

AirMaid Hood

EN HELT NY EMHÆTTE
MED INTEGRERET OZONGENERATOR



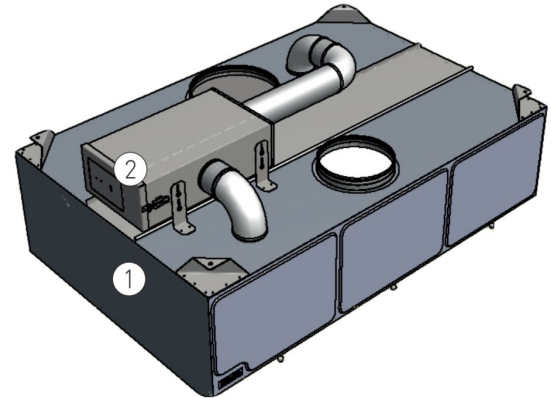
AirMaid Hood® Ozon Rensesystem

www.scanion.com

AirMaid Hood er en ny type emhætte (1) til professionelle køkkener med et integreret AirMaid 5000V ozonmodul (2), der sikrer et rent og hygiejnisk køkkenmiljø. Emhætten fjerner snavs, reducerer varmen omkring hættens og nedbryder fedt og lugt i afkastet. Dette betyder reduceret brandrisiko, mindre rengøring og færre naboklager. Fås i standardmoduler, væghængt, frithængende samt på mål efter ønske.

Fordelene ved AirMaid Hood

- Effektivt HFK-filter i emhætten (97% partikler pr. 10µm)
- Ozonen rengør afkastluften effektivt efter HFK-filtrene
- Lugtreduktion op til 95% pga. ozontilførslen
- Ozontilførslen minimerer brandrisikoen
- Frisk luft blæses igennem frontpanelet
- Justerbare luftventiler i arbejdsområdet
- Mulighed for at måle og regulere lufthastigheden
- Turbo Grip luftkontrol forbedrer transporten af forurenede luft til filteret
- Minimal vedligeholdelse af luftrensningsenheden (ingen bevægelige dele eller forbrugsstoffer)
- Pålidelig luftrensningsenhed, som kun kræver elektricitet og luft
- Ingen risici for brugeren

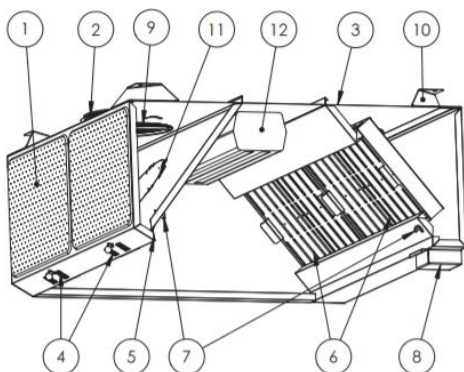
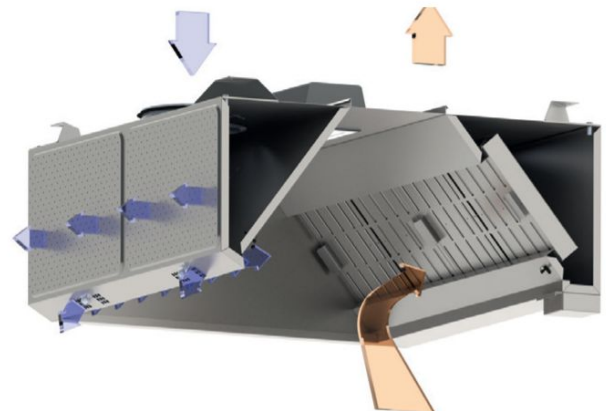


Funktion

Den varme luft trækkes gennem fedtfilterne, der fanger et flertal af luftforurenende stoffer. Frisk luft passerer gennem frontpanelet og gennem de justerbare betjeninger på nederste side af emhætten, hvor brugeren kan justere den aktive zone.

Fedt i luften adskilles i filterne og opsamles i en beholder.

En renere afkastluft opnås ved aktiv luftbehandling med ozon direkte efter filterne. Ozonrensningen holder også området bag filteret rent.



- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 - Frontpanel | 7 - Følere til luftflow |
| 2 - Lufttilførsel | 8 - Fedtbeholder |
| 3 - Afkastluft | 9 - Luftspjæld |
| 4 - Justerbart luftindtag | 10 - Ophæng |
| 5 - Turbi Grip luftjustering | 11 - Inspektionsluger |
| 6 - HFK-filter | 12 - Lys |