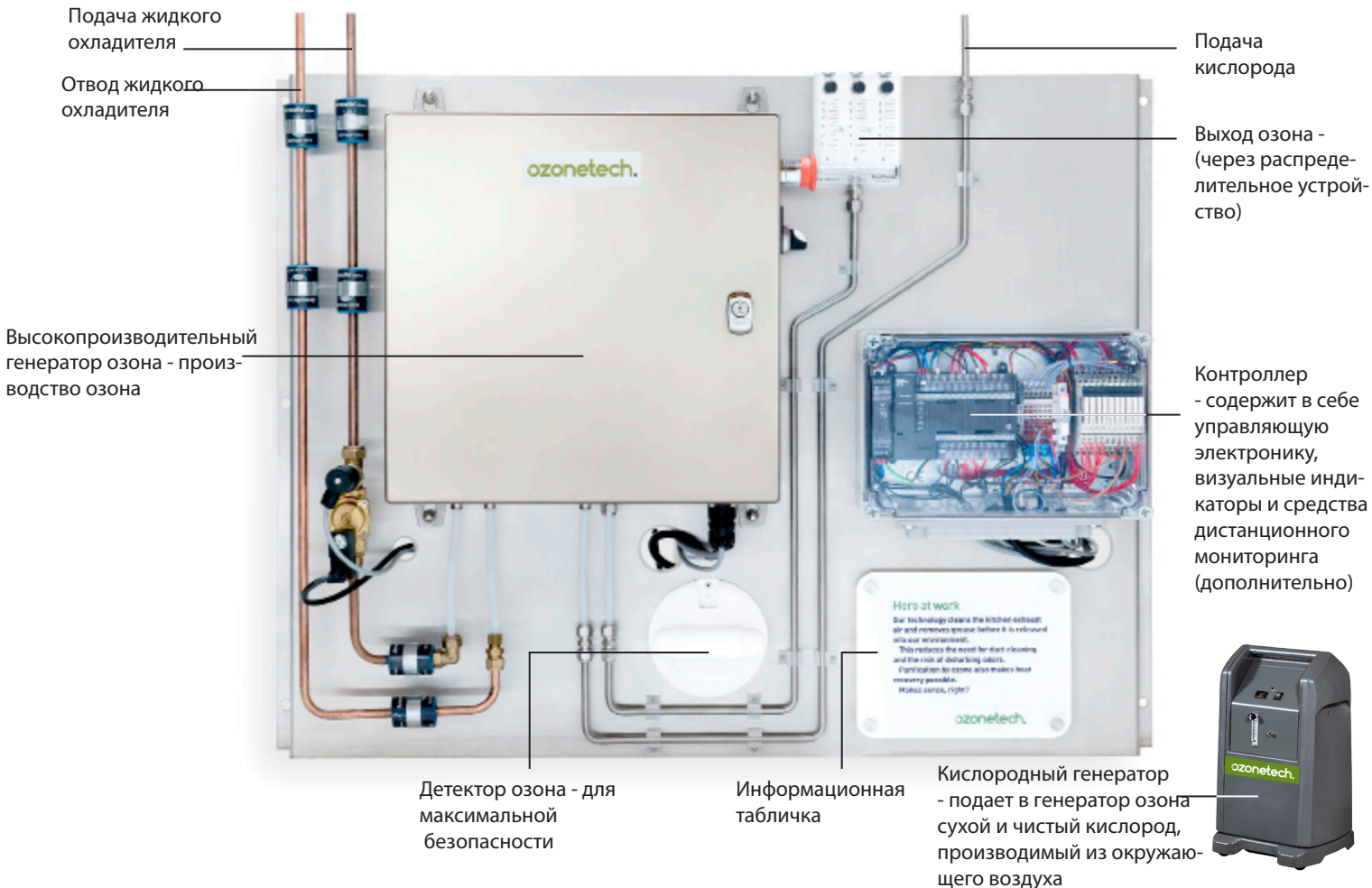




Решения RENA™ для кухонь

ПРЕЗЕНТАЦИЯ • ВЫБОР МОДЕЛИ • ХАРАКТЕРИСТИКИ

 ozonetech.



Решения RENA™ для кухонь

Высокопроизводительная система озонирования для очистки вытяжных кухонных воздухопроводов

Решение RENA – это наша самая мощная система. Она разработана для предприятий общественного питания и ресторанов с одной большой или с несколькими вытяжками. Компоненты системы смонтированы на пластине из нержавеющей стали, которая может располагаться как рядом с кухней, так и на удалении (в другом помещении).

Обеспечен высокий уровень безопасности. В случае любых неполадок производство озона прекращается. Осуществляется дистанционный мониторинг работы системы. Сигналы тревоги поступают непосредственно в наш сервисный центр, что позволяет нам устранять неисправности и производить перезапуск системы.

Озонирование дает много преимуществ. При уменьшении жировых отложений в кухонном воздуховоде снижается риск возгорания. Снижение угрозы возгорания позволяет использовать в воздуховодах менее дорогие материалы, чем нержавеющая сталь. В выбрасываемом в окружа-

ющую среду воздухе значительно меньше запахов. Снижение содержания жира в отводимом воздухе позволяет использовать рекуперацию энергии. Посредством рекуперации энергии можно до 70% уменьшить затраты на отопление помещений.

Решения RENA для кухонь обеспечивают очень низкие эксплуатационные расходы при минимальной потребности в техобслуживании. Сырье (окружающий воздух) является бесплатным. Ничего не нужно покупать, перевозить или контролировать. Отпадает потребность в перемещении узлов, механической очистке, наполнении сырья и утилизации отходов.

Озонирование – это эффективный и надежный способ очистки вытяжных воздухопроводов на предприятиях общественного питания и в ресторанах. В этом уже убедились тысячи представителей городских властей и владельцев коммерческой недвижимости, предприятий общественного питания и ресторанов по всему миру.

Производительность Подстраивается под интенсивность жирового загрязнения и воздушного потока.

Поставка Быстрые сроки поставки. **Монтаж** Как правило, за один день.

Договор на сервисное обслуживание Дистанционный мониторинг из нашего сервисного центра и бессрочная гарантия на оборудование.

ozonetech.

Выбор высокопроизводительной системы озонирования.

Достаточно одной системы. Нижеприведенная информация поможет подобрать подходящую модель.

По сравнению с системами озонирования, в которых применяется подача воздуха, высокопроизводительная система RENA отличается следующими тремя особенностями. Во-первых, в систему RENA подается сухой и чистый кислород, а не обычный воздух из окружающей атмосферы, который содержит влагу. Во-вторых, охлаждение системы RENA осуществляется с помощью жидкости, а не обычного воздуха из окружающей атмосферы, который содержит влагу. В-третьих, процесс производства озона чрезвычайно эффективный и надежный благодаря подаче кислорода из отдельного кислородного генератора и жидкостному охлаждению.

В отличие от систем озонирования с использова-

нием подачи воздуха или воздушного охлаждения, в которых без проведения частого техобслуживания очищающая способность со временем снижается, система RENA будет обеспечивать требуемую очищающую способность изо дня в день, из года в год.

У вас большой воздушный поток, сильное жировое загрязнение и несколько вытяжек? Не вопрос. Одна система RENA справится с очисткой большого воздушного потока, даже если поток разделен на несколько меньших.

Все предлагаемые на выбор модели системы поставляются полностью собранными. Монтаж, как правило, занимает не более одного дня, а сама система не требует частого техобслуживания.



Одна система RENA способна производить очистку как небольших, так и больших воздушных потоков внутри кухонной вентиляции (до 12000 л/с или 43000 м³/ч при жировом загрязнении средней интенсивности).

Поэтому система RENA подходит для ресторанов любых размеров с разной интенсивностью жирового загрязнения и разными воздушными потоками.

Система RENA также является отличным выбором для помещений с несколькими расположенными рядом кухнями (например, фуд-корты).

Озон легко и свободно распределяется между несколькими кухнями и воздуховодами без вмешательства в систему вентиляции.

Концентрацию озона можно легко регулировать и контролировать отдельно для каждой вытяжки и кухни. Системы RENA легко модернизируются.

Если на кухне будет увеличено количество жарочных поверхностей и потребуется более интенсивная очищающая способность, в системе просто выполняется замена компонента, отвечающего за производство озона.

Договор на сервисное обслуживание предусматривает дистанционный мониторинг и бессрочную гарантию. Потребность в техобслуживании очень низкая, а сроки реагирования чрезвычайно короткие.

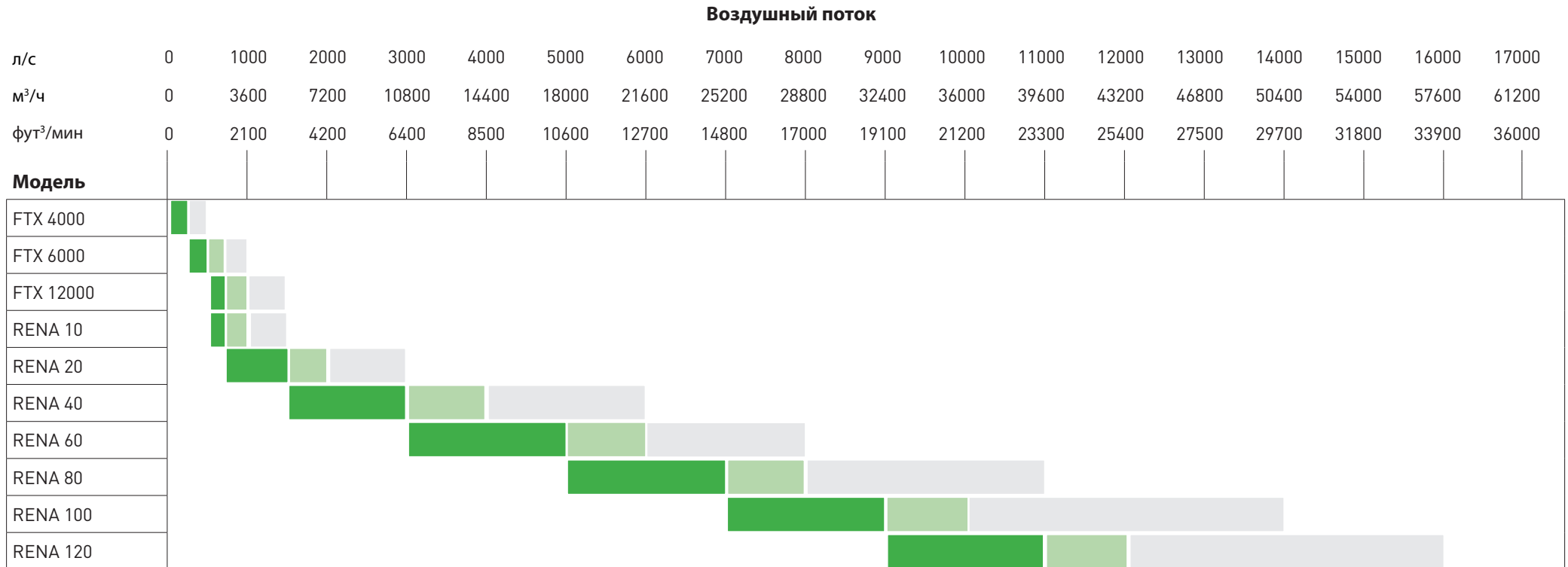
Выберите модель на следующей странице

Выбор модели зависит от воздушного потока и готовящихся блюд

На графике видно, что системы RENA способны производить очистку воздушных потоков объемом от 500 до 12 000 л/с (от 1800 до 43000 м³/ч). Эти показатели значительно превышают характеристики наших систем серии FTX, в которых применяется подача воздуха. Одной системы RENA достаточно, чтобы обеспечить очистку воздуха внутри практически любой кухонной вентиляции, независимо от интенсивности воздушного потока и количества вытяжек. Высокая очищающая способность обусловлена тем, что система RENA производит гораздо большее количество озона, чем системы озонирования, в которых применяется подача воздуха. Очищающая способность также будет зависеть от блюд, которые готовятся на кухне. При более

интенсивном жировом загрязнении требуется более высокая очищающая способность. В очень маленьких ресторанах, где воздушный поток не превышает 2500 м³/ч (700 л/с), вполне могут использоваться системы озонирования, в которых применяется подача воздуха. Если воздушный поток превышает 2500 м³/ч, системы озонирования RENA с подачей кислорода будут оптимальным выбором.

Система RENA эффективная, надежная и нуждается лишь в минимальном техобслуживании. Кроме того, система RENA не производит такого большого количества оксидов азота (NOx) и не приводит к скапливанию азотных кислот, как в системах озонирования, в которых применяется подача воздуха.



Во всех моделях FTX используется подача воздуха и воздушное охлаждение (низкая производительность).

Все системы RENA являются высокопроизводительными. В них применяется подача сухого и чистого кислорода и жидкостное охлаждение.

* EN16282: «Для предотвращения скапливания оксидов азота (NO_x) и азотной кислоты (HNO₃) в вытяжном воздухе необходимо использовать системы озонирования с подачей кислорода, если суммарный поток отводимого воздуха превышает значение 2500 м³/ч».

- Сильное жировое загрязнение
- Среднее жировое загрязнение
- Слабое жировое загрязнение

Решения RENA для кухонь

Характеристики

В решениях RENA применяется подача сухого и чистого кислорода и жидкостное охлаждение. Это очень эффективная и надежная технология производства озона. Изо дня в день, из года в год очищающая способность остается на стабильном уровне. Производство озона регулируется практически в неограниченных пределах и легко изменяется при необходимости. Одна система RENA способна производить достаточное коли-

чество озона для нескольких вытяжек с большим воздушным потоком и сильным жировым загрязнением. Система RENA производится в семи модификациях, рассчитанных на разные воздушные потоки. Компоненты системы озонирования смонтированы на пластине из нержавеющей стали, что упрощает процесс монтажа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производство озона	
Концентрация до	240 г/Нм ³
Распределение	Озон может распределяться отдельно для каждой вытяжки
Сырье (газ)	
Кислород	Максимальная точка росы – 70 °C / 158 °F
Внутреннее давление	0,8 - 1,2 бар г (11,6 - 17,4 psig)
Расход газа	2,5-15 л/мин, в зависимости от модели
Охлаждение	
Свойства	Жидкий охладитель
Давление на входе	2-4 бар г (29 - 58 psig)
Температура	5-12 °C (41-53,6 °F)
Расход	0,5-6 л/мин, в зависимости от модели
Электрические характеристики	
Напряжение	230 В переменного тока, 50 Гц, одна фаза
Эффект	В пределах 0,5-2,1 кВт, в зависимости от модели
Предохранитель	10 А, с задержкой срабатывания
Дополнительно	С охлаждением: 16 А, с задержкой срабатывания
Соединения	
O ₂ подача	8 мм, вставное
O ₃ отвод	8 мм, трубное соединение
Подача жидкого охладителя	8 мм, вставное

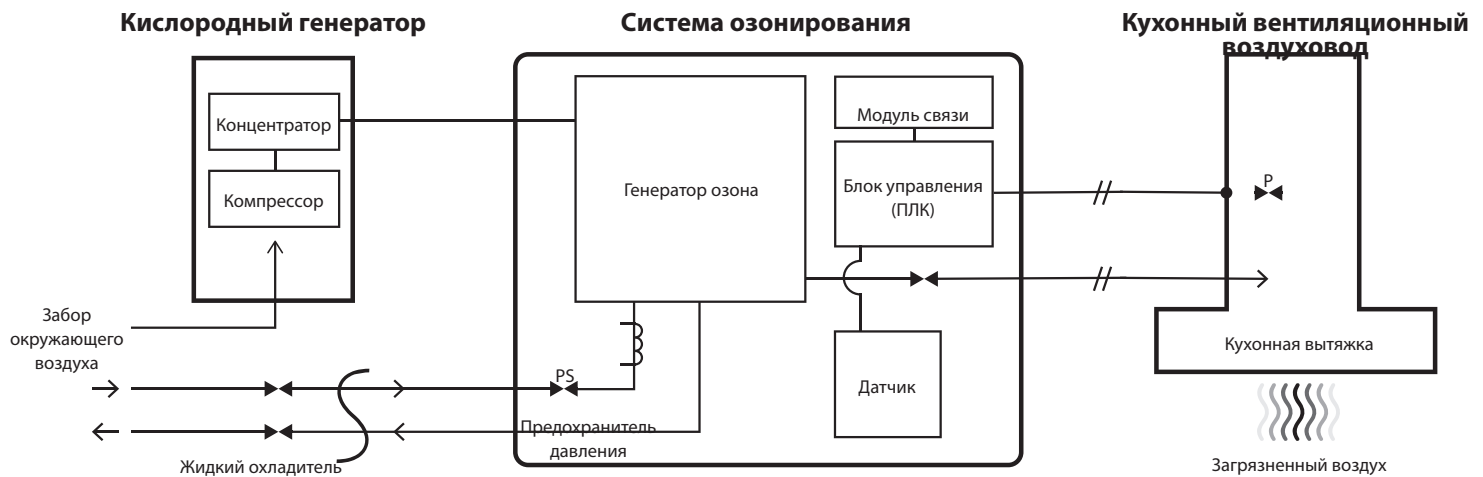
Система озонирования	
Горизонтальный размер (В x Ш x Г)	970 x 750 x 265 мм
Вертикальный размер (В x Ш x Г)	695 x 1100 x 265 мм
IP-класс	64
Уровень шума	49 дБА

Блок управления O₃Eye

Выходы сигналов тревоги: 5
Управляющие входы 3
Возможность подключения до трех датчиков
Регулируемое распределение озона между разными вентиляторами/кухнями посредством распределительного устройства
Визуальные сигнальные индикаторы
Встроенный предохранительный выключатель
Дистанционное управление и мониторинг (дополнительно)
Аналоговый управляющий вход 4-20 мА (дополнительно)
Регистрация данных (дополнительно)

Датчик

Регулируется в соответствии с действующими нормами концентрации озона на рабочем месте	
Отключает систему RENA и отправляет сигнал в наш сервисный центр	
Корпус	Поликарбонат аналог IP20 и NEMA 1
Размер	64 x 130 мм; 2½ x 81/8 дюйм.
Монтаж	Винтовое приспособление



О компании Ozonotech

Удостоенная множества наград компания Ozonotech, использующая экологически чистые технологии, разрабатывает продукцию премиум-класса в области очистки воды и воздуха с 1993 года.

Благодаря нашей уникальной технологии и большому опыту, нам удалось стать быстро развивающейся компанией с реализованными проектами на шести континентах. Проектный офис и все промышленное производство расположено в Швеции. Кроме этого, у нас работают специалисты по предоставлению консультаций, проектированию, монтажу и обслуживанию.

Являясь своего рода «Центром передовых технологий» в области очистки воды и воздуха, мы подключены к международным усилиям по разработке глобальных стандартов для решений по очистке.

Разработки Ozonotech призваны сократить энергопотребление, снизить риски для здоровья и негативное воздействие на окружающую среду. Предлагаемые нами решения дают много преимуществ для перерабатывающей и пищевой промышленности, объектов недвижимости, ресторанов, а также для розничного рынка.

Для получения дополнительной информации посетите наш веб-сайт www.ozonotech.com.

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

