



- Autonomo, portatile
- sistema multi-tecnologie
- Non e richiesta nessuna installazione
- Controllo del purificatore regolabile e velocità della ventola
- Bassa manutenzione - Richiesta poca pulizia

La Tecnologia

Sistema di purificazione autonomo di aria e superfici con fotocatalisi eterogenea (avanzata PCO). Compresa una fonte di energia UV ad alta intensità e un reattore fotocatalitico, coperto da una lega di metalli nobili, progettato specificamente per migliorare la generazione di perossidi di idrogeno.

Tubi UV con protezione antiumidità.

Zavorre a basso consumo con protezione antiumidità. Reattori NCC in acciaio inossidabile per uso ospedaliero

con certificazione AENOR e SGS-Tecnos CB

SPECIFICAZIONI

DuctStation		
elettrico	120/220 VAC, 50/60 HZ	143-274 watts*
meccanico	airflow 262 cfm	computer style cord
dimensioni	25"H x 26.5"W x 23"D	64cm L x 68cm W x 60cm D
peso	39 pounds	18 kilogrammi
temperatura massima	150 F	65°C

* Basato sulla tensione di linea nominale

BENEFITS

- Percentuale di uccisioni fino al 99,999% sulle superfici
- Efficace contro batteri, virus e muffe
- Installazione facile Plug e play
- Efficace contro odori e VOC
- tratta grandi spazi occupati

* Test scientifici hanno dimostrato l'uso della superficie ReSPR e dei purificatori d'aria riducono sostanzialmente le popolazioni microbiche sulle superfici. Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare o curare alcuna malattia.





APPLICAZIONI

Per i dispositivi di raffreddamento walk-in di grandi dimensioni, DuctStation lavora per controllare batteri, muffe, odori e ridurre altri contaminanti specifici che potrebbero potenzialmente rovinare il cibo e il suo sapore.

DuctStation utilizza la tecnologia NCC di ReSPR per prevenire l'accumulo di queste minacce all'interno dell'ambiente più freddo, lavorando continuamente per trattare l'aria interna e le superfici esposte



Dispositivo di raffreddamento walk-in



Preparazione e conservazione del cibo



Magazzino - Serra



DETTAGLI DELL'APPLICAZIONE

Con la crescente preoccupazione per l'esposizione a batteri e germi, la richiesta di un mercato più pulito e più sicuro al mercato dei ristoranti e della ristorazione ai massimi livelli. L'installazione delle nostre attrezzature in strutture che producono o servono cibo offre tranquillità e protezione sia per i proprietari delle strutture che per i consumatori. Per la conservazione degli alimenti, i nostri prodotti prolungano la durata di conservazione dei prodotti e riducono gli odori derivanti dalla preparazione dei cibi e dai luoghi di esposizione. Inoltre, ReSPR offre le unità di DuctStation e Bacteria and Odor Eradicator per risolvere i problemi di odore e batteri nei refrigeratori walk-in, nei luoghi di smaltimento dei rifiuti e in altri impianti di trasformazione alimentare. Attraverso la tecnologia brevettata di ReSPR, l'umidità viene utilizzata nella stanza per liberare le superfici e l'aria dai batteri nocivi. In poche parole, ReSPR l'unica soluzione veramente attiva in grado di limitare i batteri patogeni nella vostra struttura



DISTRIBUITO DA

