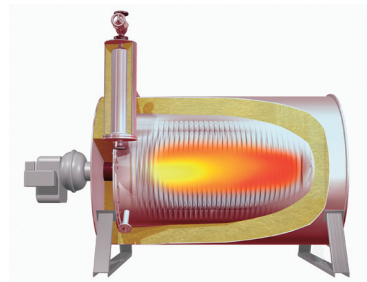


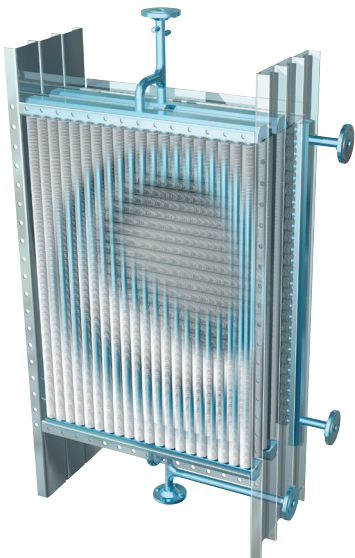
Spar på energien – Skån miljøet

Spar energi og CO₂ udledning i produktion af fødevarer
– det ses på bundlinjen



AB&CO · TT BOILERS (DK) er producent igennem 40 år af:

- Dampkedler og dampgenerator – uden myndighedskrav til opstilling og pasning.
- Rendampanlæg til kulinarisk (sanitær) damp.
- El-dampkedler – Miljørigtig energi uden skorsten og billig installation.
- Hedtolieanlæg op til 300°C med fødevareranerkendt termisk olie
- Mobile containerløsninger til kedler med damp, hedtolie og hedtvand
- Hedtvandsanlæg - tryksat vand over 110°C



AB&CO · CONSULT (DK) udfører industriel varmegenvinding der medfører konkrete driftsbesparelser og CO₂ reduktioner.

AB&CO · TEKNIK (DK) leverer små prisbillige el-dampkedler fra Europæisk lager.





PDX SONIC (GB) teknologi til opvarmning af flydende vandige fødevarer sparer 25% energi, sparer på CIP, stivelse, ingredienser og med mindre spild end traditionelle gryder eller varmevekslere.



THERMIGAS (F) – rustfrie anlæg til opvarmning med gas direkte i tank- sparer helt op til 35% energi. Thermigas som dampgenerator, tankunit eller til procesluft.



GERNAL (B) – med et stort udvalg af gryder, stegegryder (WOK), pastalinier, kogelinier, røgovne, og pasteuriseringsanlæg



CPM (D) – dampfiltre, sterilfiltre – filtre til øl, vand, læskedrikke



VALSTEAM (P) – rendampskomponenter i rustfrit stål, damp/vand mixer, vandudladere, trykreguleringsventiler, trykholdeventiler, reguleringsventiler.



PARATHERM (USA) – fødevareanerkendte termisk olier.