

- Sistemas de Ozono

Campanas de extracción

Tratamiento de ozono para eliminar los malos olores de campana de extracción de cocina

Indicado para desodorizar los gases extraídos de la cocina de restaurantes, bares e industrias alimentarias.

Indicado para campanas de hasta 20.000 m³/h

Beneficios del tratamiento

- Reducción de los malos olores
- Reducción de VOC's
- Tratamiento automático sin mano de obra
- Sin necesidad de almacenar o manipular químicos
- Bajo consumo eléctrico



Equipamiento

Generador de Ozono Gz	● Incluido
Inyector de Ozono	● Incluido
2 metros de tubo de teflón	● Incluido

Equipamiento opcional

Tubo teflón 8 mm	Ref. pedido COMTUBOS.0010
Secador frigorífico	COMSECAD.0006

Características del generador de ozono según caudal de aire

Modelos	GZI-E	GZ2-E	GZ3-E	GZ7-E	GZO12-ES	GZO20-ES
Caudal a tratar	< 1.000 m ³ /h	< 2.000 m ³ /h	< 3.000 m ³ /h	< 7.000 m ³ /h	< 12.000 m ³ /h	< 20.000 m ³ /h
Producción Ozono	1 gO ₃ /h	2 gO ₃ /h	3 gO ₃ /h	7 gO ₃ /h	12 gO ₃ /h	20 gO ₃ /h
Alimentación Eléctrica	230V, 50-60 Hz	230V, 50-60 Hz	230V, 50-60 Hz	230V, 50-60 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Potencia consumida	80 W	130 W	160 W	500 W	550 W	570 W
∅ Conexiones Ozono	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm	Tubo 8 mm
Tamaño Ancho x Alto x Profundidad	18 x 25 x 32 cm	30 x 40 x 20 cm	30 x 40 x 20 cm	40 x 80 x 25 cm	85 x 45 x 25	85 x 45 x 25
Referencia para Pedidos	5101.0001	5101.0002	5101.0003	5101.0004	5201.0005	5201.0006

Condiciones de trabajo

Humedad	< 70%
Temperatura	5-35 C
Compuestos VOC's	< 150ppm



Descripción:

Generador de ozono básico, con tecnología de descarga en corona silenciosa, refrigerada por aire. Funciona a partir del aire ambiente filtrado y secado por gel de sílice suministrado desde un compresor que incorpora el equipo.

Permite una regulación en la zona de ozono 20-100% incluye indicador de amperios y estados. Si desea ozonizar ambientes con personas, tendrá que adquirir aparte un controlador de ozono para ambientes.

