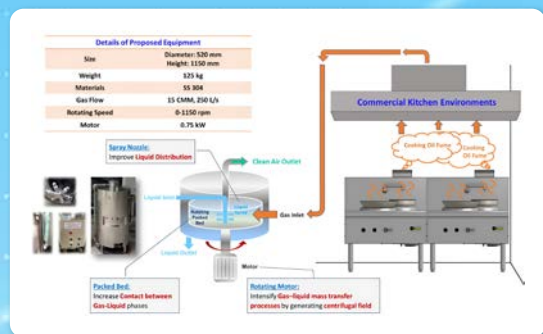


Système avancé de purification des fumées d'huile autonettoyant pour les cuisines commerciales

Advanced Self-cleaning Oil Fume Purification System for Commercial Kitchens

Élimination automatisée des fumées
d'huile dans les cuisines, pour améliorer la
santé et la qualité de l'air
Automated removal of oil fumes in
commercial kitchens, promoting health
and safety, and improving air quality



Advanced oil
fume purification



Self-cleaning
technology



High-efficiency
air cleaning



Innovative high-
gravity rotating
purification system



Sustainable &
cost-effective
solution



PolyVentures

Aero
reen
聚綠科技

Le système avancé de purification des fumées d'huile autonettoyant pour les cuisines commerciales offre une solution innovante pour éliminer efficacement les fumées d'huile. Il est doté d'un mécanisme autonettoyant qui garantit des performances optimales avec un minimum d'entretien. Le système comprend un appareil de cuisson et une unité de purification dotée d'un corps porteur rotatif qui laisse passer les gaz et les liquides. Un anneau de purification des fumées d'huile nettoie les fumées pendant la rotation, sa cavité interne étant orientée vers l'échappement pour une meilleure efficacité. Une alimentation en liquide alimente l'anneau en liquide de nettoyage, tandis qu'un composant d'aspiration extrait et libère le gaz purifié.

Notre système nettoie efficacement les fumées d'huile à l'aide d'un agent tensioactif développé par nos soins, atteignant une efficacité de purification de 60 à 80 % pour les composés organiques volatils et de 90 % pour les particules dans les cuisines commerciales. Il s'agit donc d'un complément précieux pour les restaurants modernes.

Prof. Shun-cheng LEE

Department of Civil and Environmental Engineering, PolyU
AeroGreen Technology Company Limited

The Advanced Self-cleaning Oil Fume Purification System for commercial kitchens offers an innovative solution for efficiently removing oil fumes. It features a self-cleaning mechanism, ensuring optimal performance with minimal maintenance. The system includes a cooking device and a purification unit with a rotatable carrier body that allows gas and liquid to pass through. An oil fume purification cleans fumes by the generated high gravity force during rotation, with its inner cavity directed towards the exhaust for enhanced efficiency. A liquid supply provides cleaning liquid to the ring, while a suction component extracts and releases purified gas.

Our system effectively cleans oil fumes using a self-developed surface-active agent, achieving a purification efficiency of 60–80% for volatile organic compounds and 90% for particulate matter in commercial kitchens. This makes it a valuable addition to modern restaurants.

Scan for more
information



KTEO

Knowledge Transfer and
Entrepreneurship Office
知識轉移及創業處



+852 3400 2929
info.kteo@polyu.edu.hk
www.polyu.edu.hk/kteo