



Este produto é único e foi concebido exclusivamente para o uso nos sistemas da Purified Air, como contra-agente dos odores de comida dos sistemas de exaustão das cozinhas de restaurantes ou outros estabelecimentos de confeção de comidas.

O **ELIMINODOR** foi desenvolvido com tecnologia da era espacial e é uma mistura especial de óleos e químicos que neutralizam os odores de comida. Esta mistura não deve ser usada em conjunto com outros produtos, pois irá eliminar a sua eficácia e terá como consequência a danificação do equipamento.

A concepção deste sistema garante uma utilização mínima de produto para a obtenção de óptimos resultados.

Dosagem aproximada: um litro para três semanas, em condições normais de utilização.

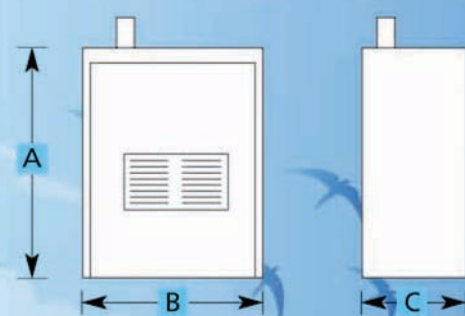
GARANTIA DO PROCESSO

ELIMINODOR combinado com os sistemas da Purified Air, pode reduzir os odores da confeção de comida até 90%

Características técnicas do sistema ON 100

Alimentação:	220/240V 50 Hz (ou outras por encomenda)
Consumo:	40 Watts
Peso	12.25 Kg
Capacidade	até 15,000m ³ /h exaustão de ar
Voltagem Ionização:	15 Kv negativos

Dimensões ON 100



ALTURA	A 500 mm
LARGURA	B 400 mm
PROFUNDIDADE	C 200 mm

A concepção de sistemas de controlo de exaustão de cozinhas é muito variado. A localização e o tipo de comida confeccionada têm requerimentos diferentes e podem necessitar de diferentes equipamentos adicionais. O equipamento deste folheto foi concebido para ser usado em conjunto com outros equipamentos nossos.

A Purified Air Limited, tem à sua disposição um serviço de consulta grátis e dá-lhe assistência na concepção do seu projecto..

O.N. 100 NEUTRALIZADOR ODORES



HVCA

ACMA
Air Cleaner Manufacturers' Association

purified air
para um melhor ambiente



purified air

O neutralizador de odores ON 100

Como funciona o controlo de odores nos sistemas de extracção das cozinhas comerciais

O sistema ON 100 foi desenvolvido com tecnologia patenteada pela Purified Air Limited que combina tecnologias físicas e químicas para tratar e eliminar os odores de comida emitidos pelos restaurantes e outros tipos de estabelecimentos de confecção de comida. Existe uma grande procura mundial do ON 100 e produtos associados, devido à sua fácil instalação e manutenção. Quando devidamente instalado, a redução de odores pode ter uma eficácia de até 90%.

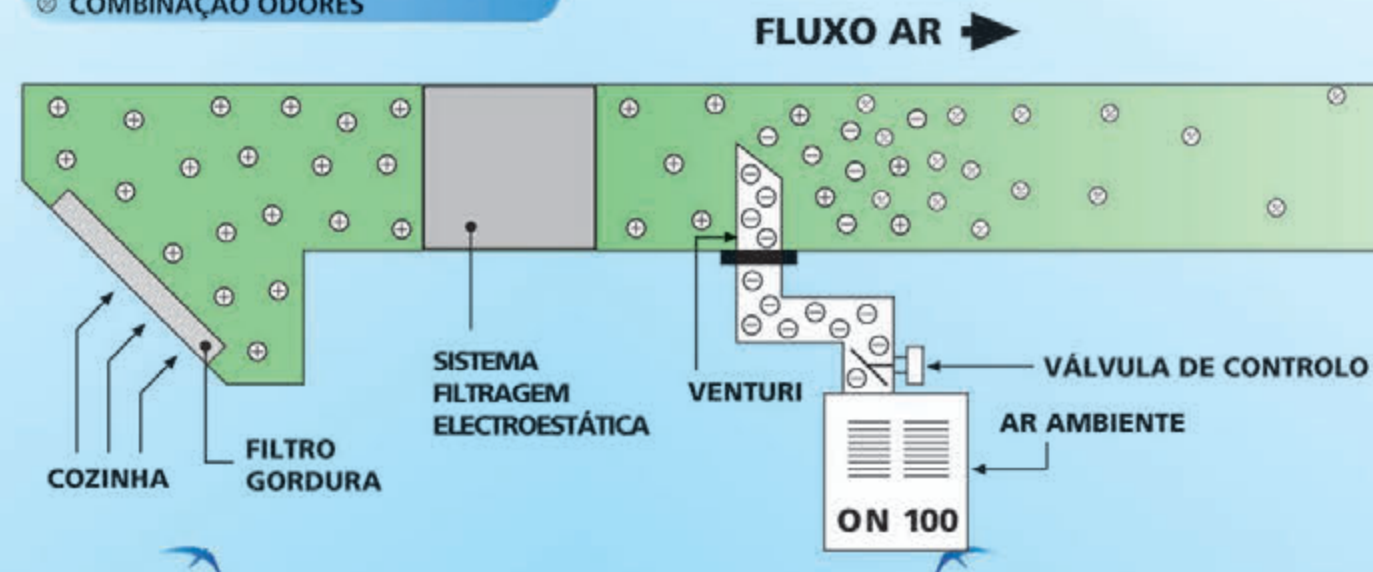
Algumas vantagens do sistema ON 100

- Controlo imediato de odores
- Eficiência até 90%
- Visualização do nível de Agente Neutralizador
- Totalmente ajustável
- Manutenção fácil e económica
- Fácil instalação em sistemas novos ou já existentes
- Não provoca resistência no fluxo de ar
- Fácil utilização



Uma unidade ON 100 numa instalação na cobertura do edifício, com uma unidade de pré-filtragem electroestática.

- ⊕ GORDURA COM CARGA POSITIVA
- ⊖ ELIMINADOR COM CARGA NEGATIVA
- ⊗ COMBINAÇÃO ODORES



Neutralizador Odores

Como funciona: primeiro, o fluxo de ar tem que ser limpo da maioria de partículas contaminantes, constituídas por hidrocarbonetos e gorduras em estado de vapor, sendo então a fase gasosa tratada pelo ON 100. O ar ambiente é puxado para a unidade e misturado com um neutralizador químico de odores. Forma-se um vapor que é então ionizado com uma carga de potencial negativo de 15.000 volts. O vapor passa por um tubo não condutor e é introduzido no centro da conduta através de um venturi. A conduta é carregada positivamente pelo mesmo circuito de alta tensão, o que faz com que o ar contaminado com odores seja carregado com carga potencial oposta à do vapor carregado negativamente. A diferença de cargas entre o ar contaminado e o vapor neutralizador, faz com que os dois se combinem electricamente, após o que ocorre uma reacção química que neutraliza os odores.

Manutenção: É necessário repor regularmente o nível do agente químico neutralizador chamado "Eliminador". Em condições normais aconselhamos uma verificação entre duas a seis semanas, dependendo do uso.

Sistema de Filtros Electróstáticos

Os precipitadores electrostáticos são utilizados para retirar gordura e hidrocarbonetos (fumo) do ar de extracção. Estes aparelhos são altamente eficientes, podendo remover partículas até 0,01 micron, com 90% de eficácia. Em sistemas com altos teores de fumos e gorduras Estes aparelhos devem ser usados antes do ON 100. Estes aparelhos são modulares. Aqui é mostrado o ESP 3000 E, que tem capacidade para fluxos até 5.000 m³/h (3.000 cfm).

