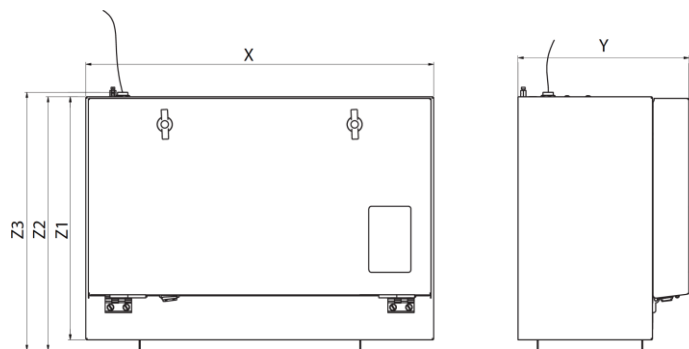


**Korzyści z zastosowania PUR M01 – system filtracyjny UV do systemów gastronomicznych:**

- Neutralizacja nieprzyjemnych zapachów;
- Redukcja ilość odkładającego się w kanałach wywiewnych tłuszczu;
- Ochrona przeciwpożarowa;
- Urządzenie zbudowane jest zgodnie ze wszystkimi wymaganymi prawem normami;
- Oczyszczanie powietrza odprowadzanego z kuchni;
- Powietrze odprowadzane jest oczyszczane za pomocą światła UV;
- Oszczędność kosztów;
- Redukcja do minimum kosztownego i czasochłonnego czyszczenia kanałów;
- Łatwość i szybkość w czyszczenia urządzenia;
- Cartridge z lampami UVC waży tylko 6,23 kg. Można go czyścić bez problemu w zmywarce. Redukuje to czas pracy personelu;
- Prostota obsługi: dzięki rozwiązaniu plug & play;
- Cartridge z lampami UVC można całkowicie wyjąć i zainstalować ponownie. Złącze kontaktowe tworzy się przez połączenie z urządzeniem za pomocą "jednego kliknięcia";
- Łatwość nadzorowania;
- Wyświetlacz LED pokazuje stan pracy systemu filtracyjnego UV;
- Integracyjność z istniejącymi już systemami;
- Jednostka przeznaczona jest do montażu na wylocie z okapu. Można ją zamontować w dowolnym momencie nawet w systemach już istniejących;
- Wymienny wkład lampy UVC;
- Nie wymaga prac konserwacyjnych. Cartridge można montować bez potrzeby demontażu jednostki bezpośrednio na kuchni. Brak przestojów w działaniu systemu.

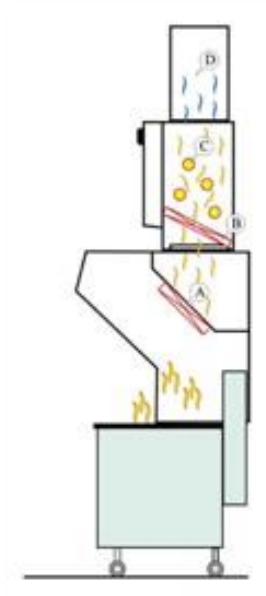
Wszelkie wymagane prace serwisowe (na przykład wymiana lamp) należy wykonywać przez techników serwisowych **purventus**.

| Wymiary               | (mm)     |                 |
|-----------------------|----------|-----------------|
| Szerokość             | X        | 660             |
| Głębokość             | Y        | 324             |
| Wysokość              | Z1/Z2/Z4 | 360/480/489     |
| Przylącze elektryczne |          |                 |
| Napięcie              |          | 230V            |
| Przylącze             |          | 50Hz 1Ph/L/N/PE |
| Moc                   |          | 172W            |
| Zabezpieczenie        |          | C10A            |



**Proces filtracji w kilku krokach:**

- I stopień separacji tłuszczu filtra aerolowy;
- I I stopień separacji tłuszczu filtr siatkowy;
- Lampy UVC;
- Kanał odprowadzający oczyszczone powietrze



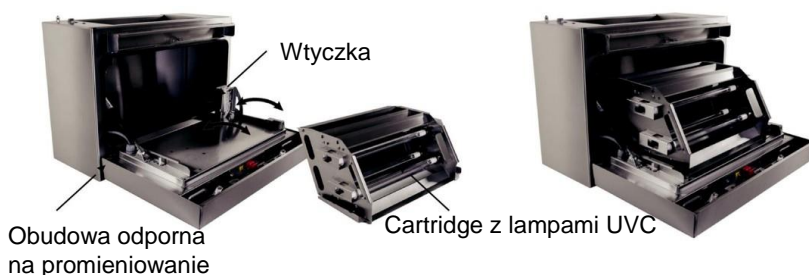
**Jak to działa?**

Działanie produkowanych przez nas jednostek polega na wytwarzaniu promieniowania UV o określonej długości fal w kontrolowanych warunkach. Promieniowanie to powoduje rozkład cząsteczek tłuszczu, a w połączeniu z tlenem (O2), przyczynia się do powstawania ozonu (O3). Ozon powoduje utlenianie substancji organicznych takich jak tłuszcze, oleje, dym nikotynowy lub wonne benzeny. W wyniku tej reakcji powstają w 100% biodegradowalne produkty jak woda, tlen i dwutlenek węgla. Ze względu na wysoką reaktywność, ozon zabija również mikroorganizmy, a tym samym działa jako środek dezynfekujący. Zastosowanie naszego filtra zapewnia obniżenie zagrożenia pożarowego oraz eliminację problemów związanych z nieprzyjemnymi zapachami.

**Ogromną zaletą naszych jednostek jest prostota obsługi i sposób ich czyszczenia.**

**Podsumowując**

**DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DLA SYSTEMÓW KUCHENNYCH: PROSTY, BEZPIECZNY, EKOLOGICZNY, WYSOCE SKUTECZNY SYSTEM.**



Panel LED

## PUR M01 - system filtracyjny UV do systemów gastronomicznych



WEŹ GŁĘBOKI ODDECH  
POCZUJ CZYSTE POWIETRZE, ODPREŹ SIĘ



### KONTAKT

Purventus Polska | [www: purventus.pl](http://www.purventus.pl)  
e-mail: [info@purventus.pl](mailto:info@purventus.pl) | tel: +48 799 934 834

