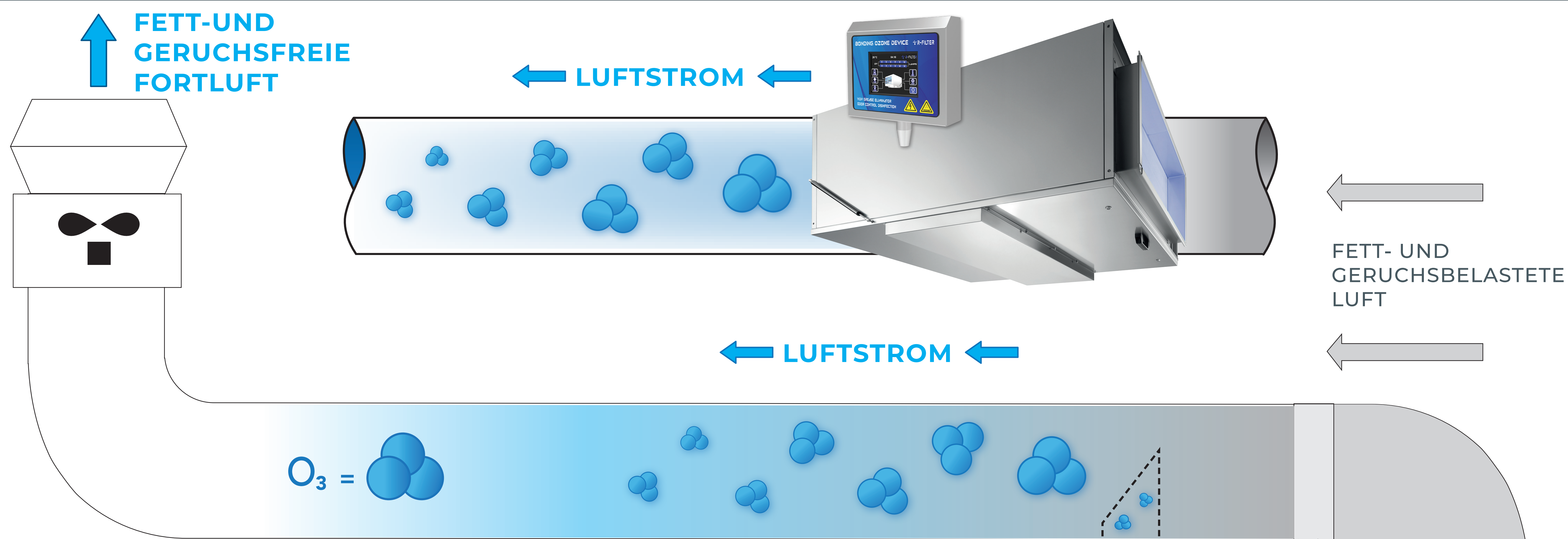
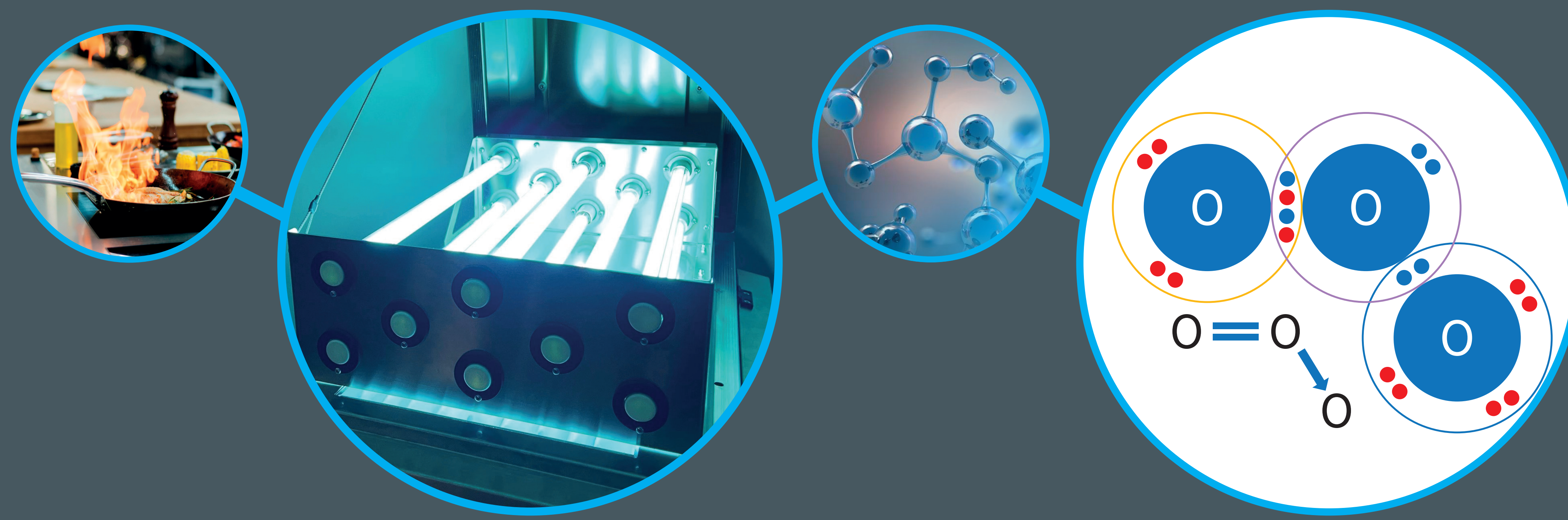




OZONGENERATOREN

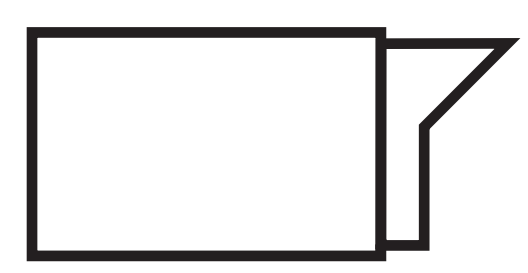
für gewerbliche Küchenlüftungssysteme



1-2 UVO-C FETT-UND GERUCHSKONTROLLE

UVO-C-Geräte sind für die Installation außerhalb des Abluftkanals zur Fett- und Geruchsbeseitigung in Küchenabluftanlagen konzipiert. Lösungen für Küchenabluftsysteme mit einer Luftförderleistung von 1500–12500 m³/h. Das Ozon wird möglichst nah an der Dunstabzugshaube in den Abluftkanal eingeleitet. Die Luftzufuhr kann aus der unmittelbaren Umgebung, über eine Frischluftzufuhr oder gegebenenfalls von einem entfernten Punkt erfolgen. Die UV-Lampen kommen nicht direkt mit der fettbelasteten Luft in Kontakt.

FRISCHLUFT
(Option)



↑ UMGEBUNGSLUFT



3 UVO-C 300K FETT-UND GERUCHSKONTROLLE

Unser neuester Ozon-Generator eignet sich hervorragend für die Behandlung kleinerer Abluftmengen. Er ist kompakt und verfügt über eine integrierte moderne LCD-Steuerung.

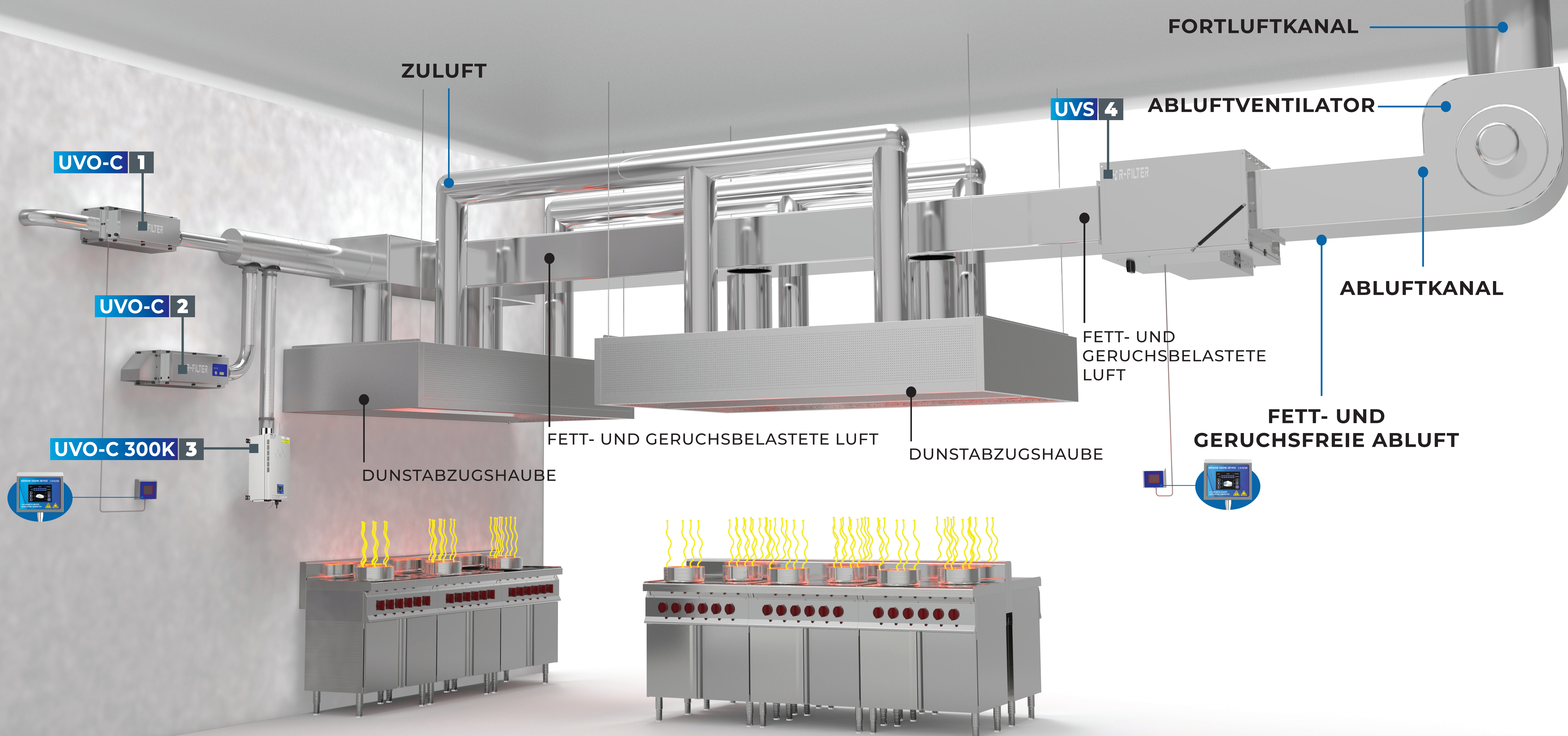
4 UVS FETT-UND GERUCHSKONTROLLE

Dank der R-FILTER-Technologie lässt sich das UVS als Luftkanalelement sowohl in bestehende als auch in neue Lüftungssysteme integrieren, sogar in den gemeinsamen Abluftkanal von Dunstabzugshauben. Die VUV-Lampen wirken direkt im Luftstrom.



AEROSOLABSCHIEDER
IN DER
KÜCHENHAUBE

GEREINIGTE
FORTLUFT



Lösungen ohne Kompromisse

r-filter.com