

EKR 40

System wentylacji wywiewnej dla kuchni przemysłowych

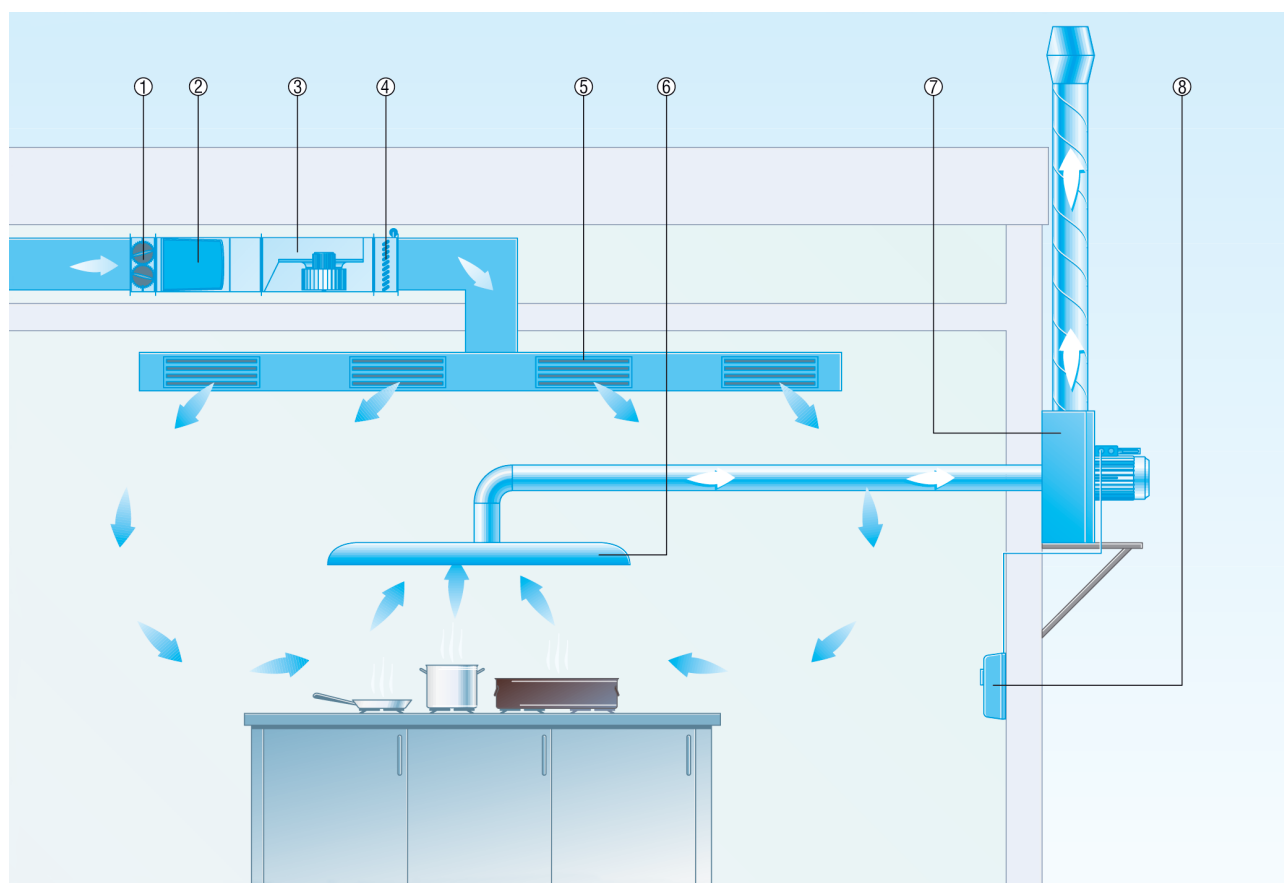
Bezpieczeństwo, higiena i ochrona pracy są bezpośrednio związane ze sprawnym działaniem instalacji wyciągowej. Okapy wyciągowe, instalowane często w kuchniach przemysłowych, zatluszczają się szybko przy nieprawidłowej konserwacji. Osady na kołpakach, filtrach aerozolowych, rurach wywiewnych i wentylatorach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

EKR 40

System wentylacji wywiewnej dla kuchni przemysłowych

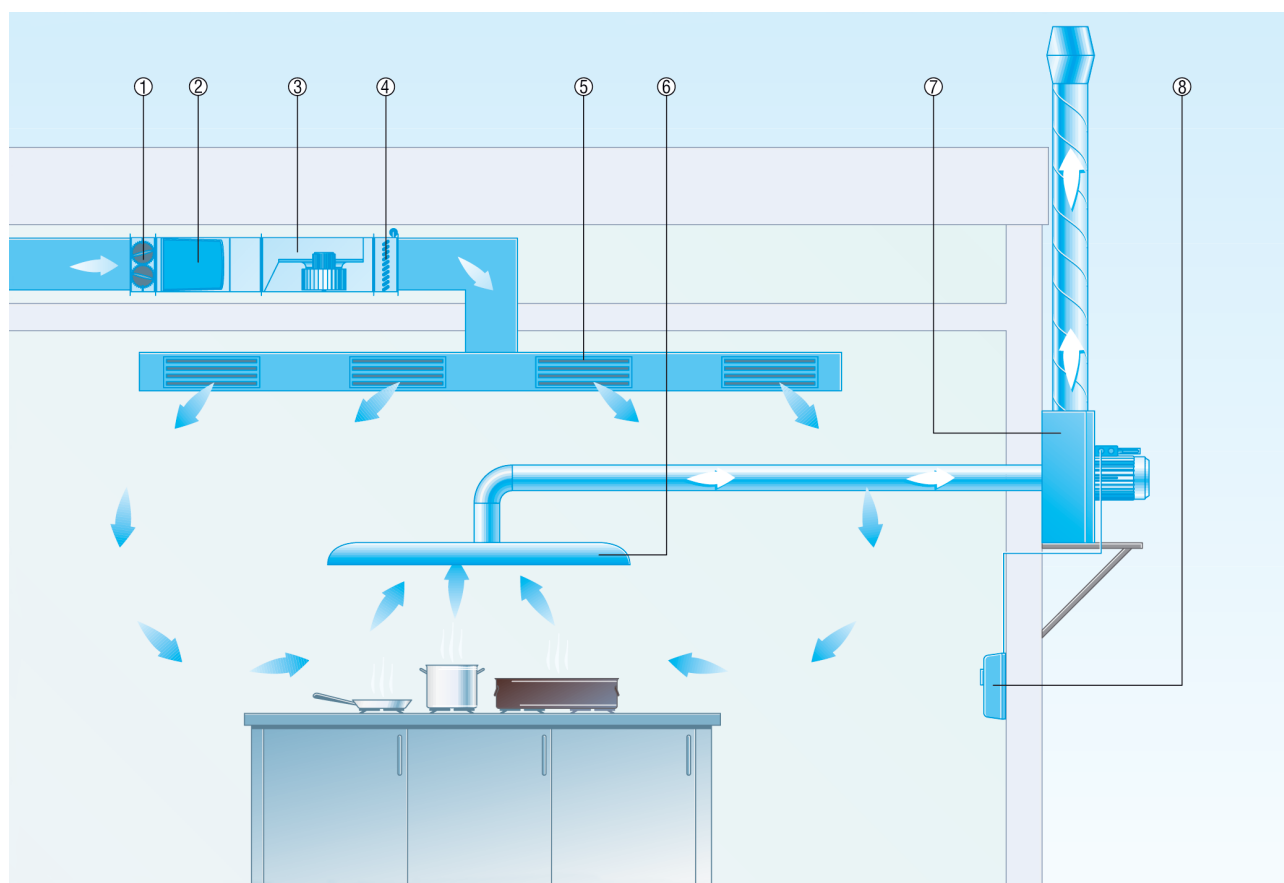
Bezpieczeństwo, higiena i ochrona pracy są bezpośrednio związane ze sprawnym działaniem instalacji wyciągowej. Okapy wyciągowe, instalowane często w kuchniach przemysłowych, zatluszczają się szybko przy nieprawidłowej konserwacji. Osady na kołpakach, filtrach aerozolowych, rurach wywiewnych i wentylatorach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

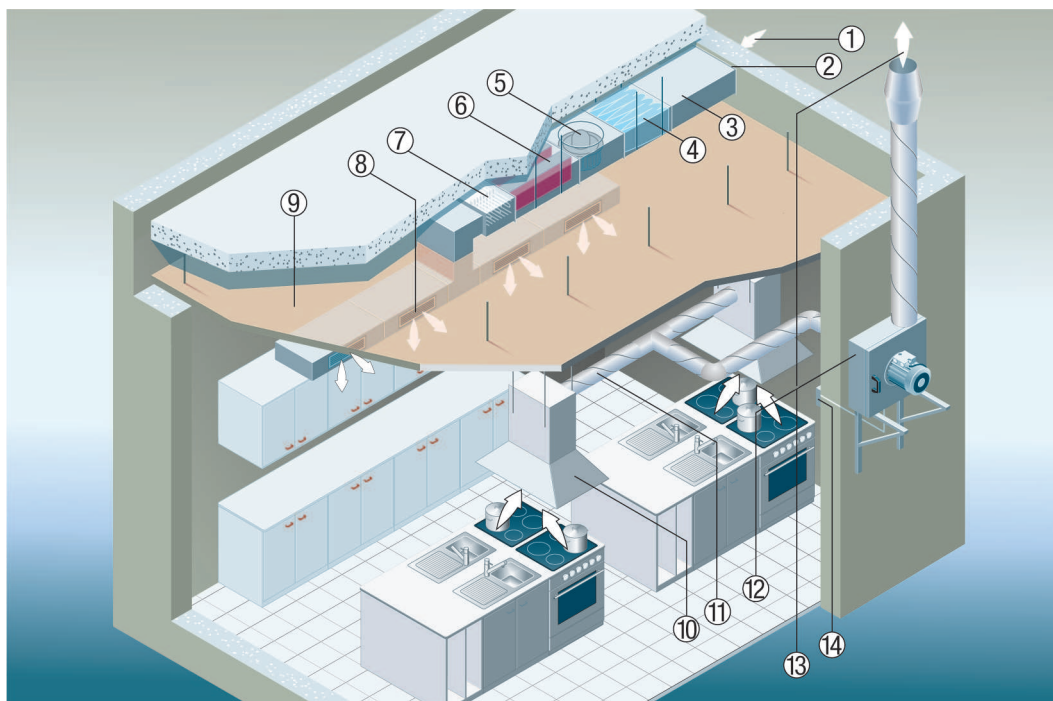


- ① Żaluzja kanałowa AKP
- ② Filtry powietrza TFP
- ③ DPK wentylator kanałowy powietrza nawiewanego
- ④ WHP wodna nagrzewnica powietrza
- ⑤ Kratki wewnętrzne LGA, LGZ
- ⑥ Okap wyciągowy
- ⑦ Wywiewny wentylator skrzynkowy EKR lub EKR FU
- ⑧ Urządzenie sterownicze

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

EKR 40

- Wszędzie tam, gdzie na system wentylacji dostępne jest mało miejsca, sprawdza się wentylator kanałowy. Dzięki swojej niewielkiej wysokości konstrukcyjnej pasują bez problemu w sufity podwieszane. W ten sposób można łatwo zamontować piony 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: Silnik położony na zewnątrz, nie w strumieniu powietrza, dzięki temu odporny na strumienie gorącego, zatłuszczonego i zanieczyszczonego powietrza.
- W przedstawionym przykładzie izolowany akustycznie 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 przy tym tak rozmieszczone, że zapewniona jest optymalna wentylacja wskrośna pomieszczenia. Następnie kuchenny skrzynkowy wentylator wywiewny odprowadza powietrze wydalone na zewnątrz poprzez 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 Filtr powietrza
- ⑤ Wentylator kanałowy
- ⑥ Kanałowe tłumiki akustyczne
- ⑦ Elektryczne nagrzewnice powietrza
- ⑧ Otwór nawiewny
- ⑨ Sufit podwieszony
- ⑩ Okap wyciągowy
- ⑪ System kanałów powietrza wywiewanego
- ⑫ Kuchenny skrzynkowy wentylator wywiewny
- ⑬ Powietrze wywiewane
- ⑭ Sterowanie dla kuchennego skrzynkowego wentylatora wywiewnego