

## Luftrenare för speciella ändamål

Med hjälp av vårt system för UV-rening av ventilationsluften öppnar sig nya möjligheter.

**Har ni problem med: Frukostmatlagning i större matsal  
Matlagning vid konferenser, mässor etc. Demonstration av mat i köpcentra**

Genom vårt system för UV-rening av ventilationsluft kan man enkelt reducera lukter vid de mest skilda applikationer. Genom att UV-ljuset splittrar sönder proteinkedjorna i luften och samtidigt skapar ozon, som effektivt oxiderar organiska ämnen, kan man föra tillbaka luften i lokalen efter reningen.

Vi visar här exempel på några anläggningar:

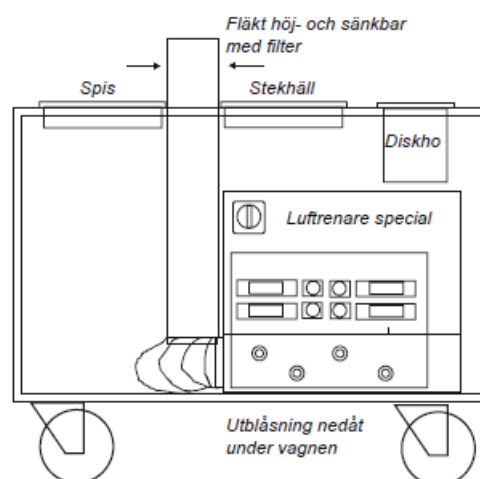


### Frukostmatlagning i stor matsal på känt konferens- och turisthotell

Varje morgon rullar man in en speciell spisvagn i den stora matsalen, som kvällen innan var full med middagsgäster.

Vagnen har spis och stekhäll och här kan man enkelt laga omelett, steka ägg och göra enkla snabba rätter.

I vagnen finns en specialfläkt som är nedsänkt och försedd med filter och varvtalsreglering. Fläkten är kopplad till luftrenaren, där luften passerar UV-lampor och går genom en labyrint som samtidigt är reaktionskammare. Efter reningen släpps luften ut nedtill under vagnen. När kocken börjar laga mat, startar han fläkten, som då höjs upp och suger från sidan.



Har ni problem med att lösa ventilationen i vissa anläggningar

Kontakta oss för information. Vi kan erbjuda enkla och effektiva lösningar.



*Vad sägs om nygräddad omelett vid frukosten?  
Detta ordnas lätt vid den mobila spisutrustningen på det välkända konferenshotellet*

Normalt känns ingen lukt alls från matlagningen, trots att denna sker i matsalen.



## Demonstration av nya spännande maträtter hos en stor kryddgrossist

Här gäller det ett stort provkök, där man prövar nya rätter och nya sätt att tillaga maten. Förutsättningen var att den befintliga ventilationen ej kan användas, varför luften måste föras tillbaka i lokalen efter rening. Köksutrustningen är infälld i ett stort bord, som också användes för undervisning.

I detta fall använder man två fläktar, höj- och sänkbara på var sin sida av spishäll och fritös. Luftrenaren består av två separata enheter med UV-lampor och en reaktionskammare i form av labyrinter. Luften släpps ut under bordet. När kocken börjar laga mat, startar han fläkten, som då höjs upp och suger från sidan.

