

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.

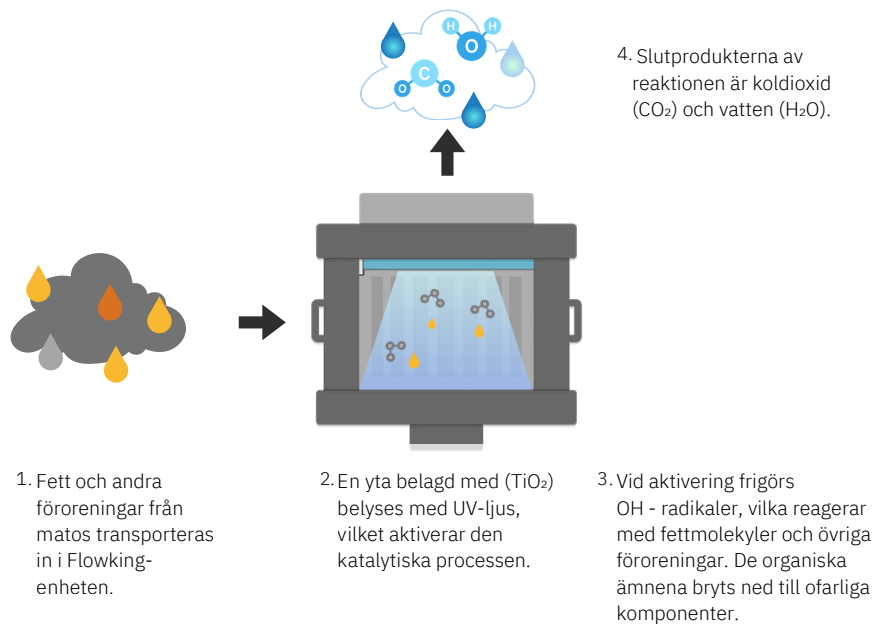
För vem passar Ozonfri UV-rening?

Det Ozonfria UV-reningsystemet 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.

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.

Flowking filterhus:



Casemiro filterhus:

