

JIMCO[®]

UV-C & OZONE
Technology



ECOLOGICO

CONTROLLO DI ODORI E GRASSI IN CUCINE COMMERCIALI



Tecnologia Jimco KPC. Il sistema KPC (Kitchen Polutions Control) è l'unico sistema a mondo certificato con ETV (Environmental Technology Verification).



Cappa di cucina con la tecnologia JIMCO – Non pulita da 6 mesi.

Cappa senza la tecnologia JIMCO – Non pulita da 6 mesi



BENEFICI DELLA TECNOLOGIA JIMCO

Testato e documentato da un istituto accreditato,
documentazione certificata, sistema affidabile e risultati sorprendenti.

- 🌐 Riduzione di grassi ed olio tra il 50 e l'85%
- 🌐 Elimina la necessità della pulizia regolare all'interno della cappa e delle condotte
- 🌐 Una condotta pulita comporta uno scarico migliorato: Consumo energetico ridotto dalla ventola
- 🌐 Ottimizzazione del recupero di calore grazie all'aria pulita
- 🌐 Diminuzione del rischio di incendio
- 🌐 Possibile riduzione sulla polizza assicurativo
- 🌐 Riduzione degli odori nell'ambiente circostante tra il 44-91%
- 🌐 Lo scarico può essere posizionato a livello di strada
- 🌐 Nessun vicino lamentoso
- 🌐 Le autorità consentono ai ristoranti di essere situati in aree sensibili agli odori (*grazie alla documentazione di Jimco*)
- 🌐 Durata del catalizzatore superiore ad un anno e mezzo
- 🌐 Tecnologia pulita eco compatibile
- 🌐 Nessuna crescita batterica in cappe o condotti
- 🌐 Bassi costi di funzionamento e manutenzione

JIMCO è specializzato nel controllo di odori e grassi nelle cucine commerciali, utilizzando tecnologia brevettata UV-C e ozono.





Portello di Ispezione con la Tecnologia JIMCO – *Non pulito da 60 mesi*

Portello di Ispezione senza la Tecnologia JIMCO – *Non pulito da 12 mesi*



AMMORTAMENTO

-  Meno pulizia del condotto
-  Meno pulizia delle cappe
-  Meno sostituzioni di filtri a maniche
-  Il ventilatore consuma meno energia
-  Ottimizzazione del recupero di calore
-  Elevata riduzione degli odori
-  Tariffa assicurativa ridotta
-  Meno ore di manutenzione per il personale
-  Meno danni all'inventario
-  Nessuna pulizia del tetto

**Tempo di Ammortamento per un ristorante
media grandezza è da 24 a 36 mesi.**

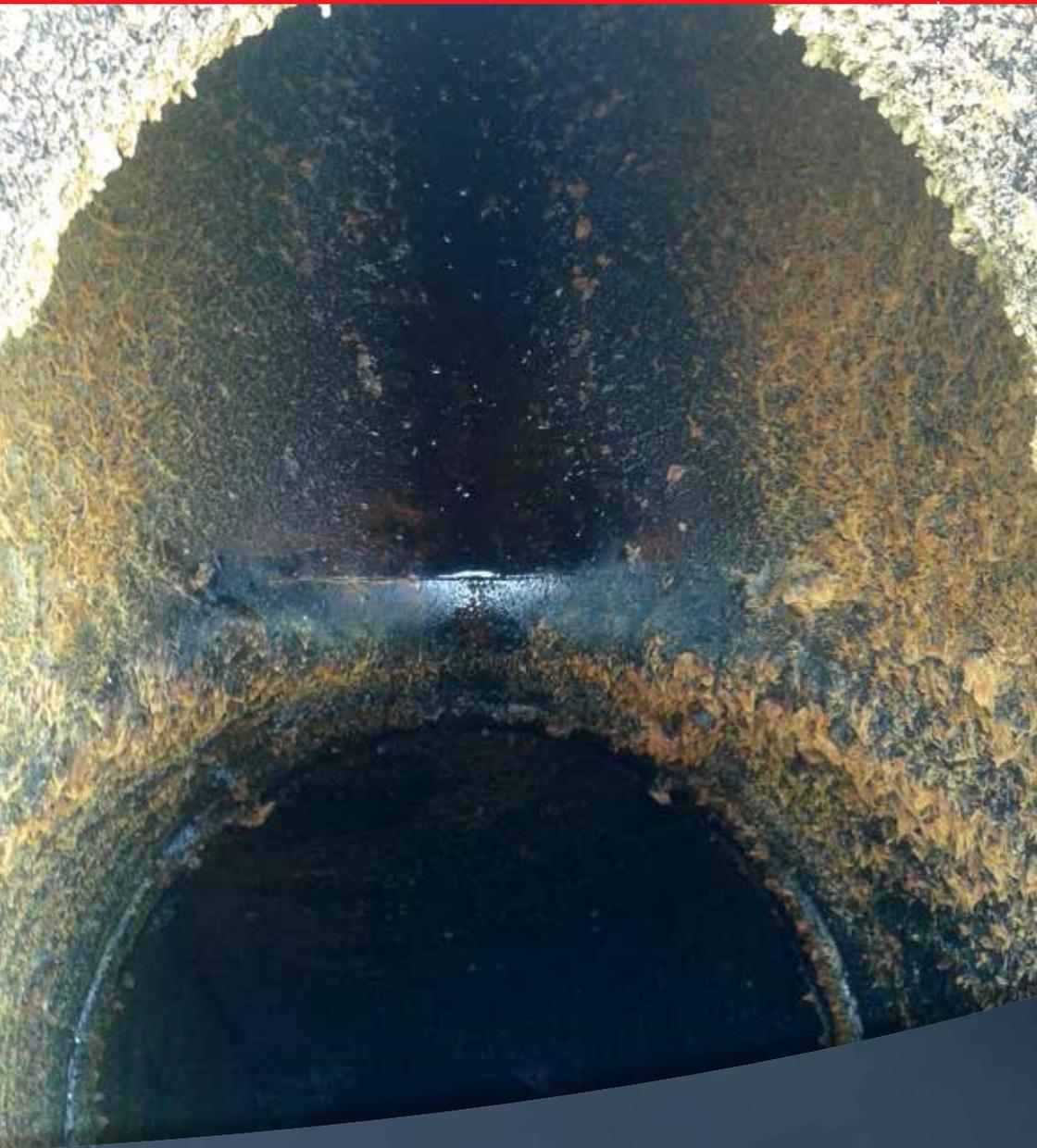
Tutte le foto sono state scattate in ristoranti appartenenti
a una delle catene di fast food più grandi del mondo.

Condotto con la tecnologia JIMCO – Non pulito da 60 mesi



SENZA L'USO DI CHIMICI
E MICROBIOLOGIE ...

Condotto senza la tecnologia JIMCO – Non pulito da 38 mesi



ECOLOGICI SOLUZIONI CON
TECNOLOGIA UV-C & OZONO
PER IL FUTURO

JIMCO®

UV-C & OZONE
Technology

SOLUZIONI UV-C E OZONO PER IL FUTURO.
EUROPA · SUD AMERICA · U.S.A. · ASIA · MEDIO ORIENTE · AFRICA

UTILIZZATORE TECNOLOGIA JIMCO



JIMCO A/S

Mjølbyevej 7 · DK-5900 Rudkøbing · Denmark · Tel: +45 62 51 54 56 · E-mail: jimco@jimco.dk

JIMCO.DK