

Er du færdig med at løse fedtproblemer som i 1980?

Vi giver dig bedre drift og sparer dig penge, tid og CO_2



"Med H2O Shift kan vi spare penge uden at gå på kompromis med noget."
JENS RIIS, OPERATIONS MANAGER, STICKS'N'SUSHI DANMARK



Kan du genkende det her?

01 **Hyppige tømninger og rensninger**
Rutinerne gentages oftere, end driften burde kræve.

02 **Fedt, lugt og belægninger**
Problemerne vender tilbage i ventilation, afløb og udstyr.

03 **Stigende ressourceforbrug**
Olie, kemikalier og strøm fylder mere i driftsøkonomien.

04 **Filtre skiftes for hurtigt**
Forbruget stiger, uden at den bagvedliggende årsag løses.

05 **Driftsstop og vedligehold**
Uforudsete indgreb forstyrrer køkkenets daglige rytme.

06 **Lang nedkøling og mange afrimninger**
Kølingen arbejder hårdere og bruger mere strøm end nødvendigt.

SÅDAN PLEJER MAN AT GØRE
SYMPTOMBEHANDLING

- × Kemisk rensning og meget vedligehold
- × Hyppige tømninger
- × Filterskift som løbende driftsudgift
- × Fedtophobning i emfang, kanaler og afløb
- × Risiko for fedtrelaterede drifts- og brandproblemer

MED H2O SHIFT
PROBLEMLØSNING

- ✓ Ingen kemikalier eller strøm i løsningen
- ✓ Mindre fedtaflejring og færre driftsstop
- ✓ Færre tømninger, rensninger og filterskift
- ✓ Lavere olieforbrug og længere olielevetid
- ✓ Reduceret brandrisiko og mere effektiv nedkøling

Vi hæver standarden i professionelle køkkener

I mange professionelle køkkener løses driftsproblemer stadig, som de gjorde for 50 år siden. Med H2O Shift er det slut – vi fjerner problemet, ikke kun symptomerne.

EFFEKT I TAL

REDUCERET	OP TIL 40%	OP TIL 75%	OP TIL 50%	~20%
BRANDRISIKO & KALKAFLEJRINGER	LAVERE OLIEFORBRUG	FÆRRE TØMNINGER	FÆRRE FILTERSKIFT	KORTERE NEDKØLINGSTID

FEDTBEHANDLING



POWER2AIR/GREASE

Reducerer fedtaflejringer ved stegebord, grill og ovn. Forlænger fritureolielevetid.



POWER2AIR/VENT

Holder ventilationskanalen kontinuerligt ren fra emfang til motor. Reducerer brandrisiko.



POWER2H2O/WASTEWATER

Reducerer fedtstop og lugtgener i afløb og fedtudskillere. Sikrer bedre udnyttelse.

LUFTBEHANDLING



POWER2AIR/CLIMATE

Behandler indendørsluften, udligner temperatur og reducerer støv og fugt.

VANDBEHANDLING



POWER2H2O/ANTISCALE

Forebygger tilstopninger og reducerer kalkaflejringer i spildevandssystemer.

KØLEBEHANDLING



POWER2AIR/COOLING

Reducerer rim og is på fordamperen. Giver hurtigere nedkøling og færre afrimninger.

Vi er ikke din leverandør.
Vi er din partner.

SAMARBEJDSPROCES

01 · AFKLARING
Vi vurderer ærligt, om vi kan løse det

02 · BOOKING
Planlægning af opgave

03 · INSTALLATION
Opsætning af løsning

04 · TJEK
Måling og rapport

05 · DRIFT
Løbende optimering

DET ER OS, DU MØDER


KENNY


STEFFEN


SANNE


THOMAS


FREDERIK


JACOB


JOHN

DET SØRGER VI FOR

01 Definere baseline og succeskriterier.

02 Stille en app til rådighed med al relevant information; rapporter, dokumentation og support.

03 Aftale en praktisk plan for TPM-måling.

04 Følge op og dokumentere udviklingen.

05 Justere løsning og rutiner sammen.

DET HAR VI BRUG FOR FRA JER

01 Udpege en ansvarlig kontaktperson.

02 Dele en simpel baseline for forbrug og omkostninger.

03 Følge aftalte rutiner og indstillinger.

04 Logge udvalgte målinger og notere usædvanlige observationer.

05 Aktivt reducere indkøb og forbrug, når data understøtter det.

HOLD ØJE MED EFFEKTEN

- Færre tømninger, rensninger og filterskift
- Lavere olie-, kemikalie- og strømforbrug
- Mindre fedt, lugt og belægning
- Færre driftsstop og mindre vedligehold
- Kortere nedkøling og færre afrimninger

Rigtige resultater. Rigtige partnere.

Se, hvordan vi hjælper professionelle køkkener med at spare penge, tid og CO_2 – og samtidig skabe en bedre hverdag for deres ansatte.

LÆS VORES CASES



STICKS'N'SUSHI

"Med H2O Shift kan vi spare penge uden at gå på kompromis med noget. Vi får et bedre produkt og en nemmere dagligdag for vores ansatte."

– JENS RIIS, OPERATIONS MANAGER, STICKS'N'SUSHI

1,4 MIO. KR.
ÅRLIG BESPARELSE

8,1 TON
CO_2-REDUKTION



MINIGOLFPARKEN

"Efter at have prøvet H2O Shifts løsning i en måned er jeg blown away. Vores fritureforbrug er formindsket med cirka 40–50%."

– SIMON LARSEN, EJER AF MINIGOLFPARKEN

OP TIL 50%
LAVERE OLIEFORBRUG

>80%
MINDRE LUGT



INCUBA

"H2O Shifts løsning har bestemt haft en økonomisk effekt. Jeg vil helt klart anbefale H2O Shift til andre."

– MORTEN ROSENSTEDT, CTO, INCUBA

75%
FÆRRE TØMNINGER

<3 MÅNEDER
TILBAGE-BETALINGSTID

5 grunde til at vælge H2O Shift

DOKUMENTERET EFFEKT
15+ års erfaring. 5000+ installationer.

FJERNER PROBLEMET
Ikke kun symptomerne. Vi bliver, til det virker.

VERDENS ENESTE
Som de eneste i verden anvender vi afladning til at behandle fedt, luft og vand.

INGEN KEMIKALIER & STRØM
Behandling af fedt, luft og vand med naturens egne kræfter.

DANSK TEKNOLOGI & PRODUKTION
Udviklet og produceret i Danmark efter høje danske kvalitetsstandarder.

H2OShift

Hvad driller i dit køkken?

Vi er et hold af ordentlige mennesker, der udfordrer det, andre har accepteret som godt nok – og vi er til at regne med. Vi sælger ikke produkter og forsvinder. Vi tilbyder løsninger, bliver til de virker og dokumenterer det.

KONTAKT OS

TLF +45 6012 0010

EMAIL info@h2oshift.dk

WEB www.h2oshift.dk