

LYNX KITCHEN

Noll fett. Ingen brandrisk.
Framtidens köksventilation.

Presenterat av Mælen Blikk och Ventilation





Visste du att fett i ventilationskanaler är den vanligaste orsaken till restaurangbränder?

Fett från stekos och fritering samlas i ventilationskanaler. Det är brandfarligt, kostsamt att rengöra – och ett problem som drabbar alla restauranger. Fram tills nu har det inte funnits någon lösning som faktiskt stoppar fettets innan det når kanalen.

«Detta är det första systemet i världen som bevisligen avlägsnar allt flytande fett från köksluften.»

– NEMITEK

Möt Lynx Kitchen – lösningen som förändrar allt

Lynx Kitchen är en revolutionerande fettavskiljare som stoppar alla fettdroppar innan de når ventilationskanalen. Dokumenterad effekt från Burger King och Oslo flygplats. Testad, CE-märkt och redo för enkel eftermontering på befintliga kökskåpor.

Brandsäker

Fettfria kanaler är nyckeln till en brandsäker ventilation

Dokumenterad

99 %+ avskiljningsgrad, verifierad av SINTEF och Camfil

Prisbelönt

Vinnare av NEMITEK Innovationspris 2024



Fördelar som ger dig trygghet i vardagen



Brandsäker

Fettfria kanaler minimerar brandrisken och skapar en tryggare köksmiljö.



Lägre kostnader

Slipp dyr kanalrengöring och filter som snabbt sätts igen.



Energieffektiv

Endast 90 W per enhet och möjliggör värmeåtervinning.



Miljövänlig

Renare luft och kraftigt minskat behov av kemikalier vid rengöring.



Molnbaserad övervakning

24/7 övervakning i kanalnätet – direkt kopplad till driftcentral.



Enkel installation

Passar alla kökskåpor och installeras på cirka 4 timmar.



Mindre behov av ozonlösningar

Renare luft minskar behovet av kostsamma ozonanläggningar.

Dokumenterad effekt – från verkligheten

Lynx Kitchen är inte bara teori. Här är resultaten från verkliga installationer:

3–5 kg fett avlägsnas per kåpa/år

99,999 %+ avskiljningsgrad

3 ÅR

Burger King City Syd

Bekräftat av SINTEF och Camfil

Oslo flygplats
Kanalerna är fortfarande helt rena

«Andra system släpper igenom fett. Med Lynx är kanalerna fortfarande rena efter 1 år.»

– Oslo flygplats och Caverion



Lynx Kitchen – Torrfilter – Kolfilter = Återvinningsbar luft

Lynx Kitchen kan användas i ett trestegsfiltreringssystem som avlägsnar fett, partiklar och lukt – i rätt ordning.



Mekanisk separation

Ett roterande, självrengörande filter fångar alla fettdroppar från 0,1 mikron och uppåt. Det uppsamlade fett och vätskan leds ner till kåpens befintliga fettuppsamlare via munstycke och slang.




Torrfilter

Stoppar kvarvarande torrpartiklar och sot. Byts en gång per år (upp till 3 gånger vid hög friturebelastning).



Kolfilter

Neutraliserar lukt och säkerställer kemiskt ren luft – som kan återvinnas direkt i värmeväxlare.

 Kapacitet: 850 m³/h | Kanaldiameter: Ø250 mm | Diameter: 350 mm | Höjd: 600–700 mm | Vikt: 17 kg | Effektförbrukning: 90 W (+ 100 W kontrollbox) | Spänning: 220 V | Monteringsalternativ: Horisontell och vertikal

Enkel installation – Plug & Play

Lynx Kitchen 250 är designad för att monteras snabbt och enkelt på befintliga kökskåpor – utan stora ingrepp eller lång nedtid.

Förberedelse

Kökskåpan behöver ett hål på 360 mm.
Vibrationsdämpande material används vid behov för att undvika direkt kontakt.

Fettuppsamling

Uppsamlat fett och vätska leds automatiskt ner via slang till kåpens befintliga fettuppsamlare.

Montering

Lynx Kitchen kopplas direkt till 220 V (Plug & Play). Kan monteras både horisontellt och vertikalt – anpassas efter din installation.

Klar för drift

Startas när kökskåpan är i drift.
Installationstid: 1–2 dagar. Rengöring utförs endast av auktoriserad servicepartner.



📄 🛠️ Serviceintervall – 1–2 gånger/år vid låg användning. 4 gånger/år vid hög användning (t.ex. intensiv fritering).

Tekniska specifikationer – Lynx Kitchen 250

CE-märkt och anpassad för eftermontering på alla typer av kökskåpor för restaurangkök och industriell livsmedelsproduktion.

Egenskap	Värde
Modell	Lynx Kitchen 250
Typ	Självrengörande fettavskiljare
Kapacitet	850 m ³ /h
Kanaldiameter	Ø250 mm
Verkningsgrad	99,999 %
Höjd	600–700 mm (stående) – 360 mm för liggande montering
Diameter	350 mm
Vikt	17 kg
Effekt (Lynx)	90 W
Effekt (kontrollbox)	100 W
Spänning	220 V
Kontrollbox	Schneider Altivar
Monteringsalternativ	Horisontell och vertikal
Installation	Plug & Play – 360 mm hål
Installationstid	1–2 dagar
Serviceintervall	1–2 gånger/år (låg användning), 4 gånger/år (hög användning)
Certifiering	CE-märkt
Produktion	Norsktillverkad

är ursprungligen utvecklad för marin- och olje-/gasindustrin, och har sedan 2008 vidareutvecklats och förfinats för kommersiella kök i samarbete med NTNU.

Redo för en tryggare och mer lönsam köksventilation?

Vi hjälper dig att hitta rätt lösning för ditt kök – och säkerställer en smidig installation.