

## Miljøvenlig teknologi holder udsugningskanaler rene hos McDonald's

### En række McDonald's-restauranter har investeret i miljøvenlig teknologi, der effektivt rensr luften for både fedt- og lugtpartikler.

Som equipment manager for seks McDonald's-restauranter på Sjælland holder Ib Pedersen med sin tekniske snilde alle tænkelige maskiner kørende. Tre af restauranterne har i de seneste år fået installeret luftrensingsanlæg fra Jimco, og som ansvarlig for rengøring af emhætter og tilhørende rør er Ib Pedersen meget tilfreds med de resultater, der opnås med Jimcos udstyr.

– Vores traditionelle anlæg skal rengøres minimum én gang om året, hvor vi bruger lang tid på at fjerne fastgroet fedt blandet med støv. Men med Jimcos anlæg har det ikke været nødvendigt at foretage en rengøring endnu. Blanding af ozon og UV-lys fjerner simpelthen fedt- og lugtpartiklerne i luften. Vi forventer at nedsætte frekvensen for rengøring af emhætte og rørføring betragteligt, så vi kan opnå en reel besparelse på vedligeholdelsen i de kommende år, forklarer Ib Pedersen.

Han har sammen med franchisetageren Christian Buhl Jørgensen forsøgt sig med lignende udsugningsløsninger, men Ib Pedersen vil til enhver tid vælge Jimcos anlæg.

– Vi har før forsøgt os med ozongeneratorer, men de er ikke lige så effektive, og ozonen bliver først blandet i luften flere meter inde i systemet, så den første del bliver stadig beskidt. Samtidig er de også meget dyre at reparere. Vi har også prøvet kul-

filter, men det fjerner kun lugt og ikke fedt. Jimcos produkter kan det hele, og det eneste nødvendige vedligehold er at udskifte UV-C-lampen, fortæller Ib Pedersen.

Det er ikke kun Ib Pedersen og de hundredvis af andre kunder verden over, der er tilfredse med Jimcos produkter. De miljørigtige luftrensingsanlæg er blevet testet af Force Technology, der har givet produkternes virkningsgrad et kva-

#### FJERNER BRANDFARE

Når partikler af stegfedt og fritureolie suges ind i emhætten, bliver de udsat for UV-C-stråling, som splitter partiklerne op i mindre dele. UV-C-lamperne er monteret lige bag filtrene inde i emhætten. De samme lamper producerer også naturlig ozon, som nedbryder de ødelagte fedt- og oliepartikler i en kold forbrænding. Den kolde forbrænding reducerer fedt- og lugtpartiklerne markant. Det er dog ikke kun lugt og fedt, der fjernes ved denne metode:

”Det bedste ved Jimcos produkter er, at brandrisikoen er kraftigt reduceret”

litetsstempel i form af den uafhængige Environmental Technology Verification (ETV). Jimco er sågar blevet præsenteret med blandt andet EU's miljøpris.

– Det vel nok bedste argument for at bruge Jimcos luftrensingsanlæg er, at brandfaren bliver reduceret med op til 95 procent. Flere kroer er brændt ned, fordi der



er gået ild i fritureolien, og flammerne er blevet suget op i emhætten, så ilden har spredt sig lynhurtigt. Den risiko reducerer vi kraftigt, når fedtpartiklerne fjernes fra luften, fortæller Ib Pedersen.

Han ser gerne, at Jimcos luftrensingsanlæg også bliver installeret på de resterende tre restauranter, som han har det tekniske ansvar for.



#### PRISVINDENDE TEKNOLOGI

Jimco A/S har siden 1993 udviklet og produceret luft- og vandrensingsanlæg baseret på virksomhedens patenterede UV-C-teknologi, der ved hjælp af ultraviolet lys sikrer effektiv desinfektion. Teknologien, der er præsenteret med EU's miljøpris, benyttes i dag over hele verden – blandt andet af industrivirksomheder, storkøkkener, sygehuse og supermarkeder samt i private hjem.

**JIMCO**  
UV-C & OZONE  
Technology

Jimco A/S · Mjølbyvej 7 · DK-5900 Rudkøbing  
Phone: (+45) 62 51 54 56 · Fax: (+45) 62 51 54 63 · www.jimco.dk