

# Ozon og UV-C øger brandsikkerhed og giver besparelser

## Potentiel brandfælde i fedtaflejninger i restauranters storkøkkener

Stegeos og fedtpartikler fra madlavning i restauranters storkøkkener aflejres i ventilation og udsugning og udgør ikke kun en stor vedligeholdelsespost, men også en potentiel brandfælde.

### Luften renses

Hos Bones Restauranter har man taget konsekvensen og installeret ozon og UV-C anlæg, der mindsker brandfare og omkostninger til vedligeholdelse samt giver medarbejderne et bedre arbejdsklima. Bones restaurantkæde har elleve restauranter fordelt på Jylland og Fyn med en menu fra det amerikanske køkken bestående af spareribs, hot wings, grillede bøffer, bagte kartofler og pomfritter. Madlavningen producerer dagligt store mængder os, sod og fedtpartikler, og udsugning er nødvendig for at bevare et rent og godt arbejdsklima. Desværre aflejres sod og partikler i udsugningssystemet og kræver hyppig rengøring for ikke at blive en farlig brandfælde. For at lette rengøringen og sikre optimalt mod brand har fire Bones Restauranter installeret anlæg, der renses luften med ozon og UV-C lys.

### Mindre fedtede filtre

- Vort udsugningssystem over den åbne grill sviner hurtigt til med sod fra mad-

lavningen, og det er strengt nødvendigt at rengøre hyppigt for at undgå brandfare og bevare et godt indeklima. - Med anlæggene renses luften inden den suges op i ventilationen, og det har lettet vores rengøring af filtre og rør i ventilationssystemet væsentligt.

- Specielt luften fra friturestegningen er blevet markant renere. - Filtrene bliver langt mindre fedtet og beskidte og skal blot en tur i opvaskemaskinen hver anden måned i modsætning til tidligere, hvor de skulle rengøres hver tredje uge, forklarer Anders Frederiksen, restaurantchef i Bones i Horsens.

### Fokus på brandsikkerhed giver besparelser

Bones i Horsens, Silkeborg, Odense og Randers har foreløbig installeret anlæg, der renses udsugningsluften fra køkkenerne. Medindehaver i Bones, Kristian Kaasgaard, er ikke i tvivl om at fremtidige køkkener i kæden også skal have anlæggene. - Da luften renses effektivt inden den kommer ind i ventilationssystemet, er vores filtre og rør renere, og vi sparer ressourcer og tid på rengøring. - Men renere luft reducerer også rengøringsomkostninger og giver mindre slid, så

rør og filtre kan udskiftes med større tidsinterval, hvilket sparer os årligt mellem 6-10.000 kr. per restaurant. - Desuden er vores brandsikkerhed øget, hvilket giver os et ekstra kort på hånden overfor forsikringselskaberne, når vi skal forsikres mod brand.

efterspørgsel på anlæg til storkøkkener, hvor der produceres store mængder sod og fedtpartikler, som aflejres i ventilationssystemet og udgør brandfare for gæster og kunder. - Bl.a. leverer vi anlæg til Rødovre Centrets restauranter, Tivolis Restauranter, Aidas



Brandsikkerheden er øget i de Bones restauranter, hvor anlægget er installeret - det giver et ekstra kort på hånden overfor forsikringselskaberne, når der skal forsikres mod brand.

- Derfor forventer vi også at installere anlæggene i fremtidige Bones Restauranter, siger Kristian Kaasgaard.

### Øget efterspørgsel

Hos virksomheden Jimco A/S, der leverer ozon og UV-C anlæggene til Bones Restauranter, er der ifølge adm. direktør Jimmy K. Larsen en stigende interesse hos storkøkkener om at få installeret effektive anlæg. - Vi oplever en stigende

Cruiseliners, Scandic Hoteller og Marriott Hoteller, som alle efterspørger anlæg, der kan rense luften effektivt og pålideligt og give større sikkerhed og færre lugtgener til omgivelserne, siger Jimmy K. Larsen. Yderligere information kontakt: Anders Frederiksen, restaurantchef i Bones Horsens, tlf.: 2222 1172 Jimmy K. Larsen, adm. direktør, Jimco A/S, tlf.: 4043 0290