

Gasthausbrauerei NECKARMÜLLER, Tübingen



wir hatten in der Vergangenheit Probleme mit unserem Abluftsystem und den damit verbundenen Reinigungskosten. Immerhin werden bei uns in Spitzenzeiten bis zu 1.500 Warmessen a la carte produziert. Da fällt einiges an Fettbelastung an.

Zur Fettreduzierung hatten wir vor Jahren UV-Strahler in die Lüftungsdecken einbauen lassen. Mit dem Ergebnis waren wir nicht zufrieden, da die Lüftungsdecken mit den Strahlern schwierig zu reinigen waren.

Ende 2014 haben wir die Abluftreinigung modernisiert und einen Teil unseres Abluftsystems (6.0000 cbm/h) auf das purventus-System Typ „Innox“ umgestellt. Die Kanäle bleiben nahezu fettfrei. Hinzu kommt, dass die manuelle Reinigung der UV-Strahler jetzt sehr einfach in der Spülmaschine erfolgt und das komplett, ohne Demontage der UV-Strahler. Da machen selbst unsere Köche mit.

Wir können dieses System gern weiterempfehlen.

Petra Ott-Fischer

Gasthausbrauerei NECKARMÜLLER

Gartenstraße 4

72074 Tübingen

Baden-Württemberg

Tel.: 07071 27848

www.neckarmueller.de

Nachtrag:

Nachdem sich die Abluftreinigung mit dem purventus-System bestens bewährt hat, haben wir per 11/2015 unser Abluftsystem um weitere 2 „Innox“-Kanalreinigungsmodule erweitert, so dass jetzt mit ca. 10.000 cbm/h die komplette Küchenabluft mittels purventus-UV-Modulen gereinigt wird.