



Wirksam gegen Gerüche



Reduktion von Bakterien



Reduktion von Viren

■ aerotec

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

Luftentkeimung, ist klar 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
- Viren
- Keimen
- 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 deren 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 Tierhaltung.

- *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 gleichzeitig möglich.



■ aerotec

Gesunde, keimarme, und geruchsneutrale Luft für optimale Reife-, Lager- und Hygienebedingungen für Lebensmittel: die Aufgabe für **bioclimatic** Ionisationssysteme.

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

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

■ **Ausgefeilte Technik**
Die **bioclimatic** Ionisationsröhren garantieren eine hohe Leistungsintensität und arbeiten absolut zuverlässig, auch bei höchster Beanspruchung während Dauerbetrieb. Die sichere Dosierung und Steuerung der Geräte erfolgt durch integrierte Regler oder eine 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. Pflege und Reinigung sind leicht und entspricht den hygienischen Anforderungen.

Modell	Abmessungen B x H x T (mm)	Gewicht (Kg)	Röhrenbestückung	Max. Aufnahmeleistung (W)	Für Raumgrößen bis (m³)	Einsatzgebiete	
mit integriertem							
 5 IR	410 x 115 x 82	2,9	1 x IRC	5	5	* Produktions-, Verarbeitungs- u. Lager Räume für Lebensmittel, Kühlräume für Fleisch, Fisch und Käse, Verkaufstheken, Tierhaltung, sowie geruchsbelastete Räume aller Art.	
 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		5,5	3 x IRE	15	60		
 90 IR	702 x 235 x 115	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		

abbeo – das bedeutet Kompetenz und Erfahrung auf dem Gebiet hochqualitativer Luftaufbereitungs- und Entkeimungssysteme für:

- Bildungswesen
- Transportwesen
- Spitäler & Pflegeheime
- Hotels- und Restaurants
- Büroräumlichkeiten
- Veranstaltungsräumlichkeiten
- Private Bereiche
- Tierhaltung
- Lebensmittelindustrie
- Geruchsintensive Bereiche

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



abbeo ag
Wanderstrasse 12
CH-4054 Basel
phone +41 78 211 21 77
mail info@abbeo.ch
www.abbeo.ch

bioclimatic official sales partner
INTELLIGENT AIR

