

RENA™ köögilahendused

Suure jõudlusega osoonisüsteem köögi heitõhu puhastamiseks

RENA on meie võimsaim süsteemilahendus. See on välja töötatud suurröökide ja restoranide jaoks, millel on üks suur või mitu tõmbekubu. Osad on monteeritud roostevabast terasest plaadile, mis võib asuda otse köögi lähedal või mõnes kaugemas ruumis.

Ohutus on tagatud. Osooni tootmine lülitub välja, kui juhtub midagi ebatavalist. Süsteemi jälgitakse kaugseire abil ning häired suunatakse otse meie teeninduskeskusesse, kus probleem lahendatakse ja süsteem taaskäivitatakse.

Osooniga töötlemisel on mitmeid eeliseid. Kui köögi väljatõmbekanalisis olevat rasvakogust vähendada, väheneb ka tulekahju oht. Kui tulekahju oht on väike, saab väljatõmbekanaliteks kasutada odavamat materjali kui roostevaba terast. Arvestatavalt vähenevad ka ümbritsevasse keskkonda

kanduvad lõhnad. Kui rasvakogust heitõhus vähendada, saab järelkasutada õhus olevat energiat. Tänu energia järelkasutusele vähenevad tööruumide küttemiskulud kuni 70%.

RENA köögilahendustel on väga madalad töökulud ja minimaalsed hooldusvajadused. Tooraine (ümbritsev õhk) on tasuta. Mitte midagi ei ole vaja osta, transportida ega korraldada. Te ei pea muretseda liikuvate osade, mehaanilise puhastamise, täitmise, heitmete ega jääkide pärast.

Osooniga puhastamine on efektiivne ja usaldusväärne meetod suurröökide ja restoranide väljatõmbekanalite puhastamiseks. Selle on enda jaoks juba avastanud tuhanded kinnisvaraomanikud, omavalitsused, suurröökid ja restoranid üle maailma.

Võimsus Kohandatud rasva koguse ja õhuvooga. **Tarnimine** Lühikesed tarneajad. **Paigaldamine** Tavaliselt üks päev. **Premium-teenindusleping** Meie teeninduskeskuse kaugseire ja toote eluaegne garantiid.

Valige suure jõudlusega osoonisüsteem.

Ühest piisab. Leidke õige mudel siit.

Meie RENA suure jõudlusega osoonisüsteem eristub õhutoitega osoonisüsteemidest kolme omaduse tõttu. Esiteks, RENA süsteemi toidetakse kuiva, puhta hapnikuga, mitte lihtsalt ümbritseva ja niiskust sisaldava õhuga. Teiseks, RENA süsteemi jahutatakse vedelikuga, mitte lihtsalt ümbritseva ja niiskust sisaldava õhuga. Kolmandaks, osooni tootmine on väga efektiivne ja usaldusväärne tänu hapnikutoitele eraldi hapnikugeneraatorist ning tänu vedelikuga jahutamisele.

RENAGA on töötlemise võimsus tagatud päevast

päeva ja aastast aastasse – vastupidiselt õhutoitega või õhkjahutusega osoonisüsteemidele, mille võimsus aja jooksul ja ilma pideva hooldamiseta väheneb.

Kas teil on suur õhu läbivool, palju rasva ja mitu tõmbekubu? Ei ole probleemi – üksainus RENA süsteem töötleb suuri läbivoolusid ka siis, kui need on jagatud mitmeks õhuvooks.

Olenemata mudelist tarnitakse teile komplektne süsteem. Paigaldamine ei võta tavaliselt rohkem aega kui päeva ja hooldusnõuded on väga minimaalsed.



Üksainus RENA süsteem suudab töödelda köögiventilatsioonides nii väikeseid kui ka suuri õhuvoo-
gusid – kuni 12 000 l/s (43 000 m³/h) keskmise rasvakoguse korral.

Seetõttu sobib RENA nii väikestele kui ka suurtele restoranidele, olenemata rasva kogustest ja õhuvoo suurus-
t.

RENA on õige valik ka hoonetesse, kus asub kõrvuti mitu kööki – nt toiduhuvid ja kobarsööklad.

Osooni jaotatakse lihtsasti ja paindlikult mitme köögi ja väljatõmbekanalil vahel, sekkumata ventilaat-

sioonisüsteemi.

Osooni kontsentratsioon on sujuvalt reguleeritav ja seda on võimalik iga väljatõmbe ja köögi jaoks eraldi juhtida. RENA süsteeme on lihtne uuendada.

Kui kööki laiendatakse, praadimispidu tuleb juurde ja seal oleks vaja suuremat puhastusvõimsust, vahetame me lihtsalt kapis oleva osooni tootva osa välja.

Premium-teenindusleping sisaldab kaugseiret ja toote eluaegset garantiid. Hooldusvajadus on väga väike ja meie reageerimisaeg lühike.

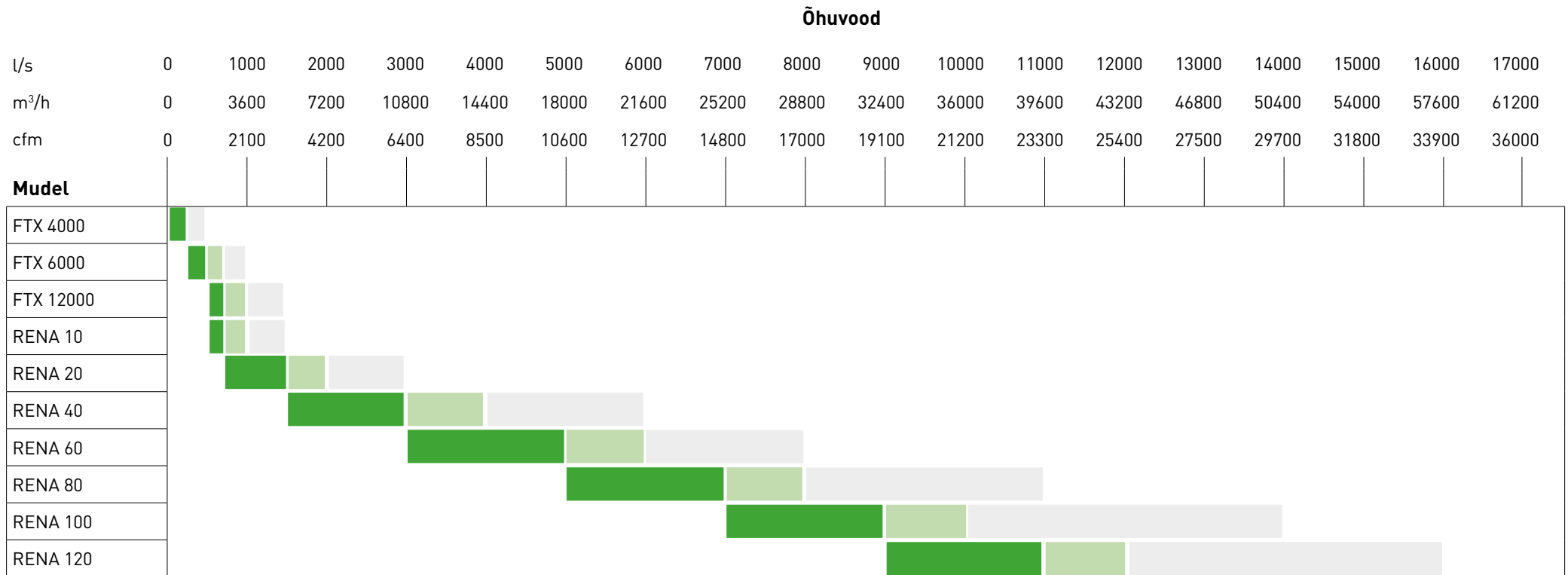
Valige sobiv mudel järgmiselt leheküljelt.

Õhuvoog ja toiduvalmistamine määravad mudeli

Nagu graafikult näha, töötleb RENA süsteem õhuvoogusid alates 500 kuni 12 000 l/s (1800 kuni 43 000 m³/h). Seda on palju enam kui meie enda õhutoitega süsteemi, FTX-seeria puhul. On peaaegu ükskõik, kui suur on köögi õhuvoog ja kui palju väljatõmbekanaaleid, piisab vaid ühest RENA-süsteemist. Suur puhastamisvõimsus tuleneb sellest, et RENA toodab palju rohkem osooni kui õhutoitega osoonisüsteemid. Vajalik töötlemisvõimsus sõltub ka köögis valmistatavast toidust. Suuremad rasvakogused nõuavad suure-

mat töötlemisvõimsust. Väga väikestes köökides, mille õhuvoog on kuni 2500 m³/h (700 l/s), võib kasutada õhutoitega süsteeme. Kui õhuvoog on suurem kui 2500 m³/h, on parim valik RENA hapnikutoitega osoonisüsteemid.

RENA on efektiivne, usaldusväärne ja nõuab minimaalset hooldust. Lisaks sellele ei tooda RENA suuri koguseid lämmastikoksiidi (NO) ega moodusta lämmastikhapet, nagu teevad seda õhutoitega süsteemid.



Kõik FTX-mudelid on õhutoitega ja õhkjahutusega (madal jõudlus).

Kõik RENA süsteemid on suure jõudlusega: nad on kuiva ja puhta hapnikutoitega ja vedelikjahutusega.

