

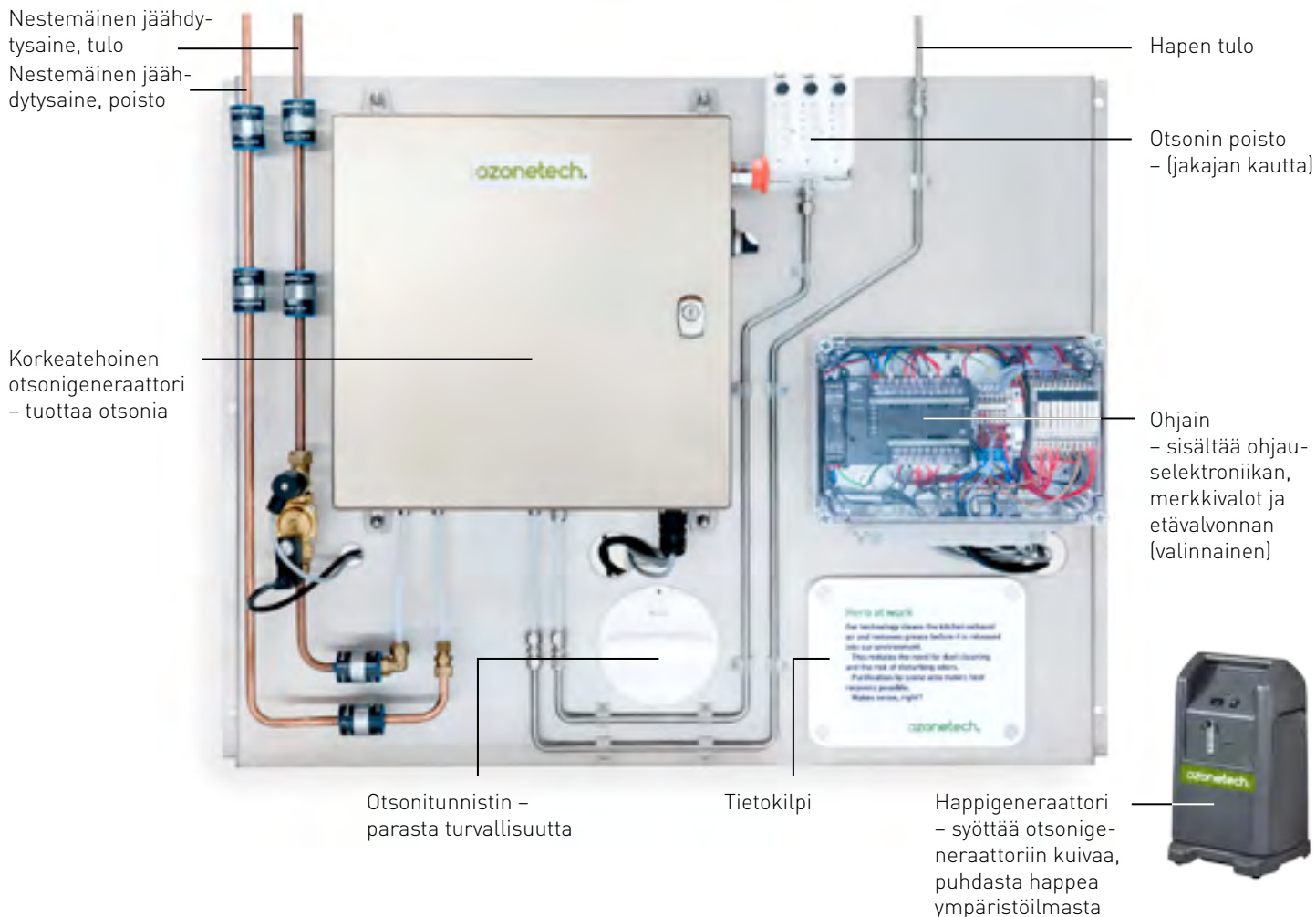


RENA™

- keittiöratkaisut

ESITTELY • VALITSE MALLI • TEKNISET TIEDOT

ozonetech.



RENA™ -keittiöratkaisut

Korkeatehoinen otsonijärjestelmä keittiöiden poistoilman puhdistamiseen

RENA on tehokkain järjestelmäratkaisumme. Se on kehitetty suurkeittiöihin ja ravintoloihin, joissa on yksi iso kupu tai useita eri kupuja. Osat asennetaan ruostumattomasta teräksestä valmistettuun levyyn, joka sijoitetaan keittiön viereen tai kauemmas toiseen tilaan.

Turvallisuustaso korkea. Otsonituotanto loppuu, jos jotakin epätavallista tapahtuu. Järjestelmä on etävalvottu. Me saamme hälytykset suoraan huoltokeskukseen ja voimme korjata sekä käynnistää järjestelmän uudelleen.

Otsonikäsitteystä on monia etuja. Palovaara pienenee, kun keittiön kanavien rasvajäätimet poistetaan. Kanavissa voidaan käyttää edullisempia materiaaleja kuin ruostumaton teräs, koska palovaara on pienempi. Käryjä on huomattavasti

vähemmän ympäristöön pääsevässä ilmassa. Kun poistoilman rasva vähenee, ilman energia voidaan ottaa talteen. Lämmityskustannukset pienentyvät jopa 70 %, kun energia otetaan talteen.

RENA-keittiöratkaisuilla on erittäin alhaiset käyttökustannukset ja huoltotarve on minimaalinen. Raaka-aine (ilma) on ilmaista. Mitään ei tarvitse ostaa, kuljettaa tai hallinnoida. Vältät liikkuvat osat, mekaanisen puhdistuksen, täytteet, jätteet ja jäät.

Otsonilla puhdistaminen on tehokas ja luotettava menetelmä suurkeittiöiden ja ravintoloiden keittiöiden poistokanavien puhdistamiseen. Tämän ovat huomanneet tuhannet kiinteistönomistajat, kunnat, suurkeittiöt ja ravintolat maailmanlaajuisesti.

Kapasiteetti Mukautetaan rasvakuormaun ja ilmavirtaukseen. **Toimitus** Lyhyt toimitusaika. **Asennus** Normaalisti yksi päivä. **Premium-huoltosopimus** Etävalvonta huoltokeskuksestamme sekä elinikäinen tuotetakuu.

Valitse korkeatehoinen otsonijärjestelmä.

Yksi riittää. Etsi oikea malli täältä.

Kolme asiaa, jotka luonnehtivat korkeatehoisia RENA-otsonijärjestelmiä verrattaessa niitä ilmasyöttöisiin otsonijärjestelmiin. Ensinnäkin RENA-järjestelmään syötetään kuivaa, puhdasta happea, ei pelkkää kosteutta sisältävää ympäristöilmaa. Toiseksi RENA-järjestelmä jäädytetään nesteellä, ei pelkällä kosteutta sisältävällä ympäristöilmalla. Kolmanneksi otsonituotanto on erittäin tehokasta ja luotettavaa erillisestä happigeneraattorista tulevan hapen ja nestejäädytyksen ansiosta.

RENAN avulla saat tarvitsemasi käsittelykapasi-

teetin päivästä ja vuodesta toiseen. Ilmasyöttöiset tai ilmajäädytteiset otsonijärjestelmät menettävät käsittelykapasiteettia ajan mittaan ilman säännöllistä huoltoa.

Onko sinulla suuri ilmavirtaus, korkea rasvakuorma ja monta kupua? Ei ongelmaa, yksi RENA-järjestelmä käsittelee ilmavirtaukset, vaikka virtaus jaettaisiin useampaan ilmavirtaan.

Järjestelmä toimitetaan täydellisenä valitsemastasi mallista riippumatta. Asennus ei yleensä kestä päivää kauempaa ja huoltotarve on hyvin pieni.



Yksi RENA-järjestelmä käsittelee sekä pienet että suuret ilmavirrat keittiön ilmastoinnissa – jopa 12 000 l/s (43 000 m³/t), kun rasvakuorma on keskitasoa.

RENA soveltuu tästä syystä sekä pieniin että suuriin ravintoloihin riippumatta rasvakuormasta ja ilmavirtauksesta.

RENA on myös oikea ratkaisu kiinteistöihin, joissa on useita keittiöitä lähekkäin, kuten ravintolamaailmat.

Otsonin jakelu useampaan keittiöön ja ilmakanaavaan on helppoa ja joustavaa ilman, että tarvitsee

puuttua ilmastointijärjestelmään.

Otsonipitoisuutta voidaan säätää saumattomasti ja sitä voidaan ohjata erikseen jokaiseen kupuun ja keittiöön. RENA-järjestelmiä on helppo päivittää.

Jos keittiötä laajennetaan, paistopinnat lisääntyvät ja tarvitaan lisää puhdistuskapasiteettia, me vain vaihdamme otsonia tuottavan komponentin koteloon.

Premium-huoltosopimus sisältää etävalvonnan ja tuotetakuun koko käyttöäksesi. Huoltotarve on hyvin vähäinen ja vastausaika on lyhyt.

Valitse malli seuraavalta sivulta

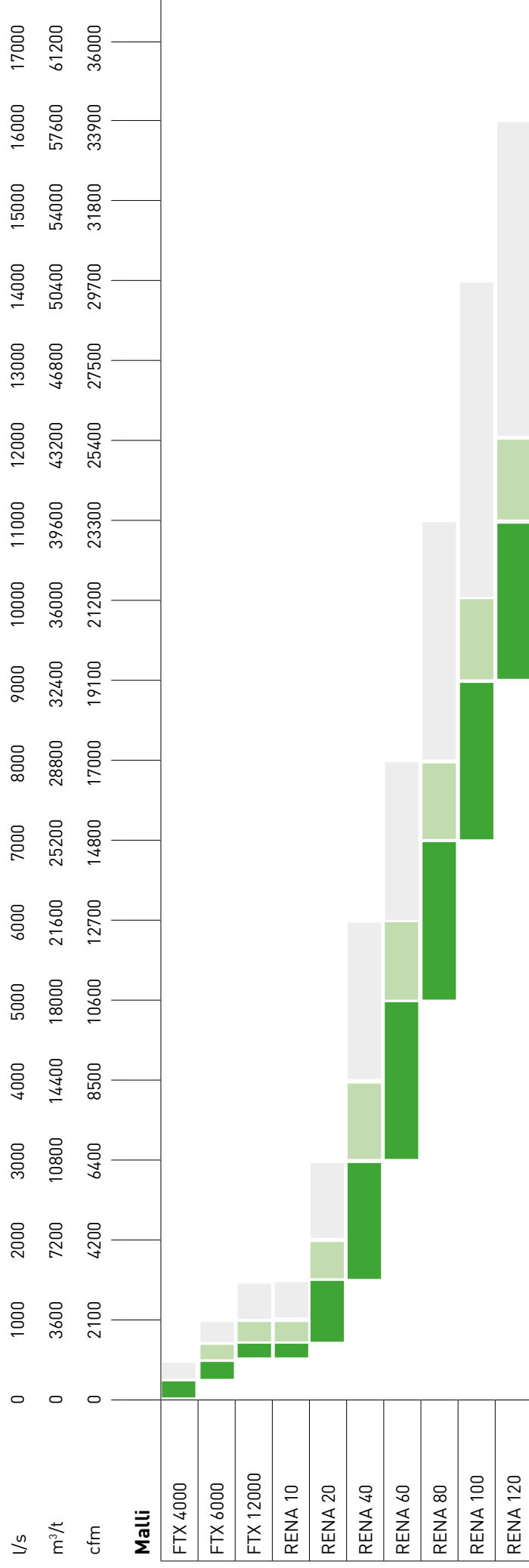
Ilmanvirtaus ja ruoanvalmistus määrittävät mallin

Taulukosta näet, että RENA-järjestelmät käsittelevät 500 – 12 000 l/s ilmanvirtauksia (1 800 – 43 000 m³/t). Se on paljon enemmän kuin omat FTX-sarjan ilmasyöttöiset järjestelmämme. Yksi RENA-järjestelmä riittää melkein riippumatta keittön ilmastoinnin ilmanvirtauksesta ja puhdistettavien kupujen määrästä. Korkea puhdistuskapasiteetti johtuu siitä, että RENA tuottaa enemmän otsonia kuin ilmasyöttöiset otsonijärjestelmät. Tarvittava käsittelykapasiteetti riippuu myös keittiössä valmistettavasta ruoasta. Isommat rasvakuormat vaativat

enemmän käsittelykapasiteettia. Hyvin pienissä ravintoloissa, joissa ilmanvirtaukset ovat enintään 2 500 m³/t (700 l/s), voidaan käyttää ilmasyöttöisiä otsonijärjestelmiä. Jos virtaus on yli 2 500 m³/t, RENA-happisyöttöinen otsonijärjestelmä on paras valinta.

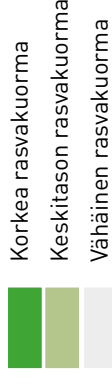
RENA on tehokas, luotettava ja vaatii minimaalisen huollon. Lisäksi RENA ei tuota isoja määriä typpioksideja (NOx), eikä typpihappoja kerry kuten ilmasyöttöisissä otsonijärjestelmissä.

Ilmanvirtaukset



Kaikki FTX-mallit ovat ilmasyöttöisiä ja ilmajäähdytteisiä (alhaisempi suoritusteho).

Kaikki RENA-järjestelmät ovat korkeatehoisia: niihin syötetään kuivaa, puhdasta happea ja ne jäähdytetään nesteellä.



RENA-keittiöratkaisut

Teknisiä tietoja

RENA-ratkaisuihimme syötetään kuivaa, puhdasta happea ja ne jäädytetään nesteellä. Tämä on hyvin tehokas ja luotettava tekniikka otsonin tuottamiseen. Puhdistuskapasiteetti pysyy tasaisena päivästä ja vuodesta toiseen. Otsonin tuotanto on säädettävissä portaattomasti ja sitä on helppo muuttaa tarvittaessa. Yksi RENA-järjestelmä

riittää tuottamaan otsonin useaan kupuun, suuriin ilma-virtauksiin ja korkeisiin rasvakuormiin. RENA-malleja on seitsemän erilaisille ilma-virtauksille. Otsonijärjestelmän osat asennetaan ruostumattomasta teräksestä valmistettuun levyyn, mikä helpottaa asentamista.

TEKNISET TIEDOT

Otsonin tuotanto

Pitoisuudet enintään	240 g/Nm ³
Jakelu	Otsonin määrä voidaan säätää jokaiseen kupuun erikseen

Syöttö (kaasu)

Happi	Maksimi kastepiste – 70° C / 158° F
Paine sisäinen	0,8–1,2 bar g (11,6–17,4 psig)
Kaasun virtaus	2,5–15 l/min mallista riippuen

Jäähdytys

Laatu	Nestemäinen jäähdytysaine
Paine tulo	2–4 bar g (29–58 psig)
Lämpötila	5–12 °C (41–53,6 °F)
Virtaus	0,5–6 l/min mallista riippuen

Sähköominaisuudet

Jännite	230 V AC, 50 Hz, yksi vaihe
Teho	0,5–2,1 kW mallista riippuen
Sulake	10 A hidas
Valinnainen	Jäähdytyksellä: 16 A hidas

Liitännät

O ₂ -tulo	8 mm, sisään työnnettävä
O ₃ -poisto	8 mm, putkiliitäntä
Nestemäinen jäähdytysaine tulo	8 mm, sisään työnnettävä
Nestemäinen jäähdytysaine poisto	8 mm, sisään työnnettävä

Otsonijärjestelmä

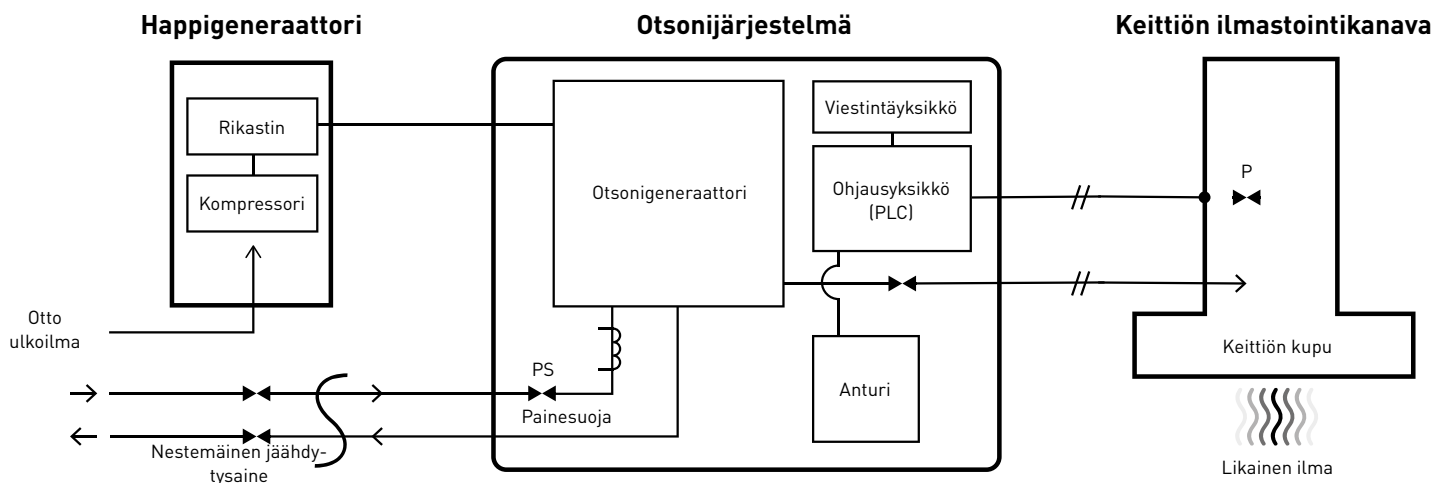
Koko vaaka (K x L x S)	970 x 750 x 265 mm
Koko pysty (K x L x S)	695 x 1100 x 265 mm
IP-luokka	64
Melutaso	49 dBA

Ohjausyksikkö O₃Eye

Hälytyslähdöt: 5
Ohjaustulot: 3
Mahdollisuus yhdistää enintään kolme anturia
Säädettävä otsonin jakelu erilaisiin tuulettimiin/keittiöihin jakelijan kanssa
Hälytysmerkkivalot
Sisäänrakennettu turvakytin
Etäohjaus ja -valvonta (valinnainen)
4–20 mA analoginen ohjaustulo (valinnainen)
Tiedonkeruu (valinnainen)

Anturi

Säädetty paikallisten otsonin määrää työpaikoilla koskevien määräysten mukaan.	
Sammuttaa RENA-järjestelmän ja lähettää hälytyksen huoltokeskukseemme	
Kotelo	Polykarbonaatti IP20- ja NEMA 1 -ekvivalentti
Koko	64 x 130 mm; 2½ x 81/8 tuumaa
Asennus	Ruuvikiinnitys



Ozonetech

Ozonetech on palkittu vihreän teknologian yhtiö, joka on kehittänyt premium-tuotteita ilman- ja vedenkäsittelyyn vuodesta 1993 asti.

Olemme nopeasti kasvava globaali yhtiö – omalla ainutlaatuisella tekniikalla ja kattavalla osaamisella. Laitteita on asennettu kuuteen maanosaan, mutta kehitys ja valmistus tapahtuvat Ruotsissa. Meiltä löytyy myös asiantuntijoita konsultointiin, suunnitteluun, asennukseen ja huoltoon.

Veden ja ilman käsittelyn erikoisosaajana osallistumme kansainväliseen työskentelyyn puhdistuslaitteiden kansainvälisten standardoinnin kehittämiseksi.

Ozonetechilla on voimakas pyrkimys vähentää energian kulutusta, terveyshaittoja ja ympäristövaikutuksia. Meidän nykyiset sovellukset tarjoavat lukuisia etuja jalostus- ja elintarviketeollisuudelle, kiinteistöille, suurkeittiöille ja vähittäismarkkinoille.

Ozonetech Oy
Teknobulevardi 3-5
01530 Vantaa, Finland
+358 449 805 760
info@ozonetech.com
www.ozonetech.com

