

# SANIMIST

## SISTEMI PER LA SANIFICAZIONE

Il sistema **Sanimist** combina la sanificazione con le funzioni di umidificazione e raffreddamento adiabatico. E' adatto per l'impiego in strutture commerciali o industriali e ne permette la sanificazione e deodorazione, con o senza umidificazione/raffreddamento. L'azione di sanitizzazione opera a livello molecolare ed interviene rendendo inattivi un ampio spettro di batteri, virus, muffe, funghi, pollini oltre che piccoli insetti come gli acari

**Sanimist** è un sistema applicato ai diffusori Skymist e Wallmist che diffonde l'ossigeno in una forma allotropica. Le molecole costituite in  $O_3$  (Ozono) hanno elevato potere ossidante e vengono utilizzate per disinfettare aria e superfici. I vantaggi di questo sistema sono l'immediata efficacia e la totale assenza di residui nocivi. Terminato l'effetto le molecole tornano alla forma stabile di ossigeno  $O_2$  senza lasciare nessun residuo o tossina



# NEO Tech

# SANIMIST SISTEMI PER LA SANIFICAZIONE

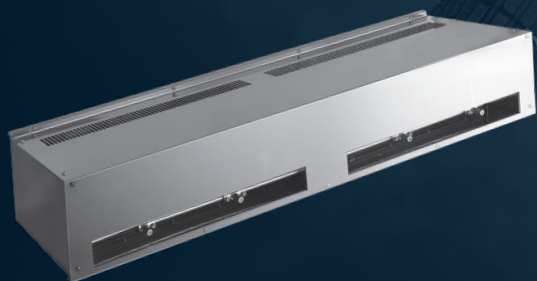


## SKYMIST



E' un diffusore e sanificatore ad O<sub>3</sub> che opera a 360°. Realizzato in acciaio AISI304 è installabile a soffitto. Se connesso all'impianto ad alta pressione diffonde la nebulizzazione. La funzione di sanificazione è controllata da remoto tramite applicazione wi-fi per tablet o smartphone. E' indicato per volumi sino a 150 m<sup>3</sup>. Per una sanificazione intensiva si suggerisce un'operatività di 30 minuti. La sanificazione profonda deve essere rigorosamente attuata in totale assenza di persone, animali o piante. L'ambiente si normalizza dopo 60 minuti dallo spegnimento della sanificazione. L'areazione di pochi minuti è suggerita.

<b>DIMENSIONE (CM)</b>	35
<b>VELOCITÀ MOTORE (RPM)</b>	2.500
<b>POTENZA (W)</b>	60
<b>TENSIONE (V)</b>	115/230-50/60 HZ*
<b>PORTATA ARIA (M<sup>3</sup>/H)</b>	570
<b>VOLUME TRATTATO</b>	150 m <sup>3</sup> *



## WALLMIST



Diffusore a ventilazione frontale realizzato in AISI304 per fissaggio a parete con staffe orientabili verticalmente. Il getto ventilato diffonde sino a 8 m la nebulizzazione. L'effetto sanificante è garantito dalla rapida saturazione dell'ambiente con le molecole di O<sub>3</sub> (Ozono). Adatto ad ambienti sino a 150 m<sup>3</sup>, viene comandato dalla centralina per la nebulizzazione e da tablet o smartphone per la funzione di sanificazione. I tempi suggeriti per la sanificazione profonda sono di 30 minuti, in totale assenza di persone, animali o piante. L'aria in ambiente torna normale dopo 60 minuti dallo spegnimento della sanificazione. Una buona aerazione è suggerita.

<b>VELOCITÀ MOTORE (RPM)</b>	1.000
<b>POTENZA (W)</b>	45
<b>TENSIONE (V)</b>	115/230-50/60 HZ*
<b>PORTATA ARIA (M<sup>3</sup>/H)</b>	425
<b>VOLUME TRATTATO</b>	150 m <sup>3</sup> *

\* Il volume trattato può variare in ragione del tempo di accensione

\*\* Riferimenti: Prot. N°24482 del 31/07/96 Ministero della Salute



# SETTORI D'IMPIEGO

L'impiego del sistema Sanimist si propone come alternativa naturale ai prodotti di disinfezione chimica. Il duplice vantaggio di forte capacità ossidante unita alla instabilità della molecola che torna allo stato di ossigeno senza lasciare residui, rende Sanimist un prodotto ideale per applicazioni nei seguenti ambienti:

## Settore pubblico

Scuole, Cinema, Teatri  
Centri commerciali  
Uffici, sale meeting  
Biblioteche

Opportunamente disposti i dispositivi Sanimist diffondono l'effetto sanificante e riducono i cattivi odori. Attivati in assenza di persone abbattano fortemente cariche batteriche, virus e pollini.

## Settore sanitario

Ospedali, Studi medici e veterinari,  
Sale d'attesa, Case di riposo,  
Industria chimica e farmaceutica

L'impiego regolare ed intensivo dell'ozono permette una elevata sanificazione e abbattimento degli odori sgradevoli dovuti alla elevata pedonalità o anche presenza di animali (veterinari)

## Settore alimentare

Celle frigorifere, Esposizioni  
prodotti freschi, Industrie e  
laboratori di lavorazione  
alimentare e confezionamento

L'applicazione dei sistemi Sanimist è utile per lo stoccaggio e lavorazione di carni, pesce e prodotti ortofrutticoli.  
La riduzione della carica batterica permette di ritardare il deterioramento e mantiene più a lungo la freschezza dei prodotti senza alterarne la qualità.

## Settore ristorazione e alberghiero

Ristoranti, Hotel, Bar, Pub,  
Agriturismi, Enotecche, Discoteche.

L'ozono è utile per ridurre gli odori ed i batteri negli ambienti in cui la lavorazione degli alimenti o la presenza costante di persone, ne peggiorano la qualità dell'aria. Odori di cucina, o fumo vengono ridotti così come gli acari ed altri parassiti

## Settore privato

Civili abitazioni, Locali fumatori,  
Circoli privati, Palestre.

Il corpo umano emette odori a causa della sudorazione. Nelle abitazioni entrano pollini ed agenti esterni. Chi fuma porta odori sgradevoli. La diffusione di ozono con Sanimist migliora nettamente qualità e salubrità dell'aria.

DISINFETTARE•SANITIZZARE•DEODORARE • GERMICIDA-VIRUCIDA•BATTERICIDA

**NEO**  
Tech

**NEO TECH S.R.L**

VIA A. MARTINI 8/10

20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - ITALY

TEL. +39 02 61291839 FAX +39 02 66015092

[WWW.FRESCONATURALE.COM](http://WWW.FRESCONATURALE.COM)