



Das Lüftungssystem und Effizienz der gewerblichen Küche





- 1997 – Gründung der Firma.
- 2000 – Produktionsbeginn der sparenden Hauben Media und Regelungssystem.
- 2013 – die europäische Patentanmeldung für die sparende Haube Media.
- 2018 – das komplette Lüftungssystem für die gewerbliche Küchen KIVENTIS.
- Mehr als 400 Küchen mit unserem Ventilationssystem in Slowenien, Kroatien und Österreich.



Maximale Effizienz der gewerblichen Küche

Ein effizientes Belüftungssystem für gewerbliche Küchen schafft ideale Arbeitsbedingungen und minimiert die Betriebskosten der Anlage.





Außerordentliche Wichtigkeit der Belüftung

In der Küche gibt es keine Einrichtung, die die Effizienz der Arbeit stärker beeinflusst als das Belüftungssystem. Dieses bestimmt, ob die Arbeit in der Küche unerträglich oder aber gesund, sicher und komfortabel ist. Und dieses bestimmt zu einem großen Teil die Betriebskosten und die Einträglichkeit der Küche.





Warum System?

Ob es sich um eine kleine oder große Küche handelt - sie muss in jedem Bereich automatisch ideale Arbeitsbedingungen gewährleisten. Die einzige Lösung, die einen jahrzehntelangen störungsfreien Betrieb ermöglicht, ist ein einheitliches System.





Warum System?

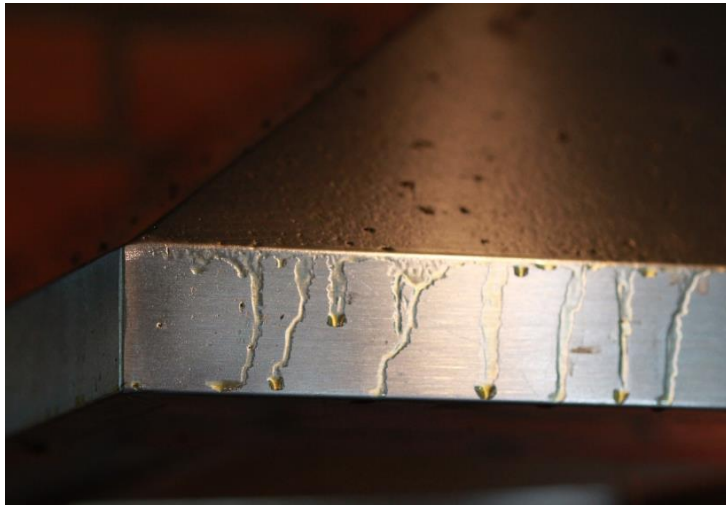
Eine gewerbliche Küche ist ein enormer Energieverbraucher, was die Rentabilität verringert. Der Energieverbrauch und die Aufwendungen dafür können durch verschiedene Technologien ganz erheblich gesenkt werden. Diese Technologien werden nur mit einem einheitlichen System effizient verwendet.



Zufriedene Gäste

Ein richtig gestaltetes Be-/Entlüftungssystem in der Küche gewährleistet Bedingungen für eine gesunde und hygienisch einwandfreie Zubereitung von Speisen, und im Speisesaal können die Gäste die Gerichte unter idealen Bedingungen ohne unerwünschte Gerüche genießen.





Typische Probleme ineffizienter Küchen

- zu hohe Temperatur,
- schlechte Luftqualität,
- Zugluft,
- Abluft entweicht an der Abzugshaube vorbei (Fettansammlungen auf der Haube und Küchendecke),
- starke Verschmutzung der Kanäle und Ventilatoren des Entlüftungssystems durch Fette,
- Verbreitung von Küchengerüchen im Gästebereich,
- hohe Energiekosten für die Lufterwärmung,
- hohe Reinigungs- und Wartungskosten,
- das Personal in der Küche muss sich mit der Steuerung der Luftströmung befassen, statt sich auf das Kochen zu konzentrieren.



Auswahl anspruchsvoller Chefköche und Eigentümer

Chefköche und Mitarbeiter wünschen sich optimale Arbeitsbedingungen. Eigentümer wünschen sich eine einträgliche Küche mit niedrigstmöglichen Kosten. Anspruchsvolle Eigentümer und Chefköche schließen keine Kompromisse und wollen beides. KIVENTIS wurde für Sie entwickelt.



KIVENTIS Ideale Bedingungen, enorme Ersparnisse.

Das einzigartige Be-/Entlüftungssystem für gewerbliche Küchen, das das Unmögliche möglich macht: ideale Arbeitsbedingungen und zugleich niedrigstmögliche Betriebs- und Wartungskosten.





Ganzheitliches System für eine einträgliche Küche

KIVENTIS ist eine Kombination verschiedener Dunstabzugshauben, die mit dem Klimaanlage-System und der automatischen Zentralsteuerung aller Elemente verbunden sind. Dies garantiert eine stets optimale Leistung, die automatisch an Ihre jeweils aktuellen Bedingungen angepasst wird, egal ob es sich um eine kleine Küche mit nur einer Dunstabzugshaube oder eine große Küche mit mehreren Dunstabzugshauben handelt.





Automatische Regulierung

In Ihrer Küche werden manchmal nur einige Elemente der thermischen Ausrüstung, manchmal alle und manchmal nur der Geschirrspüler in Betrieb. KIVENTIS passt die Lufttemperatur und die Leistung der Lüftungsleistung automatisch an die Arbeitsintensität und die äußeren klimatischen Bedingungen an.

Das Personal in der Küche muss sich nicht mit den Einstellungen des Belüftungssystems befassen. Bei guten Arbeitsbedingungen kann das Küchenpersonal sich voll auf die Zubereitung von Gerichten konzentrieren.



Unser Versprechen – erstklassige Effizienz

Wir können jedem Kunden, auch Ihnen, dasselbe Versprechen geben: Wenn Sie die besten Arbeitsbedingungen in der Küche und gleichzeitig die höchsten Einsparungen bei den Betriebskosten zu einem wettbewerbsfähigen Preis suchen, werden Sie nirgendwo eine optimalere Lösung finden.



PROVENT

*Wir steigern die Standards
der Küchenlüftung*

Provent d.o.o.

Pod lipami 5, 1218 Komenda, Slowenien

T: 01 580 97 10

info@provent.si | www.provent-int.com

