

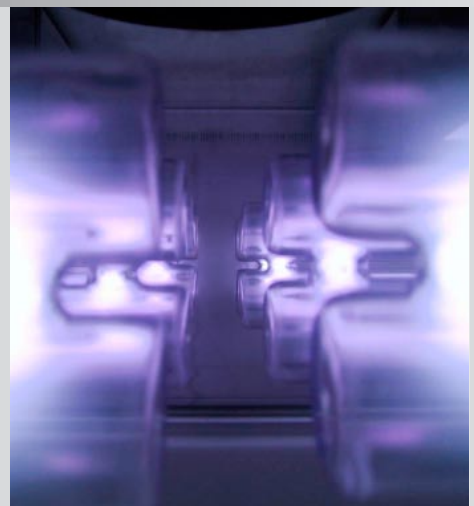


BÄRO[®]

Entkeimung mit System

FETTFREIE ABLUFT GARANTIERT

Sorgen Sie für eine
saubere Abluft –
mit dem innovativen
KitTech von BÄRO





Das muss nicht sein: Fettrückstände und strenge Gerüche in Abluftk

Ob in der Lebensmittelindustrie oder auch in der (Groß-)Küche: Überall dort, wo bei Arbeitsprozessen Fette erhitzt werden bzw. gebraten, gekocht oder frittiert wird, entsteht eine stark fettbelastete und teils auch sehr streng riechende Abluft.

Das führt nicht nur zu einer Geruchsbelästigung in der direkten Umgebung, sondern es verursacht auf Dauer auch unnötig hohe Betriebskosten.

Denn: Die meist erhebliche Fettversottung in den Abluftkanälen macht eine regelmäßige chemische Reinigung und umfangreiche Wartungsarbeiten unumgänglich.

Ein weiteres Problem: Je mehr Fettrückstände sich in den Abluftanlagen ansammeln, desto höher ist die Gefahr eines Brandes.

Die Lösung – das neue BÄRO KitTech

Mit dem innovativen KitTech hat BÄRO ein sehr sauber arbeitendes UV-C-Ozon-Reinigungssystem entwickelt, das alle Anforderungen an moderne Abluftprozesse optimal erfüllt und ohne großen Aufwand auch in bestehende Anlagen integriert werden kann.

Der einzigartige Aufbau des KitTech ermöglicht eine konsequente Reinigung der Abluft, minimiert den Wartungsaufwand und reduziert – durch die Fettfreiheit – auch die Brandgefahr. Durch die Anwendung vom KitTech ist ein brandlastfreier Betrieb gewährleistet, was eine Reduzierung der Versicherungsbeiträge bewirken kann. (Sprechen Sie mit Ihrer Versicherung!) So können Sie mit dem BÄRO KitTech je nach Anwendung bis zu 99% des Fetts beseitigen und sogar bis zu 90% des Geruchs.

Das KitTech von BÄRO entspricht der DIN 18869-7.

So funktioniert das BÄRO KitTech

Das Prinzip ist einfach: Innerhalb des KitTech wird die verunreinigte Luft mit UV-C-Ozon-Speziellampen bestrahlt und damit eine fotolytische Oxidation ausgelöst. Das heißt: Die organischen Substanzen wie Fette und Geruchsstoffe werden kalt verbrannt und so zerstört. Alle bei diesem Vorgang entstehenden Rückstände sind zu 100% biologisch abbaubar und verlassen das System mit dem Abluftstrom – fettfrei und geruchsminimiert.

Weiteres Plus

Das im KitTech erzeugte Ozon bewirkt eine permanente Regeneration des – optional zum Einsatz kommenden – Aktiv-Kohlefilters bzw. Katalysators. Entsprechend entfällt ein regelmäßiger und kostenintensiver Filter-Austausch genauso wie auch die chemische Reinigung des Systems.

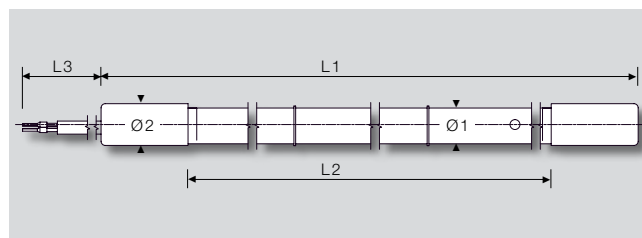
Die Anwendungsbereiche des BÄRO KitTech:

- Lebensmittelindustrie
- Gastronomie und (Groß-)Küchen
- Fast-Food-Restaurants
- Schnell-Imbiss
- Fleisch- und Fischindustrie

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Minimierung von Wartungs- und Reinigungskosten
- Deutliche Reduzierung der Brandgefahr
- Verlängerung der Lebensdauer aller bautechnischen Komponenten des Abluftsystems
- Der Einsatz von Aktiv-Kohlefiltern ermöglicht eine ideale Kombination mit Wärmetauschern oder Umluftführung. Diese bedeutet eine schnelle Amortisierung der Anlage.

Das kompakte und vielfältig lieferbare KitTech von BÄRO lässt sich problemlos neu installieren oder in vorhandene Abluftsysteme integrieren und arbeitet wesentlich effizienter als z. B. thermische Verbrennungsverfahren – 365 Tage im Jahr. Da für den Einsatz des KitTech keine Chemikalien benötigt werden, entstehen weder Abwasser- und Luftbelastungen noch schädliche Rückstände.



Technische Beschreibung	Ozonerzeugender Amalgam-UV-C-Strahler aus synthetischem Quarz			
	100 Watt		220 Watt	
Anschlussleistung	100 Watt		220 Watt	
Strahlungsfluss bei 185 nm	9 Watt (4,8 g Ozon/h)		19 Watt (10 g Ozon/h)	
Strahlungsfluss bei 254 nm	35 Watt		77 Watt	
Länge L1	600 mm		1.200 mm	
Länge L2	500 mm		1.100 mm	
Länge L3	700 mm		700 mm	
Durchmesser 1	19 mm		19 mm	
Durchmesser 2	23 mm		23 mm	
Lufttemperatur Haube	bis 40° C	ab 40° C	bis 40° C	ab 40° C
Artikelnummer	3610003L	3610003H	3622003L	3622003H
Nutzlebensdauer*	10.000 Stunden		10.000 Stunden	

* entspricht bei einem Tagesbetrieb von 8 Stunden ca. 3 Jahre

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!

Wenn Sie in Zukunft auf eine geruchsminimierte und fettfreie Abluft setzen und dabei Betriebskosten einsparen möchten: Rufen Sie uns an oder senden Sie uns das beiliegende Fax-Formular ausgefüllt zurück. Wir beraten Sie gerne persönlich zu den Möglichkeiten und Vorteilen des neuen KitTech in Ihrem Unternehmen.

Fax (021 74) 799-799

Wir interessieren uns ...

... für die Einsatzmöglichkeiten des neuen KitTech von BÄRO

Bitte rufen Sie mich an unter

Ich wünsche einen Beratungstermin vor Ort.

Mein Anwendungsbereich:

- Lebensmittelindustrie
- Gastronomie/Küchen
- Fast-Food-Restaurants
- Schnell-Imbiss
- Fleisch- und Fischindustrie
- Sonstiges

Absender

Name, Vorname

Firma

PLZ, Ort

Straße, Hausnummer

Telefon, Telefax

E-Mail

Ort, Datum

Firmenstempel, Unterschrift

BÄRO®

Entkeimung mit System

Wolfstall 54-56

42799 Leichlingen

Telefon 021 74 / 799 - 505

Fax 021 74 / 799 - 799

baero-technology@baero.de

www.baero.de