



Alfsen og Gunderson

AVFUKTERE OG TØRKESYSTEMER

Alfsen og Gunderson har levert tørkesystemer i over 70 år og vårt fokus på innovasjon og utvikling gjør at vi fortsatt er en ledende leverandør av tørkeanlegg. Vi satser på bærekraftig teknologi og tilbyr markedets mest innovative og energieffektive løsninger som nær sagt kan tørke hva som helst, med kortest mulig tørketid, og med tørketilstander som bevarer råvarens kvalitet og egenskaper.

Nå leverer vi fremtidens tørkeanlegg med AG ECO-Dryer avfuktersystem som kombinerer sorpsjonsavfuktning med CO₂ varmepumpeteknologi på en unik måte. Dette er tørkeanlegg som kombinerer stor kapasitet og kort tørketid med det desidert laveste energiforbruket og miljøvennlig kjølemedium. Med vår tørketeknologi og vårt nyutviklede styringssystem velger du et miljøvennlig anlegg for fremtiden. Vi utvikler kontinuerlig våre tørkeanlegg for å redusere driftskostnader og energiforbruk og for å oppnå en jevn og rask tørking uten at det går på bekostning av kapasitet eller kvalitet.

Gjennom tett dialog med kunden finner vi de beste løsningene og skreddersyr tørkeanlegget ut ifra kundens behov.



Alfsen og Gunderson

Brynsveien 5
0667 Oslo
Norway

22 70 77 00
post@ag.no

HVA ER VIKTIG I ET TØRKEANLEGG?

Når et tørkeanlegg skal designes så tar vi utgangspunkt i råvaren eller produktet som skal tørkes.

- Ved hvilke tilstander (temperatur, luftfuktighet, lufthastighet) kan det tørkes uten at produktet forringes?
- Hvordan er produktets øvrige egenskaper, som tykkelse/størrelse, hvor lett produktet avgir vannet, om det er ømfintlig for mekanisk påvirkning, om produktet kan ligge på brett i et tørkekammer eller om andre tørkeanordninger er bedre?
- Hvor stor kapasitet er nødvendig? Hvor mye vann skal fjernes og hvor raskt?

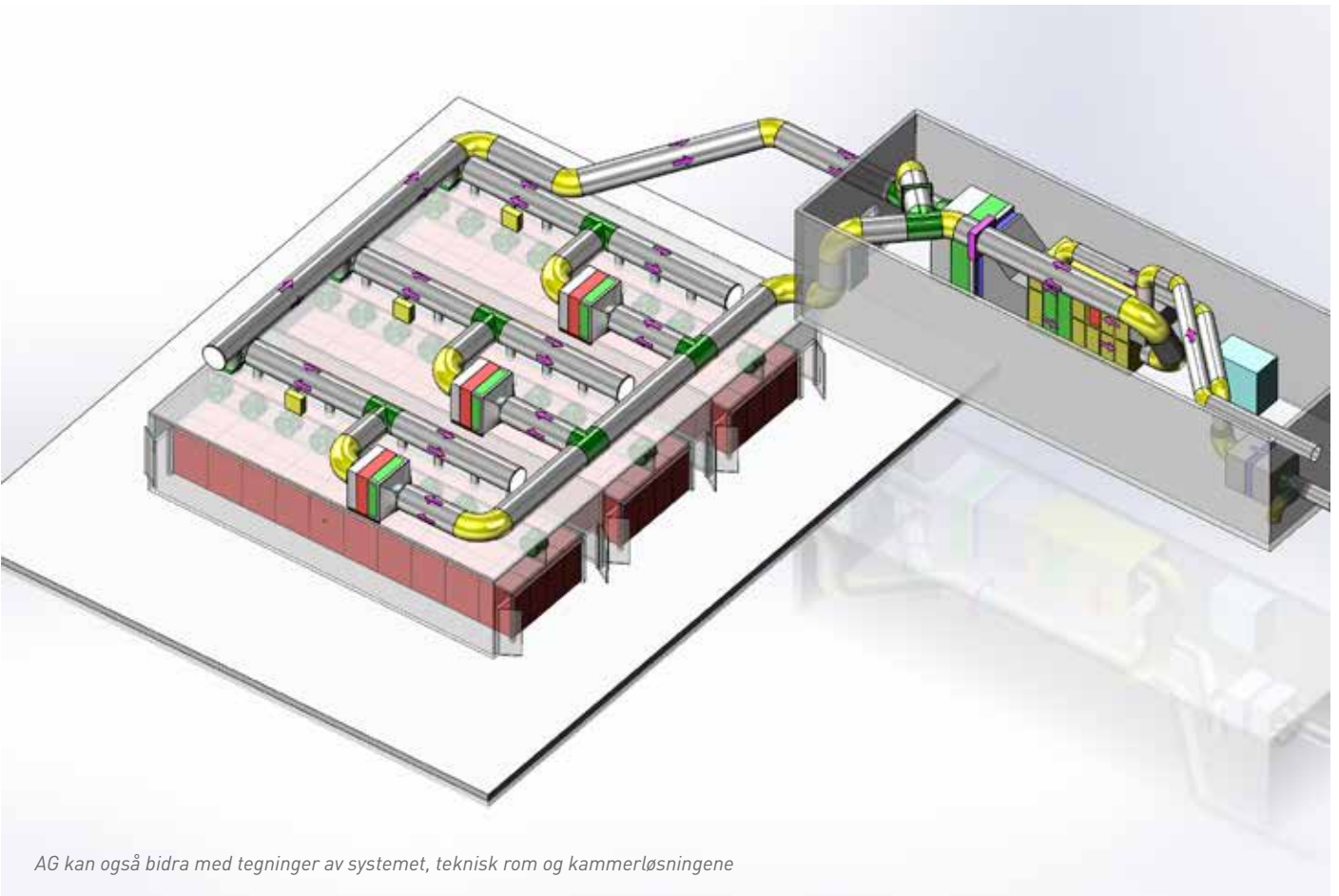
AG har ressurser både på automasjon og konstruksjon, og vi står også ofte for design av selve

tørkekammeret og logistikken til produktet inn og ut av tørkekammeret.

Dette går på ting som; om produktet legges på brett, henges opp eller f.eks. har kontinuerlig matning med transportbånd e.l.

AG leverer anlegg både for batch-tørking i kammer og for kontinuerlig matning av produkter i en langtørke (tunell-tørke) eller tilsvarende. Vi kan tilpasse tørkesystemene våre til de fleste typer tørkeanlegg.

Målet er tørkesystemer som gir raskest og jevnest mulig tørking med minst mulig energiforbruk for det aktuelle produktet, med et styringssystem som sikrer dette og er enkelt å betjene



AG kan også bidra med tegninger av systemet, teknisk rom og kammerløsningene

STOR TØRKEKAPASITET OGSÅ VED LAV TEMPERATUR

For mange produkter, for eksempel klippfisk, forringes kvaliteten hvis tørkingen skjer ved for høy temperatur. For å ha tørkekraft ved lave temperaturer som f.eks. 15-23 °C må tørkeluften ha meget lavt vanninnhold. AGs kombinasjon av sorpsjon og varmepumpe er ideell for dette.

Overflatevannet på et produkt avgis raskt, men for å få tørket ut vannet innerst i produktet så kreves mer

tørkekraft, særlig ved tørking av tykk fisk. AGs unike ECO-Dryer er da overlegent bedre på energiforbruk og tørkehastighet. Med AG ECO-Dryer tørkesystem er det så og si ingen overskuddsvarme som vi må kvitte oss med. Vi kan ta ut store mengder vann selv ved lav temperatur og lav %RF. Vi har samtidig mulighet til å sirkulere mye luft i kammeret / tunellen.

FORDELER MED AG TØRKEANLEGG:

- Stor tørkekapasitet
- Kort tørketid
- Ivaretar sluttproduktets ønskede kvalitet
- Lavt energiforbruk og god driftsøkonomi
- Jevn tørking og mye luft
- Forutsigbar tørkeprosess
- Driftssikker
- Enkel og oversiktlig betjening
- Fjernovervåking / fjernstyring
- Tørkehistorikk og sporbarhet



FISKETØR KING

Norge har lange tradisjoner når det kommer til tørking av fisk. Fisken har vært med å forme norsk kultur og har vært bærebjelke i norsk økonomi i mange hundre år.

Tørking av råvarer er verdens eldste konserveringsmåte og danner grunnlaget for mye av den norske matkulturen med et skiftende klima og behovet for å konservere råvarene mens de er i sesong. De fleste råvarer kan tørkes for å bevare

næringsstoffene, men da er det viktig at de tørkes på riktig måte.

Alfsen og Gunderson leverer utstyrspakker eller komplette anlegg for innendørs tørking av fisk og fiskeprodukter som sikrer god kvalitet og bærekraftig produksjon. Med vår tørketeknologi får du markedets mest driftsøkonomiske og energieffektive anlegg som tørker raskt og jevnt under alle forhold.

KLIPPFISK



Klippfisk er saltet og tørket fisk, hvor torsk er den mest brukte fisketypen. Klippfisken ble opprinnelig lagt utover svabergene (klippene) for å tørke. Metoden er brukt i Norge siden 1700-tallet, da salt ble en rimelig importvare. Med tilgang på store mengder torsk langs vår langstrakte kystlinje ble Norge (først Kristiansund og senere Ålesund) et naturlig sentrum for klippfis produksjon.

Fra 1950-tallet begynte man med mer effektiv innendørs produksjon og AG har hele tiden vært med og ledet denne utviklingen, blant annet med introduksjon av tørkeanlegg med varmepumpe.

I dag foregår all kommersiell tørking av klippfisk i tørkeanlegg innendørs. Økende energipriser og strengere krav til mer energieffektiv og miljøvennlig produksjon bidrar til at produksjonen må redusere energiforbruket. Her kommer vår AG ECO-Dryer inn i bildet som den mest optimale løsningen for en energieffektiv og driftssikker produksjon av klippfisk.

En kunde som har vært i forkant er ABS AS. I 2015 skiftet de ut gammelt tørkeutstyr i en langtørke med to Econosorb avfuktere fra AG.

ABS var fornøyd med kapasiteten på dette anlegget, og siden AG etter det hadde utviklet tørkeprosessen ytterligere med AG ECO-Dryer og CO₂ som kjølemedium, så valgte de AG igjen som leverandør når de skulle ha ny langtørke i 2020.



Kompressorskid med CO₂

«Når vi skulle kjøpe ny tørke var kriteriene at det nye anlegget skulle ha stor kapasitet, være energieffektiv med et miljøvennlig kuldemedium. Etter et års problemfri drift, kan vi konstatere at alle kravene er innfridd. Vi kan trygt anbefale AG som leverandør og er fornøyd med leveransen»

- Erling Bjørge, daglig leder, ABS AS

AG leverer tørkeanlegg for fremtiden, med lavt energiforbruk, miljøvennlig kjølemedium (CO₂), og som bonus går også tørketiden ned!

FISKETØR KING



Typisk fordampner og avfukter-enhet for klippfisk

Med en varmepumpe med miljøvennlig kjølemedium CO₂ kombinert med en energieffektiv rotoravfukter, stor kapasitet og nyutviklet styringssystem med enkel betjening er AG ECO-Dryer verdens mest miljøvennlige tørkeanlegg. Ingen andre tørkemotoder bruker så lite energi og er så effektiv i denne typen tørkeprosesser.

AG leverer også tørkesystem med kammertørker (batch) for klippfisk. Dette gir større fleksibilitet og samtidig sørger ECO-Dryer-prinsippet for meget lavt energiforbruk.

AGs styresystem gjør at kunden enkelt stiller inn kamrene på ønsket fuktighet og temperatur, og så regulerer anlegget seg etter hvor det er størst tørkebehov til enhver tid.

TØRRFISK



konservere råvarene når de var i sesong, slik at de ikke mistet sin verdi under transport.

Tradisjonelt blir torsk tørket ute særlig i perioden februar-mai, der klimaet er gunstig. Med klimaendringene i den senere tid har en i økende grad opplevd degradert kvalitet på tradisjonell utehengt tørrfisk.

AG har levert et tørkeanlegg til SafeTrackFood (STF) på Bø i Vesterålen. Dette er et utviklingsprosjekt der målet er konkurransedyktig innendørs produksjon både fra fersk og frossen torsk, slik at det kan leveres høykvalitets tørrfisk året rundt.

Tørrfisk er den eldste formen for konservering av fisk som vi kjenner til. Metoden er over tusen år gammel. Tørrfisk har historisk vært en av Norges viktigste ressurser. Arkeologiske funn tyder på at tørrfisk ble eksportert ut av Norge allerede før Vikingtiden og var en viktig del av livsgrunnlaget til Vikingene.

På 1300-tallet utgjorde tørrfisk så mye som 80 % av eksporten i Norge. Tørking var avgjørende for å

«Vi er veldig fornøyde med samarbeidet med AG så langt i dette utviklingsprosjektet»

- Julia Anthonisen, daglig leder i STF og Eirik Olsen, plass sjef Bø STF.

TØR KING



AG kan også levere tørkeanlegg for tørking av tørrfisk fileter, tørrfisk-snacks produkter, og utstyr for lagring/ettertørking av utehengt tørrfisk. Dette er mer og mer aktuelt siden tørrfiskprodusenter på grunn av klimaendringer ønsker å ta inn tørrfisken før den er ferdig tørket.

TØR KING AV NOTPOSER

Tørking av notposer er i utgangspunktet en krevende operasjon da noten er både stor, tung og vanskelig å håndtere. I gamle dager hengte gjerne noten i en kran og ingenting ga bedre og raskere tørking enn en god, varm og tørr norsk sommervind. Slike tørkeforhold hører dessverre sjeldenhetene til. Men AG har nå tatt dette prinsippet inn

i sine tørkekammer der vi sørger for mye vind og tørr, varm luft. Dette vil gi identiske tørkeforhold uansett årstider og uteforhold.

Tørkehastigheten er svært avhengig av hvordan noten håndteres i selve tørkeprosessen. Vår erfaring er at dersom du henger opp noten og sørger for en stor luftsirkulasjon og litt bevegelse i noten er en tørketid ned mot 8-9 timer mulig på de største nøtene. Dette betyr ikke bare raskere tørking, men også lavere driftskostnader.

Uansett hvordan noten håndteres så kan AG levere et godt egnet avfuktersystem. Enten det inkluderer sorpsjonsavfuktere med innebygget varmegjenvinning eller AG ECO-Dryer som har desidert lavest energiforbruk.



«Med den nye not-tørka fra AG bruker vi i snitt 10-12 timer på store nøter. Dette er 40-60% kortere tørketid enn før. Det gjør at vi kan tørke 2 store nøter i døgnet på 1 skift. Vi er veldig fornøyd med oversiktlig leveranse fra AG»

- Steffen Sønvisen, Avdelingsleder impregnering Nofi kvalsund.

Kort tørketid og lavt energiforbruk hos Vonin Refa:

AG har levert et nottørkesystem (AG ECO-Dryer Nottørke) til Vonin Refa på Øvre Rossvoll, der de tørker noten vesentlig raskere og mer energieffektivt enn før. Anlegget som er levert er en kombinasjon av sorpsjonsavfukter, med CO₂-varmepumpe for å dekke kulde og varmebehovet som prosessen krever. Anlegget benytter seg av kondensatorvarmen for regenerering av sorpsjonsrotoren, i stedet for å benytte elektriske batterier. Anlegget er spesialtilpasset for akkurat denne kunden sitt behov. AG mener dette er fremtidens måte å tørke på, både da det gjelder energieffektivitet, men også tørkekapasitet. Kunden sparer energikostnader, samtidig som man sparer miljøet.

AG har også levert komplett egenutviklet styringsystem, som skreddersys etter kundens ønske, og kan vise de parameterne som kunden selv ønsker. Her kan man overvåke anlegget både fra den lokale operatørdatamaskinen, men også fra



en fjernlokasjon. AG har også mulighet til å utføre fjernassistanse. Styringssystemet genererer også automatisk en rapport for hvert tørkeforløp, som kan kobles unikt til hver notpose.



«Vi har med AG Eco-Dryer Oppnådd det vi hadde som mål; både fått en raskere tørkeprosess, men også mer energieffektiv. Dette gjør at vi kan kjøre notposene raskere i gjennom, og har istedenfor nå problemer med å få inn nok poser. Totalt sett er vi veldig fornøyd med leveransen og gjennomføringen til AG, og har anbefalt AG videre».

- Ronny Moan, Administrerende direktør Vonin Refa.

TØRKING AV AVFALL / FISKESLAM OG LIGNENDE

Tørking av avfall kan være alle typer avfall som skal benyttes videre, enten som gjødsel, for, brensel eller til andre formål. Et eksempel på dette er Egersund Net som tørker avfallet etter vasking av oppdrettsnøter.

«Etter flere år der vi har tørket en og en kontainer med avfall i et tørkeanlegg, kom AG opp med en løsning med en avfukter der vi kan tørke opp til fire containere samtidig. Dette har gjort at vi både får en langt bedre tørkeprosess, mye større kapasitet og vi får en bedre tørrhet på det ferdige produktet som gir lavere kostnader på transport. Alt i alt er denne investeringen tjent inn på svært kort tid. Vi er svært fornøyde med AG og deres vilje til å samarbeide for å finne en god og effektiv løsning sett ut fra vårt behov.»

- Eidvin Haveland, Egersund Net AS.



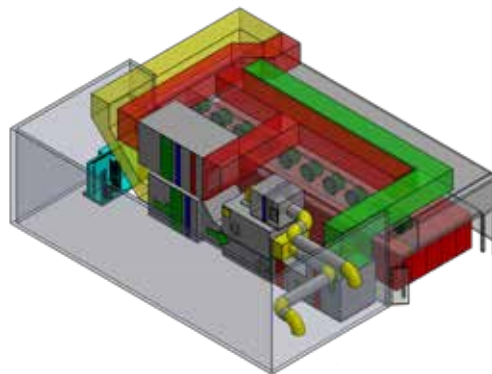
TØR KING AV MAKROALGER

Havet kommer til å være en viktig bidragsyter til nye klimavennlige industrier og bærekraftige løsninger i fremtiden. I Norge blir blant annet tare dyrking og industriell produksjon av makroalger løftet frem av forskere som en potensiell, verdifull brikke i det grønne skiftet.

Med sine flerfoldige bruksområder og høye næringsinnhold kan tang og tare (også kalt makroalger) bidra som et klimavennlig alternativ for dyrefor, materialer, medisiner og mat. Vår langstrakte kystlinje og tradisjon for å høste fra havet gir gode forutsetninger for etablering av en næring basert på dyrking og tørking av makroalger.

Algene blir mer konsentrert med næring når det tørkes, volumet reduseres betraktelig og holdbarheten øker.

Alfsen og Gunderson AS har tørkesystemer som passer utmerket til rask og skånsom tørking av makroalger. Med AGs lange erfaring og innovasjonskapasitet er vi godt rustet og klar til å være med å utvikle de beste løsningene når det etableres nye bærekraftige næringer som for eksempel industriell produksjon av makroalger. AG har utviklet system for tørking av store mengder tang og tare.



Våre avfuktere passer også i mindre tørkerom:

Lofoten Seaweed har gjort seg meget positivt bemerket i sitt arbeid med å bringe tang og tare inn i det nordiske kjøkkenet. De tok kontakt med AG i 2019 og ønsket hjelp til å øke tørkekapasiteten i et eksisterende tørkekammer. AG leverte en avfukter som enkelt kunne installeres i tørkekammeret og i følge Tamara Singer, COO og med-grunnlegger i Lofoten Seaweed, ble tørketiden nesten halvert. I 2020 leverte AG vifter for forbedring av sirkulasjon i tørkekammeret og det ga ytterligere reduksjon i tørketiden.

AG kan levere alt fra små enkle avfuktere til store komplekse tørkeanlegg.

TØR KING AV KJØTTPRODUKTER



I dag spiser vi tørket kjøtt som en delikatesse, men opprinnelig ble kjøttet bevart ved tørking til dager da fisken ikke bet på kroken og det var lenge til slakting. AG sine avfuktere og tørkesystemer sørger for riktig klima for eksempel ved tørking av pinnekjøtt, tørking og modning av spekeskinke og lignende. AG har kompetanse og utstyr for tørking som gjør at vi kan tilby tørking av mange forskjellige produkter.



MILJØVENNLIGE OG BÆREKRAFTIGE ANLEGG FOR LAKSESLAKTERIER OG FOREDLING AV KJØTT OG LIGNENDE

Foredling av kjøtt og fisk stiller strenge krav til hygiene, temperaturen skal være lav og en skal holde tørre, kondensfrie forhold for å unngå bakterievekst. I tillegg er det vasking av rom og utstyr hver kveld / natt. Dette krever mye friskluftventilasjon under vaskingen for å luften ut aerosoler, vaskemidler, damp, og krav til stor tørkekapasitet for å raskt tørke opp etter vask slik at det er kondensfritt i tak og lignende. før dagens foredling (slakt, skjæring/filetering etc.) starter. Tidligere har slike anlegg hatt meget høyt energiforbruk og stor installert elektrisk effekt.

AG tar med seg erfaring og kunnskap fra store tørkeanlegg for fisk og not, når vi designer avfuktning

og prosessventilasjon for lakseslakterier og lignende applikasjoner. Resultatet blir anlegg med like stor kapasitet, men med langt lavere energiforbruk og langt lavere installert elektrisk effekt. Anleggene styres slik at en oppnår gunstige forhold i alle modus; Produksjon, Vask og Tørk, på en miljøvennlig og bærekraftig måte.

I slakterier er det også gjerne kjølelager der en ønsker ned mot 2°C. I tillegg er det vannsøl, kasser med is, lastehus, åpninger inn til produksjon og lignende. som tilfører mye fuktighet inn til kjølelageret. Med sorpsjonsavfukter blir det lettere å holde lav temperatur i lager da en unngår for mye påising på fordampere.

TRELASTTØRKER

AG har også 50 års erfaring som leverandør av trelasttørkere. Vi leverer høyeffektive trelasttørkere med markedets mest energieffektive byggløsning og unik styring. AG skreddersyr kammer- og kanalløsninger, avhengig av krav til kapasitet, kvalitet og fleksibilitet. I tillegg til å levere nye anlegg i rustfritt, er vi spesialister på oppgradering av eksisterende tørkere.



Klimalager for nedtørket trelast

AG leverer også avfuktere og systemer for å holde riktig klima under lagring av tørkede produkter. For eksempel har vi levert mange avfukterinstallasjoner til plasthaller. Med en avfukter blir en slik hall et høykvalitets lager for nedtørket trelast. Den relative luftfuktigheten (%RF) i hallen holdes på det nivået som er i likevekt med vanninnholdet i den nedtørkede trelasten.



AG leverer avfuktning også til andre typer lager, for eksempel kjøle- og fryselager. Vi har også løsninger for ettertørrking og lagring av utehengt tørrfisk.

AG KAMMERTØRKE

Vår kammertørke (batch-tørke) er den mest fleksible tørkeløsningen og nesten uansett hva du skal tørke kan dette gjøres i denne typen tørkeanlegg. Her tørkes produktene i batcher der du selv kan velge størrelsen på kammer/batch. Hvert kammer kan styres individuelt etter fuktighet, temperatur og lufthastighet. Dette gir deg muligheter til å ha kontroll på det som tørkes gjennom hele tørkeforløpet slik at overtøking unngås og kvaliteten sikres best mulig på det ferdige produktet. Uansett om det er fisk, fiskeprodukter, makroalger, fiskeslam eller andre produkter kan vår kammerløsning tilpasses et optimalt tørkeforløp for å ivareta produktets kvalitet etter tørkingen.

- En jevnere og mer kontrollert tørkeprosess
- Enkelt å følge med tørkeprosessen underveis
- Energieffektiv og miljøvennlig
- Unngår overtøking
- Fleksibel og enkel i bruk

AG kammertørke kan leveres med det antall kammer du ønsker, hvor en felles avfuktersentral betjener alle kamrene. Dette gir unike muligheter og tørkekraften

blir benyttet der det trengs. Her fylles kamrene opp etter behov og produktet står i kammeret til det er ferdig tørket, enkelt og greit. Du kan forhåndsprogrammere tørkeforløpet alt etter hva som tørkes. De fleste produkter avgir vannet raskere og lettere i starten av tørkeprosessen. I denne fasen er det viktig med stor avfukningskapasitet for å redusere tørketiden og samtidig beholde produktets kvalitet. Utover i tørkeprosessen er det viktig at selve avfukteren er effektiv og tar ut nok vann også når %RF i kammeret blir lavere. Her er vår AG ECO-Dryer helt overlegen, og kombinert med vår kammerstyring gir dette et optimalt og effektivt tørkeforløp uansett hva du skal tørke.



AG tørkeanlegg har god luftsirkulasjon som sikrer rask og jevn tørking.

AG LANGTØRKE

AG Langtørke, eller også kalt tunelltørke eller kanaltørke, er den metoden som er mest benyttet i dag når det gjelder klippfisk. Her vil også vår AG ECO-Dryer være helt overlegen når det gjelder lave driftskostnader og effektivitet. Det er ikke bare avfukteren som bidrar til en rask og god tørkeprosess, men også den store luftmengden i tunnelen bidrar både til jevnere, raskere og bedre tørkeprosess. Dette betyr at produkter som kommer inn begynner å tørke med en gang, som er positivt med tanke på tørketiden og tunnelens effektivitet.

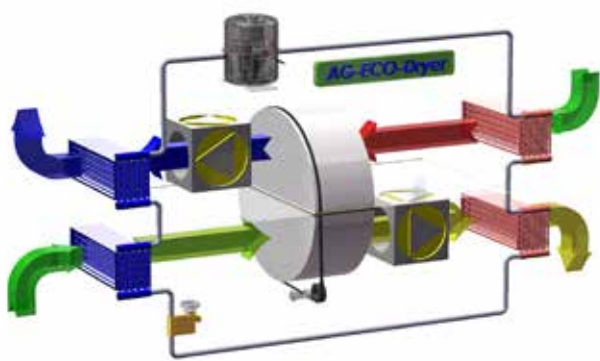
- Kontinuerlig innmating av vogner/produkt
- Stor luftmengde for et jevnere resultat
- Stor avfukningskapasitet gir raskere tørking
- Lavt energiforbruk med vår ECO-Dryer tørketeknologi

Temperatur, viftehastighet og fuktighet styres via PLS/PC, hvor du har full oversikt over tilstander og tørkeforløp. Så lenge produktet kan mates kontinuerlig så kan det tørkes i en AG langtørke.

FREMTIDENS TØRKEANLEGG ER HER: AG ECO-DRYER

I vårt kontinuerlige utviklingsarbeid med mål om å stadig forbedre tørkeprosesser og utnytte all energi best mulig har vi utviklet AG ECO-Dryer. Vi tenker at det er fremtidens tørkeanlegg. Gjennom vårt unike styringssystem og regulering av avfukteren

får vi ingen overskuddsenergi som må dumpes. Vi gjenvinner energien i avkastluften og andre deler av prosessen der det er overskudd av energi, og bruker denne til regenerering av rotor, og andre steder der energien behøves. Anlegget reguleres slik at vi ikke kaster bort varme.



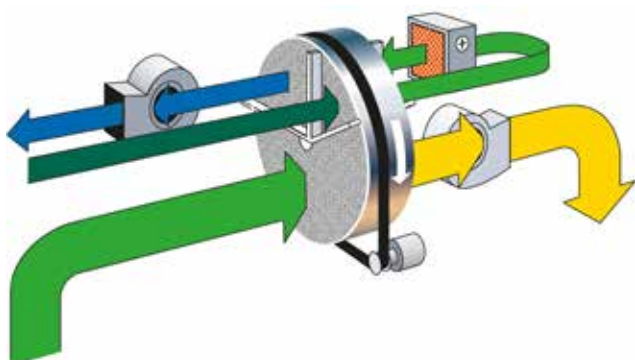
AG ECO-Dryer: Fremtidens tørkemetode, et fleksibelt system som kombinerer miljøvennlig CO₂ med høyeffektiv sorpsjonsrotor på en unik måte som gir markedets laveste energiforbruk

AG ECO-Dryer:

- Markedets laveste energiforbruk
- Ingen overskuddsenergi må dumpes
- Unik kombinasjon av sorpsjon- og varmepumpeteknologi
- Kan leveres med svært stor tørkekapasitet
- Miljøvennlig kjølemedium CO₂
- Høyeffektiv sorpsjonsrotor
- Unikt og velprøvd styringssystem
- Kan tilpasses de fleste tørkeprosesser

AVFUKTERE FOR ALLE TØRKEBEHOV

AG leverer avfuktere og avfuktersystemer med ulike prinsipper ut fra bruksområde og tørkebehov. For mindre tørkeprosesser har vi et bredt utvalg standard avfuktere med innebygd varmegjenvinning, fra DST i Sverige.



AG STYRESYSTEM

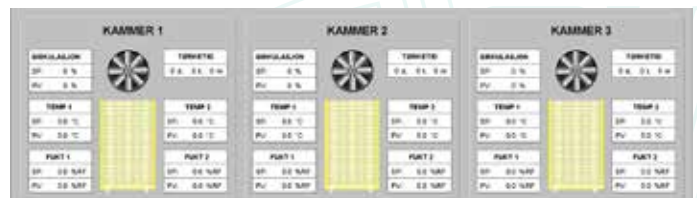
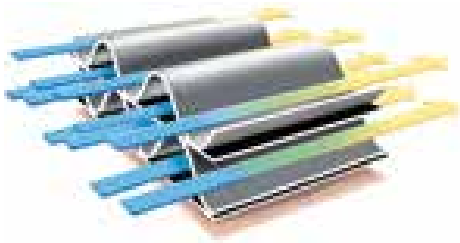
AGs styresystem overvåker og styrer hvert enkelt tørkeforløp. Operatøren har muligheten til å designe det mest optimale tørkeforløpet for hvert enkelt tilfelle basert på erfaring og lokale forhold. Via PC eller mobil har man full kontroll på tørkeforløpene, hvor en alarm vil varsle dersom det oppstår feil på komponenter eller avvik under tørkingen. Det lagres rapport fra alle kjøringer/tørkebatcher, og disse kan skreddersys etter kundens ønske. Tørkeprosessen kan enkelt fjernovervåkes og fjernstyres.

AGs styresystem betyr:

- Høy kvalitet på sluttprodukt
- Full overvåking av klima og driftskritiske komponenter
- Optimal energi-utnyttelse
- Driftssikre anlegg
- Kan skreddersys etter kundens ønsker

D-MAX H
BACTERIAL & HYGENIC

D-MAX
EFFICIENCY BY DESIGN



Høyeffektive rotorer

I AGs tørkeanlegg og avfuktere er det høyeffektive sorpsjonsrotorer fra japanske Seibu Giken som var først ute med slike silikat-rotorer, og som leder an i rotorutviklingen.

D-Max rotoren er en høyeffektiv sorpsjonsrotor som benyttes til de fleste applikasjoner, og SSCR-H er bakteriostatisk og hygienisk. Den eliminerer bakterier og stopper vekst av nye bakterier ved hjelp av sølvbelegg. En unik avfuktingsrotor fra Seibu Giken, spesielt utviklet for å kontrollere inneklimate i næringsmiddelindustrien og farmasøytisk industri.

SSCR-H er bakteriostatisk og hygienisk. Ikke bare eliminerer rotoren bakterier, men stopper også oppvekst av nye bakterier.



VÅRE SPESIALISTER PÅ TØRKESYSTEMER

Ta kontakt med oss for en tørrprat



Sveinung Bekken
*Produktansvarlig avfuktere
og tørkesystemer*
Tlf. 957 39 241
Sveinung.bekken@ag.no



Willy Brurås
Salgsingeniør
Tlf. 951 78 273
Willy.bruraas@ag.no



Tor Kristian Opås
Prosjektleder
Tlf. 958 08 869
Tor.kristian.opaas@ag.no



Edvard Haugland
Prosjektleder
Tlf. 456 66 873
Edvard.haugland@ag.no



Espen Hugo Holt
Produktansvarlig trelast
Tlf. 93044686
espen.hugo.holt@ag.no