

EKR 31-2

System wentylacji wywiewnej dla kuchni przemysłowych

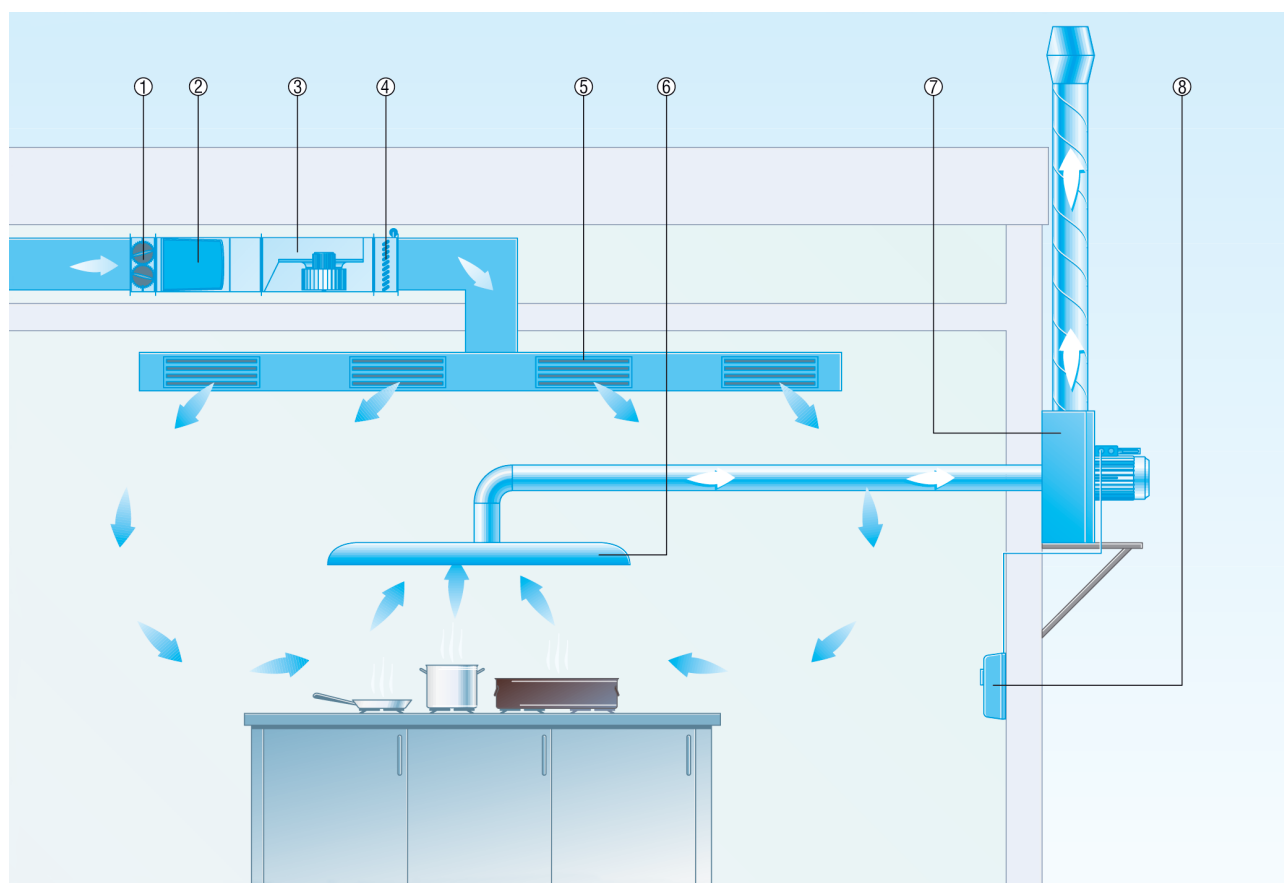
Bezpieczeństwo, higiena i ochrona pracy są bezpośrednio związane ze sprawnym działaniem instalacji wyciągowej. Okapy wyciągowe, instalowane często w kuchniach przemysłowych, zatluszczają się szybko przy nieprawidłowej konserwacji. Osady na kołpakach, filtrach aerozolowych, rurach wywiewnych i wentylatorach stanowią zagrożenie pożarowe.

Kołpaki, filtry i rury wywiewne można łatwo oczyszczać. Przy silnie zabrudzonych wentylatorach wywiewnych oczyszczenie jest bardzo utrudnione, szczególnie w strefie wirnika. Jedynym rozwiązaniem pozostaje przeważnie wymiana urządzenia na nowe.

W tym zakresie MAICO oferuje wytrzymałe wentylatory wywiewne służące do wyciągania powietrza kuchennego. Agregaty te są przystosowane specjalnie do pracy z gorącym i silnie zanieczyszczonym powietrzem.

W przedstawionym przykładzie powietrze nawiewane doprowadzane jest do kuchni gospodarczej przez system nawiewu składający się z wentylatora kanałowego DPK, filtra powietrza TFP i nagrzewnicy powietrza WHP.

System wywiewu wokół wywiewnego wentylatora skrzynkowego EKR lub EKR FU odsysa powietrze przez wyciąg oparów i odprowadza je na zewnątrz.

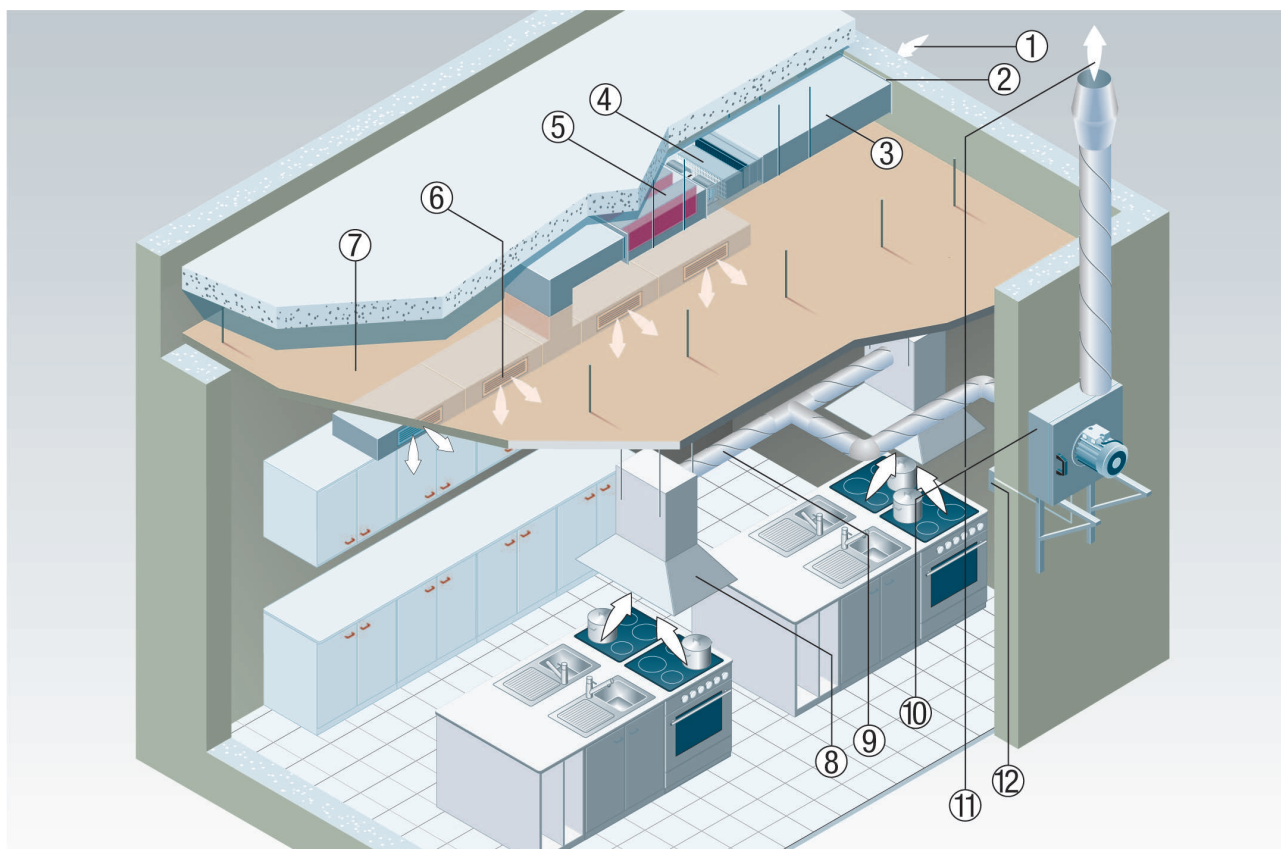


- ① Żaluzja kanałowa AKP
- ② Filtry powietrza TFP
- ③ DPK wentylator kanałowy powietrza nawiewanego
- ④ WHP wodna nagrzewnica powietrza
- ⑤ Kratki wewnętrzne LGA, LGZ
- ⑥ Okap wyciągowy
- ⑦ Wywiewny wentylator skrzynkowy EKR lub EKR FU
- ⑧ Urządzenie sterownicze

Wentylacja i wyciąg powietrza dużej kuchni gospodarczej za pomocą wentylatora kanałowego i kuchennego skrzynkowego wentylatora wywiewnego

EKR 31-2

- Wszędzie tam, gdzie na system wentylacji dostępne jest mało miejsca, sprawdzają się wentylatory kanałowe DPK EC i DSK EC (izolowane akustycznie), na przykład montowane w sufitach podwieszanych. Dzięki swojej niewielkiej wysokości konstrukcyjnej pasują bez problemu do sufitów podwieszanych. W ten sposób można łatwo zamontować pionowe wentylacyjne.
- Również tam, gdzie odprowadzane ma być gorące i tłuste powietrze z dużych kuchni gospodarczych w zakładach lub szkołach, wentylatorem pierwszego wyboru jest kuchenny skrzynkowy wentylator wywiewny EKR-2: Silnik położony na zewnątrz, nie w strumieniu powietrza, dzięki temu odporny na strumień gorącego, zatłuszczonego i zanieczyszczonego powietrza.
- W przedstawionym przykładzie wentylator kanałowy zasila powietrzem nawiewanym kuchnię.
- Pion powietrza nawiewanego uzupełniają filtr powietrza, tłumik akustyczny i elektryczna nagrzewnica powietrza. Powietrze nawiewane wdmuchiwane jest do pomieszczenia rozdzielone w pobliżu sufitu.
- Powietrze wywiewane odsysane jest przez okapy wyciągowe znajdujące się nad miejscami do gotowania. Wloty i wyloty powietrza są tak rozmieszczone, że zapewniona jest optymalna wentylacja wszkrośna pomieszczenia. Następnie kuchenny skrzynkowy płaski wentylator wywiewny EKR-2 odprowadza powietrze wydalone na zewnątrz przez system kanałów rurowych. Ilość powietrza odsysanego przez kuchenny skrzynkowy wentylator wywiewny może być przy tym w razie potrzeby nastawiona za pośrednictwem urządzenia sterowniczego.



- ① Powietrze zewnętrzne
- ② Kratka zewnętrzna
- ③ System kanałów powietrza nawiewanego
- ④ Wentylator kanałowy DPK EC / DSK EC (izolowany akustycznie)
- ⑤ Kanałowe tłumiki akustyczne KSP
- ⑥ Otwór nawiewny
- ⑦ Sufit podwieszony
- ⑧ Okap wyciągowy
- ⑨ System kanałów powietrza wywiewanego
- ⑩ Kuchenny skrzynkowy wentylator wywiewny EKR-2
- ⑪ Wylot zewnętrzny
- ⑫ Wlot zewnętrzny

EKR 31-2

- ⑩ Kuchenny skrzynkowy wentylator wywiewny EKR-2
- ⑪ Powietrze wywiewane
- ⑫ Sterowanie powietrzem nawiewanym i wywiewanym.