

FAST-FOOD, RESTAURANTES, SALONES DE BODAS, EMPRESAS DE CATERING,
OFRECEMOS GRANDES SOLUCIONES, CON NUESTROS GENERADORES DE OZONO.

+eid efficient industrial design

www.efinde.com



Reducción de grasas en campanas de cocinas, conductos y extracción.

Eliminación de olores y desinfección en: salones, aseos y comedores.

Ahorro energético en aire climatizado, con ambientes más limpios.

Campanas de cocina, conductos, chimeneas, extractores y motores, sin grasas ni olores, con nuestro sistema CLEAN-OIL.



En la cocina, es inevitable la generación de olores y de vapores de aceite en las campanas de aspiración de humos, en los conductos de extracción y en las chimeneas, lo que a veces produce molestias, al vecindario o incluso a nuestra propia clientela.

Con el tiempo, la grasa se adhiere a los conductos reduciendo su sección y disminuyendo la eficacia del extractor, al tiempo que aumenta el riesgo de incendio.

Por otro lado la labor de desengrasado de los conductos es muy costosa, sucia y frecuentemente inaccesible. En ocasiones estos tubos, para llegar a las azoteas, tejados o fachadas, pasan por espacios cerrados, por lo que el único sistema de limpieza posible es la realización de obras para la sustitución de los conductos, cada cierto número de años.

Mediante la adición de OZONO en concentraciones adecuadas, todos los problemas de salidas de humos se reducen considerablemente. El ozono es un gas que descompone los aceites y oxida los compuestos volátiles responsables del olor, transformando la grasa en oxígeno, vapor de agua, una porción en dióxido de carbono y una pequeña cantidad de polvo que es arrastrado por el flujo de aire al exterior.

El equipo **CLEAN-OIL OZONO** para conductos, combina un generador de ozono con unos modernos sensores de concentración, ofreciendo una solución práctica, eficaz y competitiva a los problemas de grasa y humos de restaurantes, fast foods, grandes cocinas industriales y servicios de catering.

En los sistemas de extracción tradicionales, el olor y la grasa siguen escapándose, hacia el exterior. Sin embargo con nuestro sistema CLEAN-OIL OZONO, introducimos OZONO en el sistema de aspiración con las concentraciones adecuadas, que nos permite eliminar el 95% de los olores no deseados, que son oxidados y eliminados antes de salir al ambiente.

Durante este proceso y como beneficio adicional, se eliminan las bacterias que puedan existir en los sistemas de extracción, evitando también la posible proliferación de gérmenes en campanas de cocinas, tan próximas a la comida que se prepara.

La solución para el olor y la desinfección de los cuartos de basuras....

Con los modelos profesionales **Garbage Kit**, le ofrecemos soluciones altamente eficientes y de bajo coste, para el control de olores en espacios cerrados con toda clase de residuos.

Restaurantes, comedores y cocinas generan en su actividad diaria gran cantidad de restos que se almacenan en cuartos y contenedores de basura, hasta que son retirados por las empresas de gestión.

En particular los residuos orgánicos, se degradan rápidamente y entran en descomposición, dando lugar a malos olores. Las grasas generadas en la cocina también generan olores que pueden causar molestias a los clientes, al personal e incluso edificios de viviendas cercanos.

El enfriamiento del almacén de los residuos es un proceso habitual, que consume mucha energía y por lo tanto genera un coste fijo elevado. Le ofrecemos la instalación de un sistema generador de ozono, a partir del aire ambiental, sin productos químicos, como la solución más eficaz y menos costosa, frente a olores no deseados y desarrollo de bacterias.



Para ello hemos diseñado un modelo muy eficiente, el **“Airclino Profesional”**, específico para cuartos de residuos, que consiste en un generador de ozono de descarga cerrada, para evitar los riesgos de descarga eléctrica e incendio en caso de salpicaduras de agua o condensaciones.

Incluye además un sensor de ozono en el aire que regula la producción, para garantizar la concentración suficiente que asegure su eficacia como reductor bacteriano, sin alcanzar valores que puedan poner en riesgo la presencia o labor de los trabajadores. La existencia de menos colonias bacterianas, supone un retraso en la descomposición lo que a su vez limita la aparición de olores. El ozono trabaja sobre el origen de los olores, pero también los elimina una vez aparecen, descomponiendo las moléculas volátiles que los transportan.



Los modelos **OMX** son los mas adecuados para la eliminación de olores, en salones, comedores, zonas comunes, despensas, almacenes etc.... Creando un ambiente más sano, libre de virus y bacterias reduciendo el riesgo de contagios, generando un aire más saludable y una sensación que se expresa con un “Aquí huele a limpio”.

El límite Legal de exposición al ozono, se establece para personas en 0,1 ppm. para períodos de 8 horas. Se pueden ajustar valores en el sensor superiores para desinfecciones y desodorizaciones de choque, siempre bajo el paraguas de la normativa vigente.



Dado que existe la opción de producir el Ozono a distancia y bombearlo con el mismo equipo hasta el lugar donde se necesita, el generador de ozono se puede desactivar manualmente desde el exterior del recinto, aunque allí dentro el sensor garantiza estar en los niveles seguridad marcados por la Ley.

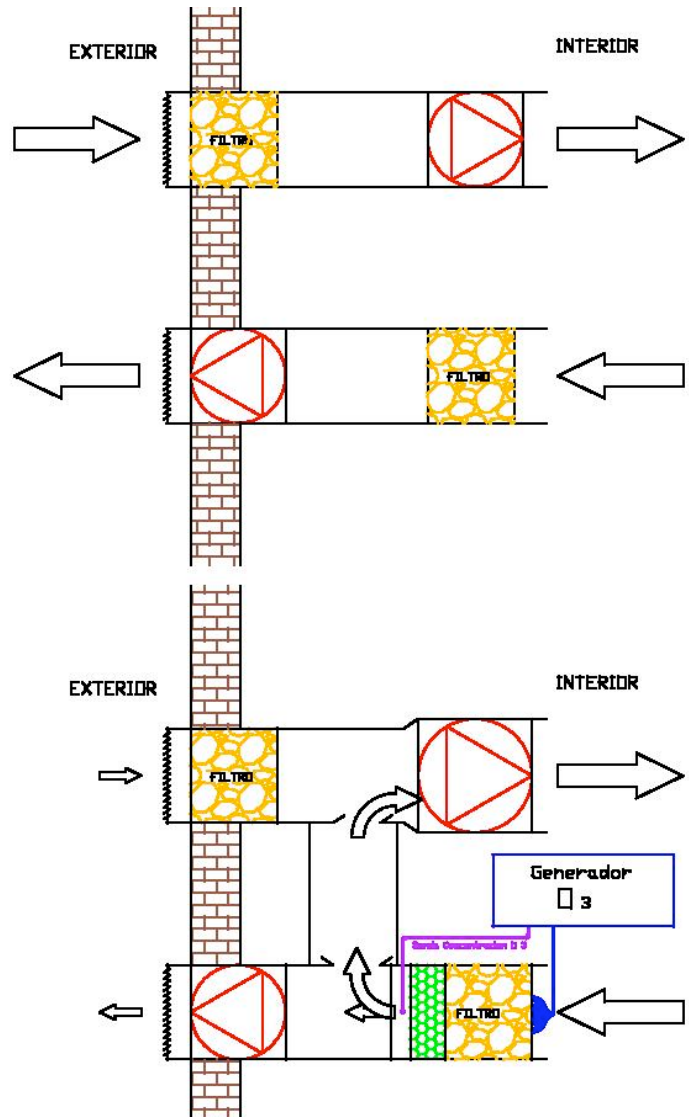
¿Cómo ahorramos energía eléctrica, en sus instalaciones de aire acondicionado?

Cada vez más empresarios del ramo, instalan intercambiadores de calor para ahorrar dinero en climatización, ya que pueden llegar a una eficiencia en la transferencia térmica del 85%, pero con el tiempo, el aire se enrarece y aparecen los malos olores, si no se renueva.

Esto supone una enorme fuga de energía porque al expulsar el aire al exterior hay que volver a aclimatar el que reponemos.

AIRCLINO TRATAIRE es un sistema de reciclado especialmente diseñado para evitarlo, que consigue aplicando unas concentraciones adecuadas de ozono, reducir el número de renovaciones, eliminando olores y generando un aire más saludable.

La utilización de nuestro sistema **AIRCLINO TRATAIRE** en los conductos de aire acondicionado (Frío-calor) baja los costes energéticos más de un 20 %, reduciendo además el impacto ambiental.



Eliminando el olor y las bacterias.

Un tratamiento correcto con Ozono, reduce hasta un 95% los olores no deseados.

Los microorganismos causantes de olores son oxidados y en esta operación se genera principalmente oxígeno, agua y dióxido de carbono. El ozono mata además las bacterias y virus que puedan estar en el aire.

Mediante la combinación de modernos generadores de ozono y sensores, se crea el “Sistema AIRCLINO TRATAIRE”, válido para la mayoría de sistemas de ventilación con o sin intercambiadores de frío o calor, dimensionados según el volumen de aire a tratar.

Pruebas de laboratorio han demostrado la eficacia del Ozono frente a microorganismos: Algas, bacterias, hongos y sus esporas, nemátodos, parásitos, protozoos, virus y levaduras.

Por citar solo algunos de los más conocidos: Scherichia coli, Bacillus mesentericus, bacillus tumefaciens, bacillus subtilis, legionella en todas sus variedades bozemanii, pneumófila... también micrococcus candidus, las distintas variedades de: salmonella, estafilococos, streptococos, clostridium tetani etc.... Y tiene además la ventaja de que los microorganismos no desarrollan resistencia frente a él ozono, como lo hacen con otros químicos.

La calidad y la seguridad de nuestros componentes nos distinguen.

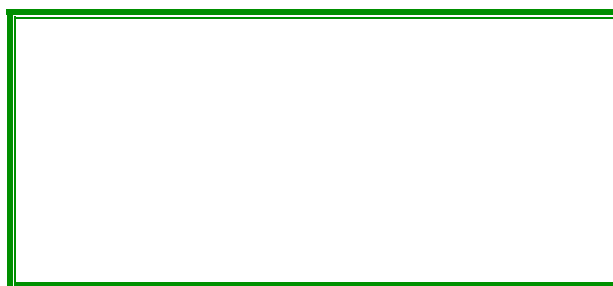
Nuestros equipos han sido testados por el laboratorio independiente **Ítaca** en Valencia, en función de las exigencias de la normativa vigente con relación a la utilización de generadores de ozono y seguridad eléctrica.

Hemos obtenido una puntuación de 9,20 puntos sobre 10 en las pruebas de seguridad, producción y eficiencia, realizadas a nuestros equipos, testados junto con los de la competencia, que no superaron los 3,78 puntos en ningún caso. Cuidamos nuestra fabricación adaptándola a los requerimientos de la legislación y a las necesidades de nuestros clientes buscando una construcción sólida y muy bajo mantenimiento en los equipos.

Todos nuestros equipos son realizados en acero inoxidable y cumplen normativa CE

Más información en www.efinde.com o consultas a direcciontecnica@efinde.com

DELEGADO DE ZONA



DELEGACIÓN EXCLUSIVA PARA ESPAÑA +eid efficient industrial design
<http://www.efinde.com>