

***Fett- und geruchsfreie Küchenabluft  
mit UV/Ozon oder Niedertemperatur Plasma***



**Clean Kitchen Air, Cleanair Plasma und Clean Grill Air –  
effektiv und sicher in Großküche und beim Frontcooking**

# Reinigung gastronomischer Abluft frei von Fetten und Gerüchen



## BEHÖRDENANFORDERUNG

- Reinigungsaufgaben
- Brandschutz
- Auflagen bzgl. Geruch
- Umweltbewusstsein
- Denkmalschutz
- Wärmerückgewinnung

## KUNDENANFORDERUNG

- Unabhängigkeit vom Standort
- Unabhängigkeit vom Lüftungssystem
- Erhöhtes Hygienebewusstsein
- Reduzierung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten
- Erhöhte Brandsicherheit
- Frontcooking

## ANWENDUNGSBEREICHE

- Grossküche und Kantine
- Imbiss
- Frontcooking-Systeme
- Umluftsysteme

## PRODUKTVORTEILE

- Beseitigt keimbelastete und riechende Abluft
- Brandschutz durch Fettreduzierung und -abbau
- Jederzeit nachrüstbar (abhängig vom jeweiligen Lüftungssystem)
- Flexible Anwendungsmöglichkeiten
- Abluft kann ohne weiteren Aufwand zur Wärmerückgewinnung genutzt werden
- Geringer Installationsaufwand

## BEISPIELE AUS DER PRAXIS

### Messehalle

Die Cleanair Plasma CAP 2000-Anlagen sind jeweils direkt über der Haube eingesetzt und eliminieren ohne aufwändige Lüftungsanlage unangenehme Kochgerüche.

### Kantine

Um Kochgerüche aus der Kantine innerhalb eines mehrstöckigen Gebäudes zu entfernen und die gereinigte Luft an der Außenfassade ausblasen zu können, wurde ein Cleanair Plasma in die Lüftungsanlage integriert.

### Imbiss im Bahnhof

In einem Bahnhofsgebäude werden kleine Gerichte gekocht und frittiert. Eine Abführung der Abluft von 3000 m<sup>3</sup>/h über das Dach ist nicht möglich, da das

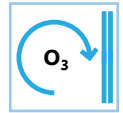
Gebäude denkmalgeschützt ist. Vorgabe war es, die Abluft direkt auf einer Höhe von 3 Metern in die Bahnhofshalle einzubringen. Das System macht es möglich und nutzt die Abluft zugleich für die Wärmerückgewinnung.

### Bäckerei-Café – Bratgerüche

Trotz fehlender kostenintensiver Lüftungssysteme sollten Kunden nicht auf frisch gebratene Eier und Speck verzichten. Der Service am Kunden führte zu Geruchsbelästigungen. Der Cleanair Plasma schafft Abhilfe.

### Mobile Gastronomiesysteme

Mit seiner Leistungsfähigkeit von 650 m<sup>3</sup>/h ist der Cleanair Plasma ideal für mobile gastronomische Einheiten. So werden störende Kochgerüche entfernt. Bei Bedarf können auch zwei Geräte installiert werden.



# Küchenabluftreinigung angepasst an die gesetzlichen Anforderungen

## Clean Air Plasma – CAP

Die Cleanair Plasma-Technologie basiert auf dem physikalischen Prinzip des Niedertemperatur-Plasmas (NT-Plasma) und arbeitet ganz ohne Chemie. Die innovative Kombination aus mehreren Filterstufen entfernt Fett und störende Gerüche.

### Cleanair Plasma – CAP 1500 - 10000

Ein 5-stufiges Lüftungsgerät zur Abluftreinigung für 1500 - 10000 m<sup>3</sup>/h, welches kompakt zu einem nachhaltig hohen Geruchsreduzierungs-ergebnis führt.



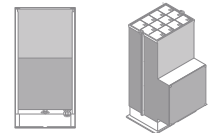
### CAP 600 / 1200 HA ES

Ein 5-stufiges System mit Niedertemperatur-Plasma-Technologie und nachgeschalteter Aktivkohle gewährleistet eine hocheffektive Reinigung der Abluft. Der Elektrostatfilter nach den Vorfiltern ist für die Vorabscheidung essentiell und absorbiert die Fettanteile.



### Cleanair Plasma 650

Der Cleanair-Plasma 650 ist ein effizientes Reinigungsmodul für 650 m<sup>3</sup>/h, welches sich flexibel in jede Frontcookingstation und jedes mobile Gastronomiesystem integrieren lässt.



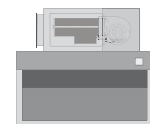
### Cleanair Plasma Turm – CAP 600 T

In Form eines Aufsatzturms für Thekenhauben ist das 4-stufige System ein ausgereiftes System bestehend aus Vorfiltern, Elektrostatfilter, Plasmaeinheit und Aktivkohle.



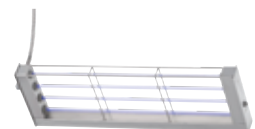
### Cleanair Plasma Haube – CAP 600 H / 1200 H

Integriert in eine Haube bietet das System eine funktionierende Lösung für 500-1950 m<sup>3</sup>/h.



## Clean Kitchen Air – CKA

Eine effiziente und wirtschaftliche Lösung bietet hier das auf UV-/Ozon basierende System Clean Kitchen Air (CKA). Bei diesem Luftreinigungsverfahren strömt die Luft über UV-Licht produzierende Spezialröhren, so genannte Fotozonröhren.



### CKA Modul – CKA IB 100 - 600

Geeignet für jede Haube und Lüftungsdecke für 500-3000 m<sup>3</sup>/h pro Modul, flexibel integrierbar und jederzeit nachrüstbar.



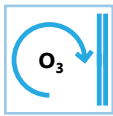
### CKA Kanal – CKA IB K

Als Aufsatz auf eine Theken- oder Fritteusenhaube oder zentral im Lüftungskanal – eine fertig vormontierte Lösung in Edelstahl oder verzinkt.

## Clean Grill Air – CGA

Der Clean Grill Air ist ein Filtersystem auf Wasserbasis und kann als Ergänzungsanlage an Holzkohlegrills, aber auch an Filter- und Abluftanlagen zur Vermeidung von Partikelablagerungen angeschlossen werden.





# In vier Stufen geruchs- und keimfrei mit kompletter Ablufttechnik auf Basis der NT-Plasma Technologie

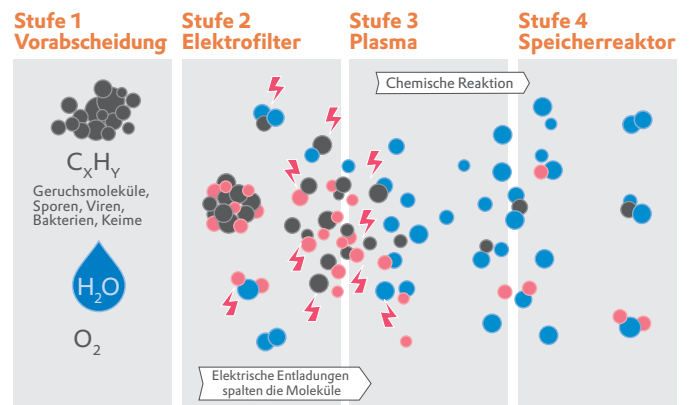


## Cleanair Plasma – CAP 1500 - 10000

Effektive Geruchsbeseitigung durch eine kompakte Abluftreinigungseinheit zur Aufstellung im Innen- und Außenbereich. In der ersten Kammer befinden sich Vorfilter und Ventilator, gefolgt von den Plasmaeinheiten in der zweiten Kammer. In der dritten Kammer fungiert die Aktivkohle als Speicherreaktiv. Die Kompakteinheit ist als standardisiertes Gerät in verschiedenen Größen lieferbar. Die jeweilige Position ist variabel. Da die Abluft nach dem Reinigungsprozess nahezu frei ist von Gerüchen, kann sie direkt ins Freie abgeleitet werden. Auf ein aufwändiges Abluftsystem bzw. Kanalnetz kann verzichtet werden.

### PRODUKTVORTEILE

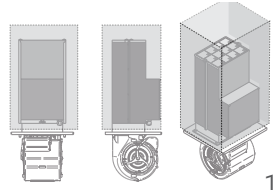
- Durch eine alternative Abluftführung können Gastronomiebetriebe dort entstehen, wo es vorher nicht möglich war
- Eine Geruchsbelästigung kann sicher ausgeschlossen werden
- Abluftführung in den Aufenthaltsbereich von Menschen möglich (Einkaufsstraße)
- Kleine Kochstellen können z.B. in Einkaufszentren mit Sekundärluft (Umluft) betrieben werden
- Eine nachgeschaltete Wärmerückgewinnung ist ohne zusätzlichen Aufwand möglich
- Bei Beschwerden und Nachbarschaftsstreit ist eine technische Lösung vorhanden
- Küchenabluftbehandlung wird zu einem „Lüftungsgerät“



### FUNKTIONSWEISE

- **Vorabscheidung:** Die Abluft wird mittels mechanischer Filter von Grob- und Feinstaerosolen befreit
- **Elektrofilter:** Aufbrechen der Molekülstrukturen mittels elektrischer Spannung
- **Plasma:** Oxidation/Dissoziation (Oxidativer Abbau)
- **Speicherreaktor:** Nicht oxidierte Verbindungen werden in einem Aktivkohlefilter zurückgehalten und mit dem übrigen Ozon zur Oxidation gebracht.

# Geruchsfreie Frontcookingstationen und mobile Gastronomiesysteme



## Cleanair Plasma – CAP 650 V

Der Cleanair Plasma Umluftfilter lässt sich flexibel in Frontcookingstationen und mobile Gastronomiesysteme integrieren. Filter für die Montage direkt an den Ausblasstutzen geeignet. Lieferbar mit und ohne EC-Radialventilator.

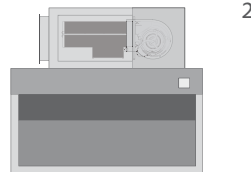


### Technische Daten 1

Volumenstrom: 650 m<sup>3</sup>/h  
Verbrauch: ca. 175 W/230W  
Abmessungen: 270 x 300 x 681 mm

### Technische Daten 2

Volumenstrom: 600-2.600 m<sup>3</sup>/h  
Verbrauch / Einheit: ca. 175 - 700 W  
Abmessungen flexibel gestaltbar



**Cleanair Plasma Haube – CAP 600 H**  
Effektive Abluftreinigung durch eine Wandhaube mit kompakter Ablufttechnik. Die gereinigte Luft wird geruchs-, fett- und keimfrei wieder an die Umgebung abgegeben. Die Cleanair Plasma Umlufthaube ist unabhängig von Standort und Kanalsystem.

**CAP 600/1200 HA ES**  
Zum Einbau in den Lüftungskanal oder als Hausaufsatz eignet sich die kompakte Einheit Cleanair Plasma CAP 600/1200 HA ES. Ein 5-stufiges System mit Niedertemperatur-Plasma-Technologie und nachgeschalteter Aktivkohle gewährleistet eine hoch effektive Reinigung der Abluft.

## BEISPIELE AUS DER PRAXIS

### Festivalzelt, Schweiz

Durch die Integration dieser Technologie kann die Abluft direkt ins Freie geblasen werden. Das Zelt bleibt frei von störenden Abluftkanälen, die das Erscheinungsbild beeinträchtigen.

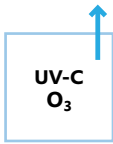
### Frontcooking

Während der Live-Zubereitung von Speisen soll die Luft frisch bleiben. Hierfür bietet der Cleanair Plasma ein effizientes Reinigungsmodul,

welches in jedes Frontcookingsystem integriert werden kann. Die innovative Kombination aus mehreren Filterstufen entfernt Fett und störende Gerüche leistungsstark, hygienisch und effektiv.

### Alternative zur Dunstabzugshaube

Wo der Einbau einer Dunstabzugshaube nicht möglich ist, kommt der Cleanair Plasma zum Einsatz und entfernt störende Küchengerüche.



# Erhöhter Brandschutz durch UV-/Ozon-Technologie CKA

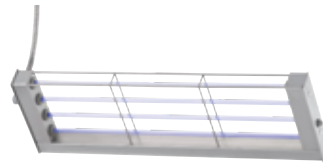


**Geruchsuntersuchung in einem Steakhouse in Düsseldorf:** Die olfaktometrische Messung durch Müller-BBM, eines der führenden Ingenieurbüros für Beratungsleistungen, Prüfungen und Planungen, kam nach Entnahme von drei Geruchsproben zu folgendem Ergebnis: „Der Wirkungsgrad der UV-/Ozon-Luftreinigungsanlage der Firma oxytec beträgt im Mittel 95,6 %.“

## EIGENSCHAFTEN

- Reinigungssystem speziell für heiße, fettbelastete und stark riechende Abluft
- Vernichtet effektiv organische, fetthaltige und geruchstragende Partikel
- Hält die Abluftkanäle fettfrei
- Automatisches CIP-Reinigungssystem für UV-/Ozon-Röhren möglich
- TÜV-geprüft

**Das Luftreinigungssystem CKA ist äußerst flexibel:** Es besteht aus Modulen, d.h. sechs verschiedenen UV-Systemen, die den Anforderungen vor Ort entsprechend ausgewählt und kombiniert werden. Die Kassetten sind stabil, aus rostfreiem Material und können direkt in die Abzugshaube oder das Ventilationssystem in der Nähe der Geruchsquelle eingebaut werden.

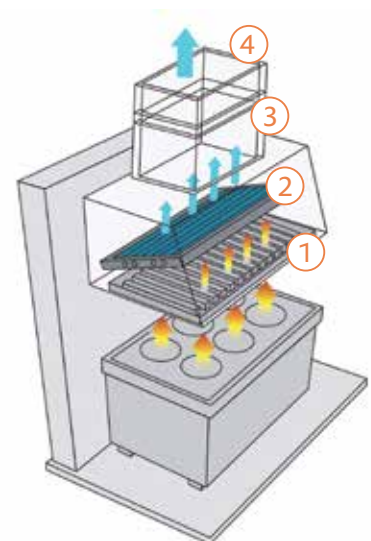


## CKA Modul – CKA IB 100 - 600

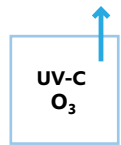
Ein häufiges Problem gastronomischer Ansiedlungen sind unerwünschte Gerüche in der Küchenabluft. Diese entstehen nicht nur beim Frittieren, Kochen und Braten. Eine effiziente und wirtschaftliche Lösung bietet hier das oxytec CKA-System. Die Kochabluft über der Kochstation wird nach dem Passieren der Fettabscheider gereinigt. Organische, fetthaltige und geruchstragende Substanzen werden „kalt verbrannt“. Die Fettbelastung im Abluftsystem und die Geruchsemission in der Umwelt werden erheblich reduziert.

## FUNKTIONSWEISE

- ① Die fett- und wasserdampfhaltige Abluft passiert den Fettfilter der Dunstabzugshaube.
- ② Die UV-Licht produzierenden Fotozonröhren des oxytec CKA-Moduls wandeln natürlichen Sauerstoff in Ozon um.
- ③ Das Ozon oxidiert Fett und Geruchsträger. Die Rückstände (CO<sub>2</sub>, Wasser, Staub) werden mit dem Abluftstrom abtransportiert.
- ④ Ventilationssystem und Kanal bleiben frei von Fetten und Gerüchen.



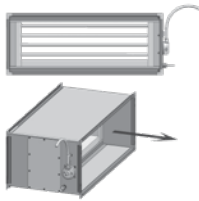
# Flexible Einsatzmöglichkeiten – auch für spezielle Anwendungsbereiche



## CKA Kanal – CKA IB K

Modulare UV-/Ozon-Abluftreinigungsanlage zur Geruchsreduzierung und Fetteliminierung zum Einbau in einen Abluftkanal als Kanalstück.

Der Einbau eines Kanalstücks wird immer dann vorgenommen, wenn die Haube nur sehr klein und nicht genug Platz vorhanden ist oder wenn mehrere Abluftströme gebündelt werden sollen. Auch wenn Mieter bzw. Betreiber einer gastronomischen Einheit und Bauherr nicht identisch sind, bietet sich diese Lösung an. Dies ist in der Regel in Einkaufszentren der Fall.



## FUNKTIONSWEISE

- Vorfiltration von Grobpartikeln und nicht oxidierbaren Stoffen
- Reduzierung der Temperatur
- Anreicherung mit Feuchtigkeit



## Clean Grill Air – CGA

Der Wäscher wurde speziell zur Filterung von Rauch, Fett, Ruß von Kohle- und Holzkohlegrills entwickelt. Die anfallenden Bestandteile des Abluftstroms werden separat abgeführt. Abhängig vom Prozess kann das Waschwasser für einen längeren Zeitraum genutzt werden. Am Ende des vorher definierten Zeitraums setzt das automatische Reinigungssystem ein. Der Wäscher entleert und reinigt sich, ohne dass manuelle Nacharbeiten erforderlich sind. Das Filtersystem entfernt 95% der Rußpartikel und 30-40% des Geruchs. Die Rauchgaswaschanlage kann sowohl innen als auch außen mit einer wetterfesten Überdachung aus rostfreiem Stahl aufgebaut werden.

## BEISPIELE AUS DER PRAXIS

### Foodcourt

40.000 m<sup>3</sup>/h Abluft aus dem Foodcourt eines Einkaufszentrums traf direkt auf angrenzende Wohnungen und Parkplätze, da das Dach des EKZ niedriger ist, als die angrenzenden Gebäude. Durch den Einbau der CKA-Anlage konnte Geruchsbeschwerden aus der Nachbarschaft vorgebeugt werden.

### Shoppingmall

In der Shoppingmall führte die Abluft von fünf Restaurants zur Geruchsbelästigung der anderen gewerblichen Mieter. Der Abluftauslass eines Chinarestaurants befindet sich in der Nähe der Zuluftansaugung, so dass die stark riechende Abluft in die Ladenlokale der anderen Mieter angesaugt wurde. Die Lösung: Alle Restaurantlüftungsdecken und Hauben wurden mit CKA-Anlagen nachgerüstet. Ozon- und Geruchsanalyse bestätigen das zufrieden stellende Ergebnis.

**Lassen Sie sich individuell beraten.**  
*Wir sind gern für Sie da – telefonisch oder vor Ort!*

## KUNDENSTIMMEN

*„Wir haben nicht daran geglaubt! Keine Technologie der Welt konnte es bisher mit unseren Fettdämpfen aufnehmen. Aber der Einbau der oxytec-CKA-Systeme in unsere Abzugshäuben und der Vergleich hat uns überzeugt.“*

**Jürgen Gosch, Gosch Fisch, Sylt**

### IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Deutlich höherer Brandschutz
- Alle Komponenten der Abluftanlage bleiben weitestgehend fettfrei
- Geruchseliminierung: verbesserte Luftqualität auch außerhalb des Gebäudes
- Effektive Hygiene und verbessertes Raumklima: Vernichtung von Bakterien und Schimmelsporen
- Kostensparend: deutlich reduzierter Wartungsaufwand, höhere Lebensdauer der Abluftanlage
- Nutzung der Küchenabluft für die Wärmerückgewinnung möglich

**Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:  
[www.oxytec.com](http://www.oxytec.com)**

Geibelstraße 64 | 22303 Hamburg  
T +49 40 480 967 73 | F +49 40 480 967 72  
[www.oxytec.com](http://www.oxytec.com) | [info@oxytec.com](mailto:info@oxytec.com)

Überreicht durch: