

# KEUKENLUCHT REINIGING

REDUCEREN VAN VETTEN EN GEUREN IN VETKANALEN

reinigingstechniek bv  
**Lamers**

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE OM VETAZETTING IN LUCHTKANALEN TE ELIMINEREN

**AirMaid®**

20 000 V

10 000 V

5 000 V

2 000 V

Elimineert vetafzetting en geuren  
in luchtkanalen

- Compatibel met alle ventilatiesystemen
- Eenvoudig te installeren
- Minimaal benodigd onderhoud
- Veel minder schoonmaakkosten
- Functionaliteitsmonitoring en ozonbewaking
- 100% ozon veilig

## IDEAAL VOOR:

- Keukens van restaurants
- Keukens van fastfoodketens
- Keukens van instellingen
- Keukens in recreatieparken
- Grootkeukenbedrijven
- Appartementencomplexen

De AirMaid® V reduceert de hoeveelheid vetafzetting op de luchtkanaalwanden aanzienlijk. Dat vermindert het risico op brand en zorgt voor een aanzienlijke besparing op o.a. schoonmaakkosten, filters, etc. Het zorgt eveneens voor een verlenging van de levensduur van de luchtkanalen. Het jaarlijks reinigen van de Corona cellen met een zachte doek is het enige onderhoud dat de AirMaid® V vraagt. Het vetkanaal blijft schoner.

Makkelijk bedienbaar en  
eenvoudig te reinigen.



De AirMaid® V zorgt voor een aanzienlijk mindere vetafzetting in lucht en ventilatiekanalen. Dat gebeurt door de chemische omzetting van vetdeeltjes en geuren in water en droge mineralen door middel van ozon. Die restproducten verdwijnen vervolgens schadeloos via het ventilatiesysteem.

## VIES, VET EN BRANDGEVAARLIJK!



Zonder AirMaid® V

## NA REINIGING & ONDERHOUD MET DE AIRMAID® V



Met AirMaid® V

# KEUKENLUCHT REINIGING

REDUCEREN VAN VETTEN EN GEUREN IN VETKANALEN

reinigingstechniek bv  
**Lamers**

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE OM VETAZETTING EN GEUREN IN LUCHTKANALEN TE ELIMINEREN

**AirMaid®**

20 000 V  
10 000 V  
5 000 V  
2 000 V

- Compatibel met alle ventilatiesystemen
- Eenvoudig te installeren
- Minimaal benodigd onderhoud
- Veel minder schoonmaakkosten
- Functionaliteitsmonitoring en ozonbewaking
- 100% ozon veilig

## IDEAAL VOOR:

- Keukens van restaurants
- Keukens van fastfoodketens
- Keukens van instellingen
- Keukens in recreatieparken
- Grootkeukenbedrijven
- Appartementencomplexen

Elke vorm van voedselbereiding zorgt voor geuren en chemische dampen. Die geurdeeltjes worden niet afgevangen door conventionele filters.

Met de AirMaid® V in het afvoerkanaal worden de geuren grotendeels geëlimineerd. Elke vorm van voedselbereiding zorgt voor geuren en chemische dampen. Die geurdeeltjes worden niet afgevangen door conventionele filters. Met de AirMaid® V in het afvoerkanaal worden de geuren grotendeels geëlimineerd.

Functionaliteitsmonitoring en ozon bewaking; via het externe controle paneel krijgt u direct inzicht in de functionaliteit van uw AirMaid® installatie.



100% ozonveilig; bij onverhoopte storingen binnen het ventilatiesysteem schakelt de AirMaid® ozon generator zichzelf direct uit.

**Elimineert vetafzetting en geuren in luchtkanalen**



AirMaid® 2 000 V  
AirMaid® 5 000 V  
AirMaid® 10 000 V



AirMaid® 20 000 V

Model	Max. luchtcapaciteit	Ozonproductie	Vermogen	Voltage	Frequentie	Gewicht	Afmetingen LxBxH
2 000 V	1.000 m <sup>3</sup> /uur	2.000 mg/uur	100 W	230V	50 / 60 Hz	10 kg	400x300x237 mm
5 000 V	2.500 m <sup>3</sup> /uur	5.000 mg/uur	100 W	230V	50 / 60 Hz	10 kg	400x300x237 mm
10 000 V	5.000 m <sup>3</sup> /uur	10.000 mg/uur	200 W	230V	50 / 60 Hz	12 kg	400x300x237 mm
20 000 V	10.000 m <sup>3</sup> /uur	20.000 mg/uur	400 W	230V	50 / 60 Hz	24 kg	405x575x255 mm