

AEROBIO®

MADE IN FRANCE

DÉSINFECTION PAR BRUMISATION 100% AUTONOME



RESTAURATION



AGRICULTURE



INDUSTRIE



MÉDICO-SOCIAL



COMMERCES,
ADMINISTRATION

PRÉSENTATION PRODUIT

Aerobio® est un brumisateur avec une contenance de 2L, à minuterie électromagnétique, qui propulse des milliards de microgouttelettes désinfectantes grâce à une buse à air à effet venturi.

Aerobio® permet la désinfection complète de l'air et des surfaces allant jusqu'à 80 m³.

Aerobio® est garanti 1 an, et est idéal pour le commerce alimentaire, l'industrie agroalimentaire, l'industrie pharmaceutique, le secteur socio-médical, les espaces publics...

FONCTIONNEMENT PRODUIT

- **Temps de désinfection** : de 0 à 2h. Une minuterie électromagnétique réglable permet de programmer le temps de diffusion.
- **Le temps de diffusion** est déterminé en fonction du volume ou de la surface de la pièce. L'arrêt de l'appareil est automatique en fin de diffusion.
- **Aerobio® atomise à température ambiante** (entre 15 et 30°) un produit désinfectant dilué. Un compresseur associé à une pompe propulse un brouillard de gouttelettes de quelques microns de manière 100% autonome.

DESCRIPTION TECHNIQUE

	Aerobio®
Dimensions	H 26 x l 33 x P 11
Poids	6 kg
Minuterie	Électromagnétique, 2h maximum
Alimentation	220/240V - 50 Hz
Débit moyen de diffusion	11 ml/min
Contenance du bidon	2 L
Surface de désinfection	80 m ³ max
Inox (corps et buse)	430 ou 304
Personnalisation	À partir de 4 appareils
Palettisation pour transport aérien	À partir de 24 appareils
Palettisation pour transport terrestre et maritime	À partir de 28 appareils

BRC S.A.S.

21, Rue des Coteaux de Grand-Lieu

44830 BOUAYE - FRANCE

Tél. +33 (0)2 40 34 57 24 - Fax +33 (0)2 40 34 74 76

dircom@brcsa.com



BRUMISTAR®



DÉSINFECTION PAR BRUMISATION 100% AUTONOME



RESTAURATION



AGRICULTURE



INDUSTRIE



MÉDICO-SOCIAL



COMMERCE,
ADMINISTRATION

PRÉSENTATION PRODUIT

Brumistar® est un brumisateur avec une contenance de 5L, à minuterie électronique réglable, qui propulse des milliards de microgouttelettes désinfectantes grâce à une buse à air à effet venturi.

Brumistar® permet la désinfection complète de l'air et des surfaces allant jusqu'à 300 m³.

Brumistar® est garanti 1 an, et est idéal pour le commerce alimentaire, l'industrie agroalimentaire, l'industrie pharmaceutique, le secteur socio-médical, les espaces publics...

FONCTIONNEMENT PRODUIT

- **Temps de désinfection** : de 0 à 2h. Une minuterie électronique réglable permet de programmer le temps de diffusion à la minute.
- **Le temps de désinfection** est déterminé en fonction du volume ou de la surface de la pièce. L'arrêt de l'appareil est automatique en fin de diffusion.
- **Brumistar® atomise à température ambiante** (entre 15 et 30°) un produit désinfectant dilué. Un compresseur associé à une pompe propulse un brouillard de gouttelettes de quelques microns de manière 100% autonome.

DESCRIPTION TECHNIQUE

	Brumistar®
Dimensions	H 48 x l 35 x P 25
Poids	9 kg
Minuterie	Électronique, réglable, 2h maximum
Alimentation	220/240V - 50 Hz
Débit moyen de diffusion	11 ml/min
Contenance du bidon	5 L
Surface de désinfection	300 m ³ max
Inox (corps et buse)	430 ou 304
Personnalisation	À partir de 3 appareils
Palettisation pour transport aérien	À partir de 9 appareils
Palettisation pour transport terrestre et maritime	À partir de 9 appareils

BRC S.A.S.

21, Rue des Coteaux de Grand-Lieu

44830 BOUAYE - FRANCE

Tél. +33 (0)2 40 34 57 24 - Fax +33 (0)2 40 34 74 76

dircom@brcsa.com

