

AIR WIND BASE



La Air Wind Base è un generatore di ozono progettato e realizzato per uso professionale. All'interno del contenitore in acciaio inox sono alloggiati una turboventola da 90 m³/h, un generatore di ozono da 2 g/h ed un Programmatore Giornaliero.

È stato studiato per la sanificazione e deodorazione di ambienti con frequenza quotidiana ad orari prestabiliti.

Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto per interventi notturni programmati in cucine, sale di ristorazione e laboratori.

Il Programmatore Giornaliero, una volta impostato, ripeterà automaticamente il trattamento tutti i giorni alla stessa ora senza l'intervento di un operatore.

Durante i trattamenti è severamente vietato l'accesso nei locali a persone e/o animali.



DATI TECNICI

DIMENSIONI	A= 340 mm L= 470 mm P= 150 mm
PESO	9 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230 VAC, 50 Hz
POTENZA ELETTRICA	400 W
GENERATORE OZONO	2 g/h
FUSIBILE	4 A
PORTATA VENTOLA	90 m ³ /h

APPLICAZIONI

- Cucine di ristoranti
- Piccoli laboratori di carni, pesce, salumi e pasticceria
- Spogliatoi e centri sportivi
- Mezzi di trasporto

CARATTERISTICHE

- Sanificazione di locali fino a 90 m³
- Deodorazione di locali fino a 300 m³
- Durata del trattamento impostabile

MIET
ozone experts.

via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro Di Savena (Bo) - Italy
T: + 39 051 499 98 38 • F: + 39 051 499 98 40
E: info@o3met.com • www.o3met.com

AIR WIND BASE



The Air Wind Base is an ozone generator designed and built for professional use. A 90 m³/h turbofan, a 2 g/h ozone generator and a Daily Programmer are located inside the stainless steel container.

It is designed for sanitation and deodorization of environments with daily frequency at fixed times.

These features make this machine particularly suitable for planned nightly treatments in kitchens, dining rooms and laboratories.

The Daily Programmer, once set, will automatically repeat the treatment every day at the same time without the intervention of an operator.

Please note that access to people and / or animals during treatments is strictly prohibited.



TECHNICAL DATA

DIMENSIONS	H= 340 mm
	L= 470 mm
	W= 150 mm
WEIGHT	9 Kg
POWER SUPPLY	230 VAC, 50 Hz
ELECTRIC POWER	400 W
OZONE GENERATOR	2 g/h
FUSE	4 A
FAN CAPACITY	90 m ³ /h

APPLICATIONS

- Restaurant kitchens
- Sanitation of fresh meat, cured meat, fish or pastry small laboratories
- Dressing rooms and sports centers
- Trasports

CHARACTERISTICS

- Sanitation of rooms up to 90 m³
- Deodorization of rooms up to 300 m³
- Settable treatment time



via Palazzetti, 26
40068 San Lazzaro Di Savena (Bo) - Italy
Ph: + 39 051 499 98 38 • F: + 39 051 499 98 40
E: info@o3met.com • www.o3met.com