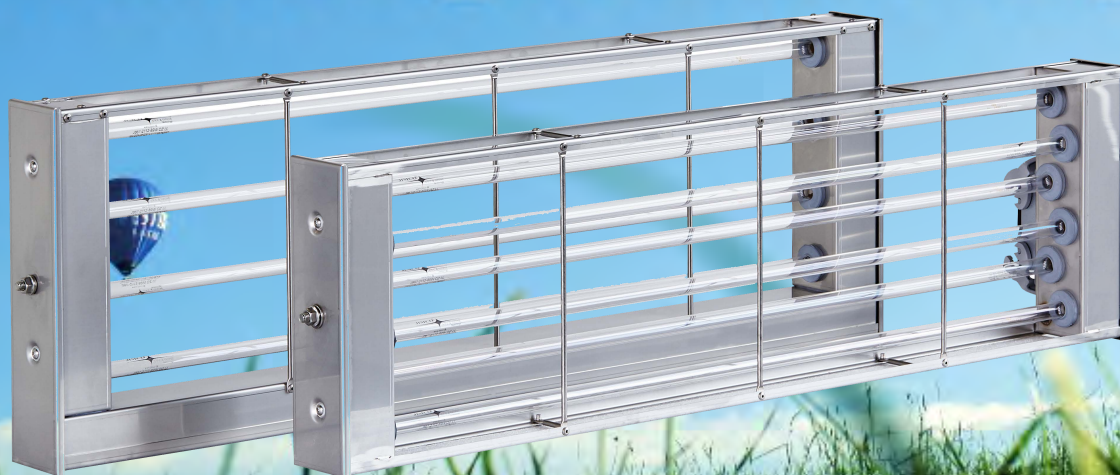


**Sistemas de limpieza de GRASA y OLORES del aire de campanas extractoras con LUZ ULTRAVIOLETA UV-C!!!**



**¡LA INGENIOSA Y SOLUCIÓN DURADERA!**

**¡Nunca más limpiará el conducto de extracción!**

**¡No más olores ni grasa desagradables!**



## LAS RAZONES



En todas las cocinas y comedores, cocinar y freír, produce partículas de grasa y olores desagradables.

## LOS PROBLEMAS

Los filtros de grasa comunes producen sedimentos de grasa en los conductos y en el extractor.



La limpieza convencional con productos químicos, robots y limpiadores de alta presión son costosos y requieren mucho tiempo. Muchos sitios de los conductos no pueden limpiarse adecuadamente. Los olores no pueden ser eliminados, y los filtros de carbón activado son eficaces a corto plazo.

Los problemas no se resuelven de forma duradera, sino que se posponen hasta la próxima limpieza.

**¡Esto significa un riesgo persistente de peligro de incendio!**

## ¡LA SOLUCIÓN INGENIOSA Y PERMANENTE!

utilizando el sistema de limpieza de aire de extracción por LUZ UV-C.

Con el sistema de limpieza por LUZ UV-C se elimina la grasa y los malos olores.

Y sin riesgo de incendios!!!



El método físico con LUZ UV-C es una alternativa económica y no contaminante comparada a la limpieza manual tan costosa del sistema de aire de extracción de la cocina.

Nuestro sistema cumple con todos los estándares internacionales (DIN 18869-7 Equipos para cocinas comerciales). La luz ultravioleta tipo C a 254 nm. tiene un intenso efecto anti-bacteriano. Todos los microorganismos como virus, bacterias, hongos y levaduras se cauterizan de manera efectiva. La adición de productos químicos es innecesaria.

A longitudes de onda inferiores a 230 nm. la radiación UV-C es suficiente para romper los compuestos químicos. Por debajo de 200 nm. se origina ozono.

Un conducto limpio después de 2 años de funcionamiento con el sistema de Rayos UV-C.





## CÓMO FUNCIONA:

el aire de la cocina contaminado con grasa y olores fluye a través del sistema de limpieza de aire con LUZ UV-C!!!



Las lámparas UV especiales de alta eficiencia instalados dentro del conducto transforman el oxígeno del aire ambiental en ozono utilizando la longitud de onda UV a 185 nm. La onda más larga de hasta 254 nm. oxida las moléculas de cadena larga. Los materiales orgánicos como la grasa y los olores son continuamente "quemados en frío" y eliminados. Los conductos de aire permanecen limpios y sin grasa, los riesgos de incendio se minimizan significativamente, y se eliminan por completo los desagradables olores de cocina. Incluso en barbacoas con temperaturas de aire de hasta 90 °C, nuestros tubos UV generadores de ozono siguen siendo altamente eficientes. Se obtiene el mejor rendimiento en cocinas con una intensa actividad de cocción con grasa, p. Ej. restaurantes de comida rápida, cocinas de estilo asiático, comedores y procesamiento industrial de alimentos.

Los restos del proceso son 100% biodegradables.

**IMPro**  
natürlich innovativ

## EL RESULTADO....

Un entorno adecuado

## LOS BENEFICIOS:

- sin problemas de emisión de olores ni contaminación ambiental.
- Mejores condiciones higiénicas.
- Reducción de bacterias y mejores condiciones bacteriológicas.
- Coste de limpieza y mantenimiento bajo.
- No hay peligro de incendio causado por sedimentos de grasa en los conductos.
- Sin residuos de grasa.
- La mejor prevención activa contra incendios para instalaciones de aire.
- Limpia conductos y el motor del ventilador.
- Ciclo de vida extendido de la instalación de aire de extracción de la cocina.
- Se pueden usar amortiguadores de sonido en los conductos.
- Recupere hasta el 80% de la energía térmica en su aire de extracción, instale algún sistema de recuperación de calor.

## LAS OPORTUNIDADES:

- La instalación es muy fácil en el sistema de aire de extracción de su cocina.
- Tarifas de seguro bajas por la reducción del riesgo de incendio.

# Especificaciones Técnicas para la instalación en campanas de extracción de aire en cocinas

## 1. Verificación general

1.1.1 Campana de extracción

1.1.2 Tipo construcción      campana techo       campana pared       cubierta ventilación

1.1.3 Número de filtros de aire, en la campana del techo      piezas

Dimensión del conducto de aire      Ø  mm      L  x A  mm

1.1.4 cantidad de grasa / (grado)      bajo       normal       alto

## 1.2 Cocina

1.2.1 Tipo de cocina      fritos       asiática       mediterránea

Otros (especificar)

1.2.2 ¿Usas      freidora       wok

¿debajo de qué conducto de extracción está colocado?

1.2.3 ¿cuántos litros de aceite se usan por semana? litros



**2. Varios**

**2.1** Techo de ventilación abierto o cerrado (por favor incluya detalles exactos sobre las salidas de aire) diseño especial, requisitos, órdenes del gobierno:


**2.2** Dirección de su propiedad:


**2.3** Período de instalación - condiciones

¿En qué momentos es posible la instalación de nuestra unidad?

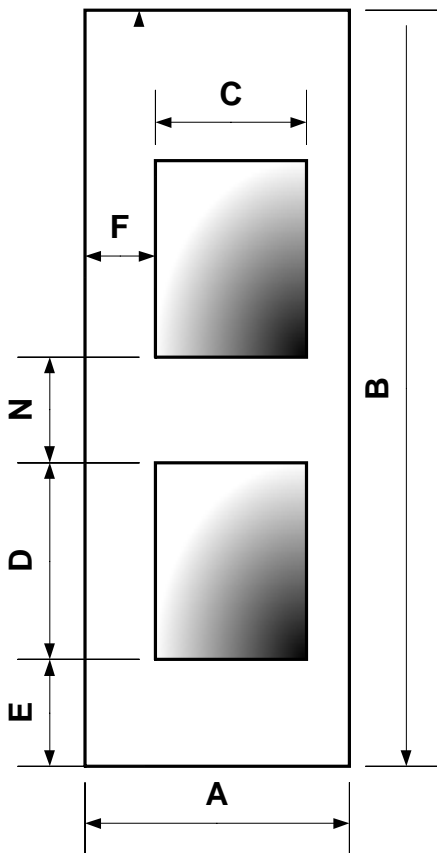
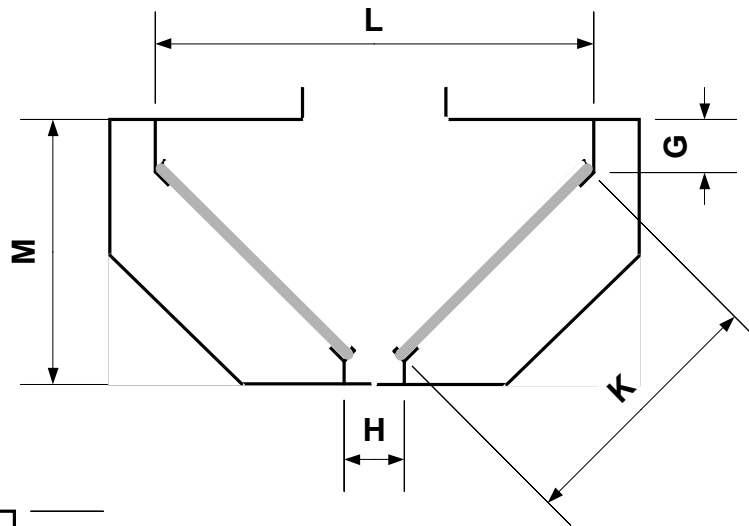
Nuestros mecánicos necesitan libre acceso y movilidad en sus instalaciones (en el área de su sistema de extracción de aire de cocina) durante el tiempo de instalación. Si desea que la instalemos por la noche, asegúrese de informar a sus vecinos, ya que el trabajo de perforación puede causar ruido.


Incluya bocetos de dimensiones y dibujos apropiados de su sistema de aire de escape, en particular de las campanas de cocina (incluidas fotos donde corresponda). Nuestro esquema que hay en la siguiente página puede ayudarle a preparar la información que necesitamos antes de la instalación.

Responsable:

Fecha:

## Especificaciones para la instalación de sistemas uv en campanas de extracción de aire en cocinas



Medidas de campanas

A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
H	
K	
L	
M	
N	
nº de conductos de ventilación y conexiones	
distancia entre las conexiones del conducto	
caudal de aire en m <sup>3</sup> /h	
nº de filtros	
nº de paneles vacíos	
tamaño de los paneles vacíos	



**REGISTRIERBESCHEID**

**Inhaber** **IMPro GmbH**  
**Hinter dem Park 1**  
**99441 Großschwabhausen**

**Produkt** **Großküchengeräte**

**Typ, Modell** **FATEX**

**Norm (en)** **DIN EN 16282-8:2017-02**

**Konformitätszeichen**

**DIN EN**

**Registernummer/  
Herstellerkennzeichen** **181/06**

**Gültig bis** **unbefristet**

**Nutzungsrecht**

Dieser Registrierbescheid berechtigt den Inhaber dazu, entsprechend den Allgemeinen Geschäftsbedingungen von DIN CERTCO und der DIN-Verbandszeichensatzung das Konformitätszeichen in Verbindung mit der Registernummer zu führen.

Das Nutzungsrecht für das Konformitätszeichen erlischt bei Zurückziehung oder Neufassung der Norm unter Berücksichtigung der ggf. darin festgelegten Übergangsfrist.

Grundlage für diesen Registrierbescheid bildet die eigenverantwortliche Erklärung des Inhabers über die Konformität des Produktes mit der o. g. Norm.

2019-10-07

Dipl.-Ing. (FH) Dipl.-Wi.-Ing. (FH) Sören Scholz

S. Scholz

**FATEX**  
**IMPRO**