



■ aerotec

Ideal für: Lager- und Kühlräume sowie geruchsbelastete Räume aller Art

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
- Keimen
- Mikroorganismen
- Schadstoffen
- Geruchsmolekülen
- Gasen

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 Geruchs-

übertragungen werden vermieden. Trockenschwundverluste werden auf ein Minimum reduziert.

Die Geräte der aerotec-Serie sind für die feste Installation und aufgrund der Edelstahlausführung für den Dauerbetrieb konzipiert. Sie gehören zur Grundausstattung eines leistungs- und umweltbewussten Betriebes.

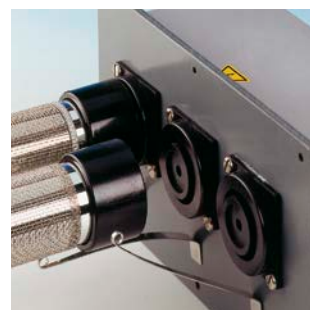
Für die Anwendung in der Lebensmittelverarbeitung, in Lager- und Verkaufsräumen, in Fleischereibetrieben, in Kühl- und Reiferäumen sowie in geruchsintensiven Betrieben und der Tieraufzucht und -haltung.

■ 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 oder Wand. Die Steuerung erfolgt mit dem im Gehäuse integrierten Intensitätsregler.

■ aerotec für separate Steuerung

Geräte mit Edelstahlgehäuse und 1-, 2- bzw. 3-facher Röhrenbestückung unterschiedlicher Leistungsintensität und Größe. Zur Festmontage an der Decke oder Wand. 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 Funktionsprinzip

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






werden dabei durch die „Dielektrische Barrierentladung (DBE)“ mittels einer speziellen Ionisationsröhre negativ und positiv aufgeladen. Es entstehen Sauerstoffcluster, die aufgrund ihres hohen Energiepotentials die Eigenschaft haben, Bakterien, Keime und Geruchsmoleküle zu neutralisieren.

Ausgefeilte Technik

Die Original **bioclimatic** Ionisationsröhren garantieren eine hohe Leistungsintensität und arbeiten absolut zuverlässig, auch bei höchster Beanspruchung im Dauerbetrieb. 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 Generatorgehäuse ist spritzwassergeschützt. Die Pflege und Reinigung ist leicht und entspricht den hygienischen Anforderungen.

Modell	Abmessungen B x H x T (mm)	Gewicht (kg)	Röhrenbestückung	Max. Aufnahmeleistung (W)	Für max. Raumgrößen (m ³)	Einsatzgebiete	
mit integriertem Regler							
 5 IR	410 x 115 x 82	2,9	1 x IRC	5	5	* Produktions-, Verarbeitungs- u. Lagerräume für Lebensmittel, Kühlräume für Fleisch, Fisch und Käse, Verkaufstheken, Tierzucht, Tierhaltung, Raucherlounges sowie geruchsbelastete Räume aller Art	
10 IR		5,0	1 x IRD	7	10		
20 IR		5,1	1 x IRE	7	20		
 30 IR	543 x 235 x 115	5,2	2 x IRD	10	30		
40 IR		5,3	2 x IRE	10	40		
60 IR		5,5	3 x IRE	15	60		
 90 IR	702 x 235 x 115	6,5	3 x IRF	25	90		
ohne integriertem Regler – hierzu Intensitätsregler IR 50/100							
10		5,0	1 x IRD	7	10		
20		5,1	1 x IRE	7	20		
 30	543 x 235 x 115	5,2	2 x IRD	10	30		
40		5,3	2 x IRE	10	40		
60		5,5	3 x IRE	15	60		
 90	702 x 235 x 115	6,5	3 x IRF	25	90		

bioclimatic – das bedeutet seit 1978 Kompetenz und Erfahrung auf dem Gebiet hochwertiger Luftaufbereitungs- und Entkeimungssysteme für:

- Lebensmittelindustrie
- Hotels- und Gaststätten
- Großküchen
- Büros und Verwaltungen
- Krankenhäuser und Arztpraxen
- Alten- und Pflegeheime
- Tieraufzucht und -haltung
- Private Bereiche
- Geruchsintensive Betriebe

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten – ein Anruf genügt. Wir schicken Ihnen gerne umfangreiches Informationsmaterial inkl. aussagefähiger Referenzen und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.



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

