



## Hygiene-Klimagerät Vindur® Top.

**Keine Chance für Viren, Keime und Schimmelpilze.**

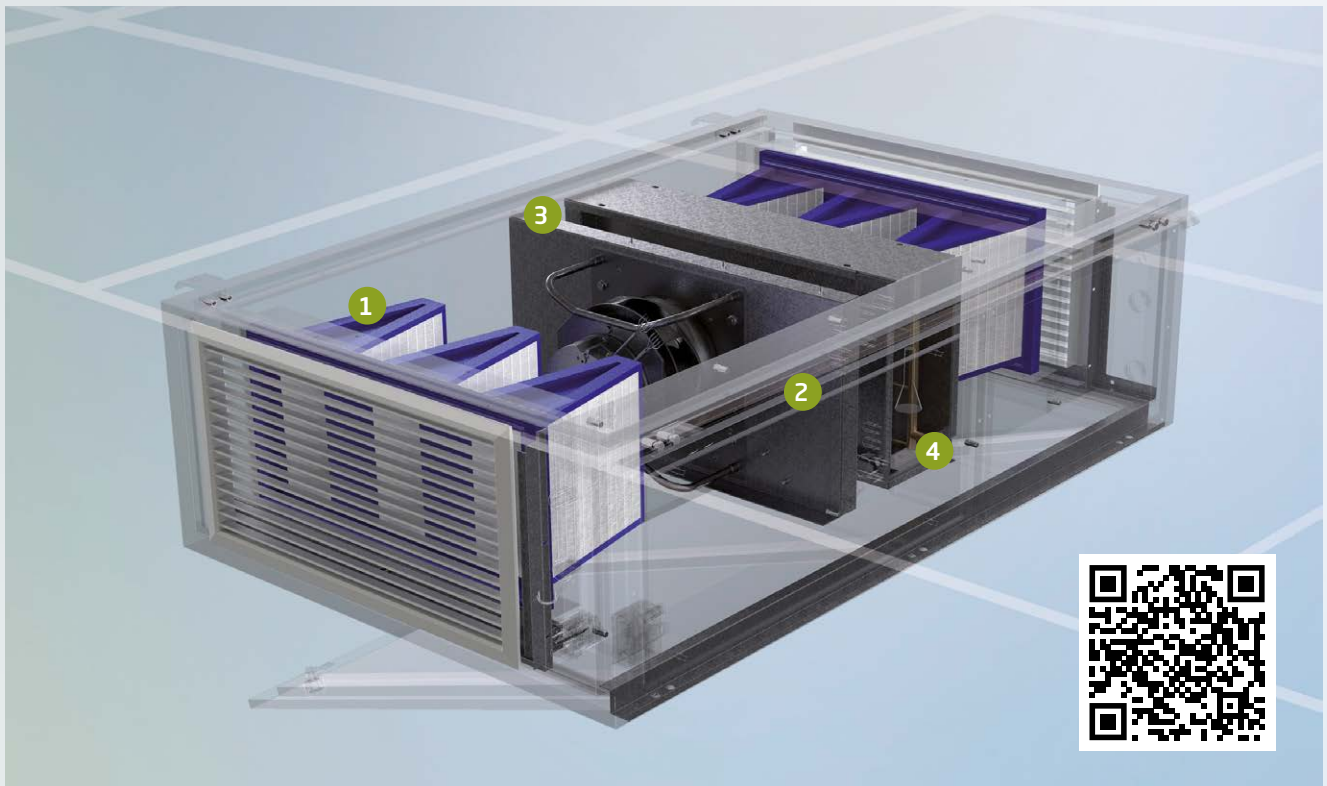
**Viren, Bakterien und Sporen sind nahezu überall. Sie verbreiten sich besonders leicht in Räumen, mit Lebensmitteln, in denen sich viele Menschen aufhalten. Deshalb ist es gerade dort wichtig, auf eine optimale Lufthygiene zu achten. Um diese zu sichern, arbeitet das Vindur® Top Sekundärluftkühlgerät mit einem einzigartigen, vierstufigen Sicherheitskonzept.**

Das innovative Umluftgerät wurde für den Einsatz in Personen besetzten Räumen entwickelt, die spezielle hygienische Anforderungen gemäß VDI 6022 erfüllen müssen. Dazu gehören neben Krankenhäusern, öffentliche Gebäude, Hotels und insbesondere auch die Lebensmittelindustrie. In der Fleisch-, Fisch- und Milchprodukte

verarbeitenden Industrie ist darauf zu achten, dass Luft getragene Mikroorganismen (Viren, Bakterien) möglichst vermieden werden, um die Gesundheit aller Mitarbeiter zu schützen. Zudem sind in Klimageräten Schimmelpilze aktiv zu bekämpfen, die eine Gefahr für die meist verderbliche Ware darstellen.

# Optimale Lufthygiene schützt Mitarbeiter und Lebensmittel.

Vindur® Top Sekundärluftkühlgerät mit vierstufigem Sicherheitskonzept.



## Das Vindur® Top Sicherheitskonzept im Überblick:

- 1 Schwebstofffilter**

Die hocheffektiven Schwebstofffilter filtern während des Betriebs 99,995% aller Mikroorganismen wie Bakterien und Viren zuverlässig aus der Luft.
- 2 UVC-Strahler**

Die durch einen UVC-Strahler erzeugten UV-Strahlen töten bzw. inaktivieren Bakterien und Viren, die durch den Schwebstofffilter zurückgehalten werden, sicher ab.
- 3 Antimikrobielle Innenbeschichtung**

Um eine Ausbreitung von Mikroorganismen zu verhindern, sind die Innenbleche des Klimagerätes mit einem antimikrobiellen Speziallack beschichtet.
- 4 Thermische Desinfektion**

Nach dem Abschalten des Gerätes werden Wärmetauscher und Kondensatwanne über eine Elektroheizung für rund 10 Minuten auf ca. 70 °C aufgeheizt. Dadurch werden alle gegebenenfalls mit Kondensat benetzten Einbauteile getrocknet und Viren, Bakterien sowie Schimmelpilze thermisch sicher abgetötet bzw. inaktiviert.

## Zusätzliche Sicherheit:

Alle Service- und Wartungsarbeiten lassen sich schnell und einfach von unten durchführen.

Mit der innovativen Web-Visualisierung kann das Hotelmanagement alle Einbauteile und Betriebszustände zentral abrufen, überwachen und steuern.

Vindur® Top eignet sich sowohl für Neubauten als auch für die Nachrüstung in bestehenden Industriegebäuden.

**Alle technischen Details entnehmen Sie bitte unserer Broschüre.**

