

Infoblatt für Hotellerie und Gastronomie

Was *plasmaNorm*® bietet:

- garantierte Geruchs- und Keimbeseitigung in Ihrer Raumluft
- saubere Küchenab- und umluft
- senkende Betriebskosten

plasmaNorm® revological air treatment

Professionelle Geruchsbeseitigung auf dem neuesten Stand:

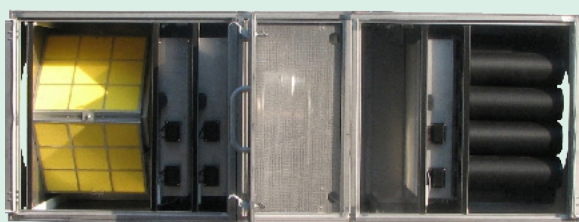
Störende Gerüche, z.B. aus Küchenabluft, sind ab sofort ein Relikt der Vergangenheit.

In Kooperation mit dem *INP, Leibniz Institut für Plasmaforschung und Technologie e.V., 17489 Greifswald* wurde eine Technologie zur Serienreife entwickelt, die mit bisher nicht gekannter Effektivität organische Gerüche, Viren, Sporen, Bakterien, und viele andere gasförmige Luftschadstoffe zersetzt und oxidiert. In gastronomischen und industriellen Einsätzen konnte diese Verfahrenstechnik ihre Wirkweise eindrucksvoll unter Beweis stellen.

Zum international patentierten Verfahren gehören Vorfilter, Plasmastufe und ein Speicherreaktor, in denen Filter- und plasmachemische Zersetzungs- bzw. Oxidationsprozesse ablaufen.

plasmaNorm® wird beim Raumluftreiniger *aereus@tecto* zur Geruchsbeseitigung, Sterilisation und Entkeimung z. B. körperlichen Ausdünstungen erfolgreich eingesetzt.

Dabei ist die Technik hocheffektiv, kostengünstig, energiesparend und wartungsarm, also wirtschaftlich im Vergleich.



plasmaNorm®- Anlage für ca. 5.000 m³ Küchenabluft /Stunde.

Der gelbe Vorfilter *hydroSorp*®, der Ventilator in der Mitte (hinter Schutzgitter) transportiert den vorgereinigten Luftstrom in die Plasmastufe.

Die nicht zersetzten Moleküle fangen sich im Aktivkohlefilter (rechts). Endprodukte, die diesen verlassen, sind Sauerstoff, Kohlendioxid sowie Luftfeuchtigkeit.

Technische Angaben:

Geruchsbeseitigung

<i>plasmaNorm</i>®:	unerreicht leistungsstarkes Plasmaverfahren (DBE)
Abluft:	bis zu 60.000m ³ /h pro Anlage
Umluft/Raumluft:	50-20.000m ³ /h pro Anlage



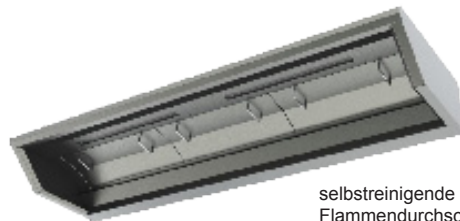
aereus@tecto Raumluftreiniger

airtec

Infoblatt für Hotellerie und Gastronomie

plasmaNorm® revological air treatment

cycloStream® selbstreinigende Dunsthaube - reduziert auf Perfektion



selbstreinigende **cycloStream®** Haube mit Flammendurchschlagszertifikat nach DIN 18869-4

All-in-One:

- Küchendunst, der sauber erfasst wird
- Fett & Eiweiß, dass die Haube ansaugt und brandsicher entfernt
- selbstreinigende Wäschesysteme
- minimierte Reinigungskosten

Leise und energiesparend - erzielt durch ausgefeilte Aerodynamik bei der Strömungs- und Abscheidetechnik. Filtereinsätze entfallen vollständig. Innen und außen sorgen glatte Flächen für einfachstes manuelles Reinigen. LED's für kostengünstige und natürliche Beleuchtung.

Der Clou: die vollständige Selbstreinigung des Innenraums. Vorbildlich umgesetzt sind Arbeits-, Brandschutz- und Hygieneanforderungen.

Wirtschaftliche Einsatzvarianten: als reine Ablufthaube, als Ablufthaube mit Zuluft (Induktioshaube) oder als Umlufthaube,

Bauformen: Wand-, Decken-, Mitten-, Theken-, Grill-, Frontcooking-, Kondensat- und Designhaube

Optional: Wärmerückgewinnung und Geruchsbeseitigung.

Technische Angaben:

Dunstabzugshauben

Material:	Edelstahl 1.4301, Kanten sauber geschweißt und geschliffen
Umlenkprofile:	NACA X
Waschköpfe:	3D Wäscher, 3l/min/ Düse/3bar, Jetantrieb



pNcSdirect Umluft Wandhaube mit integrierter **plasmaNorm®**-Technologie und zur Blaurauchbeseitigung ionCollect (auch erhältlich als Aufsatzhaube für Backöfen)

Professionelles Kochen ohne Küchenabluft

Umluftreinigungssystem **pNcS1500RS** mit **cycloStream®**-Haube und **plasmaNorm® pN1500** Reinigungsanlage inkl. Blaurauchfilter und Wärmetauscher für Umluftbetrieb (z.B. im Frankfurter Flughafen)

