

Tillæg om:

[Oktober 2010]

FAGMAGASIN FOR VASKERI- OG RENSERIBRANCHEN

RENS & VASK

TEKSTILUDLEJNING

INDEKLIMA

2010

Redigeret af Dann Bjarke Jensen

Godt indeklima
betaler sig
på

bundlinjen

Kasper Lyng Jensen fra Alectia har udarbejdet en erhvervs p.h.d., der dokumenterer sammenhængen mellem indeklimaforbedringer og en højere produktivitet. Desuden blogger han på www.detgodeindeklima.dk om teoretiske og praktiske forhold om indeklima.

Avanceret teknologi giver godt indeklima – og forhindrer brande

Fedtaflejringer i emhætter forårsager brande, og i mange storkøkkener er indeklima og arbejdsmiljø alt andet end optimalt. Med ny løsning gør Jimco A/S eliminering af fedtpartikler prismæssigt overkommelig for alle

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.

Verden over

Jimco begyndte således i 1996 at fremstille udstyr til



Aflejret fedt i emhætter og ventilationsrør kan være en årsag til brande.

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 er baseret på Jimcos UV-C-teknologi, der har modtaget EU's miljøpris. Produkterne virker grundlæggende på samme måde som firmaets anlæg til produktionsmiljøer, der eksempelvis benyttes i forbindelse med Daloons

gigantiske industrielle frituresteger.

– 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, fortæller Jimmy Larsen. På den måde forebygges aflejring af olie og stegefedt i emhætten, samtidig med at lugtgenerne i bygningen og det omkringliggende miljø minimeres.

99 pct. fjernes

– Op til 99 pct. af de partikler, der passerer igennem, bliver fjernet. Samtidig reduceres køkkenets koncentration af kvælstofilte, som det er usundt at indånde i stort omfang. Det bidrager til bedre indeklima og arbejdsmiljø, siger direktøren. 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 aflejede 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 appetitten, siger han.

Bliver op til 40 pct. 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.

Smock_{ApS}
VENTILATION

Projektering • Ventilationsanlæg • Kanal rensning
Autoriseret service • Renrumsventilation •

tlf. 70 20 43 93 www.smock.dk