

PRODUKTBLAD

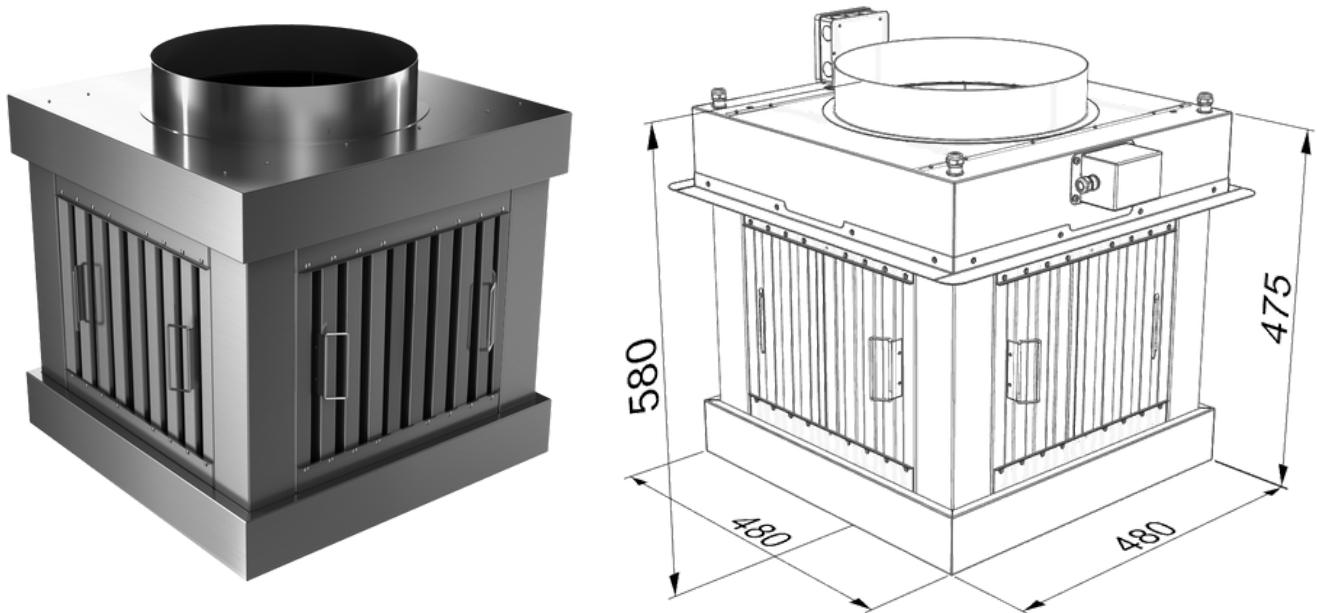
FILTER



Tovenco Flow - King Ozonfri UV-rening

Tovenco AB
Vinnarsjövägen 9-11
818 45 Hedesunda

Tel: +46 (0)291-10750
Mail: info@tovenco.se
www.tovenco.se



Högtrycksfettfilter

Vårt högtrycksfettfilter är den optimala lösningen för att effektivt fånga fett och matångor i storkök. Speciellt utformat för att hantera höga tryck (Pascal) installeras filtret enkelt i kökskåpan där det separerar fettpartiklar från luften innan de når ventilationssystemet. Detta säkerställer ett rent och effektivt ventilationssystem, minskar brandrisk och förbättrar luftkvaliteten i köket.

Fördelar med vårt fettfilter

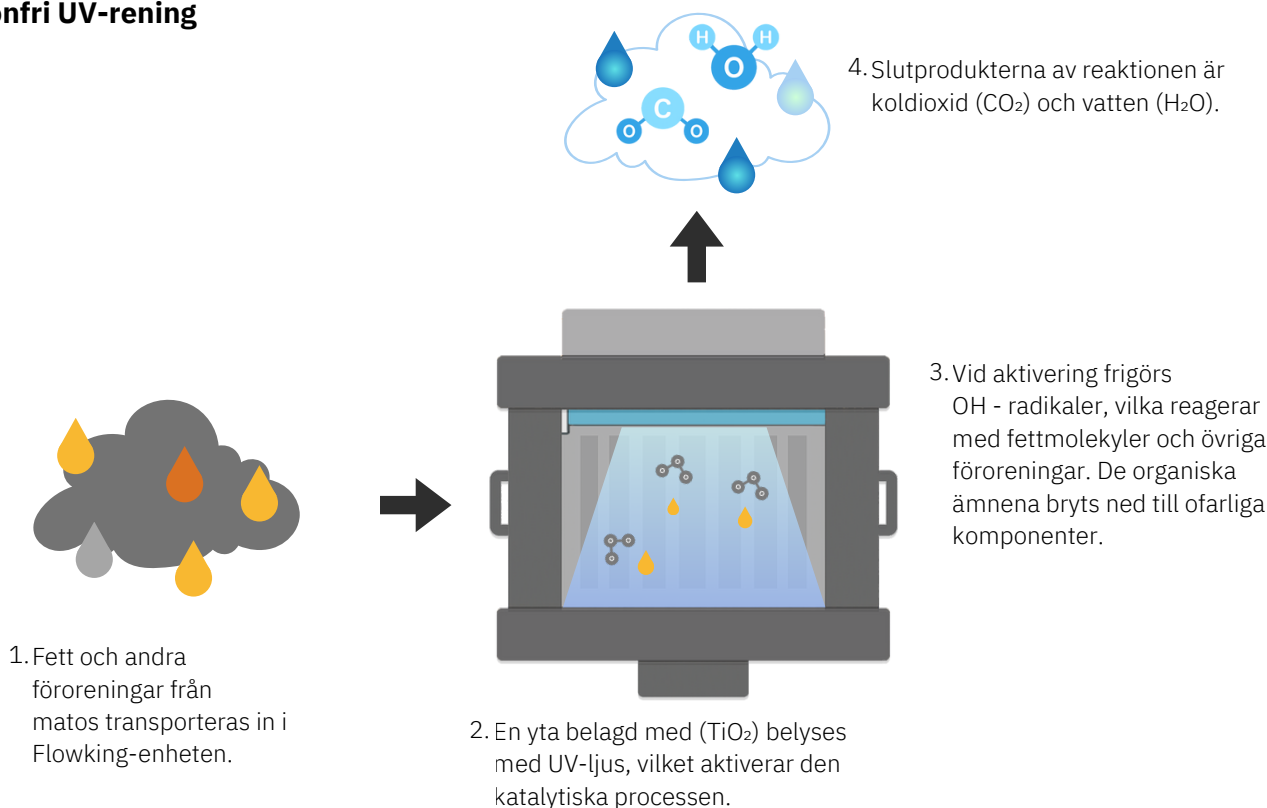
- **Högtrycksprestanda:** Hanterar högt tryck för att fånga även de finaste fettpartiklarna, vilket säkerställer en ren och funktionell ventilation.
- **Effektiv fettseparation:** Avlägsnar fett och matångor innan de når ventilationskanalerna, vilket minskar risken för fettansamlingar som kan orsaka blockeringar och brand.
- **Förbättrad luftkvalitet:** Reducerar fettångor och lukt, vilket skapar en hälsosammare och renare arbetsmiljö.
- **Enkel montering:** Snabbt och enkelt att installera i storkökskåpor utan avancerade verktyg, vilket sparar tid och resurser.
- **Långvarig prestanda:** Tillverkad i slitstarka, korrosionsbeständiga material som tål de påfrestningar som uppstår i ett hektiskt storkök.
- **Underhåll och rengöring:** Designad för enkel borttagning och rengöring, vilket förlänger livslängden på både filtret och ventilationssystemet.
- **Miljövänlig:** Förhindrar fettavlagringar i ventilationssystemet och minskar risken för fettansamlingar i avloppssystemet.

Användning

Fettfiltret är anpassat för storkökskåpor i restauranger, hotell, skolor och andra kommersiella kök. Med sin höga tryckkapacitet säkerställer det en effektiv filtrering även under intensiva arbetsförhållanden. Flowking kan utrustas med Ozonfri UV-rening.

Tovencos ozonfria UV-rening erbjuder en säker metod för att förbättra luftkvaliteten i kök och restauranger. Genom avancerad fotokatalysteknik reduceras fett och föroreningar etc. direkt i ventilationssystemet. Vår Ozonfria Uv-rening kombinerar UV-ljus och titandioxid för att skapa en kemikaliefri och miljövänlig reningsprocess. Det är en idealisk lösning för både små och stora kök som söker energieffektiva och långsiktiga metoder för att förbättra arbetsmiljön och minska brandrisken.

Ozonfri UV-rening



Så fungerar Ozonfri UV-rening

Systemet bygger på helhetslösning som använder UV-ljus och en titandioxidbeläggning för att behandla fett och föroreningar i storköksventilationen. När UV-ljuset träffar ytan aktiveras titandioxiden och startar en kemisk reaktion som bildar reaktiva ämnen, bland annat OH-radikaler och negativa joner. Dessa bryter snabbt ner fett och organiska föroreningar i luften, samtidigt som bakterier, virus och mögelsporer oskadliggörs. Denna process sker direkt i luftströmmen och resulterar i helt ofarliga biprodukter – koldioxid, vatten och syre.

För vem passar Ozonfri UV-rening?

Det Ozonfria UV-reningssystemet är en mångsidig och hållbar lösning för luftrening som passar både nybyggda och befintliga anläggningar. Vår ozonfria UV-rening är lämpad för en rad olika miljöer, från små restaurangkök till stora livsmedelsindustrier och offentliga anläggningar. Systemet är designat för enkel service och underhåll.

Vid tillfällen då man inte kan använda sig av UV-rening med Ozon är detta det bästa alternativet.



Tovenco

Tovenco AB
Vinnarsjövägen 9-11
818 45 Hedesunda

Tel: +46 (0)291-10750
Mail: info@tovenco.se
www.tovenco.se