

Copenhagen Towers II - Køkken

PRO | VENTILATION



PRO | VENTILATION har i fagentreprise for Copenhagen Towers II P/S via Sjælsø Management, udført ventilationsentreprisen i de tilhørende tårne heriblandt køkkenet.

Køkkenet er installeret med et køkkenventilationsloft, Capture Jet 3. Emhætten er den første af sin slags i Danmark og udmærker sig ved sin store størrelse og effekt, som gør at al fedt og damp bliver suget væk og ikke ender som fedtlag og snavs på overflader som borde, maskiner og andet i køkkenet.

Det betyder højere fødevarer sikkerhed, færre lugtgener, mindre behov for rengøring og et bedre indeklima for medarbejderne og gæster til restauranten.

Projektet er udført iht. LEED certificeringssystemet, hvilket bl.a. har stillet væsentligt større krav til materialehåndtering.

PRO | VENTILATION har opsat et emhætte loft som ikke før er set lignende i Danmark. Emhætten dækker hele koge og stegeområdet i køkkenet. Derudover er der opsat emhætter over opvaskemaskiner samt ved ovne.



ENTREPRISEN

Fagentreprise

BYGHERRE

Copenhagen Towers II P/S
via Solstra Capita Partners.

M²

400

ARKITEKT

Forster + Partners

INGENIØRER

Midtconsult

ÅRSTAL

2014-2015