

EKR 35

Système d'évacuation d'air pour ventilation de cuisines de collectivités

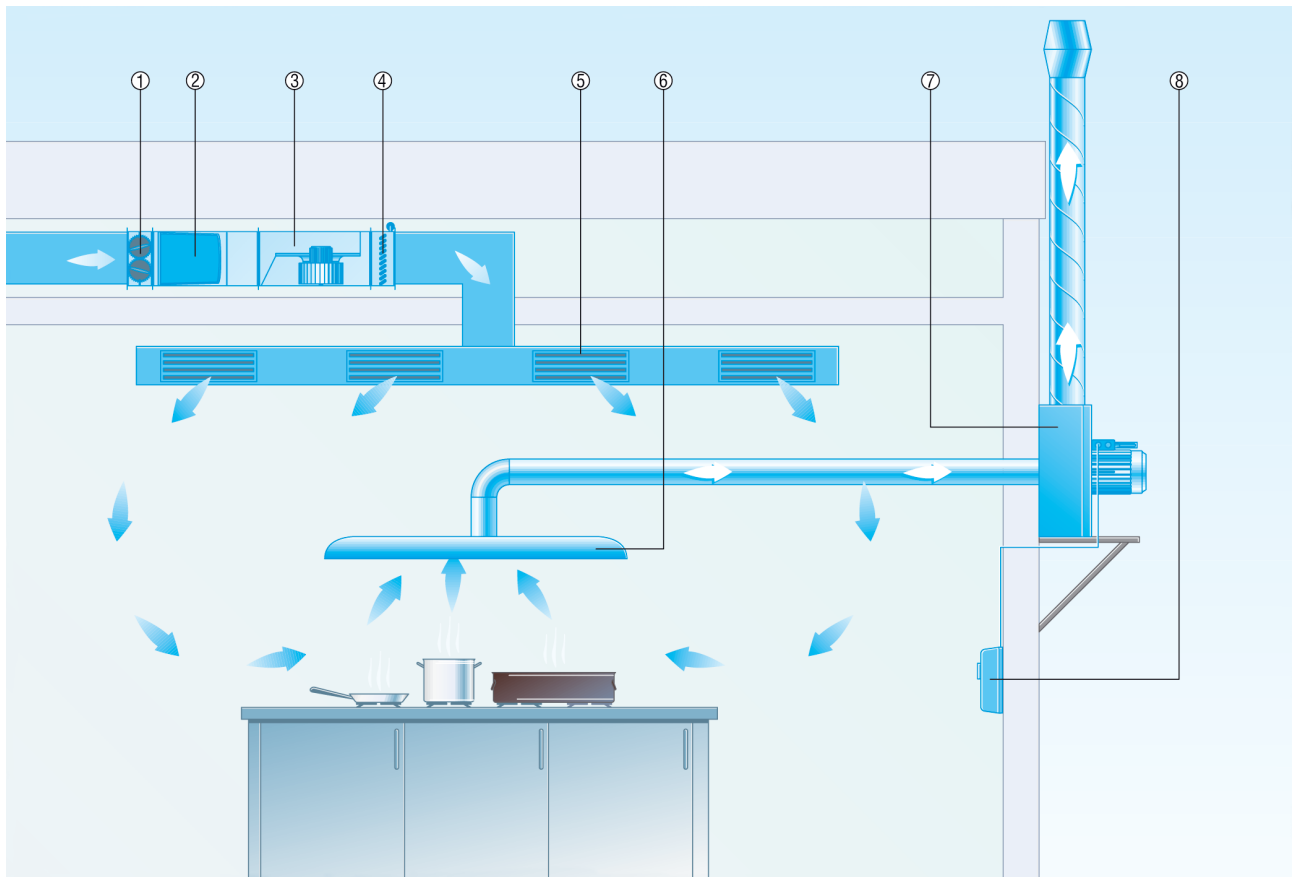
La sécurité, l'hygiène et la protection au travail sont directement liées au parfait fonctionnement de la hotte aspirante. Une grande partie des hottes aspirantes installées dans les cuisines industrielles sont rapidement encrassées par la graisse si l'entretien n'est pas fait dans les règles de l'art. Les dépôts sur les hottes, filtres aérosol, gaines d'air sortant et ventilateurs présentent un risque d'incendie.

Les hottes, filtres et gaines d'air sortant sont relativement faciles à nettoyer. Lorsque les ventilateurs d'air sortant sont fortement encrassés, leur nettoyage, spécialement celui des turbines, est difficile à réaliser. Souvent le remplacement par des appareils neufs reste la seule solution.

Pour répondre à ce cas de figure, MAICO propose des ventilateurs d'air sortant robustes pour l'air sortant des cuisines. Ces groupes sont spécialement conçus pour un fonctionnement avec un air sortant chaud et sale.

Dans l'exemple illustré, l'air entrant est amené dans la cuisine via un système d'air entrant composé d'un ventilateur à gaine rectangulaire, d'un filtre à air TFP et d'un aérotherme WHP.

Un système d'évacuation d'air autour du caisson d'air sortant EKR ou EKR FU aspire l'air via la hotte aspirante et le transporte vers l'extérieur.



- ① Volet de fermeture de gaine rectangulaire AKP
- ② Filtre à air TFP
- ③ Ventilateur à gaine rectangulaire DPK pour l'air entrant
- ④ Réchauffeur d'air à eau WHP
- ⑤ Grille intérieure LGA, LGZ
- ⑥ Hotte aspirante
- ⑦ Caisson d'air sortant EKR ou EKR FU
- ⑧ Commande

EKR 35

Systeme d'évacuation d'air pour ventilation de cuisines de collectivités

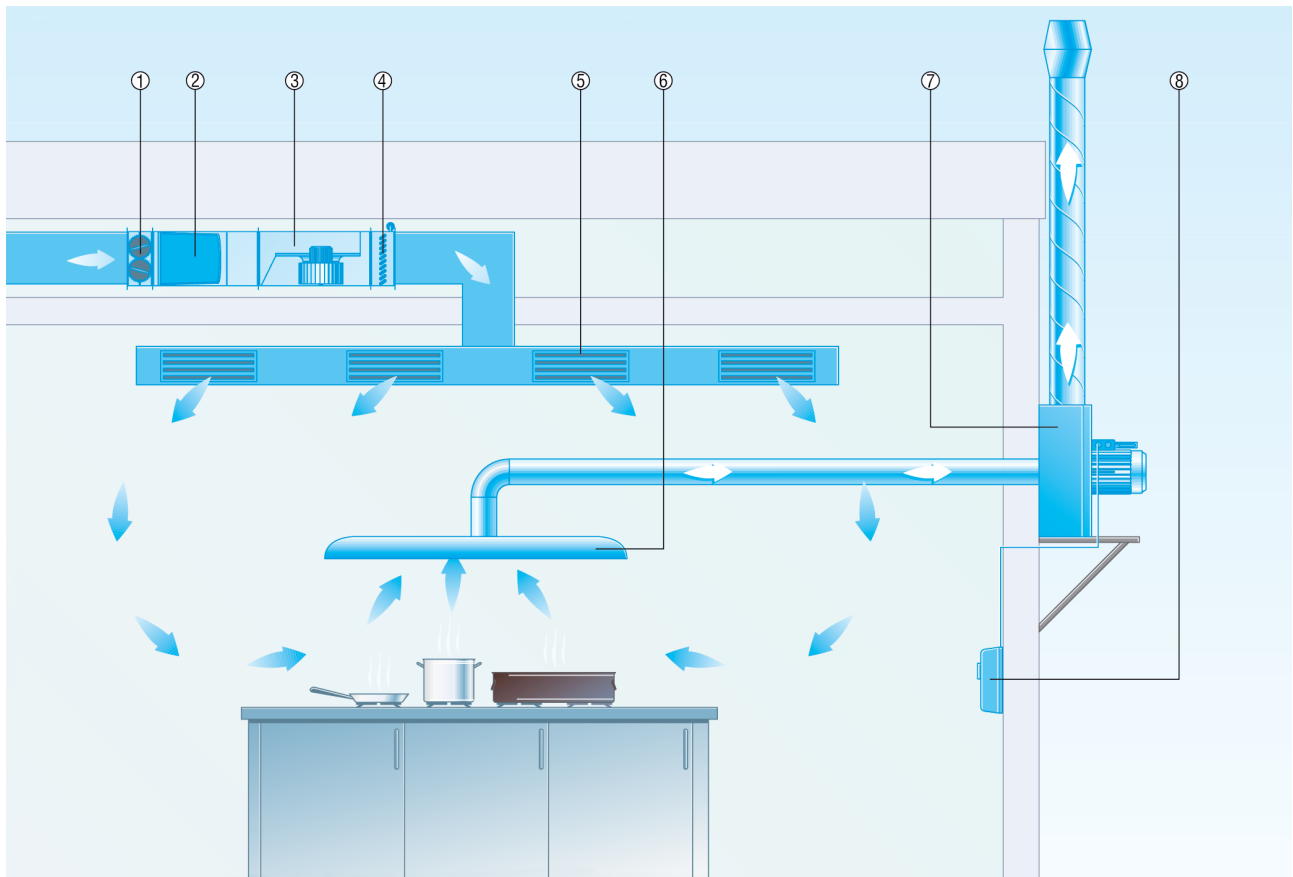
La sécurité, l'hygiène et la protection au travail sont directement liées au parfait fonctionnement de la hotte aspirante. Une grande partie des hottes aspirantes installées dans les cuisines industrielles sont rapidement encrassées par la graisse si l'entretien n'est pas fait dans les règles de l'art. Les dépôts sur les hottes, filtres aérosol, gaines d'air sortant et ventilateurs présentent un risque d'incendie.

Les hottes, filtres et gaines d'air sortant sont relativement faciles à nettoyer. Lorsque les ventilateurs d'air sortant sont fortement encrassés, leur nettoyage, spécialement celui des turbines, est difficile à réaliser. Souvent le remplacement par des appareils neufs reste la seule solution.

Pour répondre à ce cas de figure, MAICO propose des ventilateurs d'air sortant robustes pour l'air sortant des cuisines. Ces groupes sont spécialement conçus pour un fonctionnement avec un air sortant chaud et sale.

Dans l'exemple illustré, l'air entrant est amené dans la cuisine via un système d'air entrant composé d'un ventilateur à gaine rectangulaire, d'un filtre à air TFP et d'un aérotherme WHP.

Un système d'évacuation d'air autour du caisson d'air sortant EKR ou EKR FU aspire l'air via la hotte aspirante et le transporte vers l'extérieur.

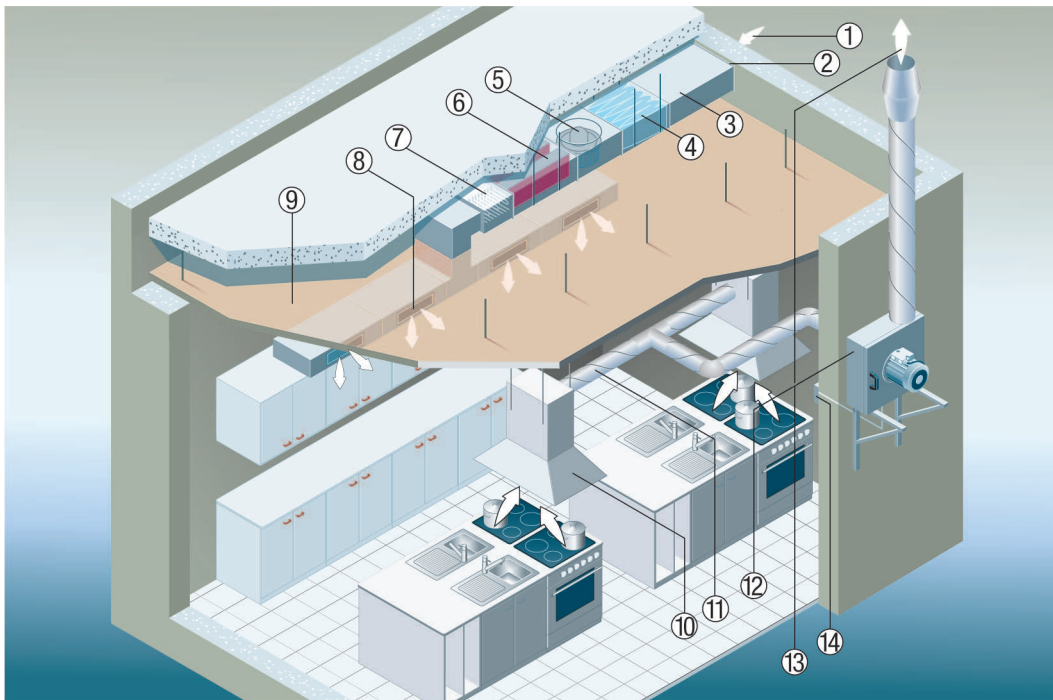


- ① Volet de fermeture de gaine rectangulaire AKP
- ② Filtre à air TFP
- ③ Ventilateur à gaine rectangulaire DPK pour l'air entrant
- ④ Réchauffeur d'air à eau WHP
- ⑤ Grille intérieure LGA, LGZ
- ⑥ Hotte aspirante
- ⑦ Caisson d'air sortant EKR ou EKR FU
- ⑧ Commande

Insufflation et évacuation de l'air d'une cuisine industrielle à l'aide d'un ventilateur pour gaine rectangulaire et d'un caisson d'air sortant pour cuisines

EKR 35

- Partout où la place disponible pour le système de ventilation est réduite, le ventilateur pour gaine rectangulaire entre en jeu. Grâce à leur faible hauteur de montage, ils s'intègrent sans difficulté dans les plafonds suspendus. Ceci permet de monter facilement les gaines d'air entrant.
- Partout où l'air chaud et gras doit être évacué des cuisines industrielles ou d'écoles, le caisson d'air sortant pour cuisines représente le bon choix : le moteur externe et donc situé en dehors du flux d'air est insensible aux flux d'air chauds, gras ou sale.
- Dans l'exemple illustré, un ventilateur pour gaine rectangulaire insonorisé alimente une cuisine en air entrant.
- Filtre à air, silencieux et le réchauffeur d'air électrique complètent la gaine d'air entrant. L'air entrant est distribué dans la pièce par insufflation à proximité du plafond.
- L'air sortant est aspiré au-dessus des postes de cuisine par des hottes d'extraction. Les entrées et sorties d'air sont réparties de façon à garantir une ventilation transversale optimale de la pièce. Le caisson d'air sortant pour cuisines évacue l'air vicié vers l'extérieur via un système à gaine ronde. Le volume d'air aspiré par le caisson d'air sortant pour cuisines peut être réglé selon les besoins via une commande.



- ① Air extérieur
- ② Grille extérieure
- ③ Système de gaines rectangulaires d'air entrant
- ④ Filtres à air
- ⑤ Ventilateur pour gaine rectangulaire
- ⑥ Silencieux pour gaine rectangulaire
- ⑦ Réchauffeur d'air électrique
- ⑧ Ouverture d'air entrant
- ⑨ Plafond suspendu
- ⑩ Hotte aspirante
- ⑪ Système de gaines rectangulaires d'air sortant
- ⑫ Caisson d'air sortant pour cuisines
- ⑬ Air sortant
- ⑭ Commande pour caisson d'air sortant pour cuisines