



Tarifs p. 1675

ODORYS® 2

Neutralisateur de polluants de cuisson en gaine : odeurs ou graisse

- INSTALLATION**
Simplifiée
- VERSION**
Traitement des odeurs et des graisses
- APPLICATION**
Neuf et rénovation



ACCÈS PRODUIT EN LIGNE

> Cuisines > Sécurité et traitement de l'air

AVANTAGES

- Traitement de l'air extrait en cuisine professionnelle : neutralisation des odeurs ou des graisses.
- Matériel compact.
- Simplicité de mise en œuvre et d'utilisation.
- Aucune modification du réseau aéraulique : adapté en rénovation.
- Indicateur niveau bas du liquide neutralisant (en option).
- Choix d'un produit neutralisant pour les odeurs ou pour les graisses (les 2 produits peuvent être associés).

GAMME

- Deux utilisations possibles :
 - Neutralisateur d'odeurs : produit biocide.
 - Neutralisateur de graisse : produit enzymatique.

Modèles	Plages de débits (m³/h)	Automate	Quantité produit	Compatible produit neutralisant d'odeur	Compatible produit neutralisant des graisses
Light 3000	1500	Sans Automate de gestion	500 ml Intégrée dans le coffret	OUI	NON
Light 9000	4500	Sans Automate de gestion	Cuve polyéthylène 5L déportée	OUI	OUI
Light 15000	9000	Sans Automate de gestion	Cuve polyéthylène 8L déportée	OUI	OUI
Light 15000 inox	9000	Sans Automate de gestion	Cuve polyéthylène 10L Inox déportée	OUI	OUI
3000	1500	Avec automate de gestion programmable	500 ml Intégrée dans le coffret	OUI	NON
9000	4500	Avec automate de gestion programmable	Cuve polyéthylène 5L déportée	OUI	OUI
15000	9000	Avec automate de gestion programmable	Cuve polyéthylène 8L déportée	OUI	OUI
15000 inox	9000	Avec automate de gestion programmable	Cuve polyéthylène 10L Inox déportée	OUI	OUI

* Les produits ne sont pas livrés avec le système et doivent être commandés indépendamment.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

- **Odorys® 2 pour le traitement des odeurs :**
 - Le dispositif est destiné à l'élimination des nuisances olfactives grâce à la diffusion d'un produit Bio-destructeur dans le flux d'air capté, avant évacuation vers l'extérieur. La nébulisation du produit permet de traiter les odeurs en 3 étapes en agissant directement sur les molécules des polluants :
 - La molécule contenant un polluant olfactif est reconnue par le principe actif.
 - Cette molécule se lie avec les molécules issues de la nébulisation.
 - La molécule résultante forme un sel (grâce à la minéralisation) inerte et inodore.
 - Le produit bio-destructeur est inodore mais présente un traceur (avec une odeur d'agrumes), permettant de doser la diffusion du produit et identifier lorsque celui-ci est diffusé en trop grande quantité. Le neutralisateur doit être correctement dosé lors de la mise en service, la quantité de produits diffusée peut être ajustée si la pollution augmente. La diffusion du produit s'effectue pendant la période d'activité de la cuisine. Les modèles équipés d'un programmeur permette de mettre en place un planning de diffusion du produit.

• Odorys® 2 pour le traitement des graisses :

- La nébulisation du produit de dégraissant enzymatique permet de traiter les graisses émises lors des cuissons. Le produit doit être diffusé dans le conduit d'extraction de la hotte lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement afin d'avoir le temps d'agir. (Il est recommandé de diffuser le produit pendant la nuit afin de laisser un temps suffisant pour un traitement maximal des gaines). Le produit enzymatique est agréé pour les contacts alimentaires et ne présente aucun risque sanitaire.
- L'utilisation des deux produits peut être combinée en s'équipant de deux systèmes Odorys® 2.

APPLICATION / UTILISATION

- Neutralisation des odeurs avant leur rejet vers l'extérieur, ou neutralisation des dépôts de particules de graisses en gaine. Pour des cuisines avec dégagements de polluants limités.

CONSTRUCTION / COMPOSITION

- **Version sans programmeur :**
 - Séquenceur de diffusion permettant d'augmenter ou de diminuer le temps de diffusion sur une minute.
 - Cuve ou flacon de nébulisation.
 - Compresseur.
 - Fusible.
 - Possibilité de connecter le coffret à une prise électrique asservie à la ventilation.
- **Version avec programmeur :**
 - Automate de programmation réglable en fonction du débit d'air à traiter, de l'intensité voulue, ou encore des jours ou horaires d'utilisation.
 - Cuve de nébulisation.
- **Compris avec le système Odorys® 2 :**
 - Raccordement sur gaine avec un kit platine.
 - Raccordement électrique : livré avec câble + prise.

OPTION (MONTÉ D'USINE)

- Détecteur de niveau :
 - Capteur de niveau dans la cuve uniquement pour modèle 15 000 inox.
 - Câble entre la cuve et le coffret.
 - Carte électronique dans le coffret.
 - LED sur le coffret.

CONDITIONNEMENT

- Carton individuel.

TEXTE DE PRESCRIPTION

- Disponible sur www.france-air.com, rubrique Espace Pro.

ACCESSOIRES

- **Produits destructeur d'odeur**
 - Produits enzymatiques
- Tube PVC ø 40 mm - Longueur 2 m.
- Coude PVC 90°
- Coude PVC 45°
- Support mural

DESCRIPTIF TECHNIQUE

• Encombrement, réservation et poids

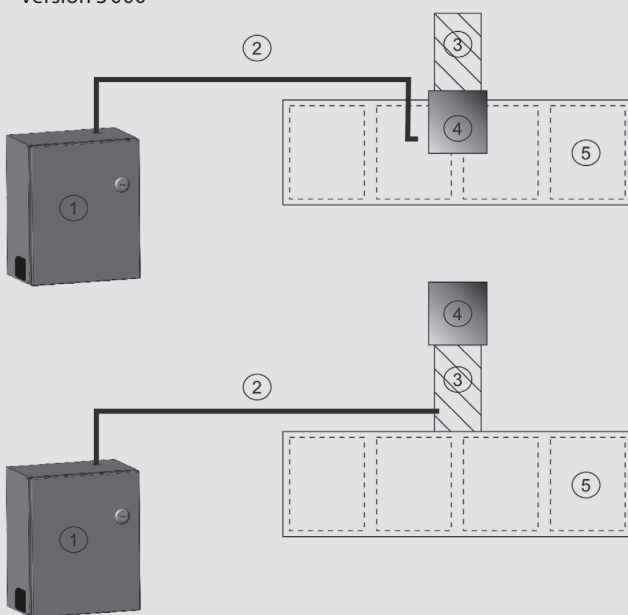
Modèles	Coffret			Cuve				Consommation	
	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Raccordement électrique	Dimensions (mm)	Capacité	Nombre de tête de nébulisation	Raccordement Insufflation (mm)	Consommation moyenne (ml/h)	Consommation mensuelle pour 180h
Light 3000	225x180x115	3,5	Mono 230V/50 Hz	ø 80	500ml	1	ø 10	3	500ml
Light 9000	253x153x143	4,3	Mono 230V/50 Hz	ø 210x255	5L	3	ø 10	12 à 15	2 L
Light 15 000	253x153x143	4,3	Mono 230V/50 Hz	ø 210x365	8L	5	ø 40	20 à 25	4 L
Light 15 000 inox	253x153x143	4,3	Mono 230V/50 Hz	ø 300x310	10L	5	ø 40	20 à 25	4 L
3000	225x180x115	3,5	Mono 230V/50 Hz	ø 80	500ml	1	ø 10	3	500ml
9000	253x153x143	4,3	Mono 230V/50 Hz	ø 210x255	5L	3	ø 10	12 à 15	2 L
15 000	253x153x143	4,3	Mono 230V/50 Hz	ø 210x365	8L	5	ø 40	20 à 25	4 L
15 000 inox	253x153x143	4,3	Mono 230V/50 Hz	ø 300x310	10L	5	ø 40	20 à 25	4 L

* Poids de la cuve à vide.

** Temps entre deux rechargements de la cuve pour un fonctionnement à 50 % pendant 8 h par jour et 6 jours sur 7.

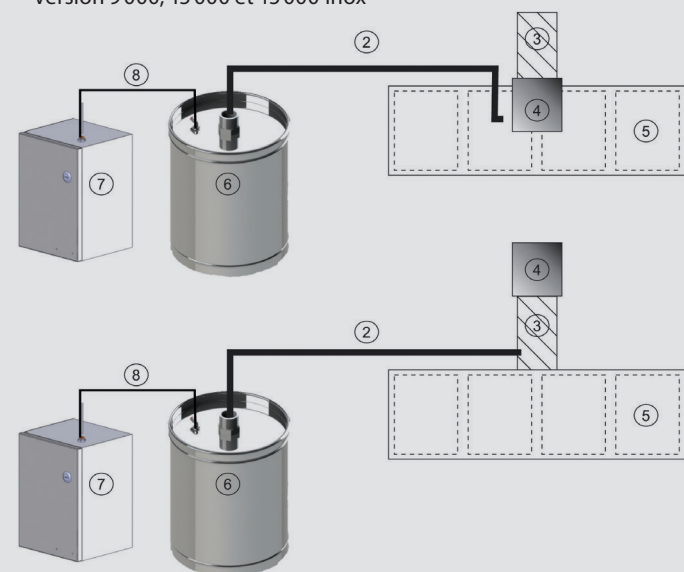
• Schéma d'installation

- Version 3000



- ① Coffret avec flacon intégré.
- ② Tube semi rigide.
- ③ Conduit.
- ④ Extracteur.
- ⑤ Hotte.

-- Version 9000, 15 000 et 15 000 Inox



- ② Tube semi rigide.
- ③ Conduit.
- ④ Extracteur.
- ⑤ Hotte.
- ⑥ Cuve PE (9 000 et 15 000 inox).
- ⑦ Coffret.
- ⑧ Tube souple.

Définir la zone d'installation du diffuseur en tenant compte des éléments suivants :

- Point d'introduction du flux de traitement olfactif dans le réseau de rejet d'air vicié vers l'extérieur lors de la mise en place du tube reliant le diffuseur au réseau d'air il est impératif de s'assurer qu'aucun point bas (siphon) n'existera car en cas de re-condensation dans le tube, le liquide pourrait être piégé et formerait un bouchon liquide.
- Raccordement électrique du diffuseur avec ou sans asservissement au ventilateur. Prévoir un dispositif de protection électrique du diffuseur.
- Fixer le diffuseur au mur à l'aide des vis fourni avec le produit ou poser le au sol avec les patins plastique fourni.
- Installer la buse au plus proche de la sortie de la Hotte pour assurer une meilleure destruction des odeurs.
- Éviter d'installer directement le coffret dans la cuisine pour le pas l'encrasser.

MONTAGE ET RACCORDEMENT

1. Fixation du coffret Odorys®

- Au mur ou posé.

2. Fixation de la cuve

- Au sol.
- Support mural (en accessoire).

3. Raccordement coffret/cuve

- Intégré dans le coffret pour la version 3000.
- Tube souple polyuréthane 4 x 6 - 25 m fourni pour les autres versions permettant de raccorder le coffret à la cuve.

4. Raccordement au réseau d'extraction

- Tube semi-rigide Polyamide 8 x 10 - 2 m pour les versions 3000, 9000 et 15000.
- PVC Ø 40 - 2 m pour la version 15 000 inox.
- Platine de raccordement fourni pour fixation sur la gaine.

5. Raccordement électrique

- Prévoir une alimentation électrique 220 V / 16 A.
- Produit livré avec câble + prise + fusible.