

AirMaid®  
10 000 V  
5 000 V  
2 000 V

#### VARMEGENVINDING

At genvinde varme fra storkøkken har altid været et problem pga for meget fedt i luften. En installation med AirMaid gør det muligt at genvinde varmen fra køkkenet via en varmeveksler.

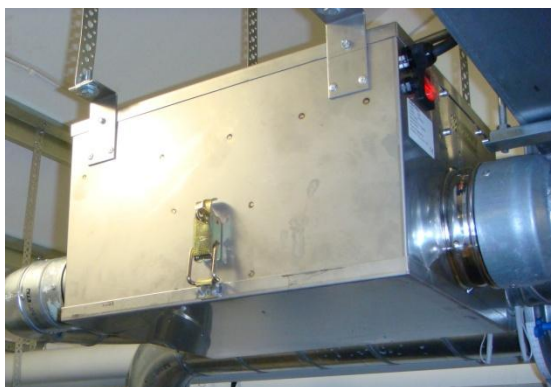
#### MILJØVENLIG TEKNIK

AirMaid tilbyder en avanceret og miljøvenlig teknologi for ozonproduktion som er værdsat af dets brugere som prioriterer sikkerhed, økonomi og miljø.

#### OZON

Ozon (O<sub>3</sub>) er en gas bestående af tre iltatomer. Ozon er meget reaktivt og oxiderer effektivt alle typer af organiske stoffer.

## Avanceret teknologi for rensning af fedt og lugt i ventilationskanaler



#### Anvendelsesområder

- Restauranter
- Storkøkken
- Fødevarerproduktion
- Rensningsanlæg
- Landbrug

#### FEDTREDUKTION

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

#### LUGTREDUKTION

Ved alle typer madlavning skabes mados / lugt. Denne lugt føres gennem kanalen og opfanges ikke i et konventionelt filter. Med AirMaid reduceres denne lugt op til 95 %.

#### 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.

#### 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.



Uden AirMaid rensning



Med AirMaid rensning

## CGC

AirMaid baseres på en unik udladningscelle som kaldes for CGC eller Corona Glass Cell. CGC enheden producerer ozon med elektrisk udladning. CGC er en Svensk udviklet teknik med lang levetid samt minimal vedligehold. Produktet har været på markedet siden 1996



## TO ÅRS GARANTI

Alle AirMaid produkter leveres med to års garanti.

## MERE INFORMATION

Mere detaljeret information og specifikationer om CGC og vore produkter på [www.scanion.com](http://www.scanion.com)

## DISTRIBUTOR

Scanion Aps  
Skovgyden 16  
DK5540 Ullerslev

Tel: +45 – 65 36 14 84

## MANUFACTURER

Interzon AB  
Propellervägen 4A  
SE-183 63 Täby, Sweden

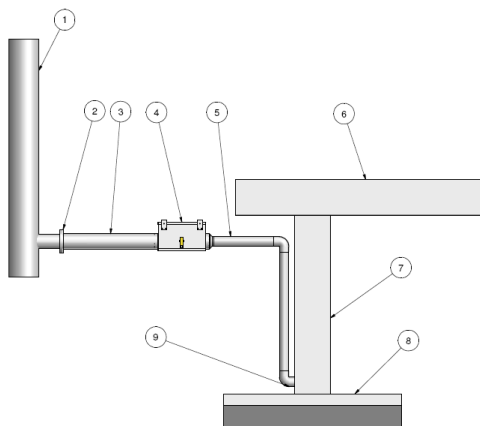
Tel: +46 8 544 444 30

Fax: +46 8 544 444 39

Email: [info@interzon.se](mailto:info@interzon.se)

## INSTALLATION

AirMaid kan installeres på forskellig måde og nedenfor vises et eksempel.



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

## MODELLER

AirMaid 10 000-V (Max 5000 m<sup>3</sup>/h eller 1400 l/s)

AirMaid 5 000-V (Max 2500 m<sup>3</sup>/h eller 700 l/s)

AirMaid 2 000-V (Max 1000 m<sup>3</sup>/h eller 300 l/s)

## SERVICE / VEDLIGEHOLD

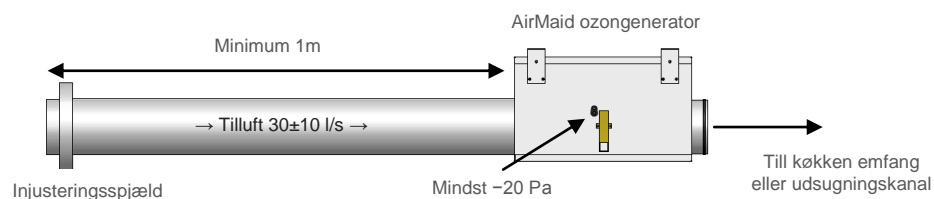
Mindst en gang pr år må ozoncellerne i generatoren kontrolleres og ved behov må elektroderne rengøres. Elektroderne rengøres enkelt med en blød klud sammen med lidt rengørings-sprit. Hvis der anvendes separat luftfilter for tilluften må dette udskiftes mindst en gang pr år.



Kanalen må rengøres for gammelt fedt og skidt i forbindelse med installationen. Dette kræves for at man skal kunne opnå ønsket resultat af ozonvirkningen.

## LUFTMÆNGDE

Luftmængden gennem aggregatet skal være mellem 75 og 150 m<sup>3</sup>/h og undertrykket i aggregatet skal være mindst -20 Pa (max -300Pa)



## TEKNISKA DATA

AirMaid®	Ozonkapacitet (mg/t)	Effekt	Spænding	Vægt
2000V	2000	100W	230V/50 Hz	10 kg
5000V	5000	100W	230V/50 Hz	10 kg
10000V	10000	200W	230V/50 Hz	12 kg

Materiale: Rustfri stål AISI 304  
Temperaturområde: -25 till +40°C  
Dimensioner BxLxH: 300x400x237mm