



**E**ste produto é único e foi concebido exclusivamente para o uso nos sistemas da Purified Air, como contra-agente dos odores de comida dos sistemas de exaustão das cozinhas de restaurantes ou outros estabelecimentos de confecção de comidas. O **ELIMINODOR**® foi desenvolvido com tecnologia da era espacial e é uma mistura especial de óleos e químicos que neutralizam os odores de comida. Esta mistura não deve ser usada em conjunto com outros produtos, pois irá eliminar a sua eficácia e terá como consequência a danificação do equipamento. A concepção deste sistema garante uma utilização mínima de produto para a obtenção de óptimos resultados. Dosagem aproximada: um litro para três semanas, em condições normais de utilização.

#### GARANTIA DO PROCESSO

**ELIMINODOR**® combinado com os sistemas da Purified Air, pode reduzir os odores da confecção de comida até 90%.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO SISTEMA ON 100

Alimentação:	220/240V 50 Hz (ou outras por encomenda)
Consumo:	40 Watts
Peso:	12.25 Kg
Capacidade:	até 15,000m <sup>3</sup> /h exaustão de ar
Voltagem Ionização:	15 Kv negativos

### DIMENSÕES ON100



A concepção de sistemas de controlo de exaustão de cozinhas é muito variado. A localização e o tipo de comida confeccionada têm requerimentos diferentes e podem necessitar de diferentes equipamentos adicionais. O equipamento deste folheto foi concebido para ser usado em conjunto com outros equipamentos nossos.

A Purified Air Limited, tem à sua disposição um serviço de coasulta grátis e dá-lhe assistência na concepção do seu projecto..



**purified air**<sup>®</sup>  
providing a better environment

Purified Air Limited, Lyon House,  
Lyon Road, Romford, Essex RM1 2BG England  
Tel: 01708 755414 Fax: 01708 721488  
E-mail: enq@purifiedair.co.uk  
www.purifiedair.co.uk

**METEC**

Espaço Comercial: Rua Teófilo Carvalho dos Santos  
6-A, 1600-773 Lisboa/Portugal  
Telefone/Phone: +351 217 970 291 Telefax: +351 217 580 055  
Sede: Campo Pequeno, 38, 1000-080 Lisboa / Portugal  
Fábrica: Ramalhal / Torres Vedras  
Contribuinte: 500 189 226 E-mail: comercial@metec.pt

# Neutralizador Odores ON100



**purified air**<sup>®</sup>  
providing a better environment

**METEC**

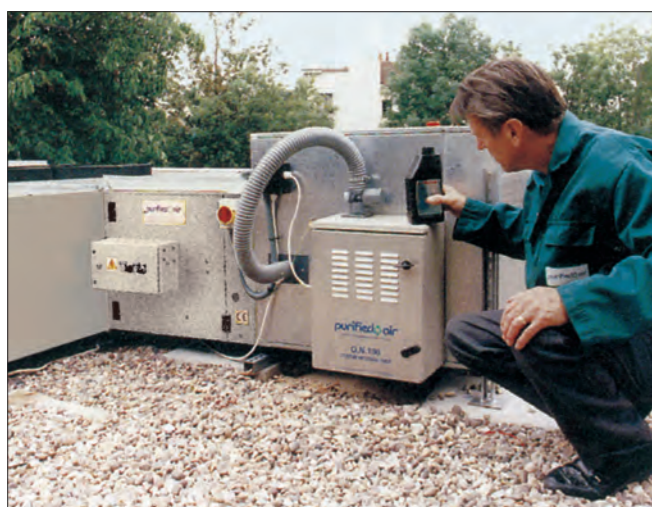
# Neutralizador de Odores ON100

## Como funciona o controlo de odores nos sistemas de extracção das cozinhas industriais

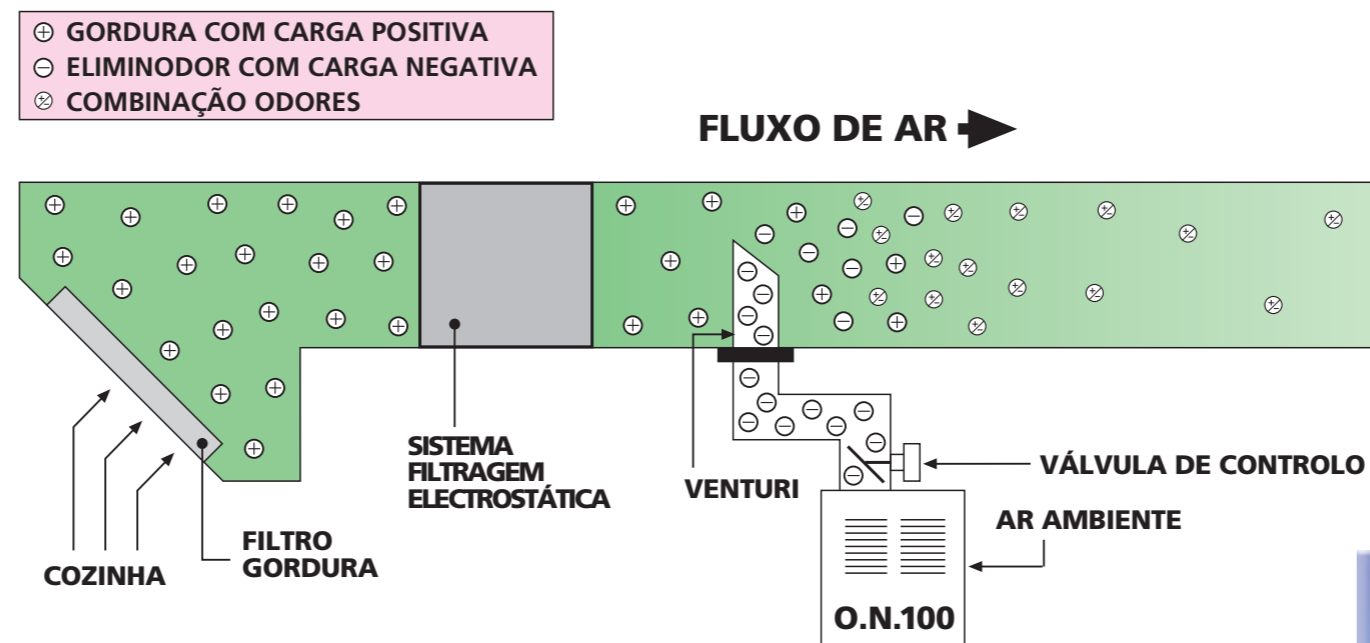
O sistema ON100 foi desenvolvido com tecnologia patenteada pela Purified air limited que combina tecnologias físicas e químicas para tratar e eliminar odores de comida emitidos pelos restaurantes e outros tipos de estabelecimentos de confecção de comida. Existe uma grande procura mundial do ON100 e produtos associados, devido à sua fácil instalação e manutenção. Quando devidamente instalados, a redução de odores pode ter uma eficácia de até 90%

### ALGUMAS VANTAGENS DO SISTEMA ON100:-

- Controle imediato de odores
- Eficiência até 90%
- Visualização do nível de Agente Neutralizador
- Totalmente ajustável
- Manutenção fácil e econômica
- Fácil instalação em sistemas novos ou já existentes
- Não provoca resistência no fluxo do ar
- Fácil utilização



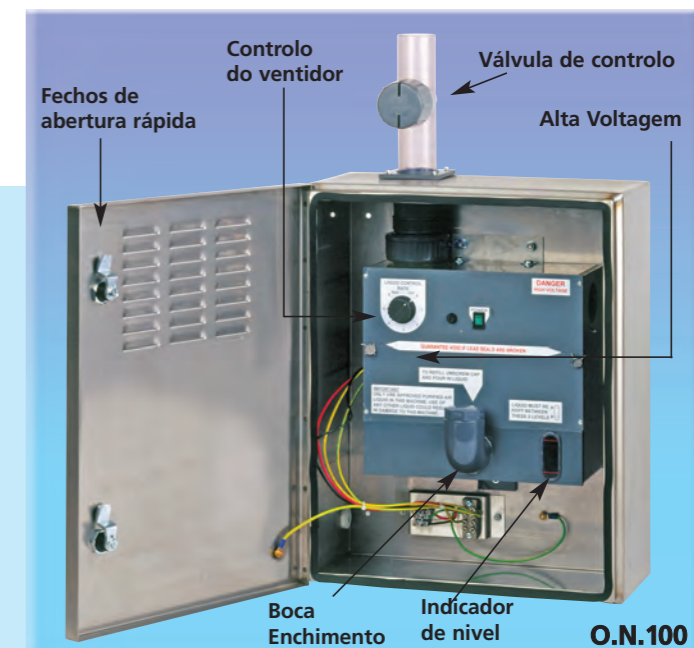
ON100 numa instalação na cobertura de um edifício, com um filtro electrostático



### NEUTRALIZADOR DE ODORES

**FUNCIONAMENTO:** O fluxo do ar tem que ser limpo primeiro da maioria das partículas contaminantes, constituídas por hidrocarbonetos e gorduras em estado de vapor, sendo então a fase gasosa tratada pelo ON100. O ar ambiente é puxado para a unidade e misturado com um produto químico de odores. Forma-se um vapor que é então ionizado com uma carga de potencial negativo de 15.000 volts. O vapor passa por um tubo não condutor e é introduzido no centro da conduta através de um venturi. A conduta é carregada positivamente pelo mesmo circuito de alta tensão, o que faz com que o ar contaminado com odores seja carregado com carga potencial oposta à do vapor carregado negativamente. A diferença de carga entre o ar contaminado e o vapor neutralizador, faz com que os dois se combinem electricamente, após o que ocorre uma reação química que neutraliza os odores.

A única manutenção que é necessária é repor regularmente o nível do agente químico (Eliminador). Em condições normais aconselhamos uma verificação entre duas a seis semanas, dependente do uso, aconselhamos também uma vistoria anual para revisão da própria máquina



### SISTEMA DE FILTROS ELECTROSTÁTICOS

Os Precipitadores electrostáticos são utilizados para retirar gordura e fumos (hidrocarbonetos) das extracção dos fumos das cozinhas. Estes aparelhos são altamente eficientes, podendo remover partículas até 0,01 micron, com uma eficiência de 90%. São usados antes dos sistemas de passivação de odores (ON100). São equipamentos modulares de 2.500 m³/h, 5.000m³/h e 7.500m³/h.

