

DUCT Model –

prístroj na dekontamináciu a dezodoráciu výrobných priestorov a ventilačných potrubí.

DEZOSTER využíva nový progresívny princíp dezinfekcie vzduchu: **deaktiváciu mikroorganizmov pomocou oxidácie atomárnym kyslíkom**. Zabraňuje šíreniu a rastu baktérií, plesní, húb, kvasiniek a vírusov. Tieto prístroje výrazne redukujú množstvo patogénov v ovzduší a vznik infekcií, ktoré spôsobujú baktérie. Aplikujú sa najmä v oblasti dekontaminácie výrobných a skladovacích priestorov v potravinárstve, v sušiarňach mäsových výrobkov, syrárňach, a podobne.

Dezoster a zlepšuje ovzdušie v administratívnych budovách, bankách, hoteloch, nemocniciach, reštauráciách, baroch, obchodoch a obchodných domoch, v potravinárskom priemysle, ale aj v stajniach pre chov úžitkových a hospodárskych zvierat. S úspechom sa aplikuje aj na elimináciu nežiadúcich zápachov z výroby.

Prístroje typu DM sú určené na inštaláciu priamo do ventilačných traktov vzduchotechnických systémov, odsávacích potrubí, textilných vzduchových rukávov a klimatizačných jednotiek. Súčasne ošetruje privádzaný vzduch, ventilačné potrubie aj pracovný priestor. Prístroje DEZOSTER sa dodávajú samostatne, alebo ako ucelené systémy ovládané riadiacimi jednotkami, ktoré môžu riadiť viacero prístrojov. Do ventilačných potrubí sa zabudovávajú pomocou praktickej montážnej dosky, ktorá uľahčuje servis zariadení. V praxi sa pre väčšie projekty dodávajú optimalizované DM modely, ktoré sú upravené na konkrétne požiadavky zákazníka.

V tabuľke sú uvedené iba najčastejšie vyrábané typy DEZOSTER – Duct Model.



Model	Max. veľkosť priestoru * [m ³]	Min.svetlosť potrubia [mm]	Spotreba el. energie [VA]	Hmotnosť [kg]
DM – 2C	80	200	30	2,8
DM – 2D	150	300	30	3
DM – 4C	160	200	32	4.1
DM – 4D	300	300	32	4.5
DM – 6D	360	300	36	5,8
DM - 10D	600	300	45	4,7
DM - 10E	800	400	80	7,6
DM – 10F	1500	600	80	8.1

Pri dimenzovaní treba zohľadniť aj množstvo a kvalitu (teplotu, vlhkosť a stupeň znečistenia) vzduchu, ktorý prúdi vzduchotechnickým systémom. Pre teplé prostredie nad 25 ° C sa objem násobí koeficientom 0,7 až 0,6. Pre náročné dezinfekčné aplikácie sa objem násobí koeficientom 0,3 až 0,1.

NAJČASTEJŠIE OBLASTI POUŽITIA

KLIMATIZAČNÉ A VENTILAČNÉ SYSTÉMY :

- dezinfekcia ventilačných potrubí a filtrov
- redukcia zápachov a nežiadúcich vôní
- zníženie nákladov na výmenu vzduchotechnických filtrov
- úspora energie pri vetraní, klimatizácii a vykurovaní budov

POTRAVINÁRSKY PRIEMYSEL :

- redukcia počtu mikroorganizmov, prevencia kontaminácie výrobkov, neutralizácia pachov a nežiadúcich vôní, dezinfekcia konzumných vajec
- výrobné prevádzky a pracovné plochy
- linky na plnenie mlieka, jogurtov, a balenie syra
- rozrábkové a baliace linky pre mäso, ryby, hydinu a ďalšie potraviny
- chladiarenské a skladovacie priestory pre mäso, ryby, syr, vajcia, zeleninu a ovocie
- komory na dozrievanie a sušenie údenín
- soľovne, syrárne, pletenie korbáčikov, výroba tvarohu

OBCHODY, HOTELY, REŠTAURÁCIE A SKLADY :

- dezinfekcia a dezodorácia prevádzkových a skladovacích priestorov a vzduchotechnických systémov

POLNOHOSPODÁRSTVO, VETERINÁRNA MEDICÍNA A CHOV LABORATÓRNYCH ZVIERAT :

- pohodlná dezinfekcia násadových vajec plne nahradzujúca formalín
- neutralizácia zápachu z poľnohospodárskej výroby

ŠPECIÁLNE APLIKÁCIE:

- odstraňovanie zápachov po požiari pri sanácii zhorenísk
- redukcia zápachov v kafilériách a pri spracovávaní rýb
- dezodorácia skladov kožiarskeho a obuvníckeho tovaru
- redukcia zápachov amoniaku v budovách
- dezinfekcia a dezodorácia biologicky znečistenej odpadovej a technologickej vody

