



CUISINE



SYSTEME UV-C



Délai court

Les + produits

- Contrôle de l'encrassement des réseaux
- Contrôle de la nuisance olfactive des rejets d'air
- Dispositif intégrable aux hottes et plafonds filtrants

www.saftair.fr

Constructeur de matériels aérauliques

Tél : +33 (0)2 35 04 69 15 – e-mail : saftair@saftair.com

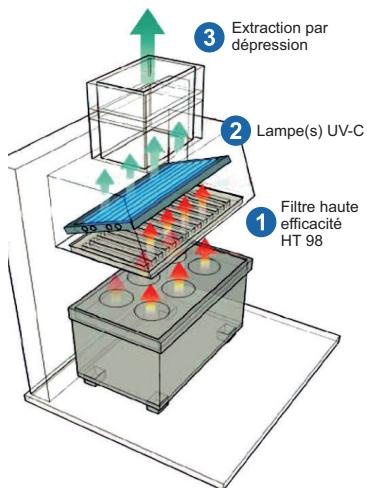
Siège social et Usine : 15 rue du Levant – 76590 Torcy-le-Petit

Direction commerciale : Immeuble Le Garden – 23 rue de la Maison Rouge – 77185 Lognes



Bien plus que de la ventil'

SCHÉMA DE PRINCIPE



- L'air contaminé passe à proximité des lampes UV-C : l'oxygène se transforme en ozone
- L'ozone se combine avec les substances organiques présentes dans l'air, qui sont alors oxydées
- Les substances oxydées sont éliminées à travers le système de conduit d'extraction

Il est important de vérifier que la longueur du réseau d'évacuation est suffisante et que la vitesse d'air est convenable. L'extraction doit s'effectuer par dépression d'air afin d'éviter le risque de fuite d'ozone tout au long du réseau.

Le temps de réaction minimum recommandé pour une bonne efficacité du système est de 2 secondes entre le contact avec les lampes UV-C et le rejet extérieur.

A défaut, un traitement charbon actif est nécessaire si le réseau est trop court ou la vitesse d'air trop élevée.

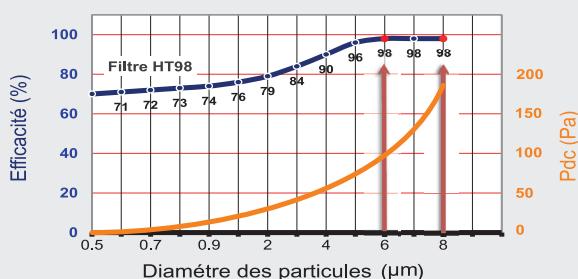


Filtre à effet choc avec verrouillage mécanique et plaque signalétique d'avertissement

Efficacité des filtres à graisses

(Sur la base de 800 m³/h unitaire)

Filtres HT 98



Pour une parfaite efficacité, une filtration très fine est indispensable avant le traitement UV-C. Les filtres HT98 en inox assurent un degré de filtration de 98 % sur des particules > à 5 µm (efficacité contrôlée en laboratoire suivant la norme VDI 2052). Chaque cellule préservera cette efficacité sur une plage de débit comprise entre 400 et 800 m³/h. Leur nombre sera proportionnel au volume d'air à extraire. Cette première barrière est indispensable : seules les plus fines particules sont traitées par rayonnement UV-C.

COMPOSANTS

Lampes UV-C



Capteur de hotte avec intégration des lampes UV-C
Plaque de contrôle de présence des filtres placée à leur droite (à gauche sur demande)



Lampes UV-C positionnées dans l'écoulement d'air entre les filtres à effet choc et le réseau d'extraction



Plafond filtrant Espace voûtes avec le dispositif en action

- 2 niveaux de puissance
- 3 longueurs disponibles : 700, 1 000 et 1 500 mm
- Durée de vie : 10 000 heures
- Alimentation en 230 V+T réalisée par un câble à haute protection contre les UV-C et d'une connexion rapide à l'intérieur du capteur de la hotte
- Détermination du nombre et du type de lampe suivant la longueur de captation et du débit d'extraction à mettre en œuvre (il est recommandé de couvrir le plus possible la longueur du capteur)
- Longueur du module : min. 300 mm plus longue que la lampe sélectionnée
- Système de sécurité intégré
 - Mise en action des lampes asservie directement par l'extracteur : la production d'ozone doit toujours être évacuée
 - Barrières anti-rayonnement entre chaque filtre : le rayonnement doit être contenu par le moindre écartement entre filtre
 - Contrôle de pression (2 pressostats) : les pressostats couperont automatiquement les lampes par manque de dépression dans le capteur (rupture de transmission, absence de filtre ou débit trop faible)
 - Contrôle de présence des filtres : les filtres à graisse font également office de barrière aux rayons ultraviolets, l'absence d'un seul d'entre eux coupera automatiquement les lampes

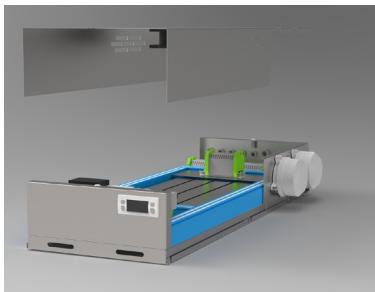
SELECTION DES KITS LAMPES

Module (mm)	Application légère	Application sévère
1 000	1x700	1x1000
1 500	1x1000	1x1500
2 000	1x1500	2x1000
2 500	1x1500	2x1000
3 000	2x1000	2x1500
3 500	2x1000	2x1500
4 000	2x1500 ou 3x1000	4x1500
4 500	2x1500 ou 3x1000	4x1500
5 000	2x1500	4x1000
5 500	3x1500	4x1500
6 000	3x1500	4x1500

A noter :

L'efficacité des lampes UV-C dépend de l'entretien : la combustion des graisses peut entraîner un dépôt blanchâtre. Un nettoyage régulier est nécessaire, en fonction de la fréquence d'utilisation, à l'aide d'un chiffon humide. Avant toute intervention, il est essentiel de s'assurer que le dispositif est bien éteint au niveau du pupitre de commande et d'attendre le refroidissement des lampes.

Ballastbox : coffret d'alimentation et de contrôle



Afficheur en façade, intégration des éléments de contrôle et de puissance des lampes UV-C

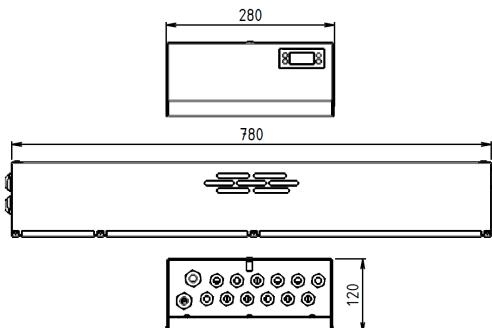
Principe de fonctionnement

- La ballastbox pilote les lampes UV-C. Elle distribue l'alimentation nécessaire aux lampes et analyse le retour des équipements (lampes UV-C, capteur de pression, interrupteur de sécurité pour les filtres) afin d'assurer la sécurité de l'installation.
- Chaque lampe dispose d'un contrôle de courant permanent et renvoie une alarme en cas de défaillance.
- Un compteur d'heures assure une surveillance des éléments connectés durant leur fonctionnement qui est indiqué en permanence sur l'afficheur.

Caractéristiques

- Coffret inox
- Pilotage de 1 à 4 lampes UV-C par Ballastbox
- Afficheur de contrôle étanche en façade
- Entrée de mise en marche connectée à la commande électrique de ou des extracteurs
- Longueur de câble entre la Ballastbox et les lampes UV-C : 6 m max.
- A installer à proximité de la hotte de manière accessible et loin de toute source de chaleur

Dimensions

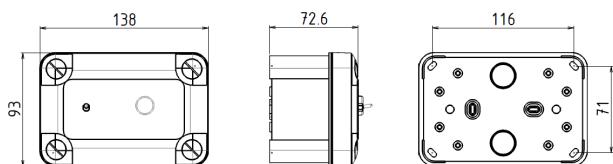


CUV : boîtier de commande déporté



- Équipé d'un bouton marche/arrêt et d'un voyant de défaut
- Permet un contrôle simple et lisible des Ballastbox en cas de difficulté d'accès du coffret de commande
- Assure la mise en marche de l'ensemble des Ballastbox
- Optionnel

Dimensions



ControlBox : coffret de commande déporté tactile



- Écran tactile 7"
- Contrôle chaque Ballastbox et la vitesse du système de ventilation
- Identification via l'interface du temps d'utilisation, de l'état et des défauts pour chacune des Ballastbox
- Communication assurée entre le ou les Ballastbox et le ControlBox via modbus, par 3 fils non fournis
- Optionnel



Consultez notre catalogue en ligne

destruction
composés
niques par
nt ultra-viole
ble aux hotte
onds filtrants



Idéal pour :
Toutes les
implantations
de cuisine,
neuves et
existantes

NOBEL Série

Extinction automatique des incendies sous hottes et plafond filtrants



K-15
Système d'extinction Des Feux
De Cuinées
PAR GS ENVIRONNEMENT™

Nobel fire systems

www.gs-environnement.com

04 72 39 83 40 590

info@gs-environnement.com

CPS

CE

EN 12102-2

EN 12102-3

EN 12102-4

EN 12102-5

EN 12102-6

EN 12102-7

EN 12102-8

EN 12102-9

EN 12102-10

EN 12102-11

EN 12102-12

EN 12102-13

EN 12102-14

EN 12102-15

EN 12102-16

EN 12102-17

EN 12102-18

EN 12102-19

EN 12102-20

EN 12102-21

EN 12102-22

EN 12102-23

EN 12102-24

EN 12102-25

EN 12102-26

EN 12102-27

EN 12102-28

EN 12102-29

EN 12102-30

EN 12102-31

EN 12102-32

EN 12102-33

EN 12102-34

EN 12102-35

EN 12102-36

EN 12102-37

EN 12102-38

EN 12102-39

EN 12102-40

EN 12102-41

EN 12102-42

EN 12102-43

EN 12102-44

EN 12102-45

EN 12102-46

EN 12102-47

EN 12102-48

EN 12102-49

EN 12102-50

EN 12102-51

EN 12102-52

EN 12102-53

EN 12102-54

EN 12102-55

EN 12102-56

EN 12102-57

EN 12102-58

EN 12102-59

EN 12102-60

EN 12102-61

EN 12102-62

EN 12102-63

EN 12102-64

EN 12102-65

EN 12102-66

EN 12102-67

EN 12102-68

EN 12102-69

EN 12102-70

EN 12102-71

EN 12102-72

EN 12102-73

EN 12102-74

EN 12102-75

EN 12102-76

EN 12102-77

EN 12102-78

EN 12102-79

EN 12102-80

EN 12102-81

EN 12102-82

EN 12102-83

EN 12102-84

EN 12102-85

EN 12102-86

EN 12102-87

EN 12102-88

EN 12102-89

EN 12102-90

EN 12102-91

EN 12102-92

EN 12102-93

EN 12102-94

EN 12102-95

EN 12102-96

EN 12102-97

EN 12102-98

EN 12102-99

EN 12102-100

EN 12102-101

EN 12102-102

EN 12102-103

EN 12102-104

EN 12102-105

EN 12102-106

EN 12102-107

EN 12102-108

EN 12102-109

EN 12102-110

EN 12102-111

EN 12102-112

EN 12102-113

EN 12102-114

EN 12102-115

EN 12102-116

EN 12102-117

EN 12102-118

EN 12102-119

EN 12102-120

EN 12102-121

EN 12102-122

EN 12102-123

EN 12102-124

EN 12102-125

EN 12102-126

EN 12102-127

EN 12102-128

EN 12102-129

EN 12102-130

EN 12102-131

EN 12102-132

EN 12102-133

EN 12102-134

EN 12102-135

EN 12102-136

EN 12102-137

EN 12102-138

EN 12102-139

EN 12102-140

EN 12102-141

EN 12102-142

EN 12102-143

EN 12102-144

EN 12102-145

EN 12102-146

EN 12102-147

EN 12102-148

EN 12102-149

EN 12102-150

EN 12102-151

EN 12102-152

EN 12102-153

EN 12102-154

EN 12102-155

EN 12102-156

EN 12102-157

EN 12102-158

EN 12102-159

EN 12102-160

EN 12102-161

EN 12102-162

EN 12102-163

EN 12102-164

EN 12102-165

EN 12102-166

EN 12102-167

EN 12102-168

EN 12102-169

EN 12102-170

EN 12102-171

EN 12102-172

EN 12102-173

EN 12102-174

EN 12102-175

EN 12102-176

EN 12102-177

EN 12102-178

EN 12102-179

EN 12102-180

EN 12102-181

EN 12102-182

EN 12102-183

EN 12102-184

EN 12102-185

EN 12102-186

EN 12102-187

EN 12102-188

EN 12102-189

EN 12102-190

EN 12102-191

EN 12102-192

EN 12102-193

EN 12102-194

EN 12102-195

EN 12102-196

EN 12102-197

EN 12102-198

EN 12102-199

EN 12102-200

EN 12102-201

EN 12102-202

EN 12102-203

EN 12102-204

EN 12102-205

EN 12102-206

EN 12102-207

EN 12102-208

EN 12102-209

EN 12102-210

EN 12102-211

EN 12102-212

EN 12102-213

EN 12102-214

EN 12102-215

EN 12102-216

EN 12102-217

EN 12102-218

EN 12102-219

EN 12102-220

EN 12102-221

EN 12102-222

EN 12102-223

EN 12102-224

EN 12102-225

EN 12102-226

EN 12102-227

EN 12102-228

EN 12102-229

EN 12102-230

EN 12102-231

EN 12102-232