









NORDcanopy
OZ 3.0 Otsonaattori

OZ 3.0 Otsonaattori

ETS NORDin otsonointiteknologia sisältää otsonaattorimoduuleita, jotka on integroitu keittiöhuuvin. Ne on suunniteltu erityisesti ravintoloihin ja teollisuuskeittiöihin, joissa vaatimukset rasvan ja hajun minimoimiseksi poistoilmajärjestelmästä ovat isot.

Edistyneillä ominaisuuksilla ohjauspaneeli tekee otsonigeneraattorin käytöstä kätevää ja helppoa.

Otsonipuhdistuksen edut:

-  Tehokas rasvanpoisto
-  Huomattavasti parempi paloturvallisuus
-  Mahdollistaa lämmön talteenoton
-  Vähentää tehokkaasti hajuja
-  Tehokas bakteerien tappamisessa
-  Alhaiset käyttökustannukset



Toiminta

Otsoni (O_3) on erittäin tehokas hapetin, joka sekoittuessaan keittiön poistoilmavirtaan hajottaa rasvan sekä hajuhiukkaset vesihöyryksi, hiilidioksidiksi ja kuiviksi mineraaleiksi.

Huomio! Jotta hajujen ja muiden epäpuhtauksien poisto olisi tarpeeksi tehokasta, otsonin reaktioajan pitää olla poistoilmakanavassa vähintään kaksi sekuntia. Pidempi reaktioaika parantaa tuloksia entisestään. Tämä aika tulee ottaa huomioon keittiön poistoilmajärjestelmän suunnitteluvaiheessa.



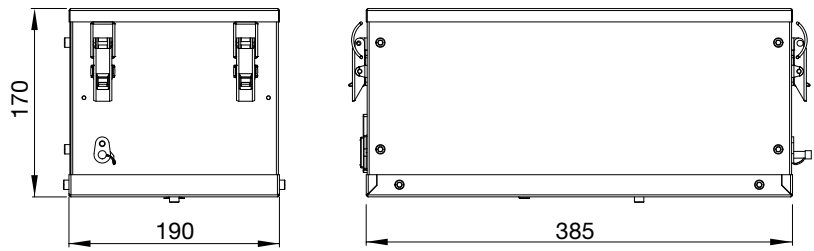
Ilman otsonipuhdistusjärjestelmää



Otsonipuhdistusjärjestelmällä

Tekniset ominaisuudet

Otsonaattori on varustettu alipaineanturilla. Alipaineanturi varmistaa, että otsonaattori käynnistyy vain, kun oikea paine on saavutettu. Päävirtakytkin on varustettu automaattisella 3,15 A sulakkeella.



Otsonaattori	Otsonikapasiteetti* (mg/h)	Maks. teho (W)	Paineen lasku 20 l/s (Pa)	Jännite (V)	Paino (kg)
OZ 3.0	5000	300	60	230	5,4

* Suurin otsoniteho mitattiin seuraavissa olosuhteissa: mitattuna 10 m päässä otsonaattorista, tuloilman lämpötila 20 °C ja suhteellinen kosteus 20%.

Materiaali: AISI 316L haponkestävä teräs
 Käyttölämpötila: -25 to +40°C
 Mitat: 385x170x190 mm

Ohjauspaneeli

Kaikkia otsonaattoreita ohjataan älykkästä keskusohjauspaneelistä. Ohjauspaneeli monitoroi jokaisen yksittäisen otsonaattorimoduulin toimintaa ja hälyttää virhe- tai vikatilanteissa. Ohjauspaneeli monitoroi kaikkia tiloissa olevia otsonaattoreita edistyneellä ohjaus- ja raportointitekniikalla, ja se voidaan liittää joko BACnet- tai Modbus-ohjattuihin järjestelmiin, mikä mahdollistaa etähallinnan joko paikallisverkon tai internetin kautta. Verrattuna muiden valmistajien otsoni- ja UV-ratkaisuihin, keittiötä kohden tarvitaan vain yksi ohjauspaneeli, asennettujen otsonaattoreiden määrästä riippumatta.

Edut:

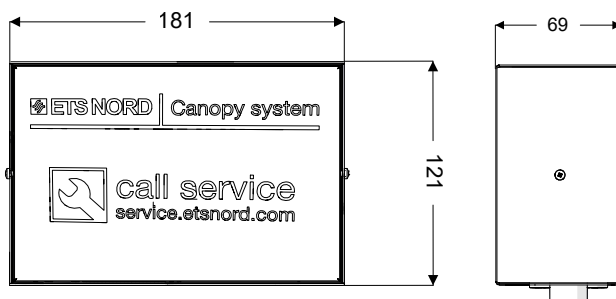
- Yhteensopivuus kiinteistöautomaation kanssa.
- Etähallinta (IoT).
- Mahdollisuus tiedon visualisointiin ja historiaan.
- Helppo ja turvallinen käyttää.

EtherNet/IP™

Modbus

BACnet®

Mitat



Tällä symbolilla merkityt tuotteet on toimitettava hävityksen yhteydessä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen.

Lisätietoja asennuksesta ja teknisistä ominaisuuksista saat lähetyksesi mukana toimitetuista tuoteohjeista.



ETS NORD Suomi

Osoite: Pakkasraitti 4
04360 Tuusula

Puhelin: +358 40 184 2842
info@etsnord.fi
www.etsnord.fi

ETS NORD suunnittelupalvelu –

asiantuntijapalvelu ammattikeittiöiden huuvien suunnitteluun

Asiantuntijamme palvelevat sinua osoitteessa
suunnittelu@etsnord.fi

Lue lisää ETS NORDin suunnittelupalvelusta osoitteessa
<https://www.etsnord.fi/suunnittelupalvelu/>

NORDcanopy-tuoteryhmä

Marcus Hintze
Tuoteryhmäpäällikkö
marcus.hintze@etsnord.fi
+358 44 030 4896



Let's move the air together!