

Wir lösen Ihr Fettproblem!

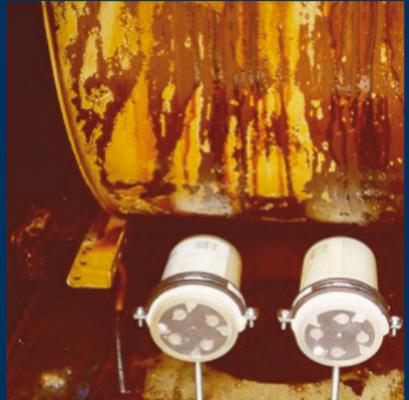


Entfettung und Geruchsreduzierung
von Abluftanlagen in Gastronomie,
Großküchen und Industrie.

IMPro
natürlich *innovativ*

Das Problem – Verfettete und versottete Abluftanlagen

Durch Kochen, Frittieren und Braten bilden sich starke Fettablagerungen in der Ablufthaube, den Abluftkanälen und am Abluftventilator. Dadurch steigt die Brandgefahr in diesen Bereichen stark an. Außerdem riecht Küchenabluft stark und dies führt häufig zu Belästigungen.



Konventionelle Reinigung

Dies bedeutet aufwändige, teure und sich regelmäßig wiederholende Reinigungen mittels Roboter, Hochdruckreiner und Hochleistungschemikalien, um die Fettablagerungen in den Kanälen lokalisieren und beseitigen zu können.

Die herkömmliche Art der Reinigung kann aber die Probleme nicht lösen. Viele Stellen im Kanalsystem sind nicht erreichbar (abgehängte Decken), sind für die Reinigung nicht vorgesehen (fehlende Revisionsöffnungen) oder sind ganz einfach umgebaut worden. Außerdem wird die Geruchsbelästigung überhaupt nicht verringert.



» Die Lösung: Geruchsreduzierung und Entfettung durch Ultraviolettes Licht!

IMPro-FATEX-Anlagen lösen Probleme dauerhaft:

Durch das von uns genutzte Verfahren – der Photolyse – ist die FATEX-Anlage in der Lage, mit den Fettpartikeln in der Küchenabluft so zu reagieren, dass diese praktisch mineralisieren. Es findet eine kalte Verbrennung statt. Gleichzeitig werden die für die Gerüche verantwortlichen Moleküle zum großen Teil neutralisiert.



Gerüche

Durch das in der Anlage gebildete Ozon werden die typischen Küchengerüche zum großen Teil reduziert. Probleme mit Nachbarn, die sich über Geruchsbelästigungen beschweren, gehören so der Vergangenheit an.

Fett

Die verwendeten UV-Reaktoren erzeugen durch Bestrahlung der durchgeleiteten fetthaltigen Abluft Ozon. Der darauf folgende Oxidationsprozess sorgt für eine so genannte „kalte Verbrennung“ der im Abluftstrom enthaltenen Fettpartikel. Die sonst gefährdete Anlagentechnik wie Lüfter und Kanäle bleibt über die gesamte Betriebsdauer sauber und eine erneute Verfettung wird fast vollständig vermieden.

Brandgefahr

Durch die Verhinderung der Fettablagerungen wird auch die sonst vorhandene immense Brandlast in den Abluftkanälen deutlich verringert. Wegen einer Senkung der Versicherungsprämie sprechen Sie am besten mit Ihrem Schadensversicherer.

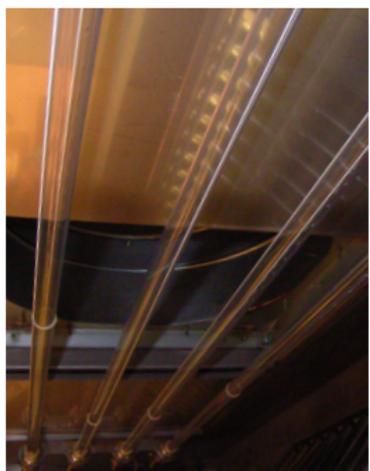
Die FATEX-Anlagen sind geeignet für alle Arten von Dunst-
abzugshauben und Küchendecken (nach DIN EN 16282 /
VDI 2052) in Großküchen oder der Gastronomie. Auch in
Abluftkanälen können wir für Sie FATEX-Anlagen realisieren.

Wartung und Instandhaltung

Der Aufwand für Wartung und Instandhaltung ist gering.
Die Strahlungsstärke der UV-Reaktoren ist so hoch, dass sie
faktisch nicht verfetten können. Eine betreiberseitige Reini-
gung ist hier nicht mehr erforderlich. Die Inspektion und
Wartung der Anlage sowie der Austausch der UV-Reaktoren
erfolgt durch unsere Service-Mitarbeiter.

Am besten:

Service-Vertrag mit IMPro GmbH abschließen



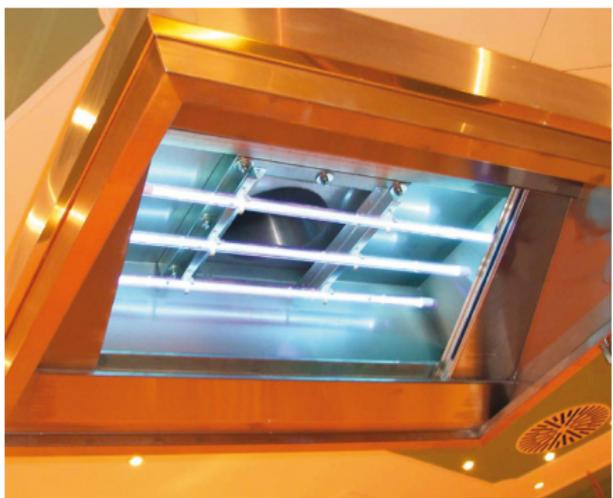
» Sicherheit und Umweltschutz

Unsere Standardanlagen verfügen über einen elektronischen
Betriebsstundenzähler, eine optische und akustische Ausga-
be von Störungs- und Wartungsmeldungen. Außerdem wird
der korrekte Sitz aller Flammenschutzfilter in der Haube sowie
die Funktion des Abluftventilators und der Abluftstrom über-
wacht. Bei einem Ausfall des Ventilators schaltet die Anlage
automatisch ab. Auf Wunsch können wir auch eine Sammel-
störmeldung für die GLT ausgeben oder die Anlage mit
einem Touch Screen zur Steuerung und Überwachung aus-
rüsten.

Die Emissionen wurden vom TÜV-Thüringen gemessen und
eine Unbedenklichkeit der Anlage zertifiziert.

» Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Verhinderung neuer Fettablagerungen in den Abluftkanälen (90–95%)**
- **Gerüche werden zum großen Teil reduziert**
(laut Gutachten Nr. B 06/1226 nach DIN EN 13725 vom 17. August 2006 der Ergo Umweltinstitut GmbH Dresden bis zu 90%)
- **in fast jeder Dunstabzugshaube und Küchenlüftungsdecke problemlos einbau- oder nachrüstbar**
- **kaum noch Reinigungsaufwände**
- **kein aus Kanälen und Ventilatoren tropfendes Fett mehr**
- **Küchenabluft auch für Wärmerückgewinnung nutzbar (die Vorschaltung von Taschenfiltern wird empfohlen)**



DIN EN

Unsere Anlagen entsprechen der DIN EN 16282-8:

Einrichtungen in gewerblichen Küchen –
Elemente zur Be- und Entlüftung – Teil 8: Anlagen zur
Aerosolnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung;
Deutsche Fassung DIN EN 16282-8:2017
DIN CERTCO Registriernummer 181/06

» Referenzen:

Unsere Auftraggeber kommen aus allen Bereichen in denen gekocht, gebraten oder frittiert wird.

Unsere Anlagen finden Sie z. B. im Steigenberger-Hotel „Weserquartier“ in Bremen, im „Steigenberger am Kanzleramt“ in Berlin, im „Hilton Garden Inn“ in Mannheim, im „Playmobil Funpark“ bei Nürnberg, im „AUDI-Forum“ und in der „AUDI-Akademie“ in Ingolstadt, im „Hyatt Regency“ in Düsseldorf, bei BASF in Ludwigshafen oder im „Paunsdorfcenter“ bei Leipzig.

Auch im europäischen Ausland sind wir aktiv und haben unsere Anlagen z. B. schon nach Island, Frankreich, Schweiz, Slowenien, Bosnien-Herzegovina und Rumänien verkauft und installiert.

**Wenn Sie Fragen haben,
rufen Sie uns doch einfach an!**

Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches und kostenloses Angebot. Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns eine E-Mail.

IMPro GmbH

Hinter dem Park 1 · D - 99441 Großschwabhausen

Telefon + 49 (0) 36454 - 41 99 80

Mobil +49 (0)162 43 63 333 (Notdienst)

info@impro-gmbh.de

www.impro-gmbh.de