

KVF

Capture Jet™ Emhætte med Tilluft og Side-Jet Teknologi

KVF/1311/DK



- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I)**
- **30 til 40% reduktion af fraluftsmængder ved brug af Capture Jet™ teknologi**
- **Høj-effektive KSA multi-cyclon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificerede)**
- **Forhindrer opbygning af fedtansamlinger, som er årsag til alvorlig fare for brand og ringere hygiejne**
- **Integreret trækfri indblæsning for bedre opfangningsevne og komfort**
- Udførelsen er testet af tredje part i henhold til ASTM 1704 standarderne
- Udført i henhold til ASTM standarden og beregningsmetoden af fraluften på grundlag af de virkelige varmebelastninger
- Nøjagtig indregulering i henhold til standarden for "installationsklar" levering
- Fuldsvejset rustfri stålkonstruktion for bedre hygiejne og brandsikkerhed.

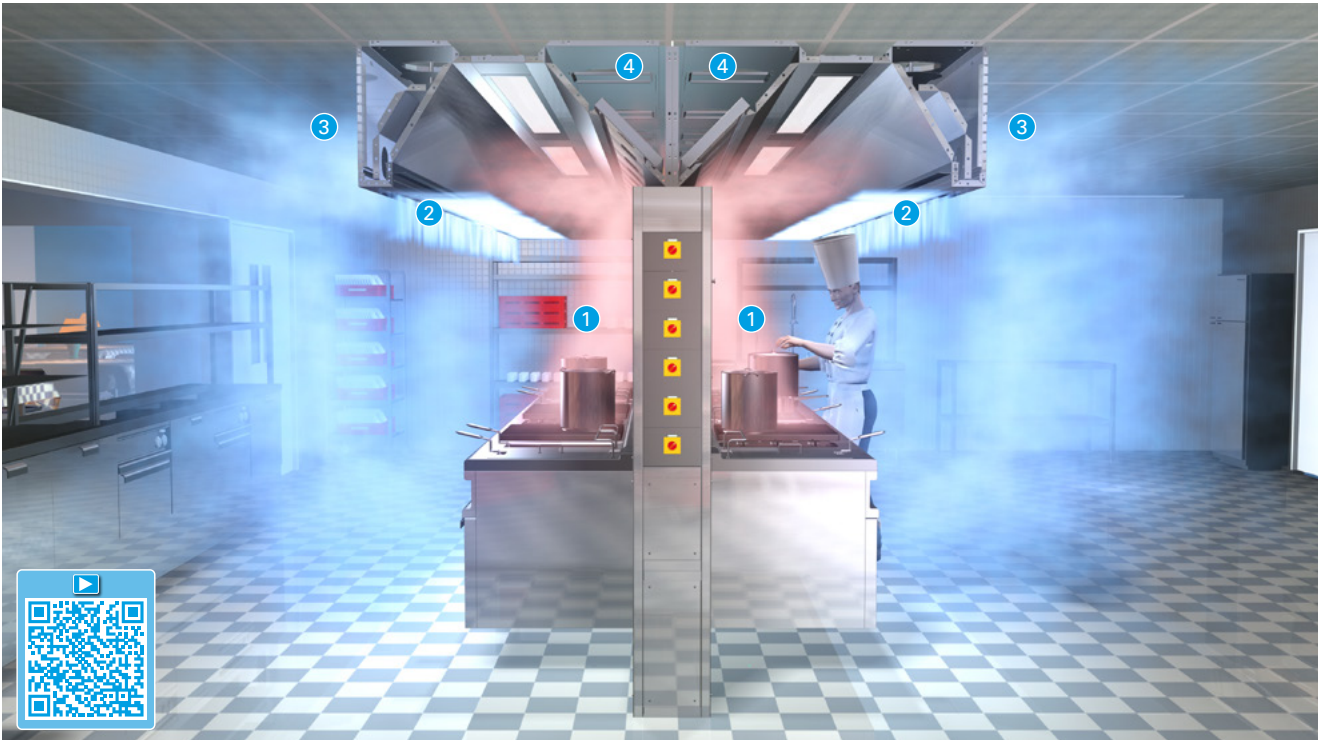
KVF emhætten med den nye generation af lodret og vandret Capture Jet™ teknologi er en højeffektiv køkkenemhætte, som fjerner forurenede luft og overskudsvarme fra køkkenudstyret. Systemet kræver 30% til 40% mindre fraluftsmængde end traditionelle emhætter for at fjerne den samme varmebelastning.

Trækfri erstatningsluft med lav hasighed direkte til arbejdsområdet og forøget indfangningsevne giver forbedrede arbejdsforhold.

Filtreringen sikres vha. højeffektive KSA multi-cyclonfiltre, som er UL og NSF klassificerede. KSA filtrene fjerner op til 95% af partiklerne på 10 micron eller større. Dette reducerer fedtaflejring og rengøringsomkostninger og forbedrer hygiejne og sikkerhed.

Capture Jet emhætter bliver leveret "installationsklar" for hurtig montering og indregulering. Standardlevering omfatter lys, integreret Capture Jet™ ventilator, målestudse og reguleringspjæld.

* Hazard Analysis Critical Control Point



Drift og beskrivelse

Kogeudstyret udvikler store plumen af varm luft, som indeholder fedtpartikler, fedtdampe, vand og lugte.

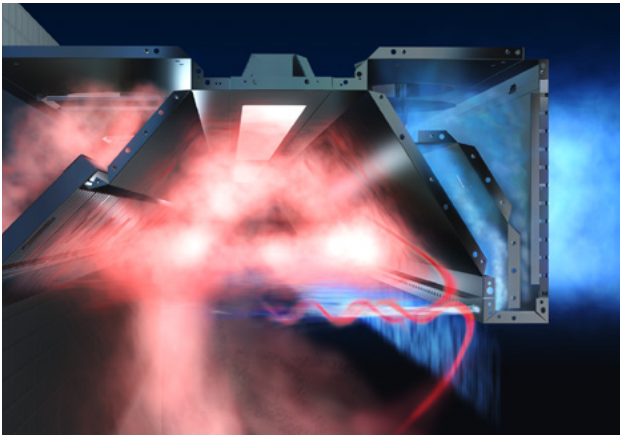
Disse plumens eller konvektive strømninger (1) stiger op imod køkkenets loft.

Kombinationen af vandrette og lodrette side Capture Jets (2) leder de konvektive strømninger hen imod fraluftkammeret (3) hvor de fjernes hurtigst muligt.

Udformningen af emhættens inderside i forbindelse med funktionen af Capture Jets medfører effektiv opfangning af både jævne og pludselige udslip af røg eller damp. Capture Jet™ teknologi i forbindelse med udformningen af emhættens inderside sikrer den bedste opfangning af forureninger og reducerer fraluftsmængden med 30% til 40%.

KVF køkkenemhættene indeholder en Capture Jet™ enhed med front og sidestråler, en Capture Jet™ centrifugalventilator, et IP65 lysarmatur, reguleringsspjæld til fraluft /tilluft, målestudser og KSA fedtfiltere. Alle emhættens synlige dele er fremstillet af slebet, rustfrit stål AISI 304. De nederste kanter er fuldsvejsede.

(T.A.B.™) test og målestudser til luftmængdemåling på kamrene til fraluft og Capture Jet™ tilluftskammeret.



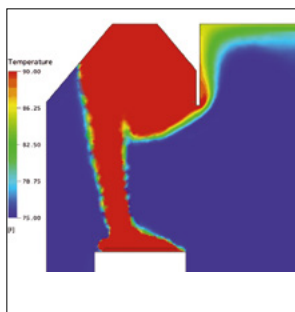
Dobbelt og perifer Capture Jet™ Teknologi

- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30% til 40% pga. højere opfangningseffektivitet af forureninger
- Forbedret indeklima og komfort

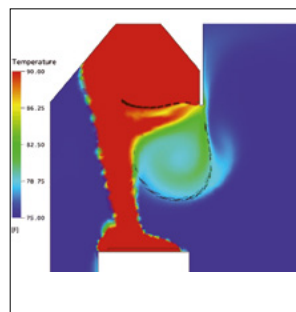
Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

- De vandrette dyser skubber dampene tilbage mod filterne.
- De lodrette dyser forøger opfangningsvolumet og forhindrer lækage af forurennet luft til arbejdsområdet.

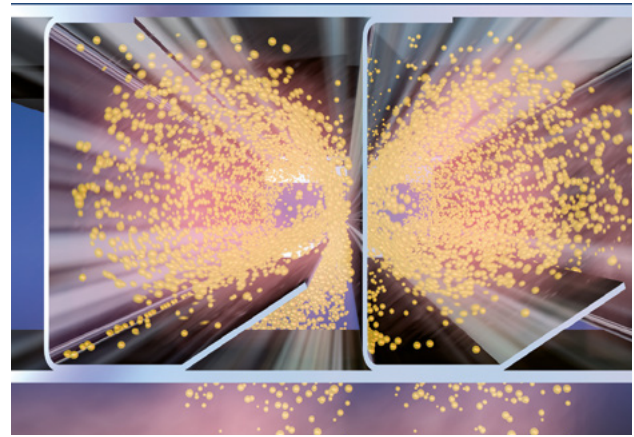
De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets.



UDEN Capture Jets
Varmeudslip



MED Capture Jets
Opfangning og forurening



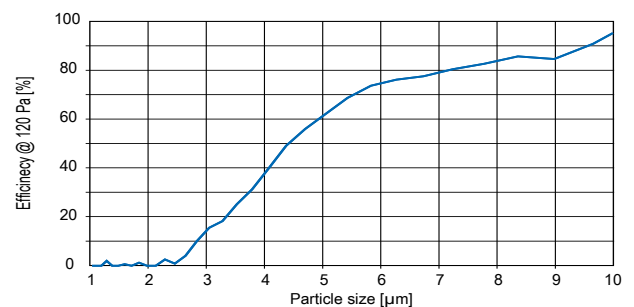
KVF/13/11/DK

KSA Cyklonfiltre

- Reducering af fedtaflejringer i kanalerne
- Forbedret hygiejne og sikkerhed

KSA cyklonfiltrene er udført af honeycomb profiler, som tvinger luften til at rotere inde i profilerne. Den vedvarende centrifugaleffekt er vigtig særlig i sammenligning med traditionelle filtre. Partiklerne bliver på denne måde skubbet imod profilerne. Det opsamlede fedt flyder derefter til fraluftskammerets dræn.

KSA filterne fjerner op til 95% af partiklerne på 10 µm. De er UL-klassificerede og flammemodstandsdygtige og har NSF hygiejne og sikkerhedsgodkendelse. Udført af poleret, rustfrit stål AISI 304 (1.4301).



Effektivitetskurve for KSA cyklonfiltre baseret på VDI 2052 metoden (del 1) «Ventilationsmateriel til køkkener. Bestemmelse af opfangningseffektiviteten for Aerosol Separatorer i køkkenfraluft»



Frontindblæsning af erstatningsluft med lav hastighed

- Trækfri indblæsning af erstatningsluft
- Høj komfort for brugerne

KVF frontindblæsning tilfører erstatningsluft med lav hastighed efter fortrængningsprincippet. Hermed undgås spredning af de konvektive strømninger over kogeudstyret samtidig med, at brugerkomforten forbedres. Kammeret for indfangningsluft er termisk isoleret med et fiberfrit materiale så kondens fra emhættens inderside ikke rammer kogeudstyret.

Personlige regulerbare tilluftsdyser danner en barriere som reducerer effekten fra strålevarmen og derved giver et mere behageligt arbejdsmiljø.



KVF/1311/DK

Højde af komfortzone

- Total kontrol af luftkvalitet i arbejdsområdet
- Trivsel og produktivitet

Frontindblæsning med lav hastighed fornyer luften i køkkenet efter fortrængningsprincippet. Frisk luft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringer af træk forhindrer den friske luft i at sprede de konvektive strømme fra kogeudstyret. En højdebegrænsning for komfortområdet opstår naturligt i køkkenet pga. stråling. Under denne højde er luftkvaliteten optimal.



Indregulering, Sikkerhed og Vedligehold

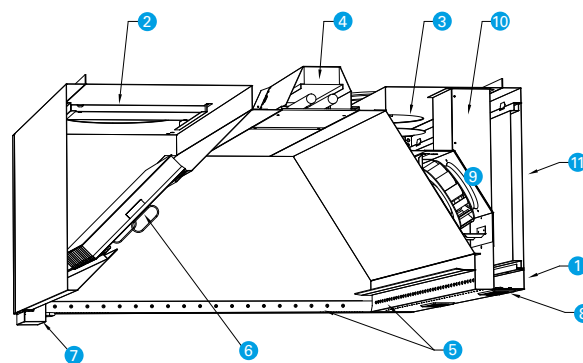
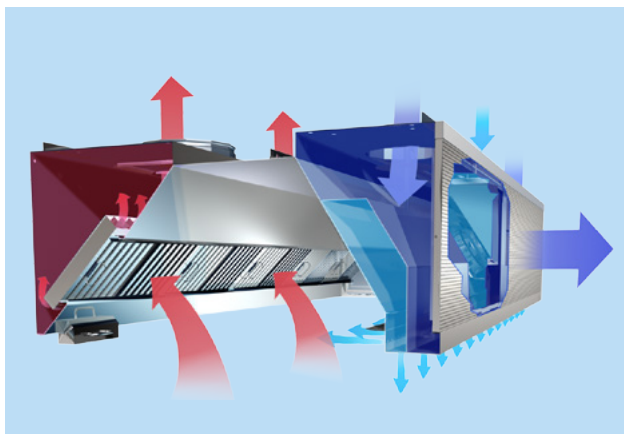
- HACCP certificeret (PE-567-HM02I)
- Let adgang til komponenter og rengøring
- Maksimum hygiejne og vedligehold

Capture Jet™ emhætter er designet med et minimum antal eksterne rustfrie stålkomponenter. Dette reducerer antallet af samlinger, der skal rengøres og forøger hygiejnen. De nederste kantsamlinger er fuldsvejsede og tætte for at forhindre skadelige kondensdryp. Kanterne i bunden af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet for at begrænse kondensrisikoen og samtidig forbedre emhættens effektivitet. Det hængslede lysarmatur giver let adgang til installationer over emhætten.

(T.A.B.™) test og målestudser medfører hurtig kontrol af fralufts og tilluftsmængder ved indregulering og vedligehold gennem hele køkkenets livscyklus.

Alle disse egenskaber medfører, at KVF emhætteerne opnår et af de højeste niveauer indenfor hygiejne og sikkerhed og har minimale omkostninger til vedligehold.

KVF BESKRIVELSE



KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe – synlige dele i rustfrit stål 304
2	Fraluftstilslutning og reguleringsspjæld
3	Tilluftstilslutning og reguleringsmodul (type MSM)
4	Lysarmatur med tilslutningsboks
5	Capture Jet™ dyser
6	KSA fedtfilter

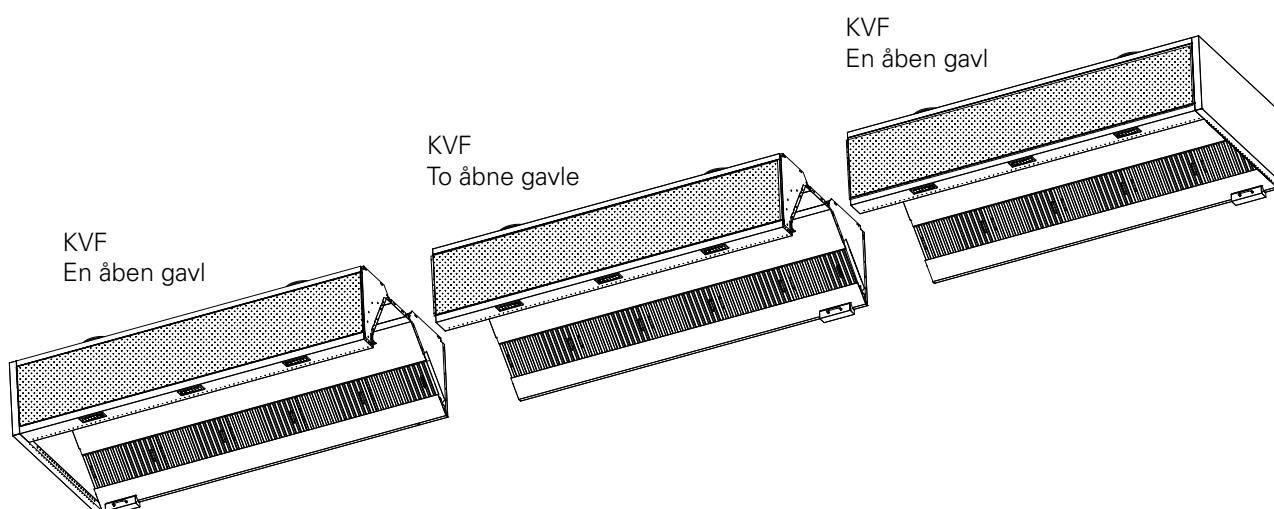
KODE	BESKRIVELSE
7	Fedtopsamlingsbakke eller afløbshane
8	Personlige tilluftsdyser
9	Capture Jet™ ventilator
10	Capture Jet™ tilluftskammer
11	Perforeret frontplade

HURTIGVALGSSKEMA

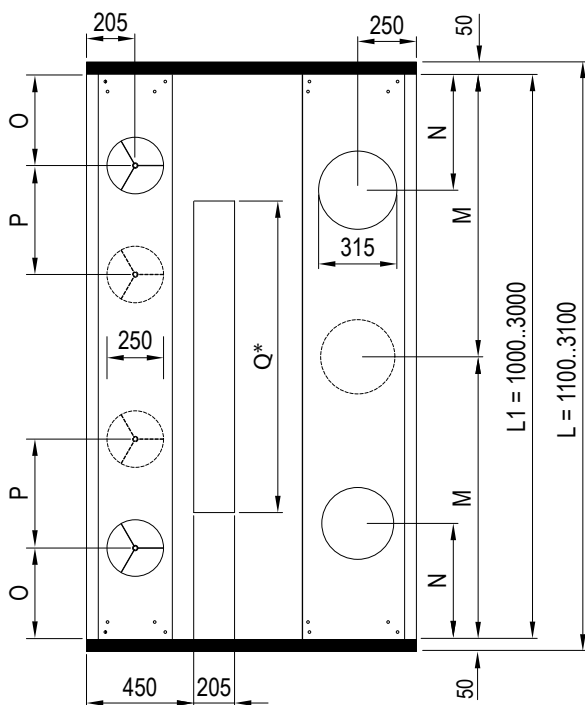
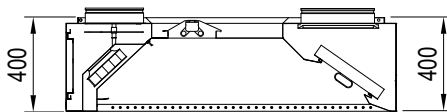
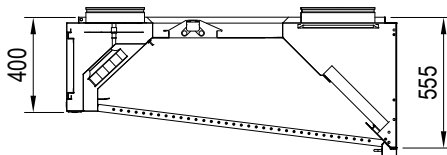
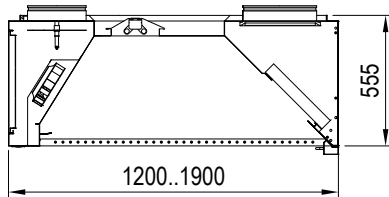
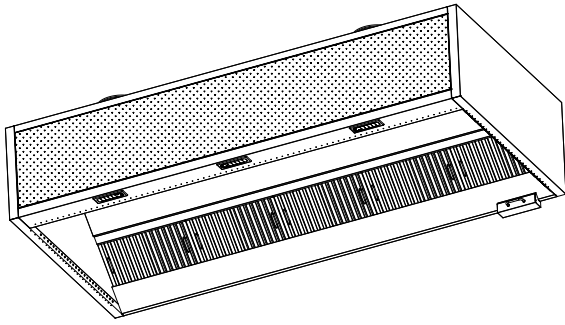
L1 (Aktiv længde)	L (mod-ullængde)	Anbefalet fraluftsmængde*		Anbefalet tilluftsmængde		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1300)	
		l/s	m ³ /h	H = 555	H = 400	l/s	m ³ /h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358			27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	200 l/s eller 720	157 l/s eller 565	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	m ³ /h pr. lb. meter af modul.	m ³ /h pr. lb. meter af modul.	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	MSM 100% åben	MSM 100% åben	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790	ΔPst = 48 to 52 Pa	ΔPst = 45 to 70 Pa	77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720			98	352

* Minimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 50 Pa (505 m³/h eller 140 l/s pr. filter)...maksimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 120 Pa (786 m³/h eller 218 l/s pr. filter)

SAMLING AF MODULSEKTIONER



DIMENSIONER KVF (2 lukkede gavle)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelig størrelser

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	720
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modul længden og de beregnede fraluftsmængder i henhold til typen af kogeudstyr.

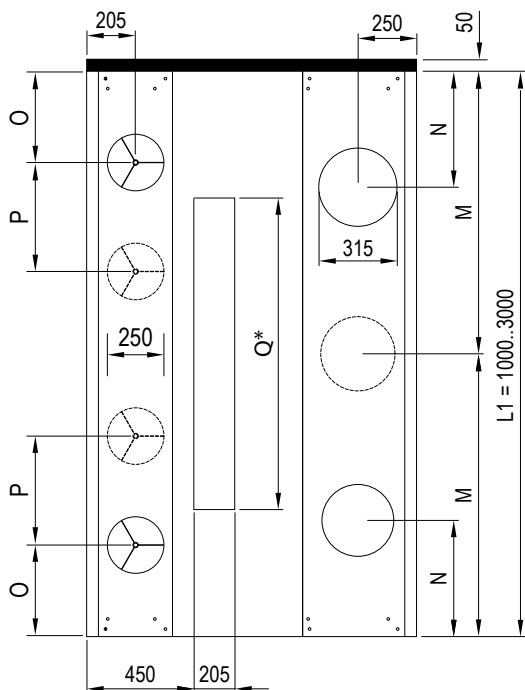
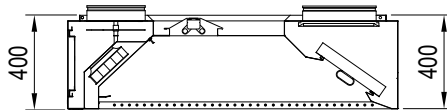
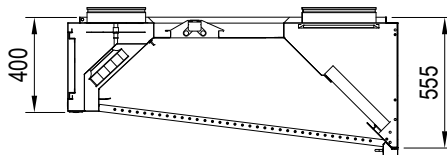
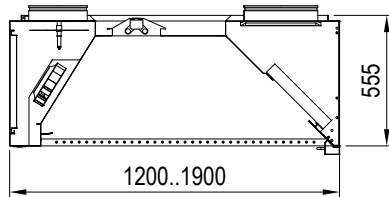
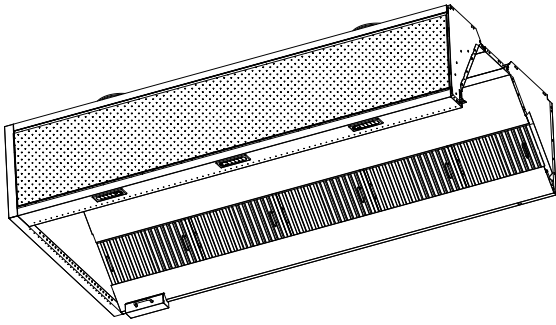
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.

- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	86	91	97	107	113
1600	114	119	125	136	141
2100	141	147	152	164	170
2600	169	174	180	193	199
3100	196	202	207	222	228

DIMENSIONER KVF (1 lukket gavl)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelig størrelse

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	720
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

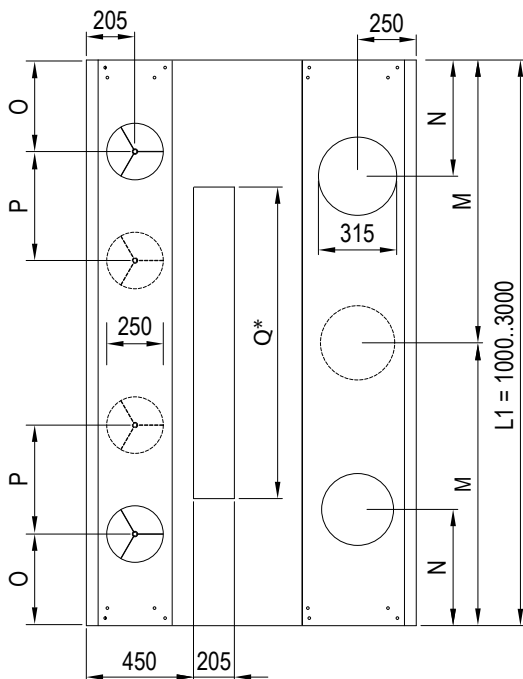
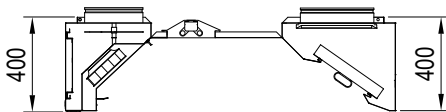
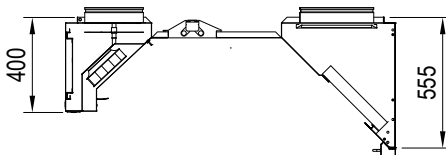
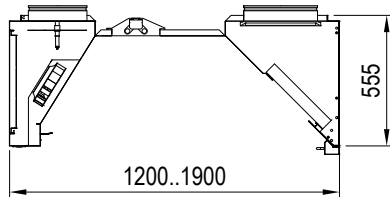
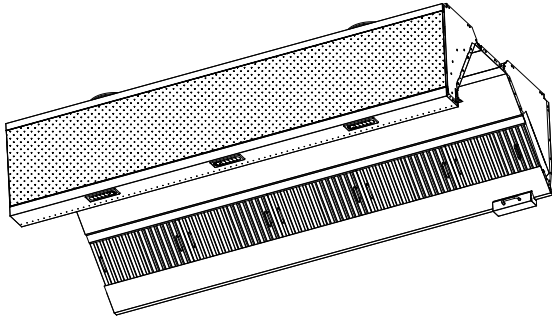
* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modul længden og de beregnede fraluftmængder i henhold til typen af kogeudstyr.
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.
- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	86	91	97	107	113
1600	114	119	125	136	141
2100	141	147	152	164	170
2600	169	174	180	193	199
3100	196	202	207	222	228

DIMENSIONER KVF (2 åbne gavle)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelig størrelse

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	720
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modul længden og de beregnede fraluftmængder i henhold til typen af kogeudstyr.

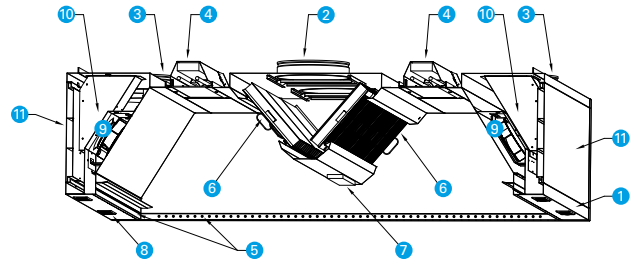
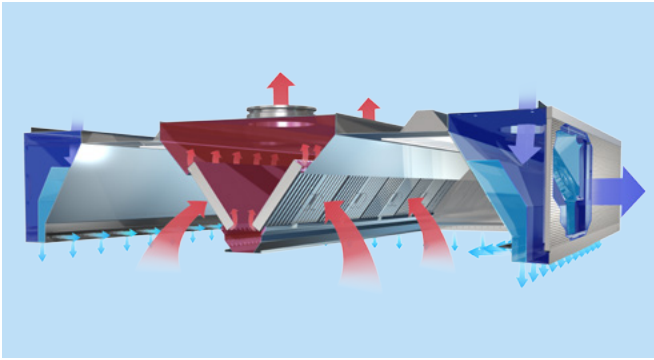
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.

- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel..

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	86	91	97	107	113
1600	114	119	125	136	141
2100	141	147	152	164	170
2600	169	174	180	193	199
3100	196	202	207	222	228

KVF-M-BESKRIVELSE



KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe – synlige dele i rustfrit stål 304
2	Fraluftstilslutning og reguleringsspjæld
3	Tilluftstilslutning og reguleringsmodul (type MSM)
4	Lysarmatur med tilslutningsboks
5	Capture Jet™ dyser
6	KSA fedtfiltere

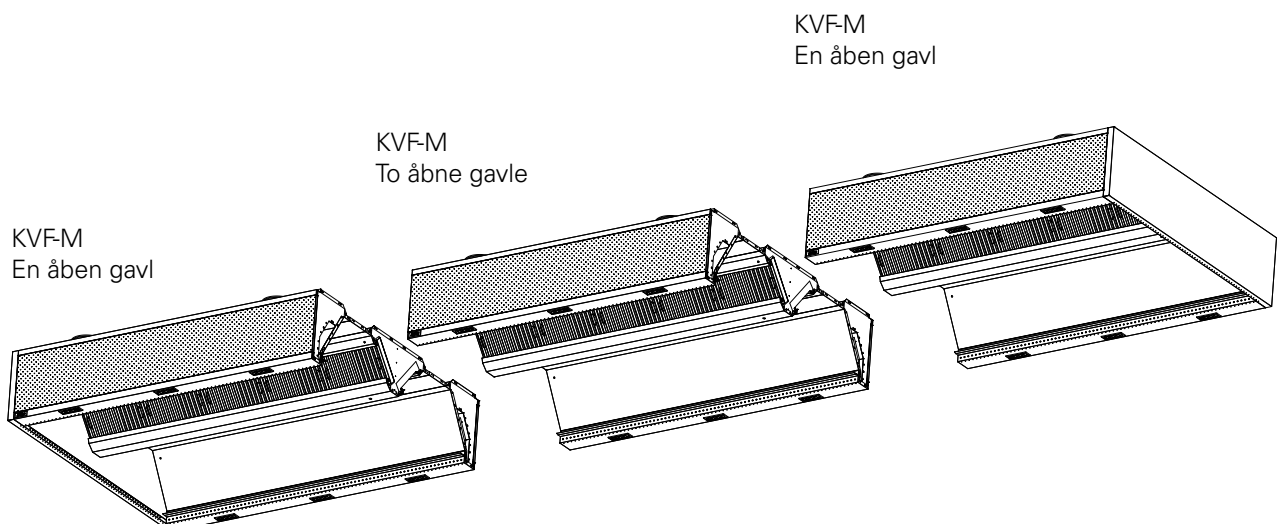
KODE	BESKRIVELSE
7	Fedtopsamlingsbakke eller afløbshane
8	Personlige tilluftsdyser
9	Capture Jet™ ventilator
10	Capture Jet™ tilluftskammer
11	Perforeret frontplade

HURTIGVALGSSKEMA

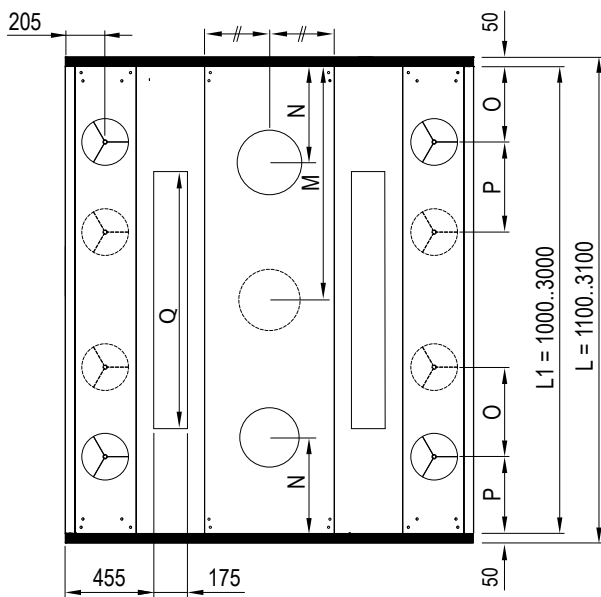
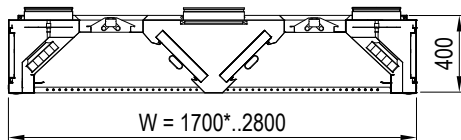
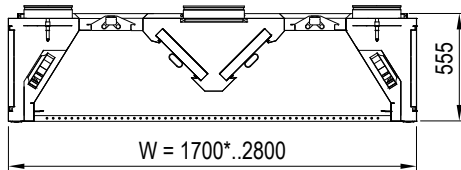
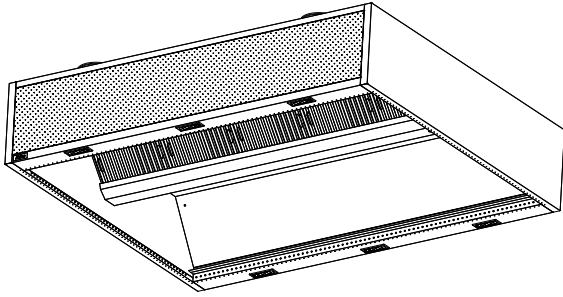
L1 (Aktiv længde)	L (modullængde)	Anbefalet fraluftsmængde*		Anbefalet tilluftsmængde		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1700)	
		l/s	m ³ /h	H = 555	H = 400	l/s	m ³ /h
1500	1600	840 ... 1308	3030 ... 4716	200 l/s or 720 m ³ /h	157 l/s or 565 m ³ /h	44	158
2000	2100	1120 ... 1744	4040 ... 6288	per linear meter of front face	per linear meter of front face	52	188
2500	2600	1400 ... 2180	5050 ... 7860	MSM 100% open	MSM 100% open	61	218
5000	5100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	ΔPst = 48 to 52 Pa	ΔPst = 45 to 70 Pa	102	368
7500	7600	4200 ... 6540	15150 ... 23580			144	518
10000	10100	5600 ... 8720	20200 ... 31440			186	668

*Minimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 50 Pa (505 m³/h eller 140 l/s pr. filter)...maksimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 120 Pa (786 m³/h eller 218 l/s pr. filter)

SAMLING AF MODULSEKTIONER



DIMENSIONER KVF-M (2 lukkede gavle)



* Lys i tilluftskammeret fra 1700 til 2100 mm

Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelig størrelse

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	Q*
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

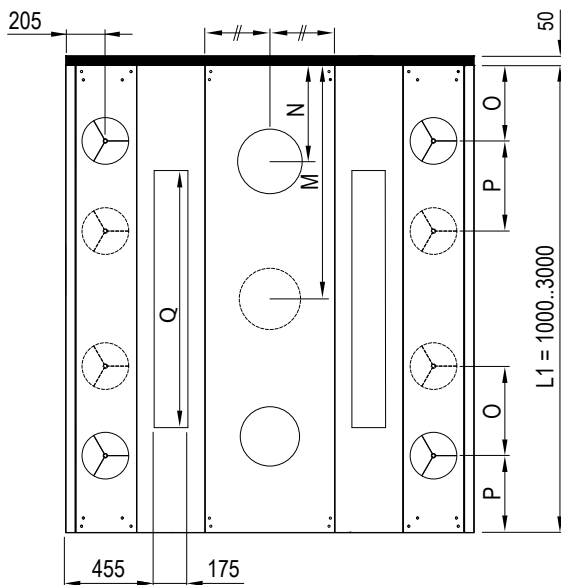
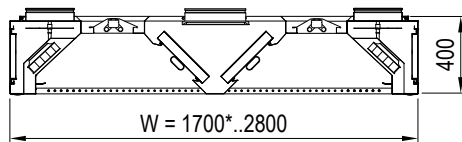
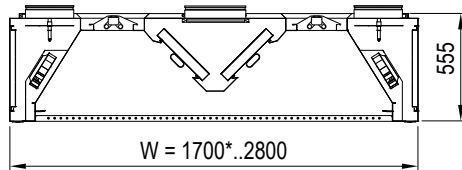
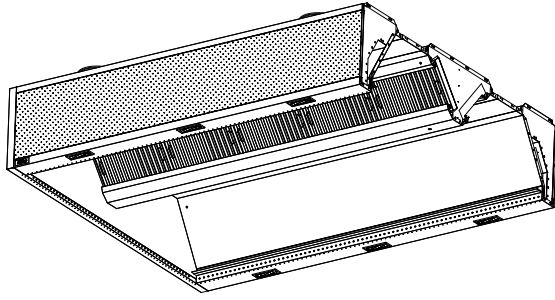
* 720 (L1 ≤ 1500, 2x2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modul længden og de beregnede fraluftsmængder i henhold til typen af kogeudstyr.
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.
- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1700	1900	2100	2200	2400	2600	2800
1100	149	154	159	164	169	174	179
1600	200	205	210	215	220	225	230
2100	251	256	261	266	271	276	281
2600	302	307	312	317	322	327	332
3100	353	358	363	368	373	378	383

DIMENSIONER KVF-M (1 lukket gavl)



* Lys i tilluftskammeret fra 1700 til 2100 mm

Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelig størrelse

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	Q*
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modullængden og de beregnede fraluftsmængder i henhold til typen af kogeudstyr.

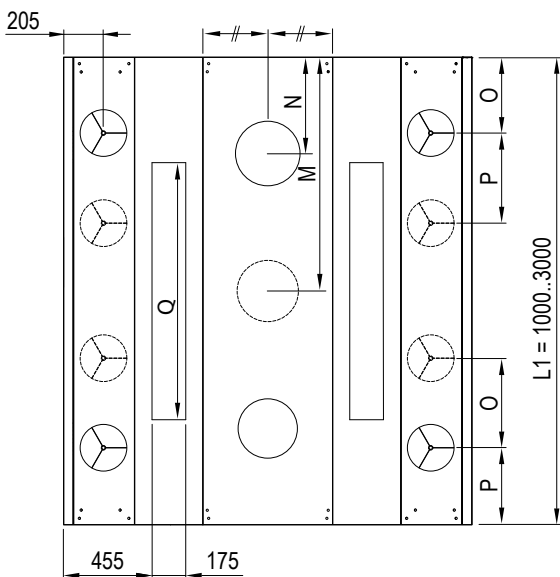
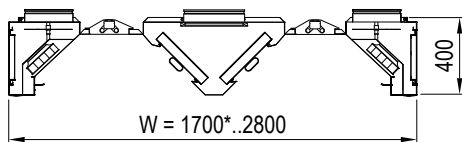
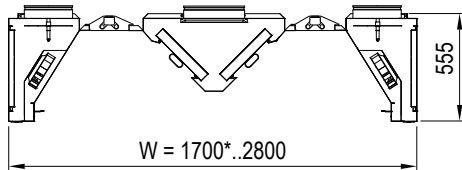
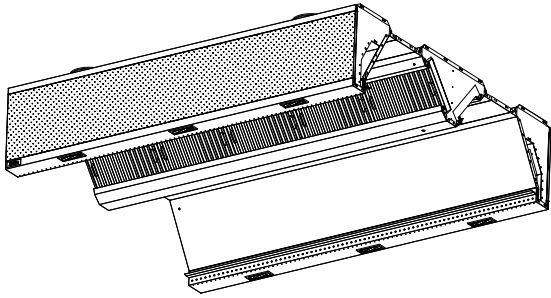
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.

- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1700	1900	2100	2200	2400	2600	2800
1100	149	154	159	164	169	174	179
1600	200	205	210	215	220	225	230
2100	251	256	261	266	271	276	281
2600	302	307	312	317	322	327	332
3100	353	358	363	368	373	378	383

DIMENSIONER KVF-M (2 åbne gavle)



* Lys i tilluftskammeret fra 1700 til 2100 mm

Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelig størrelse

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	720
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modullængden og de beregnede fraluftsmængder i henhold til typen af kogeudstyr.

- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.

- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1700	1900	2100	2200	2400	2600	2800
1100	149	154	159	164	169	174	179
1600	200	205	210	215	220	225	230
2100	251	256	261	266	271	276	281
2600	302	307	312	317	322	327	332
3100	353	358	363	368	373	378	383

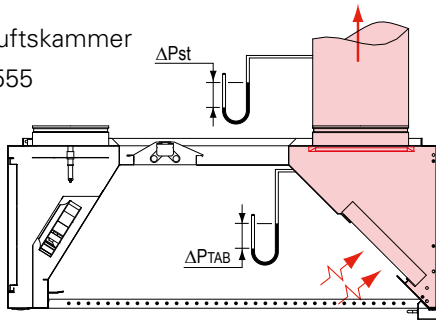
FRALUFT Tryktab, lyddata og og luftmængdemåling

ΔP_{st} = Total fraluft statisk tryktab

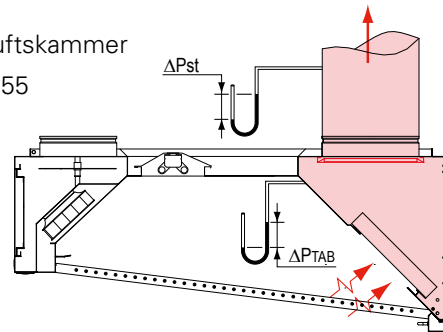
ΔP_{TAB} = T.A.B.™ tryktab over filter, målt på målestudsene

30,70,100 = Spjældåbning i %

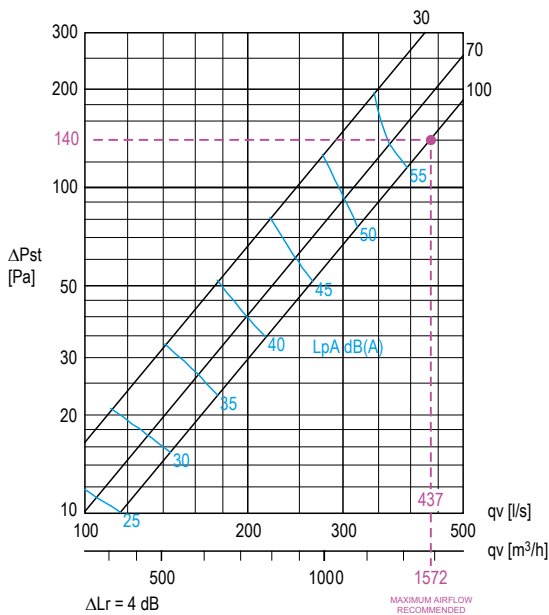
Fraluftskammer
H=555



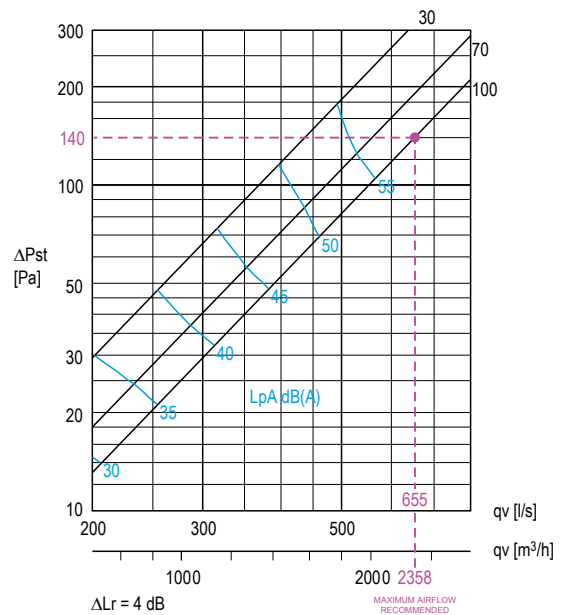
Fraluftskammer
H=555



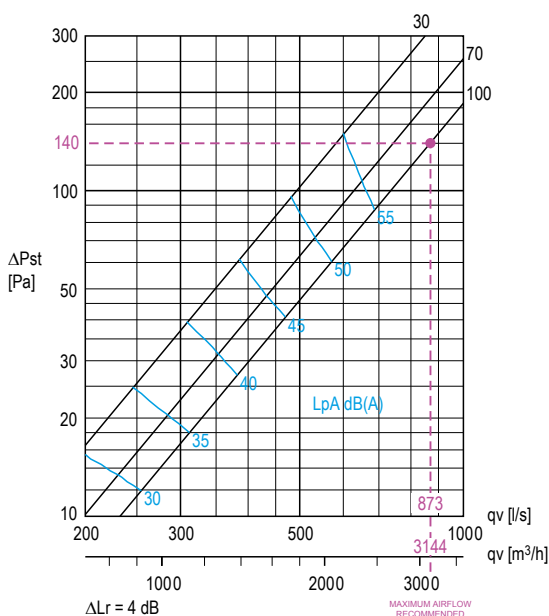
Section 1000 Statisk tryktab og lyddata



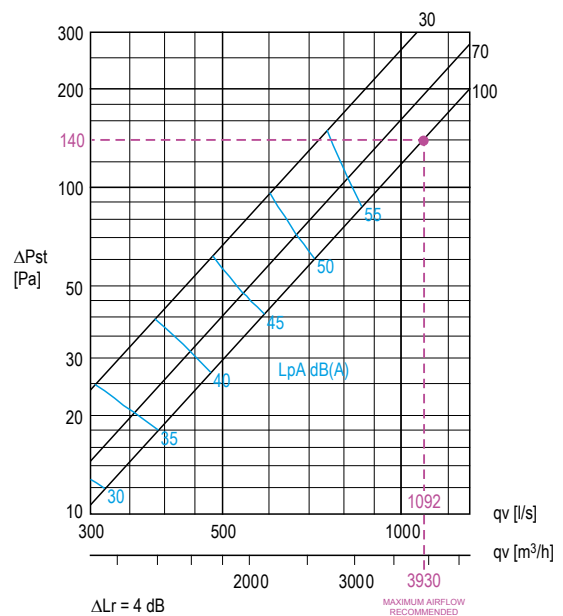
Section 1500 Statisk tryktab og lyddata



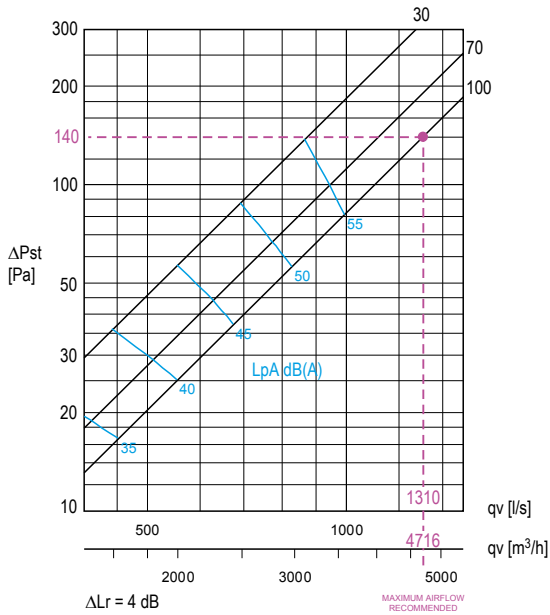
Section 2000 Statisk tryktab og lyddata



Section 2500 Statisk tryktab og lyddata

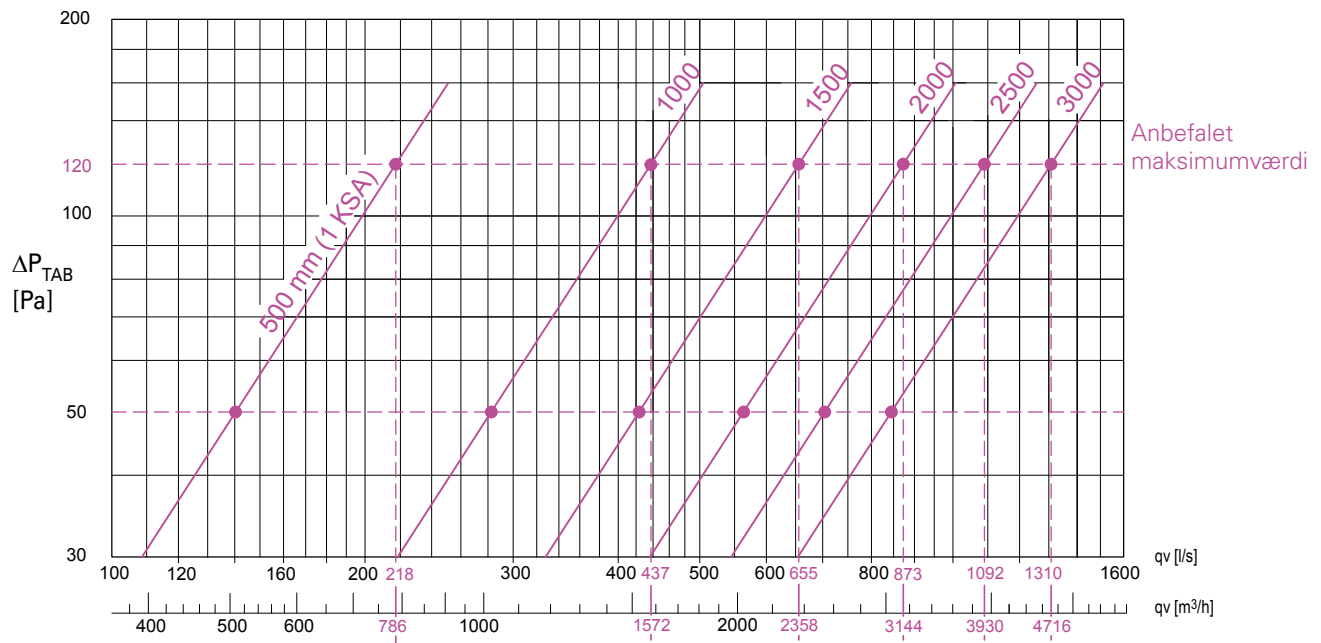


Section 3000 Statisk tryktab og lyddata



Måling af fraluft vha. T.A.B.™ studse

Anbefalet tryktab T.A.B.™ 50-120 Pa



Måling af fraluft vha. k faktorer

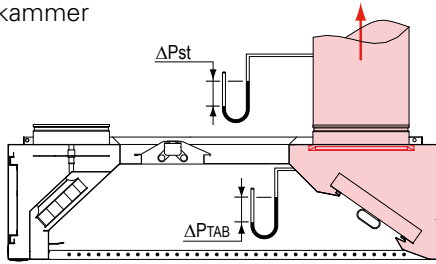
KSA (Antal filtre)	k faktor [m ³ /h]	k faktor [l/s]
1	71,8	19,9
2	143,5	39,9
3	215,2	59,8
4	287,0	79,7
5	358,8	99,7
6	430,5	119,6

Med T.A.B.™ trykmåling, er det også muligt at kontrollere fraluftsmængden vha. følgende ligning:

$$q_e = k \times \sqrt{\Delta P_{TAB} \text{ [Pa]}}$$

FRALUFT Tryktab, lyddata og og luftmængdemåling

Fraluftskammer
H=400

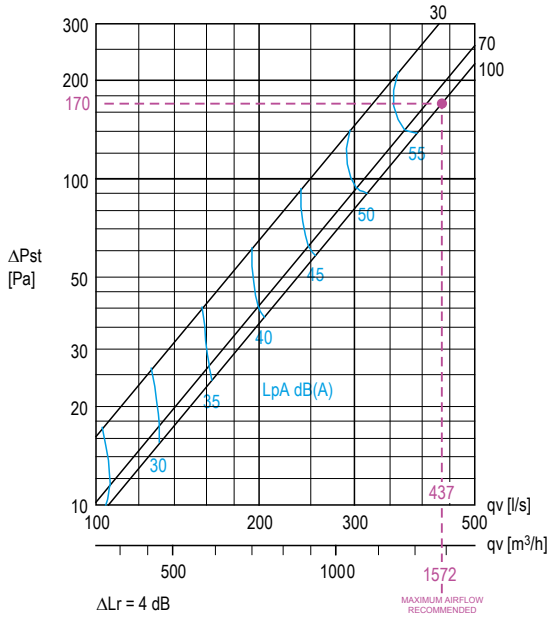


ΔP_{st} = Total fraluft statisk tryktab

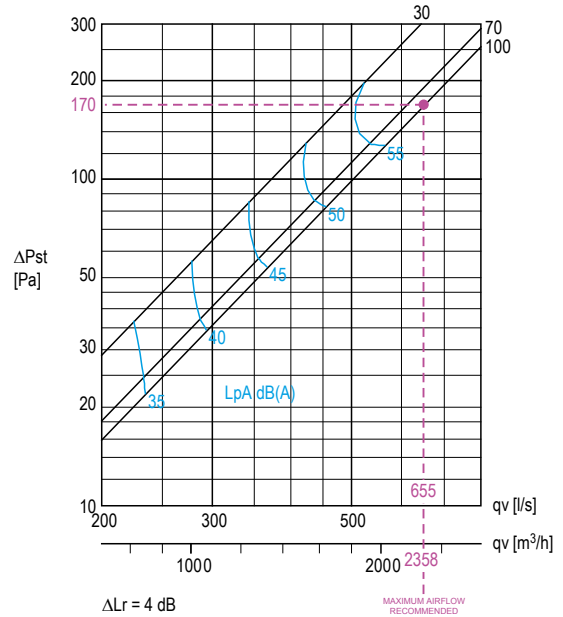
ΔP_{TAB} = T.A.B.™ tryktab over filter, målt på målestudsden

30,70,100 = Spjældåbning i %

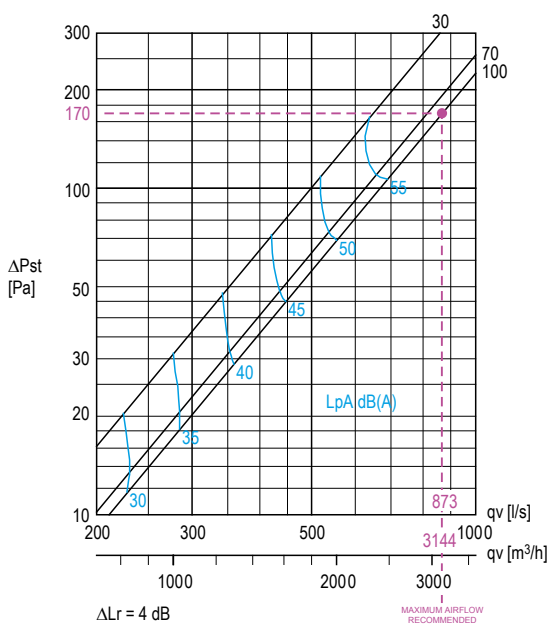
Section 1000 Statisk tryktab og lyddata



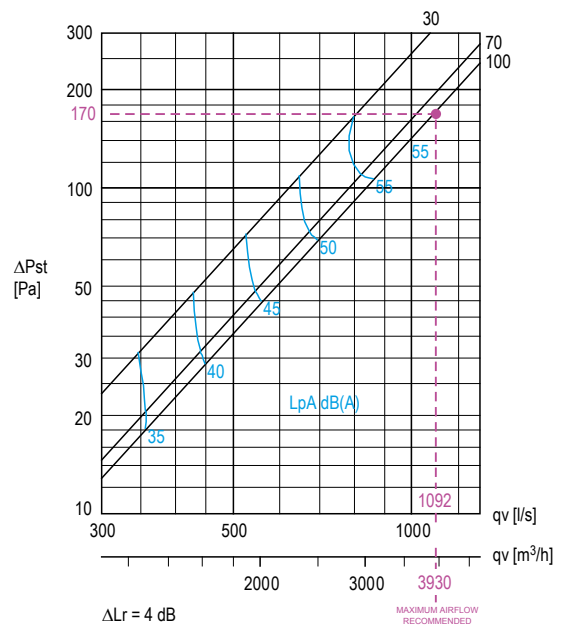
Section 1500 Statisk tryktab og lyddata



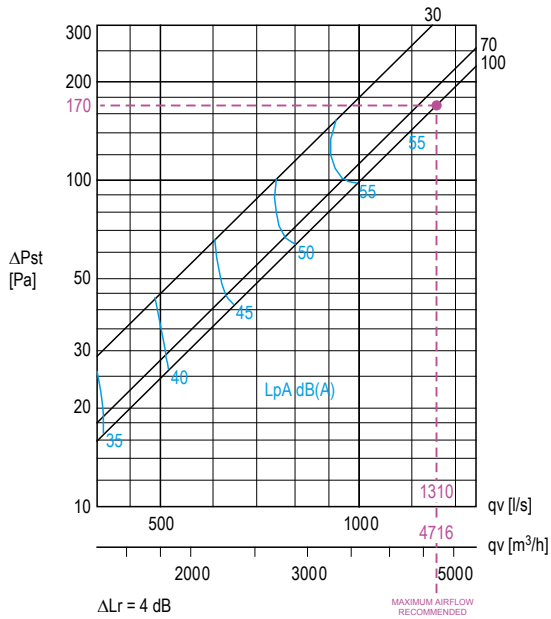
Section 2000 Statisk tryktab og lyddata



Section 2500 Statisk tryktab og lyddata

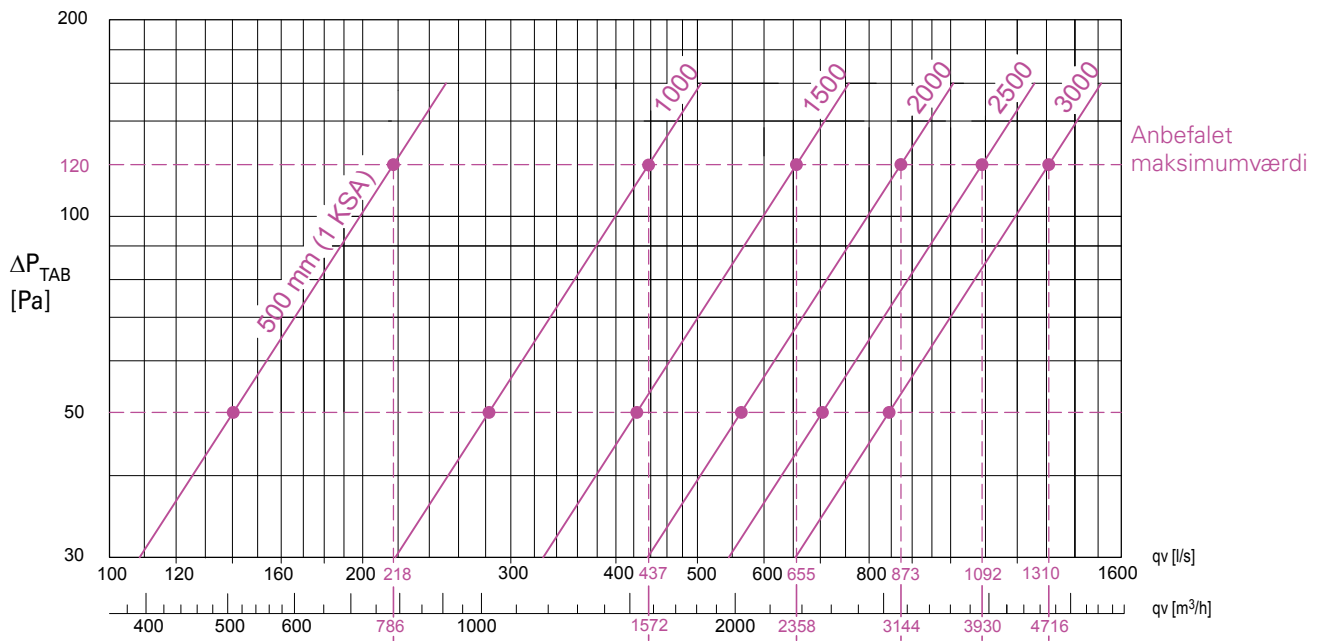


Section 3000 Statisk tryktab og lyddata



Måling af fraluft vha. T.A.B.™ studse

Anbefalet tryktab T.A.B.™ 50-120 Pa



Måling af fraluft vha. k faktorer

KSA (Antal filtre)	k faktor [m³/h]	k faktor [l/s]
1	71,8	19,9
2	143,5	39,9
3	215,2	59,8
4	287,0	79,7
5	358,8	99,7
6	430,5	119,6

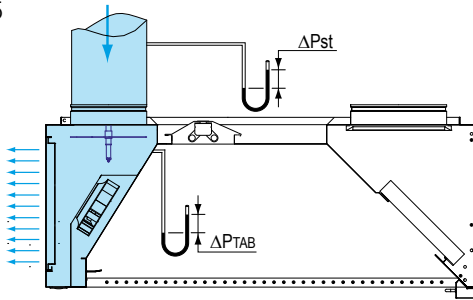
Med T.A.B.™ trykmåling, er det også muligt at kontrollere fraluftsmængden vha. følgende ligning:

$$q_e = k \times \sqrt{\Delta P_{TAB} \text{ [Pa]}}$$

TILLUFT Tryktab, lyddata og luftmængdemåling

Tilluftskammer

H=555

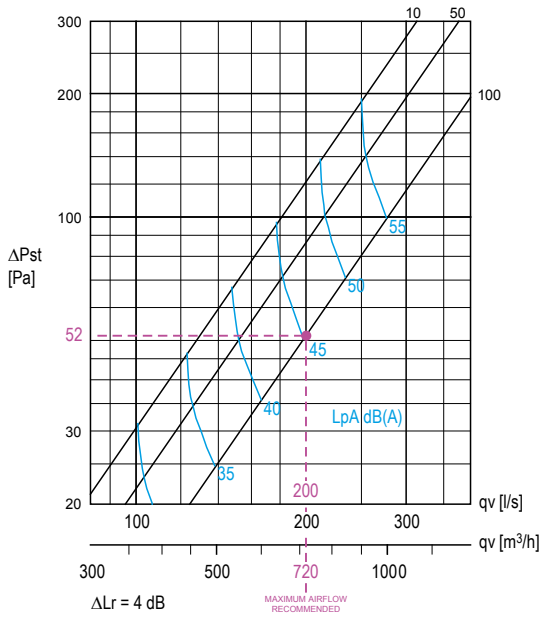


ΔP_{st} = Statisk tryktab i tilluftskammer

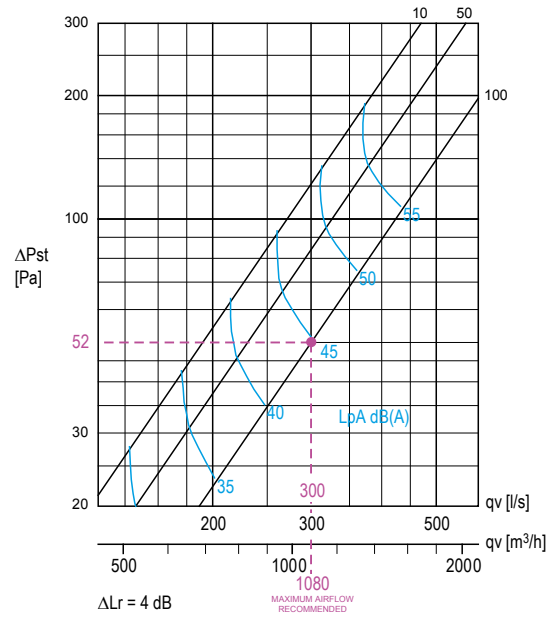
ΔP_{TAB} = T.A.B.™ trykmåling af luftmængde

10,50,100 = MSM åbning i %

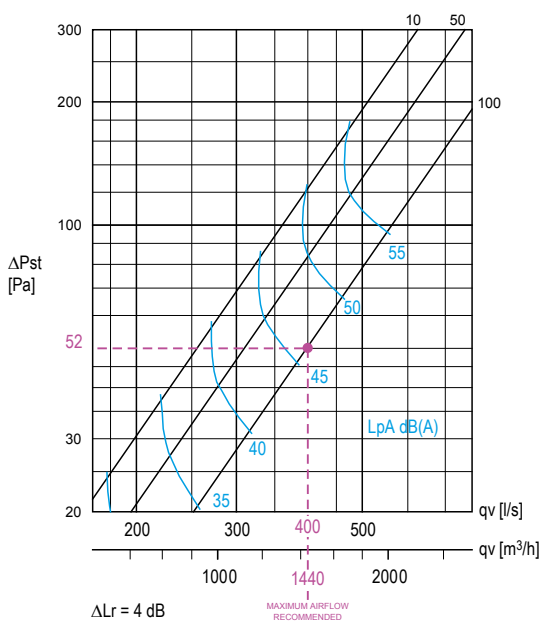
Section 1000 Statisk tryktab og lyddata



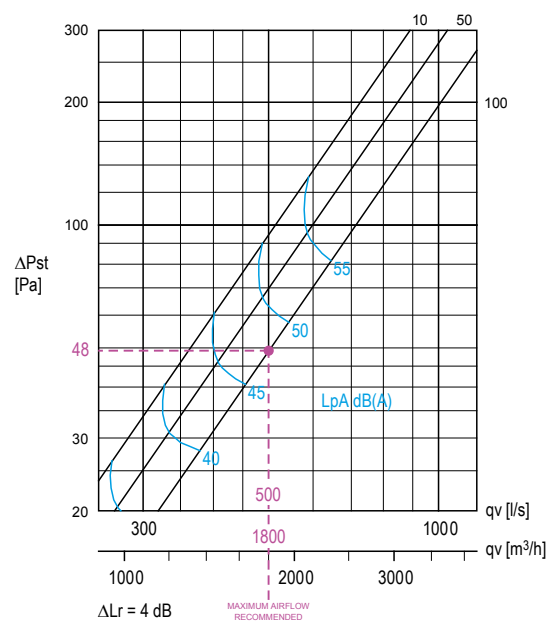
Section 1500 Statisk tryktab og lyddata



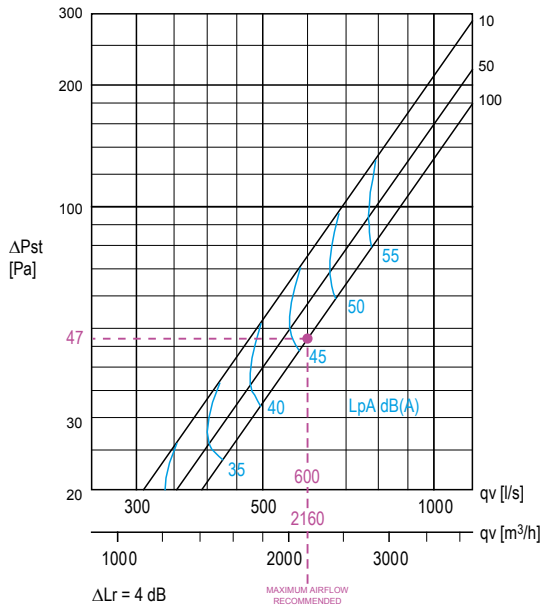
Section 2000 Statisk tryktab og lyddata



Section 2500 Statisk tryktab og lyddata

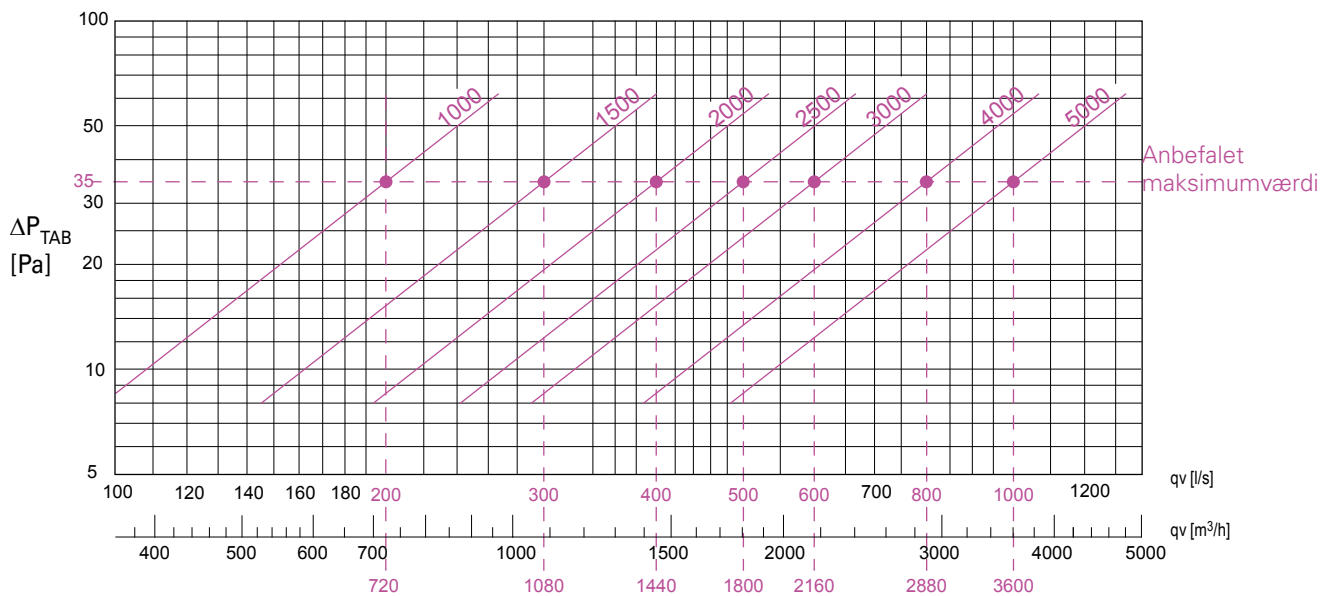


Section 3000 Statisk tryktab og lyddata



Måling af tilluft med T.A.B.™ studse

Anbefalet tryk T.A.B.™ 35 Pa



Måling af tilluft vha. brug af k faktorer

Med T.A.B.™ trykmåling, er det også muligt at kontrollere fraluftsmængden vha. følgende ligning:

$$q_s = k \times \sqrt{\Delta P_{TAB} \text{ [Pa]}}$$

L1 (Modullængde) mm	k faktor [m³/h]	k faktor [l/s]
1000	121,7	33,8
1500	182,6	50,7
2000	243,4	67,6
2500	304,2	84,5
3000	365,1	101,4

Måling af tilluft vha. MSM

Luftmængden reguleres med MSM moduler installeret i hver kanaltilslutning. Luftmængden kan derfor også bestemmes ved at addere luftmængden for hvert MSM modul vha. modstående diagram eller den følgende ligning:

$$q_s \text{ [l/s]} = 51 \times \sqrt{\Delta P_m \text{ [Pa]}}$$

$$q_s \text{ [m³/h]} = 183,6 \times \sqrt{\Delta P_m \text{ [Pa]}}$$

TILLUFT Tryktab, lyddata og luftmængdemåling

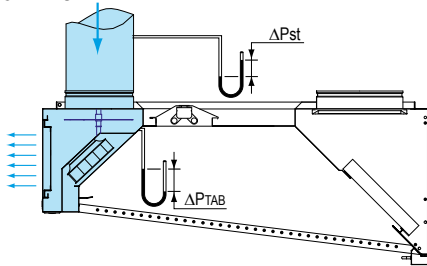
ΔP_{st} = Statisk tryktab i tilluftskammer

ΔP_{TAB} = T.A.B.™ trykmåling af luftmængde

10,50,100 = Spjældåbning i %

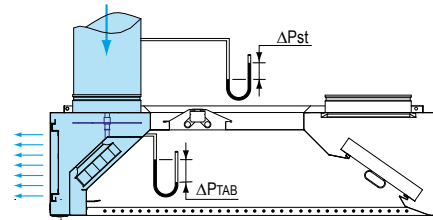
Tilluftskammer

H=400

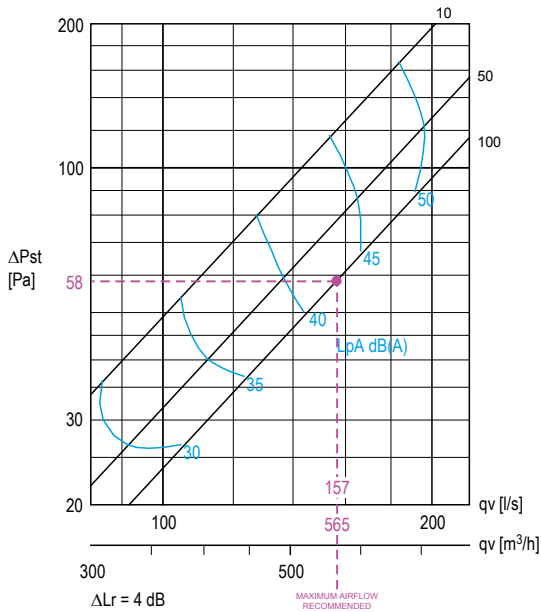


Tilluftskammer

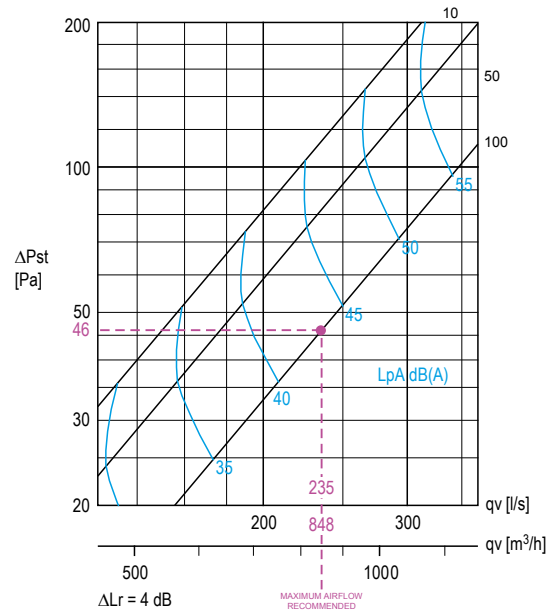
H=400



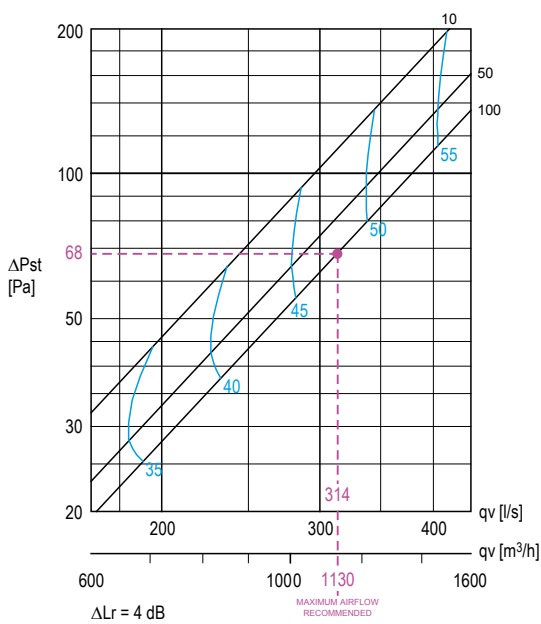
Section 1000 Statisk tryktab og lyddata



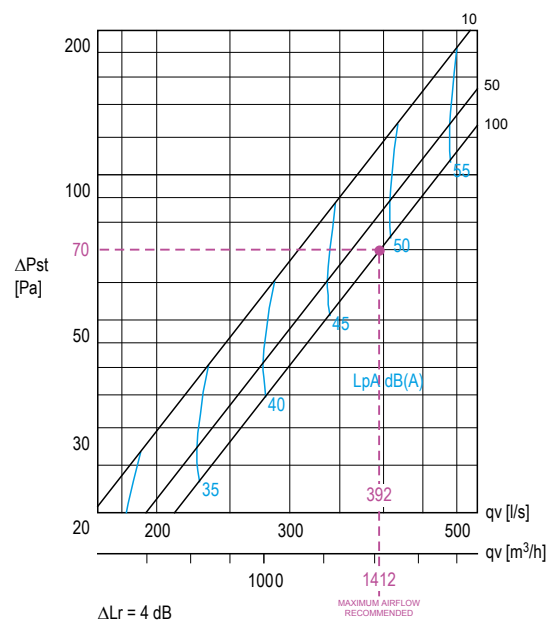
Section 1500 Statisk tryktab og lyddata



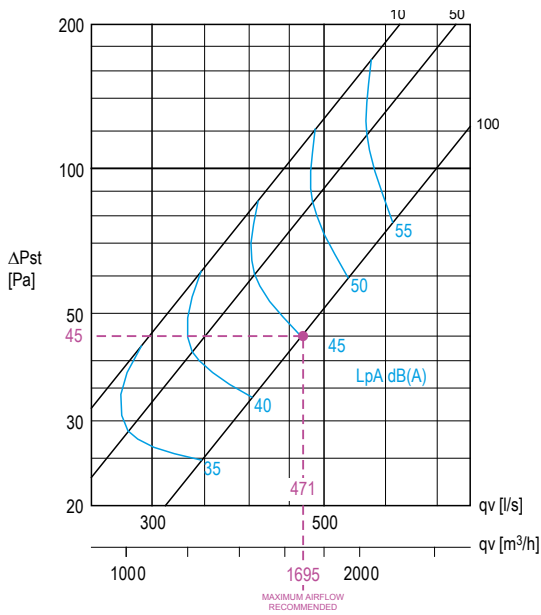
Section 2000 Statisk tryktab og lyddata



Section 2500 Statisk tryktab og lyddata

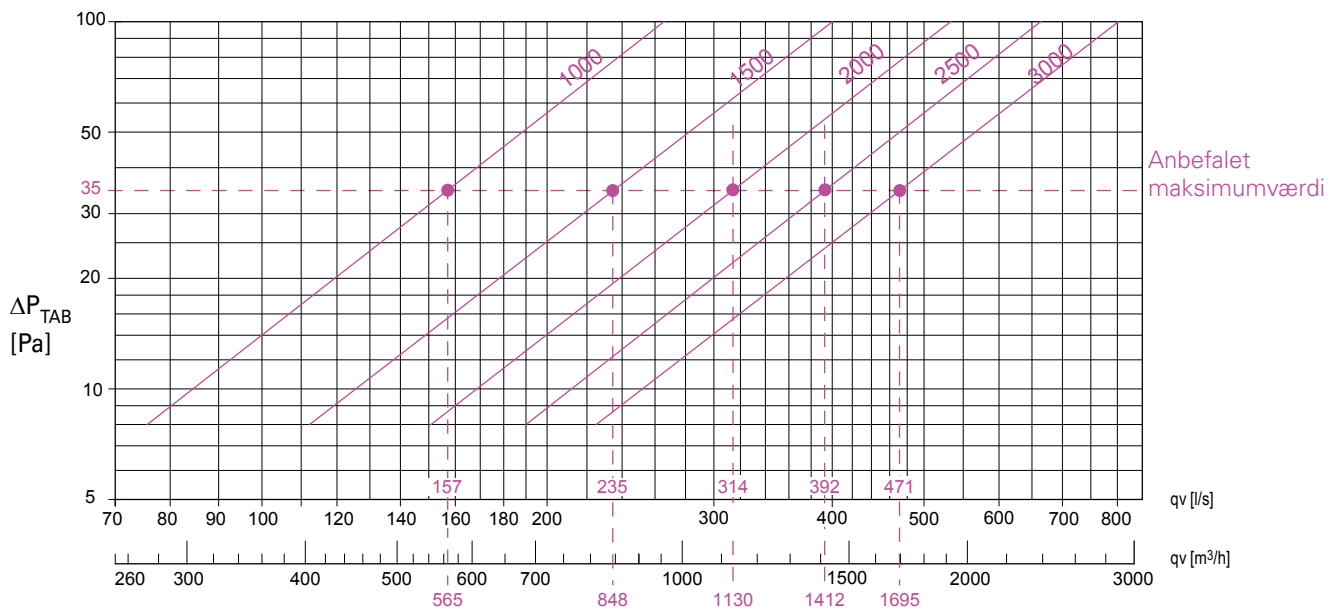


Section 3000 Statisk tryktab og lyddata



Måling af tilluft med T.A.B.™ studse

Anbefalet tryk T.A.B.™ 35 Pa



Måling af tilluft vha. brug af k faktorer

Med T.A.B.™ trykmåling, er det også muligt at kontrollere fraluftsmængden vha. følgende ligning:

$$q_s = k \times \sqrt{\Delta P_{TAB} \text{ [Pa]}}$$

L1 (Modullængde) mm	k faktor [m^3/h]	k faktor [l/s]
1000	95,5	26,5
1500	143,3	39,7
2000	191,0	53,1
2500	238,7	66,3
3000	286,5	79,6

Måling af tilluft vha. MSM

Luftmængden reguleres med MSM moduler installeret i hver kanaltilslutning. Luftmængden kan derfor også bestemmes ved at addere luftmængden for hvert MSM modul vha. modstående diagram eller den følgende ligning:

$$q_s \text{ [l/s]} = 51 \times \sqrt{\Delta P_m \text{ [Pa]}}$$

$$q_s \text{ [m}^3\text{/h]} = 183,6 \times \sqrt{\Delta P_m \text{ [Pa]}}$$

Beskrivelse

Køkkenemhætten skal være fremstillet af 1.0 mm rustfrit stål AISI 304 og skal leveres komplet med Capture Jet™ teknologi, højeffektive multi-cyklonfedtfiltere, trykmålestudse, systemer til regulering af fraluft og tilluft samt et fluoriserende lysarmatur med serviceluge. Størrelsen skal være angivet på tegningerne. Emhætten skal være HACCP certificeret.

Yderkappe

- Yderpanelerne er fremstillet i modulsektioner af rustfri stålplade, AISI 304 og har et børstet satinfinish. Alle de nederste kanter er fuldsvejsede og tætte for at undgå kondensdryp. Alle synlige svejsninger er afgratet og slebet til materialets originale finish.
- De nederste kanter i fraluftskammeret skal være designet aerodynamisk (ingen lige overflader).
- Emhættegavlene skal have dobbelte sider.

Fraluft

- Fraluftsmængden skal være baseret på grundlag af den konvektive varme, som afgives af udstyret under hver emhætte. Der skal forelægge beregninger af den konvektive varme baseret på kraftforbruget for hvert enkelt udstyr, der er i drift.
- Emhætternes installationshøjde skal være i overensstemmelse med de leverede tegninger, da fraluftsmængden ellers vil stige moderat, hvis denne højde øges.
- Kanaltilslutningerne for fraluft skal være forsynet med tætning og et skydespjæld til luftmængderegulering.

Capture Jet™ med Side Jet teknologi

- Emhætten skal være designet med Capture Jet™ teknologi og Side-Jet teknologi for at reducere den krævede fraluftsmængde og for at forbedre indfangningseffektiviteten af forureninger, ikke blot ved emhættens front, men også ved siderne. Samtidig reduceres energiforbruget. Capture Jet™ luften skal tilføres gennem et specielt fordelingspanel og må ikke overskride 5% af den kalkulerede fraluftsmængde. Capture Jet™ fordelingshastigheden skal være minimum 8 m/s. Fordeling gennem spalter eller riste må ikke anvendes.

- Emhætten skal være forsynet med en Capture Jet™ ventilator, som kan levere den nødvendige luftmængde ved det viste statiske tryk. Ventilatoren er indbygget i emhætten ved leveringen. Yderligere tilluftsinstallation til Capture Jet™ systemet er således ikke nødvendig.

Tilluftsboks

- For at reducere den negative indflydelse fra træk på emhættens evne til at indfange forureninger og opretholde et godt og komfortabelt arbejdsmiljø, skal erstatningsluften tilføres rummet med lavest mulige hastighed (mindre end 0.5 m/s). Frontpanelet skal være opbygget med dobbelt perforering for at opnå en perfekt luftfordeling med lav hastighed. Panelet skal være let at demontere for rengøring og vedligehold, og tilluftskammeret skal være isoleret for at undgå risikoen for kondens.
- Kanaltilslutningerne for tilluft skal være forsynet med en pakning og et MSM reguleringsmodul.

Fedtfiltre

- Emhætten skal være forsynet med KSA multi-cyklonfiltre af rustfrit stål. Effektiviteten er 95% for partikler på 10 microns eller større, som testet af et uafhængigt testlaboratorium. Filtret skal være NSF og UL klassificeret. Filtre af baffel eller spaltetype må ikke anvendes.

TAB målestudser og luftmængderegulering

- Luftmængderne måles via de integrerede TAB målestudse i emhætten. Luftmængderne bestemmes vha. tryk og flowdiagrammer leveret af Halton.

Lysarmaturer

- Hver emhætte skal have et fluoriserende lysarmatur, der giver omkring 500 lux ved arbejdsfladen på kogeapparaterne. Lysarmaturet er beskyttet af en luge i rustfrit stål med valsefræset finish og en lysdiffusor af glas (glassets varmetolerance skal være -40 to 300 °C). Lugen skal være hængslet og holdt i stilling med skruer.

Brandbeskyttelsessystem

- Køkkenemhættens brandslukningssystem skal beskytte emhætten imod fedtbrande via et komplet automatisk brandkontrollsystem af den våde kemiske type. Brandbeskyttelsessystemet skal være i stand til at opdage brand i emhætte, kanal eller overfladeudstyr og skal automatisk fordele brandslukningsvædske til plenumkamre, fraluftstilslutninger og områder med køkkenudstyr for at eliminere mulighederne for genantændelse eller ny brand.

Type: KVF Fabrikant: Halton

Produkt kode

SAP produkt kode KVF_3

WE = Lukkede gavle 2 = 2 vægge
 R = Højre sidevæg
 L = Venstre sidevæg
 N = Ingen væg

L = Længde
 Hvis WE = N L = 1000, 1050,.....3000
 Hvis WE = R eller L L = 1050, 1100,.....3050
 Hvis WE = 2 L = 1100, 1150,.....3100

B = Bredde
 Hvis LF = T5 eller T8 B = 1200,1250,.....1700
 Hvis LF = N B = 1000,1050,.....1700

H = Højde 555-555
 400-400
 555-400

LF = Lysarmatur T5
 T8
 N = Nej

LC = Lys farve 830
 840
 930
 940

NB = Antal blindfiltre
 NB = 0,1,2,3,4,5,6

EC = Antal fraluftstilslutninger
 1 = 1 tilslutning
 2 = 2 tilslutninger
 3 = 3 tilslutninger
 N = ingen tilslutning

ED = Fraluftsspjæld 1 = Ja
 N = Nej

SC = Antal tilluftstilslutninger

1 = 1 tilslutning
 2 = 2 tilslutninger
 3 = 3 tilslutninger
 4 = 4 tilslutninger
 N = ingen tilslutning

SD = Tilluftsspjæld Y = Ja
 N = Nej

CJ = Capture Jet™ teknologi varianter
 1 = CJ ventilator + tilslutningskammer + rist
 2 = CJ ventilator + tilslutningskammer + tilslutning
 Ø160
 3 = Kun CJ ventilator (intet tilslutningskammer)
 4 = tilslutning Ø160 + tilslutningskammer (ingen CJ ventilator)
 5 = Ingen (ingen CJ ventilator, intet tilslutningskammer...)

CD = Afløbshane D = Afløbshane
 C = Drypbakke

HS = Ophængningssystem S = Standard
 U = U profil

M=Materiale AS = Helt i rustfrit stål
 AT = Helt i rustfrit stål 1,2 mm
 CS = Standard
 CT = Standard 1,2 mm

Underprodukt KB (inddækningsplade)
 KI (udfyldningspaneler)

Kodeeksempel
 KVF/N-1000-1000-555, LF=T5, LC=830, NB=0, EC=N,
 ED=N, SC=N, SD=N, CJ=3, CD=D, HS=S, MA=CS,
 ZT=N



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Nydamsvej 41, 8362 Hørning

Tel. +45 86 922 855

Fax +45 86 922 837

www.halton.dk

Halton Foodservice International

France

Halton SAS

Technoparc Futura

BP 102

62402 Béthune Cedex

Tel. +33 (0)1 80 51 64 00

Fax +33 (0)3 21 64 55 10

foodservice@halton.fr

www.halton.fr

Germany

Halton Foodservice GmbH

Tiroler Str. 60

83242 Reit im Winkl

Tel. +49 8640 8080

Fax +49 8640 80888

info.de@halton.com

www.halton.de

USA

Halton Co.

101 Industrial Drive

Scottsville, KY 42164

Tel. +1 270 2375600

Fax + 1 270 2375700

info@haltoncompany.com

www.haltoncompany.com

Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd

E-14, Jalan Multimedia 7/AG

City Park, i-City

40000 Shah Alam, Selangor

Malaysia

Tel. +60 3 3258 3600

Fax +60 3 3258 3699

sales@halton.com.my

www.halton.com

United Kingdom

Halton Foodservice Ltd

11 Laker Road

Airport Industrial Estate

Rochester, Kent ME1 3QX

Tel. +44 1634 666 111

Fax +44 1634 666 333

foodservice@halton.co.uk

www.halton.co.uk

Japan

Halton Co. Ltd.

Hatagaya ART-II 2F

1-20-11 Hatagaya

Shibuya-ku

Tokyo 151-0072

Tel. + 81 3 6804 7297

Fax + 81 3 6804 7298

salestech.jp@halton.com

www.halton.jp

Canada

Halton Indoor Climate

Systems, Ltd.

1021 Brevik Place

Mississauga, Ontario

L4W 3R7

Tel. + 905 624 0301

Fax + 905 624 5547

info@haltoncanada.com

www.haltoncanada.com

Middle-East

Halton Middle-East

P.O. Box 18116

Dubai

United Arab Emirates

Tel. + 971 (0)4 883 7215

Fax + 971 (0)4 883 7216

sales@halton.ae

www.halton.com

Da firmaet har en politik om løbende produktudvikling forbeholder vi os derfor retten til ændringer i design og specifikationer uden yderligere varsel. For mere information, venligst kontakt nærmeste Halton agentur. Findes på: www.halton.com/locations