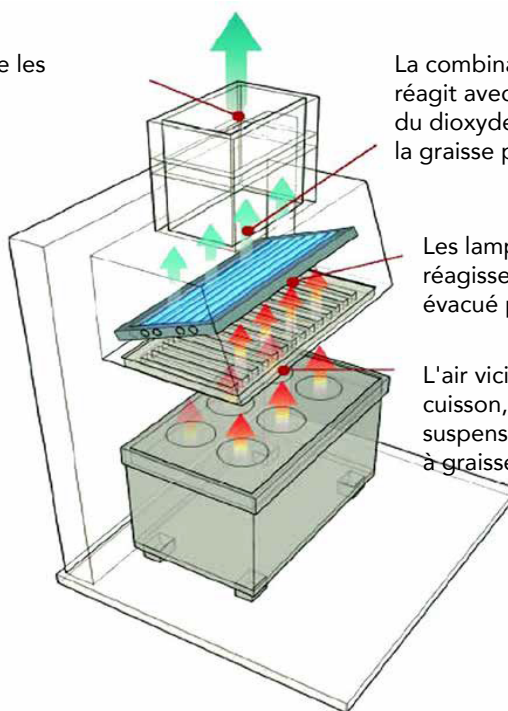
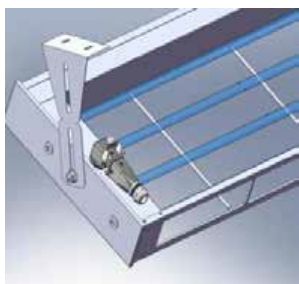
UVTEC-C

Dans un monde où les petits restaurants locaux gagnent en popularité et où il devient de plus en plus difficile de trouver de nouveaux emplacements adaptés, les chaînes de restaurants et de restauration rapide sont en difficulté. La concurrence pour attirer la clientèle devient de plus en plus féroce. L'expérience client est essentielle pour réussir, mais il est crucial d'être bien implanté. La disponibilité est l'une des clés fondamentales du succès. Partout dans le monde, de nouveaux quartiers urbains sont en cours d'aménagement et on observe une volonté croissante d'interdire l'implantation de restaurants et de chaînes de restauration rapide dans ces zones. Les riverains ne toléreront plus les odeurs de cuisine à proximité de leurs habitations. La technologie UV-C offre la possibilité de rechercher activement des emplacements dans des zones sensibles et, grâce à notre documentation certifiée et à notre efficacité prouvée en matière de réduction des odeurs, les autorités accorderont des permis de construire à tout restaurant dans n'importe quelle zone sensible aux odeurs. Grâce à notre technologie, vous pouvez évacuer les odeurs au niveau de la rue, dans les parkings et à proximité des riverains sans recevoir aucune plainte.

L'équipement utilise un procédé appelé oxydation photolytique, qui combine la photolyse et l'ozonolyse. La photolyse est un processus de photodécomposition au cours duquel les molécules organiques (par exemple, les graisses et les huiles) sont décomposées par des photons lorsqu'elles sont exposées à la lumière UV-C. L'ozonolyse est le processus d'oxydation des molécules photodégradées qui, lorsqu'elles sont exposées à l'ozone (produit par les lampes), sont incinérées par incinération à froid. Le résultat final est une réduction des graisses et des odeurs provenant de la hotte de cuisine.

TYPICAL CANOPY UNIT

L'ozone en trace élimine en permanence les graisses et les odeurs dans le conduit



La combinaison de la lumière UV-C et de l'ozone réagit avec la graisse et les odeurs pour produire du dioxyde de carbone, de la vapeur d'eau et de la graisse polymérisée (poussière).

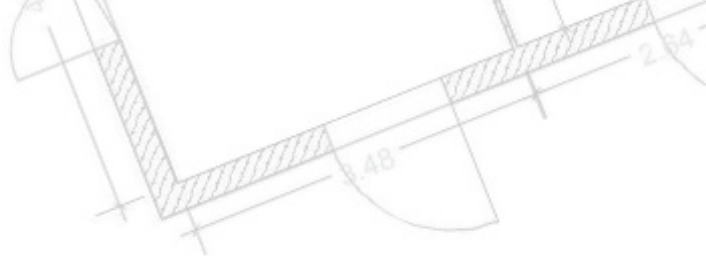
Les lampes UV situées derrière les filtres réagissent avec l'oxygène présent dans l'air évacué pour produire de l'ozone.

L'air vicié, chargé de vapeurs d'huile de cuisson, de vapeur d'eau et de graisses en suspension, pénètre dans la hotte par les filtres à graisse

Les lampes sont placées dans un châssis en acier, qui est installé derrière les filtres à graisse de la hotte ou, si cela n'est pas possible par manque de place, dans un caisson situé juste au-dessus de la hotte.

L'exposition à un rayonnement UV-C intense et l'oxydation par l'ozone permettent de détruire les contaminants présents dans l'air, ce qui réduit les émissions d'odeurs dans l'environnement et empêche la formation de dépôts de graisse dans les conduits.

Ce processus réduit les odeurs émises dans l'environnement. Parallèlement, une petite quantité d'ozone en excès est générée afin de maintenir les conduits dans un état propre et de détruire les dépôts de graisse préexistants à l'intérieur de ceux-ci. Nous recommandons de nettoyer manuellement les conduits avant d'installer un système KPC.



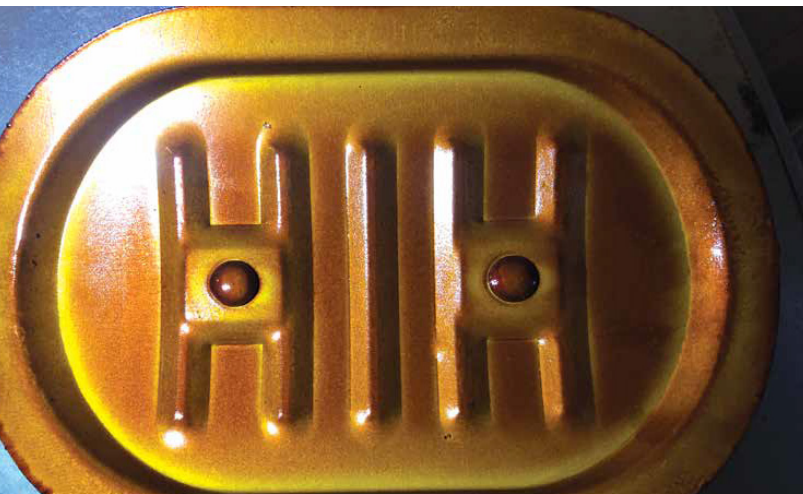
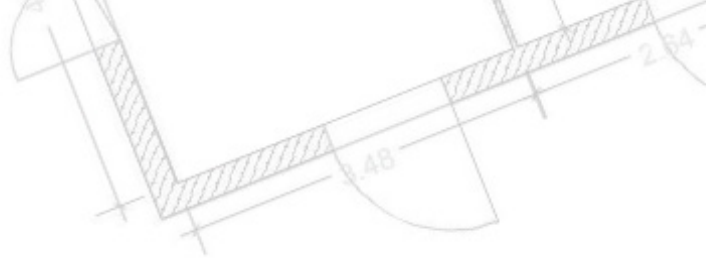
**HOTTE ÉQUIPÉE DE LA TECHNOLOGIE UV-C –
N'A PAS ÉTÉ NETTOYÉE DEPUIS 6 MOIS**

**HOTTE SANS TECHNOLOGIE UV-C – N'A PAS
ÉTÉ NETTOYÉE DEPUIS 6 MOIS**

AVANTAGES DE LA TECHNOLOGIE UV-C

**TESTÉ ET VALIDÉ PAR UN ORGANISME ACCRÉDITÉ,
DOCUMENTATION CERTIFIÉE, SYSTÈME FIABLE ET
RÉSULTATS EXCEPTIONNELS.**

- Réduction des graisses et des huiles de 50 à 85 %
- Élimine la nécessité de nettoyer régulièrement l'intérieur de la hotte et des conduits
- Des conduits propres améliorent l'efficacité de l'évacuation : Réduction de la consommation électrique du ventilateur.
- Optimisation de la récupération de chaleur grâce à un air pur.
- Diminution du risque d'incendie.
- Réduction potentielle des primes d'assurance.
- Réduction des odeurs dans l'environnement de 44 à 91 %. La hotte peut être installée au niveau de la rue.
- Pas de plaintes des voisins.
- Les autorités autorisent l'implantation de restaurants dans des zones sensibles aux odeurs.
- Durée de vie du catalyseur supérieure à un an et demi.
- Technologie propre et respectueuse de l'environnement.
- Pas de prolifération bactérienne dans les hottes ou les conduits.
- Faibles coûts d'exploitation et d'entretien.



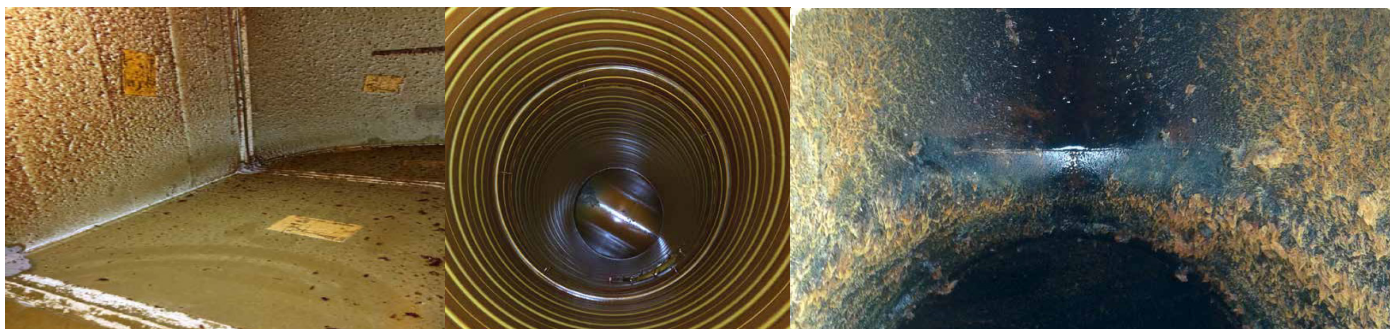
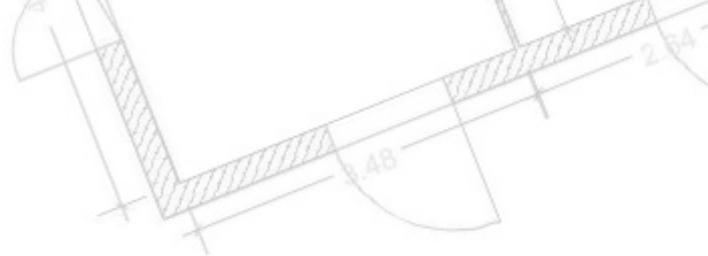
Trappe d'inspection dotée de notre technologie -
N'a pas été nettoyée depuis 60 mois

Trappe d'inspection sans technologie OUR - Non
nettoyée depuis 12 mois

RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Le délai de rentabilité pour un restaurant de taille
moyenne se situe entre 24 et 36 mois

- Moins de nettoyage des conduits et des échangeurs de chaleur
- Moins de nettoyage des hottes
- Moins de remplacements de filtres à manches
- Réduction de la consommation électrique du ventilateur
- Optimisation de la récupération de chaleur
- Réduction significative des odeurs
- Baisse des primes d'assurance
- Moins d'heures de maintenance pour le personnel
- Moins de dommages aux stocks
- Pas de nettoyage du toit



Conduit de hotte équipé de notre technologie – N'a pas été nettoyé depuis 60 mois

Conduit de friteuse équipé de notre technologie – N'a pas été nettoyé depuis 60 mois

Conduit sans notre technologie - Non nettoyé depuis 12 mois

GARDEZ VOTRE HOTTE PROPRE POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE

Les photos ci-dessus montrent comment la graisse disparaît sans bruit grâce à nos éléments installés dans la hotte.

L'utilisation de notre système présente l'avantage d'éliminer les problèmes traditionnels liés à la filtration de l'air. Citons par exemple : les hautes cheminées, les filtres électrostatiques, les filtres à charbon actif, les épurateurs, les huiles désodorisantes, etc.

Un seul hamburger cuit au charbon de bois génère plus de particules qu'un camion parcourant 235 km. 3 % de la viande préparée dans les restaurants est rejetée dans l'atmosphère sous forme de particules.

