

AirMaid® 20 000V

AVANCERET TEKNOLOGI FOR RENSNING AF FEDT OG LUGT I VENTILATIONSKANALER

ANVENDELSESOMRÅDE:

- RESTAURANTER
- STORKØKKENER
- FØDEVAREPRODUKTION
- RENSNINGSANLÆG
- LANDBRUG



AirMaid® 20000 V



FEDT REDUKTION

AirMaid® reducerer kraftigt fedtet i ventilationskanalerne (udsugning) ved at ozon nedbryder fedtet til vand og mineraler som føres bort i luftstrømmen

BAKTERIEREDUKTION

I ventilationskanalerne dannes bakterier. AirMaid® eliminerer effektivt alle typer af bakterier. På denne måde minimeres risikoen for at bakterier ledes ned i køkkenet via udsugningskanalen.

BRANDSIKKERHED OG RENGØRING

AirMaid® holder ventilationskanalerne rene for fedt og skidt. Dette reducerer kraftigt brandfaren og forlænger levetiden for ventilationssystemet. Antallet af dyre rengøringer kan reduceres kraftigt.

LUGTREDUKTION

Ved alle typer madlavning skabes mados / lugt. Denne lugt føres gennem kanalen og opfanges ikke i et konventionelt filter. Med AirMaid® reduceres lugten kraftigt, forudsat at ozonen har en reaktionstid på minimum 2 sek.

DRIFTEN I KØKKENET

AirMaid® kræver ingen uddannelse eller anden specialkompetence af personalet som arbejder i køkkenet. Personalet kan præcis som i forvejen koncentrere sig om at lave mad, da AirMaid systemet er praktisk taget vedligeholdelsesfrit.

MILJØ

AirMaid® tilbyder en avanceret og miljøvenlig teknologi til fremstilling af ozon. Dette er værdisat af brugere der prioriterer sikkerhed, ergonomi og miljø højt.

CGC "corona glass cell"

AirMaid® er baseret på Interzons unikke Corona Glass Cell teknologi, hvor ozonen fremstilles med elektrisk udladning. CGC er udviklet af Interzon, har lange serviceintervaller og kræver minimal vedligeholdelse. CGC teknologien har været på markedet siden 1996

VEDLIGEHOLD

AirMaid® har en lang levetid og er enkel at installere. Den er delvis vedligeholdsfri, har ingen forbrugs dele og et meget lavt energiforbrug.

OZON

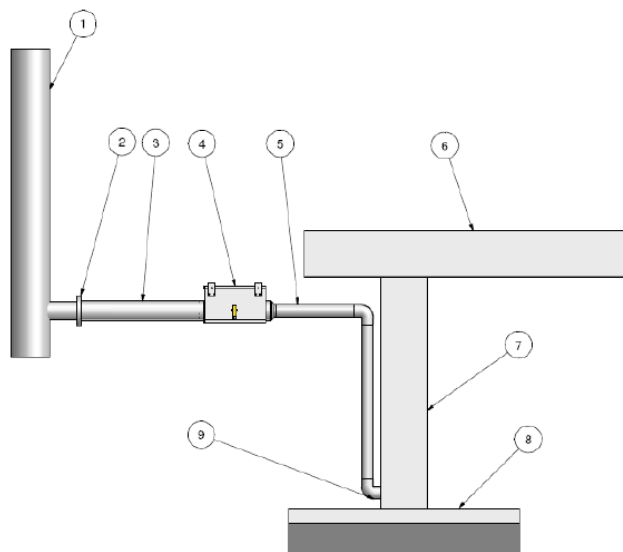
Ozon (O₃) en gas bestående af 3 iltatomer.

Ozon er meget ustabil og vil effektivt oxidere alle organiske materialer.

Garanti

AirMaid® leveres med 3 års garanti

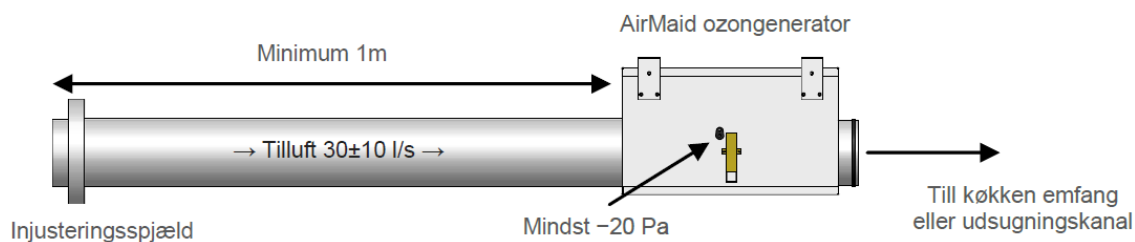




1	Central tilluftkanal
2	Injusteringsspjæld
3	Tilluft kanal Ø 125 mm
4	AirMaid ozongenerator
5	Tilslutningskanal Ø 80-125mm
6	Horisontal udsugningskanal
7	Vertikal udsugningskanal
8	Køkken emfang

Luftmængde

Luftmængden igennem aggregatet skal indjusteres til $30\text{l} \pm 10\text{l/s}$ og undertrykkes i aggregatet skal være på minimum -20 Pa og -010kPa



Service og vedligehold.

Mindst en gang årligt skal ozoncellerne i generatoren kontrolleres og rengøres efter behov. Elektroderne rengøres med blød klud og rengøringsprit. Anvendes der separat luftfilter til tilluften må dette også skiftes mindst en gang årligt.



Ved installation af AirMaid® på eksisterende afkast kanal skal denne rengøres for fedt og skidt.

AirMaid®	Ozon kapacitet (mg/t)	Effekt	Spænding	Vægt
20 000	20 000	400W	230V/50Hz	24Kg

Materiale: Rustfrit AISI 304
 Temperaturområde: -25°C til +40°C
 Dimensioner: 575x405x255mm