



Odor Light® 2

tratamiento de olores en cocinas profesionales mediante ozonólisis

PLUG & PLAY

INFORMACIÓN GENERAL

Ventajas

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

Gamma

Cuatro modelos:

- Odor Light® 2 40 Gr: tratamiento de flujo de aire de hasta 3000 m³/h.
- Odor Light® 2 80 Gr: tratamiento de flujo de aire de hasta 4500 m³/h.
- Odor Light® 2 120 Gr: tratamiento de flujo de aire de hasta 6000 m³/h.
- Odor Light® 2 240 Gr: tratamiento de flujo de aire de hasta 9000 m³/h.

Designación

Odor Light® 2 40 Gr

TIPO

MODELO

- 40 Gr
- 80 Gr
- 120 Gr
- 240 Gr

Aplicación/uso

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

Construcción/Composición

- Carcasa de acero inoxidable.
- Cable de alimentación con toma de corriente de la UE (incluido).
- Nivel sonoro < 45 dB.

Embalaje

- Se vende por unidad.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

LÍMITES DE UTILIZACIÓN

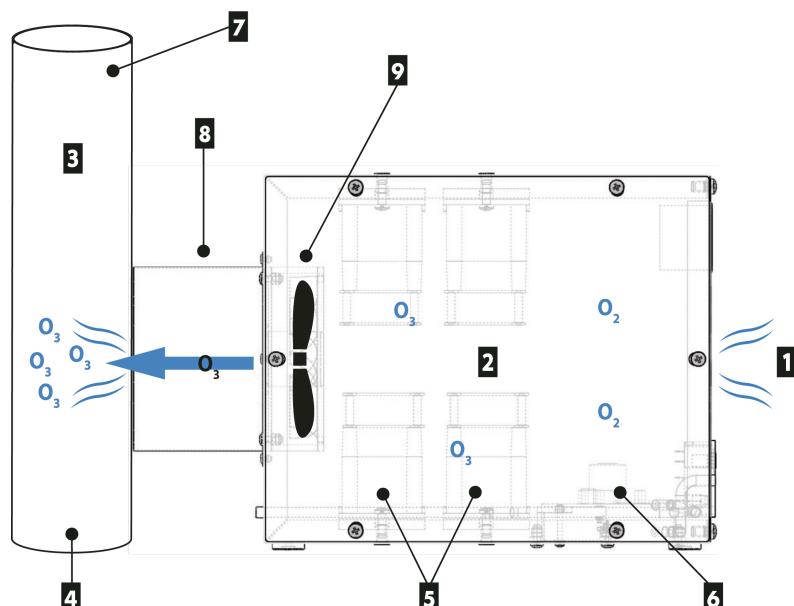
- El Odor Light® 2 está diseñado exclusivamente para su instalación en interiores.
- Debe protegerse contra la humedad excesiva: 85% de humedad relativa, como máximo.
- El ozono es un gas hiperoxidante que puede ser perjudicial para todos los seres vivos en concentraciones excesivas en el aire si se inhala.
Este gas con olor «metálico» permite una identificación rápida.
- Se necesita una longitud de tubería de al menos 10 m para que el ozono tenga tiempo de actuar.
- Se recomienda la instalación de un sistema de posventilación para garantizar una evacuación adecuada del ozono.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Odor Light® 2	40 GR	80 GR	120 GR	240 GR
Caudal de aire tratado [m³/h]	3000	4500	6000	9000
Ozonólisis [gr/h]	40	80	120	240
Caudal de aire [m³/h]	200			
Alimentación [V]	220			
Dimensiones [H x L x P mm]	185 x 290 x 255			
Pesos [kg]	3,5	5,5	4,5	5,5
Duración de vida en el dispositivo [h]	2000			

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

- Odor Light® 2 permite el tratamiento del aire contaminado directamente en los conductos de escape de las cocinas profesionales.
- La neutralización de las grasas en los productos de confitería permite tratar los olores antes de la extracción, al tiempo que limita la acumulación de grasas en la red de conductos y el ventilador de extracción.
- A través del dispositivo cerámico integrado en la unidad, el proceso de ozonólisis se inicia en el aire ambiente y se sopla directamente al conducto, lo más cerca posible de la fuente del olor.
- El ozono es un oxidante que degrada cualquier contaminante orgánico presente en el aire y en las superficies (grasas, 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.
- Con un interruptor de presión instalado de fábrica, el Odor Light® 2 se encenderá automáticamente cuando se inicie el sistema de ventilación de la cocina.



1) Entrada de aire; 2) Producción de O₃; 3) Salida de O₃; 4) Aspiración en la salida de la campana; 5) Dispositivos cerámicos; 6) Presostato; 7) Conducto de extracción; 8) Aspiración Ø125 mm; 9) Ventilador

Ejemplo:

- Para un flujo de extracción de 4500 m³/h, se recomienda elegir el modelo Odor Light® 2 80 Gr.
- Para obtener el máximo rendimiento en el tratamiento de grasas y olores, la velocidad del aire debe estar entre 3 y 4 m/s; en la red de extracción, se requiere una longitud de tubería de 10 m antes del punto de escape.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMPLEMENTARIAS

Odor Light® 2	40 GR	80 GR	120 GR	240 GR
Potencia [W]	250	500	300	550