

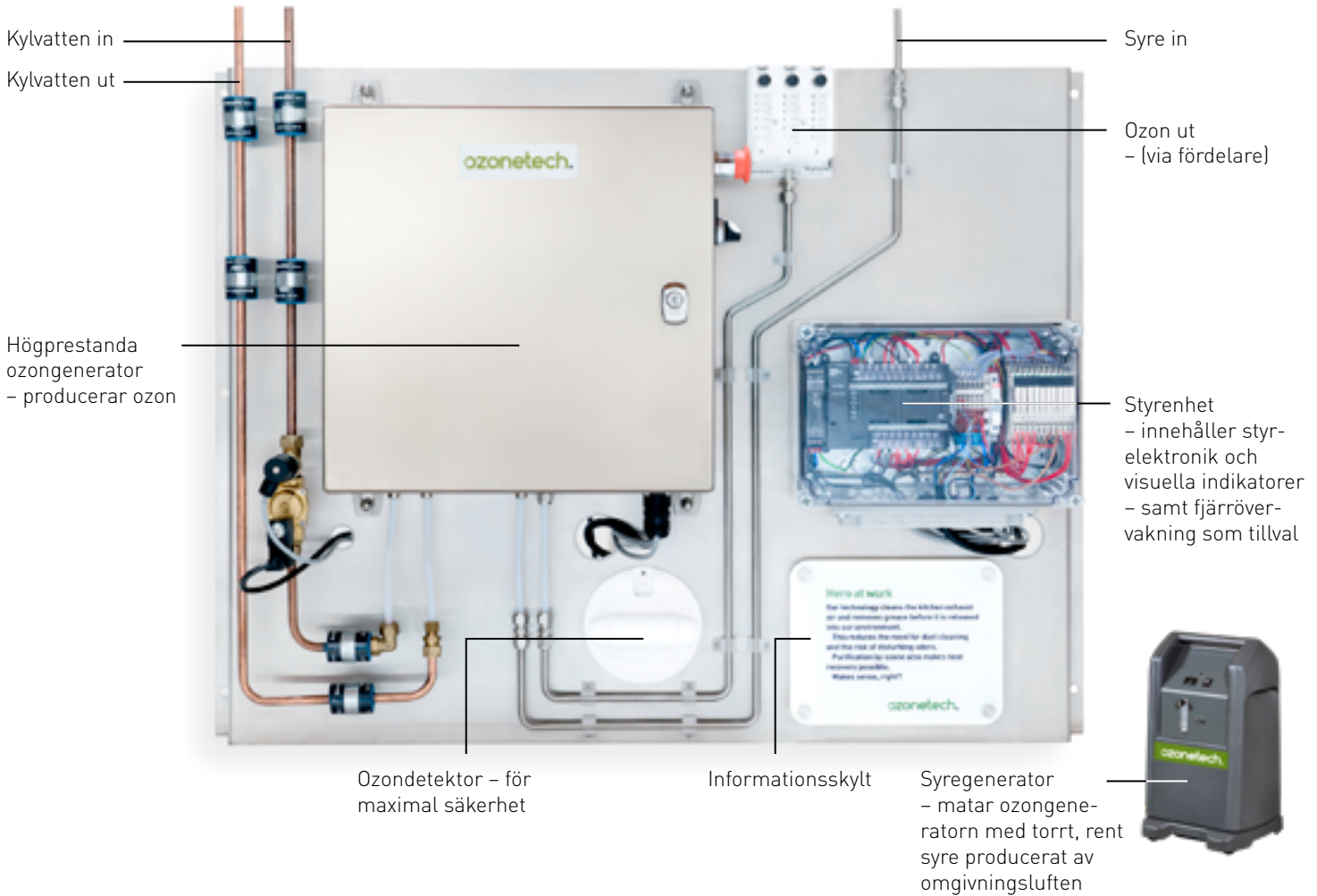


RENA™

Storkökslösningar

PRESENTATION • VÄLJ MODELL • SPECIFIKATIONER

 ozonetech.



RENA™ Storkökslösningar

Högprestanda ozonsystem för rening av köksfrånluft

RENA är vår mest kraftfulla systemlösning. Den är utvecklad för storkök och restauranger med en eller flera stekytor och kåpor. Komponenterna är monterade på en rostfri plåt som placeras i anslutning till köket eller längre bort i ett annat rum.

Säkerheten är hög. Ozonproduktionen stängs av direkt om något utöver det normala inträffar. Systemet fjärrövervakas och vi får larm direkt till vårt servicecenter och kan åtgärda och starta om systemet.

Rening med ozon ger många fördelar. När fett i imkanalen minskar, minskar också brandrisken. Med lägre brandrisk kan billigare material än rostfritt stål användas i kanalerna. Lukten minskar avsevärt i den luft som släpps ut i omgivningen. När

fettet i imkanalerna minskar kan värmen i frånluften återvinnas. Kostnaderna för uppvärmning av lokalerna sänks med upp till 70 % när energin tas tillvara.

RENA Storkökslösningar har mycket låga driftkostnader och lågt underhållsbehov. Råvaran luft är gratis. Ingenting behöver köpas in, transporteras och hanteras. Du slipper rörliga delar, mekanisk rengöring, påfyllningar, avfall och restprodukter.

Ozonrening är en effektiv och pålitlig metod att rena luft i imkanaler i storkök och restauranger. Det har hundratals fastighetsägare, kommuner, storkök och restauranger världen över upptäckt.

Kapacitet Anpassas till fettbelastning och luftflöde. **Leverans** Inom fem veckor från order. **Installation** Normalt en dag. **Serviceavtal Premium** Fjärrövervakning från vårt Servicecenter, livstids produktgaranti och fria bytesdelar*.

Välj högprestanda ozonsystem.

Ett enda räcker. Här kan du hitta rätt modell.

Tre saker utmärker vårt RENA högprestanda ozonsystem jämfört med luftmatade ozonsystem. För det första matas RENA med torrt, rent syre – inte vanlig omgivningsluft som innehåller fukt. För det andra kyls RENA med kall vätska - inte rumsvarm fuktig luft. För det tredje är ozonproduktionen mycket effektiv och stabil tack vare just syrematningen från separat syregenerator och vätskekylningen.

Med RENA får du den reningskapacitet du behöver dag efter dag, år efter år – till skillnad mot system

som är luftmatade eller luftkylda som utan frekvent underhåll tappar kapacitet med tiden.

Har du stora luftflöden, hög fettbelastning och flera kåpor? Inga problem, ett enda RENA-system klarar att behandla stora luftflöden även när flödet delas på flera luftströmmar.

Oavsett vilken modell du väljer levereras systemet komplett. Installationen tar normalt högst en dag – och underhållsbehovet är mycket lågt.



Ett enda RENA-system klarar att rena både små och stora luftflöden i imkanalen - upp till 12 000 l/s (43 000 m³/h) vid medium fettbelastning.

RENA passar därför både små och stora restauranger oavsett fettbelastning och luftflöden. RENA är också det rätta valet för fastigheter med flera närliggande kök - till exempel food courts. Ozonet distribueras enkelt till flera kök och luftströmmar med 8 mm slangar.

Ozonmängden är steglöst inställbar och kan

regleras individuellt för varje kåpa och kök.

RENA-systemen kan lätt uppgraderas. Om köket ska byggas ut med fler stekytor och behöver mer reningskapacitet byter vi bara ut den ozonproducerande komponenten i skåpet.

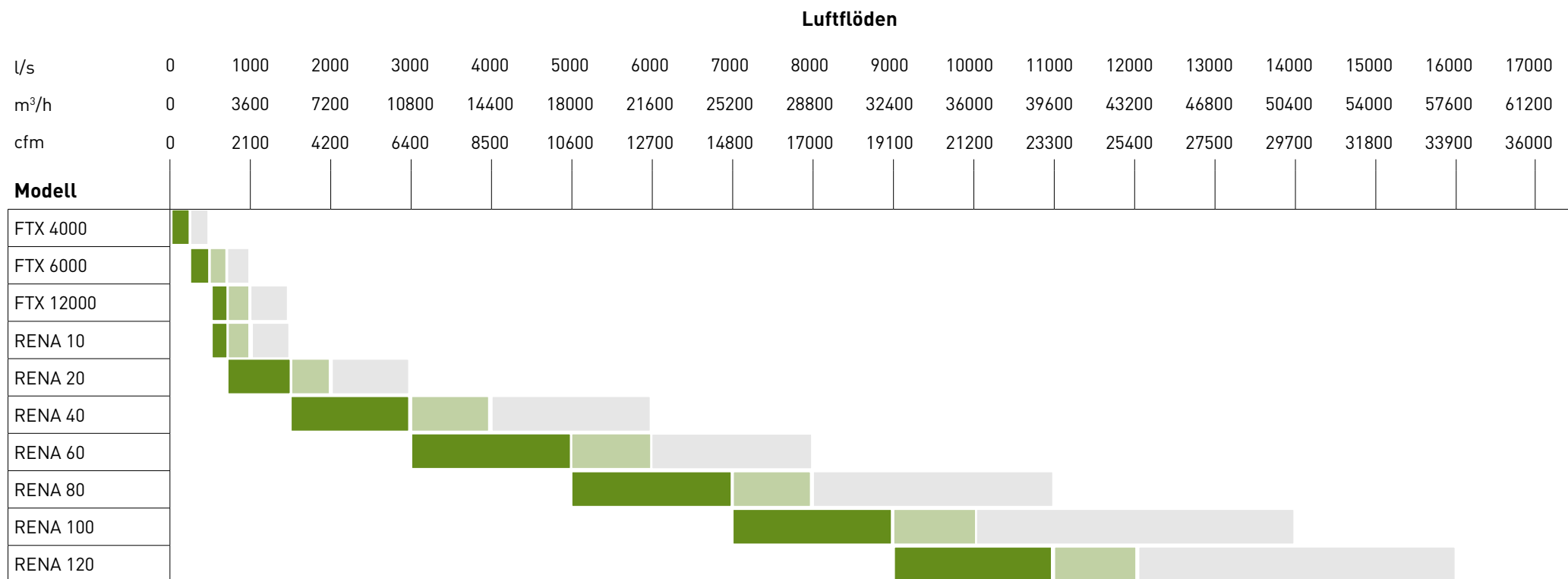
I Serviceavtal Premium ingår fjärrövervakning, livstids produktgaranti och fria bytesdelar. Underhållsbehovet är mycket lågt och inställelsetiderna korta.

Välj modell på nästa sida

Luftflöde och matlagning bestämmer modell

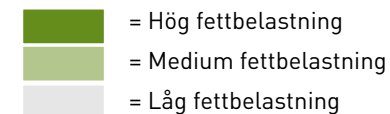
Som du ser i grafen klarar våra RENA-system luftflöden från 500 till 12 000 l/s (1 800-43 000 m³/h. Det är långt mer än våra egna luftmatade system i FTX-serien. Oavsett luftflödet i köksventilationen och hur många kåpor som ska renas räcker det med ett enda RENA-system. Den höga reningskapaciteten beror på att RENA producerar långt mer ozon än luftmatade ozonsystem. Den reningskapacitet som behövs beror också på vilken mat som tillagas i köket. Stor fettbelastning kräver mer

reningskapacitet. För mycket små restauranger med luftflöden under 2 500 m³/h får luftmatade ozonsystem fortfarande användas. För flöden över 2 500 m³/h (700 l/s) har EU bestämt* att syrgasmatade ozonsystem ska användas. Skälet är att skydda mot bildande av kväveoxider (NO_x) och uppbyggnad av salpetersyra i frånluften.



Alla FTX-modeller matas med luft och kyls med luft (lågprestanda).

Alla RENA-system är högprestanda: de matas med torrt rent syre och kyls med kall vätska.



* EN16282: "To safe-guard against NO_x and HNO₃ build-up in the extract air, an oxygen-fed ozone generator will be used for a total extract flow exceeding 2500 m³/h."

RENA™ Storkökslösningar

Specifikationer

Våra RENA-lösningar matas med torrt, rent syre och kyls med kall vätska. Det är en mycket effektiv och pålitlig teknik att producera ozon. Dag efter dag, år efter år är reningskapaciteten konstant. Ozonproduktionen är dessutom steglöst inställbar och kan enkelt ändras vid behov. Ett enda RENA-system klarar att

producera tillräckligt med ozon för flera kåpor, stora luftflöden och hög fettbelastning. RENA finns i sju modeller för olika luftflöden. Alla komponenter som ingår i ozonmodulen är fast monterade på en plåt i rostfritt stål.

TEKNISK SPECIFIKATION

Ozonproduktion	
Koncentration, max	240 g/m ³ n
Fördelning	Ozonmängden kan fördelas individuellt för varje kåpa
Matning (gas)	
Syrgas	99% (max daggpunkt -60° C/-140° F)
Tryck, in	2 - 4 bar g (29.0 - 58.0 psig)
Tryck, internt	0.8 - 1.2 bar g (11.6 - 17.4 psig)
Gasflöde	2,5 till 15 l/min beroende på modell
Kylvatten	
Kvalitet	Filtrerad glykolhaltig vätska
Tryck, in	2.5 - 5 bar g (36.3 - 72.5 psig)
Temperatur	5 -12 °C (41- 53.6° F)
Flöde	1 till 6 l/min beroende på modell
Elektriska egenskaper	
Spänning	230 VAC, 50 Hz, enfas
Effekt	Mellan 0.5 - 2.1 kW beroende på modell
Säkring	10 A trög
Tillval	Med kylsystem: 16 A trög
Anslutningar	
O ₂ in	8 mm, snabbkoppling
O ₃ ut	8 mm, röranslutning
Kylvatten, in	8 mm, snabbkoppling
Kylvatten, ut	8 mm, snabbkoppling

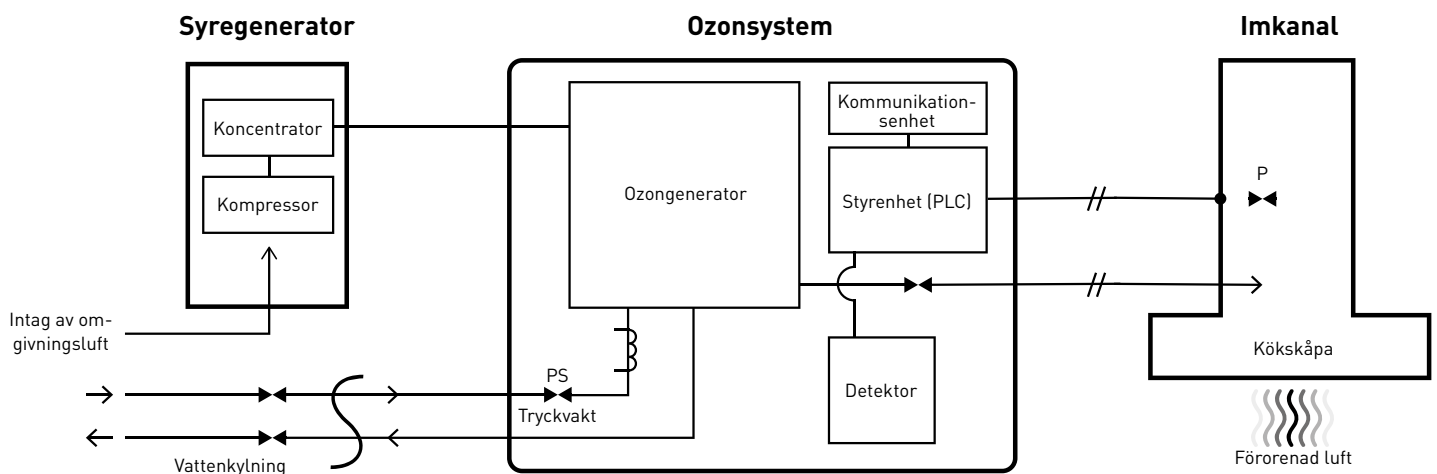
Storlek ozonmodul	
Liggande (B x H x D)	970 x 750 x 265 mm
Stående (B x H x D)	695 x 1100 x 265 mm
IP-klass	64
Ljudnivå	49 dB

Styrenhet O₃Eye

Kan ta ut larmsignaler
Kan stängas av med tre olika externa signaler
Kan koppla in upp till tre detektorer
Kan styra ozonfördelningen mellan olika fläktar/kök
Visuella larmindikatorer
Inbyggd säkerhetsbrytare
Fjärrstyrning och övervakning (tillval)
4-20 mA styrning analog ingång (tillval)
Dataloggning (tillval)

Detektor

Inställbar för olika ozonnivåer
Stänger av RENA-systemet och larmar vårt Servicecenter
Hölje Polykarbonat IP20 & NEMA 1 ekvivalent
Storlek 64 x 130 mm, 2½ x 81/8 in
Montering Skruvfixtur



Om Ozonetech

Ozonetech är ett svenskt flerfaldigt prisbelönat cleantech-företag som sedan verksamheten startade 1993 har erbjudit premiumprodukter för rening av luft och vatten.

Tack vare vår unika teknik och vårt djupa know-how är vi idag ett snabbt globalt växande företag med installationer i sex världsdelar. All utveckling och tillverkning sker i Sverige och vi har egna specialister för rådgivning, projektering, installation och service.

Som ett Center of Excellence inom rening medverkar vi också i det internationella arbetet att ta fram globala standarder för reningslösningar.

På Ozonetech har vi en stark drivkraft att minska energiförbrukning, miljöbelastning och hälsorisker. Våra lösningar skapar idag nytta inom process- och livsmedelsindustrin, fastigheter, storkök och på privatmarknaden.

Läs gärna mer på www.ozonetech.com

Elektravägen 53
SE-126 30 Hägersten, Sweden
+46 8 714 07 00
www.ozonetech.com

