



Sistemas de Control UV

No más Grasas

No más Olores

Prevenga Incendios en su Cocina

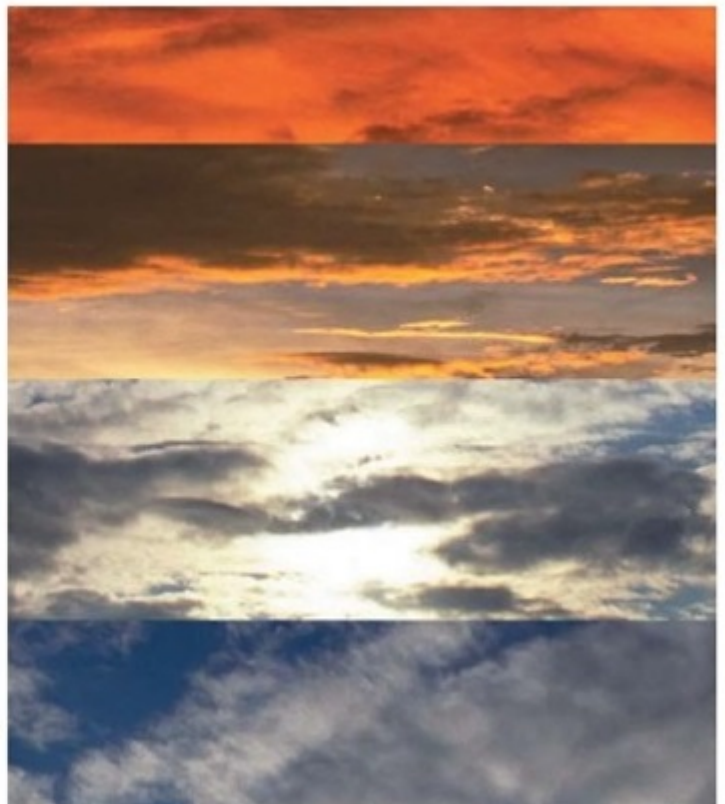
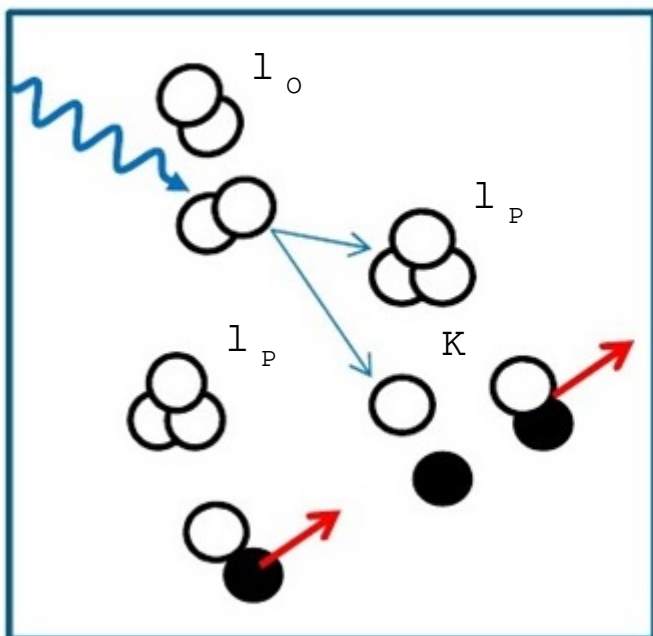


Porque usar Tecnología UV en cocinas?

- La idea original de crear este Sistema para la autolimpieza en las cocinas sale de la forma en que el medio ambiente usa la luz ultravioleta como medio para eliminar los contaminantes.
- La atmosfera tiene su propio proceso de autolimpieza elimina y reduce los contaminantes antropogenicos constantemente.
- Hydroxyl y otros radicales: un componente clave en la capacidad de la atmosfera de auto limpiarse.
- Con una combinación de VUV y UV-C se reduce la reproducción de estos radicales.

2 Efectos Derivados del Vacío-UV

- El oxigeno que pasa por el sistema de luz UV se convierte en ozono debido a la radiacion de los fotones UV a un rango de 185nm.
- Dentro de los subproductos por esta reacción están los radicales Hydroxyl (OH^*) y el Oxigeno exitado (O^*) que son oxidantes y reaccionan con los compuestos presentes en el aire para hacer un proceso de "autolimpieza" de la campana y ductos.
- Los radicales reaccionan a diferentes velocidades: $\text{OH}^* > \text{O}^* > \text{O}_3$

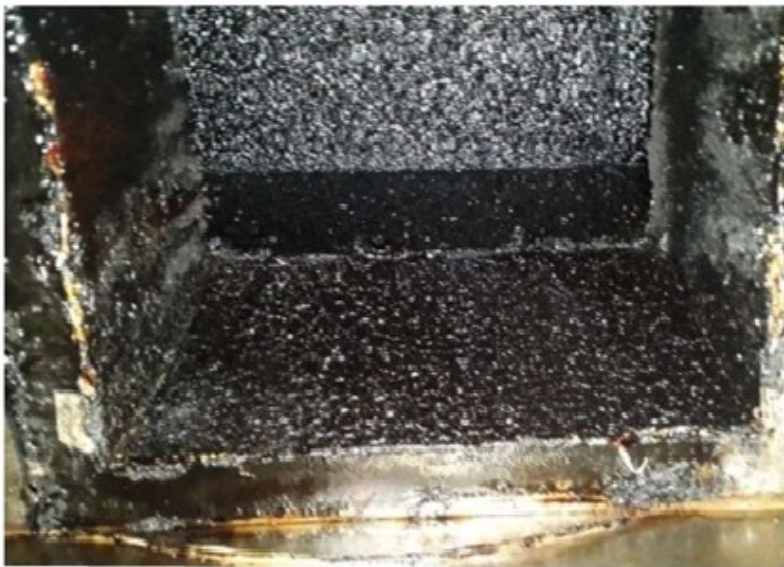


Los Problemas de Clientes por Acumulación de Grasa

- Higiene: Problemas para controlar la grasa o los olores
- Limpieza frecuente de los sistemas de extracción es indispensable
- El riesgo de incendio es alto
- Gobierno y Agencias gubernamentales cada vez más exigentes.
- Uso de intercambiadores de calor.



Peligro de Incendio por Acumulación de Grasas



Nuestra Solución

- Instala nuestro sistema de control de luz ultravioleta **DETER-OIL**.
- Contiene todos los elementos principales:
 - 1) Gabinete de Control
 - 2) Sensores
 - 3) Lámparas
- Instalación simple y operación automática, para campanas nuevas y viejas (Retrofit)
- Diferentes modelos dependiendo el tamaño y cantidad de campanas en la cocina.





Gabinete de Control



Sensor de Presión Diferencial



Sensores Magnéticos



Lámparas UV

Beneficios para el Cliente

- **NO vuelves a pagar una limpieza de Sistema de Extractores y Ductos.**
- Se elimina por completo la grasa en la parte interna de la campana y ductos.
- Se elimina por completo el riesgo de incendios en Cocinas y Ductos por causa de la acumulación de grasa.
- Debido a la creación de Ozono Se neutralizan los olores en la cocina.
- Al no haber uso de químicos ni el involucramiento de personas para limpiar, alarga la vida útil de los sistemas de cocina.

