

2000 V / 5000 V / 10000 V
20000 V / 30000 V

Air Maid®

Avanceret teknologi for
rensning af fedt og lugt
i ventilationskanaler

ANVENDELSE

- RESTAURANTER
- STORKØKKEN
- FØDEVAREPRODUKTION
- RENSINGSANLÆG
- LANDBRUG

GARANTI

Der er 3 års garanti
på AirMaid®



MINDRE FEDT



MINDRE LUGT



INGEN
BAKTERIER



FORBEDRET
BANDSIKKERHED



VARME-
GENVINDING



LAVE
DRIFTMKØST-
NINGER



RÅDGIVNING SALG
OG SERVICE



FORDELE VED AirMaid®

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.

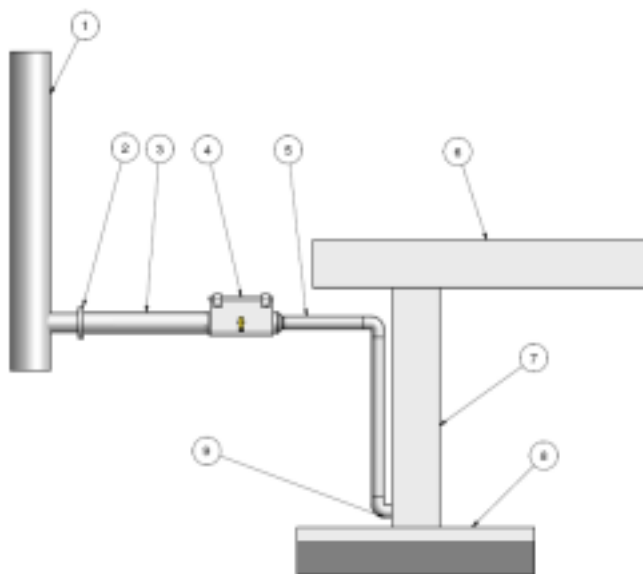
BRANDSIKKERHED OG RENGØRRING

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.

INSTALLATION



| | |
|---|------------------------------|
| 1 | Central luftkanal |
| 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® 30000 V | (Max 15000m ³ /h eller 4200 l/S) |
| AirMaid® 20000 V | (Max 10000m ³ /h eller 2800 l/S) |
| AirMaid® 10000 V | (Max 5000m ³ /h eller 1400 l/S) |
| AirMaid® 5000 V | (Max 2500m ³ /h eller 700 l/S) |
| AirMaid® 2000 V | (Max 1000m ³ /h eller 280 l/S) |

SERVICE / VEDLIGEHOLD

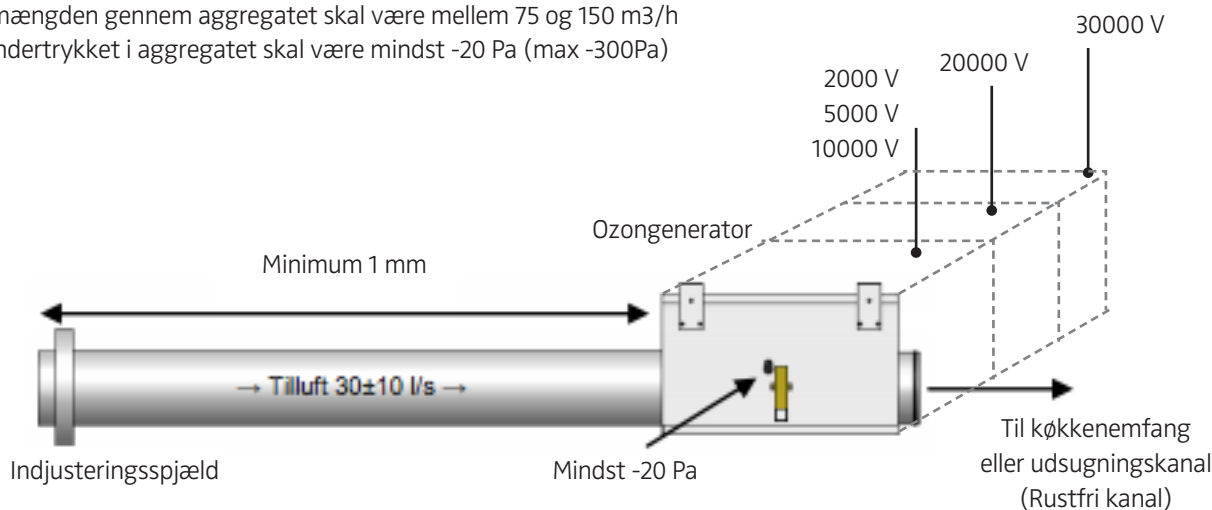
Mindst en gang pr år må ozoncellerne i generatoren kontrolleres og ved behov må elektroderne rengøres. Elektroderne rengøres enkelt med en blød klud sammen med lidt rengørings-sprit. Hvis der anvendes separat luftfilter for tilluften må dette udskiftes mindst en gang pr år.



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 m³/h og undertrykket i aggregatet skal være mindst -20 Pa (max -300Pa)



TEKNISK DATA

| AirMaid® | Ozonkapacitet (mg/t) | Effekt | Spænding | Vægt |
|----------|----------------------|--------|---------------|-------|
| 2000 V | 2000 | 100 W | 230 V / 50 Hz | 10 kg |
| 5000 V | 5000 | 100 W | 230 V / 50 Hz | 10 kg |
| 10000 V | 10000 | 200 W | 230 V / 50 Hz | 12 kg |
| 20000 V | 20000 | 400 W | 230 V / 50 Hz | 24 kg |
| 30000 V | 30000 | 500 W | 230 V / 50 Hz | 25 kg |

| AirMaid® | Materiale | Temperatur område | Dimension: |
|----------|-----------------------|-------------------|--------------------|
| 2000 V | Rustfri stål AISI 304 | -25° - 40° | 300 x 402 x 252 mm |
| 5000 V | Rustfri stål AISI 304 | -25° - 40° | 300 x 402 x 252 mm |
| 10000 V | Rustfri stål AISI 304 | -25° - 40° | 300 x 402 x 252 mm |
| 20000 V | Rustfri stål AISI 304 | -25° - 40° | 575 x 402 x 252 mm |
| 30000 V | Rustfri stål AISI 304 | -25° - 40° | 838 x 402 x 252 mm |