

Purificateur d'une grande souplesse d'utilisation destiné aux cuisines professionnelles

Principe technique : nous faisons comme le soleil

Nous sommes partis de la faculté propre à la nature de pouvoir purifier la terre des odeurs, des bactéries et des virus, une faculté que possède les rayonnements solaires Ultraviolets. Notre purificateur ZERO est une source de rayons UV moins importante que celle du soleil mais malgré tout il réduit d'une manière très efficace les odeurs, les taux de bactéries et de virus contenus dans l'air jusqu'à 99,9 %.

Notre purificateur produit des rayons UV de longueurs d'onde bien définis et qui transforment l'oxygène (O₂) de l'air en ozone (O₃). L'ozone étant un radical libre, il réagit facilement en contact avec des matières organiques telles que les graisses, la fumée de nicotine ou des dérivés de benzène mal odorants. Etant donné que l'ozone est très réactif, il oxyde facilement les microorganismes tels que les bactéries, les virus et les spores de champignon (par ex. la moisissure) fonctionnant ainsi comme un désinfectant. Au cours de la réaction se forment 100 % de substances biologiques destructibles, de l'eau, de l'oxygène, du dioxyde de carbone ; des matières qui ne sentent pas et qui sont ininflammable.

Le système de purificateur de l'air d'UVtech fonctionne d'une manière naturelle, sans ajout de produits chimiques et sans aucun impact sur l'environnement puisqu'il ne produit que des substances sans danger pour l'environnement.

Domaine d'utilisation

Le système de purification ZERO est spécialement conçu pour être utilisé dans les cuisines professionnelles dégageant des rejets atmosphériques sous forme d'odeurs et de graisse inconfortables pour les voisins. Selon les normes en cours, l'air pollué, par exemple les fumées de cuisine des restaurants, ne peuvent être rejetées n'importe comment dans l'atmosphère car elles risquent de gêner le voisinage si bien que l'on est souvent obligé de prévoir les rejets sur les toits. Et, installer un conduit de ventilation allant de la cuisine au toit est souvent une opération coûteuse.

En outre, la graisse contenue dans l'air empêche non seulement la récupération de la chaleur mais représente aussi un risque d'incendie. On utilise la plupart du temps des filtres traditionnels plus ou moins efficaces qui ont la faculté de s'engraisser et qui ne résolvent pas le problème des odeurs.. Le système ZERO mis au point par UVtech brise la graisse contenue dans l'air ventilée et diminue le dépôt de graisse dans les conduits de ventilation. D'où des économies d'argent puisque les besoins de nettoyage seront moins fréquents. Un autre avantage est que l'on peut récupérer l'air pur en utilisant des échangeurs de chaleur. Enfin, ce système permet de rejeter la fumée dans l'atmosphère à n'importe quel endroit ; directement dans la rue ou dans un garage.

Le ZERO est un purificateur qui peut aussi être utilisé dans d'autres domaines particulièrement intéressants où la ventilation du local est une nécessité, ce qui est le cas des industries alimentaires et des stations de traitement des déchets. Le ZERO élimine les odeurs, les graisses et les microorganismes contenus dans l'air rejeté et améliore l'environnement avoisinant.

