

廚房排油煙罩-UVC 油煙味道分解器

還在為油煙味道困擾嗎?在台灣吃的是目前最蓬勃的行業由於競爭者眾新設立的餐廳為能吸引客人前來不斷挖空心思創造出更誘惑的味道來吸引人品嚐，但可惜是台灣居住環境住家和餐廳是緊鄰的，美食雖美但廚房產生的油煙卻也對附近的鄰居造成威脅，我們都知道油煙具潛在導致肺癌的危險因子，身為提供美食的創作家也應有責任降低它的危害。或許您已裝了靜電集油器但是否仍有排煙罩、排風管，常會積了厚厚一層油垢以致要常常花很多時間去清洗，也許洗多了也就懶了。更多的問題還有濃濃味道殘留時間久了味道更嚴重。



這裡介紹國外商業餐廳多半在使用的的方法 UVC 油煙味道分解器；

UVC 油煙味道分解器方法原理；油煙中的油脂是碳氫化合物，具有複雜長鏈構成的結構。如果油脂暴露在強烈的 UV-C 照射下，它們會吸收部分 UVC 強大的能量，處於更高能量狀態的分子會變得更加活躍。由於這個原因，它們與空氣中存在的氧重新結合。這個過程導致了一個特別的和即時的化學反應，即“冷燃”。該反應通常存在空氣中的有機和無味短鏈氣體最終產物多半是二氧化碳 (CO₂)，水等。經此作用後油煙中的油脂會脫水破壞成粉末狀，造成排煙管內部不易黏著油煙油脂，同時此反應器會釋放少量臭氧可進一步將油煙中殘存味道進一步分解使其味道減至最少由於氣體中危害物被分解了相對空氣中危害因子也就減少了。

經此反應器照射的結果我們透過以下幾張照片比較；



剛開始安裝分解器油脂佈滿煙罩



經過數周後油脂逐漸減少



最後油煙罩恢復清潔樣貌
(注意:不同環境會有差異)

(以上圖片源自 JIMCO DK Co.)

UVC 油煙味道分解器可因應客戶需求做成排煙罩內設置方式或配合風管插入式，建議安裝時先檢視安裝位置的狀況。

(警語：紫外線對人體皮膚眼睛會有傷害因此安裝位置需有適當的遮蔽)

設備製造商：清鎰工業有限公司 [TEL:02-87523634](tel:02-87523634) Web Site: <http://www.lightstrike.url.tw>