

KARLAVÄGEN STOCKHOLM | OZON FÖR LUFTRENING I BISTROKÖK

Fastighetendär  
bara det bästa  
är gott nog

ozonetech.



**F**astigheten på Karlavägen 76 i Stockholm har på några få år omskapats från sliten kontorsfastighet till exklusiva bostadsrätter med bistro i gatuplanet.

Ambitionen var hög. Fina materialval naturligtvis. Takrosetter, spegeldörrar och carraramarmor. Mathiss från bistron direkt upp till de boende. Service för tvätt, städning, blommor, barnpassning och dog-walking.

De höga kraven gällde också miljön. Att rena luften från bistroköket från fett och lukt var självklart. Lika självklart var det

*De höga kraven gällde också miljön. Valet föll på Ozonetech.*



Den snedställda längsgående kåpan suger upp oset från stekhällarna. Luften renas sedan med ozon som tillförs direkt i imkanalen.

att utvärdera olika tekniska lösningar och välja den bästa. Valet föll på Ozonetech. Vi satte in ett högpresterande ozonaggregat för att alltid vara säkra på att kunna klara toppar i köket. Aggregatet matas med rent syre istället för luft.

Idag är ozonreningen en självklar del av fastigheten. Inget det talas om direkt. Den bara gör sitt jobb. Precis som det ska vara.





Bistro Broms har blivit en naturlig träffpunkt i kvarteren runt Karlaplan.

*”Ozonreningen är inget vi tänker på. Den bara fungerar.”*

Anna Bauer



VD Anna Bauer fotograferad i flykten. Bistron är igång 22 timmar om dygnet och med 52 medarbetare finns det att göra.



I butiken säljs egna spännande kompositioner.



Surdegsbröd och annat gott bakas med start klockan 03.00.



Vårt högpresterande ozonaggregat är aktivt vätskekyllt och matas med rent syre.

Ombyggnaden av Karlavägen 76 leddes av Oscar Properties och fastighetsmäklare var Eklund Stockholm New York.



Butik, bageri, frukost, brunch, lunch, middag, bar & café. Broms är ett living room.



Hög ambition i köket. Mycket ekologiskt och närproducerat.



Ta med dig lite nybakat hem!





# Fyra tips till dig som ska välja luftrening i restauranger och storkök

För 10 år sedan var frågan:

Fungerar verkligen ozon för att rena luft från fett?

Idag är frågan istället: Vilken ozonteknik är bäst?

I år kommer flera hundra kök i Sverige få ozonrening. Alla i branschen – fastighetsägare, förvaltare, restaurangägare, vvs-konsulter och installatörer – har ett ansvar att välja teknik som verkligen fungerar. Här kommer några tips från oss på Ozonetech.

- 1 Välj högpresterande ozonaggregat – aktivt vätskekylda aggregat som matas med rent syre.
- 2 Låt kvaliteten och de tekniska lösningarna vara avgörande när du väljer leverantör.
- 3 Se till att anläggningen är säker och tillförlitlig – år efter år. Det löser man med rätt installerade ozonsensorer, de bästa tekniska lösningarna och korrekt utförd service.
- 4 Fråga dina tilltänkta leverantörer om alla deras kunder är nöjda. Fråga särskilt efter driftsäkerheten och hur väl servicen fungerat.

För bästa möjliga arbetsmiljö rekommenderar vi alltid våra kunder att installera ozonsensorer.



## Ledande på rening med ozon

Ozonetech är en av de teknikledande leverantörerna i världen av utrustning för rening av luft och vatten med ozon. Vi är också först på den svenska marknaden med att erbjuda högpresterande ozonaggregat.

Aktiv vätskekylning och matning med rent syre istället för luft ger flera fördelar: till exempel ökad produktionskapacitet, mindre underhåll och enklare service. Våra aggregat är troligen världens mest kompakta; de har högst reningskapacitet i förhållande till sin storlek. Tekniken är unik och patenterad.

Vi erbjuder livstidsgaranti till alla våra kunder med serviceavtal. Hundratals restauranger och storkök runt om i Sverige har idag vår teknik installerad. Alla anläggningar fungerar. Vill du ha en tillförlitlig lösning är Ozonetech ett klokt val.

## Gå en kurs på Ozone Academy

Vill du lära dig mer om ozonrening? Anmäl dig till Ozone Academy – ett objektvt informationscenter där vi delar med oss av vår kunskap om luft- och vattenrening. Utbildningen har funnits en längre tid men är nu tillgänglig för en bredare publik. Kurserna erbjuds på flera orter. Mer information och hela kursprogrammet hittar du på [ozoneacademy.se](http://ozoneacademy.se).

## Läs mer i Storköksguiden

Det mesta vi kan om rening med ozon i storkök och restauranger har vi samlat på [storkoksguiden.se](http://storkoksguiden.se). Där hittar du viktig information och får hjälp att göra rätt teknikval.

Du är också välkommen att kontakta Stefan Lindskog, en av våra experter: telefon 08-714 07 00, mejl [s.lindskog@ozonetech.com](mailto:s.lindskog@ozonetech.com).

Ozonetech  
Elektravägen 53  
SE-126 30 Hägersten, Sweden  
+46 8 714 07 00  
[www.ozonetech.com](http://www.ozonetech.com)

**ozonetech.**