

Tekstilbaseret ventilation Fødevareindustri



KE Fibertec har mere end 35 års erfaring med luftfordeling i fødevareindustrien

Krav til lave rumtemperaturer i fødevareindustrien resulterer ofte i problemer med kondens og træk, idet nedkølingen af rummene foregår via luftkøling. Tekstilkanalets store, aktive overflade afhjælper begge disse problemer.

Samtidig er kanalerne hygiejniske, idet de kan nedtages og vaskes mange gange. KE Fibertecs specialvævede High Dust Holding Capacity-materialer forlænger vaskeintervallerne kraftigt og reducerer dermed vedligeholdelsesomkostningerne.

Et bredt produktprogram giver KE Fibertec mulighed for at tilbyde den optimale løsning til næsten alle typer opgaver inden for fødevareindustrien.

Fordele ved KE Fibertecs ventilationssystemer:

- Godkendt efter nyeste danske brandnormer (DS 428, B-s1, d0)
- Effektiv og ensartet fordeling af den kølede luft
- Trækfri luftfordeling - ingen døde zoner
- Ingen kondens og dermed intet behov for isolering
- Lette tekstilkanalet, der kan monteres i enhver type loft
- Enkle at vedligeholde - ingen grobund for mikroorganismer
- Støjsvage - helt ned til 25 dbA
- Lave driftsomkostninger, da materialerne har en høj støvbæreevne
- Specialudviklet dimensioneringsprogram

Vi har mange veldokumenterede referenceprojekter:



Tulip Foods, England



Danish Crown, Danmark



Arla Foods, Sverige



Ordal Bronwater, Belgium



Sainsbury's, England



Oakland Foods, England



French Crossiant, England



Unilever, Sverige



Dalehead-Foods, England

Se dokumentation og flere referencer på **www.ke-fibertec.dk**