



Purificador y esterilizador de aire y superficies de última generación.



Ayuda a proteger al personal y a tus clientes

Avanzado sistema de amplificación de la higiene compacto y de última tecnología que acaba con bacterias, virus, compuestos orgánicos volátiles, moho y hongos en entornos de trabajo, oficinas, comercios, servicios, restauración, lavabos, vestuarios, zonas de desechos, etc.

Utilizando una combinación de la tecnología de esterilización de superficies y aire de última generación ofrece:

24 horas de protección de seguridad e higiene, reduce el riesgo de contaminación en áreas alimentarias y elimina los malos olores.

Previene la propagación de virus y bacterias

Elimina: Salmonella, E.coli, Norovirus, y otras fuentes primarias de infección.

Ambiente Seguro para empleados y clientes



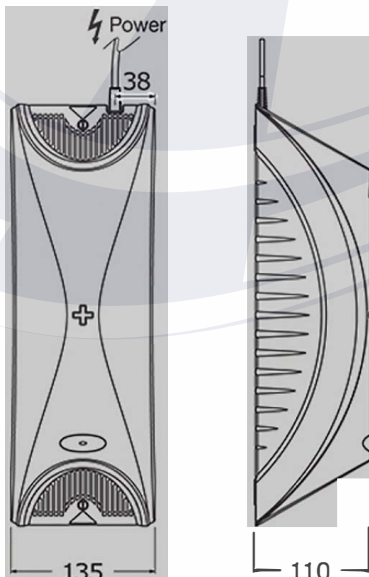
FUNCIONES Y BENEFICIOS:

1. Mejora el control de infecciones de personal y clientes.
2. Elimina bacterias, virus, hongos y compuestos orgánicos volátiles (VOC).
3. Mata Escherichia coli (E. coli), Staphylococcus aureus (S. aureus), Clostridium difficile (C. difficile), Aspergillus fumigatus, y otras fuentes primarias de infección.
4. Mejora los estándares de higiene hasta niveles imposibles de mantener sólo con los métodos de limpieza tradicionales.
5. Elimina Listeria monocytogenes y Listeria innocua dañinas de las superficies hasta niveles indetectables.
6. Acaba con los malos olores atacando en la fuente de origen.
7. Reduce desperdicios de comida, extendiendo la vida de los alimentos perecederos un promedio del 58%.
8. Bajo consumo energético, 9/13 vatios.
9. Disponible en acabado blanco.
10. Seguro de usar y respetuoso con el medio ambiente.
11. Distintos modelos para adaptarse a diferentes entornos: oficinas, áreas de trabajo, salas de espera, lavabos, áreas de preparación de alimentos, cámaras de refrigeración, áreas de desechos y mucho más...



MODELO	COLOR	M ²	USOS
OFICINA	Blanco	20 m ²	Entornos de trabajo, oficinas, comercios y similares hasta 20m ²
OFICINA	Blanco	40 m ²	Entornos de trabajo, oficinas, comercios y similares hasta 40m ² Cocinas y áreas de preparación de alimentos con múltiples corrientes de aire como extractores, campanas de cocina, aires, ventilación, cámaras frigoríficas, hornos...
ALIMENTACIÓN	Blanco	30 m ²	

*Otros modelos disponibles para entornos con más corrientes o movimientos de aire como: cocinas, áreas preparación de alimentos, cámaras de refrigeración y otros... Consulte con nosotros para asesoramiento.



Especificaciones Técnicas

- Servicios: 240/50/1. Suministro ininterrumpido.
- Funcionamiento 24 horas requerido. Alto nivel.
- Dimensiones: 400 x 135 x 110 mm.
- Declaración de conformidad CE.
- Marca CE.
- Directiva de bajo voltaje 2014/35/UE.
- EN 60335-1:2012 +A13:2017.
- EN 60335-2-59:2003 +A1:2006 +A2:2009.
- EN 62233:2008.
- Certificación de clase 1 para aislamiento eléctrico.
- Diseñado y fabricado en cumplimiento de los
- Requisitos EUOTA (European Trade Ozone Association)