

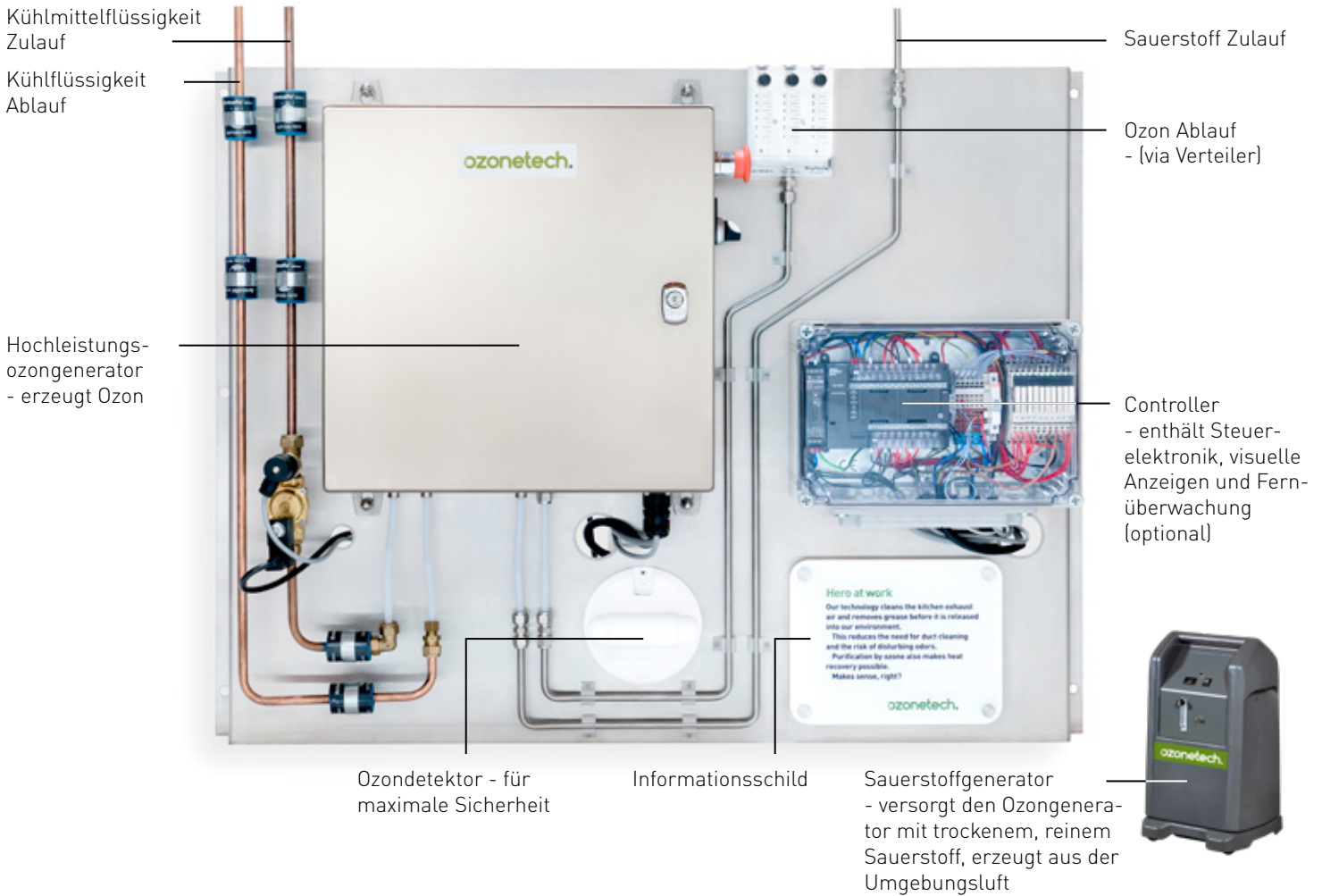


RENA™

Küchenlösungen

PRÄSENTATION • MODELLAUSWAHL • SPEZIFIKATIONEN

 ozonetech.



RENA™ Küchenlösungen

Hochleistungs-Ozonsystem zur Reinigung von Küchenabluft

RENA ist unsere leistungsstärkste Systemlösung. Sie wurde für gewerbliche Küchen und Restaurants mit einer großen oder mehreren kleinen Abzugshauben entwickelt. Die Komponenten werden auf einer Edelstahl-träger montiert, montiert, die neben der Küche oder weiter entfernt in einem anderen Raum aufgestellt werden kann.

Sicherheit wird dabei groß geschrieben. Die Ozonproduktion wird sofort unterbrochen, wenn etwas außergewöhnliches passiert. Das System wird dabei aus der Ferne überwacht und wir erhalten direkte Alarm-meldungen in unserem Service-Center und können den Fehler beseitigen und das System neu starten.

Die Ozonbehandlung bietet viele Vorteile. Indem die Fettablagerungen in den Küchenabzugskanälen reduziert werden, wird auch das Brandrisiko reduziert. Durch das geringere Brandrisiko können kostengünstigere Materialien als Edelstahl für die Kanäle verwendet

werden. In der Abluft, die an die Umwelt abgegeben wird, werden Gerüche merklich reduziert. Wenn das Fettaufkommen in der Abluft reduziert wird, kann auch die Energie aus der Luft zurückgewonnen werden. Die Heizkosten für die Einrichtung reduzieren sich durch eine Energierückgewinnung um bis zu 70 %.

RENA Küchenlösungen haben sehr niedrige Betriebskosten und der Wartungsaufwand ist nur minimal. Das Ausgangsmaterial (Umgebungs-luft) ist kostenlos. Es muss nichts gekauft, transportiert oder gemanagt werden. Sie vermeiden bewegliche Teile, mechanische Reinigung, Füllungen, Abfälle und Rückstände.

Ozonreinigung ist ein effizientes und zuverlässiges Verfahren zur Behandlung von Abgasen von gewerblichen Küchen und Restaurants. Dies bestätigen uns weltweit tausende Hausbesitzer, Gemeinden, gewerbliche Küchen und Restaurants.

Kapazität Angepasst an Fettaufkommen und Luftstrom. **Lieferung** Kurze Lieferzeiten. **Installation** Normalerweise innerhalb eines Tages. **Premium-Servicevereinbarung** Fernüberwachung durch unser Service-Center und lebenslange Produktgarantie.

ozonetech.

Wählen Sie ein Hochleistungs-Ozonsystem.

Eines reicht aus. Finden Sie hier das richtige Modell.

Drei Punkte zeichnen unser RENA Hochleistungs-Ozonsystem verglichen zu luftgespeisten Ozonsystemen aus. Erstens wird RENA mit trockenem, reinem Sauerstoff versorgt - keine einfache Umgebungsluft mit hoher Feuchtigkeit. Zweitens wird RENA mit Flüssigkeit gekühlt – nicht mit Umgebungsluft. Drittens ist die Ozonproduktion sehr effizient und zuverlässig dank der Sauerstoffversorgung über den separaten Sauerstoffgenerator und die Flüssigkühlung.

Mit RENA erhalten Sie die Leistungskapazität, die Sie Tag für Tag, Jahr für Jahr, benötigen - im Gegen-

satz zu luftgespeisten oder luftgekühlten Ozonsystemen, die mit der Zeit ohne regelmäßige Wartung an Wirkung verlieren.

Haben Sie einen großen Luftstrom, hohes Fettaufkommen und mehrere Abzugshauben? Kein Problem, ein einzelnes RENA System behandelt selbst große Luftströme, die über mehrere Luftabzüge verteilt sind.

Egal für welches Modell Sie sich entscheiden, das System wird komplett geliefert. Die Installation dauert normalerweise nicht länger als einen Tag - und die Wartungsanforderungen sind sehr gering.



Ein einzelnes RENA System kann kleine und große Luftströme in der Küchenbelüftung behandeln - bis zu 12.000 l/s (43.000 m³/h) bei mittlerem Fettaufkommen.

RENA ist daher für kleine und große Restaurants gleichermaßen geeignet, ungeachtet des Fettaufkommens und Luftstroms.

RENA ist zugleich auch die richtige Wahl für Einrichtungen mit mehreren nah beieinanderliegenden Küchen, z. B. bei einem Food-Court.

Das Ozon wird einfach und flexibel an mehrere Küchen und Luftkanäle verteilt, ohne in das Belüftungssystem eingreifen

zu müssen. Die Ozonkonzentration ist stufenlos einstellbar und kann für jede Abzugshaube individuell gesteuert werden. RENA Systeme können einfach erweitert werden.

Falls die Küche mit mehr Bratflächen erweitert wird und mehr Reinigungspotential erforderlich wird, können wir einfach die Ozonproduktionskomponente im Systemschrank austauschen.

Die Premium-Servicevereinbarung beinhaltet die Fernüberwachung und eine lebenslange Garantie. Der Wartungsaufwand ist sehr gering und unsere Reaktionszeit ist sehr kurz.

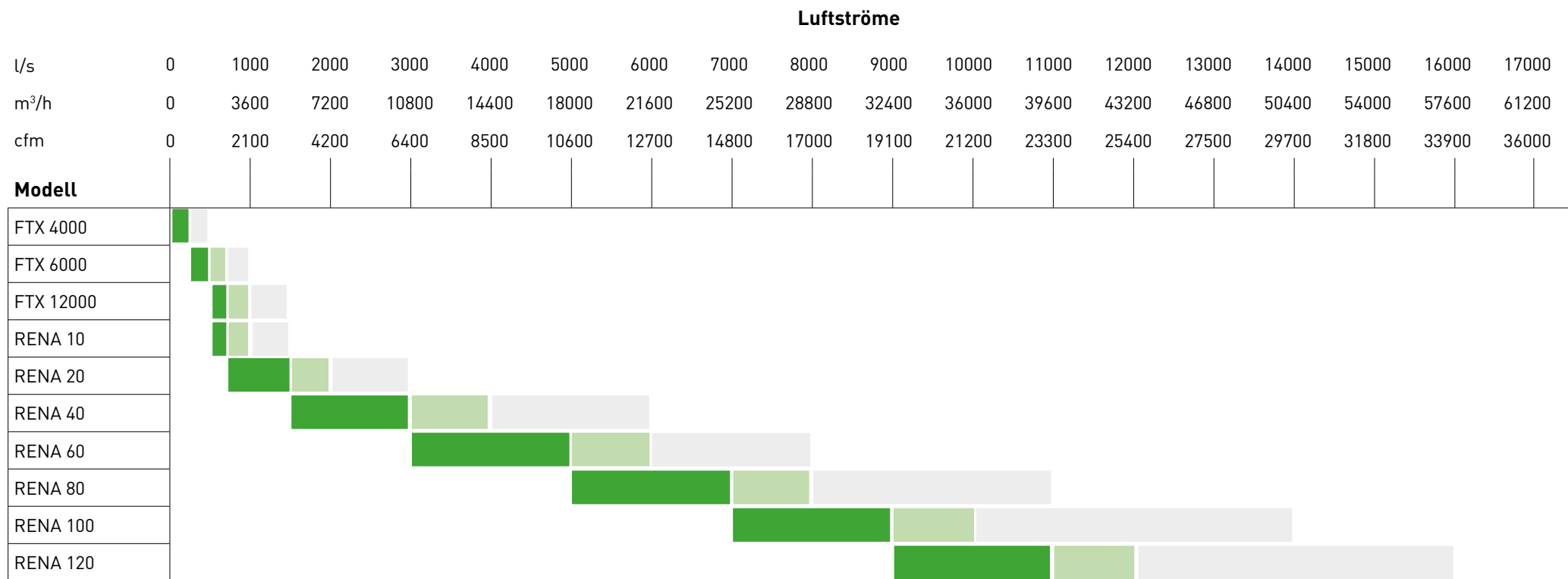
Wählen Sie das Modell auf der nächsten Seite

Luftstrom und Kochart bestimmen das Modell

Wie Sie in dem Diagramm sehen, können unsere RENA Systeme Luftströme von 500 bis 12.000 l/s (1.800 bis 43.000 m³/h) behandeln. Dies ist weitaus mehr als bei unseren eigenen luftgespeisten Systemen der FTX Serie. Dabei ist es nahezu egal, wie groß der Luftstrom der Küchenbelüftung ist oder wie viele Abzugshauben gereinigt werden müssen: ein RENA System reicht aus. Die hohe Reinigungskapazität rührt daher, dass RENA viel mehr Ozon produziert als luftgespeiste Ozonsysteme. Die erforderliche Behandlungskapazität hängt zusätzlich auch von der Art der Mahlzeiten ab, die in der Küche zubereitet wer-

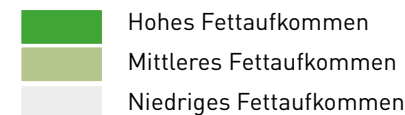
den. Bei höherem Fettaufkommen ist eine größere grössere Kapazität nötig. Bei sehr kleinen Restaurants mit einem Luftstrom bis zu 2.500 m³/h (700 l/s) können luftgespeiste Ozonsysteme eingesetzt werden. Bei einem Strom über 2.500 m³/h ist ein sauerstoffgespeistes RENA Ozonsystem die beste Wahl.

RENA ist effizient, zuverlässig und erfordert nur minimale Wartung. Zusätzlich erzeugt RENA keine großen Mengen von Stickstoffoxiden (NOx) und setzen keine Salpetersäuren ab, wie es bei luftgespeisten Ozonsystemen der Fall ist.



Alle FTX Modelle sind luftgespeist und luftgekühlt (geringere Leistung).

Alle RENA Systeme bieten eine hohe Leistungsfähigkeit: sie werden mit trockenem, reinem Sauerstoff gespeist und mit Flüssigkeit gekühlt.



RENA Küchenlösungen

Spezifikationen

Unsere RENA Lösungen werden mit trockenem, reinem Sauerstoff gespeist und mit Flüssigkeit gekühlt. Dies ist eine sehr effiziente und zuverlässige Technologie zur Erzeugung von Ozon. Tag für Tag, Jahr für Jahr bleibt die Reinigungskapazität konstant. Die Ozonproduktion ist stufenlos verstellbar und kann bei Bedarf einfach ver-

ändert werden. Ein einzelnes RENA System kann genug Ozon für mehrere Abzugshauben, große Luftströme und hohes Fettaufkommen produzieren. RENA ist in sieben Modellen für unterschiedliche Luftströme erhältlich. Die Ozonsystemkomponenten sind auf einem Edelstahlträger montiert, was die Installation vereinfacht.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Ozonproduktion

Konzentration bis zu	240 g/Nm ³
Verteilung	Die Ozonmenge kann individuell an jede einzelne Haube geleitet werden

Zulauf (Gas)

Sauerstoff	Maximaler Taupunkt von - 70° C / 158° F
Interner Druck	0,8 - 1,2 bar g (11,6 - 17,4 psig)
Gasstrom	2,5 bis 15 l/min abhängig vom Modell

Kühlung

Qualität	Kühlflüssigkeit
Eingangsdruck	2-4 bar g (29 - 58 psig)
Temperatur	5 -12° C (41 bis 53,6° F)
Fluss	0,5 bis 6 l/min abhängig vom Modell

Elektrische Eigenschaften

Spannung	230 VAC, 50 Hz, einphasig
Kraft	Zwischen 0,5 - 2,1 kW abhängig vom Modell
Sicherung	10 A träge
Optional	Mit Kühlung 16 A träge

Anschlüsse

O ₂ Eingang	8 mm Steckanschluss
O ₃ Ausgang	8 mm Schlauchanschluss
Kühlflüssigkeit Zulauf	8 mm Steckanschluss
Kühlflüssigkeit Ablauf	8 mm Steckanschluss

Ozonsystem

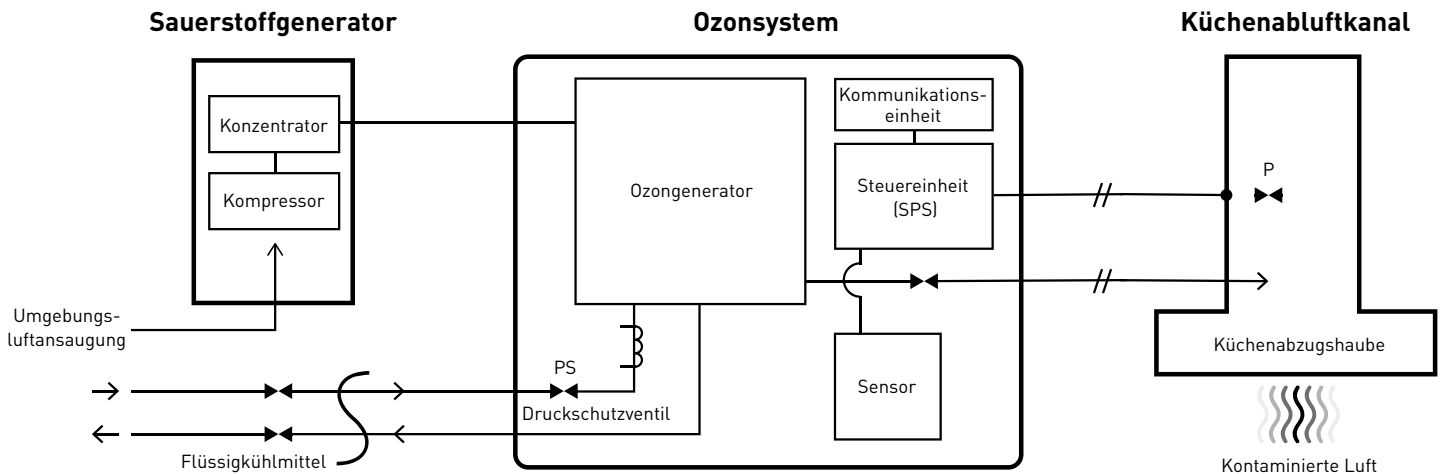
Größe horizontal (H x B x T)	970 x 750 x 265 mm
Größe vertikal (H x B x T)	695 x 1100 x 265 mm
IP-Klasse	64
Geräuschpegel	49 dBA

Steuereinheit O₃Eye

Alarmausgänge:	5
Steuereingänge:	3
Anschluss von bis zu drei Sensoren	
Einstellbare Ozonverteilung an verschiedene Abzüge/Küchen mit Verteilern	
Visuelle Alarmanzeigen	
Eingebauter Sicherheitsschalter	
Fernsteuerung und -überwachung (optional)	
4-20 mA analoger Steuereingang (optional)	
Datenprotokollierung (optional)	

Sensor

Angepasst an lokale Vorschriften für Ozonwerte am Arbeitsplatz	
Schaltet das RENA System aus und alarmiert unser Service Center	
Gehäuse	Polycarbonat IP20 & NEMA 1 äquivalent
Größe	64 x 130 mm, 2 1/2 x 8 1/8 in
Montage	Schraubbefestigung



Über Ozonotech

Ozonotech ist ein preisgekröntes Unternehmen der Umwelt-Technologien, das seit 1993 Premiumprodukte anbietet, die Luft und Wasser aufbereiten.

Unsere einzigartige Technologie und unsere umfangreiche Expertise machen uns zu einem schnell wachsenden, global agierenden Unternehmen mit Installationen auf sechs Kontinenten. Die Entwicklung und Fertigung befindet sich in Schweden. Darüber hinaus haben wir interne Spezialisten für Beratung, Planung, Installation und Services.

Als ein Kompetenzzentrum in der Luft- und Wasseraufbereitung arbeiten wir auch international, um globale Standards für Reinigungslösungen zu entwickeln.

Bei Ozonotech ist unser Ansporn Energieverbrauch, Gesundheitsrisiken und die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Unsere aktuellen Lösungen bieten eine Vielzahl von Vorteilen in der Prozess- und Lebensmittelindustrie, in Immobilien, in Großküchen sowie im Einzelhandel.

Für weitere Informationen, besuchen Sie Website www.ozonotech.com

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

