

HANDELN SIE GEGEN FETT, RAUCH UND GERÜCHE

ENTDECKEN SIE DIE LÖSUNG, UM GERUCHSBELÄSTIGUNG
UND BRANDGEFAHR IN PROFESSIONELLEN KÜCHEN
EFFEKTIV EINZUSCHRÄNKEN.

 **euromate**
PURE AIR



EINE MODULARE GESAMTLÖSUNG FÜR JEDE PROFESSIONELLE KÜCHE

 **euromate**
PURE AIR

Brandgefahr



Fettansammlung



Rauchentwicklung



Rußablagerung



Geruchsbelästigung



Machen Sie den nächsten Schritt in eine gute Arbeitsumgebung

Die meisten professionellen Küchen sind hervorragend eingerichtet, um gut darin arbeiten und eine Vielzahl von Gerichten zubereiten zu können. Belüftungssysteme hinter der Absaughaube sorgen dabei für eine gute Arbeitsumgebung, aber es geht auch noch besser. Die Luft in der Küche kann noch sauberer und der Arbeitsplatz dadurch auch sicherer und angenehmer werden. Das Küchenfiltersystem von Euromate sorgt für geringere Brandgefahr, weniger Reinigungsarbeiten und weniger unangenehme Gerüche. Auch außerhalb der Küche ist das Ergebnis direkt bemerkbar, da es in der Umgebung keine Bratgerüche mehr gibt. Das Küchenfiltersystem „funktioniert“ in allen professionellen Küchen. Ob es sich dabei um Kantinen oder Großküchen

handelt, um Fastfood- oder herkömmliche Restaurants, um Küchen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen oder um Küchen in Einkaufszentren.

Entscheiden Sie sich für eine schnelle „Plug & Play“-Installation

Das SFE-Küchenfiltersystem lässt sich ganz einfach „plug & play“ in neue oder vorhandene Belüftungssysteme einbauen. In den meisten vorhandenen Systemen liefert der Absaugventilator eine ausreichende Leistung, um den geringen Druckverlust auszugleichen. Eine Außenmontage ist ebenfalls möglich, wenn die entsprechenden Vorkehrungen getroffen wurden.





Kombinieren Sie Einheiten für ein System nach Maß

Das SFE-Küchenfiltersystem ist mit drei Kapazitäten erhältlich (SFE-25, SFE-50 und SFE-75). Die verschiedenen Geräte lassen sich einfach kombinieren, um auf diese Weise für die gewünschte Kapazität zu sorgen. Dadurch können Sie jederzeit mit einem System nach Maß arbeiten, das optimal zu der spezifischen Küche passt.

Indem Sie die Filter „stapeln“, erhöhen Sie die Kapazität und indem Sie die Filter hintereinander einbauen, erreichen Sie einfach eine höhere Effektivität.

Der ideale Platz für das Filtersystem

Für das beste Ergebnis empfehlen wir Ihnen, das SFE-Küchenfiltersystem möglichst nah hinter der Abzugshaube zu installieren. Dadurch schützen Sie den gesamten Belüftungskanal und die Aktivkohlefilter entfernen Geruchsbelästigungen direkt an der Quelle.



Euromate SFE-75

50%

Einsparung bei den
Wartungskosten



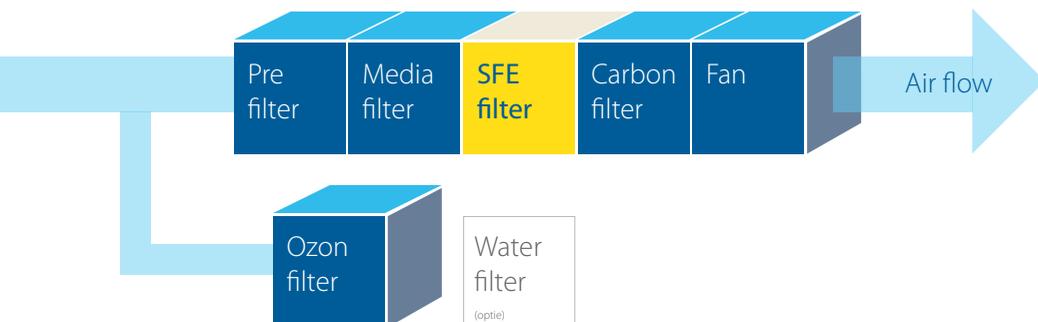
Vermeiden Sie Feuer und sparen Sie bei der Wartung

Bei jedem Kochvorgang werden Fett-, Rauch- und Rußpartikel freigesetzt. In professionellen Küchen, in denen täglich intensiv gekocht wird, setzen sich diese Partikel schnell im Abluftkanal und in den Ventilatoren ab. Das bringt ernsthafte Risiken mit sich, da viele dieser Partikel entzündlich sind.



Wie gehen Sie effektiv gegen diese Brandgefahr vor? Indem Sie die Fett-, Rauch- und Rußpartikel aus der Luft filtern, bevor sie in das Belüftungssystem gelangen. **Genau das erreichen Sie mit dem Küchenfiltersystem von Euromate.** Dieses Filtersystem holt sogar die feinsten Partikel aus der Luft. Zusätzlicher Vorteil: Durch die sauberere Luft sparen Sie gleichzeitig auch bei den Wartungskosten für das Belüftungssystem.

Entscheiden Sie sich für die optimale und sicherste Filterung



Filterung bis zu

90%

der Küchenluft



Das SFE-Küchenfiltersystem von Euromate beruht auf einer elektrostatischen Filtertechnik. Hierbei passiert der Luftstrom zunächst einen mechanischen Vorfilter, um die größeren Partikel zu filtern (Schritt 1). Anschließend wird die Luft durch die Ionisierungssektion geleitet. Dort erhalten die Fett-, Rauch- und Rußpartikel eine positive elektrostatische Ladung (Schritt 2). Die negativ geladenen Kollektorplatten ziehen diese geladenen Partikel an. Der elektrostatische Filter entfernt auf diese Weise sogar kleinste Partikel (bis zu 0,1 Mikrometer) aus dem Luftstrom (Schritt 3). Und wenn Sie auch etwas gegen den Geruch tun möchten, können Sie dem System einen Aktivkohlefilter hinzufügen.

Sorgen Sie durch die Reinigung für nachhaltig gute Leistungen

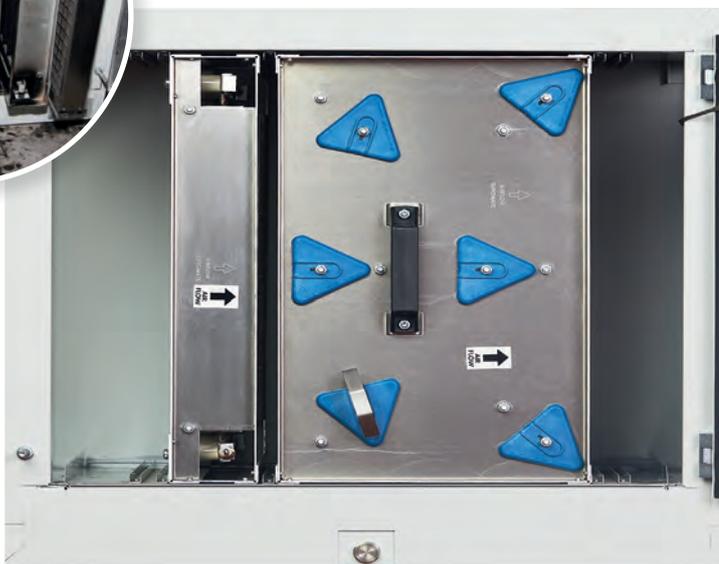
Das Reinigen des Belüftungssystems ist eine anspruchsvolle und teure Aufgabe. Mit dem SFE-Küchenfiltersystem von Euromate verschmutzt der Luftkanal in einer Küche wesentlich weniger. Dadurch sinken die Wartungskosten beträchtlich und lebenswichtige Teile, wie teure Aktivkohlefilter und Ventilatoren, halten wesentlich länger.

Auf der anderen Seite muss das SFE-Küchenfiltersystem natürlich auch gewartet werden, um eine optimale Leistung zu bringen. Euromate bietet interessante Wartungsalternativen, um diese Aufgabe auszulagern. Die Teile werden proaktiv kontrolliert und professionell gereinigt oder ausgetauscht, bevor Fett- und Rußansammlungen die Leistung der Systeme beeinträchtigen können. Filter, Ionisator und Kollektorplatten werden gegen saubere ausgetauscht und das Filtergehäuse und der Auffangbehälter werden gründlich gereinigt.

Insgesamt ist und bleibt die Rentabilität des Küchenfiltersystems von Euromate überraschend!het Euromate keukenfiltratiesystem verrassend!



◀ SFE-Filter zum Reinigen



.....
Ihr anerkanntes Euromate-Partner:



Euromate GmbH
Josef-Reuschenbach-Straße 7
53547 Breitscheid
Deutschland
T +49 (0)2638 2662580
E info.de@euromate.com

www.euromate.com

.....
© Euromate 2018
Euromate behält sich das Recht vor,
Inhalte der Broschüre anzupassen.