



Raymond[®]
AIR PURIFYING SYSTEMS



**INOCUO
LIMPIO
PURO**

Raymond®

AIR PURIFYING SYSTEMS



AIRE LIMPIO

El aire que respiramos en muchas ocasiones dista mucho de ser aire limpio. Se estima que en la actualidad solo 1 de cada 10 personas en el mundo respira aire puro, mientras que el resto vive bajo una constante interacción con partículas nocivas en el aire que perjudican nuestra salud.

Raymond® Air Purifying Systems pone a tu disposición avanzados equipos que no sólo limpian el aire a tu alrededor a nivel molecular, sino que efectivamente eliminan mohos, bacterias y virus del ambiente, creando así un espacio con aire verdaderamente puro, libre de partículas de origen orgánico causantes de muchas enfermedades respiratorias, alergias, malos olores, y muchos otros síntomas.

Además, gracias a la emisión de iones negativos de los equipos Raymond®, se genera un efecto extraordinariamente beneficioso para la salud física, mental y anímica de los seres humanos.

Que efecto tiene?

- Sanitización total del espacio
- Elimina mohos, virus y bacterias
- Disminución y control de olores
- Disminución de alergias y contagios
- Retardo de pudrición de alimentos

Sustentable

SIN QUIMICOS.

SIN PREOCUPACIONES.

Gracias a su avanzada tecnología, los equipos Raymond® no utilizan agentes químicos para su funcionamiento, utilizan el aire presente en el área a tratar para generar oxígeno ionizado que gracias a una reacción de óxido reducción inactiva a su paso cualquier microorganismo patógeno ya sean ácaros, bacterias, hongos, virus u otros agentes orgánicos. Esto genera una acción bacteriostática y fungiestática en el ambiente, purificando así el aire tratado y creando un espacio libre de agentes dañinos.

Los sistemas de purificación de aire Raymond® utilizan un mínimo de energía eléctrica para operar, haciéndolos una solución idónea para muchos sectores como el industrial, alimenticio, comercial e inmobiliario.

CÓMO FUNCIONA?



1.

El equipo toma aire del medio ambiente.

2.

El equipo a través de un alto voltaje descompone la molécula de oxígeno en varios tipos de oxígeno que generan una reacción oxido-reductora en la membranas celulares de microorganismos patógenos como virus, bacterias, mohos, hongos.

3.

El oxígeno ionizado fluye a toda el área a tratar, eliminando todo microorganismo indeseable que encuentre a su paso tanto en el aire como en superficies.

VENTAJAS:

Raymond®
AIR PURIFYING SYSTEMS

**PURIFICADORES
DE FILTRO HEPA**

**GENERADORES
DE OZONO**

- Elimina partículas hasta de 0.3 micras
- Elimina partículas hasta de 0.01 micras
- Elimina mohos y hongos de ducterías de a.c.
- Elimina virus H1NI
- Producción de iones negativos
- No genera ozono dañino para las personas
- No es tóxico a elevadas concentraciones
- No requiere costosos repuestos
- Poder germicida en ambientes habitados



APLICACIONES:



Oficinas y espacios habitados

- Sanitización de ductos de aire acondicionado.
- Eliminación de efecto Síndrome de Edificio Enfermo.
- Efecto germicida: disminuye alergias y contagios entre el personal.
- Eliminación de mohos y esporas en ducterías causantes de mal olor.
- Mejora de calidad del aire.

Baños

- Control de olores de origen orgánico.
- Sanitización general del área, eliminación de bacterias en superficies y elementos en contacto con el usuario, llaves, manuales, cerrojos, etc.
- Cambio de percepción de usuario al entrar a un área con sensación a aire limpio.
- Ahorro económico al prescindir de cartuchos aromáticos.



Sector alimentos

- Eliminación de organismos patógenos presentes en el área.
- Sanitización de superficies en contacto con los alimentos.
- Control efectivo de gérmenes, bacterias, mohos presentes que puedan afectar los alimentos en preparación.
- Control de olores al exterior.
- Inocuidad general en el área.

Almacén de alimentos / Cuartos fríos

- Retardo de maduración de frutas/vegetales por la inactivación de las moléculas de etileno mediante la ruptura de su doble enlace.
- Disminución de la deshidratación de la fruta/vegetal.
- Control efectivo de hongos y/o esporas que generan la pudrición.
- Ahorros inmediatos al dar mayor tiempo de vida al producto.
- Disminución de pérdidas por pudrición/descomposición de producto.



Cuartos de basura

- Control de olores inmediato.
- Control efectivo de gérmenes y bacterias presentes.
- Evita descomposición acelerada de basura e incremento de mal olor.
- Eliminación de hongos y mohos presentes en el área por cualquier humedad presente.
- Refuerza el cumplimiento de normas sanitarias gubernamentales.

ESPACIOS HABITADOS

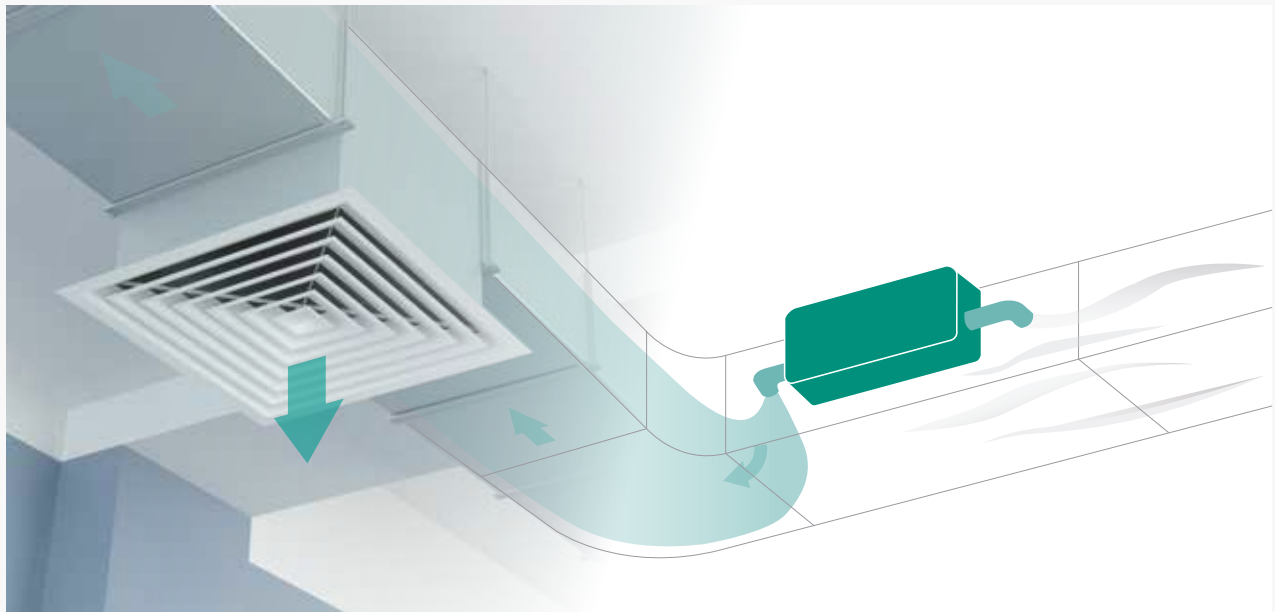
Un edificio o ambiente cerrado con climatización artificial es un lugar ideal para la reproducción de muchos tipos de patógenos no deseados. Un mal común en este tipo de espacios es la reproducción de mohos, hongos y otros elementos nocivos en los ductos de ventilación, lo cual tiene un efecto sumamente perjudicial para las personas presentes en la habitación.

BENEFICIOS:

- Sanitización de ductos de aire acondicionado.
- Eliminación de efecto Síndrome de Edificio Enfermo.
- Efecto germicida: disminuye alergias y contagios entre el personal.
- Eliminación de mohos y esporas en ducterías causantes de mal olor.
- Mejora la calidad del aire.
- Generación de un ambiente confortable, limpio y ascéptico.



CONFORTABLE
LIMPIO
ASCÉPTICO



Un porcentaje del aire pasa por el equipo Raymond®. Este aire tratado limpia y purifica el resto del aire tanto en el ducto como en la habitación.

BAÑOS

El sistema Raymond® utilizado en baños ayuda a eliminar los fuertes olores de origen orgánico presentes en el área, y a su vez sanitiza completamente tanto el aire como las superficies.

El sistema Raymond® se instala sobre la plafonearía existente, haciéndolo prácticamente invisible.

BENEFICIOS:

- Representa grandes **AHORROS** al prescindir de cartuchos aromáticos que solamente disfrazan los malos olores.
- Cambia la **PERCEPCIÓN DE LOS CLIENTES** al utilizar un baño sin olores
- Sanitización constante del área.



1. El equipo Raymond® con turbina se coloca arriba del plafón

2. A través de ductería de pvc inyecta oxígeno ionizado en la habitación sobre los puntos más críticos.

3. El aire tratado elimina bacterias y olores de origen orgánico.

ALMACÉN DE ALIMENTOS CUARTOS FRÍOS

El sistema Raymond® instalado en cuartos fríos es de un alto valor para elevar la calidad del producto almacenado. El sistema no sólo sanitiza el área de almacenamiento evitando la proliferación de mohos, hongos y bacterias, sino también al controlar el ambiente molecularmente esto tiene varios efectos benéficos en el producto como retardo en su maduración/pudrición y pérdida de peso por deshidratación, lo que significa grandes ahorros monetarios.

RETARDO DE MADURACIÓN = AHORROS



La fruta / vegetal tendrá mas días de vida útil y perderá menos peso por deshidratación.

BENEFICIOS:

- Retardo de maduración de frutas/vegetales por la inactivación de las moléculas de etileno mediante la ruptura de su doble enlace.
- Disminución de la deshidratación de la fruta/vegetal.
- Control efectivo de hongos y/o esporas que generan pudrición.
- Ahorros inmediatos al dar mayor tiempo de vida al producto.
- Disminución de pérdidas por pudrición/descomposición del producto.
- El efecto de retardo de maduración seguirá en el producto aun cuando el producto salga del cuarto frío, por lo que será de mucho mayor beneficio para toda la cadena de suministro.



Sistema Raymond® para cuartos fríos. Se instala ductería con orificios de salida para crear una cortina de aire enfrente de los equipos de frío y para llevar el oxígeno ionizado al resto de la habitación.

CUARTOS DE BASURA

El sistema Raymond® instalado en cuartos de basura con temperatura controlada ayuda a mantener a un mínimo los molestos olores de la basura en la habitación, olores que puedan llegar a esparcirse a áreas cercanas y volverse un problema para la operación del lugar.

Así mismo, ayudará a mantener un ambiente aceptable de trabajo para los operadores de dicha área sanitizando el aire y manteniendo un alto nivel de control de pudrición y olores.

BENEFICIOS:

- Control inmediato de olores.
- Evita la incubación de gérmenes y bacterias que puedan generar un foco de infección grave en la habitación.
- Evita descomposición acelerada de basura e incremento de mal olor.
- Eliminación de hongos y mohos presentes en el área debido a la humedad generada por la misma basura.
- Refuerza el cumplimiento de las normas sanitarias de la localidad.



Sistema Raymond® para cuartos de basura. Se instala ductería con orificios de salida en el perímetro de la habitación para cubrir de oxígeno ionizado toda el área.

PLANEACIÓN DEL SISTEMA:



SISTEMA Y CALIBRACIÓN

Cada área a tratar es distinta una de otra. Por esta razón cada solución es completamente personalizada, desde el tamaño y modelos de equipos, tiempo de activación, potencia de equipo, método de inyección de aire, entre otros parámetros. Cada sistema se calibra para obtener el mejor desempeño según su objetivo.

MODALIDAD DE SERVICIO

El servicio de sanitización y control de inocuidad Raymond® se lleva a cabo bajo el modelo de renta mensual, Este pago incluye:

- Renta del equipo.
- Todos los mantenimientos, repuestos y refacciones para su correcto funcionamiento.
- Estudio de relación de iones positivos / negativos en el área cada 3 meses.
- Reporte de comprobación de no generación de ozono en sitio.

OPCIONAL:

[carga extra]

- Análisis microbiológico con laboratorio independiente sobre bacteria E. coli, hongos, levaduras, staphylococcus aureus, mesofílicos aerobios, etc.

- SIN INVERSIÓN
- CONTRATO A 12 O 24 MESES.
- EVENTUAL SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS POR AVANCES TECNOLÓGICOS.
- DESCUENTO POR VOLUMEN

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

VELAVI S.A. DE C.V.

Av. Churubusco 3900
Industrial Benito Juárez 64517
Monterrey, NL Mexico

Teléfonos:

(81) 8311.2252
(81) 8331.0500
(81) 8373.9678

Web:

www.velavi.com