



AVANTAGES

- Destruction des graisses et des odeurs grâce à l'introduction d'ozone dans le réseau d'extraction de la cuisine.
- Élimine les dépôts de graisses dans les conduits et sur le ventilateur d'extraction (maintenance et sécurité).
- Produit Plug&Play avec ventilateur et pressostat montés d'usine.
- Unité compacte et légère pour une installation simplifiée, idéale en rénovation.
- Ne nécessite aucune modification du réseau (pas de pertes de charge).
- Simplicité de sélection (quantité d'ozone générée par rapport à un débit max).

GAMME

- Quatre tailles en fonction du débit d'air :
 - Odor Light® 2 40 gr jusqu'à 3 000 m³/h.
 - Odor Light® 2 80 gr jusqu'à 4 500 m³/h.
 - Odor Light® 2 120 gr jusqu'à 6 000 m³/h.
 - Odor Light® 2 240 gr jusqu'à 9 000 m³/h.

DÉSIGNATION

Odor Light® 2	40 Gr
Taille	40 Gr
	80 Gr
	120 Gr
	240 Gr

APPLICATION / UTILISATION

- Traitement des odeurs et des graisses en cuisine professionnelle.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Description	Odor Light®2 40 Gr	Odor Light®2 80 Gr	Odor Light®2 120 Gr	Odor Light®2 240 Gr
Débits d'air traité (m³/h)	3 000	4 500	6 000	9 000
Production d'ozone (g/h)	40	80	120	240
Débits (m³/h)	200			
Alimentation (V)	220			
Dimensions (H x L x P)	185 x 290 x 255			
Poids (Kg)	3,5	5,5	4,5	5,5
Durée de vie du générateur (h)	2 000			

- Boîtier en acier inoxydable.
- Câble d'alimentation avec prise électrique EU (inclus).
- Acoustique < 45 dB.

LIMITES D'UTILISATION

- Utilisation en intérieur uniquement.
- Humidité relative maximum 85%.
- L'ozone est un gaz hyper oxydant qui peut être nocif pour tous les êtres vivants en trop grande concentration dans l'air en cas d'inhalation. Ce gaz à l'odeur « métallique » permet une identification rapide.
- Minimum requis de 10 m de longueur de gaine pour que l'ozone ait le temps d'agir.

ODOR LIGHT® 2

Traitement des odeurs et des graisses en cuisine professionnelle par ozonation

APPLICATION

Odeurs et graisses

TECHNOLOGIE

Générateur d'ozone en céramique

INSTALLATION

Neuf ou rénovation

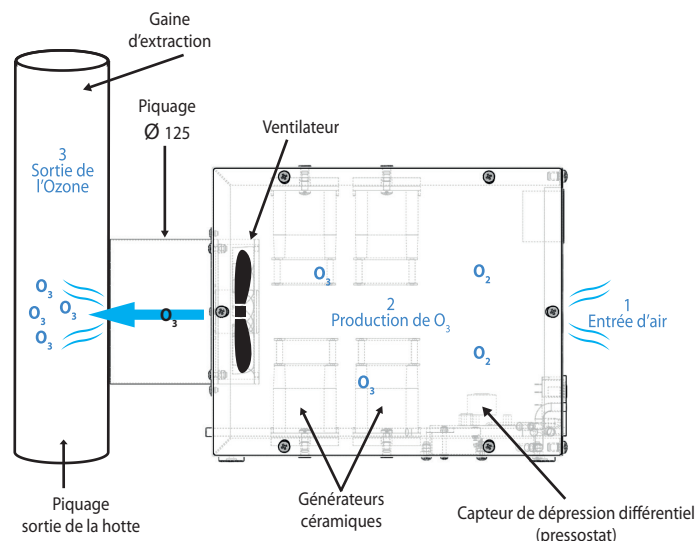
Espace Pro

Commandez en ligne sur
www.espacepro.france-air.com



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

- L'Odor Light® 2 traite l'air vicié directement sur les conduits d'extraction de cuisines professionnelles. La destruction des graisses issues de la cuisson permet de traiter les odeurs avant leur rejet tout en limitant l'accumulation de graisses dans les réseaux et ventilateur d'extraction.
- À partir de l'air ambiant, un générateur céramique -intégré à l'unité- crée de l'ozone qui est injecté directement dans la gaine au plus près de la source d'odeur. L'ozone est un oxydant qui dégrade tous les polluants organiques présents dans l'air et les surfaces (graisses, virus, bactéries, moisissures...).
- Un temps de contact minimum de 2 secondes avec l'air vicié est requis avant extraction de celui-ci pour permettre à l'ozone de réagir avec les odeurs.
- Avec le pressostat monté dans l'unité, l'Odor Light® 2 démarre automatiquement alors de l'activation de la ventilation en cuisine.



Exemple : Pour un débit d'extraction de 4 500m³/h, il faudra sélectionner le modèle Odor Light® 2 - 80Gr. Pour un traitement optimal des graisses et odeurs, une vitesse d'air de 3-4 m/s dans le réseau d'extraction nécessitera une longueur de gaine de 10 m avant le point de rejet de l'air.

CONSOMMABLE

Générateur		Odor Light® 2			
Module	Code	40 GR	80 GR	120 GR	240 GR
10 GR	61044730	4 unités	-	-	-
20 GR	61044731	2 unités	4 unités	-	-
60 GR	61046615	-	-	2 unités	4 unités