



aerotec

Ideal für: Lager- und Kühlräume sowie geruchsbelastete Räume aller Art

Luftentkeimung – die Grundlage für bessere Ergebnisse. Denn der Einsatz von **bioclimatic**

Ionisationssystemen in der Lebensmittelverarbeitung schafft optimale Reife-, Lager- und Hygienebedingungen. Die Luftionisation wirkt der Luftbelastung durch:

- Bakterien
- Keimen
- Mikroorganismen
- Schadstoffen
- Geruchsmolekülen
- Gasen

wirksam und nachhaltig entgegen.

Lebensmittel werden vor schnellem Verderb und Schimmelbefall geschützt. Waren lassen sich länger lagern und bleiben spürbar länger frisch und appetitlich. Lästige Gerüche und Geruchs-

übertragungen werden vermieden.

Trockenschwundverluste werden auf ein Minimum reduziert.

Die Geräte der **aerotec** - Serie sind für die feste Installation und aufgrund der Edelstahlausführung für den Dauerbetrieb konzipiert. Sie gehören zur Grundausstattung eines leistungs- und umweltbewussten Betriebes.

Für die Anwendung in der Lebensmittelverarbeitung, in Lager- und Verkaufsräumen, in Fleischereibetrieben, in Kühl- und Reiferäumen sowie in geruchsintensiven Betrieben und der Tieraufzucht und -haltung.

aerotec IR mit integriertem Regler

Geräte mit Edelstahlgehäuse und 1-, 2- bzw. 3-facher Röhrenbestückung unterschiedlicher Leistungsintensität und Größe.

Zur steckerfertigen Festmontage an der Decke oder Wand. Die Steuerung erfolgt mit dem im Gehäuse integrierten Intensitätsregler.

Aerotec für separate Steuerung

Geräte mit Edelstahlgehäuse und 1-, 2- bzw. 3-facher Röhrenbestückung unterschiedlicher Leistungsintensität und Größe.

Zur Festmontage an der Decke oder Wand. Die Steuerung erfolgt mit den separaten Intensitätsregler-Einheiten IR 50/100. Mit diesen ist auch eine Steuerung von mehreren Einzelgeräten mit einem Regler gleichzeitig möglich.



airoclean








Gesunde, keimarme, geruchsneutrale Luft für optimale Reife-, Lager- und Hygienebedingungen in der Lebensmittelverarbeitung – die Aufgabe für **bioclimatic** Ionisationssysteme.

Das Funktionsprinzip
Die Geräte arbeiten nach einem natürlichen Vorgang in der Natur: dem Prinzip der Luftionisation. Neutrale Sauerstoffmoleküle

werden dabei durch die „Dielektrische Barrierentladung (DBE)“ mittels einer speziellen Ionisationsröhre negativ und positiv aufgeladen. Es entstehen Sauerstoffcluster, die aufgrund ihres hohen Energiepotentials die Eigenschaft haben, Bakterien, Keime und Geruchsmoleküle zu neutralisieren.

Ausgefeilte Technik
Die Ionisationsröhren garantieren eine hohe Leistungsintensität und arbeiten absolut zuverlässig, auch bei höchster Beanspruchung im Dauerbetrieb. Sichere Dosierung durch integrierte Regler oder separate Zentralsteuerung.

Beste Materialien
Die Ionisationssysteme sind robust verarbeitet und haben aufgrund des Edelstahlgehäuses auch bei extremen Einsatzbedingungen eine lange Lebensdauer. Das Generatorgehäuse ist spritzwassergeschützt. Die Pflege und Reinigung ist leicht und entspricht den hygienischen Anforderungen.

Modell	Abmessungen B x H x T (mm)	Gewicht (kg)	Röhren- bestückung	Max. Aufnahme- leistung (W)	Für max. Raum- größen (m³)	Einsatzgebiete
mit integriertem Regler						
	5 IR	410 x 115 x 82	2.9	1 x IRC	5	5
	10 IR	543 x 235 x 115	5.0	1 x IRD	7	10
	20 IR		5.1	1 x IRE	7	20
	30 IR		5.2	2 x IRD	10	30
	40 IR		5.3	2 x IRE	10	40
	60 IR	702 x 235 x 115	5.5	3 x IRE	15	60
	90 IR		6.5	3 x IRF	25	90
ohne integriertem Regler – hierzu Intensitätsregler IR 50/100						
	10	543 x 235 x 115	5.0	1 x IRD	7	10
	20		5.1	1 x IRE	7	20
	30		5.2	2 x IRD	10	30
	40		5.3	2 x IRE	10	40
	60		5.5	3 x IRE	15	60
	90	702 x 235 x 115	6.5	3 x IRF	25	90

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten – ein Anruf genügt. Wir schicken Ihnen gerne umfangreiches Informationsmaterial inkl. aussagefähiger Referenzen und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

airoclean