

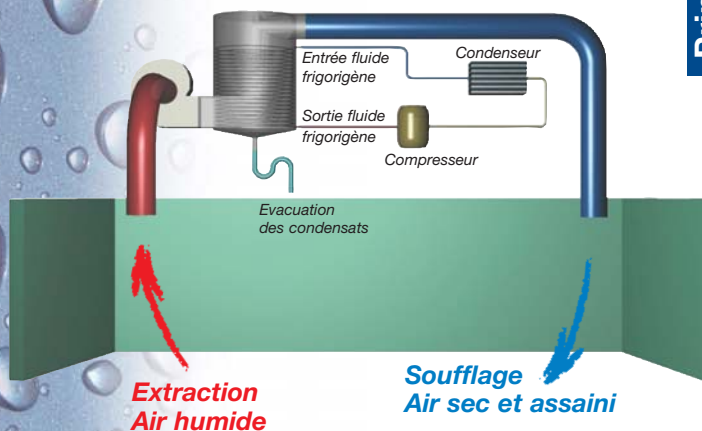
AIREC'EAU® / AIREC'ODOR®

L'activité des cuisines professionnelles génère des nuisances gênantes pour le confort du personnel et pour maintenir les meilleures conditions d'hygiène : températures élevées, fort taux d'hygrométrie, odeurs, polluants gras...

Aireco propose une solution efficace pour traiter ces ambiances avec un faible coût d'exploitation.

AIREC'EAU®

Déshumidification / Recyclage de l'air
Assainissement d'ambiance
Contrôle de température et d'hygrométrie



Principe

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

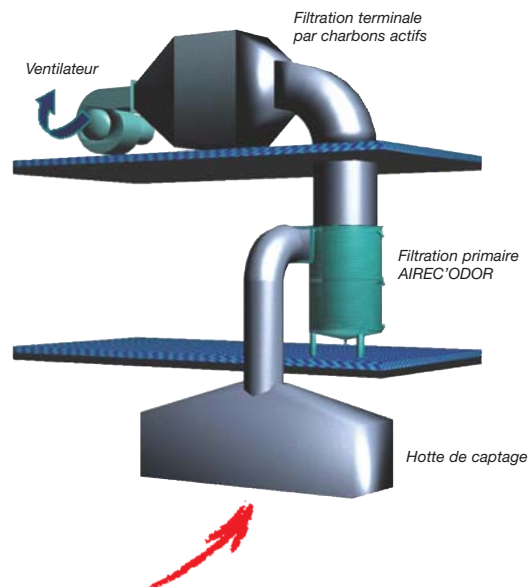
La déshumidification conduit à l'élimination rapide des brouillards générés dans les salles de lavage, de découpe, de cuisson... où une production intense de chaleur est inévitable.

AIREC'ODOR®

Extraction / Traitement de vapeurs grasses et d'odeurs

Principe

Le caisson cyclonique AIREC'ODOR® permet le traitement de vapeurs grasses et d'odeurs ainsi que leur extraction.





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

AIREC'ODOR®

Avantages

- Adapté pour le piégeage des odeurs de cuisson (frites, viandes, vapeurs grasses...)
- Excellente filtration des aérosols
- Maintenance simple et peu contraignante
- Efficacité constante au cours du temps
- Charbons actifs protégés
- Traitement de local à poubelles



AIREC'ODOR installé en toiture

DOMAINES D'APPLICATIONS

- Salle de lavage
- Cuisine professionnelle
- Buanderie
- Blanchisserie
- Vestiaire
- ...

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

Quelques références

Restaurant "La Bourse" - Stade de Roland-Garros - McDonald's - Hôtel Albert 1^{er} - Hôpital de Bayonne - TF1 - Restaurant du Futuroscope - Stade du Racing Club de France - M.I.N. de Rungis - Base aérienne de Mérignac...

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