

**PlasmaNorm**은 재순환 공기를 사용하는 응축식 후드로서 요리과정 등에서 발생하는 연기(blue smoke)를 제거해주는 장치입니다.

스티머 및 콤비형 스팀 오븐을 위한 응축식 후드



제품적용분야:

1)PlasmaNorm이 지닌 고효율의 공기처리 기능은 해당 제품의 완전히 새로운 영역에의 적용을 가능하게 합니다. 즉, PlasmaNorm에 장착된 다이내믹한 기능의 평행 노즐(parallel nozzles)은 이전까지는 볼 수 없었던 뛰어난 효율로 요리 과정시 발생하는 연기를 잡아냅니다.

2)이상과 같은 특성으로 인해 plasmaNorm은 스티머(steamer, 찜 요리기구) 및 콤비형 스팀 오븐(combi steam oven) 등에 직접 사용할 수 있습니다. 요리기구의 도어를 조심스럽게 여는 순간에도 연기는 순식간에 다량 배출되는데 이 같은 연기를 한꺼번에 잡아낼 수 있는 것은 plasmaNorm에 장착된 평행 노즐뿐입니다.

3)PlasmaNorm은 일반 요리, 그리고 볶음, 굽기, 튀김 요리 등의 과정에서 발생하는 증기(연기)를 완벽하게 빨아들인 후 처리, 정화시킴으로써 궁극적으로 연기 발생의 수준을 이전까지는 달성될 수 없었던 수준으로까지 낮추어 주며 이에 따라서 실내가 요리로 인해 발생하는 기름기, 단백질, 연무, 냄새 등에 의해 오염되지 않도록 해 줍니다. 이는 또한 plasmaNorm의 작동시 온전히 재순환 공기만 사용될 수 있도록 해줍니다.

4)PlasmaNorm 사용후 남는 폐열(waste heat)은 냄새가 없으며 외부로 쉽게 배출되거나 폐열 재활용 장치로 쉽게 공급될 수 있습니다.

BÄRO GmbH & Co. KG ■ Wolfstall 54-56 ■ D-42799 Leichlingen ■ Tel. +49 (0) 2174/79 90 ■ Fax +49 (0) 2174/79 97 99 [www.baero.com](http://www.baero.com) ■ [info@baero.com](mailto:info@baero.com)09/2009 – We reserve the right to make technical changes

BUSAN OFFICE:KOREA BARO Co.,Ltd

1711 ho, Ace High Tech 21 , 1470, Uh-dong, Haeundae-gu, Busan, Korea(Rep)

TEL:82-51-621-5981 FAX:82-51-621-5984 E-Mail:barolight@korea.com Zip-Code:612-020

SEOUL OFFICE:2F,Nasan B/D,243-4 Yangjae-Dong,Seocho-gu,Seoul Korea(Rep)

[www.barouvc.co.kr](http://www.barouvc.co.kr)

[www.baerolights.co.kr](http://www.baerolights.co.kr)

**Baro Air Hygiene의 모든 제품은 엄격한 품질 규정에 의해 만들어진 독일 제품입니다.Made In Germany**