ReSPR™ TECHNOLOGIES DUCTSTATION HSA

- Autónomo, portátil
- sistema multitecnología
- No requiere instalación
- Control del purificador ajustable y velocidad del ventilador.
- Bajo mantenimiento. Se requiere poca limpieza.

LAS ESPECIFICACIONES TECNOLÓGICAS

Sistema autónomo de purificación de aire y superficies con fotocatálisis heterogénea (PCO avanzado). Incluyendo una fuente de energía UV de alta intensidad y un reactor fotocatalítico, cubierto por una aleación de metales nobles, diseñado específicamente para mejorar la generación de peróxidos de hidrógeno.

Tubos UV con protección antihumedad.

Lastres de bajo consumo con protección antihumedad. Conjunto de acero inoxidable de grado Hospi-tal

Reactores NCC con certificación AENOR y SGS-Tecnos CB.

DuctStation

eléctrico	120/220 VAC, 50/60 HZ	143-274 *watios**
mecánico	*corriente de aire* 262 cfm	*cable estilo computadora*
dimensiones	25"H x 26.5"W x 23"D	64cm L x 68cm W x 60cm D
peso	*39 libras*	*18 kilogramos*
temp. máx.	*150 F*	*65ºC*

* *Basado en voltaje de línea nominal*

BENEFICIOS

- Hasta 99.999% efectivo contra baterias en superficies.
- Efectivo contra bacterias, virus y moho.
- Fácil instalación.
- Operación Plug & Play
- Efectivo contra olores y COVs en grandes espacios ocupados

*Las pruebas científicas han demostrado que el uso de purificadores de superficie y aire ReSPR reduce sustancialmente las poblaciones microbianas en las superficies. Estos productos no están destinados a diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad.

BASED ON RESEARCH BY NASA

ReSPR™ TECHNOLOGIES

ReSPR™ DUCTSTATION
TECHNOLOGIES

APLICACIONES

Para los refrigeradores grandes, Duct-Station trabaja para controlar bacterias, moho, olores y reducir otros contaminantes específicos que podrían estropear la comida y su sabor. DuctStation utiliza la tecnología NCC probada de ReSPR para evitar la acumulación de estas amenazas dentro del ambiente más frío, trabajando continuamente para tratar el aire interior y las superficies expuestas

- Grandes cámaras frigoríficas
- Preparación y conservación de alimentos.
- **Almacenes - Invernaderos**

DETALLES DE LA APLICACIÓN

Con la creciente preocupación por la exposición a virus y bacterias, la demanda del mercado de procesamiento de alimentos y restaurantes para un ambiente más limpio y seguro está en su punto más alto. La instalación de nuestros equipos en instalaciones que fabrican o sirven alimentos proporciona tranquilidad y protección tanto para los trabajadores como para los clientes. Para el almacenamiento de alimentos, nuestros productos extienden la vida útil de los productos y reducen los olores resultantes de la preparación de alimentos y los expositores. Además, ReSPR ofrece las unidades DuctStation y el erradicador de bacterias y olores para abordar los problemas de olores y bacterias en los refrigeradores, zonas de eliminación de desechos y otras instalaciones de procesamiento de alimentos. A través de la tecnología patentada de ReSPR, la humedad se utiliza en la habitación para eliminar las superficies Y el aire de bacterias dañinas.

En pocas palabras, ReSPR es la única solución verdaderamente activa que es capaz de reducir las bacterias patógenas en sus instalaciones.

DISTRIBUIDO POR

GrupoHSA
https://grupohsa.es
info@grupohsa.es
tel: +34 686 60 27 06