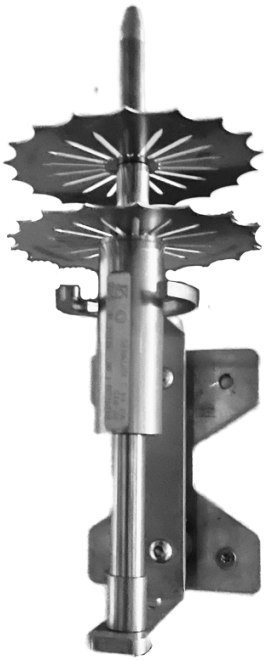


Power2Air Emfang

Reducerer fedtaflejring i emfang, udsugning, ventilation og filtre



Power2H_2O Hood nedbryder fedt gennem en kontrolleret oxidationsproces - helt uden varmeudvikling.

Power Packen fungerer **uden** tilført energi, kemi, tilsætningsstoffer, ozon eller UV-lys.

Power2Hood er designet til at være både **effektiv og miljøvenlig**, hvilket gør den ideel til kommercielle køkkener og industrielle miljøer, hvor fedtaflejringer typisk er en udfordring.

Den **vedligeholdelsesfri** konstruktion sikrer, at den kan fungere optimalt i lange perioder uden behov for hyppig service.

Alle komponenter er fremstillet i rustfrit stål og kommer ikke i direkte kontakt med fødevarer.

PowerPack

Referencer:
Sticks ´n Sushi, Grøften, NIRAS

Dokumenteret virkning :
Fedtudskillere (flow og svovlbrinte),
kalk i vand, og emfang,

H2OShift



Referencer

Restaurant Grøften

Hos Restaurant Grøften er Power2Air installeret i køkkenets emfang, ventilation og krydsvekslere. Løsningen reducerer brandrisikoen og sænker drifts- og serviceomkostninger. Den nedbryder fedtaflejringer og forbedrer luftflowet – helt uden tilsætningsstoffer eller UV-lys.

GRØFTEN

Sticks ´n Sushi

Power2Air holder emhætter og ventilationsrør fri for fedt på Sticks 'n Sushi restauranter. Systemet nedbryder fedt gennem en kontrolleret oxidationsproces uden varmeudvikling.

STICKS | N | SUSHI

NIRAS

NIRAS har Power2Air installeret i deres produktionskøkken, hvor teknologien reducerer strømforbruget ved at mindske belastningen på ventilatoren.

NIRAS

H2OShift