

PRODUKTBLAD

FILTER

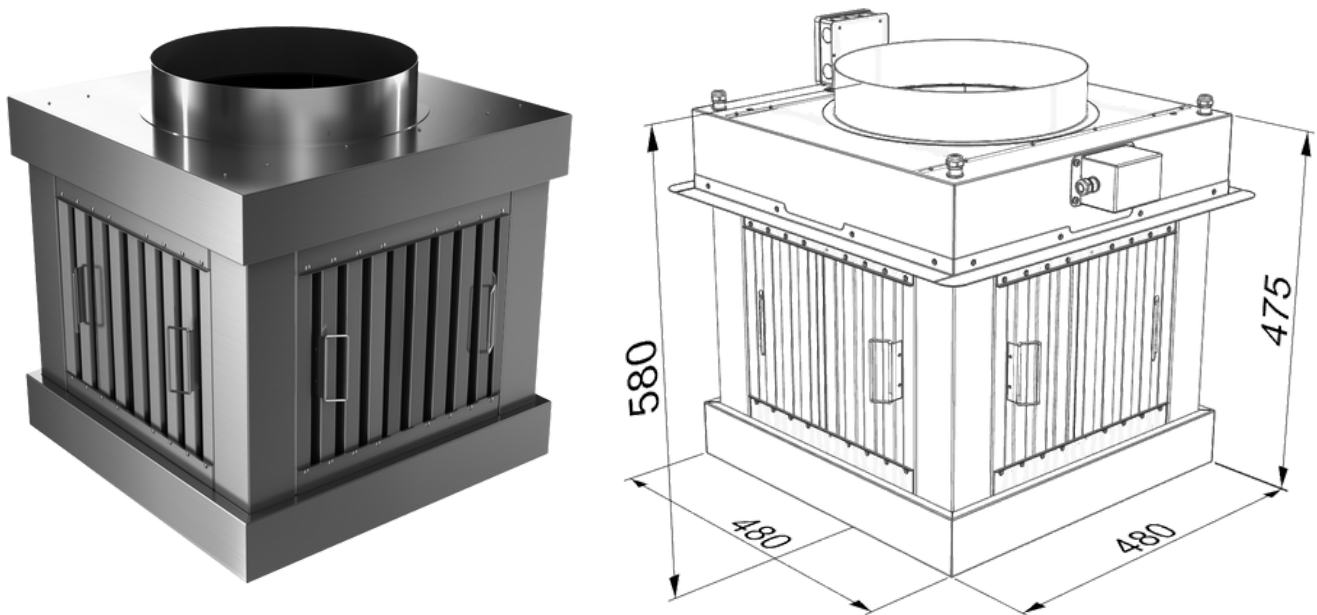


Tovenco

Flow - King UV-rening med Ozon

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.

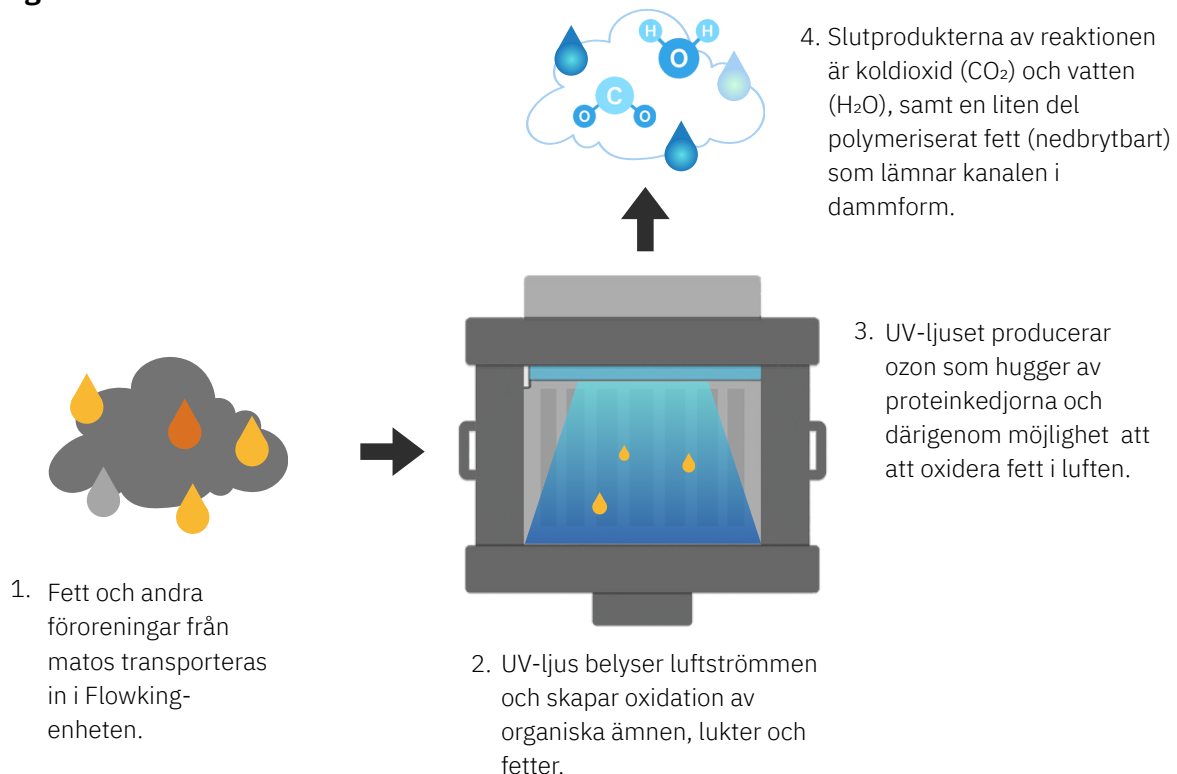
Användning

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 TAPS - UV-rening med Ozon.

Tovencos TAPS-system (Tovenco Air Purification System) erbjuder en effektiv lösning för att rena luften i kök och restauranger. Med hjälp av avancerad teknik reduceras upp till 98 % av lukterna samtidigt som fett och andra organiska ämnen elimineras från ventilationssystemet.

TAPS kombinerar UV-ljus och ozon för att skapa en kemikaliefri och miljövänlig reningsprocess som lämnar endast ren luft, koldioxid och vatten som biprodukter. Det är en idealisk lösning för både små och stora kök som söker energieffektiva och långsiktiga metoder för att förbättra arbetsmiljön och minska brandrisken.

UV-rening med Ozon



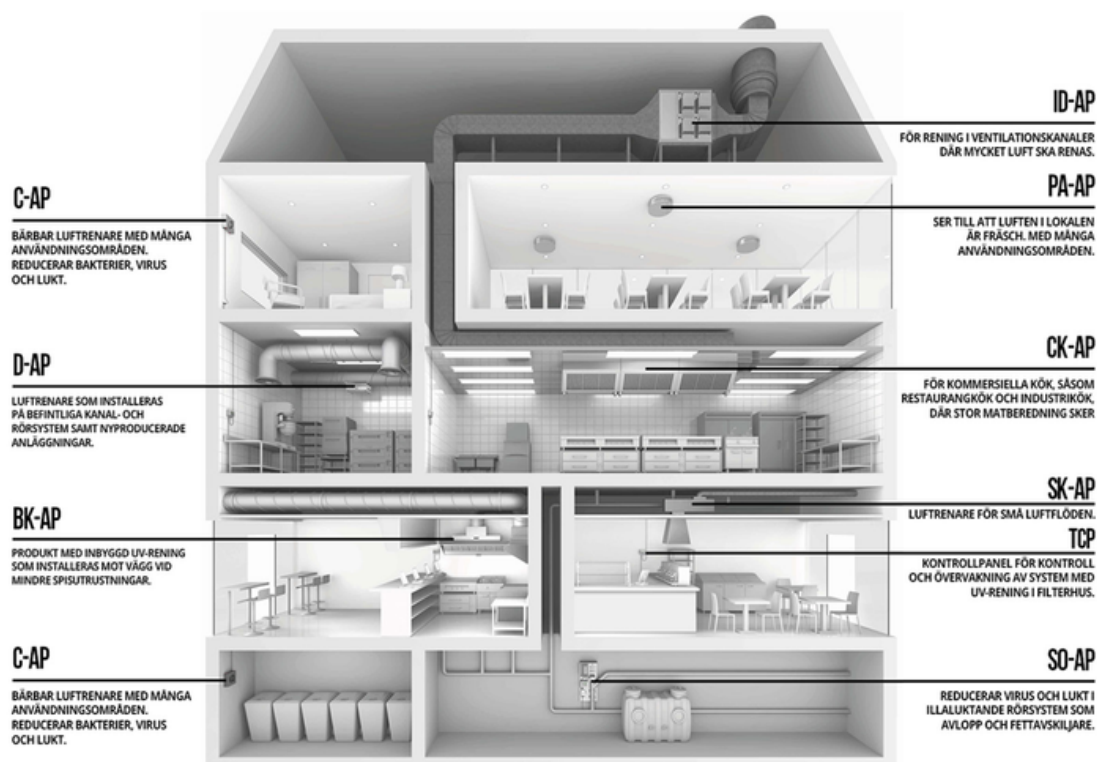
Så fungerar TAPS-systemet för luftbehandling

TAPS-systemet är en teknologisk helhetslösning som använder UV-ljus och ozon för att behandla luft från fett och lukter i storköksventilation. Det är en lågenergiteknik som reducerar bakterier, virus, fett och odör. Den luftrenande effekten skapas av UV-lampor som är installerade i luftströmmen, där de aktiverar en process som bryter ner organiska ämnen genom fotoljusoxidation. UV-ljuset producerar ozon, som hugger av proteinkedjorna och därigenom ger möjlighet att oxidera fett i luften. Kvar blir ofarliga biprodukter som koldioxid och vatten, samt en liten del polymeriserat fett, som lämnar kanalen i dammform. Det gör tekniken miljövänlig, effektiv och riskfri.

UV-ljus och ozon är välkända teknologier som länge använts för att förbättra luftkvaliteten i miljöer med höga krav på renlighet och säkerhet. Det används t ex. inom livsmedelsindustrier, fiskindustrier, avloppsreningsverk och liknande där man vill ha bort obehagliga lukter.

Nyckelfaktorer för optimal prestanda

- UV-renare bör installeras så nära spisutrustningen som möjligt för att reducera fett och lukt redan vid källan. Detta minskar ansamlingen av fett i kanalerna och sänker brandrisken.
- För bästa effekt rekommenderas en låg lufthastighet över UV-lamporna, mellan 1–3 m/sekund. Detta säkerställer att luftens exponeringstid för UV-ljuset är tillräckligt lång för en fullständig oxidationsprocess.
- För att oxidation ska bli komplett krävs en reaktionstid på minst 2 sekunder efter att luften passerat UV-renaren. Om kanalerna är korta kan en förlängning behövas för att säkerställa tillräcklig volym och tid för processen.



För vem passar TAPS-systemet?

TAPS-systemet är en mångsidig och hållbar lösning för luftrening som passar både nybyggda och befintliga anläggningar. Med sitt robusta och smarta design är TAPS anpassningsbart för en rad olika miljöer, från små restaurangkök till stora livsmedelsindustrier och offentliga anläggningar. Vår UV-reningsteknik används idag inom offentliga miljöer, restauranger, livsmedelsindustrier, avloppsreningsverk och liknande där man vill ha bort obehagliga lukter.

Systemet bygger på specialutformade ventilationskanaler kombinerade med en unik styrluftsenshet och egendesignade kåpor, framtagna för att möta de högsta kraven på säkerhet och hygien. UV-lamporna är monterade i rostfria ramar, vilket underlättar service och underhåll. För känsliga miljöer, som bostadsområden eller närliggande luftintag, kan en kolfilterlösning installeras före utblåset för att eliminera lukt nästan helt och hållet.

TAPS-systemet är inte bara effektivt utan också energieffektivt. Genom att integrera systemet med värmeåtervinningslösningar kan det bidra till betydande energibesparingar. Tekniken kräver inga kemiska tillsatser, vilket gör den både miljövänlig och säker för användning i kök med höga krav.



Tovenco

Tovenco AB
Vinnarsjövägen 9-11
818 45 Hedesunda

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