

*Entsprechen die Ergebnisse
Ihres Küchenabzugs- und Ventilationssystems
den gesetzlichen Vorgaben?*

Setzen Sie mit FiltaFry auf Sicherheit.



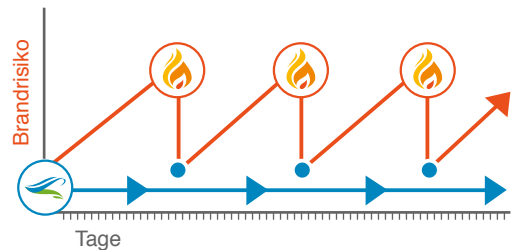
INTERVALL-Kanalreinigungszyklen

Das Brandrisiko steigt täglich bis zur nächsten Reinigung des Abzugskanals. Ebenso das Risiko, dass Hygiene-Grenzwerte überschritten werden.



Regelmäßige Reinigung

Mit FiltaVent entscheiden Sie sich für ein kontinuierlich sauberes Abzugssystem gemäß der Richtlinien.



Vorgaben einhalten

FiltaVent sorgt für die Einhaltung der Gesundheits- und Sicherheitsnormen, indem es Fett- und Ölablagerungen im Abzugssystem deutlich reduziert. Der Standort wird damit kontinuierlich sicherer und sauberer.



Ausfallzeiten reduzieren

Weniger Öl- und Fettablagerungen bedeuten einen geringeren Zeitaufwand für die Reinigung des Abzugssystems.



Kosten sparen

Mit FiltaVent senken Sie erheblich Ihre Kosten für die Reinigung und Wartung der Küchen-Abzugsanlage.



Luftqualität verbessern

Aufgrund der reduzierten Ablagerungen arbeiten die Küchenabzugssysteme mit ihrem vollen Potential. Damit ermöglicht FiltaVent, dass es weniger schlechte Gerüche gibt.



Brandgefahr minimieren

Permanentes Beseitigen der Öl- und Fettablagerungen hält die Brandgefahr kontinuierlich auf einem absoluten Minimum.



Der Service von FiltaFry

Geschulte FiltaFry-Techniker übernehmen die schnelle und einfache Installation und planen mit Ihnen eine regelmäßige Wartung über das ganze Jahr.

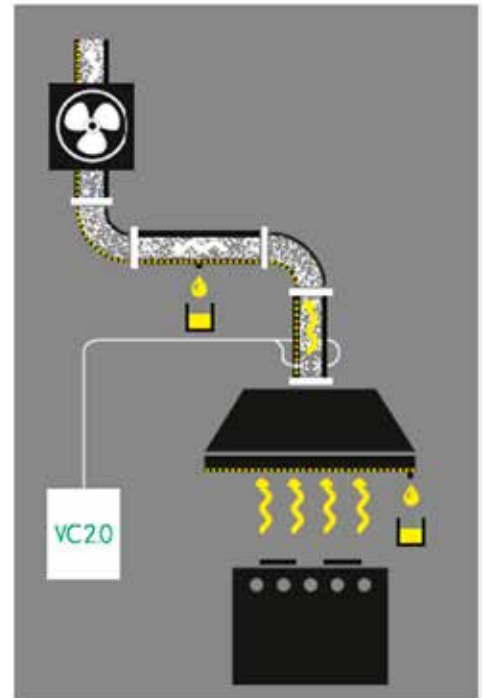
Wie funktioniert FiltaVent?

Biologische Enzyme werden über speziell installierte Düsen in die Abzugsanlage eingesprüht.

Auf diese Weise werden Öle und Fette zu fließfähigen Nebenprodukten aufgelöst.

Diese Nebenprodukte sind dann durch Auffangrinnen und Ablasshähne leicht aus der Abzugsanlage zu entfernen.

Somit wird eine permanente Reinigung Ihrer Anlage gewährleistet.



FiltaVent FEATURES



- Folgende Richtlinien werden erfüllt:
- VDI 2052 „Raumluftechnische Anlagen für Küchen“
 - ZH- 11/37 (neu: BGR 111) der Berufsgenossenschaften
 - ZH-1140 für Abluftanlagen in Bäckereien
 - Arbeitsstättenverordnung V §5
 - VDI 6022, der neue Hygienestandard für Raumluftechnik (RLT)-Anlagen

**Nutzen Sie die Vorteile, die Ihnen diese innovative, kostensparende Lösung bietet.
Vereinbaren Sie eine unverbindliche Standortbesichtigung!**