



KEITTIÖN
POISTOILMAN
KÄSITTELY

**Suomalaiset
ostoskeskukset
jotka ovat valinneet
otsonijärjestelmämme**

ozonetech.

ILMISELVÄ VALINTA

Kun kiinteistönomistajat päättävät investoida kanaviston puhtaanapitoon, he haluavat olla varmoja valinnastaan. Ei ole yllättävää, että lukuisat ostoskeskukset ovat valinneet RENA-keittiöratkaisut. Heillä on liian paljon pelissä.

Poistoilman käsittelylle on useita tärkeitä syitä. Tärkeimpänä syynä tehokkaan järjestelmän hankinnalle on usein tulipaloriskin minimointi. Kanavistoon kerjynyt rasva aiheuttaa palon nopean leviämisen muualle kiinteistöön. Lisäksi halutaan minimoida keittiöstä tulevan käryn ja hajun leviäminen.

Pohjoismaissa tärkeäsi kohdaksi nousee usein mahdollisuus tehokkaaseen lämmöntalteenottoon. Pienemmällä energiankulutuksella saadaan laskettua kiinteistön ympäristövaikutuksia, jota arvostetaan suuresti. Tervetulleena etuna pidetään myös RENA-järjestelmän tuomaa mahdollisuutta käsitellä usean ravintolan poistoilma yhdellä järjestelmällä. Järjestelmiä voi muokata ja optimoida jälkikäteen kauppakeskusten muuttuviin tarpeisiin.



Ratina

Sijainti: Tampere

Käsiteltyjä ravintoloita: 23

RENA-järjestelmiä: 9

Käsitelty ilmavirta yhteensä: 113,040 m³/h

RENA-keittiöratkaisujen tärkeitä etuja

- Erittäin luotettava pitkällä aikavälillä
- Täysin automaattinen, ei vaadi toimia keittiön henkilökunnalta
- Ilmainen raaka-aine –ympäröivä ilma
- Mahdollisuus jakaa järjestelmä useamman keittiön kesken
- Poistokanavaan ei asenneta laitteita
- Otsonia syötetään kätevästi 8 mm:n putkien kautta
- Ei tarvitse asentaa keittiötilaan, voidaan asentaa pois näkyvistä esim. tekniseen tilaan
- Suljettu jäähdytysjärjestelmä minimoi vedenkulutuksen
- Vähäinen huollon tarve
- Kauko-ohjattava
- Yhdistettävissä rakennuksen automaatiojärjestelmiin



Flamingo

Sijainti: Vantaa

Käsiteltyjä ravintoloita: 6

RENA-järjestelmiä: 2

Käsitelty ilmavirta yhteensä: 50,760 m³/h



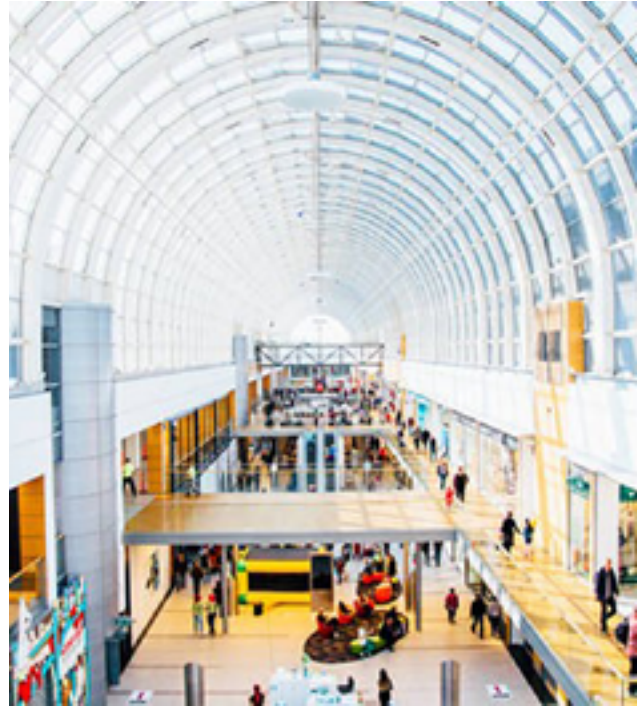
Sello & GLO Hotel

Sijainti: Espoo

Käsiteltyjä ravintoloita: 5

RENA-järjestelmiä: 2

Käsitelty ilmavirta yhteensä: 19,440 m³/h



ITIS

Sijainti: Helsinki

Käsiteltyjä ravintoloita: 3, mukaan lukien 1 hiiligrilli

RENA-järjestelmiä: 1

Käsitelty ilmavirta yhteensä: 16,200 m³/h



Kaari

Sijainti: Helsinki

Käsiteltyjä ravintoloita: 9

RENA-järjestelmiä: 2

Käsitelty ilmavirta yhteensä: 28,800 m³/h



Kluuvi

Sijainti: Helsinki

Käsiteltyjä ravintoloita: 4

RENA-järjestelmiä: 1

Käsitelty ilmavirta yhteensä: 18,000 m³/h

Tietoa Ozonetech-yhtiöstä

Ozonetech on palkittu vihreän teknologian yhtiö, joka on kehittänyt premium-luokan tuotteita ilman- ja vedenkäsittelyyn vuodesta 1993 asti.

Olemme nopeasti kasvava globaali yhtiö oman, ainutlaatuisen tekniikkamme ja kattavan osaamisemme ansiosta. Laitteita on asennettu kuuteen maanosaan, mutta tuotekehitys ja valmistus tapahtuvat Ruotsissa. Meiltä löytyy myös asiantuntijoita konsultointiin, suunnitteluun, asennukseen ja huoltoon.

Veden ja ilman käsittelyn erikoisosaajana osallistumme kansainväliseen työskentelyyn puhdistuslaitteiden kansainvälisten standardoinnin kehittämiseksi.

Ozonetechilla on voimakas pyrkimys vähentää energian kulutusta, terveyshaittoja ja ympäristövaikutuksia. Meidän nykyiset ratkaisumme tarjoavat lukuisia etuja jalostus- ja elintarviketeollisuudelle, kiinteistöille, suurkeittiöille ja vähittäismarkkinoille.

Lisätietoja on osoitteessa www.ozonetech.com

Elektravägen 53
SE-126 30 Hägersten, Sweden
+46 8 714 07 00
www.ozonetech.com