

TEO®

LE DESTRUCTEUR D'ODEURS ÉCONOMIQUE



Une conception
100 % française



- ✓ ÉLIMINE LES ODEURS
- ✓ ASSAINIT LES RÉSEAUX
- ✓ PROCÉDÉ ÉCOLOGIQUE



ELEMENT'AIR

La cuisine pro ré-inventée

ASSURE LA DÉGRADATION
DES ODEURS DE CUISSON,
FRITURES, GRILLADES,
PAR LA DIFFUSION
D'OZONE DANS LA GAINE
D'EXTRACTION.

Le traitement par l'ozone est la solution la plus performante et la plus économique pour le traitement de l'air extrait par les hottes de cuisines professionnelles.

Totalement biodégradable, l'ozone est un élément naturel, forme allotropique de l'oxygène, présent en faible quantité dans l'atmosphère, créé par l'action des rayons ultraviolets du soleil sur les atomes d'oxygène ainsi que dans le ciel terrestre après la foudre. L'ozone (également appelé trioxygène) est présent dans de nombreuses applications industrielles.

Il sert notamment à la désinfection des eaux alimentaires et de piscine, au blanchiment des fibres textiles ou de pâte à papier, à la conservation de denrées alimentaires et à la stérilisation du matériel médical.



Innovant



Écologique



Économique



LES PERFORMANCES
DU DISPOSITIF TEO®
PERMETTENT D'ÉLIMINER
INSTANTANÉMENT
LES ODEURS DE CUISSON.



Fonctionnement régulé

Le système Element'air TEO® offre des possibilités de réglage en fonction des besoins de chaque installation.

Un automate à écran tactile peut être installé pour moduler la puissance du traitement selon des horaires prédéfinis.

Les avantages

- ✓ Ne nécessite pas de produits consommables.
- ✓ Pas de contraintes d'approvisionnement et de stockage.
- ✓ Pas de pollution par la dispersion de produits chimiques dans l'air.
- ✓ Faible consommation énergétique.
- ✓ Contribue à l'assainissement des réseaux.
- ✓ Dégradation des huiles et de la graisse.
- ✓ Installation simple.
- ✓ Encombrement minimal.
- ✓ Fonctionnement autonome et silencieux.

4 modèles standards pour s'adapter aux besoins de chaque installation

Les différents modèles de la gamme TEO permettent de sélectionner la puissance la mieux adaptée au volume d'air à traiter et au type de cuisine pratiqué.

	TEO - 25	TEO - 40	TEO - 80	TEO - 100
Capacité de traitement	≤ 2 500 m ³ /h	≤ 4 000 m ³ /h	≤ 8 000 m ³ /h	≤ 10 000 m ³ /h
Bouton de réglage puissance	2 positions	2 positions	3 positions	3 positions
Automate de Gestion	NON	NON	En option	En option
Dimensions (L x H x P) mm	470x570x250	470x570x250	720x570x360	720x570x360
Raccordement insufflation	Ø 80 mm	Ø 80 mm	Ø 125 mm	Ø 125 mm
Poids du Générateur	20 kg	22 kg	31 kg	34 kg
Puissance Electrique	240v - 300 w	240 v - 600 w	240v - 950 w	240v - 1280 w
Construction	Inox Aisi 304	Inox Aisi 304	Inox Aisi 304	Inox Aisi 304



SÉCURITÉ

Tous les dispositifs TE0® sont équipés d'une double sécurité et d'un capteur d'ambiance qui stoppe immédiatement l'appareil en cas d'anomalie ou de mauvaise manipulation. Cela permet de prévenir toute dispersion d'ozone.

ÉTUDE PERSONNALISÉE

Pour répondre à des besoins spécifiques, Element'air conçoit et fabrique également des dispositifs sur-mesure destinés aux domaines industriels et agroalimentaires, pour lesquels les objectifs de résultats peuvent être garantis.



ELEMENT'AIR

La cuisine pro ré-inventée

ALTESS SARL

Z.I Les Trois Moulins
165 rue des Cistes
06 600 Antibes

Tél. +33 4 92 900 100
contact@elementair.com
www.elementair.com