

PÅLIDELIG BESKYTTELSE HVOR DET BETYDER NOGET

FIREDETEC FULDAUTOMATISK BRANDSLUKNING
SAMT UV/OZON TIL ERHVERVSKØKKENER

Når ventilation og brandsikring arbejder sammen

Med en kombination af UV/OZON ventilation og automatisk brandslukning får I en samlet løsning, der både reducerer fedt, lugt og brandrisiko. Systemerne arbejder sammen om at forebygge brand og gribe ind, hvis det opstår – for et sikrere arbejdsmiljø og en mere stabil drift i køkkenet.

AUTOMATISK BRANDSLUKNING MED FIREDETEC

Effektiv beskyttelse dér, hvor risikoen er størst

I professionelle køkkener opstår brandrisikoen typisk i og omkring kogeudstyr, fedtfiltere og udsugningskanaler. Her kan selv små antændelser udvikle sig hurtigt – især i miljøer med høje temperaturer og fedtophobning.

Firedetec er et automatisk brandsluknings-system, udviklet specifikt til storkøkkener og udsugningssystemer. Systemet overvåger konstant de mest kritiske områder og aktiveres automatisk ved brand.

Når systemet udløses:

- Slukkes branden hurtigt og effektivt
- Slukningsmiddel fordeles direkte i emhætte, kanal og ved kogeudstyr
- Energiforsyningen (gas/el) kan afbrydes automatisk

Resultatet er en hurtig og kontrolleret indsats, der minimerer skader, driftstop og risiko for spredning.

Firedetec er en driftssikker løsning, som lever op til gældende krav og standarder for brandsikring i kommercielle køkkener – og som giver både ejere, medarbejdere og myndigheder en ekstra tryghed i hverdagen.



UV/OZON ANLÆG TIL INDUSTRIKØKKENER

Effektiv fjernelse af fedt, lugt og brandrisiko

Vores UV/OZON anlæg er mere end en traditionel emhætte. Det er en avanceret ventilationsløsning, udviklet til professionelle køkkener, hvor kravene til arbejdsmiljø, brandsikkerhed og lugtreduktion er høje.

Med intelligent luftføring opfanges mados, damp og partikler effektivt allerede ved kilden. Herefter nedbrydes fedt og lugtstoffer ved hjælp af UV-lys og ozon, som splitter fedtmolekylerne i mindre bestanddele.

Resultatet er:

- Renere udsugningskanaler
- Markant reduceret lugt
- Et bedre indeklima i køkkenet

4 gode grunde til at vælge UV/OZON

Markant mindre vedligeholdelse

Fedtophobning i udsugningskanaler er en kendt brandrisiko og kræver hyppig rensning.

UV/OZON teknologien nedbryder fedtet, før det sætter sig – og kan reducere behovet for rensning til helt ned til en femtedel.

Minimale lugtgener

Madlavning – især stegning og friture – skaber kraftige lugtgener. Med UV/OZON reduceres eller elimineres lugten effektivt, så du undgår gener for naboer og omgivelser.

Energibesparelse

Systemet kan kombineres med behovsstyret ventilation, hvor luftmængden tilpasses aktiviteten i køkkenet.

Det kan reducere luftmængden med op til 70% og dermed minimere både energiforbrug og varmetab.

Overholdelse af krav og godkendelser

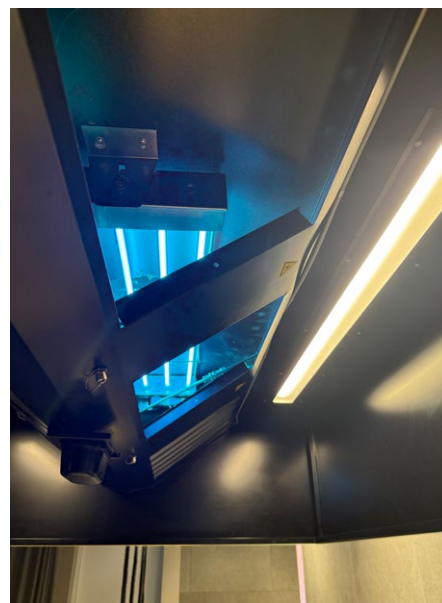
Køkkenventilation er underlagt strenge krav til:

- Brandsikkerhed
- Arbejdsmiljø
- Miljøpåvirkning

UV/OZON anlægget bidrager aktivt til at overholde disse krav og giver tryghed for både rådgivere, ejere og myndigheder.

En løsning til moderne professionelle køkkener

UV/OZON er ikke bare ventilation – det er en investering i sikker drift, bedre arbejdsmiljø og færre driftsomkostninger.



DEN OPTIMALE LØSNING: KOMBINATION AF FIREDETEC AF UV/OZON



Mens UV/OZON anlægget arbejder forebyggende ved at reducere fedt og brandbart materiale i ventilationssystemet, er Firedetec den aktive sikkerhed, der træder til, hvis en brand alligevel opstår.

Sammen skaber de en helhedsorienteret løsning:

Forebyggelse + slukning

UV/OZON reducerer risikoen for brand
Firedetec stopper branden, hvis den opstår

Markant højere sikkerhed

Mindre fedtophobning = lavere brandbelastning
Hurtig automatisk slukning = begrænset skade

Lavere driftsomkostninger

Mindre behov for rensning og vedligehold
Færre skader og kortere nedetid ved hændelser

Tryghed – uanset køkkentype

Uanset om det er:

en børnehave med fokus på sikkerhed
et institutionskøkken med drift døgnet rundt
eller en gastronomisk restaurant med høj
belastning

*... giver kombinationen af UV/OZON og Firedetec en
løsning, hvor både forebyggelse, drift og sikkerhed er
tænkt sammen.*

Når sikkerhed og drift går hånd i hånd

Ved at kombinere intelligent ventilation med automatisk
brandslukning får I ikke bare et sikrere køkken – men også en mere stabil og økonomisk drift.



Kontakt **LOTEK**
SAFETY og hør mere om mulighederne:

LOTEK A/S, Rønsdam 10, DK-6400 Sønderborg, +45 7013 5200, www.lotek.dk, info@lotek.dk