



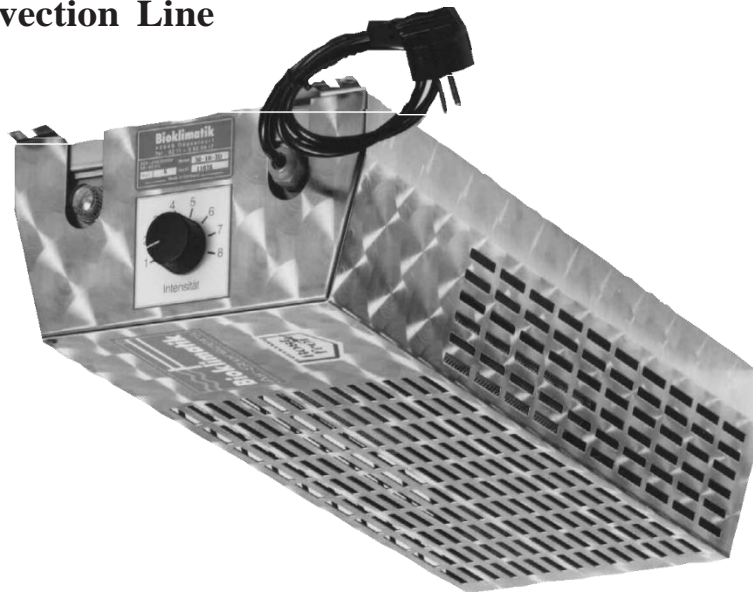
BIO-PURE SERIES

Установка БиПолярной ионизации Bio-Pure

Контроль плесени, бактерий и запахов

Разработано специально для пищевых помещений и производств.

The Convection Line



Полностью готовая к работе конвекционная установка БиПолярной ионизации

ВIO-PURE (конвекционная установка) является наиболее эффективным средством для контроля микробной контаминации и появляющихся в результате деятельности микробов и бактерий запахов в охлаждаемой и не охлаждаемой среде при обработке пищевых продуктов и их хранении. Данное оборудование уже более 20 лет успешно используется во многих процессах, связанных с хранением и переработкой органической продукции и продуктов питания для улучшения их качества и снижения порчи.

Плесень, бактерии и другие микроскопические организмы переносятся воздушным потоком через биполярное ионизационное поле, где они подвергаются воздействию высоко заряженных ионизированных частиц. Воздействие поля высоко заряженных биполярных ионов убивает бактерии, плесень и другие одноклеточные микроорганизмы и делает их нежизнеспособными. Установка Bio-Pure эффективно работает в температурных условиях от 0,5 ° C до 57 ° C и до 95% относительной влажности.

Дополнительно, модуль BIO-PURE:

- ☑ Предотвращает передачу вкусов между продуктами и сохраняет приготавливаемую и приготовленную продукцию в свежем виде дольше, чем в обычных условиях
- ☑ Контролирует плесневые образования на мясе, колбасе, сыре, овощах, фруктах и выпечке.
- ☑ Снижает порчу, образование усушек и неприглядного вида у охлажденной мясо продукции.
- ☑ Нейтрализует (а не маскирует) неприятные и нежелательные запахи в местах обработки и хранения продукции, кухнях, уборных комнатах и т.д.
- ☑ Контролирует образование и передачу биологических загрязнителей в санитарных зонах

Типы установок Bio-Pure

Установки предназначены для монтажа на потолке, стене или подвешиванию на цепях или тросах. Установки требуют внешнего источника циркуляции воздуха, например от испарителя, фанкойла или внутренней вентиляции. Установка очень эффективна в помещениях со 100%-м приточным воздухом, т.к. нейтрализует запах в его источнике.

BIO-PURE Серия специально разработана для пищевой промышленности и помещений приготовления и обработки пищевой продукции, где поддержание необходимых санитарных норм является ежедневной необходимостью. Корпус установки изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, так что весь блок можно при необходимости помыть за считанные минуты. Весь блок изготовлен из антикоррозийных материалов, что делает его пригодным для жестких условий эксплуатации.

Функция регулирования мощности встроена в корпус установки

Преимущества:

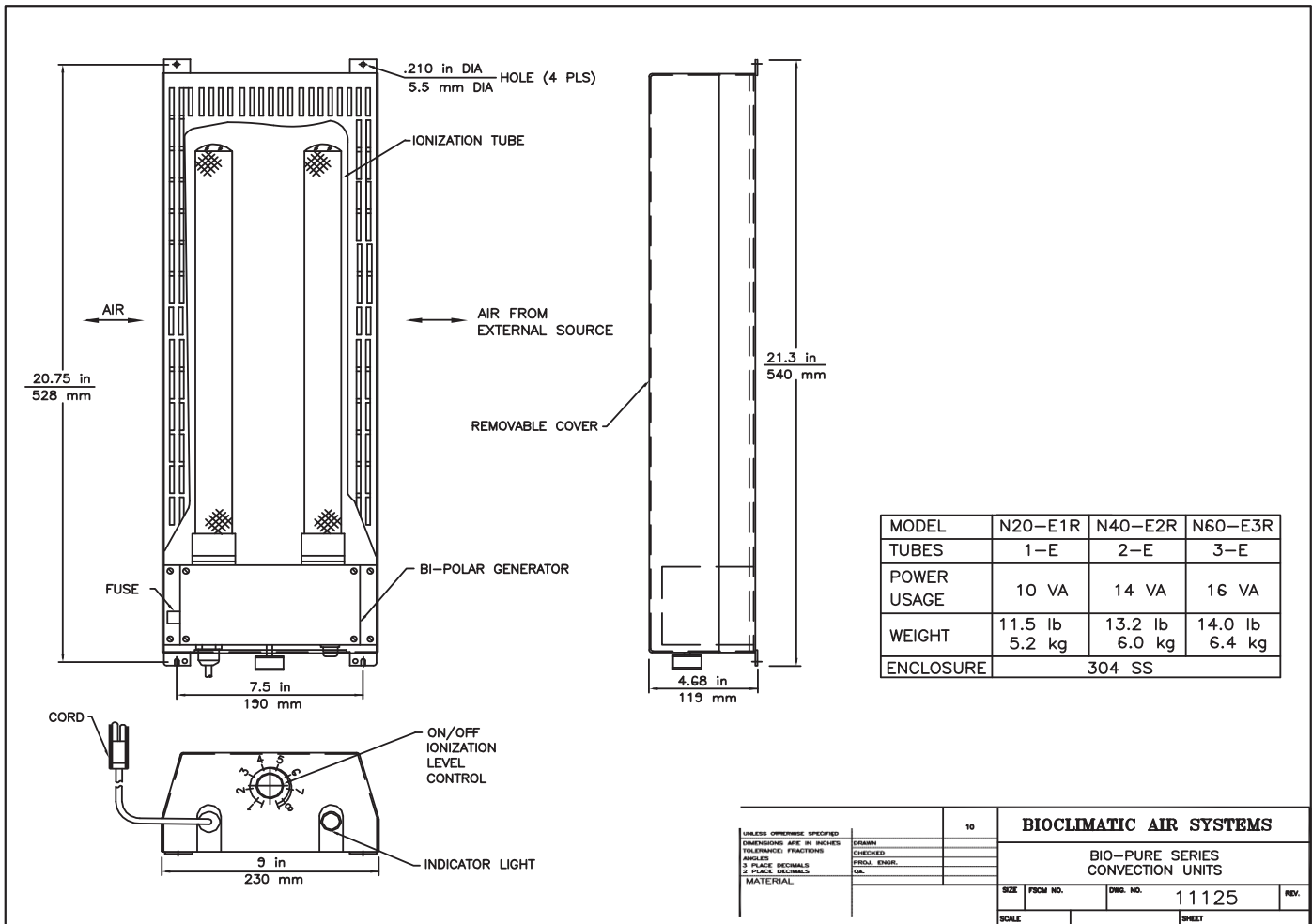
- Конструкция из нержавеющей стали
- Легкость в применении
- Нет фильтров нет нужды в их замене
- Незначительные операционные расходы

Применение:

- Холодильные помещения
- Холодильники для хранения мясо продукции
- Комнаты хранения колбас
- Кухни и зоны приготовления
- Зоны хранения побочной продукции
- Зоны содержания животных

Модели

Спецификации	N20-E1R	N40-E2R	N60-E3R
Обслуживаемый объем	20 м3	40 м3	60 м3
Количество трубок ионизации	1-E	2-E	3-E
Требуемая мощность	10 Вт	14 Вт	16 Вт
Размеры установки	235 x 540 x 118 мм		
Вес	6 кг		



UNLESS OTHERWISE SPECIFIED	10	BIOCLIMATIC AIR SYSTEMS	
CONVERSIONS ARE IN INCHES		BIO-PURE SERIES CONVECTION UNITS	
TOLERANCE: FRACTIONS		SIZE	FRGM. NO.
ANGLES		DWG. NO.	11125
3 PLACE DECIMALS		SCALE	SHEET
2 PLACE DECIMALS			
1 PLACE DECIMALS			
MATERIAL			