



Frische, wohlriechende und saubere Luft ist heute leider keine Selbstverständlichkeit mehr. Die Fortschritte der Technologie durch die Industrie, den ansteigenden Verkehr oder andere umweltbelastenden Einflüsse werden immer bemerkbarer und beeinträchtigen unseren Alltag. Gesundheitliche Beschwerden wie Kopfschmerzen, Übelkeit, allgemeines Unwohlsein sowie das sog. „Sick-Building-Syndrome“ sind die Folgen.

Diese Symptome werden vorwiegend durch Verunreinigungen der Raumluft hervorgerufen, die da wären:

- Unangenehme Geruchsmoleküle
- Viren und Bakterien
- Erreger und Keime
- VOCs (Gase)
- Pilzsporen und Mikroorganismen
- Staub und andere schädliche Partikel

Die Reinluftgeräte der Firma ARS wurden eigens konzipiert die gesundheitsschädlichen Organismen effizient zu töten, sowie die Schadstoffe und Geruchsmoleküle zu neutralisieren. Gerade in geschlossenen Räumen ohne Klimaanlage sind das Wohlbefinden und die Gesundheit wichtige Güter und müssen bewahrt werden. Die optisch ansprechenden ARS Geräte sind bedienerfreundlich und einfach in der Wartung. Es gibt diverse Ausführungen

für Räume verschiedener Grössen und diese können individuell installiert und eingestellt werden.

Das Wirkprinzip basiert auf einem natürlichen Ablauf. Die Sonne im Allgemeinen oder auch Blitze erzeugen durch elektr. Entladungen aus neutralen Sauerstoffmolekülen positiv und negativ geladene Klein-Ionen. Durch unsere Elektronenröhren reproduzieren wir diesen Prozess und setzen die positiven Effekte gezielt für Sie ein.



ARS Entkeimungsgerät Mini-C

Technische Daten

Abmessungen LxBxH [mm]	300 x 70 x 70	Leistungsbereich / Raumvolumen	Je nach Luftqualität, bis max. 25m ³
Energieverbrauch	2W	Montage	Wand, Decke, hängend, liegend
Ionisationsröhrentyp	C-Röhre	Betriebsanzeige	Rote Diode
Farbe (Aussengehäuse)	Weiss	Gewicht	Ca. 850g
Netzanschluss	Artikelnummer	Netzanschluss	Artikelnummer
100V, 50/60Hz	020005	230V, 50/60Hz CH-Stecker	020002
120V, 50/60Hz	020006	230V, 50/60Hz EU-Stecker	020003

Die Entkeimungsgeräte sind hervorragende Lösungen für die Lebensmittellagerung. Gerade im Umgang mit Lebensmitteln sind Bakterien und Keime ein grosses Problem. Ihre Waren werden länger frisch bleiben und unangenehme Gerüche zusätzlich vermieden.

Die gebräuchlichsten Anwendungsgebiete sind:

- Kühlräume und -thecken
- Küchen
- Vorratsräume und Keller
- Wohnräume
- Büros
- Toiletten uvm.

Neutralisiert Gerüche von Fisch, Käse, Mischgerüche aus Küche, Mief, Tabakgeruch, usw. zuverlässig. Ungewollte Reifeprozesse werden zudem verhindert.

Für zusätzliches Infomaterial, offene Fragen zur Technologie oder zu weiteren Geräten, sowie für ein Beratungsgespräch steht Ihnen unser Verkaufspartner www.airclean.ch gerne zur Verfügung. Melden Sie sich doch einfach bei ihnen!