

# Burger King - Brøndby

# PRO | VENTILATION

Entreprisen som PRO | VENTILATION udarbejdede for Burger King, indebar ventilation og køleteknik.

Der blev monteret et ventilationsanlæg med indbygget køl på i alt 9.400 m<sup>3</sup>/h.

Anlægget kører med halv genvinding, således at suget fra emhætten i køkkenet på 4.000 m<sup>3</sup>/h ikke genvindes. Der er til gengæld genvinding på luften fra restauranten. Dette sikrer optimal luftkvalitet og lavest mulige driftsomkostninger.

Ventilationsanlægget er suppleret af et separat køleanlæg på 60 kW.



*Den nyopførte Burger King restaurant i Brøndby har fået et særligt ventilationsanlæg med indbygget køl, som er specielt tilpasset restaurantens behov for både procesudluftning fra køkkenet og varmegenvinding i restauranten.*

## ENTREPRISEN

Fagentreprise  
Ventilation og Køl

## BYGHERRE

Burger King

## M<sup>3</sup>/h

9.400

## M<sup>2</sup>

320

## ARKITEKT

Burger King

## INGENIØRER

PRO Ventilation