

PRO

Tovenco

SVENSK DESIGN MED TRADISJONER

TOVENCO PROFESSIONAL



VÅR REISE, VÅR VISJON.

Velkommen til Tovenco – Kvalitet og innovasjon for storkjøkken siden 1970-tallet

Siden starten på 1970-tallet har vårt familieeide verkstedsfirma vokst fra en spesialisert virksomhet til et stabilt og anerkjent selskap med bred kompetanse innen profesjonell ventilasjon. Våre storkjøkkenhetter er i dag installert i restauranter, storkjøkken og offentlige kjøkkenmiljøer over hele landet.

Med hovedkontor, lager og produksjon i Hedesunda, strategisk plassert 4 mil sør for Gävle, har vi gode logistiske forutsetninger for å levere til hele Norge.

Kvalitet, erfaring og profesjonell support

Vår forretningsidé bygger på ekte kvalitet, lang erfaring og personlig service, med tett samarbeid med våre kunder i restaurant- og storkjøkkenbransjen. Vi benytter den nyeste teknologien innen luftstrømsoptimalisering, energieffektivitet og hygiene. Våre storkjøkkenhetter er utstyrt med funksjoner som høyeffektive fettfiltre, belysning tilpasset profesjonelle miljøer samt mulighet for UV-rensing med eller uten ozon, i tillegg til biorensing.

Våre storkjøkkenhetter produseres for hånd i vår fabrikk, noe som gir oss muligheten til å tilby både standardmodeller og kundetilpassede løsninger. Vi kombinerer avansert teknologi med solid håndverk for å levere produkter som tåler tøffe krav og daglig bruk i kommersielle kjøkken.

Sikkerhet, ytelse og langsiktighet

Alle våre produkter testes grundig før levering – luftstrømmer, belysning og sikkerhetsfunksjoner dokumenteres og arkiveres digitalt, noe som gir kundene våre trygghet og sporbarhet. Våre storkjøkkenhetter kan leveres både med innebygd vifte eller som en del av et større ventilasjonssystem, avhengig av ditt kjøkkens behov.

Velkommen til Tovenco – din partner for profesjonell kjøkkenventilasjon.





INNHold

Nyheter

<i>Casemiro</i>	01.
<i>Recirq</i>	03.
<i>Flow King</i>	05.
<i>Pascal</i>	07.

Storkjøkkenheter

<i>D-hette</i>	09.
<i>Back-bar hette</i>	11.
<i>Ventilasjonstak</i>	13.
<i>Skolekjøkkenheter</i>	15.
<i>Tornado</i>	17.

Luftrensing

<i>UV-rensing med Ozon</i>	19.
<i>TAPS</i>	21.
<i>Plasmakube</i>	23.
<i>D-AP innstikksluftrenser</i>	25.
<i>ID-AP, C-AP</i>	27.
<i>Ozonfri UV-rensing</i>	29.
<i>Biorensing</i>	31.

Behovsstyrt kjøkkenventilasjon DCKV	33.
--	-----

Brannbekjempelse	35.
-------------------------	-----

Prosess	37.
----------------	-----





● CASEMIRO
CYKLONFILTER

NYHETER

Vi tar storkjøkkenventilasjon til neste nivå med flere innovative løsninger. Det nye filterhuset Casemiro blir vårt nye standardvalg – fleksibelt, effektivt og tilgjengelig i flere størrelser med ulike filteralternativer. For kjøkken der det mangler avtrekkskanal eller forsert avtrekk tilbyr vi Recirq, en smart hette med resirkulerende ventilasjonssystem som gir full funksjonalitet selv i krevende miljøer. Vårt høytrykksfettfilter Flow King er utviklet for å tåle ekstreme trykk og gir maksimal separasjon av fettpartikler direkte i hetten. Med Pascal introduserer vi en moderne hette utstyrt med integrert styreluft og komfortdyser som gir stillegående, jevn og effektiv ventilasjon.



Casemiro

Filterhus

Tovencos filterhus er vårt standardvalg ved prosjektering av kjøkkenhetter. Filterhuset Casemiro kan utstyres med ulike filtertyper avhengig av behov:

Highflowfilter: Tåler store luftmengder og er enkelt å vedlikeholde.

Cyklonfilter: Gir effektiv fettutskilling samtidig som luftstrømmen opprettholdes og trykkfallet forblir stabilt over tid.

Strikkede trådnettfilter: Effektiv fettutskilling, håndterer store luftmengder og er enkle å vedlikeholde.

For veggmontering leveres filterhuset med én enkel filterrad, mens sentral plassering innebærer at huset utstyres med doble filterrader for maksimal ytelse.



Konstruksjon

Huset er produsert i rustfri kvalitet EN 1.4301, ikke-magnetisk. Kanaltilkoblingen er for rund kanal, men kan på forespørsel leveres for rektangulær kanal. For innregulering av luftstrøm finnes et reguleringsspjeld. Filterkassetten er enkel å ta ned for rengjøring. Under filterhuset finnes en dryppbeholder for oppsamling av fett.

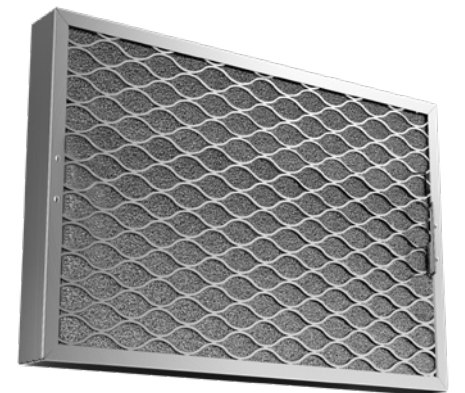
Casemiro Filterhus kan utstyres med:

- UV-rensing med ozon
- Ozonfri UV-rensing

Strikkede trådnettfilter

Våre strikkede trådnettfilter skiller ut fett ved kondensasjon – fettpartikler i avtrekksluften fanges opp i det finmaskede trådnett. Trykkfallet er lavt med rent filter og øker gradvis under drift etter hvert som filteret belastes.

- Optimalt forhold mellom luftgjennomstrømning, lydnivå og trykk
- Tåler store luftmengder uten å gå på bekostning av ytelse
- Effektiv fettutskilling
- Reduserer kondensdannelse
- Enkel rengjøring og vedlikehold
- Tilgjengelig i flere standardstørrelser



Cyklonfilter

Cyklonfilteret benytter sentrifugalkraft for å skille ut fett fra avtrekksluften. Luften ledes inn gjennom lamellene til cyclonkammeret, der den roterende bevegelsen presser fettpartiklene mot kammerets vegger. Fettet ledes ned til fettkopper i bunnen av filterhuset.

- Høy grad av fettutskilling, selv ved store luftmengder
- Trykkfallet påvirkes ikke av tilsmussing
- Produsert i slitesterk, rustfri stålplate



Highflowfilter

HighFlow-filteret er konstruert med lameller som tvinger luften til å endre retning flere ganger. Denne luftomdirigeringen gjør at fettpartikler slynges mot lamellenes vegger, hvor de samles og ledes ned til fettkopper i bunnen av filterhuset.

- Filter med lavt trykkfall
- Reduserer brannrisiko gjennom effektiv fettutskilling
- Enkelt å rengjøre og vedlikeholde
- Robust konstruksjon i rustfri stålplate



ReCirq

Resirkulasjon

ReCirq er et resirkulerende ventilasjonssystem for miljøer der det ikke finnes tilgang til avtreksskanal eller forsert avtrekk. Luften i lokalet trekkes inn gjennom filtersystemet ved hjelp av én eller flere viftemotorer, avhengig av ønsket luftkapasitet, og renses deretter via et effektivt plasmafilter.

Plasmafiltrering er en kjemisk prosess som endrer molekylsammensetningen gjennom en effektiv og sikker elektrisk prosess. Deretter tilbakeføres den rensede luften til rommet.

Utforming

- Tilpasses etter behov
- Hettesid og tak i slitesterkt rustfritt stål
- Kassettak for enkel installasjon
- Resirkulasjonsfunksjon
- Plasmafilter med tilhørende EC-vifte og touchpanel
- Innfelt LED-belysning
- ReCirq reduserer fett og lukt
- Ingen tilsatte kjemikalier

ReCirq egner seg best for enklere matlaging.



Plasmafilter

- Plasmaluftbehandlingen er den mest effektive metoden for luftrensing, med opptil 98 % luktreduksjon.
- Ingen filtrering, ingen mekanisk luktfangst – men en fysisk omdanning av luften fra uren til ren.
- Plasmafilteret reduserer bakterier, virus, allergener, sigarettøyk m.m., og bidrar til å redusere risikoen for sykdom og infeksjoner.



Flow King

Flow King

Vårt høytrykksfettfilter er den optimale løsningen for effektiv oppsamling av fett og matos i storkjøkken. Spesielt utformet for å håndtere høyt trykk (Pa), installeres filteret enkelt i kjøkkenhetten der det separerer fettpartikler fra luften før de når ventilasjonssystemet. Dette sikrer et rent og effektivt ventilasjonsanlegg, reduserer brannrisiko og forbedrer luftkvaliteten på kjøkkenet.

Flow King kan utstyres med:

- UV-rensing med ozon
- Ozonfri UV-rensing



Cyklonfilter

Fettfilteret er tilpasset storkjøkkenhetter i restauranter, hoteller, skoler og andre kommersielle kjøkken. Flow Kings høye trykkapasitet sikrer effektiv filtrering selv under intensive arbeidsforhold. Flow King er utstyrt med cyklonfilter som benytter sentrifugalkraft for å skille ut fett fra avtrekksluften. Luften ledes inn gjennom lamellene til sykklonkammeret, der den roterende bevegelsen presser fettpartiklene mot kammerets vegger. Fettet ledes videre ned til fettkopper i bunnen av Flow King.

Fordeler med vårt fettfilter

- Høy oppsamling av matos.
- 400 l/s enhet
- Fjerner fett og matos før det når ventilasjonskanalene, noe som reduserer risikoen for fettansamlinger som kan føre til blokkeringer og brann.
- Reduserer fettos og lukt, og bidrar dermed til et sunnere og renere arbeidsmiljø.
- Rask og enkel å installere i storkjøkkenhetter uten behov for avanserte verktøy, noe som sparer tid og ressurser.
- Produsert i slitesterke, korrosjonsbestandige materialer som tåler påkjenningene i et hektisk storkjøkken.
- Designet for enkel demontering og rengjøring, noe som forlenger levetiden både på filteret og ventilasjonssystemet.



● FLOWKING



Pascal

Til- og avtrekkshette

Pascal er en hette med integrert styreluft og komfortdyser, primært beregnet for veggmontering. Hetten leveres komplett med valgte filtertyper, rensesystem og energieffektiv belysning. Det er også mulig å legge til et automatisk brannslukkingssystem som tilvalg.

Styreluft

Styreluft løper langs hele hettens lengde og er rettet mot avtrekksfiltrene for å maksimere effektiviteten i oppsamling av matos. Luftstrømmen kan justeres for tilpasning til ulike driftsforhold.

Komfortdyser

De justerbare komfortdysene muliggjør både fortregende innblåsing over mantelflaten og nedoverrettet luftstrøm i oppholdssonen. Dette skaper et mer behagelig arbeidsmiljø, spesielt ved høy varmebelastning.

Materiale og overflatebehandling

- Hettens deler: Til- og avtrekk, mantelflater, innertak samt HighFlow-filter produseres i børstet, rustfri stålplate (EN 1.4301).
- Strikkede filter: Produseres i aluminium
- Belysning: Armaturer i børstet aluminium, tilpasset krevende kjøkkenmiljøer.

Belysning

Hetten er utstyrt med dimbar LED-armatur som standard. Armaturene er utviklet for å tåle høye temperaturer og fuktige miljøer. Leveres med DALI-kobling som standard.

Varianter

Finnes i 6 standardstørrelser, med mulighet for å kombinere moduler til lengre utførelser. Pascal er tilpasset for installasjon mot vegg eller som frittstående installasjon over kjøkkenøy.





● **BACK BAR**
KITCHEN AIR PURIFIER

Storkjøkkenheter

Storkjøkken utsettes for store påkjenninger fra varme, damp, fett og luftforurensninger, noe som stiller høye krav til ventilasjon og luftrensing. Våre storkjøkkenheter tilbyr en pålitelig løsning for effektiv ventilasjon og luftsirkulasjon, med robust konstruksjon, enkel installasjon og langvarig ytelse med minimalt vedlikehold.

Hos Tovenco er vi dedikert til å levere høykvalitets storkjøkkenheter som hjelper deg å oppnå et optimalt arbeidsmiljø, uansett virksomhet.



D-hetter

Til- og avtrekkshette

Tovencos egen avtrekkshette type D for avtrekksbehov i matlagingsmiljøer. En fleksibel avtrekkshette som kan tilpasses alle kjøkkenmiljøer og som produseres på bestilling etter ønskede mål og konfigurasjon.

Hetter og tak er utført i slitesterkt rustfritt stål uten synlige skruer på utsiden. D-hetten kan plasseres mot vegg eller som frittstående (sentralmontering). D-hetten kan også utformes med rette eller skrå mantelflater og finnes i flere varianter avhengig av plassering.

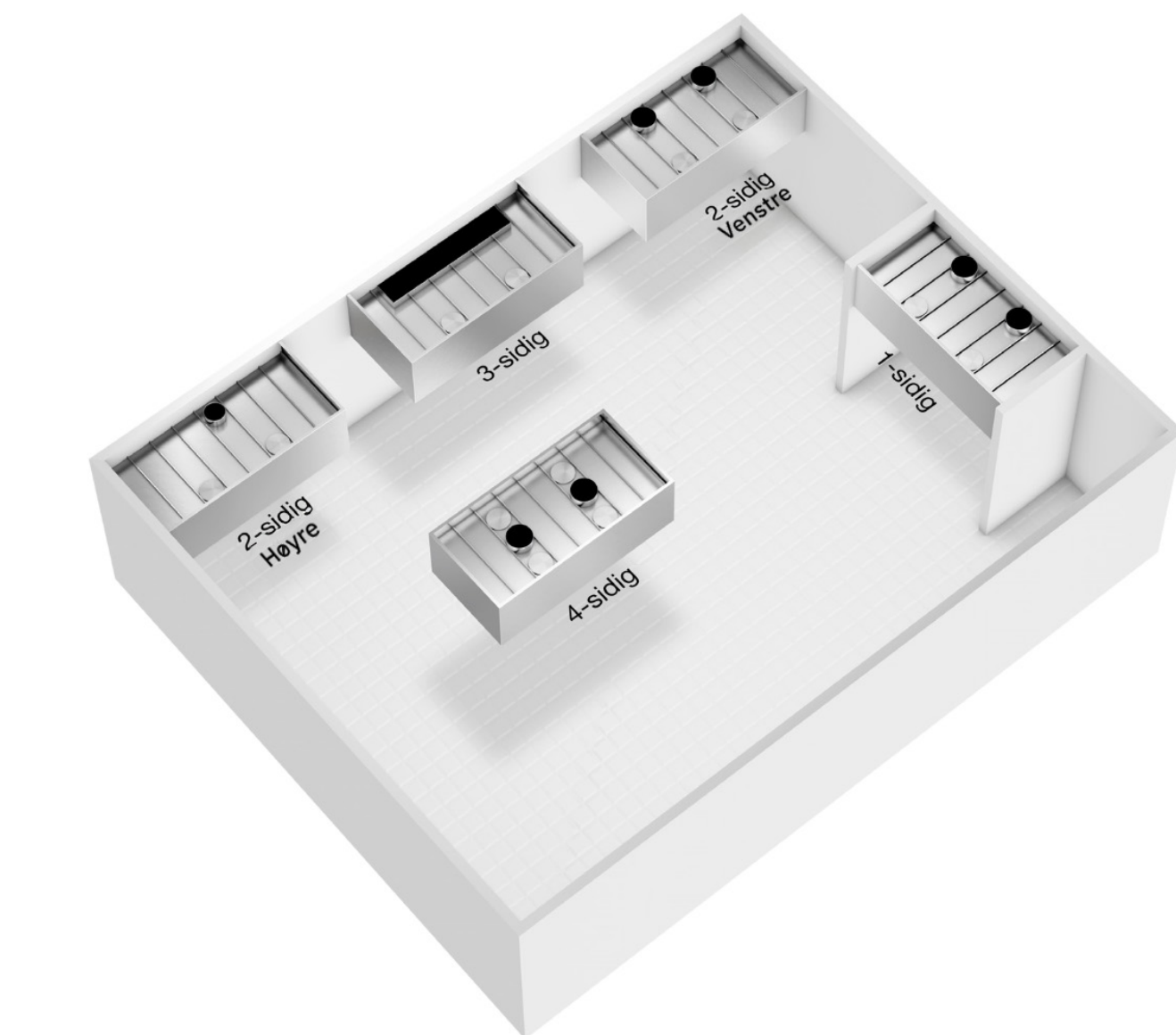
Varianter

1-sidig hette: For montering mellom to vegger – kun én mantel kreves, bærelister og mellomstykke for kassettaket tilkommer.

2-sidig hette: For hjørnemontering – to mantler benyttes, bærelister og mellomstykke for kassettaket tilkommer.

3-sidig hette: For veggmontering – tre mantler, bærelister og mellomstykke for kassettaket tilkommer.

4-sidig hette (sentralvariant): Frittstående, f.eks. over kjøkkenøyer. Kan også plasseres mot vegg dersom en mantelflate ønskes som beskyttelse.





Back Bar Kitchen Air Purifier

Beskrivelse

BK – AP er vår backbar-hette med innebygd UV-rensing, designet for installasjon ved mindre kokeutstyr mot vegg. Den er spesielt egnet for kafeer, gatekjøkken og andre miljøer der matlagingen er synlig for gjestene. Hetten monteres lavt for å sikre effektiv osoppsamling og god arbeidsbelysning.

Backbar-heten kan utstyres med:

- UV-rensing med ozon
- Ozonfri UV-rensing

Kan også leveres med rund eller firkantet kanal.

Bruksområder

Kafeer, gatekjøkken, servicebutikker, restauranter m.m.

Fordeler

- Reduserer fettoppbygging i kanalene helt opp til viften
- Reduserer brannrisiko
- Motvirker virus og bakterier i luften
- Reduserer lukt i lokalet



Ventilasjonstak

Beskrivelse

Tovencos ventilasjonstak gir deg frihet til å plassere kjøkkenutstyret mer fleksibelt og erstatter tradisjonelle hetter. Systemet kan utstyres med tilluft, avtrekk, styreluft og belysning – alt tilpasset prosjektets spesifikke behov.

Tilluftsenheter

Tilluften plasseres strategisk i lokalet for best mulig ytelse.

Avtrekk

Avtrekksenhetene kan utstyres med cyclon-, highflow- eller strikkede filtre.

Kan utstyres med:

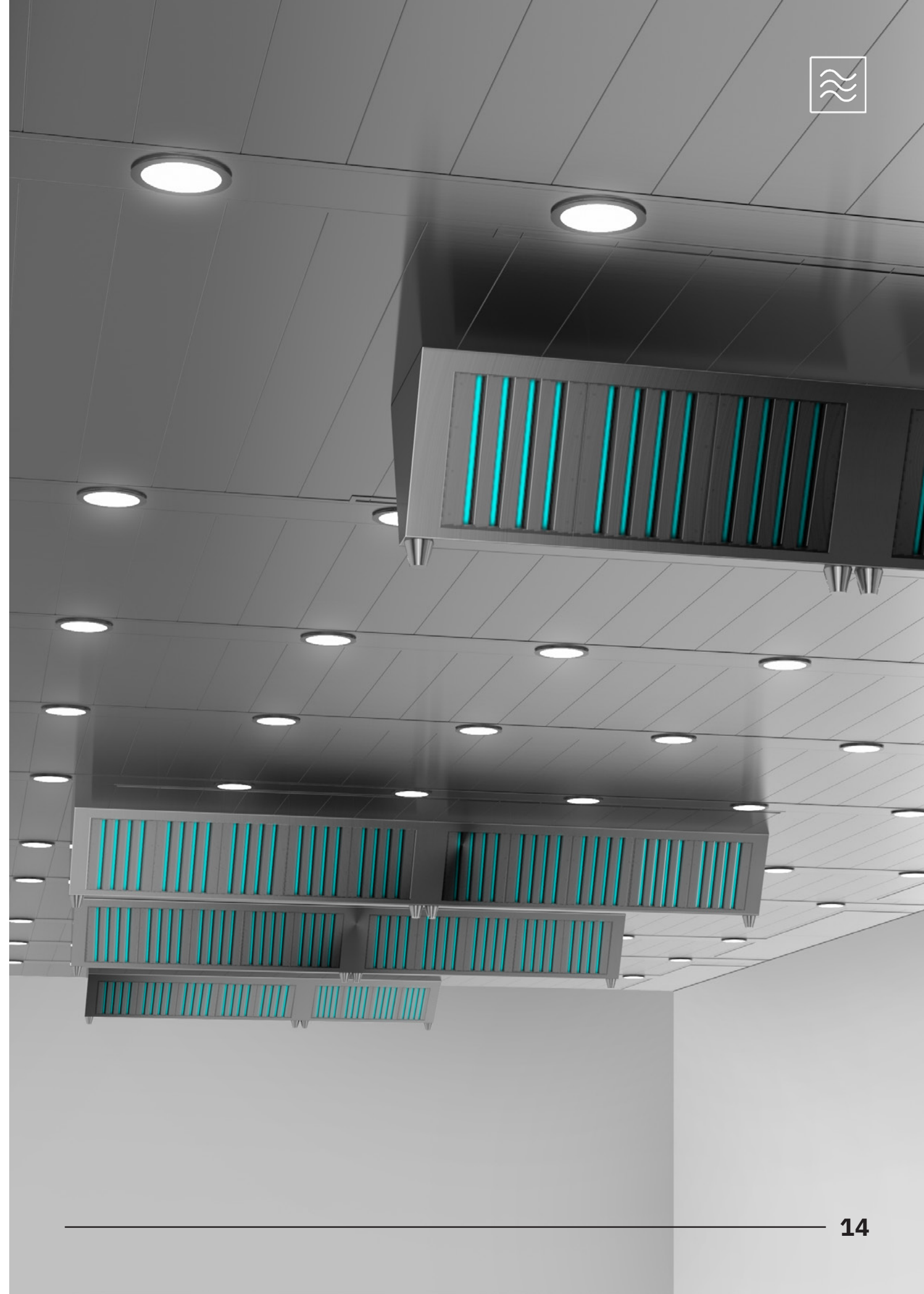
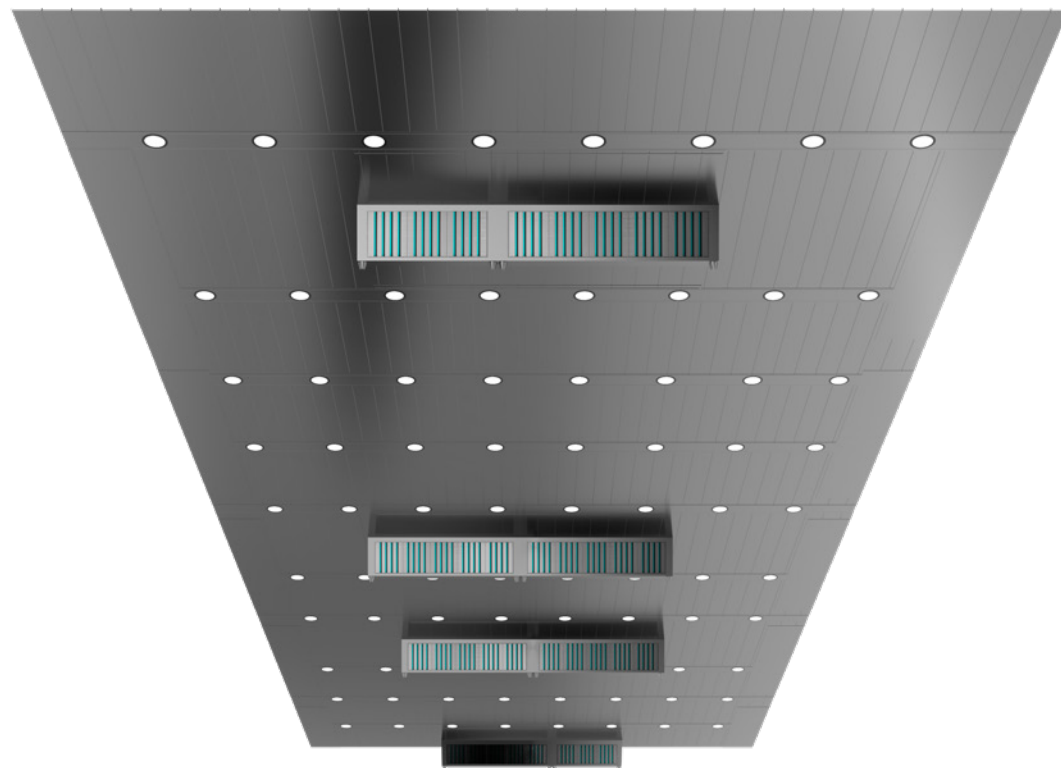
- UV-rensing med ozon
- Ozonfri UV-rensing

Styreluftsenheter

Styreluftsenhetene består av spalte-luftsprekere som plasseres strategisk for å effektivt lede avtrekksluften mot avtrekksdelene. Enhetene er justerbare og erstatter den konvensjonelle hettesiden.

Belysning

Tovenco ultra slim LED-belysning integreres i ventilasjonstaket og leveres som standard med DALI-kobling.





Skolekjøkkenetter

Beskrivelse

Skolekjøkkenetten er spesielt utviklet for installasjon over to komfyrer. Kanalen tilpasses etter takhøyde. Hetten er utstyrt med to filterinnsatser med motordrevne spjeld. Disse har tidsfunksjon for både grunnstrøm og forseringsstrøm. Hettenes filterinnsatser har et osopptak på 87 % ved 50 l/s per filterinnsats. Filterinnsatsene har hver sin tilkobling for Ø125 mm kanal. Seks dimbare LED-lamper er integrert i hetten for belysning over begge komfyrene. Vi leverer hetten med innsats, ekskl. innvendig rørføring. Det er også mulig å få hetten levert uten spjeld dersom man ønsker et sentralt plassert spjeld.

Viftesystem

Styring for leilighet med sentralventilasjon, filtervakt, dimbar LED, strikkede metallfilter, tilkobling Ø125 mm. Alternativet der et sentralt vifteaggregat betjener leilighetene.

Tovencos hetter er utstyrt med et motordrevet spjeld i rustfritt stål samt med reléutgang med sluttende kontakt. Spjeldfunksjonen er timerstyrt med enkel innregulering av grunn- og forseringsstrømmer.

Hetter



I tillegg til den doble skolekjøkkenetten tilbyr vi også TVC – Volum for installasjon over enkel komfyr mot vegg, samt TVC – Volum Frittstående for installasjon over enkel komfyr på kjøkkenøy.

TVC - Volum

Volumhette tilpasset for enkel komfyr mot vegg/kjøkkenøy i skolekjøkken.

- Spjeld med grunnstrøm og forsering som standard
- Volumdel
- LED-belysning
- Utført i rustfri plate eller lakkert
- Kanal tilpasses etter takhøyde



Tornado

Beskrivelse

Tornado-hette BHO, som utnytter virvelstrømteknikk, brukes til punktavsug av røykgasser, damp m.m. fra arbeidsplasser og prosesser i f.eks. industrien, laboratorier, skoler og sykehus.

Tornado-hetten arbeider med både tilluft og avtrekk. Tilluften som tas direkte fra lokalet blåses inn gjennom en rampe langs hettens nedre del. Gjennom hettens utforming og tilluftsfunksjon dannes en virvelbevegelse inne i hetten. Virvelen – tornadoen – trekker inn luft jevnt over hele hettens bredde. Virvelens evne til å akkumulere luftforurensninger gjør at hetten tåler midlertidige overbelastninger uten å øke luftstrømmen.

Utforming

BHO finnes i seks størrelser med bredder opp til 3 meter og kan tilkobles et eksisterende avtrekkssystem. Hetten er utstyrt med én eller to avtrekkstilkoblinger.





Luftrensing

Hos Tovenco tilbyr vi flere alternativer for luftrensing, slik at du kan velge den løsningen som best passer din virksomhet. Våre systemer inkluderer ozonfri UV-rensing, UV-rensing med ozon og biorensing. Ozonfri UV-rensing er effektiv for å bryte ned mikroorganismer uten å påvirke luften med ozon. UV-rensing med ozon gir en ekstra renseeffekt for vanskeligere miljøer der også lukt og bakterier trenger å elimineres. Biorensing arbeider med naturlige biologiske prosesser for å redusere organiske stoffer og forurensninger i luften.

Uansett behov tilbyr Tovenco løsninger som forbedrer arbeidsmiljøet, reduserer lukt og bidrar til renere, friskere luft i ditt lokale.

UV-RENSING MED OZON

OZONFRI UV-RENSING

BIORENSING

UV-rensing med Ozon

TAPS

Tovenco TAPS (Tovenco Air Purification System) er en høyteknologisk og miljøvennlig løsning som effektivt renser luften i storkjøkken, restauranter og næringsmiddelindustri. Systemet reduserer opptil 98 % av lukt, fett, bakterier, virus og andre skadelige mikroorganismer, noe som gir et sikrere arbeidsmiljø og reduserer brannrisikoen.

TAPS bruker UV-lys i våre filterhus for å skape ozon (O_3), en naturlig gass som finnes i luften vi puster inn. Ozonet oksiderer organiske stoffer, bryter ned proteinkjeder og eliminerer fett og odører. Etter prosessen går ozonet tilbake til rent oksygen (O_2). Resultatet blir karbondioksid, vann og en liten mengde nedbrytbart polymerisert fett i støvform.

UV- og ozonrensing er en helt kjemikaliefri metode som krever lite energi og ikke danner skadelige nitrogendioksider (NO_x). Ved å minimere fett og lukt i ventilasjonssystemet kan TAPS også kombineres med varmevekslere for betydelige energibesparelser.

Tilpassingsdyktig og bærekraftig

- Kan installeres i både nye og eksisterende kjøkken
- Egnet for sensitive miljøer der luftutslipp er begrenset
- Ekstra kullfilter kan gi nær 0 % luktutslipp

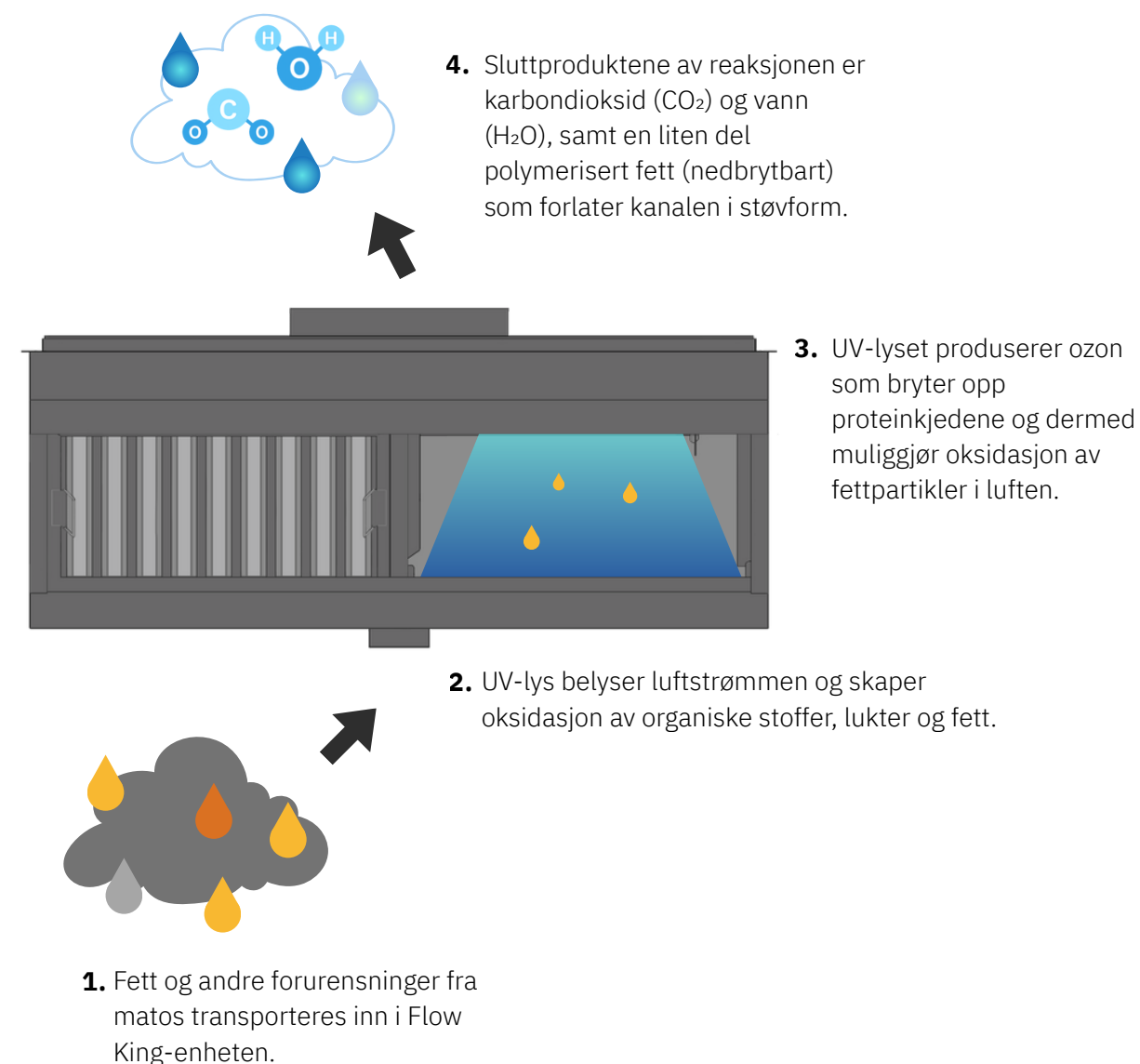
Fordeler med TAPS

- Opptil 98 % reduksjon av lukt og fett
- Fjerner bakterier, virus og mikroorganismer
- Reduserer brannrisiko og behov for vedlikehold
- Miljøvennlig og kjemikaliefri

Mulighet for energisparing via varmegjenvinning

Leveres med trykkvakt og magnetbryter som standard.

Tilvalg: Ozonvakt



UV-RENSING MED OZON



Tovenco Air Purification System

Taps[®]

C-AP
Compact Air Purifier

D-AP
Duct Air Purifier

BK-AP
Back Bar Kitchen Air Purifier

C-AP
Compact Air Purifier

ID-AP
Industrial Duct Air Purifier

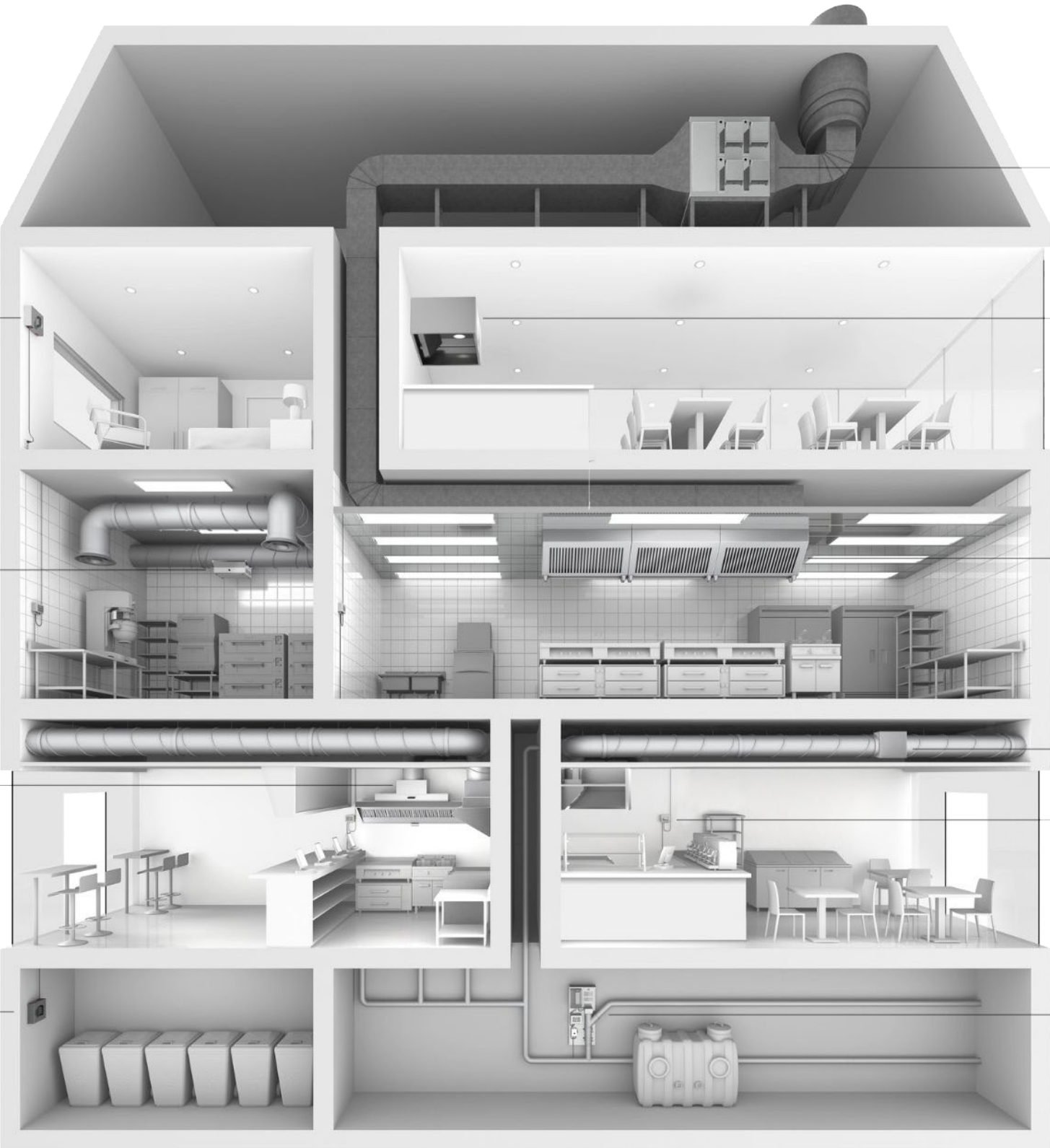
Recirq
Resirkuleringshette

CK-AP
Commercial Kitchen Air Purifier

PCR
Plasma Cube Recirculation

TCP
Tovenco Control Panel

SO-AP
Sewage Odour Air Purifier



UV-RENSING MED OZON

Plasmakube

Beskrivelse

Plasmafiltrering er en kjemisk prosess som endrer molekylsammensetningen gjennom en effektiv og sikker elektrisk prosess. Molekylene brytes ned, noe som nøytraliserer lukt, fettos, sigarettøyk, virus, bakterier og allergener. Det reduserer også risikoen for infeksjoner og skaper et sunnere innemiljø. Plasmafilteret fungerer uavhengig, men i perfekt harmoni med hetten og reduserer lukt med opptil 98 %.

Plasmakuben er en frittstående og kompakt plasmafilterenhet utviklet for å gi effektiv luftrensing i ventilasjonssystemer for storkjøkken, restauranter og andre miljøer med høye krav til luftkvalitet. Enheten er spesielt effektiv i miljøer der eksisterende hette ikke gir tilstrekkelig luktreduksjon, eller der luft må resirkuleres.

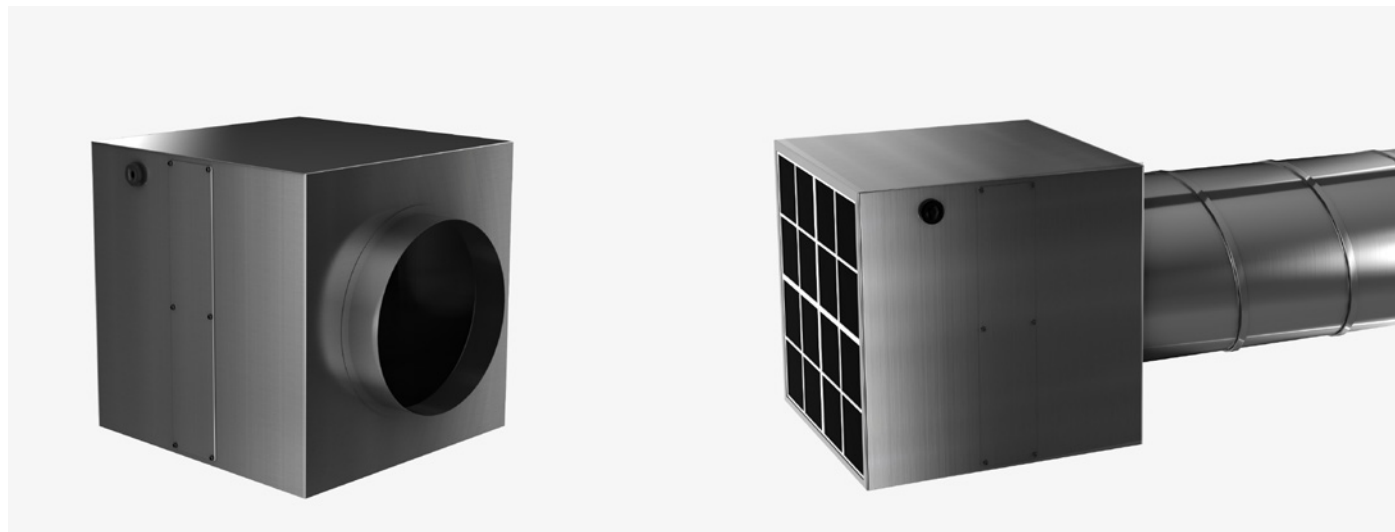
Med en kapasitet på 555 l/s ($\approx 2000 \text{ m}^3/\text{t}$) håndterer Plasmakuben også større luftmengder. Den er enkel å montere direkte på en ventilasjonskanal og krever minimalt med vedlikehold.

Fordeler

- Høy renseeffekt uten behov for avtrekk til utsiden
- Eliminere lukt, fett, bakterier, virus og allergener
- Fungerer automatisk med eksisterende hette via luftsensor
- Kjemikaliefri, energieffektiv og krever minimalt vedlikehold
- Perfekt for ettermontering

Bruksområder

- Restaurantkjøkken og storkjøkken
- Lokaler med resirkulert luft
- Rom uten avtrekkskanal til utsiden
- Miljøer med høye krav til hygiene eller luktreduksjon





● D-AP
OG BACKBARHETTE

D - AP

Beskrivelse

D-AP er en kompakt og kraftfull innstikksluftrenser som effektivt reduserer fett og lukt i avtrekksluften. Den installeres direkte i ventilasjonskanalen med en enkel adapter og er et perfekt supplement til ferdigbygde ventilasjonssystemer der luftrensing mangler – spesielt når det er plassmangel eller andre fysiske begrensninger.

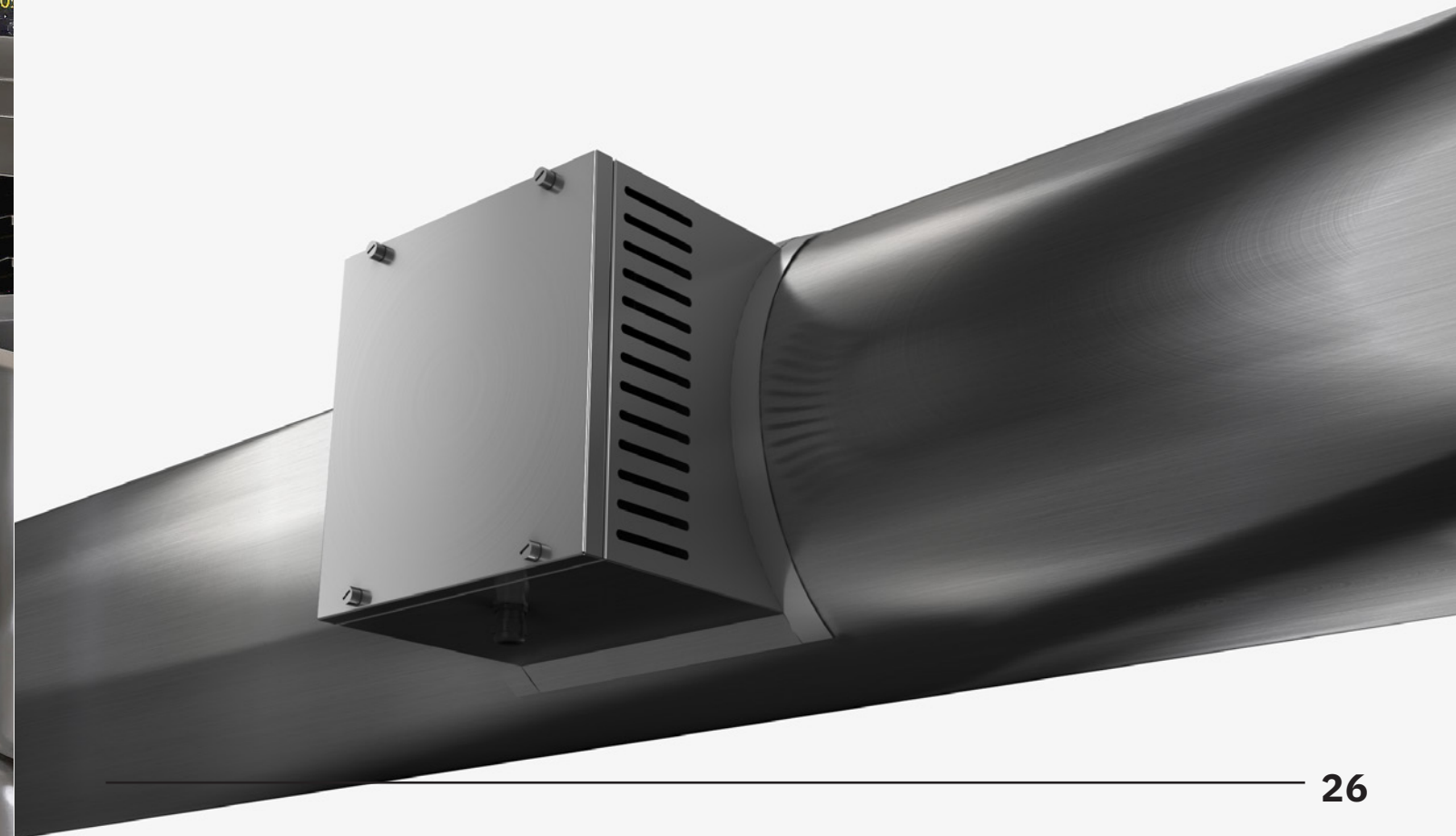
Innstikksluftrenseren D-AP benytter UV-lys og ozon for å rense luften på en effektiv måte, etter samme metode som brukes i storkjøkken. UV-lyset bryter ned proteinkjeder i luften, mens ozonet oksiderer organiske stoffer og reduserer dårlig lukt. For restaurantkjøkken gir D-AP enda en fordel: den forhindrer oppbygging av fettavleiringer i ventilasjonskanalene, noe som reduserer brannrisiko og forenkler vedlikehold.

Installasjon

Installasjonen er enkel: et utsnitt (mål avhenger av størrelsen på luftrenseren) lages i avtrekkskanalen der en adapter monteres. Renseren settes inn, kobles til 230 V via arbeidsbryter og tilkobles kontrollpanelet. Trykkvakt inngår alltid i installasjonen. Ozonmåler for installasjon finnes som tilvalg.

Fordeler:

- Reduserer fettansamling i kanalen helt opp til viften
- Reduserer brannrisiko
- Eliminerer virus og bakterier i luften
- Reduserer lukt effektivt





C - AP

Beskrivelse

C-AP er en portabel luftrenser med mange bruksområder. Den egner seg for generell sanering av for eksempel boliger, hotellrom, kontorer, biler, campingvogner, båter og søppelrom. Luftrenseren bidrar til å redusere bakterier, virus og uønsket lukt i luften.



ID - AP

Beskrivelse

ID-AP brukes til rensing i ventilasjonskanaler der store mengder luft skal renses. Luftrenseren kan installeres i et eksisterende kanalsystem, i vifterom eller f.eks. på yttertak.

Bruksområder: industriell matproduksjon, kompostering, pumpestasjoner, restauranter

- Reduserer fett i kanalen helt opp til viften
- Reduserer brannrisiko
- Reduserer virus og bakterier i luften
- Reduserer lukt i luften



Ozonfri UV-rensing

Ozonfri UV-rensing

Tovencos ozonfrie UV-rensing tilbyr en sikker metode for å forbedre luftkvaliteten i kjøkken og restauranter. Gjennom avansert fotokatalyseteknologi reduseres fett og forurensninger direkte i ventilasjonssystemet. Vår ozonfrie UV-rensing kombinerer UV-lys og titandioksid for å skape en kjemikaliefri og miljøvennlig renseprosess. Det er en ideell løsning for både små og store kjøkken som søker energieffektive og langsiktige metoder for å forbedre arbeidsmiljøet og redusere brannrisikoen.

Slik fungerer ozonfri UV-rensing

Systemet bygger på en helhetsløsning som bruker UV-lys og et titandioksidbelegg for å behandle fett og forurensninger i storkjøkkenventilasjonen. Når UV-lyset treffer overflaten aktiveres titandioksidet og starter en kjemisk reaksjon som danner reaktive stoffer, blant annet OH-radikaler og negative ioner. Disse bryter raskt ned fett og organiske forurensninger i luften, samtidig som bakterier, virus og muggsoppsporere uskadeliggjøres.

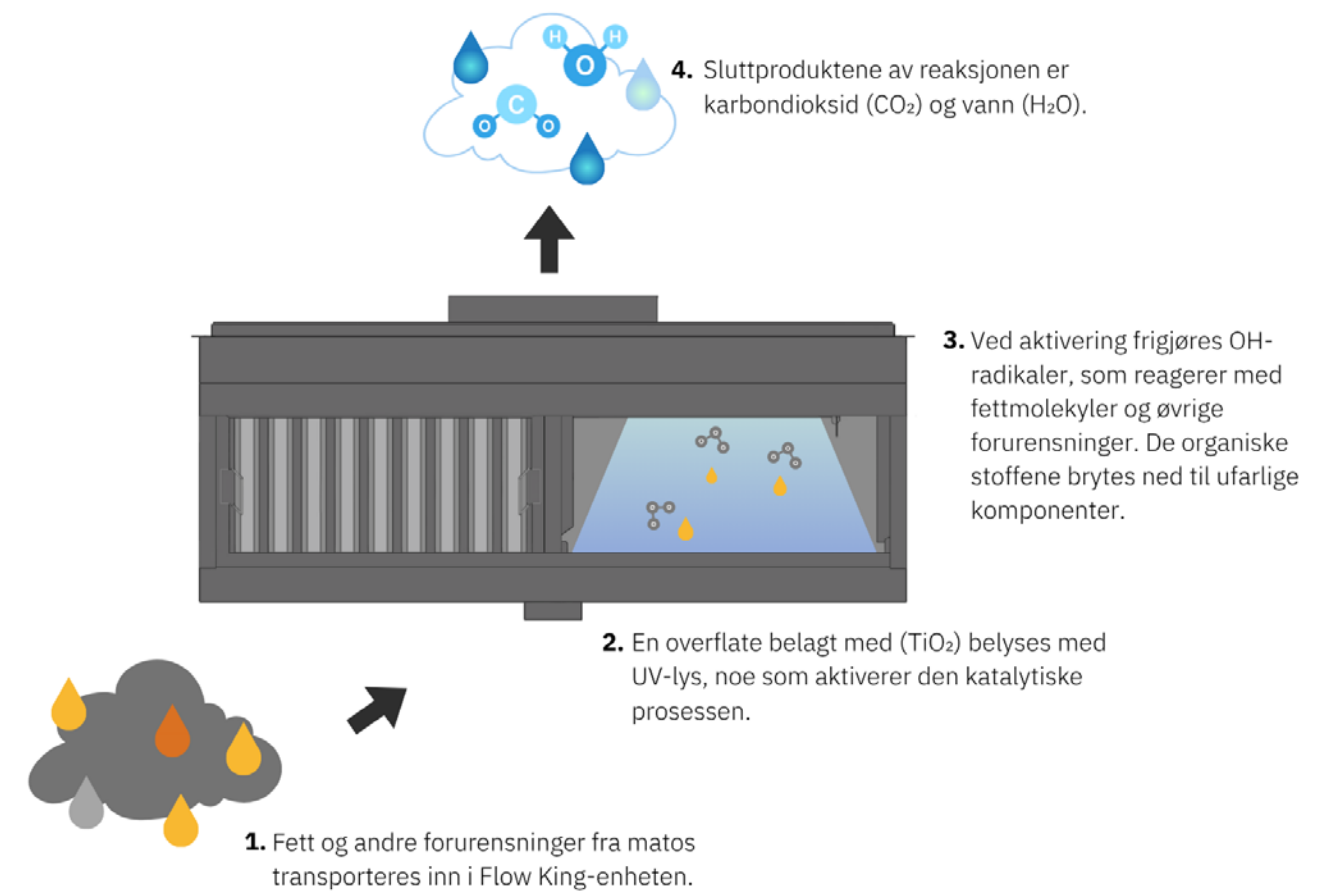
Denne prosessen skjer direkte i luftstrømmen og resulterer i helt ufarlige biprodukter – karbondioksid, vann og oksygen.

Hvem passer ozonfri UV-rensing for?

Det ozonfrie UV-rensingsystemet er en allsidig og bærekraftig løsning for luftrensing som passer både nybygde og eksisterende anlegg. Vår ozonfrie UV-rensing er egnet for en rekke miljøer, fra små restaurantkjøkken til store næringsmiddelindustrier og offentlige anlegg. Systemet bygger på en unik styreluftsenshet og egenutviklede hetter, utformet for å møte de høyeste kravene til sikkerhet og hygiene. Systemet er designet for enkel service og vedlikehold.

Ozonfri UV-rensing kan benyttes i våre nye standardhus Casemiro samt i filterhuset Flow King.

Ved tilfeller der man ikke kan bruke UV-rensing med ozon, er dette det beste alternativet.



Biorensing

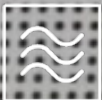
Beskrivelse

Biorensing bygger på naturlige biologiske prosesser der enzymer og mikroorganismer bryter ned fett og andre organiske forurensninger i et kontrollert miljø, på samme måte som naturen selv renser. I avtrekkskanaler doseres en biologisk aktiv væske som inneholder enzymer. Enzymene spalter fett til mindre bestanddeler, for eksempel fettsyrer, som igjen brytes videre ned til ufarlige og ikke-brennbare restprodukter. På denne måten forhindres den gradvise oppbyggingen av tykke fettlag som ellers kan utgjøre en alvorlig brannrisiko.

Fordeler:

- Miljøvennlig rensing med bioteknologi
- Redusert brannrisiko
- Kontinuerlig og effektiv rengjøring





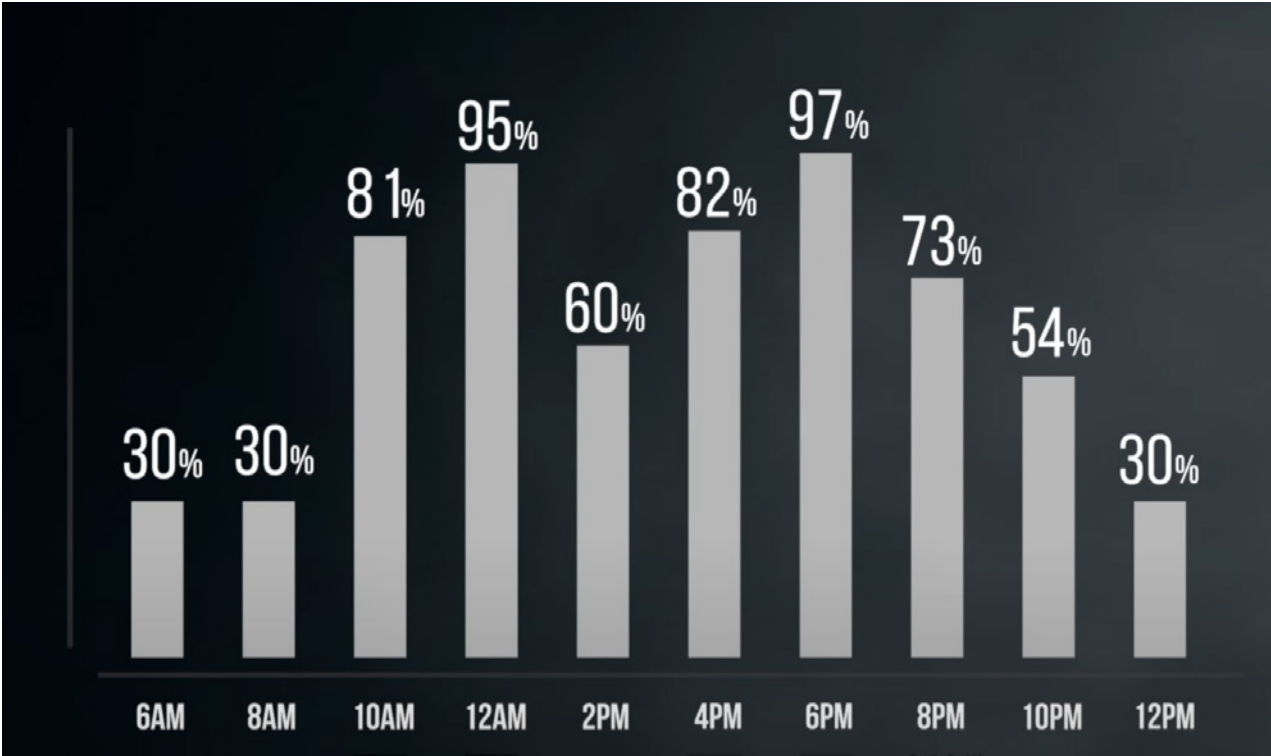
Behovsstyrt kjøkkenventilasjon –DCKV

Beskrivelse

Tovenco benytter ECOAZUR®, et behovsstyrt kjøkkenventilasjonssystem (DCKV) som er tilpasset storkjøkken. Systemet er utviklet for å regulere ventilasjonen ut fra kjøkkenets aktuelle behov, noe som bidrar til redusert energiforbruk og lavere utslipp av klimagasser. ECOAZUR bidrar også til å forbedre arbeidsmiljøet for kjøkkenpersonalet gjennom bedre luftkvalitet og temperaturkontroll.

ECOAZUR bruker optiske sensorer og temperatursensorer for å styre ventilasjonen og behandlingen av erstatningsluft, som oppvarming, kjøling og avfukting. Systemet kan også utstyres med spjeld som muliggjør individuell styring av luftstrømmen for hver kjøkkenvifte, uavhengig av hvor mange hetter som er koblet til avtrekkssystemet.

Ved å tilpasse ventilasjonen etter reelt behov og benytte flere tilberedningsmoduser, kan ECOAZUR bidra til en mer energieffektiv drift sammenlignet med tradisjonelle ventilasjonsløsninger.





Brannbekjempelse

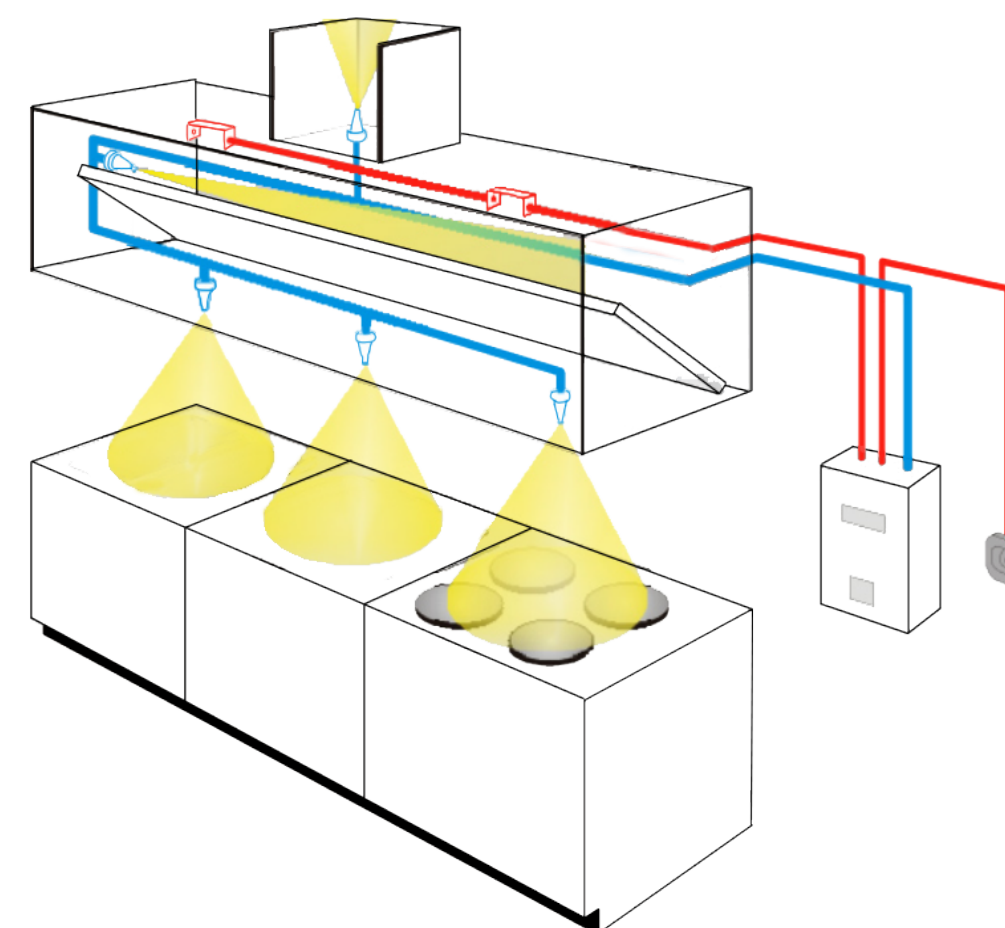
Beskrivelse

Ansulex er spesielt utviklet for brannbekjempelse i kjøkkenmiljøer. Det er en væske som ved kontakt med fett emulgerer og danner et tett skum. Skumlaget kveler effektivt brannen og forhindrer gjenantennning.

Siden væsken begynner å skumme umiddelbart ved kontakt med det varme fett, brenner den ikke fast, noe som gjør at rengjøring enkelt kan utføres med varmt vann og vanlig rengjøringsmiddel. Anlegget er helt uavhengig av både vann- og strømforsyning, noe som gjør det til en pålitelig løsning også ved strømbrudd.

Installasjon

Brannvernets sentralenhet, inkludert slukkemiddelbeholder og utløsningsmekanisme, er innebygd i et rustfritt, plassbesparende skap. Det kan monteres under eller over innertak for å frigjøre gulv- og benkeplass. Dyser plasseres strategisk over kjøkkenutstyr som friturekokere, stekebord, komfyrer og griller samt i ventilasjonskanaler, der spredningsrisikoen for brann er størst.



Prosess

Prosjektering

Hos Tovenco vet vi at hvert storkjøkken har sine egne utfordringer og forutsetninger. Derfor tilbyr vi både skreddersydde løsninger og fleksible standardalternativer med modulhetter – alltid tilpasset ditt prosjekt. Med vår erfaring og ekspertise innen storkjøkkenventilasjon kan vi kombinere funksjon, effektivitet og trygghet for å skape en helhetsløsning som passer akkurat din virksomhet.

Slik ser vår prosess ut for å sikre at du som kunde alltid får en løsning som møter dine behov:

Vår Prosess

1. Underlag – Vi mottar din forespørsel med nødvendige underlag:
 - DWG-tegninger
 - SK & A
 - Rammebeskrivelse
 - Utstyrsoversikt med effekter og takhøyder
2. Prosjektering – Vi utarbeider en komplett løsning basert på prosjektets forutsetninger og dine ønsker
3. Forslag – Du får et prosjektert forslag som inkluderer:
 - Luftberegning
 - Tegninger
 - Spesifikasjon
4. Prisforslag – Vi gir et tilbud med tydelig kostnadsoverslag og leveringstid.
5. Tilbakemelding – Vi sikrer en løpende dialog gjennom hele prosjektperioden for at alt skal fungere etter planen.

MagiCAD-brukere i både Revit og AutoCAD har muligheten til enkelt å dimensjonere sin kjøkkenhette med målskisse, luft- og lyddata ved hjelp av Tovenco Selection Tool, og deretter eksportere det som PDF.

Tovenco Selection Tool installeres sammen med alle installasjoner av MagiCAD – du trenger ikke engang å laste ned vårt verktøy, bare klikke deg videre til MagiCADs plugin-fane.





Tovenco

PRO

SVENSK DESIGN MED TRADITSJONER

TOVENCO AB

Vinnersjövägen 9 - 11
818 45 Hedesunda
Sweden

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

2025