

2020

Saubere Luft mit...

InoxAir[®]

LUFTNACHBEHANDLUNG

Saubere Luft mit ...



Saubere Luft mit **InoxAir®**

InoxAir® ist Ihr erster Ansprechpartner wenn es um Ablufttechnik und Luftnachbehandlung für Gastronomie und Industrie geht. Hierbei stehen wir in engem Kontakt zu unseren Anwendern und Fachhändlern. Zudem arbeitet unsere hauseigene Entwicklungsabteilung ständig an der Verbesserung unserer Produkte.

Als derzeit einziger Anbieter am deutschen Markt zertifiziert uns die DMT GmbH & Co. KG (Essen) als Mitglied der TÜV Nord Group eine vollständige Fett- und Rauchbeseitigung mit einem Wirkungsgrad von über 90% bei der Geruchsbeseitigung. So kann die Abluft, die unser System durchlaufen hat, problemlos in die Umwelt emittiert werden.

Umweltschutz

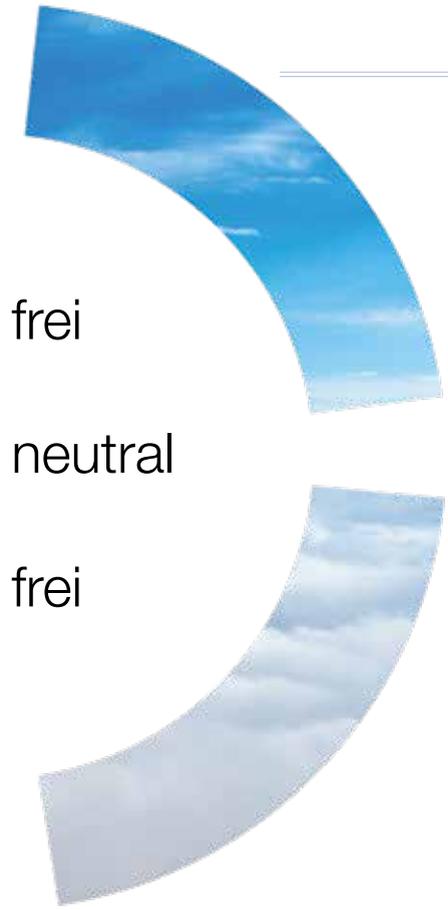
CleanAir-Systeme arbeiten ganz ohne Chemie und sorgen für die rückstandslose Säuberung der Luft. Unsere Produkte reduzieren Emissionen und sind zudem äußerst effizient durch ihren geringen Stromverbrauch.



Rauch

Geruchs

Fett



Das sind wir

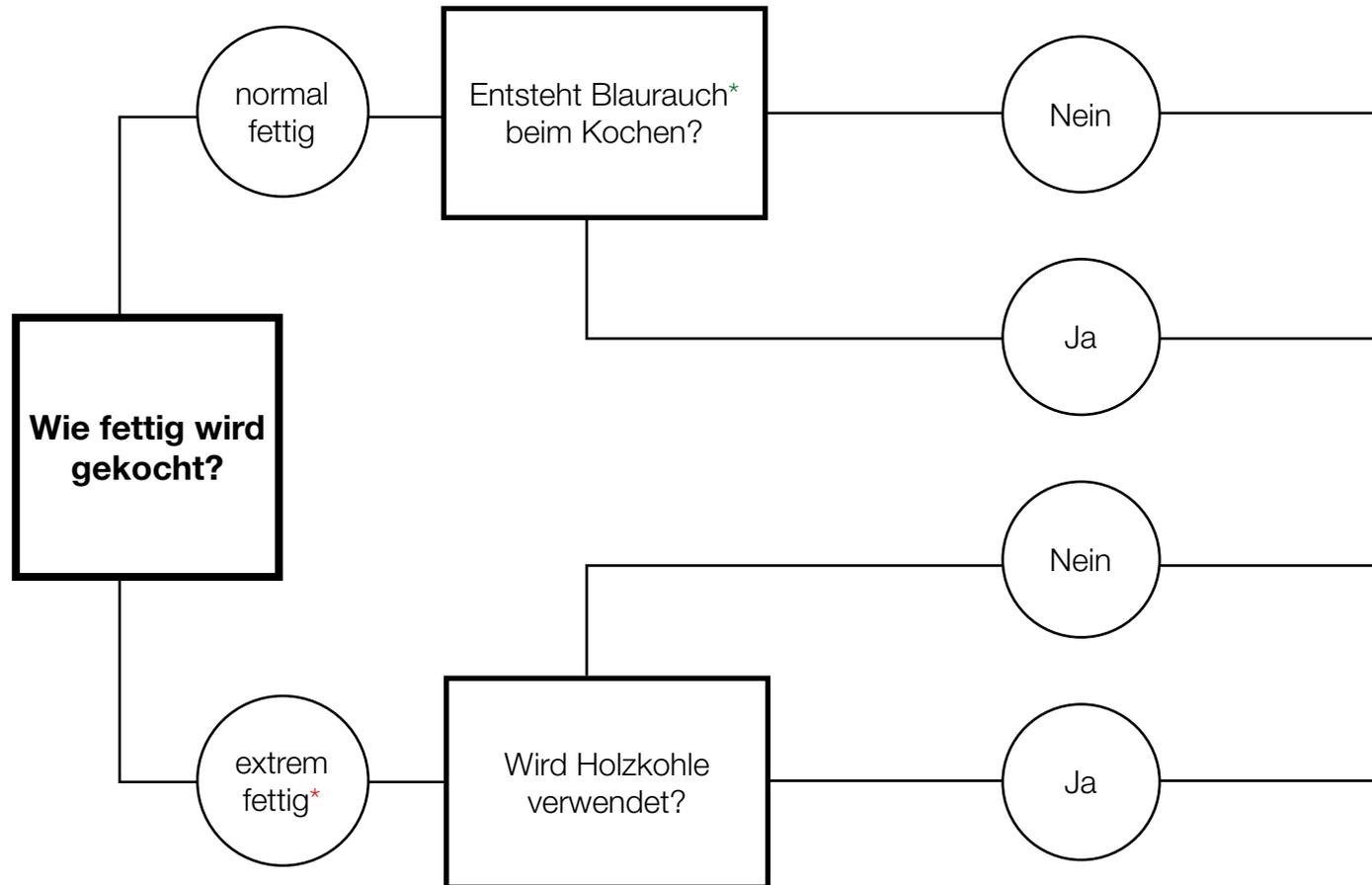
Wir sind ein im Herzen des Ruhrgebiets gelegenes Familienunternehmen mit über 40 Mitarbeitern. Wir versprechen unseren Kunden zuverlässigen Service aus einer Hand: Wir bieten neben den Produkten auch eine umfassende Beratung, Hilfe bei der Konzeptionierung, Ausführung sowie die Optimierung der Schnittstellen. Wir haben den Anspruch, jeden Kundenwunsch zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Innovative Technologien

Die Einzigartigkeit und der Erfolg unserer Produkte liegen in der Konfiguration der unterschiedlichen Filtersysteme in Verbindung mit der **InoxAir®** CleanAir-Technologie. Unsere Entwicklungsabteilung arbeitet kontinuierlich an der Verbesserung und Effizienz der Produkte. Die Wirksamkeit unserer Filtersysteme ist wissenschaftlich erwiesen und wird in regelmäßig durchgeführten Qualitätskontrollen überprüft.



Saubere Luft mit ...



CAT (unter 25 kW) Seite 17

CA 2000-S (unter 25 kW) Seite 10-11

CA (über 25 kW) Seite 20-21

CAF (über 25 kW) Seite 24-25

CA-DSE (unter 25 kW) Seite 8-9

CA-ROG (unter 25 kW) Seite 12-13

CATE / CAMW (unter 25 kW) Seite 16/14-15

CA 2000-S (unter 25 kW) Seite 10-11

CA (über 25 kW) Seite 20-21

CAF (über 25 kW) Seite 24-25

CA-DSE (unter 25 kW) Seite 8-9

CA-ROG (unter 25 kW) Seite 12-13

CA lang (eventuell mit OGAir®)

Seite: 22-23 (Seite 28-29)

RGW Rauchgaswäscher + CA

Seite: 30-31, 20-21

*Blaurauch entsteht beim Braten und/oder Garen von eiweißhaltigen Produkten.

*Bei extrem fettigen Produkten (z.B. asiatische Küche, Burger etc.) ist immer mit einer Blaurauchentwicklung zu rechnen.

* Bei Verwendung von Lavastein- bzw. Gasgrills oder dauerhaftem Einsatz von extrem feuchteabgebenden Geräten (z.B. Nudelkochern) nicht geeignet. Zusätzliche Be- und Entlüftung ist gesetzlich vorgeschrieben.
 * Bei Verwendung von Lavastein- bzw. Gasgrills oder dauerhaftem Einsatz von extrem feuchteabgebenden Geräten (z.B. Nudelkochern) ist eine vorherige Beratung zwingend notwendig. Zusätzliche Be- und Entlüftung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Haushaltsübliche Küche*

- Zubereitung von Mahlzeiten in Kitas, Bistros oder Teeküchen
- Kochzeit ca. 1 bis 2 Stunden
- Semiprofessionelle und haushaltsübliche Kochgeräte (z. B. Suppenküche, Ceran- oder Induktionskochfeld, Kontaktgrill etc.)
- Regeneration im Nachlauf mind. 1 Stunde

Geeignete Geräte: CAT

Seite 17

Gewerbliche Kleinstküche* (unter 25 kW)

- Normaler Restaurantbetrieb über den ganzen Tag verteilt
- Kochzeit ca. 8 Stunden
- Gewerbliche elektrische Kochgeräte
- Regeneration im Nachlauf je nach Belastung mind. 1 bis mehrere Stunden

Geeignete Geräte: CA 2000-S; CATE; CA-DSE; CA-ROG Seite 10-11; 16; 8-9; 12-13

Frontcooking*

- Zubereitung von einzelnen Gerichten oder Snacks z. B. für Frühstücksbuffet, bei Events oder Essensausgabe in Kantinen sowie Warmhaltetheken
- Kochzeit bis zu 4 Stunden
- elektrische Kochgeräte
- Regeneration im Nachlauf mind. 1 Stunde

Geeignete Geräte: CAMW

Siehe Seite: 14-15

Gewerbliche Küche* (über 25 kW)

- Normaler Restaurantbetrieb über den ganzen Tag verteilt
- Kochzeit ca. 8 Stunden
- Gewerbliche Kochgeräte
- Regeneration im Nachlauf je nach Belastung mind. 1 bis mehrere Stunden

Geeignete Geräte: CA; CAF

Siehe Seite: 20-21; 24-25

Spezielle Küche*

Asiatisch/Mongolisch, Burger, viel Fett, Fisch, 800° Grills

- Normaler Betrieb über den ganzen Tag verteilt
- Kochzeit ca. 8 Stunden
- z. B. Wok, große Fritteusen, Bratplatten
- Regeneration im Nachlauf je nach Belastung mind. 1 bis mehrere Stunden

Geeignete Geräte: OGAir; CA-L; CAF

Siehe Seite: 28-29; 22-23; 24-25

Spezielle Küche*

Rauch und Ruß

- Normaler Betrieb über den ganzen Tag verteilt
- Kochzeit ca. 8 Stunden
- z. B. Holzkohlegrill, Lavasteingrill
- Regeneration im Nachlauf je nach Belastung mind. 1 bis mehrere Stunden

Geeignete Geräte: RGW, kombiniert mit CA

Siehe Seite: 30-31; 20-21

Saubere Luft mit ...

Gereinigte Sekundärluft



Abbildungen können vom Original abweichen.

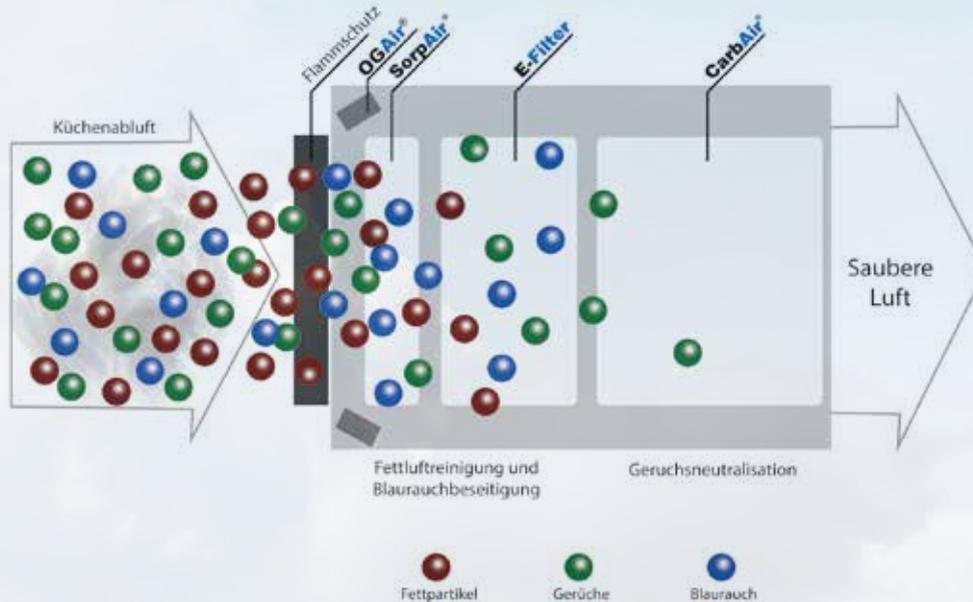
Gereinigte Sekundärluft

Gewerbliche Kleinstküchen verursachen Abluft, die gereinigt werden muss. Geschieht dies nicht, gelangen unangenehme Gerüche, Fette und Wrasen in die Luft und stören vor allem die Gäste.

InoxAir® bietet für dieses **Problem** die **Lösung**. Durch unsere CleanAir-Technologie durchläuft die Abluft mehrere Stufen und wird von Fetten, Rauch sowie von über 90% der Gerüche befreit. Die Geräte für die gereinigte Sekundärluft können nur für gewerbliche Kleinstküchen genutzt werden. Das bedeutet, dass alle feuchte- und wärmeabgebende Geräte insgesamt **25 kW** nicht übersteigen dürfen. Außerdem erfolgt die gereinigte Sekundärluft nur für Küchen mit elektrischen Kochgeräten.

Unsere Geräte können problemlos in jede Küche integriert werden und benötigen wenig Raum. Ein besonderes Highlight ist die **CAMW - Mobile Anfahrwand** (S. 14-15) für Frontcooking. Durch flexible Rollen und die CleanAir-Technologie sind Braten, Kochen und Frittieren kein Problem mehr.

Funktionsprinzip



Saubere Luft mit ...



Unterschrank nicht im Lieferumfang enthalten.

Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	CATE-DSE	
Volumenstrom	m³/h	280 - 610
Netzanschluss	V / A	400 / 32
Anschluss für externe Geräte	V / Hz	3 x 230 / 50
Maße (BxTxH) mit Halterungen	mm	1991 x 791 x 1605
Maße (BxTxH) ohne Halterungen	mm	1735 x 791 x 1605
Gewicht	kg	280

Installationsbeispiel



Abbildung kann vom Original abweichen.
Ohne Deko, Dönermesser und Drehspieß.

Das Problem:

1. Grillen in dafür nicht vorgesehenen Räumlichkeiten.
2. Das Verlegen von Abluftkanälen ist nicht möglich.
3. Alle Komponenten müssen einzeln aufeinander abgestimmt werden.

Unsere Lösung:

- Abluftreinigungsanlage speziell für Drehspieße
- Komplettpaket mit allem benötigten Zubehör
- Beseitigt Wrasen, Fette und Blaurauch
- Geprüft durch DMT (TÜV-Nord Group), 96 % Geruchsbeseitigung bestätigt
- Saubere und geruchsneutrale Sekundärluft wird problemlos zurück in den Raum geführt

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...



Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	CA 2000-S	
Volumenstrom	m³/h	1750
Spannung	V/Hz	230 / 50
Leistung	W	710
Stromaufnahme	A	3,1
Maße (BxTxH)	mm	705 x 705 x 1920
Gewicht	kg	190

Installationsbeispiel



Abbildung kann vom Original abweichen.
Ohne Kochgeräte.

Das Problem:

1. Erweiterung der Speisekarte.
2. Zusätzliche oder leistungsstärkere Kochgeräte benötigen mehr Abluftvolumen.
3. Der Neubau oder Umbau des vorhandenen Küchen-Abluft-Systems ist nicht möglich.
4. Der Aufstellort der Kochgeräte ist wechselnd.

Unsere Lösung:

- Geruchsbeseitigung bis unterhalb der messbaren Grenzwerte (bestätigt durch DMT/TÜV Nord Group)
- Beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- Nennvolumenstrom bis max. 2.000m³/h
- Gereinigte Sekundärluft für gewerbliche Kleinstküchen bis 25kW
- Für elektrische Kochgeräte geeignet
- Aufstellfläche beträgt nur 0,49m² (B 705 x T 705 x H 2135 mm mit Ansaugstutzen)
- Flexibilität durch Lenkrollen
- Steckerfertig (230VAC/50Hz)

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...



Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	CA-ROG	
Volumenstrom	m³/h	500
Spannung	V/Hz	230 / 50
Leistung	W	210
Stromaufnahme	A	0,9
Maße (BxTxH)	mm	700 x 700 x 1645
Gewicht	kg	72

Installationsbeispiel



Abbildung kann vom Original abweichen.
Ohne Kochgeräte. Nicht für Indoor geeignet.

Das Problem:

1. Anbieten von warmen Speisen in kleinen Lokalisationen.
2. Abluft kann nicht nach außen geführt werden.
3. Der Aufstellort der Kochgeräte ist wechselnd.

Unsere Lösung:

- Beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- Nennvolumenstrom bis max. 500 m³/h
- Gereinigte Sekundärluft für gewerbliche Kleinstküchen bis 25 kW
- Für elektrische Kochgeräte geeignet
- Flexibilität durch Lenkrollen
- Steckerfertig (230VAC/50Hz)

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...



Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	CAMW	
Volumenstrom	m³/h	325 – 660
Spannung	V/Hz	230 / 50
Leistung	W	240
Stromaufnahme	A	1,05
Maße (BxTxH)	mm	1200 x 340 x 1268
Glasüberstand	mm	210
Gewicht	kg	108

Installationsbeispiel



Abbildung kann vom Original abweichen.
Ohne Deko und Kochgeräte.

Das Problem:

1. Frontcooking kann nur an festen Punkten mit installierten Abluftanlagen erfolgen. Es fehlt die Flexibilität.
2. Mobile Frontcooking-Stationen können lediglich zum Anrichten genutzt werden, nicht jedoch zur Zubereitung.
3. Blaurauch und Gerüche verteilen sich im Gastraum.

Unsere Lösung:

- Gerichte vor den Augen der Gäste zubereiten, ohne fest installierte Abluftanlage
- Flexibilität durch Lenkrollen
- Beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- Ideal für Fisch, Fleisch, Fingerfood und Gemüse
- Geprüft durch DMT/TÜV Nord Group und 91 % Geruchs-beseitigung zertifiziert
- Saubere und geruchsneutrale Luft wird problemlos zurück in den Raum geführt
- Für elektrische Kochgeräte geeignet

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...

Installationsbeispiel



Abbildung kann vom Original abweichen

Bestell-Nr.	CATE	
Volumenstrom	m ³ /h	280 - 610
Spannung	V/Hz	230 / 50
Leistung	W	210
Stromaufnahme	A	0,9
Maße (BxTxH)	mm	850 x 372 x 710
Gewicht	kg	57

Das Problem:

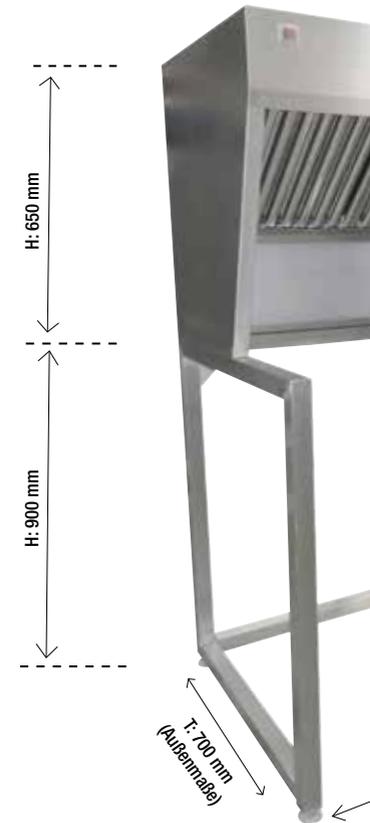
1. Erhöhte Kundenfrequenz.
2. Erweiterung um Snackprodukte und Fingerfood.
3. Zusätzliche oder leistungsstärkere Kochgeräte benötigen mehr Abluftvolumen.
4. Der Neubau oder Umbau des vorhandenen Küchen-Abluft-Systems ist nicht möglich.

Unsere Lösung:

- Ideal für Fisch, Fleisch, Fingerfood und Gemüse
- Beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- Geprüft durch DMT/TÜV Nord Group und 96 % Geruchsbeseitigung zertifiziert
- Gereinigte Sekundärluft für gewerbliche Kleinküchen bis 25 kW
- Für ausschließlich elektrische Kochgeräte geeignet
- Für handelsübliche Gastronomiehäuben bis zu einer Breite von 1.400 mm geeignet

Technische Änderungen vorbehalten

Bestell-Nr.	Abluftleistung (m ³ /h)	Haubenbreite (mm)	Haubentiefe (mm)	Haubenhöhe (mm)	Innenbreite (mm)
THU683	440	683	550	650	603
THU883	700	883	550	650	803
THU1083	700	1083	550	650	1003
THU1283	1050	1283	550	650	1203
THU1483	1050	1483	550	650	1403



Innentiefe (mm)	Außenbreite (mm)	Außentiefe (mm)	Gesamthöhe (mm)	Filter
660	683	700	1550	1
660	883	700	1550	2
660	1083	700	1550	2
660	1283	700	1550	3
660	1483	700	1550	3

Bestell-Nr.	CAT	
Volumenstrom	m³/h	600
Spannung	V/Hz	230 / 50
Leistung	W	200
Stromaufnahme	A	0,8
Maße (BxTxH)	mm	740 x 372 x 532
Gewicht	kg	40



Das Problem:

1. Anbieten von warmen Speisen in kleinen Lokalitäten.
2. Abluft kann nicht nach außen geführt werden.
3. Der Aufstellort der Kochgeräte ist wechselnd.

Unsere Lösung:

- Beseitigt alle Wrasen und Fette
- Gereinigte Sekundärluft für gewerbliche Kleinstküchen bis 25 kW
- Für ausschließlich elektrische Kochgeräte
- Für Mahlzeiten in Kitas, Bistros oder Teeküchen geeignet
- Kochzeit ca. 1 bis 2 Stunden
- Ideal für semiprofessionelle und haushaltsübliche Kochgeräte

Technische Änderungen vorbehalten

Installationsbeispiel



Abbildung kann vom Original abweichen

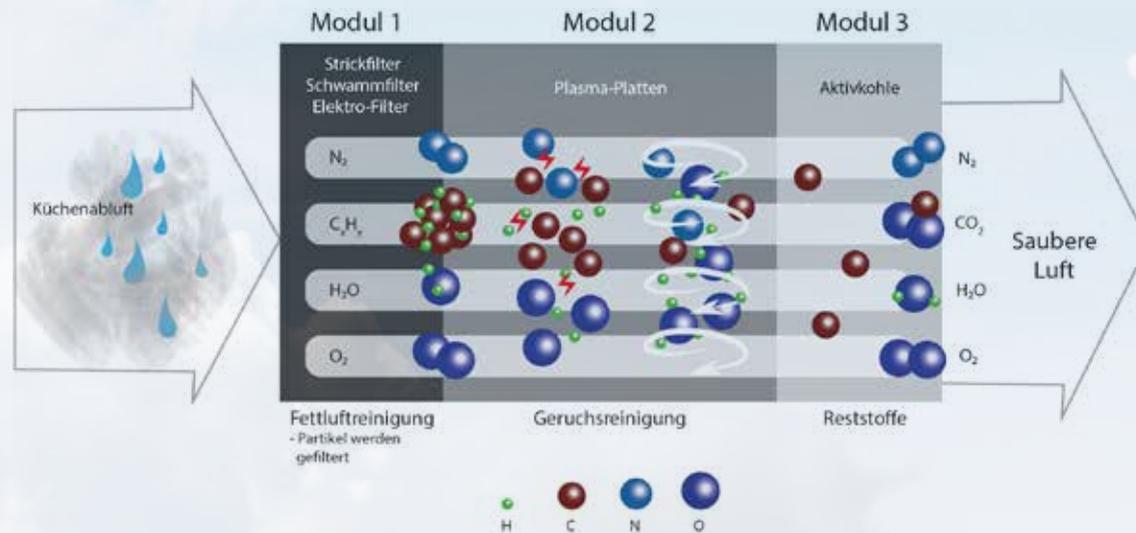
Saubere Luft mit ...

Abluftreinigung



Abbildung kann vom Original abweichen.

CleanAir-Technologie Funktionsprinzip



Abluftreinigung

Was ist Abluft?

Es handelt sich hierbei um verbrauchte Luft, die aus einem Raum frei oder gezwungen abströmt.

Wärme- und feuchteabgebende Geräte sowie Gas- und Feuerquellen verursachen in der Gastronomie reichlich Fette, Rauch und Gerüche in der Luft. Laut VDI 2052 und DIN EN 16282 müssen gewerbliche Küchen über **25 kW** dafür sorgen, dass diese belastete Luft nach draußen gelangt.

Durch die CleanAir-Technologie von **InoxAir®** ist die Abluft kein Problem mehr. In mehreren Stufen wird die Abluft von Schadstoffen gereinigt und kann danach nach außen geleitet werden.

Saubere Luft mit ...

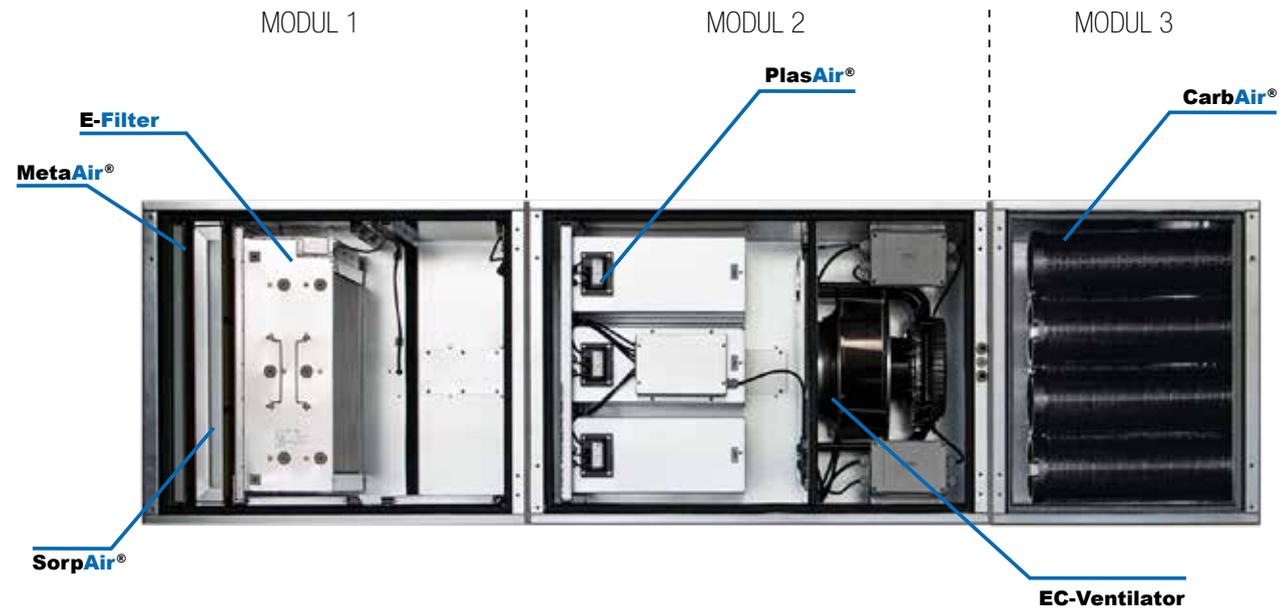


Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	Volumenstrom (m³/h)	Filterleistung (m³/h)	Spannung (V)	Leistung (kW)	Stromstärke (A)	Maße (mm)			Gewicht (kg)	E-Filter
						B	T	H		
CA 3000	3000	2500	400	1,9	3,7	2430	700	700	300	1
CA 5000	5000	3750	400	3,9	7	2500	1000	700	400	2
CA 8000	8000	7500	400	6,21	12	2930	1000	1320	500	4
CA 12000	12000	10000	400	5,9	12	3120	1320	1320	750	4

Modul 1

MetaAir®

Metallstrickfilter für grobe Fettpartikel

SorpAir®

Hochleistungs Sorptionsabscheider für Aerosole und Kleinströpfchen

E-Filter

Elektrostatischer Filter für Rauchpartikel und Blaurauch

Modul 2

PlasAir®

Plasmagenerator gegen alle Geruchsstoffe auf molekularer Basis

Modul 3

CarbAir®

Aktivkohle-Speicherreaktor für Ozon und Nachoxidation von Reststoffen

Das Problem:

1. Eine Erweiterung der Kochgeräte benötigt mehr Abluftvolumen.
2. Fettige Abluft stört die Gäste.
3. Fettablagerungen in Rohrkanälen verursachen hohe Reinigungskosten.
4. Fettablagerungen bedeuten ein hohes Brandrisiko.

Unsere Lösung:

- Reinigungskosten entfallen dauerhaft
- Beseitigt alle Wrasen, Fette & Blaurauch
- Geruchsbeseitigung liegt bei über 90% (von DMT/TÜV Nord Group geprüft)
- Nennvolumenstrom bis max. 12.000 m³/h

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...

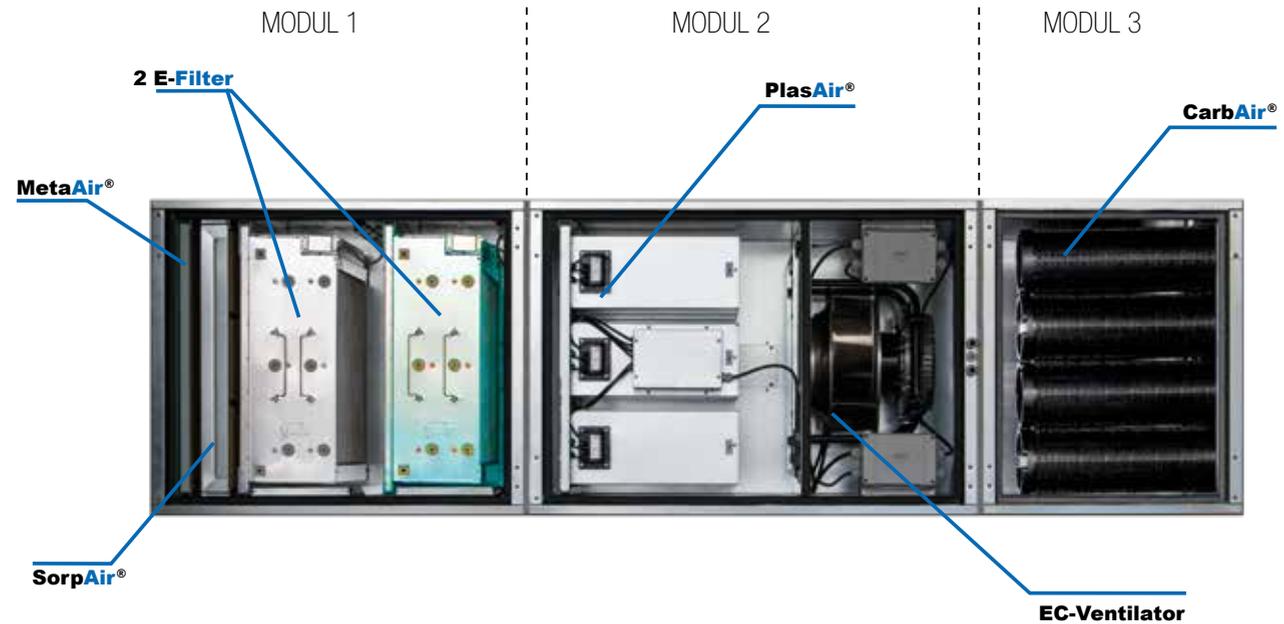


Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	Volumenstrom (m³/h)	Filterleistung (m³/h)	Spannung (V)	Leistung (kW)	Stromstärke (A)	Maße (mm)			Gewicht (kg)	E-Filter
						B	T	H		
CA 3000-L	3000	2500	400	1,9	3,7	2430	700	700	320	2
CA 5000-L	5000	3750	400	3,9	7	2500	1000	700	420	4
CA 8000-L	8000	7500	400	6,21	12	2930	1000	1320	520	8
CA 12000-L	12000	10000	400	5,9	12	3120	1320	1320	770	8

Modul 1

MetaAir®

Metallstrickfilter für grobe Fettpartikel

SorpAir®

Hochleistungs Sorptionsabscheider für Aerosole und Kleinsttröpfchen

E-Filter

2 elektrostatische Filter für Rauchpartikel und Blaurauch

Modul 2

PlasAir®

Plasmagenerator gegen alle Geruchsstoffe auf molekularer Basis

Modul 3

CarbAir®

Aktivkohle-Speicherreaktor für Ozon und Nachoxidation von Reststoffen

Das Problem:

1. Eine Erweiterung der Kochgeräte benötigt mehr Abluftvolumen.
2. Fettige Abluft stört die Gäste.
3. Fettablagerungen in Rohrkanälen verursachen hohe Reinigungskosten.
4. Fettablagerungen bedeuten ein hohes Brandrisiko.

Unsere Lösung:

- Reinigungskosten entfallen dauerhaft
- Beseitigt alle Wrasen, Fette & Blaurauch
- Geruchsbeseitigung liegt bei über 90 % (von DMT/TÜV Nord Group geprüft)
- Nennvolumenstrom bis max. 12.000m³/h

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...

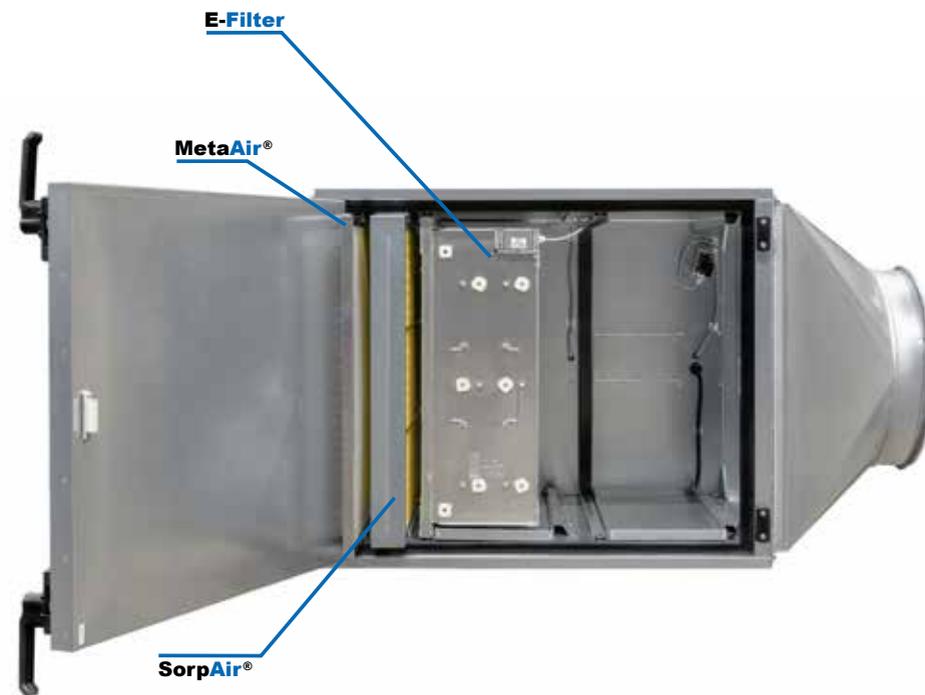


Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	Volumenstrom (m³/h)	Filterleistung (m³/h)	Druckverlust (Pa)	Spannung (V)	Leistung (W)	Stutzen (Ø)	Maße (mm)			Gewicht (kg)	E-Filter
							B	T	H		
CAF 3000	3000	2500	235	230	16	400	827	695	695	ca. 80	1
CAF 5000	5000	3750	235	230	25	500	827	999	695	ca. 110	2
CAF 8000	8000	7000	235	230	64	600	827	999	1319	ca. 220	4
CAF 12000	12000	10000	235	230	100	710	827	1319	1319	ca. 320	4

Modul

MetaAir®

Metallstrickfilter für grobe Fettpartikel

SorpAir®

Hochleistungs Sorptionsabscheider für Aerosole und Kleinsttröpfchen

E-Filter

Elektrostatischer Filter für Rauchpartikel und Blaurauch

Das Problem:

1. Eine Erweiterung der Kochgeräte benötigt mehr Abluftvolumen.
2. Fettige Abluft stört die Gäste.
3. Fettablagerungen in Rohrkanälen verursachen hohe Reinigungskosten.
4. Fettablagerungen bedeuten ein hohes Brandrisiko.

Unsere Lösung:

- Reinigungskosten entfallen dauerhaft
- Beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- In 4 Größen verfügbar, je nach Bedarf
- Nennvolumenstrom bis max. 12.000m³/h

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...

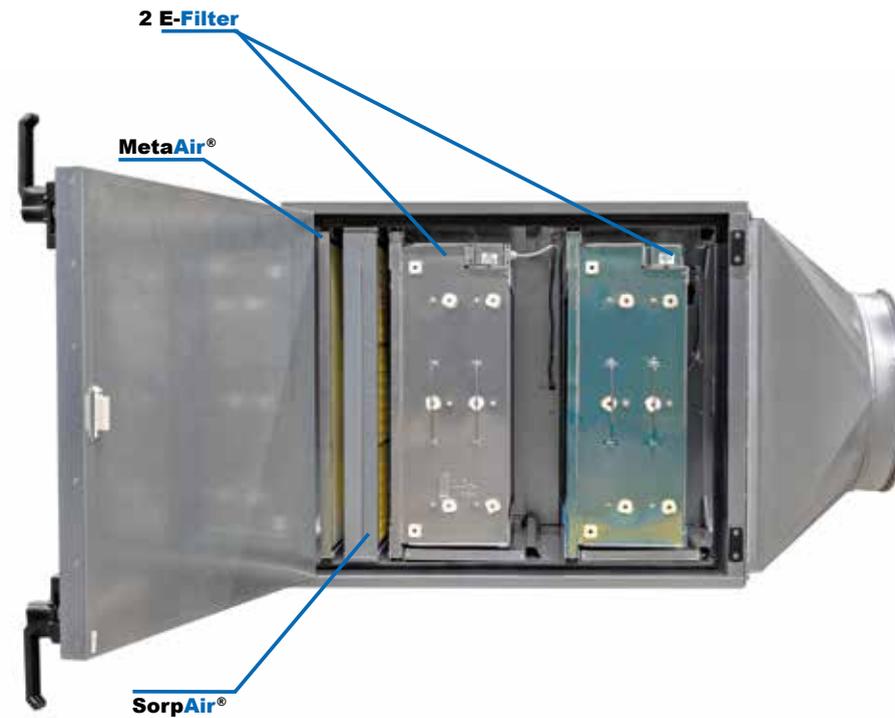


Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	Volumenstrom (m³/h)	Filterleistung (m³/h)	Druckverlust (Pa)	Spannung (V)	Leistung (W)	Stützen (Ø)	Maße (mm)			Gewicht (kg)	E-Filter
							B	T	H		
CAF 3000-L	3000	2500	300	230	32	400	827	695	695	ca. 100	2
CAF 5000-L	5000	3750	300	230	50	500	827	999	695	ca. 140	4
CAF 8000-L	8000	7000	300	230	84	600	827	999	1319	ca. 280	8
CAF 12000-L	12000	10000	300	230	120	710	827	1319	1319	ca. 400	8

Modul

MetaAir®

Metallstrickfilter für grobe Fettpartikel

SorpAir®

Hochleistungs Sorptionsabscheider für Aerosole und Kleinströpfchen

E-Filter

2 elektrostatische Filter für Rauchpartikel und Blaurauch

Das Problem:

1. Eine Erweiterung der Kochgeräte benötigt mehr Abluftvolumen.
2. Fettige Abluft stört die Gäste.
3. Fettablagerungen in Rohrkanälen verursachen hohe Reinigungskosten.
4. Fettablagerungen bedeuten ein hohes Brandrisiko.

Unsere Lösung:

- Reinigungskosten entfallen dauerhaft
- Beseitigt alle Wrasen, Fette und Blaurauch
- In 4 Größen verfügbar, je nach Bedarf
- Nennvolumenstrom bis max. 12.000m³/h

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...



Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	Luftstrom durch Generator (m³/h)	Luftstrom durch Rohrnetz (m³/h)	Ozonproduktion		Spannung (V)	Leistung (W)	Stromstärke (A)	Maße (mm)			Gewicht (kg)
			g/h	max. g/h				B	T	H	
OGAir-7-2	10 - 40 Unterdruck	4500	3,5	7,0	220 - 240	90	0,4	300	230	400	7
OGAir-11-2	10 - 40 Unterdruck	7000	7,0	10,0	220 - 240	130	0,55	300	230	400	7,5

Installationsbeispiel



OHNE **OGAir®**



MIT **OGAir®**



Abbildung kann vom Original abweichen.

Das Problem:

1. Fettablagerungen in Rohrleitungen, Kanälen und an Ventilatoren verursachen hohe Reinigungskosten.
2. Fettablagerungen verringern das Abluftvolumen.
3. Fettablagerungen sind eine sehr große Brandgefahr.
4. Fettablagerungen erhöhen den Stromverbrauch des Ventilators erheblich.

Unsere Lösung:

- Reinigungskosten werden minimiert
- Nachrüstung einfach und kostengünstig
- Erhöhung des Abluftvolumens
- Minimierung der Brandgefahr
- Reduzierung des Stromverbrauchs
- Schnelle Amortisierung durch längere Kanalreinigungsintervalle
(Preis pro Reinigung beträgt ca. 1.500 - 1.800€)

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...

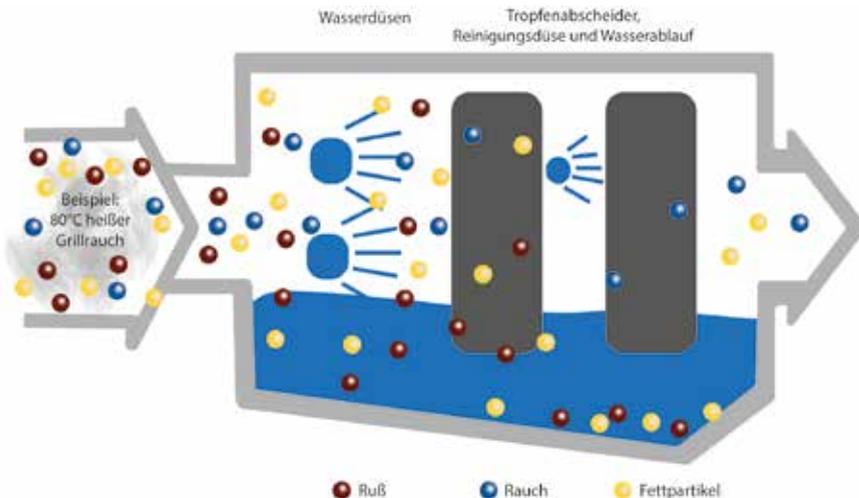


Abbildung kann vom Original abweichen.

Bestell-Nr.	RGW	
max. Volumenstrom	m³/h	2500
Spannung	V/Hz	230 / 50
Leistung	kW	0,83
Stromaufnahme	A	3,6
Maße mit Stützen (BxTxH)	mm	1410 x 833 x 845
Wasserverbrauch	Liter/h	40
Gewicht **	kg	117

** Leergewicht, Gesamtgewicht mit Befüllung ca. 250 - 260 kg

Funktionsprinzip



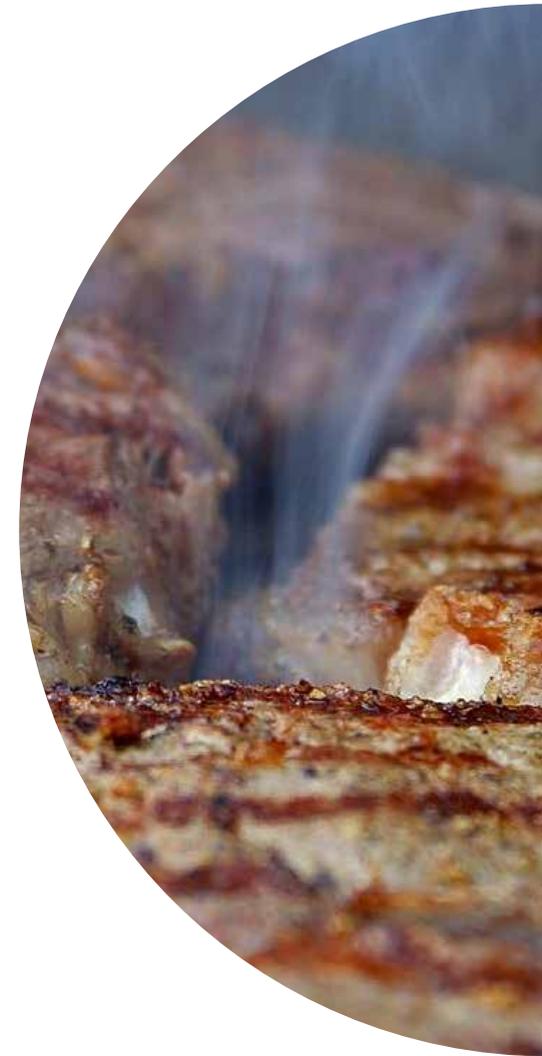
Das Problem:

1. Show-Grillen im Innenraum.
2. Umweltbelastung durch Ruß.
3. Belästigung der Nachbarschaft durch Grillgerüche.
4. Extrem hohe Kosten für die Reinigung.
5. Brandgefahr im Abluftkamin.

Unsere Lösung:

- Perfekt geeignet für Holzkohlegrills, Pizzaöfen und Räucheranlagen
- Ruß und Fett werden nahezu vollständig entfernt
- Filtersystem funktioniert auf Wasserbasis
- Gerüche werden stark minimiert
- Selbstreinigungssystem arbeitet außerhalb der Öffnungszeiten
- Keine Ablagerungen im Abluftkamin

Technische Änderungen vorbehalten.



Saubere Luft mit ...

Wir bieten Ihnen ein umfassendes Service- und Wartungspaket, um Ihre Anlagen effizient und leistungsfähig zu halten.

Bei Inbetriebnahme der Luftnachbehandlungsanlagen durch uns oder einen Servicepartner werden Betreiber und Bedienpersonal vor Ort intensiv geschult.

Unsere lizenzierten Servicepartner bürgen für hohe Qualität und schnellen Einsatz.

Die Vorhaltung von Ersatzteilen ermöglicht es uns, Sie schnell zu bedienen oder von einem der Servicepartner mit einer niedrigen Reaktionszeit betreuen zu lassen.

Die detaillierte Dokumentation Ihrer Anlage mit allen notwendigen Angaben ermöglicht es Ihnen, Ihren täglichen Service einfach und schnell selbst zu erledigen.

Der **E-Filter** wird im Zuge der Wartung von einer zertifizierten Fachfirma getauscht. Die Reinigung kann nicht selbstständig durchgeführt werden.

Bei Fehlermeldungen oder Problemen ist die Fachfirma zu verständigen!

Der Schwammfilter **SorpAir**[®] und der Metallstrickfilter **MetaAir**[®] müssen täglich selbstständig gereinigt werden.

V-0A/B0

Reinigungsanweisung:

MetaAir®

Der verschmutzte Metallstrickfilter muss zunächst mit einem Fettlöser eingesprüht werden. Nach der entsprechenden Einwirkzeit muss der Filter entweder mit warmem Wasser gründlich ausgespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Erst nachdem dieser vollständig getrocknet wurde, kann er eingesetzt werden.

SorpAir®

Die Schwämme des Schwammfilters müssen zunächst aus dem Gerät entnommen werden. Diese können problemlos in der Waschmaschine bei max. 60° C gewaschen werden, allerdings ohne Weichspüler. Nachdem diese vollständig getrocknet wurden, können sie wieder eingesetzt werden.

Saubere Luft mit ...

Ventilatoren



Lüftungsgerät mit
Wärmerückgewinnung



Hauben



Montagematerial



Einwandige Edelstahlrohre



Doppelwandige Edelstahlrohre



Rohrmaterial



Sonderbauten



Saubere Luft mit...

InoxAir[®]

Alfred-Zingler-Straße 36, 45881 Gelsenkirchen
Tel. +49 209 - 386 20 200 - Fax. +49 209 - 386 20 299
E-Mail: cleanair@inoxair.de

www.luftnachbehandlung.de