



foto © Climecon Oy

CleanMaster® strop

Větrací strop pro profesionální kuchyně

Větrací stropy CleanMaster® jsou navrženy pro náročná prostředí profesionálních kuchyní a kladou důraz na hygienu, funkčnost a požární bezpečnost. Systém kombinuje více větracích prvků včetně přívodních jednotek, odvodních jednotek, záchytných jednotek a vzduchových clon a vytváří tak řešení šité na míru jedinečným požadavkům každé kuchyně. Systém využívá pokročilou čtyřstupňovou čisticí technologii s využitím ozónu, UV-A, UV-C a mechanické filtrace, která zajišťuje čisté tukové komory a potrubí. Všechny komponenty jsou vyrobeny z nerezové oceli v duchu filozofie EasyCare – s díly vhodnými do myčky a povrchy odolnými proti promáčknutí, což umožňuje efektivní údržbu a zkracuje prostoje. Řešení se integruje s inteligentními systémy OptiDemand pro úspory energie a splňuje certifikace udržitelných budov včetně standardů LEED a BREEAM.

Nejmodernější čištění vzduchu

Čtyřstupňová technologie (ozon, UV-A, UV-C, mechanická filtrace) udržuje tukové komory i potrubí čisté a snižuje riziko požáru.

Hygiena a snadná údržba

Odnímatelné díly EasyCare lze mýt v myčce, všechny povrchy digestoře se snadno čistí.

Certifikované tukové filtry

UV certifikované filtry dle DIN 18869-7:2006-06 zaručují bezpečné a účinné odlučování tuků.