Dettaglio moduli

Descrizione tecnica specifica dei componenti modulari

Sensore ecoAZUR®

Controllo portata aria intelligente



Il sistema ecoAZUR è una tecnologia di regolazione intelligente della ventilazione per cucine professionali, progettata per ottimizzare l'estrazione dei vapori e ridurre i consumi energetici.

Durante le operazioni di cottura si generano calore, vapori e aerosol.

Il sistema ecoAZUR rileva questi parametri tramite sensori ottici e termici, regolando automaticamente la portata d'aria degli impianti di ventilazione nelle cucine professionali.

Modulazione e controllo



In funzione dell'intensità dei fumi e della temperatura delle apparecchiature di cottura, la ventilazione viene regolata dinamicamente garantendo qualità dell'aria costante e comfort operativo.

Principali caratteristiche:

- regolazione automatica della portata d'aria
- sensori ottici e termici per vapori e temperatura
- controllo di una o più unità di ventilazione
- integrazione con sistemi BMS / gestione edificio
- sistema modulare espandibile e adattabile

Vantaggi operativi



L'impiego del sistema ecoAZUR® consente di adattare la ventilazione ai reali carichi di lavoro della cucina, migliorando l'efficienza energetica e le condizioni ambientali.

- riduzione dei consumi energetici del sistema di ventilazione
- minori costi per riscaldamento e raffrescamento dell'aria di rinnovo
- miglioramento delle condizioni climatiche nella cucina
- ottimizzazione delle portate di estrazione

Dettaglio moduli

Descrizione tecnica specifica dei componenti modulari

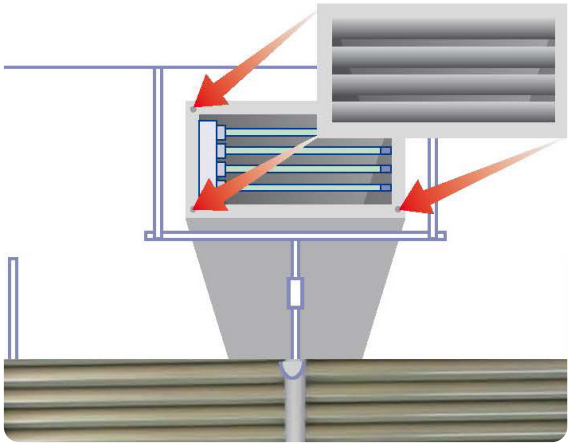
Sistema UV-Clean®

Mineralizzazione dello spray oleoso



Il sistema UV-Clean® è una tecnologia di trattamento attivo dell'aria sviluppata per i controsoffitti ventilati GIF ActiVent. Il sistema utilizza generatori di raggi UV-C installati nel vano del controsoffitto, in grado di degradare e mineralizzare le particelle di aerosol oleoso presenti nei vapori di cottura.
Il trattamento avviene dopo la separazione dell'aerosol nei pannelli filtranti del sistema. La durata dei tubi delle lampade generatrici UV-C è nominalmente pari a 10.000 ore di funzionamento, che equivalgono a 3 anni circa di funzionamento per 8 ore/giorno.
Questa tecnologia riduce la componente organica dei vapori grassi, contribuendo a migliorare la qualità dell'aria espulsa.

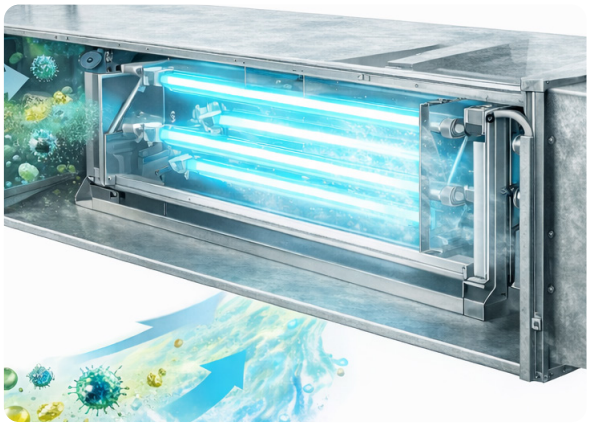
Modulazione e controllo



I generatori UV-C sono installati nel vano tecnico del controsoffitto e agiscono direttamente sul flusso d'aria estratto. La radiazione ultravioletta attiva un processo di foto-ossidazione che decompone le molecole organiche presenti nei vapori grassi, riducendo odori e particelle oleose.

Principali caratteristiche:
- generatori UV-C installati nel vano del controsoffitto
- trattamento continuo del flusso d'aria estratto
- riduzione degli aerosol grassi e delle componenti odorose
- integrazione completa con sistemi GIF ActiVent

Vantaggi operativi



L'impiego del sistema ecoAZUR® consente di adattare la ventilazione ai reali carichi di lavoro della cucina, migliorando l'efficienza energetica e le condizioni ambientali.

- riduzione dei consumi energetici del sistema di ventilazione
- minori costi per riscaldamento e raffrescamento dell'aria di rinnovo
- miglioramento delle condizioni climatiche nella cucina
- riduzione del rischio incendio nei canali trattati
- installabile anche su impianti esistenti (retrofit)