



FRIGOR  **TEC**
Heating to the point

FrigorTec GmbH • Germany



DEBUGGER DB 09 – una tecnica di lotta contro le cimici dei letti senza l'uso di prodotti



Vantaggi del metodo DEBUGGER:

- Eliminazione degli insetti in tutti gli stadi di sviluppo
- Nessun impiego di sostanze chimiche
- Silenzioso e inodore
- Economico e di facile esecuzione
- Montaggio e smontaggio più semplice



frigortec.com



DEBUGGER	DB 09
Portata [m ³ / h]	1.200
Potenza allacciata [kW]	9,0
Livello di potenza [%]	0 / 50 / 100
Corrente assorbita max. [A]	14,5
Potenza assorbita ¹⁾ [A]	16,0
Dimensioni [Lu x La x A in mm]	490 x 430 x 620 ³⁾
Peso ²⁾ [kg]	26,0

Caratteristiche tecniche DEBUGGER DB 09:

- Cavo di collegamento con spina CEE
- Termostato ambiente
- Termoregolatore, limitatore di temperatura di sicurezza
- Griglia di protezione del termoventilatore

Opzioni DEBUGGER DB 09:

- Tubo di aspirazione da 3 m
- Carrello con dispositivo girevole
- Asta di spinta
- Cavo di prolunga da 25 m per alte temperature
- Termometro a infrarossi

Tutti i dati sono validi per 400 V-3 Ph-50 Hz.

¹⁾ In conformità alle norme CEE

²⁾ Con cavo e spina

³⁾ Senza asta telescopica e tubo flessibile

Con riserva di modifiche tecniche.

Disinfestazione termica con il metodo DEBUGGER

La disinfestazione termica: come funziona

Gli organismi nocivi non hanno la capacità di traspirare. La loro temperatura corporea, dunque, non si abbassa secondo necessità, bensì aumenta di pari passo con la temperatura ambiente. La maggior parte degli organismi nocivi mostrano una grande attività a temperature ambiente comprese tra i 15 e i 35 °C, a eccezione di vari ceppi di acari.

Temperature corporee al di sopra dei 45 °C provocano la decomposizione degli enzimi e la denaturazione, con conseguente coagulazione, delle proteine. Le molecole perdono la propria funzione biologica, il che causa l'arresto del metabolismo e della biosintesi e infine la morte dell'animale. La disinfestazione termica sfrutta questo processo naturale: il metodo, infatti, prevede il riscaldamento mirato di un ambiente e il mantenimento della temperatura fino alla morte degli organismi nocivi.

Economicità

La disinfestazione può essere svolta locale per locale. È possibile, dunque, il trattamento mirato degli ambienti infestati.

Un sistema di riscaldamento con ricircolo dell'aria fa sì che venga usata solo l'aria dell'ambiente, con un conseguente risparmio di energia. Il consumo di corrente si riduce a 2-4 kWh per metro cubo del locale. L'efficienza energetica della disinfestazione termica, tuttavia, dipende in larga misura anche dalle caratteristiche dell'ambiente, ad esempio dal grado di isolamento del locale.

Possibili ambiti di applicazione

Un intervento di disinfestazione può essere effettuato in tutti i tipi di struttura ricettiva: in alberghi e ostelli della gioventù, in appartamenti per vacanze e alloggi collettivi, in vagoni letto e scompartimenti di treni.

La disinfestazione termica passo a passo

Preparativi

Se la disinfestazione termica viene eseguita correttamente, le temperature non aumentano a un punto tale da danneggiare i materiali da costruzione, il mobilio o gli arredi.

Ciononostante, è consigliabile preparare il locale e liberarlo di tutti gli oggetti critici. Tra i preparativi necessari rientrano, ad esempio, le seguenti operazioni:

- Portare via eventuali apparecchi elettronici sensibili
- Chiarire se i componenti installati in modo permanente siano in grado di sopportare temperature ambiente di 60 °C
- Portare via eventuali prodotti alimentari, cosmetici e a base di cera
- Spegnerne frigoriferi e congelatori
- Portare via eventuali estintori
- Portare via eventuali quadri, oggetti d'antiquariato, CD, piante, ecc.
- Portare via eventuali oggetti in materiale infiammabile come la carta
- Mettere fuori servizio eventuali rilevatori di fumo e incendio

Esecuzione e durata

La durata di un intervento di disinfestazione dipende dalle caratteristiche dello spazio e dall'intensità dell'infestazione. Di norma, è sufficiente mantenere la temperatura ambiente tra i 50 e i 60 °C per 48 ore. È importante monitorare costantemente la temperatura per l'intera durata dell'intervento, in modo da garantire che la temperatura richiesta non venga solo raggiunta, ma anche mantenuta per il tempo necessario.

Al termine del trattamento, lo spazio può essere utilizzato non appena la temperatura torna ai livelli abituali. È conveniente pulire il locale a fondo per eliminare tutti gli organismi nocivi morti.



L'azienda FrigorTec GmbH è certificata DIN EN ISO 9001 : 2015.

Prospekt Hotel Nr. 04-2024 italienisch © FrigorTec GmbH



FrigorTec GmbH
Hummelau 1 • 88279 Amtzell / Germany
Tel.: +49 7520 91482-0
info@frigortec.com • frigortec.com