

Februar 2011

Ventilation i bagerier

I lokaler hvor der produceres levnedsmidler, stilles der i dag store krav til hygiejne og indeklima.

De mest almindelige årsager til et dårligt indeklima er høje eller svingende temperaturer og træk, dårlig luftkvalitet på grund af feks. støv og afgangning, fugt og mikroorganismer.

Dette er problemer som [a-vent a/s](http://www.a-vent.com) kan hjælpe jer med. Vi har gennem de senere år etableret ventilation i over 25 bagerier landet over og kender derfor de gældende krav til procesudsugning og rumventilation i bagerier.



Kanaler i produktionslokaler laves altid i rustfri udførelse, af hensyn til hygiejne.

Rumudsugning sker gennem fedtfiltere.

Procesudsugning direkte fra ovne, monteret med el-spjæld og styret af ovne.

Indblæsning i bageri udføres ofte med indblæsningspose udført i polyesterposer, som er yderst hygiejniske.



De fleste anlæg leveres i dag med effektive genvinding, for økonomisk drift. Luftmængden tilpasser sig behovet for udsugning, idet det variere meget i løbet af dagen.

Aggregater der betjener butiksarealer, kan leveres med køleflade.

Vi tilpasser altid vores løsninger til de aktuelle forhold og behov. Så henvend dig trygt til [a-vent a/s](http://www.a-vent.com) !

Vi tilbyder projektering, levering, montering og efterfølgende servicering af alle former for ventilation i bagerier.

Vi udfører også gerne service på jeres eksisterende ventilationsanlæg.

Det vil glæde os at hører nærmere fra Dem !



- Clean Air technology since 1965 -

Rørsangervej 24, Als, 9560 Hadsund. Tlf.: 96 522 522. Fax : 96 522 523

www.a-vent.com