



OPTICE

RENERE LUFT, ENERGISPARING
OG ET GODT INNEKLIMA

Rens av ventilasjonsanlegg på kjøkken



- **BRANNFØREBYGGENDE**
- **UNNGÅ DRIFTSTANS**
- **HA BEDRE RUTINER**





OPTICE

RENERE LUFT, ENERGISPARING
OG ET GODT INNEKLIMA

SOT PARTIKLER



På et kjøkken vil det alltid være mye sot partikler som gjør at ventilasjonsanlegget blir veldig utsatt. Dette gjør at man får dårligere fungerende ventilasjon og en økende fare for brann.

BRANNFØREBYGGENDE

Bedre brannsikkerhet med rent ventilasjonsanlegg i storkjøkken!

Som ansvarlig for drift av kjøkken er du pålagt å besørge rens av kjøkken årlig/halvårlig. Halvårlig hvis du har grill.

Spesielt viktig er dette ifht. Brannsikkerhet når det gjelder kjøkken som har frityr, koke- og steke innretninger med filter, avtrekksvifte og kanal.



UNNGÅ DRIFTSTANS

Rens av ventilasjonsanlegg vil gi en lavere risiko for driftstans

Vi har 15 års erfaring med alle typer renseoppdrag, feilsøking og innregulering. Våre rapporter er grundige med dokumentasjon og anbefalinger vedr. ventilasjonsrens.



KONTROLLAVTALE KJØKKEN

Vi tilbyr kontrollavtaler for storkjøkken som innebærer:

Årlig eller halvårlig kontroll av vifte, kanaler og ventilasjons hette. Dette sammen med gode interne rutiner gjør at risiko for brann/driftstans begrenses betraktelig.



OPTICE

RENERE LUFT, ENERGISPARING
OG ET GODT INNEKLIMA

BÆREKRAFTSMÅL



Optice AS har valgt å sette søkelys på disse målene der vi mener vi kan gjøre en forskjell.

Målet vårt er fornøyde kunder og vi er stolte av å kunne si at vi samarbeider med bl.a.



KOBBL

BITASTAD



Sarpsborg
kommune



Moss
kommune



NARVIK
KOMMUNE



Hamar
kommune

I tillegg til flere offentlige og private kunder over hele landet.

For mer informasjon, kontakt

Siv H. Skien
Salgskonsulent
Mobil: 408 88 379
E-post: shs@optice.no



Optice AS
Postboks 5333
2203 Kongsvinger

Tlf.: +47 919 03 757
E-post: post@optice.no
www.optice.no

Bank: 1885 16 09896
Org.nr.: 999 214 347 MVA