

# Slut med fedtaflejringer i emhætter

Fedtaflejringer i emhætter forårsager brande, og i mange storkøkkener er indeklima og arbejdsmiljø alt andet end optimalt. Men en ny løsning gør eliminering af fedtpartikler prismæssigt overkommelig for alle

*Operahuset i Oslo har monteret et af de effektive KPC-anlæg i deres restaurationskøkken. Anlægget har nu været i drift i 1½ år, og som det ses er luftkanalerne stadig helt rene.*

Medierne fortæller ofte om brande og eksplosioner i restauranter og storkøkkener, der i mange tilfælde skyldes kombinationen af stikflammer og aflejret fedt i emhættene – en bogstavelig talt sprængfarlig cocktail. Jimco A/S har siden 1993 udviklet og produceret UV-C-baserede anlæg til luftrensning, og den helt nye produktserie KPC-B bringer avanceret teknologi til forebyggelse af olie- og fedtaflejring ned i

et prisleje, hvor selv små restauratører kan være med.

I starten leverede Jimco primært til industrien, men siden er teknologien blevet udbredt til restauranter og storkøkkener.

– Der var fra starten stor interesse for vores luftrensningskoncept til fødevareremiljøer. Samtidig erfarede vi, at man bl.a. på restauranter havde store udfordringer med rengøring af emhætter og luftkanaler. Selvom det er lovpligtigt at holde kanalerne rene, går der nogle steder år mellem hver rensning. Det fik os til at udvikle en løsning til brug alle steder, hvor der tilberedes mad, fortæller direktør Jimmy Larsen.

Jimco begyndte således i 1996 at fremstille udstyr til restauranter og storkøkkener under navnet KPC (Kitchen Pollution Control). Produkterne bruges i dag verden over, herunder i plejehjems- og sygehuskøkkener samt af internationale kæder som KFC, Hilton, Marriott og McDonald's.

## Fedtpartikler bliver til vand

KPC-elementet placeres bag emhættens fedtfilter. Den luft, der udsuges, behandles med lys fra anlæggets UV-C-lamper, og de ultraviolette stråler reagerer mod fedt- og lugtpartikler. Fedtet omdannes derved til kuldioxid, ilt og vand, der afledes. På den måde forebygges aflejring af olie og stegefedt i emhætten, samtidig med at lugtgenerne i bygningen og det omkringliggende miljø minimeres.

– Op til 99 procent af de partikler, der pas-

serer igennem, bliver fjernet. Samtidig reduceres køkkenets koncentration af kvælstof-ilde, som det er usundt at indånde i stort omfang. Det bidrager til bedre indeklima og arbejdsmiljø, siger Jimmy Larsen. Han fremhæver også, at indvendig rengøring af emhætter og luftkanaler bliver nærmest unødvendig. Netop hensynene til indeklima, arbejdsmiljø og forebyggelse af ulykker er ifølge Jimmy Larsen kundernes væsentligste grund til at købe KPC-produkterne, men også andre overvejelser spiller ind.

– Det aflejrede fedt nedsætter med tiden ventilatorens omdrejningshastighed og dermed effektivitet. Og når man som kunde går ind et sted, hvor der lugter kraftigt af mados eller friture, kan man hurtigt miste appetiten, siger han.

## Bliver op til 40 procent billigere

Jimco A/S oplever stort potentiale for øget salg af KPC-anlæg – også blandt aftagere med begrænsede budgetter. Det har fået virksomheden til at udvikle en ny og billigere udgave, KPC-B, med forenklet konstruktion og montering.

– Vi ved, at KPC gør en forskel for mange, eksempelvis når friturebrande undgår at udvikle sig. Med den ny version kan man spare op til 40 procent alt efter behov og installationsforhold, lyder det fra Jimmy Larsen.

Flere oplysninger kan fås ved henvendelse til Jimco A/S på tlf. 62 51 54 56



*Her ses KPC-anlægget efter montering i ventilationssystemet. Anlæggets UV-lys "brænder" fedtet af til helt uskadelige stoffer som kuldioxid, ilt og vand. Når fedtaflejringerne fjernes, er der langt mindre risiko for brand i ventilationssystemet. Desuden forbedres både indeklima og arbejdsmiljø.*