



Odor Light® 2

tratamiento de olores en cocinas profesionales mediante ozonólisis



INFORMACIÓN GENERAL

Ventajas

- Tratamiento eficaz de olores y grasas mediante ozonólisis de la red de extracción de la cocina conductos .**
- Elimina los depósitos de grasa en conductos y el ventilador de extracción (mantenimiento y seguridad).**
- Dispositivo cerámico de ozonólisis de larga duración: no requiere Utilización lámparas UV-C.**
- Solución Plug & Play con ventilador y presostato montados de fábrica.**
- Unidad compacta y ligera, fácil de instalar: adecuada para su instalación en obras de renovación.**
- No requiere cambios en la red conductos: sin pérdidas de carga.**
- Simplicidad de selección.**

Gama

Dos modelos:

- Odor Light® 2 40 Gr: tratamiento del caudal de aire hasta 3000 m³/h.
- Odor Light® 2 80 Gr: tratamiento del caudal de aire hasta 6000 m³/h.

Denominación

Odor Light® 40 Gr

TIPO

MODELO

40 Gr Y 80 Gr

Aplicación / Utilización

- Se utiliza para el tratamiento de olores y grasas en las cocinas profesionales.

Construcción / Composición

- Caja de acero inoxidable.
- Cable de alimentación con enchufe (incluido).
- Nivel acústico < 45 dB.

Embalaje

- Vendido por unidad.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

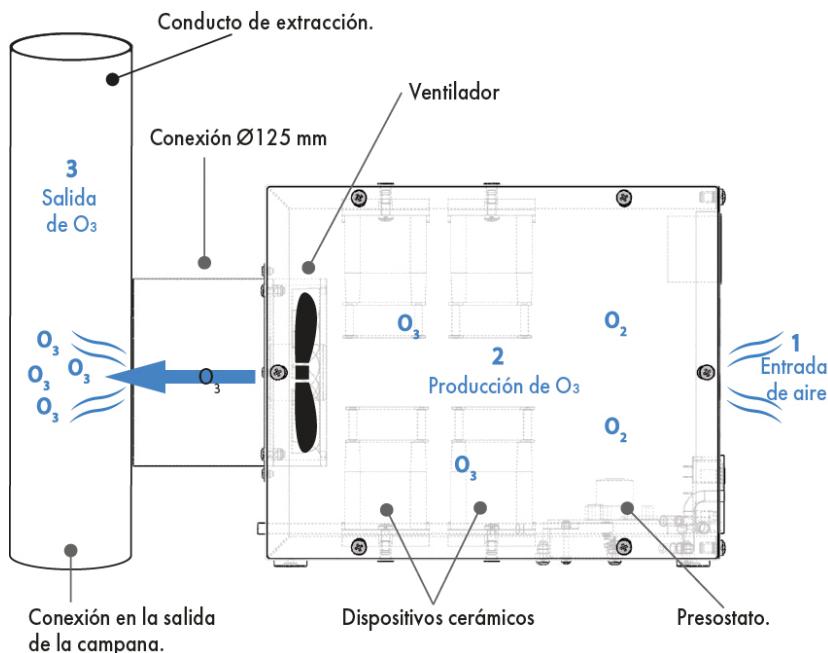
LÍMITES DE UTILIZACIÓN

- Odor Light® 2 está diseñado exclusivamente para su instalación en interiores.
- Debe protegerse de la humedad excesiva: humedad relativa del 85% como máximo.
- Se recomienda instalar un sistema de ventilación posterior para garantizar la extracción adecuada de ozono.

Modelos Odor Light® 2	40 Gr	80 Gr
Caudal de aire tratado [m ³ /h]	3000	6000
Ozonólisis [gr/h]	40	80
Caudal de aire Odor Light® 2 [m ³ /h]		200
Alimentación [V]		220
Dimensiones [H x L x P mm]	185 x 290 x 255	
Pesos [kg]	3,5	5,5
Duración de vida en el dispositivo [h]		2000

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

- Odor Light® 2 permite tratar el aire contaminado directamente en los conductos de extracción de las cocinas profesionales.
- La neutralización de las grasas de cocción permite tratar los olores antes de que se produzca la extracción, limitando al mismo tiempo la acumulación de grasas en la red conductos y en el ventilador de extracción.
- A través del dispositivo cerámico integrado de la unidad, el proceso de ozonólisis se inicia en el aire ambiente y se sopla directamente a conducto, lo más cerca posible de la fuente de olor.
- El ozono es un oxidante que degradará cualquier contaminante orgánico presente en el aire y en las superficies (grasa, virus, bacterias, moho, etc.).
- El tiempo mínimo de contacto con el aire contaminado es de 2 segundos, antes de la extracción, para un tratamiento eficaz de los olores.
- Al contar con un presostato de fábrica, el Odor Light® 2 entrará en funcionamiento automáticamente con la puesta en marcha del sistema de ventilación de la cocina.



Ejemplo:

- Para una extracción caudal de 4500 m³/h, recomendamos la selección del modelo Odor Light® 2 80 Gr.
- Para un rendimiento máximo en el tratamiento de grasas y olores, la velocidad del aire debe estar entre 3 - 4 m/s; en la red de extracción, se requiere una longitud de conducto de 8 m antes del punto de extracción del aire.