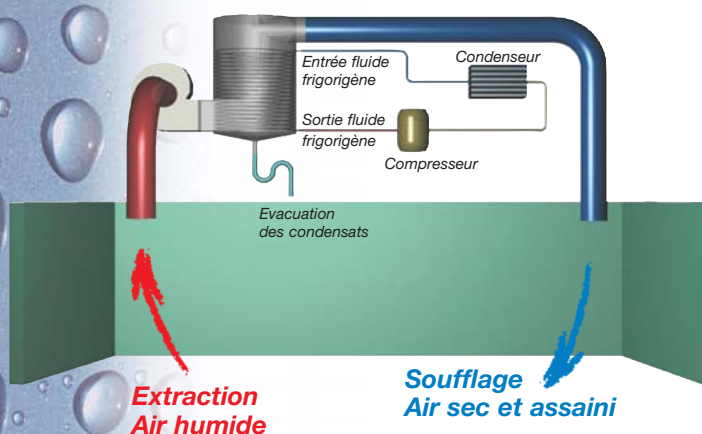


AIREC'EAU® / AIREC'COLD®

Les ambiances en agroalimentaire sont particulièrement contraignantes et nécessitent des installations de traitement d'air de qualité. AIRECO propose une gamme de conditionneurs spécialement conçus pour répondre aux exigences des industriels qui souhaitent avoir des conditions climatiques idéales pour la préparation et la transformation de leur produit.

AIREC'EAU®

Contrôle d'hygrométrie Déshumidification



Principe

Le caisson cyclonique AIREC'EAU® permet l'assainissement d'ambiance, le contrôle de l'hygrométrie et la déshumidification.

La déshumidification conduit à l'élimination rapide des brouillards générés dans les salles de lavage, de découpe, de cuisson... où une production intense de chaleur est inévitable.

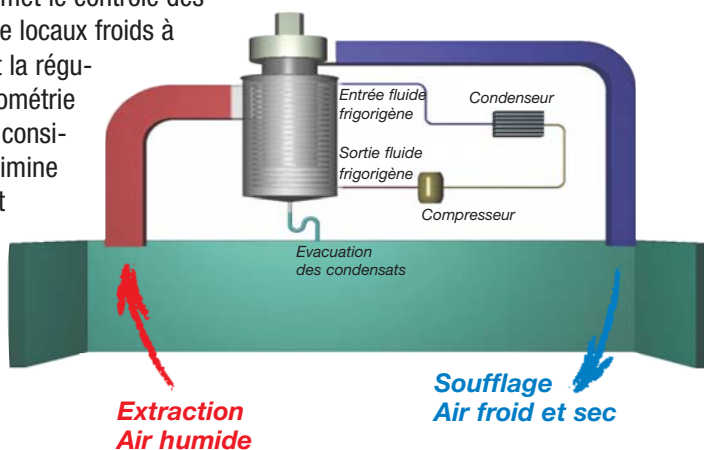
AIREC'COLD®

Contrôle de température et d'hygrométrie Traitement d'air Décontamination

Principe

Le caisson cyclonique AIREC'COLD® permet l'assainissement d'ambiance, le contrôle de la température et de l'hygrométrie, le traitement d'air et la décontamination.

Le système permet le contrôle des températures de locaux froids à partir de 4°C et la régulation de l'hygrométrie à un niveau de consigne donné. Il élimine très rapidement les brouillards et l'humidité et participe activement à l'hygiène de l'air.





AIREC'COLD®



AIREC'EAU®

Avantages

- Diminution très importante des risques de contamination (piégeage d'aérocontaminants)
- Assainissement général de l'ambiance de travail = hygiène de l'air
- Faible coût d'exploitation et de maintenance
- Efficacité constante au cours du temps
- Condensats pollués directement évacués et maîtrisés
- Souplesse de montage

DOMAINES D'APPLICATIONS

- Salle de lavage
- Salle de travail des viandes
- Salle de cuisson
- Salle de fabrication de produits de la mer / Laiterie
- Salle de ressuage des produits
- Vestiaires

Les modèles AIREC'EAU® et AIREC'COLD® Autonomes existent en standard prêts à fonctionner "plug & play" (prévoir une alimentation électrique, des raccords aérauliques pour l'extraction et le soufflage, ainsi qu'une évacuation pour les condensats).

Les modèles AIREC'EAU® (1 000, 2 500, 5 000 et 10 000) et AIREC'COLD® (500, 1 000, 2 500, 5 000, 7 500 et 10 000) sont livrés sans groupe de froid, prêts à être raccordés aux productions frigorifiques et aux réseaux aérauliques et hydrauliques existants.

Quelques références

M.I.N. de Rungis - Stade de Roland-Garros - Rovagnati - Brocéliande - Bonduelle - Bongrain - Fromagerie RicheMont - Schwan's France - Château Moulin St-Georges - Salaisons d'Orly - Salaisons Maritimes A. Ledun...

7, rue des basses vallières - 69530 Brignais
Tél. : 0 820 36 32 33 - Fax : 04 72 31 92 89
airecoconcept@aireco.fr - www.aireco.fr



TRAITEMENT CYCLONIQUE DE L'AIR