

# AEROTEC

SCHLUSS MIT UNANGENEHMEN GERÜCHEN IM UMFELD VON LEERGUTAUTOMATEN, KUNDENTOILETTEN & INNENLIEGENDEN MÜLLRÄUMEN.



Die Luftentkeimung von Viren, Bakterien und Mikroorganismen ist die Grundlage für sichere Luft. Der Einsatz von bioclimatic Ionisationssystemen im Lebensmitteleinzelhandel schafft ein optimales, sicheres und gesundes Einkaufserlebnis.

## Die Luftionisation wirkt der Luftbelastung durch

Viren, Bakterien, Keimen, Mikroorganismen, Geruchsmoleküle, Schadstoffen und Gasen wirksam und nachhaltig entgegen. Lästige Gerüche und Geruchsübertragungen werden vermieden. Die Luft wird merklich sauberer und das Wohlbefinden der Kunden gesteigert. Lebensmittel werden vor schnellem Verderb und Schimmelbefall geschützt. Waren lassen sich länger lagern und bleiben spürbar länger frisch und appetitlich.

Trockenschwundverluste werden auf ein Minimum reduziert. Die **AEROTEC-Serie** ist für die feste Installation und aufgrund der Edelstahlausführung für den Dauerbetrieb konzipiert. Sie gehört zur Grundausstattung eines leistungs- und umweltbewussten Betriebes. Diese **bioclimatic** Geräte wirken in allen relevanten Bereichen des Lebensmitteleinzelhandels ob im Thekenbereich, in der Pfandrückgabe oder auch in Aufenthaltsräumen.

## Auswirkung ionisierter Luft:



**Inaktivierung von Viren**  
und Krankheitserregern inkl. SARS-CoV-2 um bis zu 99,99%



**Sichere und gesunde Luft**  
in Lebens- und Arbeits-räumlichkeiten aller Art



**Minderung von Gerüchen,**  
Feinstaub und Reizstoffen  
für eine geruchsneutrale Luft



**Zertifizierte Wirksamkeit**  
für Ihre Sicherheit bei jedem  
bioclimatic Produkt



## AEROTEC

Der **bioclimatic AEROTEC** ist zur steckerfertigen Festmontage mit Edelstahlgehäuse an der Decke oder Wand vorgesehen. Je nach Leistungsintensität und Raumgröße wird unterschieden zwischen ein-, zwei- oder auch dreifacher Röhrenbestückung. Die Steuerung erfolgt entweder mit dem im Gehäuse integrierten oder separaten Intensitätsregler. Mit diesem ist auch eine Steuerung von mehreren Einzelgeräten gleichzeitig möglich.

MADE  
IN  
GERMANY








# AEROTEC

Sichere und gesunde Luft für optimale Reife-, Lager- und Hygienebedingungen in der Lebensmittelverarbeitung. Wartungsarm und unsichtbar ein neues Einkaufserlebnis schaffen.

## Das Funktionsprinzip

Die Geräte von **bioclimatic** arbeiten nach einem natürlichen Vorgang in der Natur: dem Prinzip der Luftionisation. Neutrale Sauerstoffmoleküle werden dabei durch die „Dielektrische Barrierentladung“ (DBE) mittels einer speziellen Ionisationsröhre negativ und positiv aufgeladen. Es entstehen Sauerstoffcluster, die aufgrund ihres hohen Energiepotentials die Eigenschaft haben, Keime, Bakterien und Geruchsmoleküle zu neutralisieren und Viren zu inaktivieren.

Modell	Abmessungen B x H x T	Gewicht	Röhren- bestückung	Max. Auf- nahmeleistung	Maximale Raumgröße
<b>mit integriertem Regler</b>					
 5 IR	410 x 115 x 82 mm	2,9 kg	1 x IRC	5	5 m <sup>3</sup>
10 IR		5,0 kg	1 x IRD	7	10 m <sup>3</sup>
20 IR		5,1 kg	1 x IRE	7	20 m <sup>3</sup>
 30 IR	543 x 235 x 115 mm	5,2 kg	2 x IRD	10	30 m <sup>3</sup>
40 IR		5,3 kg	2 x IRE	10	40 m <sup>3</sup>
60 IR		5,5 kg	3 x IRE	15	60 m <sup>3</sup>
 90 IR	702 x 235 x 115 mm	6,5 kg	3 x IRF	25	90 m <sup>3</sup>
<b>ohne integriertem Regler – hierzu Intensitätsregler IR 50/100</b>					
10		5,0 kg	1 x IRD	7	10 m <sup>3</sup>
20		5,1 kg	1 x IRE	7	20 m <sup>3</sup>
 30	543 x 235 x 115 mm	5,2 kg	2 x IRD	10	30 m <sup>3</sup>
40		5,3 kg	2 x IRE	10	40 m <sup>3</sup>
60		5,5 kg	3 x IRE	15	60 m <sup>3</sup>
 90	702 x 235 x 115 mm	6,5 kg	3 x IRF	25	90 m <sup>3</sup>

**Einsatzgebiete:** Pfandrückgabestellen, Kühlräume, Verkaufstheken, Getränkemärkte, Aufenthaltsräume sowie geruchsbelastete Räume aller Art.

**bioclimatic**  
INTELLIGENT AIR

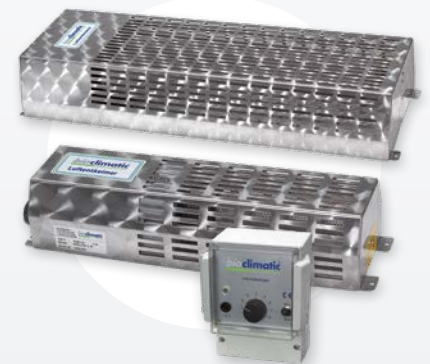
bioclimatic GmbH  
Im Niedernfeld 4  
D-31542 Bad Nenndorf

T +49 5723 9440 0  
F +49 5723 9440 30  
info@bioclimatic.de



## Installation

Die Ionisationssysteme können nach exakter lufttechnischer Berechnung sowohl in Decken als auch in Wände eingebaut werden. Die einfache Installation an geeigneter Stelle garantiert einen optimalen Wirkungsgrad bei Luftreinigung und Entkeimung.



**bioclimatic** – das bedeutet seit 1978 Kompetenz und Erfahrung auf dem Gebiet hochqualitativer Luftaufbereitungs- und Entkeimungssysteme für:

- Lebensmittelindustrie
- Hotels und Gaststätten
- Großküchen
- Büros und Verwaltungen
- Krankenhäuser und Arztpraxen
- Alten- und Pflegeheime
- Tieraufzucht und -haltung
- Private Bereiche
- Geruchsintensive Betriebe
- Sport- und Fitnessbereich

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten – ein Anruf genügt. Wir schicken Ihnen gerne umfangreiches Informationsmaterial inkl. aussagefähiger Referenzen und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

[www.bioclimatic.de](http://www.bioclimatic.de)