

JIMCO®

UV-C & OZONE
Technology



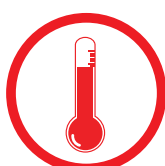
ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ

**КОНТРОЛЬ ЗАПАХА И
ЖИРОВОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ**

**НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**



SIGNIFICANT REDUCED
FIRE RISK



OPTIMIZED HEAT
RECOVERY



NO GREASE DEPOSITS



STREET LEVEL
EXHAUST POSSIBLE



ТЕХНОЛОГИЯ КОНТРОЛЯ ЗАГРЯЗНЕНИЯ НА КУХНЕ (КРС) КОМПАНИИ JIMCO.
ЕДИНСТВЕННАЯ В МИРЕ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ЗАГРЯЗНЕНИЯ НА КУХНЕ С
ВЕРИФИКАЦИЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ЗАЩИТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ (ETV).





ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ И ДВИЖЕНИЕ ВПЕРЕД

Jimco A/S – это компания, которая разработала ряд уникальных решений для очистки и стерилизации воздуха и сточных вод.

С момента создания своего самого первого устройства для очистки воздуха в 1993 году компания Jimco A/S развивалась, не оглядываясь назад. Сегодня компания поставляет свою продукцию большому количеству промышленных предприятий и учреждений по всему миру. Ее клиентская база включает в себя предприятия общественного питания в системе пищевой

промышленности, очистные сооружения, школы и дома престарелых. Говоря проще, компания Jimco A/S выполняет любые проекты – как крупные так и малые.

Сочетание здравого смысла с инновационным мышлением в работе компании Jimco A/S служит основой для создания уникальной продукции компании. Не случайно Jimco A/S поставляет установки для очистки воздуха для некоторых крупнейших в мире торговых сетей – в том числе McDonald's, Scandic Hotels, McCain, Danish Crown и т. д.

КОНТРОЛЬ ЗАПАХА И ЖИРОВОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Компания JIMCO A/S специализируется на контроле запаха и жирового загрязнения на предприятиях общественного питания по запатентованной технологии с использованием ультрафиолетового (УФ) излучения и озона.

Очистка вытяжного канала и сведение к минимуму опасности возникновения пожара при приготовлении пищи способствуют повышению КПД вытяжного вентилятора.

В течение ряда лет компания JIMCO A/S разрабатывает и производит системы очистки воздуха специально для снижения содержания жира и ароматических соединений в отработанном воздухе при высокой температуре (в процессе жарки, варки и жарки во фритюре).

Системы компании JIMCO основаны на технологии с использованием ультрафиолетового (УФ) излучения и озона, которая обеспечивает холодное сжигание

органических веществ в процессе, называемом фотолитическим окислением. Этот процесс происходит без образования вредных остатков. Из-за постоянного повышения требований гигиены в пищевой промышленности, для уничтожения микроорганизмов, например, бактерий, грибка и вирусов, все чаще используется ультрафиолетовое (УФ) излучение.

Использование ультрафиолетового (УФ) излучения для уничтожения микроорганизмов в воздухе — это метод, известный на протяжении десятилетий. Ультрафиолетовое (УФ) излучение уменьшает общее количество микроорганизмов в помещении, разрушая связи ДНК в организмах.

УФ-дезинфекция на основе точно рассчитанной интенсивности излучения обеспечивает отсутствие микроорганизмов в технологическом воздухе и, благодаря этому, соответствует местным нормам.

МИССИЯ

Рассказать людям об экологических решениях и ускорить их внедрение, чтобы избавить мир от химикатов, не ставя под угрозу результат.

JIMCO A/S использует природные возможности для воссоздания экологически чистого процесса очистки воздуха, воды и дезинфекции поверхностей без применения химикатов, которые можно внедрить в разных сферах деятельности.

Мы боремся с летучими органическими соединениями, бактериями, вирусами, плесенью, дрожжами, пищевыми отходами, химическими веществами, неприятным запахом и снижаем риск пожара с помощью наших дружественных к окружающей среде решений. Благодаря применению наших продуктов вместо химикатов, наши клиенты достигают гораздо лучших результатов.

**QUALITY
TESTED**

**THE ORIGINAL
KPC PRODUCT**

**RELIABLE
PARTNER**

**25 YEARS
EXPERIENCE**

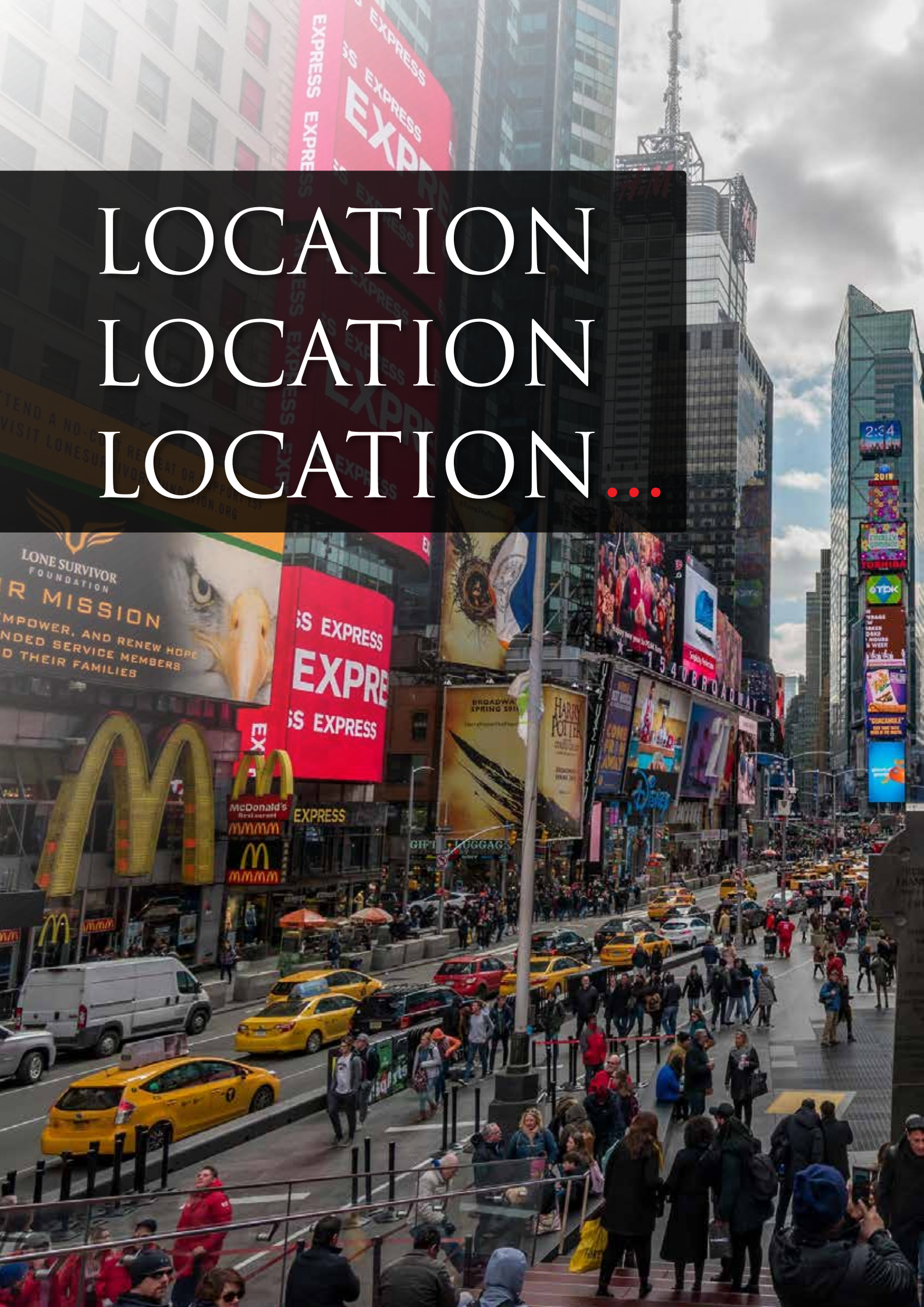
ВИДЕНИЕ

Сделать наши экологически чистые решения доступными во всем мире для всех отраслей промышленности и домашних хозяйств.

Ознакомить людей, правительства и органы власти с альтернативными решениями, которые предлагают экологически чистые и более быстрые результаты по сравнению с применением химических веществ.

Жить в мире без химикатов, не ставя под угрозу результат.

LOCATION
LOCATION
LOCATION...





В мире, где растет популярность небольших местных ресторанчиков, сетям ресторанов и заведениям быстрого питания становится все труднее найти новые подходящие места для работы.

Конкуренция и борьба за клиента становится все более жесткой. Несомненно, получаемые клиентом впечатления очень важны для достижения успеха. Но все же критически важно находиться в нужном месте.

Легкодоступность – один из фундаментальных ключей к успеху!

Во всем мире в городах строятся новые районы, и мы видим все большую готовность запретить строительство ресторанов и сетей быстрого питания в этих частях города. Жители больше не хотят терпеть запахи приготовления пищи рядом с их домами.

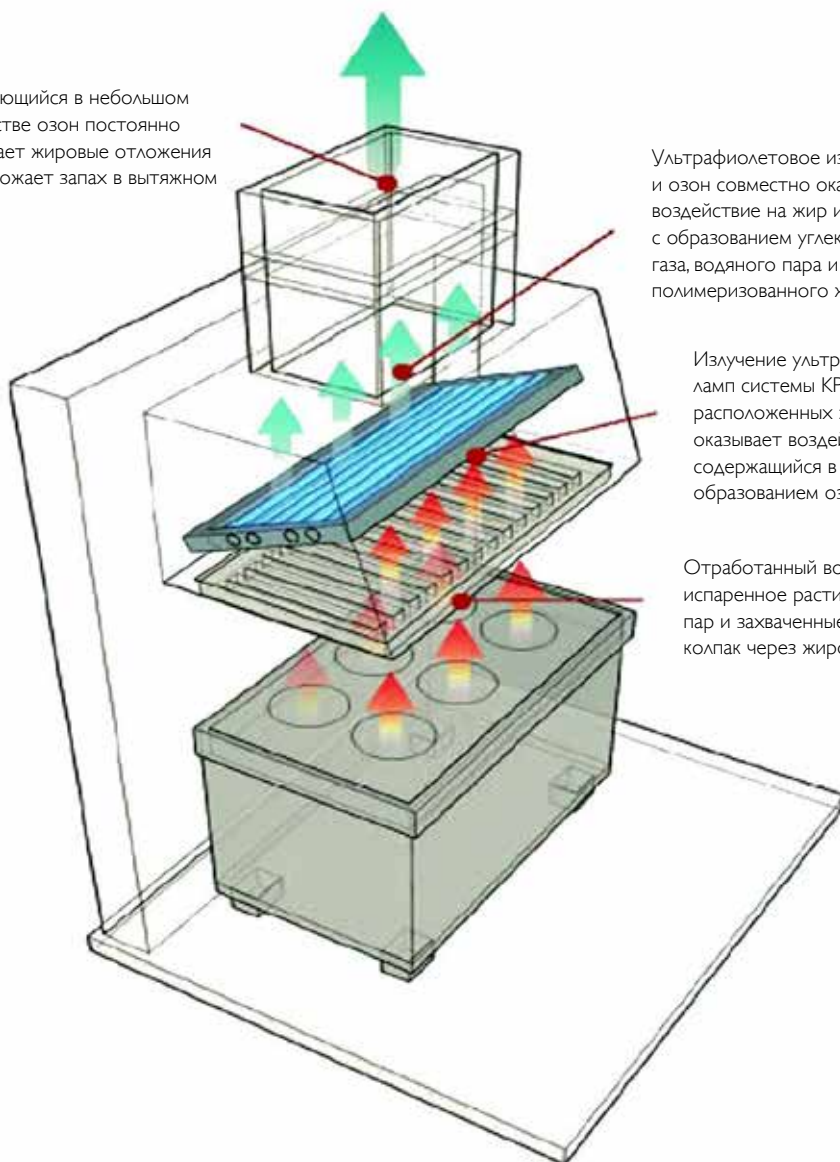
Технология JIMCO открывает новые возможности для активного поиска мест под заведения общественного питания в чувствительных к запахам районах. Благодаря сертифицированной документации JIMCO и доказанному уменьшению запаха, власти дают разрешение на строительство любого ресторана в любом чувствительном к запахам районе. С технологией JIMCO вы можете установить вытяжку на уровне улицы, в гаражах и рядом с соседями, и не получать никаких жалоб.

В оборудовании КРС JIMCO применяется процесс, называемый фотолитическим окислением – сочетание фотолиза и озонлиза. Фотолиз – это процесс фоторазложения, при котором органические вещества (например, жир и масло) разрушаются фотонами под воздействием ультрафиолетового излучения.

Озонлиз – это процесс окисления фоторазложившихся молекул, которые сгорают под воздействием озона (производимого лампами) путем холодного сжигания. Конечным результатом является уменьшение количества жира и запахов из кухонной вытяжки.

ТИПИЧНАЯ ВЫТЯЖКА С СИСТЕМОЙ JIMCO KPC

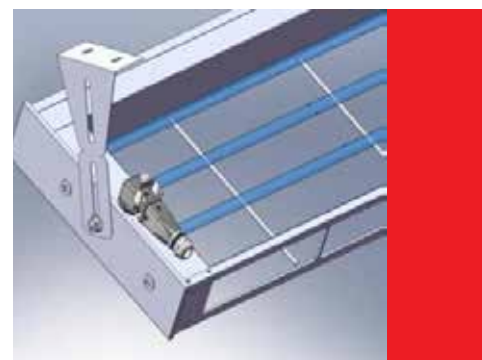
Образующийся в небольшом количестве озон постоянно разрушает жировые отложения и уничтожает запах в вытяжном канале.



Ультрафиолетовое излучение и озон совместно оказывают воздействие на жир и запахи с образованием углекислого газа, водяного пара и полимеризованного жира (пыли).

Излучение ультрафиолетовых ламп системы KPC компании Jimco, расположенных за фильтрами, оказывает воздействие на кислород, содержащийся в выходящем воздухе, с образованием озона.

Отработанный воздух, содержащий испаренное растительное масло, водяной пар и захваченные жиры, поступает в колпак через жироулавливающие фильтры.

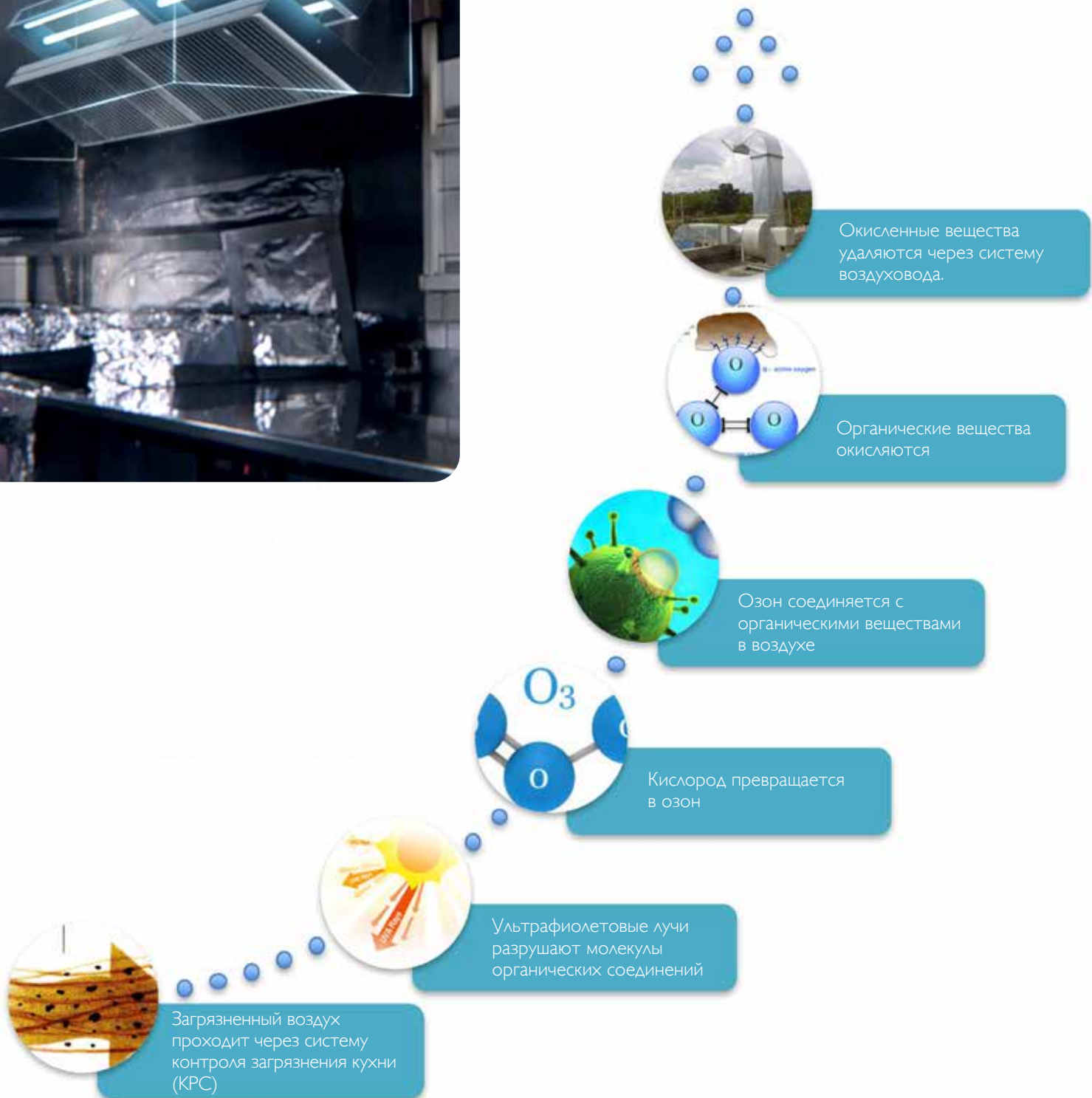


Лампы JIMCO размещены в стальной раме, которая устанавливается за фильтрами жира в кожухе или, если это невозможно из-за недостатка места, в раме непосредственно над кожухом. Под воздействием интенсивного ультрафиолетового излучения и окисления озоном в воздухе происходит разрушение загрязняющих веществ, что снижает попадание запахов в окружающую среду и предотвращает образование отложений жира в воздуховоде.

Этот процесс нейтрализует запах, выделяемый в окружающую среду. В то же время образуется небольшое количество избыточного озона, что позволяет поддерживать воздуховоды в чистоте и разрушать ранее. Мы рекомендуем очистить воздуховоды вручную перед установкой системы KPC.



ПРОЦЕСС





Вытяжка в системе с применением технологии JIMCO - Не очищался в течение 6 месяцев

Вытяжка в системе без применения технологии JIMCO - Не очищался в течение 6 месяцев



ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ JIMCO

Проверенная и задокументированная аккредитованным институтом технология,
Сертифицирована и доказано документально.
Надежная система и потрясающие результаты.

- ✓ Снижает количество оседающего жира на 50–85%
- ✓ Устраняет необходимость регулярной очистки внутренних поверхностей вытяжки и вытяжного канала.
- ✓ Чистота в вытяжном канале обеспечивает повышение эффективности вытяжки: снижение потребляемой мощности вентилятора.
- ✓ Оптимизация использования вторичного тепла благодаря чистому воздуху
- ✓ Снижается опасность возникновения пожара
- ✓ Возможно снижение страховой ставки
- ✓ Уменьшения запаха в окружающей среде на 44–91%
- ✓ Вытяжка может быть размещена на уровне улицы
- ✓ Не поступают жалобы от соседей
- ✓ Упрощается получение от полномочных органов на размещение ресторанов в местах чувствительных к запаху
(по результатам рассмотрения документации Jimco)
- ✓ Срок службы катализатора более 1 ½ лет
- ✓ Экологически чистая технология
- ✓ Не размножаются бактерии в кухонной вытяжке и каналах
- ✓ Низкие затраты на эксплуатацию и техническое обслуживание

JIMCO специализируется на контроле запаха и жирового загрязнения на предприятиях общественного питания по запатентованной технологии с использованием коротковолнового ультрафиолетового (UV-C) излучения и озона.





Инспекционный люк в системе с применением технологии JIMCO - Не очищался в течение 60 месяцев

Инспекционный люк в системе без применения технологии JIMCO - Не очищался в течение 12 месяцев



ОКУПАЕМОСТЬ

- ✓ Снижение объема работ по очистке вытяжных каналов и рекуператоров
- ✓ Снижение объема работ по очистке в кухонных вытяжках
- ✓ Снижение частоты замены рукавных фильтров
- ✓ Снижение энергопотребления вентилятора
- ✓ Оптимизация использования вторичного тепла
- ✓ Уменьшение запаха
- ✓ Снижение страховой ставки
- ✓ Сокращение времени на обслуживании рабочим персоналом
- ✓ Уменьшение вредного воздействия на рабочий инвентарь
- ✓ Не требуется очистка крыши



Срок окупаемости для ресторана среднего размера
— от 24 до 36 месяцев.

Все фотографии сделаны в ресторанах, принадлежащих одной из крупнейших в мире сетей быстрого питания.



Вытяжной канал (ГРИЛЯ) в системе с применения технологии JIMCO
- Не очищался в течение 60 месяцев



Вытяжной канал (ФРИТЮРНИЦЫ) в системе с применения технологии JIMCO
- Не очищался в течение 60 месяцев

Вытяжной канал в системе без применения технологии JIMCO - Не очищался в течение 12 месяцев



ДЕРЖИТЕ ВЫТЯЖКУ В ЧИСТОТЕ СНИЖЕНИЕ ПОЖАРНОГО РИСКА



На рисунках выше показано, как жир незаметно исчезает в случае установки элементов JIMCO в кожухе.

Преимущества использования системы JIMCO КРС позволяют избежать традиционных проблем с фильтрацией воздуха

Например, высокие дымоходы, электростатические фильтры, фильтры с активированным углем, скрубберы, дезодорация, масла и т. д.



Один жаренный на углях бургер создает больше вредных частиц, чем грузовик, проезжающий 235 км.
3% приготовляемого в ресторанах мяса попадает в атмосферу в виде частиц.

Источник: Huffington Post от 19.09.2012

НАГЛЯДНЫЙ ПРИМЕР



Отель Odeon был построен в какой-то степени в ходе городской застройки в городе Оденсе, который стремится быть более дружелюбным к окружающей среде. Для достижения этой цели 4-полосная дорога, проходящая через город, была закрыта, что уже сегодня сказывается на отеле Odeon с его 234 номерами в самом сердце исторической части Оденсе.

Проблема:

Неправильное размещение каналов впуска и выпуска воздуха, что повышает риск перекрестного загрязнения. Компания JIMCO A/S решила эту проблему, установив систему контроля загрязнения кухни (КРС) в кухонных вытяжках.

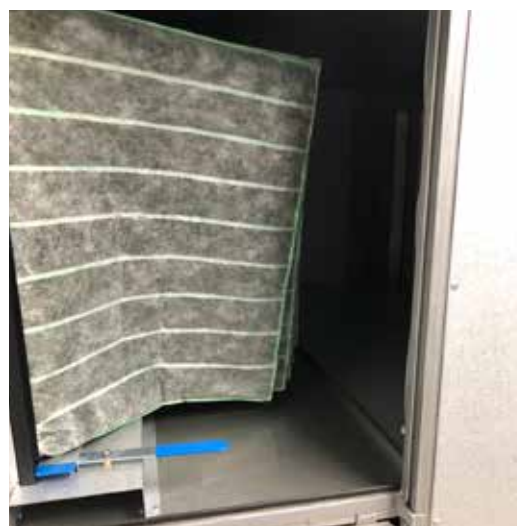


Каналы воздухозаборника



Каналы воздухозаборника с кухни

Мешочные фильтры от вытяжного вентилятора



На сегодня жалобы на неприятный запах отсутствуют как в отеле Odeon, так и за его пределами.

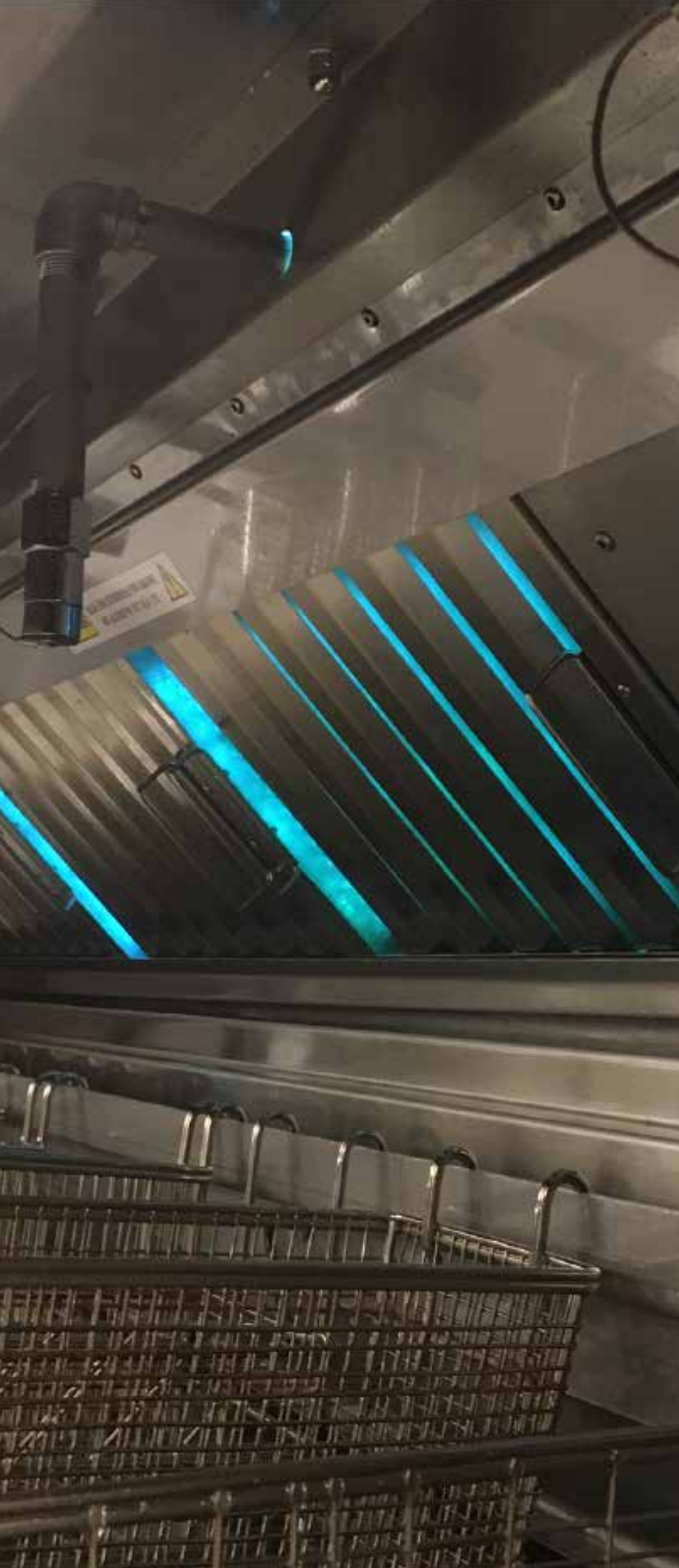
” Удивительно, но выпускной воздуховод, расположенный рядом с подающим воздуховодом, не вызывает проблем с запахом ”

” Соседи не жалуются на запахи, особенно когда мы жарим бекон, и вы не переживаете из-за запахов ”

” Мы очень довольны результатом применения технологии JIMCO ”

Магс Ангерсен, технический директор отеля Odeon.

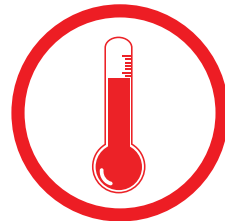




**SIGNIFICANT REDUCED
FIRE RISK**



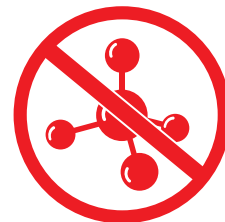
NO USE OF CHEMICALS



**OPTIMIZED HEAT
RECOVERY**



**STREET LEVEL
EXHAUST POSSIBLE**



NO GREASE DEPOSITS



**ENVIRONMENTALLY FRIENDLY
AIR PURIFICATION**



**GET INSURANCE
REDUCTION**



СИСТЕМА КРС КОМПОНЕНТЫ



200.xxx

KPC UV-C FRAME - Ballast Inside

Количество ламп: 2-6

Длина: 446-1714 мм

Высота: 178-304 мм

глубина: 72-105 мм



200.xxx

KPC UV-C FRAME

Количество ламп: 2-8

Длина: 446-1722 мм

Высота: 129-337 мм

глубина: 70-154 мм



200.xxx

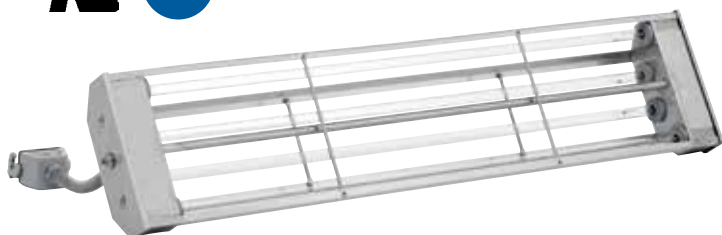
KPC UV-C FRAME - Trinagular

Количество ламп: 2-6

Длина: 920-1765 мм

Высота: 135 мм

глубина: 222 мм



200.xxx

KPC UV-C FRAME - HEX

Количество ламп: 4

Длина: 780-1714 мм

Высота: 201 мм

глубина: 73-143 мм

СИСТЕМА КРС КОМПОНЕНТЫ



500.xxx
КРС BallastBox
428 × 190 × 150 мм - IP20



300.380
STO-TOUCH
С сенсорным дисплеем. Можно подключить рабов
2300 Вт
Дисплей: 124,9 × 90,4 × 38,8 мм - IP65 (спереди)
400 × 300 × 150 мм - IP66
Система STO-TOUCH UV-C соответствует EN16282-8: 2017



300.501
STO-Multi-IB EN
1-3×230 В + N + PE 50/60 Гц,
6000 Вт
347 × 305 × 190 мм - IP 55



300.511
STO-Mini, EN
1×230 В + N + PE 50/60 Гц
200 × 280 × 60 мм - IP66
2300 Вт



300.520
STO-Mini, Stainless Steel
1×230 В + N + PE 50/60 Гц
250 × 300 × 80 мм - IP66



300.570
STO-MASTER
Блок управления, одобренный UL -
№ файла: E499033
С дистанционным дисплеем

1-3×230 В + N + PE 50/60 Гц · 6000 Вт
160 × 100 × 82 мм - IP67
305 × 240 × 110 мм - IP66

KPC SYSTEM COMPONENTS



300.526

STO-Mini Remote Wall, EN

Настенный дистанционный дисплей (пластик) + контроль

Дисплей: 147 x 96 x 38 мм - IP54

Коробка: 289 x 239 x 107 мм - IP65

1x230 В + PE 50/60 Гц · 2300 Вт



300.546

STO-Mini Remote Hood, EN

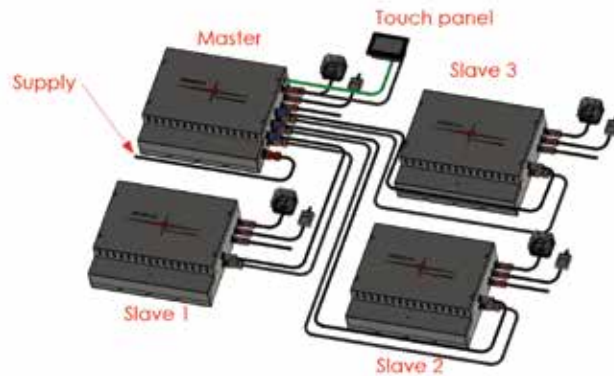
Встроенный дистанционный дисплей для капота (Стальная передняя часть) + Контроль

Дисплей: 15 x 124 x 40 мм - IP54

Коробка: 289 x 239 x 107 мм - IP65

1x230 В + PE 50/60 Гц · 2300 Вт

STO-Flex Система



Система STO-FLEX предназначена для легкой установки и монтажа с завода. Это система "plug-n-play" с сенсорным экраном. STO-FLEX блок управления поставляется с балластами. Система STO-FLEX имеет одно главное управление. Вы можете выбрать главный блок для максимум одного подчиненного блока или главный блок для максимум 3 подчиненных блоков.

JIMCO рекомендует 1 коробку на секцию зонтов. Вы можете выбрать между системой для установки в камере приточного воздуха или системы с вентиляторами для монтажа без камеры приточного воздуха.



STO-FLEX Главный блок

Дистанционный сенсорный дисплей: 77,5 x 112,5 x 38,8 мм

Коробка: 121 x 418 x 357 мм

1x230 В + PE 50/60 Гц · 2300

STO-FLEX Подчиненный

Коробка: 121 x 418 x 357 мм

1x230 В + PE 50/60 Гц · 2300

НАГРАДЫ И ВЕРИФИКАЦИИ

THE EU ENVIRONMENTAL AWARD 1999 – 2000

JIMCO A/S


An environmental award in the category


CLEANER TECHNOLOGY

The purpose of this award is to encourage the development and use of technology, which considerably reduces the unwanted influence of the industry on the environment. It can be production technology or processes, which improve the utilization of resources, integrate recycling in the production, improve the lifecycle sequence of the product or the technology or in other ways contribute to the development of viable production. By the award of projects in this category importance will be attached to the innovative aspect and documented better resource economy compared to traditional production forms. The technology should be in use or have documented results from full-scale tests. Simple filter solutions cannot be considered.

Motivation:

JIMCO A/S is given an environmental award in the category cleaner technology for the development of Photo-Lytic-Oxidation-Systems for the reduction of odours, grease and oil using ultra violet light. The UV-light form ozone, which oxidises the odour substances/grease molecules in the air and thereby reduce obnoxious smells effectively. At the same time you will by using JIMCO's FLO-system avoid grease contamination of ductwork and fans and thereby considerably reduce the risk of fire as well as the problems of disposal of filters. The odour substances are transformed into CO₂, water and polymerised waxes. FLO-units are made in various sizes and are thus suitable for the use in restaurants as well as the industry etc. With the air-cleaning unit you will also have a compact installation, avoid the use of carbon filters or catalysts, no residues, competitive initial cost and low operational and maintenance costs. It is the opinion of the judging committee that JIMCO with the development of this system has found a simple and effective solution to a prevalent problem.


Jens Voernaa Rasmussen
The Danish Engineers Society
Chairman of the judging committee


Kristian Smestad
The Danish Engineers Society
Secretary of the judging committee

The Environmental Award Competition has been arranged in cooperation with the EU-Commission and UNEP. The purpose of the Award Competition is to encourage and promote commendable initiatives in the environmental field.

The judging committee of the award have been composed of representatives appointed by The Danish Ministry for Environment and Energy, The Danish Trade Ministry, Danish Industry, The Trade Counsel of the Danish Labour Movement, The Danish Nature Conservancy Association and The Danish Engineers Society, who have handled the chairmanship and the secretariat and been in charge of the completion of the prize-giving.



THE DANISH ENGINEERS SOCIETY 

В феврале 2000 года компания JIMCO A/S была удостоена приза ЕС за охрану окружающей среды в категории «Технология очистки» за следующую разработку:

СИСТЕМА ФОТОЛИТИЧЕСКОГО ОКИСЛЕНИЯ

ЕДИНСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОЗДУХА В МИРЕ С ВЕРИФИКАЦИЕЙ ETV

Продукция КРС компании JIMCO сертифицирована ETV (принятой в ЕС системой верификации технологии защиты окружающей среды).

Более подробную информацию о ETV можно найти на сайте: <http://iet.jrc.ec.europa.eu/etv/>





ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БУДУЩЕГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО (UV-C) ИЗЛУЧЕНИЯ И ОЗОНА
ЕВРОПА · ЮЖНАЯ АМЕРИКА · США · АЗИЯ · БЛИЖНИЙ ВОСТОК · АФРИКА

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ ТЕХНОЛОГИИ JIMCO



КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ

