



konstrukcja:

Wentylator promieniowy przeznaczony głównie do stosowania w wyciągach kuchennych. Obudowa wykonana z galwanizowanej blachy stalowej, izolowana termicznie i akustycznie wełną mineralną o grubości 40mm, posiada łatwo otwierane drzwi inspekcyjne, na których zamontowany jest układ silnik-wirnik, co pozwala na czyszczenie wnętrza wentylatora przy użyciu urządzeń myjących parą pod ciśnieniem. Obudowa została zaprojektowana tak, aby ułatwić odprowadzanie tłuszczu z wnętrza wentylatora poprzez odpływ drenazowy 3/4" (pod warunkiem instalacji wentylatora wylotem w górę). W komplecie dostarczane są gumowe wibroizolatory oraz szyny wspornikowe ułatwiające montaż na konsoli wsporczej.

wirnik:

Wyważany dynamicznie wirnik typu B. Łopatki pochylone do tyłu wykonane z ocynkowanej galwanicznie blachy stalowej. Kształt łopatek zapewnia brak wrażliwości na osadzający się tłuszcz, który nie ma wpływu na parametry pracy wentylatora. Poza tym wirnik z łopatkami pochylonymi do tyłu ma wyższą sprawność niż wirniki z łopatkami pochylonymi do przodu o zbliżonych parametrach pracy. Dzięki temu pobór mocy jest mniejszy.

napęd i sterowanie:

Jednofazowy asynchroniczny silnik elektryczny (230V, 50Hz) z wbudowaną w puszkę przyłączeniową przetwornicą częstotliwości. Silniki posiadają zintegrowane zabezpieczenie termiczne i są przystosowane do napięciowej regulacji prędkości obrotowej w pełnym zakresie. Stopień ochrony IP54, klasa izolacji F. Konstrukcja wentylatora zapewnia całkowite odizolowanie silnika od strumienia przepływu zanieczyszczonego powietrza. Dzięki zastosowaniu układu kontroli stałego ciśnienia (dostępnego jako wyposażenie dodatkowe) możliwe jest podłączenie do jednego wentylatora kilku różnych stanowisk w taki sposób, by bez względu na to, czy działają wszystkie stanowiska, czy tylko wybrane, zawsze osiągały stałe parametry pracy.

maksymalna temperatura pracy:

temperatura otoczenia: 40°C
temperatura medium: 120°C

zastosowanie:

Efektywny odciąg oparów z kuchni przemysłowych w obiektach gastronomicznych. Możliwość zastosowania w dowolnej instalacji odciągowej wymagającej odprowadzania skroplin lub okresowego czyszczenia komory wirnika (np. masarnie, zakłady przetwórstwa spożywczego, stanowiska czyszczenia parą, itp.)

COOKVENT.F

120°C

Wysoko-temperaturowy

Wentylator przystosowany do wyciągu medium o temperaturze do 120°C w warunkach pracy ciągłej.

100% higieny



Łatwa w czyszczeniu konstrukcja, specjalnie zaprojektowany wirnik oraz drenaż w dolnej części obudowy sprawiają, że tłuszcz nie gromadzi się wewnątrz wentylatora a występujący tłusty osad łatwo można zmyć ciśnieniową myjką.

100% wygody



Wysokowydajny wirnik oraz wibroizolatory zapewniają komfortową pracę przy relatywnie niskim poziomie hałasu, a ergonomiczne uchwyty i doskonale wyważone uchylne drzwi sprawiają, że konserwacja zajmuje minimum czasu.

100% kontroli



Dzięki zintegrowanemu falownikowi oraz zastosowaniu dodatkowego układu kontroli ciśnienia wentylator sam dostosuje się do zmiennych warunków pracy pozwalając kucharzowi skupić się na smaku potraw.

CON P1000

Moduł kontroli stałego ciśnienia.

Dzięki układowi kontroli stałego ciśnienia wentylator może obsługiwać kilka stanowisk wyciągu powietrza jednocześnie, przy niezmiennych parametrach pracy.

BDT

Panel zdalnego sterowania.

Pracę wentylatora można sterować zdalnie i automatycznie przy zastosowaniu panelu BDT, oraz modułu CON P1000. Panel umożliwia kontrolę pracy wentylatora w oparciu o odczyty układu kontroli stałego ciśnienia.

Wyposażenie



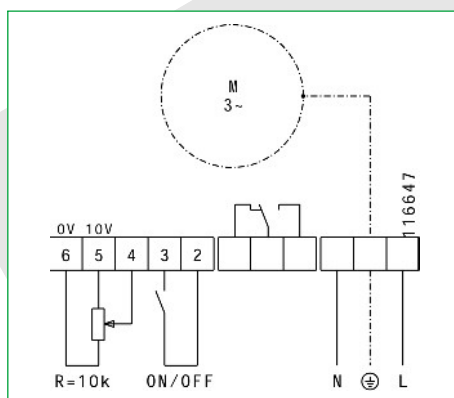
WKS

konsola
str. nr 224



WSH

osłona silnika
str. nr 224



dane techniczne

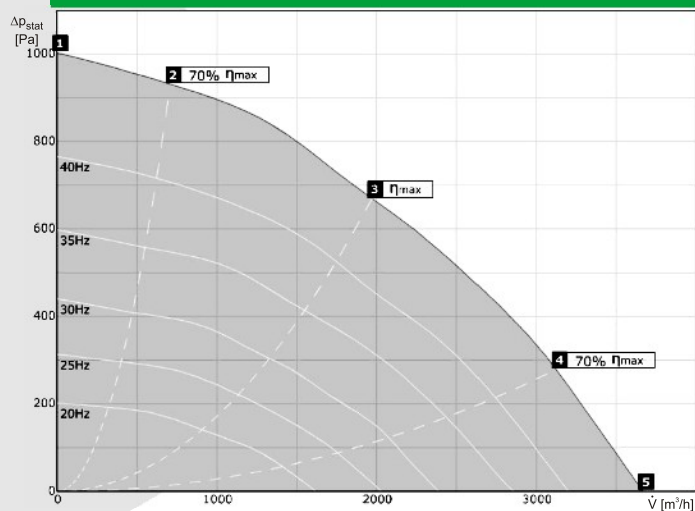
Typ	\dot{V}_{max} [m³/h]	Δp_{max} [Pa]	P _{max} [W]	U [V]	I _{max} [A]	RPM _{max} [1/min]	L _{WA} [dB(A)]	L _{PA} [dB(A)]	m [kg]	nr katalogowy
COOKVENT.F 250/2700	2700	965	690	230	3,3	2940	66	43	40	11205600
COOKVENT.F 315/3700	3670	1000	830	230	3,9	2660	67	44	50	11206100
COOKVENT.F 355/5900	5890	760	1260	230	5,9	1600	62	39	63	11206400
COOKVENT.F 400/6700	6740	610	1090	230	5,2	1300	66	43	70	11206700

charakterystyki pracy

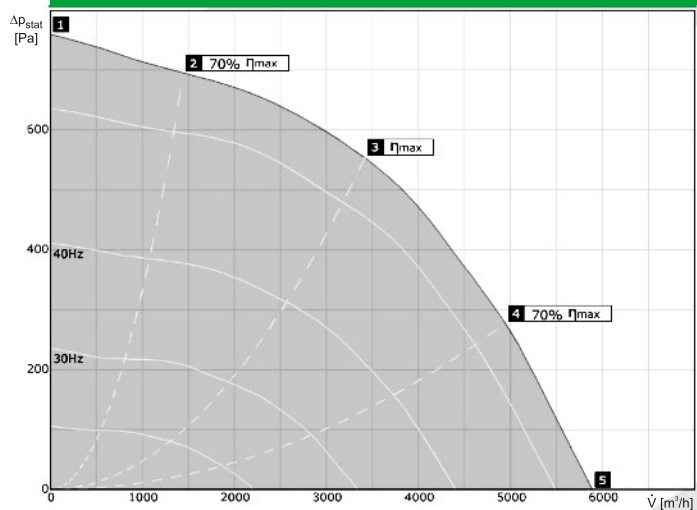
COOKVENT.F 250/2700



COOKVENT.F 315/3700



COOKVENT.F 355/5900



COOKVENT.F 400/6700

