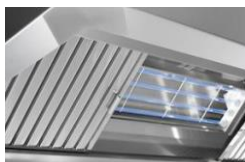


Beställarträff om fettreduceringsystem i storköksventilation

RISE och CIT Energy Management arrangerar en träff för fastighetsägare, förvaltare och operatörer med storköksverksamhet (skolor, sjukhus, restauranger, hotell, mm).



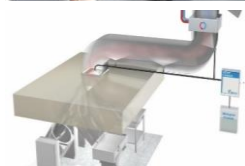
Syftet med träffen är att informera kring de olika tekniker som finns för fettavskiljning/fettreducering i storköksventilation samt att samla in synpunkter inför utformningen av en ny provningsmetodik som ska underlätta för beställare att jämföra produkter.



Genom lämpligt val av fettavskiljningssystem (mekaniska filter, ozon, UV-ljus, bakterier) kan värmeåtervinningsfunktionen i professionella kök säkerställas och brandrisk och lukt minimeras.



Träffen är en insats inom fördjupningsområdet Storkök som nätverken [Belivs](#) (beställargrupp livsmedelslokaler) och [Belok](#) (beställargrupp lokaler) driver med stöd från Energimyndigheten.



AGENDA:

- Föreläsning: Fettavskiljningssystem och värmeåtervinning i storköksventilation.
- Workshop: Ny provningsmetodik för jämförelse mellan olika fettavskiljningstekniker
 - Egna erfarenheter, problem och önskemål
 - Vad är viktigt att jämföra? Vilka parametrar bör testas?
 - Underhåll och säkerhet: vilka aspekter borde man ta hänsyn till?
 - Utbildningsbehov för att drifva och hantera fettavskiljningssystem.
 - Krav och rutiner kring märkning av fettavskiljningssystem



När och Var: Anmäl dig **kostnadsfritt** till ett av följande tillfällen. Välkommen!

Stockholm 7 februari kl. 13:00-15:00
(Hotel C, Vasaplan 4). Anmäl senast 1:a februari.

Göteborg 21 februari 10:00-12:00
(CIT Energy Management, Sven Hultins gata 9)
Anmäl senast 15:e februari.



Anmälan och information: mejla gärna till

Josep Termens, CIT Energy Management
Svein Ruud, RISE

josep.termens@cit.chalmers.se eller
svein.ruud@ri.se