

aerotec

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**
- **Viren**
- **Keime**
- **Geruchsmoleküle**
- **Staubpartikel**

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 Geruchsübertragungen werden vermieden. Trocken-

schwundverluste werden auf ein Minimum reduziert.

Die Geräte der Serie **aerotec** werden fest installiert und sind in Edelstahlausführung für Dauerbetrieb konzipiert. Sie gehören zur Grundausstattung eines leistungs- und umweltbewussten Betriebes. In der Lebensmittelverarbeitung, in Lager- und Verkaufsräumen, in Fleischereibetrieben, in Kühl- und Reiferräumen sowie in geruchsinintensiven 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.

■ aerotec für separate Steuerung

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

an der Decke. 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.



aerotec

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

Das Prinzip

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

Sauerstoffmoleküle werden dabei durch die Corona-Entladung mittels einer speziellen Ionisationsröhre negativ und positiv aufgeladen. Es entstehen Sauerstoffcluster, die aufgrund ihres hohen Energiepotentials die Eigenschaft haben, Bakterien, Viren und Gerüche zu neutralisieren.





Ausgefeilte Technik

Die Original-**bioclimatic**-Entladungsröhren garantieren eine hohe Leistungsintensität und arbeiten absolut zuverlässig, auch bei höchster Beanspruchung im Dauerbetrieb. Bei extremer Luftbelastung empfiehlt sich der Einsatz der in einem speziellen Verfahren silberbeschichteten Röhren. 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 Elektronik-Teil ist spritzwassergeschützt. Die Pflege und Reinigung ist leicht und entspricht den hygienischen Anforderungen.

Model	Abmessungen B x H x T (mm)	Gewicht (kg)	Röhren- stückung	max. Aufnahme- leistung (W)	Für max. Raumgrößen (m ²)	Einsatzgebiete	
mit integrierter Regelung							
	5 IR	2,8	1 x IRC	5	5	* Produktions-, Verarbeitungs- u. Lager- räume für Lebens- mittel, Kühlräume für Fleisch, Fisch und Käse, Auftaustationen, Reife- und Pökel- räume, Verkaufsthe- ken, Tierzucht, Tierhaltung, geruchs- belastete Räume aller Art	
	10 IR	5	1 x IRD	7	10		
	20 IR	5	1 x IRE	7	20		
	30 IR	543 x 235 x 115	5	2 x IRD	10		30
	40 IR	5	2 x IRE	10	40		
60 IR	5	3 x IRE	15	60			
	90 IR	702 x 235 x 115	6	3 x IRF	25		90
ohne integrierte Regelung - hierzu Intensitätsregler IR 50/100							
	10	5	1 x IRD	7	10		
	20	5	1 x IRE	7	20		
	30	543 x 235 x 115	5	2 x IRD	10		30
	40	5	2 x IRE	10	40		
	60	5	3 x IRE	15	60		
	90	702 x 235 x 115	6	3 x IRF	25		90

bioclimatic - das bedeutet seit über 25 Jahren Kompetenz und Erfahrung auf dem Gebiet hochqualitativer Luftaufbereitungs- und Entkeimungssysteme für:

- Lebensmittelindustrie
- Hotels- und Gaststätten
- Großküchen
- Büros und Verwaltungen
- Krankenhäuser und Arztpraxen
- Alten- und Pflegeheime

- Tieraufzucht und -haltung
- private Bereiche
- geruchintensive Betriebe

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten - Anruf genügt. Wir schi-

cken Ihnen gerne umfangreiches Informationsmaterial inkl. aussagefähiger Referenzen und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.



■ AirDeco



■ aerotron



■ aeromat



bioclimatic GmbH
 Im Niedernfeld 4
 D-31542 Bad Nenndorf
 Fon +49 57 23 - 94 40 - 0
 Fax +49 57 23 - 94 40 - 30
 E-Mail: info@bioclimatic.de
www.bioclimatic.de

