



Baureihe aerotec

Luftentkeimung – die Grundlage für bessere Ergebnisse. Denn der Einsatz von Bioclimatic-Luftentkeimern in der Lebensmittelverarbeitung schafft optimale Reife-, Lager- und Hygienebedingungen. Die Luftentkeimung wirkt der Luftbelastung durch Bakterien, Viren, Keime, Geruchsmoleküle und Staubpartikel wirksam und nachhaltig entgegen. Lebensmittel werden vor schnellem Verderb und Schimmelbefall geschützt. Waren lassen sich länger lagern und bleiben spürbar länger frisch und appetitlich.

Lästige Gerüche und Geruchsübertragungen werden vermieden. Trockenschwundverluste werden auf ein Minimum reduziert.

Die Geräte der Serie **aerotec** werden fest installiert und sind in Edelstahlausführung für Dauerbetrieb konzipiert. Sie gehören zur Grundausstattung eines leistungs- und umweltbewußten Betriebes. In der Lebensmittelverarbeitung, in Lager- und Verkaufsräumen, in Fleischereibetrieben, in Kühl- und Reiferäumen sowie in geruchsintensiven Betrieben und der Tieraufzucht und -haltung.

aerotec IR mit integriertem Regler

Geräte mit Edelstahlgehäuse und 1-, 2- bzw. 3-facher Röhrenbestückung unterschiedlicher Leistungsintensität und Größe. Zur steckerfertigen Festmontage an der Decke.

aerotec für separate Steuerung

Geräte mit Edelstahlgehäuse und 1-, 2- bzw. 3-facher Röhrenbestückung unterschiedlicher Leistungsintensität und Größe. Zur Festmontage an der Decke. Steuerung mit separater Intensitätsregler-Einheit IR 50. Steuerung von mehreren Einzelgeräten mit einem Regler gleichzeitig möglich.

airoclean