



AERO DEGREASER

Elimina grasso e odori dalla cappa

Stop the grease and smells from the hood


greenova
italia

What is

DEGREASER

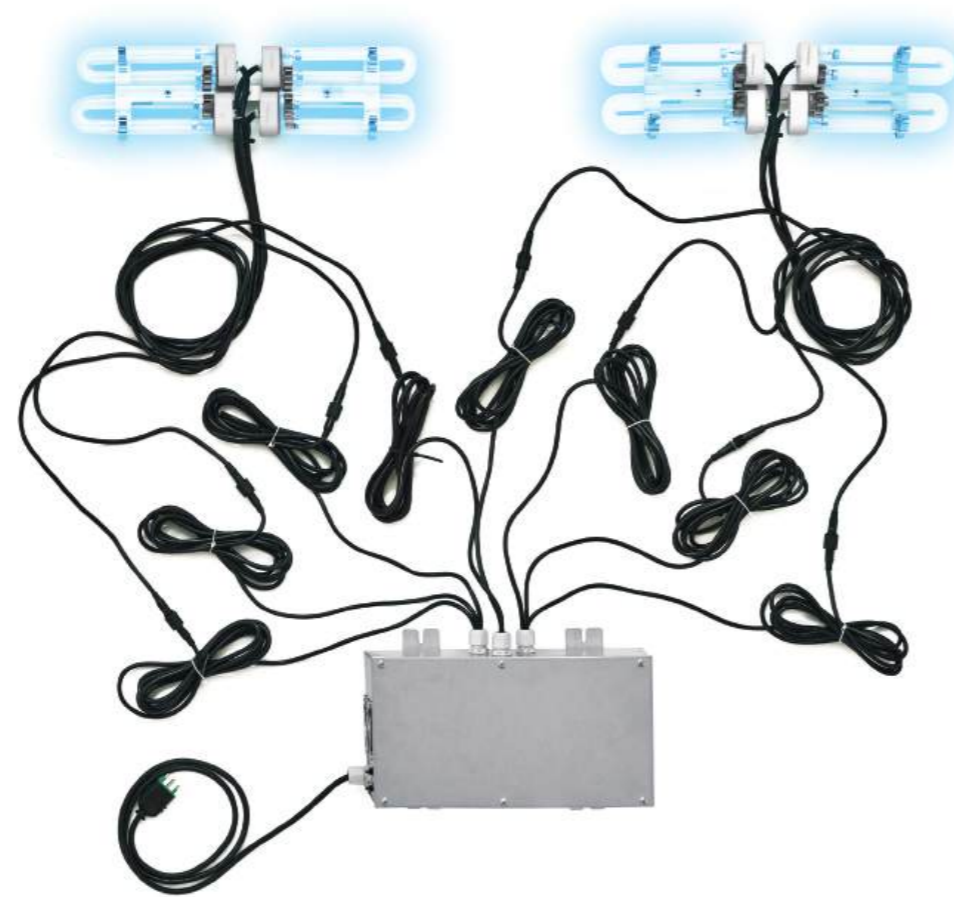


Arriva anche in Italia,
distribuito in esclusiva
da Greenova,
un rivoluzionario
brevetto, il suo nome è
Aero Degreaser.

*The revolutionary patent has
finally arrived, exclusive
distribution by Greenova Italia:
Aero Degreaser is its name.*

- Paolo Zanchetta
Greenova General Manager


greenova
italia



Che cos'è l'AERO DEGREASER?

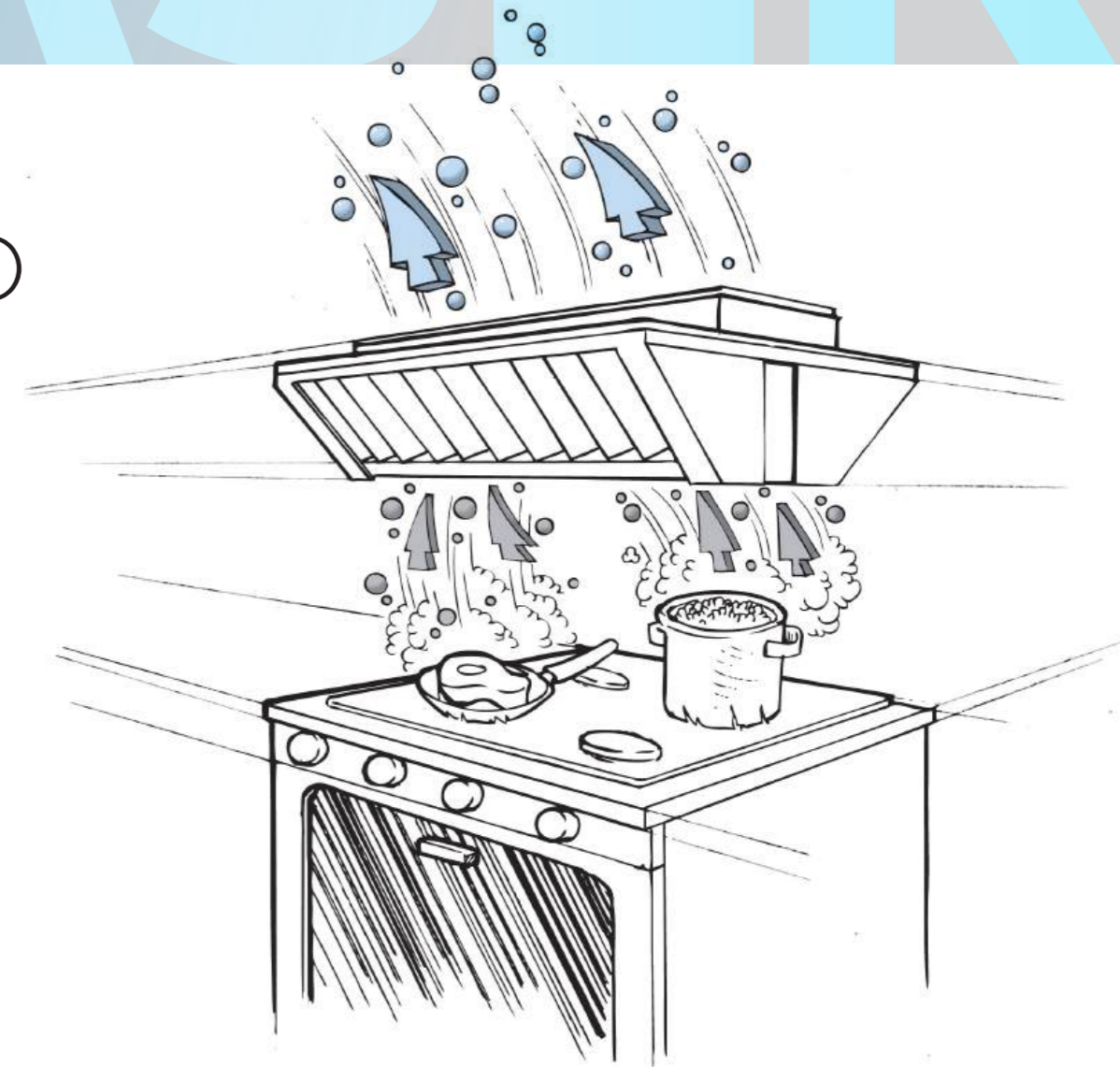
Aero Degreaser è un dispositivo che
permette di mantenere in perfetta pulizia la
cappa aspirante e le relative tubazioni.

In particolare Aero Degreaser consente di:

- **eliminare le molecole di grasso per impedirne il deposito all'interno della cappa;**
- **eliminare tutti gli odori** (spesso molto sgradevoli) **che vengono emessi dalla cappa.**

*With Aero Degreaser you can keep your
extractor hood and its duct perfectly clean, in
particular you can:*

- **continuously remove grease molecules from the airflow, so to prevent any inner setting;**
- **remove whatever** (often very unpleasant) **smell emitted through the hood.**



Come funziona AERO DEGREASER?

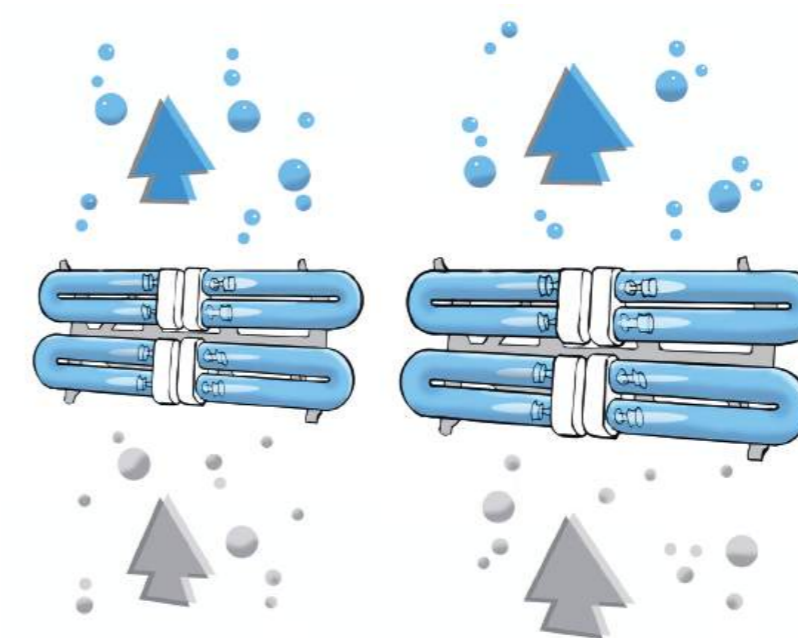
Grazie alla luce UV-C e all'ozono, **le molecole di grasso sono spaccate in catene di molecole più piccole**, ed una parte di queste viene ridotta in anidride carbonica ed acqua. Ciò **evita l'adesione delle molecole di grasso alle superfici della cappa**, e consente la loro espulsione con il flusso d'aria. In particolare l'ozono, reagendo velocemente, disgrega le molecole di grasso ed esce con il flusso d'aria in maniera da non diventare pericoloso per chi lavora in cucina e per l'ambiente. Inoltre, **la luce UV-C e l'ozono permettono l'eliminazione degli odori da cucina**.

*Aero Degreaser was designed to prevent **grease molecules from adhering to the inner walls of hood and ducts**, hence eliminating any bad smell. Thanks to UV-C light and ozone, grease molecules are split into chains of smaller molecules, some of which is reduced to carbon dioxide and water. Hence, **adherence of grease molecules to hood surfaces is avoided**, letting them be ejected by the air flow. In particular, as ozone reacts quickly, it splits the grease molecules and flows out by the airflow, avoiding any danger for kitchen workers and the environment. As an additional result, **UV-C light and ozone allow for the elimination of kitchen smells**.*

How it
WORKS

+ In sintesi

in summary



L'Aero Degreaser crea dei radicali ossidrilici (OH radicals).

✓ *During its working process, Aero Degreaser gives way to formation of hydroxyl radicals (OH radicals).*

I radicali ossidrilici (agenti antisettici) frantumano le molecole organiche in maniera molto efficace eliminando la formazione di sgradevoli odori.

✓ *Hydroxyl radicals ((antiseptic agents) are able to shatter organic molecules in a very effective way preventing the formation of unpleasant smells.*

Hanno una vita molto breve e reagiscono immediatamente contro le impurità, perciò non sono di nessun pericolo per l'essere umano e l'ambiente.

✓ *Their short lifespan and high reactivity enable a prompt action on air impurities, with no danger to humans and the environment.*

BENEFITS

I vantaggi di AERO DEGREASER

1

**Enorme riduzione
nell'accumulo del grasso.**

*Huge cut on grease deposit
(independent laboratory results
confirm reductions higher
than 87%).*

-87%



6



**Risparmio nei costi
di manutenzione...**

*Savings in
maintenance costs...*



**... grazie ad intervalli
più lunghi tra cicli di
pulizia delle cappe,
delle condutture,
dei filtri e dei motori.**

*... thanks to longer spanned
cleaning cycles for hoods,
ducts, filters and motors.*

7



**Riduzione dei
consumi di
energia elettrica.**

*Reduction of electricity
consumption.*



**Un motore sporco
di grasso consuma
molto di più e dura
molto di meno.**

*A dirty and greasy
engine wastes much
more and lasts much
less.*



2

**Enorme riduzione
del rischio di incendio.**

*Highly significant fire
risk reduction.*



3

**Miglioramento
del livello di igiene**

(es. odore rancido delle friggitorie).

*Improvement of the level
of hygiene (e.g. rancid smell
in the fryers).*



4

**Eliminazione di tutti
gli odori da cucina.**

*Elimination of all
kitchen odors.*



5

**Riduzione della pressione
nelle condutture.**

*Reduced pressure
levels in the ducts.*

Un esempio VINCENTE

Viking Cinderella è una nave da crociera di lusso, viaggia tra Svezia e Finlandia con una capacità di 2500 passeggeri.

Sin dal 2010 sono stati installati gli Aero Degreaser nelle cappe delle cucine dei ristoranti per mantenere pulite le cappe dai grassi, eliminare gli odori e ridurre al minimo il rischio di incendio.

Attualmente esiste una base di centinaia di Aero Degreaser sugli incrociatori oceanici e nei ristoranti di tutto il mondo.

Viking Cinderella is a luxury cruise ship, traveling between Sweden and Finland with a capacity of 2500 passengers.

Since 2010, the Aero Degreasers have been installed in the hoods of the kitchens in the restaurants to keep the hoods clean from greases, eliminate odors and minimize the risk of fire.

There is currently an instalbase of hundreds od Aero Degreasers on ocean cruisers and in restaurants around the world.

L'INGEGNERE CAPO
MATS JOHANSSON
È MOLTO
SODDISFATTO DELLE
PRESTAZIONI DEGLI
"AERO DEGREASER"

THE CHIEF ENGINEER
MATS JOHANSSON IS VERY
SATISFIED WITH THE "AERO
DEGREASER'S" PERFORMANCES



LO CHEF DE CUISINE,
KIM BRINK, È STATO
POSITIVAMENTE SORPRESO
DALLE PRESTAZIONI DELLE
UNITÀ AERO DEGREASER;

CHEF DE CUISINE, KIM BRINK, WAS POSITIVELY
SURPRISED BY THE PERFORMANCE OF THE
AERO DEGREASER UNITS.

“

Dopo l'installazione degli Aero Degreaser, il livello igienico è migliorato significativamente:

nessun tipo di grasso è caduto dai pre-filtri e l'intervallo di tempo per la pulizia manutentiva per i pre-filtri è stato esteso. Siamo rimasti stupiti anche dal fatto che le lampade degli Aero Degreaser rimangono pulite senza necessità di manutenzione. Un ulteriore vantaggio è che non c'è odore di cottura che si diffonde nella nave.

Subsequently to the adoption of Aero Degreaser, hygienic level improved significantly: no more grease fell from the pre-filters and the time span among maintenance cleaning cycles for pre-filters was extended. We were also stunned by the fact that the Aero Degreaser lamps keep clean with no maintenance at all. No cooking smell spreading throughout the ship is a bonus value.

“

«Prima di installare gli Aero Degreaser dovevamo pulire le canalizzazioni almeno una volta all'anno, da dopo l'installazione è sufficiente pulire la canalizzazione ogni tre anni, cioè quando si entra nel bacino di carenaggio. Inoltre il rischio di incendio è ridotto al minimo, il che per noi è molto importante».

«Before installing the Aero Degreaser we had to clean all the ducts at least once a year, after installation it is sufficient to clean the ductworks every three years, i.e. when entering the dry dock. The risk of fire is also reduced to a minimum, which is very important for us».

L'Ingegnere capo (chief engineer) Mats Johansson

A successful
STORY

CLEANING

Problemi causati da una cattiva

PULIZIA DELLE CAPPE



Rischi di incendio

Il grasso è altamente infiammabile, ed è responsabile della maggior parte degli incendi che si verificano nei ristoranti. (D.M. 12/04/1996).

Fire risk

Grease is highly flammable, and responsible for most of the fires occurring in restaurants. (D.M. 12/04/1996).

Spreco energetico

I sistemi di estrazione sporchi fanno sì che il motore funzioni forzatamente, consumando quindi più energia del necessario e riducendo la vita del motore stesso.

Energy waste

Dirty extraction systems cause the motor to operate forcibly, thus consuming more energy than necessary and reducing the life of the engine itself.

Cattivi odori ed intossicazione

Se non viene effettuata una corretta pulizia il grasso ostruisce i condotti riducendo la portata di aspirazione, generando cattivi odori ed aumenta il rischio di intossicazione causato da una ventilazione insufficiente.

Bad smells and intoxication

If proper cleaning is not carried out, the grease obstructs the pipes, reducing the suction flow rate, generating unpleasant odors and increasing the risk of intoxication caused by insufficient ventilation.

Contaminazione dei cibi

I depositi organici che vengono a formarsi sono un substrato ideale per la proliferazione di batteri e muffe che possono contaminare gli alimenti attraverso lo sgocciolamento.

Food contamination

Organic deposits are an ideal substrate for the proliferation of bacteria and molds that can contaminate food through dripping.

Riferimenti NORMATIVI

+ Decreto Legislativo 155/97 H.A.C.C.P. *Legislative Decree 155/97 H.A.C.C.P.*

Definisce le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservazione a tali norme.

It defines the general rules on food hygiene and the methods for verifying observation of these rules.

+ Decreto ministeriale 12/04/1996 *Ministerial Decree 12/04/1996*

Il Decreto è relativo alla manutenzione e pulizia di Cappe da cucina e relative condotte di aspirazione. **Richiede una classe di reazione al fuoco pari a Zero** cioè l'insieme degli apparati deve risultare completamente ignifugo.

The Decree is related to the maintenance and cleaning of kitchen hoods and related suction lines, it asks for an "equal to zero" class of reaction to fire, i.e. the equipment set must be completely incombustible.

+ Decreto Legge n° 81 del 9 aprile 2008 *Decree Law No. 81 of 9th April 2008*

1) I luoghi di lavoro, gli impianti ed i dispositivi devono regolarmente essere sottoposti a manutenzione tecnica. E **devono essere eliminati i difetti che possono pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori.**
2) I luoghi di lavoro, gli impianti e i dispositivi devono essere sottoposti a regolare pulizia per garantire adeguate condizioni igieniche.

1) Workplaces, installations and devices must regularly undergo technical maintenance. Defects that may affect the safety and health of workers must be eliminated.
2) Workplaces, installations and devices must be subjected to regular cleaning to ensure adequate hygiene conditions.

L'incendio di un ristorante, causato principalmente dal grasso depositato nella cappa, implica per il ristoratore:



da 2 a 4 mesi di carcere



multa fino a € 4,800,00

The fire in a restaurant caused by a dirty hood implies from 2 to 4 months in prison and an amends up to € 4,800.00

Normative

REQUIREMENTS

TECHNICAL DATA

Dati TECNICI

Supporto lampada

Lamp support:
36 x 11 x 6 cm

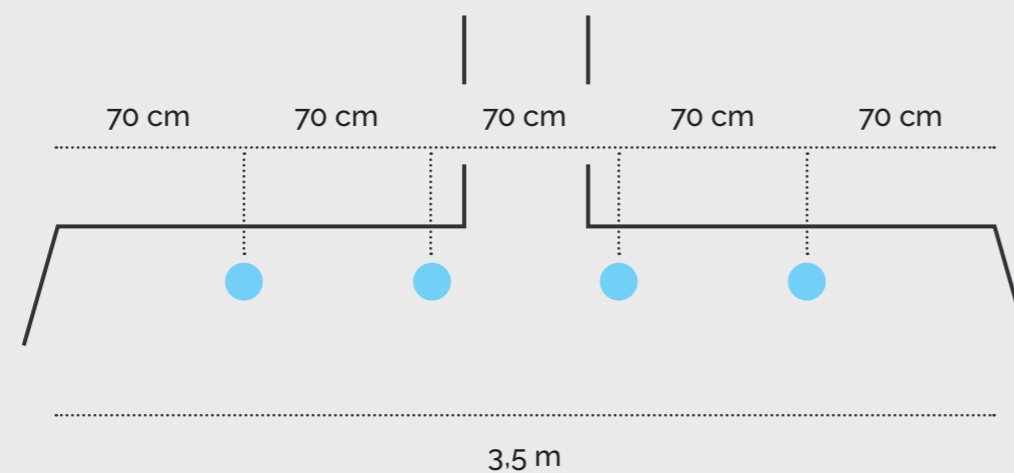
Cavi lampade

Lamp cables:
5 m (3.5m + 1.5 m)

Centralina

Control box:
40 x 26 x 12 cm

+ Allocazione all'interno della cappa (schema base).
Allocation inside the hood (basic scheme).

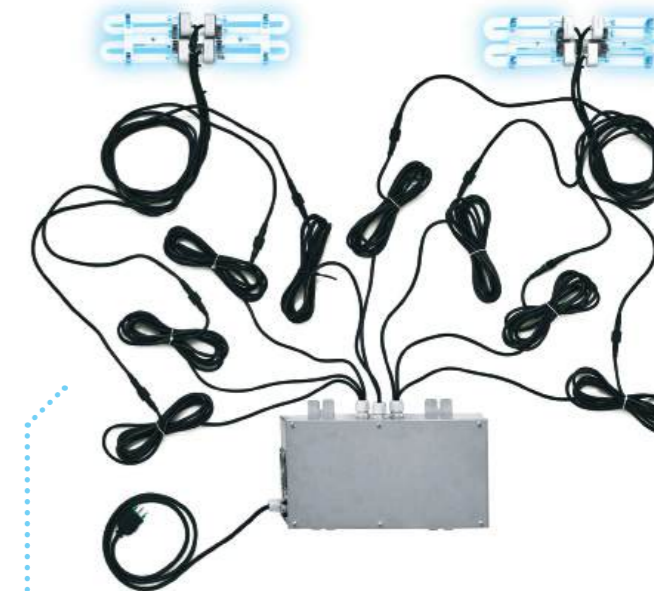


140
WATT

power

230
VAC

voltage



Solo le lampade vengono messe all'interno della cappa.
Only the lamps are installed inside the hood.



Dal 2009 Greenova Italia, seleziona prodotti e tecnologie "made in Scandinavia" per l'efficientamento energetico. Tutte le soluzioni hanno come caratteristica comune il rispetto delle risorse naturali e la salvaguardia dell'ambiente.

Since 2009 Greenova Italia selects "made in Scandinavia" products and technologies for energy efficiency. All these solutions have as a common characteristic the respect of natural resources and the defense of the environment.

Greenova Italia
via Oberdan 6
33170 - Pordenone
Infoline +39 338 5605830
www.greenovaitalia.it
info@greenovaitalia.it



www.greenovaitalia.it