



Katalog izdelka

## Kuhinjske nape

KHE, KHI, KHC

Ventilacija kuhinj

Verzija 2.0.3  
Datum: 28.09.2022

# NAČINI KUHINJSKE VENTILACIJE

Prezračevalni in klimatski sistemi so potrebni v komercialnih kuhinjah zaradi:

- Zrak je onesnažen zaradi vonjav, delcev maščobe in plinov, kot produktov kuhanja
- Upoštevati je treba higienske zahteve kakovosti zraka v prostoru
- Toplota v veliki meri nastane zaradi konvekcije in sevanja
- Vлага nastane s pripravo obrokov in pranjem
- V prostorih je treba obnoviti zrak tako, da ga zamenjamo z zunanjim in na ta način zagotovimo udobje v prostoru ali določene temperature v prostoru

Za izpolnitev teh nalog se uporabljajo sistemi za dovod in odvod zraka, ki se montirajo v kuhinjskih prostorih in bi se na ta način preprečilo neprijetne vonjave, onesnažen zrak in vlage ter preprečilo poškodbe prostorov, ki niso del kuhinjskega prostora. Preprečiti je potrebno tudi, da zrak, ki se smatra umazaniam prehaja v prostore kuhinje. Posebno pozornost je treba nameniti ločevanju maščob iz izpušnega zraka. V želji, da bi zmanjšali potrebne količine zraka je potrebno namestiti naprave, ki oddajajo toploto neprekinjeno v sestavljenih blokih ali vzdolž površin, ki tvorijo meje prostora. Če odvodni zrak pride v neposreden stik s konstrukcijo stavbe je potrebno zagotoviti, da ne poškoduje konstrukcije stavbe in ne pride do trajne kondenzacije.

## Izračun potrebne količine zraka

Količina zraka, ki je potrebna za prezračevanje kuhinje je odvisna od velikosti in vrste kuhinje, kuhinjskih aparatov in aparatov za pripravo hrane.

Tabela 1 prikazuje približne količine pretoka zraka (v m<sup>3</sup>/h na m<sup>2</sup> kuhinjske površine). Količine se nanašajo na temperaturno razliko 8K med zrakom v kuhinji in dovodnim zrakom.

Tip kuhinje	Pretok zraka po površini kuhinje [m <sup>3</sup> /h * m <sup>2</sup> ]	Skliučujoč na dele kuhinje			
		Kuhanje [m <sup>3</sup> /h * m <sup>2</sup> ]	Žar [m <sup>3</sup> /h * m <sup>2</sup> ]	Pranje posode [m <sup>3</sup> /h * m <sup>2</sup> ]	Pomožni prostori [m <sup>3</sup> /h * m <sup>2</sup> ]
Buffet	80	-	120	-	-
Gostilne, bari	60	105	120	120	45
Kantine Javne kuhinje	90	105	120	120	45
Bolnišnične kuhinje	90	105	120	150	45
Priprava hrane	80	105	120	120	60
Ladijske kuhinje	90	120	120	-	60

Tabela 1: Odvodi zraka glede na kuhinjsko površino

Upoštevati je treba zasnovo prezračevalnega sistema v kuhinji:

- količina odvedenega zraka mora biti nekoliko večja (5%) kakor
- količina dovodnega zraka, da se prepreči širjenje kuhinjskih vonjav v sosednje prostore
- odpiranje pokrova kotla za kuhanje lahko usmeri tok pare v napačno smer zato je priporočljivo povečanje dimenzije nape

Zaradi popolnoma praktičnih razlogov za doseg zahtevanega odvoda zraka onesnaženega s hlapi, dimom ali vonjavami je priporočljivo izvesti zasnovo prezračevanja v kuhinji navedenimi v tem priročniku. V kolikor bi se upoštevalo bistveno manjše načrtovane količine hitrost odvedenega zraka ne bi zadostovala zlasti v primeru močnejšega pretoka zraka nad kuhinjsko delovno površino. Zahtevano hitrost pretoka zraka je mogoče izračunati z dvema izrazoma (po Recknaglu /Sprenger):

$$V = 2 \cdot O \cdot x \cdot v_x \text{ [m}^3\text{/s]} \text{ or } V = 1.4 \cdot O \cdot x \cdot v_m \text{ [m}^3\text{/s]}$$

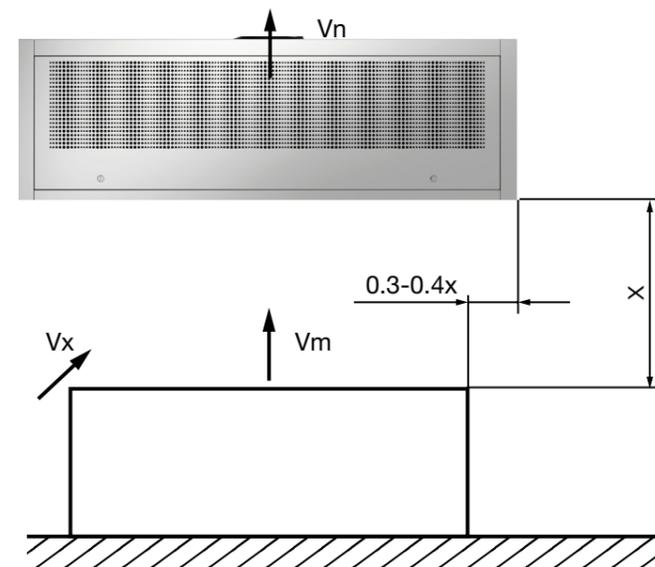
O- Obseg nape [m]

v<sub>x</sub> - Hitrost zraka na zunanjem robu delovne površine [m/s]

x - Razdalja med delovno površino in napo [m]

v<sub>N</sub> - Hitrost zraka na vhodu v napo [m/s]

v<sub>m</sub> - Srednja hitrost zraka med napo in delovno površino [m/s]



Risba 1. Fizikalne vrednosti za preračun zraka

Empirične vrednosti pretoka v<sub>x</sub> in v<sub>m</sub> [m/s]:

- Zrak v mirovanju  $v_x = 0.10 - 0.15;$   
 $v_m = 0.2 - 0.3$

- S slabšim povprečnim pretokom  $v_x = 0.15 - 0.30;$   
 $v_m = 0.3 - 0.4$

- Z močnim povprečnim pretokom  $v_x = 0.20 - 0.40;$   
 $v_m = 0.4 - 0.5$

Pretok v<sub>N</sub> [m/s] empirične vrednosti:

- prost dostop zraka s 4 strani v<sub>N</sub> = 0.9 - 1.2
- prost dostop zraka s 3 strani v<sub>N</sub> = 0.8 - 1.1
- prost dostop zraka s 2 strani v<sub>N</sub> = 0.7 - 0.9
- prost dostop zraka s 4 strani v<sub>N</sub> = 0.5 - 0.8

## Obremenitev s toploto in vlago

V kuhinjah se pojavljajo območja z različnimi obremenitvami onesnaževanje. Skupna emisija toplote poteka neposredno zaradi konvekcijskega sevanja in latentno zaradi nastajanja pare in drugih plinastih sestavin. Za območja z intenzivnimi prezračevanjem so značilne visoke površinske temperature. To vključuje pripravljalne prostore z žarom, ploščami za žar, ponve, pečice itd.

Skoraj vedno se pojavijo tuje snovi v zraku, ko se hrana segreje. Na vrsto in količino še posebej vpliva količina maščobe in temperature, posledična piroliza pa je lahko škodljiva za zdravje. To še posebej vključuje kratko veržne aldehide, kot npr formaldehid, acetaldehid, tr-2 heksenal in akrolein, kot tudi zelo hlapni nitrozamini in policiklični aromatski ogljikovodiki (npr. benzo-a-piren). Izračun potrebne hitrosti pretoka zraka glede na toplotno bilanco v prostoru / kuhinji temelji (v skladu z VDI 2052, E 3,81) glede na temperaturno razliko od Δt = 8K (po Recknaglu / Sprengerju):

$$\dot{V} = \frac{\sum (P_i \cdot \Psi_i \cdot \eta_i) \cdot \phi \cdot 3600}{\rho \cdot c_p \cdot (t_p - t_z)} \text{ [m}^3\text{/s]}$$

v - potreben pretok zraka [m<sup>3</sup>/h]

P<sub>i</sub> - izhodna moč posamičnega kuhinjskega aparata [kW]

Ψ<sub>i</sub> - oddana toplota po 1kW vgrajenega kuhinjskega aparata na izhodu [kJ/kW]

η<sub>i</sub> - učinkovitost kuhinjskega aparata, običajno 0,8

ρ - gostota zraka 1.2 kg/m<sup>3</sup>

c<sub>p</sub> - temperaturna razlika zraka [kJ/kgK]

Δt<sub>z</sub> - temperaturna razlika zraka (t<sub>p</sub>-t<sub>z</sub>) [K]

t<sub>p</sub> - temperatura zraka v prostoru

t<sub>z</sub> - temperatura dovedenega zraka

φ - faktor istočasnega delovanja naprav:

- za male kuhinje: 0.8 - 1.0

- za kuhinje srednje velikosti: 0.5 - 0.8

- za velike kuhinje: 0.5 - 0.8

Preračun potrebnega pretoka zraka za odklanjanje latentne vlage:

$$\dot{V} = \frac{\sum (P_i \cdot D_i \cdot \eta_i)}{(x_p - x_z) \cdot \rho}$$

D<sub>i</sub> - Izparevanje (vlaga) količine po 1kW vgrajenega odvoda kuhinjskih naprav [g/h \*kW]

x<sub>p</sub> - Vsečina pare zraka v prostoru [g/kg]

x<sub>z</sub> - Vsečina pare dovedenega zraka [g/kg]

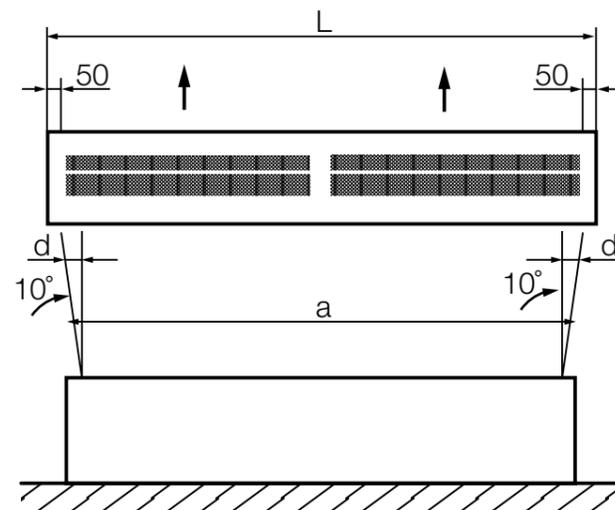
x<sub>z</sub> - Vapor content of supply air [g/kg]

- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

## NAČINI DELOVANJA

## Velikost nape

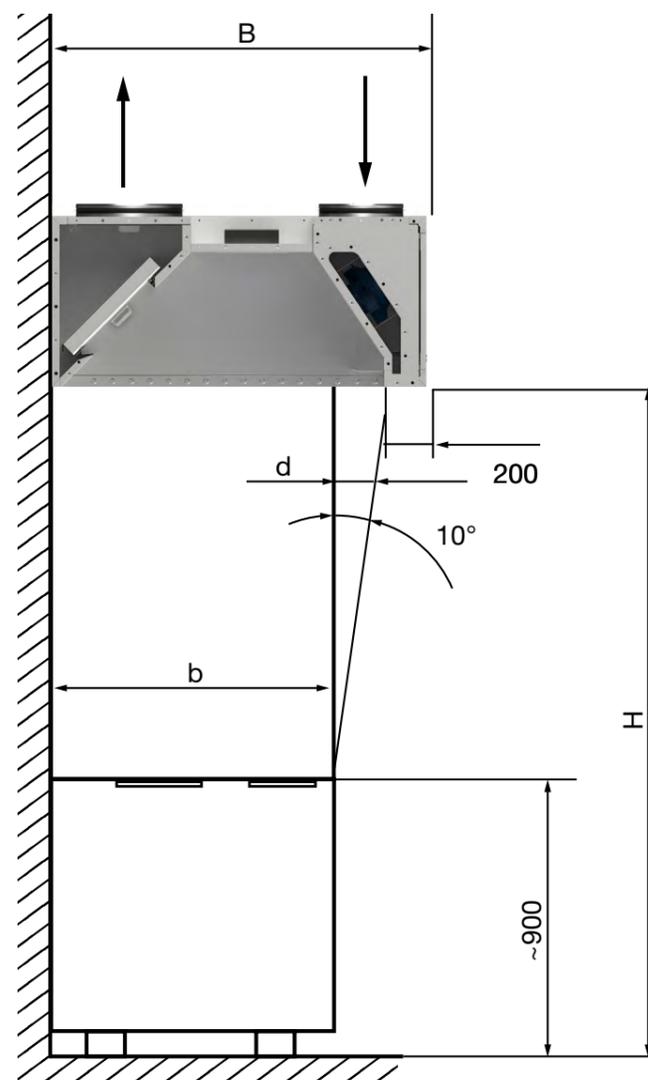
Velikost nape je določena z velikostjo (dimenzijami) kuhinjskih aparatov iz katerih se odvaja onesnažen zrak. Na primer, če napa visi nad pečico s predali so mere nape definirane ob upoštevanju tlorisa peči z odprtimi predali. Ko so enkrat definirane ali izračunane dimenzije določene vrste nape, mora biti tipična velikost nape izbrana skladno s tehničnimi podatki navedenimi v temu priločniku. Če se izračunana vrednost razlikuje od tipičnih dimenzij navedenih v tabeli je treba izbrati večjo vrednost / dimenzijo, še posebej, če gre za širino nape.



Nape nameščene na višini  $H = 2,1$  m od tal morajo imeti ob robu kuhinjske nape tloriš večji od delovne površine za dimenzijo  $d = 100$  mm. Če je napa na višini  $H > 2,1$  m potem je ključni parameter kot  $10^\circ$ , ki določa ustrezno vrednost presežka "d" (glej sliko spodaj). Glede varčne nape je treba širino nape še povečati za širino zunanjega neaktivnega roba, to je za 200 mm za stenske nape in 250 mm za stropne nape. Treba je opozoriti, da ko odprete pokrove kotla ali oprane posode lahko delujejo kot usmerjevalne plošče. Oblaki pare, ki se sprostijo iz teh naprav lahko zahtevajo višjo vrednost minimalne presežne vrednosti "d".

## Priporočene minimalne dimenzije nape

H = 2100mm	H > 2100mm
<b>KONVEKCIONALNE ZIDNE NAPE</b> W= b+d+50 = b+150 L= a+2d+100 = a+300	<b>KONVEKCIONALNE ZIDNE NAPE</b> W= b+d+50 L= a+2d+100
<b>STROPNE NAPE</b> W= b+2d+100= b+300 L= a+2d+100 = a+300	<b>STROPNE NAPE</b> W= b+2d+100 L= a+2d+100
<b>INDUKCIJSKE ZIDNE NAPE</b> W= b+d+125 = b+225 L= a+2d+100 = a+300	<b>INDUKCIJSKE ZIDNE NAPE</b> W= b+d+125 L= a+2d+100
<b>STROPNE NAPE</b> W= b+2d+2·125=b+450 L= a+2d+100 = a+300	<b>STROPNE NAPE</b> W=b+2d+2·125 L= a+2d+100



## Dimenzija d za $H > 2100$ mm

H [mm]	d [mm]
2150	220
2200	230
2250	240
2300	250
2350	260
2400	265

### Primer 1:

Vhodni podatki:

- dimenzija delovnega prostora  $a \times b = 2100 \times 900$
- višina spodnjega roba nape  $H = 2,1$  m

Pričakuje se:

- velikost konvekcionalne zidne nape
- velikost indukcijske zidne nape

Rešitev:

- **Konvekcionalna zidna napa**

$$W = b + d + 50 = 900 + 100 + 50 = 1050 \quad W = 1100$$

$$L = a + 2d + 100 = 2100 + 2 \cdot 100 + 100 = 2400 \quad L = 2500$$

Oznaka za naročilo:

**KHE 2500 x 1100 x 400 - W**

- **Indukcijska zidna napa**

$$W = b + d + 125 = 900 + 100 + 125 = 1125 \quad W = 1300$$

$$L = a + 2d + 100 = 2100 + 2 \cdot 100 + 100 = 2400 \quad L = 2500$$

Oznaka za naročilo:

**KHI 2500 x 1300 x 550 - W**

### Primer 2:

Vhodni podatki:

- dimenzije delovnega prostora  $a \times b = 2100 \times 900$
- višina spodnjega roba nape  $H = 2,3$  m
- ( $d = 1,4 \text{ m} \cdot \tan(10^\circ) = 1,4 \cdot 84 = 118$ )

Pričakuje se:

- velikost konvekcionalne zidne nape
- velikost indukcijske zidne nape

Rešitev:

- **Konvekcionalna zidna napa**

$$W = b + d + 50 = 900 + 118 + 50 = 1068 \quad W = 1100$$

$$L = a + 2d = 2100 + 2 \cdot 118 + 100 = 2436 \quad L = 2500$$

Oznaka za naročilo:

**KHE 2500 x 12100 x 400 - W**

- **Indukcijska zidna napa**

$$W = b + d + 125 = 900 + 118 + 125 = 1143 \quad W = 1300$$

$$L = a + 2d + 100 = 2100 + 2 \cdot 118 + 100 = 2436 \quad L = 2500$$

Oznaka za naročilo:

**KHI 2500 x 1300 x 550 - W**

- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



NAČINI DELOVANJA

ODDELEK KUHINJE	VRSTA NAPRAVE ZA KUHINJO	ELEKTRIČNE NAPRAVE				PLINSKE NAPRAVE			
		Normalno delovanje <sup>a</sup>		Omejeno delovanje <sup>b</sup>		Normalno delovanje <sup>a</sup>		Omejeno delovanje <sup>b</sup>	
		Toplotna razpršitev	Izhod pare	Toplotna razpršitev	Izhod pare	Toplotna razpršitev	Izhod pare	Toplotna razpršitev	Izhod pare
		W/kW	g/(kW)	W/kW	g/(kW)	W/kW	g/(kW)	W/kW	g/(kW)
VRENJE, PARENJE I KUHANJE	- kuhinjski pripomočki in avtomatski pripomočki za kuhanje	35	441	25	118	100	441	75	118
	- kotli pod pritiskom	40	15	-	-	-	-	-	-
	- omare s toplim zrakom	25	294	25	0	-	-	-	-
	- parne omare	25	294	25	0	-	-	-	-
PEČENJE GRILL PRAŽENJE	- kombinirane pečice	120	265	70	147	150	265	85	147
	- posode za obračanje	450	588	250	220	450	630	450	368
	- požarne plošče in žari	330	588	200	175	350	588	250	220
	- jedinice za roštilj/ salamander	800	257	700	257	720	294	720	294
	- pečica	350	235	250	235	350	294	250	294
	- naprave za vroči zrak	70	220	40	88	100	220	50	147
	- avtomatski pekači	250	338	250	338	-	-	-	-
	- stroji za pripravo omak	150	235	110	235	-	-	-	-
	- cvrtniki	90	1030	-	-	90	1030	-	-
	- avtomatski tunelski cvrtniki <sup>c</sup>	50	147	-	-	-	-	-	-
	- avtomatski tunelski cvrtniki <sup>d</sup>	50	808	-	-	-	-	-	-
	- indukcijska kuhalna plošča	70	41	35	74	-	-	-	-
	- keramična plošča	200	118	100	74	200	118	1120	94
	- wok	70	41	-	-	450	630	-	-
Več namensko področje za: - PEČENJE - ODTAJEVANJE - VZDRŽEVANJE TEMPERATURE - HLAJENJE - PRIPRAVA OBROKOV - PREVOZ OBROKOV	- štedilniki <sup>e</sup>	200	118	100	74	250	147	150	118
	- plinski gorilniki	200	220	150	147	250	265	200	176
	- mikrovalovne pečice	50	15	-	-	-	-	-	-
	- mesta za pranje	125	194	-	-	195	323	-	-
IZDAJA HRANE	- ogrevan pult/vitrina	350	-	-	-	350	-	-	-
	- hladilniki	700	-	-	-	-	-	-	-
	- kuhinjski aparati	300	-	-	-	-	-	-	-
	- transportne naprave <sup>f</sup>	1000	-	-	-	-	-	-	-
IZDAJA HRANE	- postrežba toplih obrokov	125	-	-	-	-	-	-	-
	- postrežba hladnih obrokov	700	-	-	-	-	-	-	-
	- razdelitev hrane	300	-	-	-	-	-	-	-
	- pipe za pijačo	100	-	-	-	-	-	-	-

<sup>a</sup> Normalno delovanje: sočasna, pravilna uporaba več naprav za cvrtje, žar, pečenje, kuhanje, žarjenje.

<sup>b</sup> Omejeno delovanje: v obdobjih zmanjšane aktivnosti z delno uporabo kuhalnih naprav, kuhanjem v pari, odmrzovanjem, ponovnim segrevanjem, zadrževanjem toplote, kuhanjem pri nizki temperaturi in podobno.

<sup>c</sup> Z vgrajenim odstranjevalcem

<sup>d</sup> Brez vgrajenega odstranjevalca

<sup>e</sup> Pomnoženo s faktorjem za kuhinjske plošče: - Faktor električnega štedilnika (Trdna kuhalna plošča: 1, Keramična kuhalna plošča: 1, Indukcijska kuhalna plošča: 0,35, Jeklena plošča z veliko površino: 1,3)

- Faktor za plinske kuhalne plošče (odprt prostor za kuhanje: 1, sijajna kuhalna plošča: 1,2, keramična kuhalna plošča: 0,8)

<sup>f</sup> Celotna proizvodnja se oddaja v prostor kot toplota.

- Načini delovanja
- Vrste kuhinjskih nap
- Oznaka za naročilo
- Vgradnja
- Tabele padcev tlaka
- Dodatna oprema
- Vzdrževanje

## NAČINI DELOVANJA

### Opombe za posebne naprave

- K = polkroglasti lonec, izračunan kot kuhalna točka (npr. indukcijski wok, nazivna poraba x vrednost iz tabele x faktor kuhinjske plošče)
  - Kuhalnik za testenine, šteje kot ponev za kuhanje
  - Express lonec (braiser), šteje kot lonec pod pritiskom ali kjer se nenehno uporablja za hitro cvrtje, šteje kot nagibna ponev
  - Piščančji žar, izračunan kot salamander ali kombinirane pečice
  - Vrtljiv žar, šteje kot ponev ali ponev.
  - Kontaktni žar, šteje kot ponev Nabolado za peko, odprto, je izračunano kot kombinacija pečic ali glede na proizvajalca.
- OPOMBA 1** Za izračun toplotnega toka zraka v ohišju bo uporabljena povprečna višina hd testerja. (glej sliko 3).
- OPOMBA 2** Opremo z večjo porabo energije med zagonom je mogoče izračunati z vrednostjo za normalno delovanje.

## Hitrost zraka in zvočna izolacija

Omejitev hitrosti zraka v območju udobja so odvisne od temperature zraka v prostoru, turbulence toka, stopnja aktivnosti ter toplotne odpornosti oblačil (glej DIN 1946-2). Omejitve navedene v standardu je treba ohraniti do obsega hitrosti toka glede na površino 35 m<sup>3</sup>/(m<sup>2</sup> h).

Raven zvočnega tlaka A, ki ga oddaja prezračevalni in klimatski sistem mora biti omejen na 50 dB do 60 dB, merjeno na višini 1,7 m nad tlemi (glej VDI 2080). Priporočena je najvišja raven zvočnega tlaka A 50 dB, kjer je dostava hrane.

Za komarnike ne sme preseči vrednosti 65 dB.

Raven hrupa in pretok je treba pri načrtovanju prezračevanja optimizirati, zlasti za zmanjšanje ukrepov za absorpcijo zvoka v odvedenem zraku. To tudi pomeni, da je raven zvočne moči odvodnega ventilatorja čim manjša. Površine, ki absorbirajo zvok se lahko v prostoru uporabljajo tudi kot dodatna zvočna izolacija, vendar mora biti v skladu s higienskimi zahtevami.

Dovoljene ravni zvočnega tlaka v drugih delih stavbe se ne smejo preseči z prezračevanjem kuhinje. Če različni deli kuhinje zahtevajo različne ravni higienskih zahtev se to lahko uredi z ustreznimi pretoki zraka v prostoru. Skupni pretoki zraka (dovod in odvod zrak) morajo biti uravnoteženi v celotni kuhinji. Recirkulacija zraka v prostorih, kjer se zahtevajo higijenski pogoji je vprašljiva.

Širjenje vonjav znotraj zgradbe se bo preprečilo z dodatno odvedenim zrakom, ki se odvaja v ustreznih prostorih pred kuhinjo. V sestavih prezračevanja se lahko upravlja samo z zunanjim zrakom, ne priporoča se uporaba recirkuliranega zraka. Higijenske zahteve se določijo skupaj s projektantom in tehnologom kuhinje.

Prostor kuhinje	Temperatura
Priprava mesa	15 - 18 °C
Zelenjava, priprava salate in krompirja	18 - 20 °C
Hladna kuhinja	17 - 20 °C
Prostor skladišča in hlajenja jedi	0 - 3 °C
Prostor za pripravljene obroke	12 - 14 °C

Temperatura zraka v prostoru v °C	Vlažnost prostora v %
Temperatura zraka v prostoru v °C	80
22	70
24	62
26	55

## Ergonomske in higienske zahteve

V kuhinjah ni vedno mogoče ohraniti toplotnega udobja.

To še posebej velja za delovna območja v bližini kuhinjskih naprave, ki oddajajo močno toploto (latentna in neposredna toplota), na primer na razdalji približno 1 m od površine peči ki oddajajo toploto, nagibnih posod, veliki cvrtnikov oziroma pomivalnih strojev.

Na teh območjih je treba vzdržati klimatske razmere po DIN 33403-3 kot minimum potrebnega. Glede na oblačila ki se običajno nosijo v kuhinjah in pričakovano osebje mora biti stanje zraka znotraj zahtevanih temperaturnih območji.

Temperatura in vlažnost se merita na višini 1,10 m nad tlemi na razdalji 0,50 m od naprave. Temperatura zraka v prostorih v kuhinjah in rekvizitih mora biti najmanj 18 ° C in ne sme presegati 26 ° C razen, če je to neizogibno zaradi delovnega procesa. To ne vključuje kratkih, sezonskih, previsokih temperatur ali območja, kjer se višjim temperaturam ni mogoče izogniti zaradi svoje funkcije.

Temperatura zraka v prostoru glede na tovarniško naročilo je temperatura v stopinjah Celzija izmerjena na višini 0,75 m nad tlemi v središču zaprtega prostora (ali na drugi primerljivi točki). Zračno hlajenje prostora običajno ni potrebno razen, če je to potrebno na določenih področjih skladno s predpisi o hrani in higieni.

Smernice za to so navedene v tabeli 1.

Relativna vlažnost v zasedenem območju ne sme presegati vrednosti navedene v tabeli 2.

V conah udobja je zgornja meja vsebnosti vlage v zraku 11,5 g vode na kg suhega zraka in 65% relativne vlažnosti, ker v kuhinjah ni vedno mogoče doseči udobnih pogojev bivanja (glej člen 3.1.). Prezračevanje in klimatiziran sistem lahko temelji na maksimumu vsebnosti vlage zraka 16,5 g vode na kg suhega zraka. Zanesljivih podatkov o spodnji relativni meji vlažnosti v prostoru ni. 30% relativne vlažnosti v sobi lahko jemljete kot mejo udobja, kar je mogoče bolj neodvisno od temperature zraka v prostoru z občasnimi prekoračitvami. S stališča higijene je naloga sistema prezračevanja in klimatizacije v kuhinjah, da bi preprečil tudi kontaminacijo hrane med pripravo, skladiščenjem in distribucijo ter preprečili širjenje

vonjav in drugih snovi s pretokom zraka v druge prostore. Za izpolnitev teh nalog je potrebno določiti higienske zahteve, sistemski koncept in vzdrževanje.

Če so za različne dele kuhinje zahtevajo različne ravni higienskih zahtev se to lahko uredi z ustreznimi pretoki zraka v prostoru. Skupni pretoki zraka (dovod in odvod) morata biti uravnotežena po vseh kuhinjskih prostorih. Recirkulacija zraka iz prostorov v katerih je higiena vprašljiva se odsvetuje.

Širjenje vonjav v stavbi bo preprečeno z dodatnimi odvedenim zrakom iz sprednjih prostorov. Lahko se uporabljajo prezračevalni in klimatski sistemi samo za zunanji zrak, ne priporočamo uporabo recirkuliranega zraka.

Higienske zahteve se dogovorijo skupaj s projektantom kuhinje, upravljavca in po potrebi z nadzornim organom.

- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

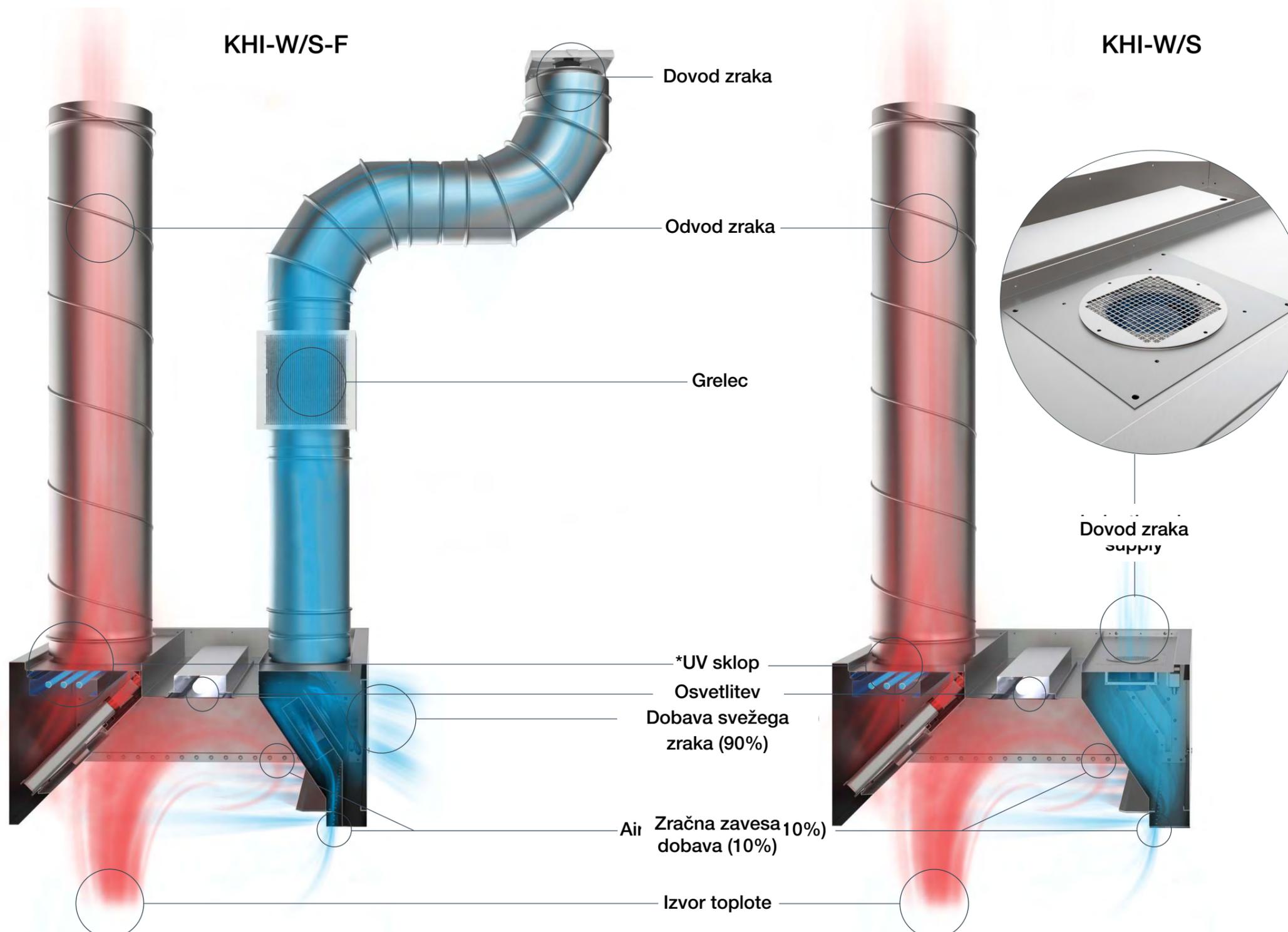


## NAČINI DELOVANJA

## Komponente sistema

### Pretoki zraka

Pri načrtovanju kuhinje je treba zagotoviti vakuum, da se zagotovi dovod zraka (3-5%) iz okoliških prostorov. S tem preprečimo širjenje neprijetnih vonjav v okoliške prostore. Priporočena temperatura dovodnega zraka mora biti 18-20 ° C.



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

NAČINI DELOVANJA

## Ciklonski filtri KCF

Ciklonski filtri uporabljajo centrifugalno silo za ekstrakcijo maščobnih delcev z učinkovitostjo do 95%. Ko masten zrak vstopi v ciklonski filter, je prisiljen spremeniti svojo pot v vrsto spiral. Maščobni delci v vrtečih se tokovih imajo preveč vztrajnosti, da bi sledili spiralni krivulji zračnega toka. Zaradi tega delci trčijo ob notranje stene filtrskih kanalov in se nanje trajno oprimejo.

KCF filtre izdelujemo v eni dimenziji 500x360, po posebnem naročilu pa iz AISI 304 ali 316.

Ciklonski filtri imajo najvišjo učinkovitost ekstrakcije, hkrati pa ohranjajo najnižjo izgubo tlaka med vsemi mehanskimi filtrirnimi napravami. Učinkovitost omejuje odlaganje maščob v izpušnih prostorih nape in prezračevanih stropov ter kanalov. To posledično zmanjša porabo energije in močno zmanjša stroške čiščenja.

- Učinkovitost KFC filtrov je do 95% (merjeno za 10 µm delce in 130Pa izgube tlaka)
- Zmanjšani stroški čiščenja in vzdrževanja zaradi visoke učinkovitosti ekstrakcije maščobe
- Nižja raven hrupa in padca tlaka
- Združljiv za uporabo v kombinaciji z UV ozonskim sistemom za aplikacije z velikimi zahtevami

Filtri KCF so testirani in odobreni v akreditiranem laboratoriju EN12238. Izvedeni so bili testi za učinkovitost ločevanja aerosolov in prodor plamena v skladu z EN 16282 »Oprema za komercialne kuhinje – Komponente za prezračevanje v komercialnih kuhinjah – 2. del: Kuhinjske prezračevalne nape; konstrukcijske in varnostne zahteve«.

## Prednosti uporabe filtrov KCF s UV-C ozonski sistem

UV-C ozonski sistem se uporablja v aplikacijah, kjer je potrebna nevtralizacija srednje velikih in majhnih delcev maščobe. V kombinaciji s filtri KCF ozonski sistem UV-C zagotavlja visoko učinkovito filtracijo za celoten razpon velikosti delcev.

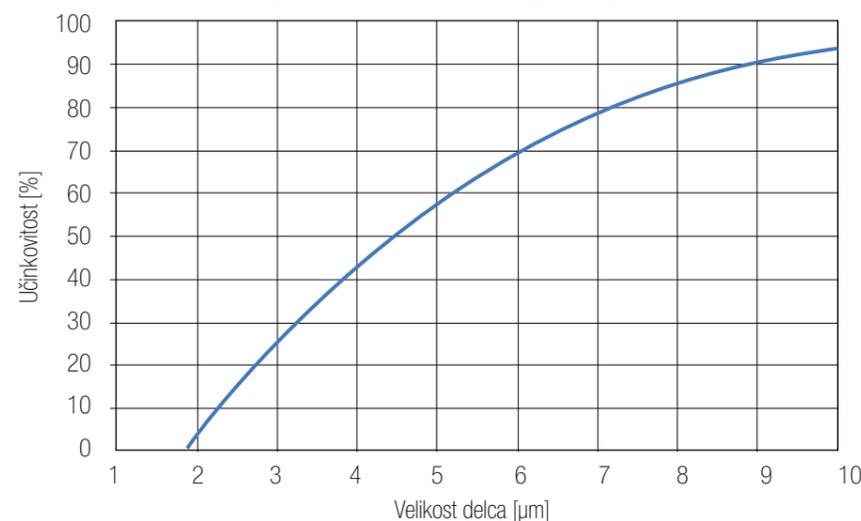
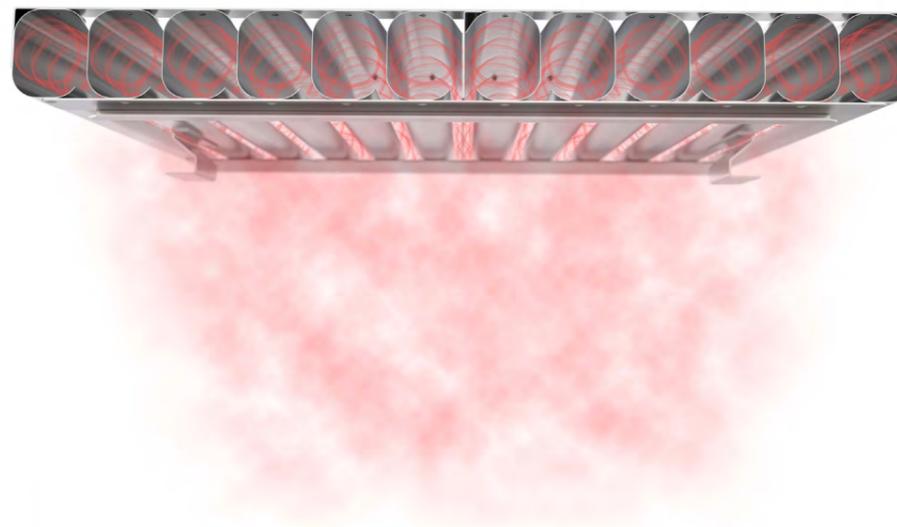


Diagram učinkovitosti ločevanja delcev glede na velikost delcev. Preizkusi se izvajajo pri padcu tlaka filtra 130 Pa in 1500 [m<sup>3</sup>/h \* m] pretoka izpušnega zraka.

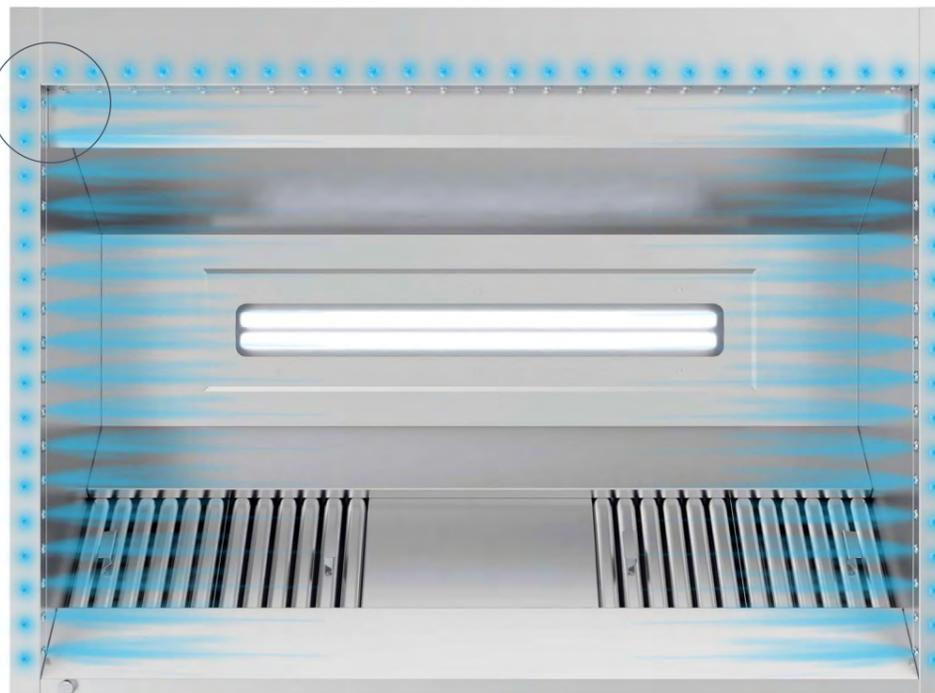
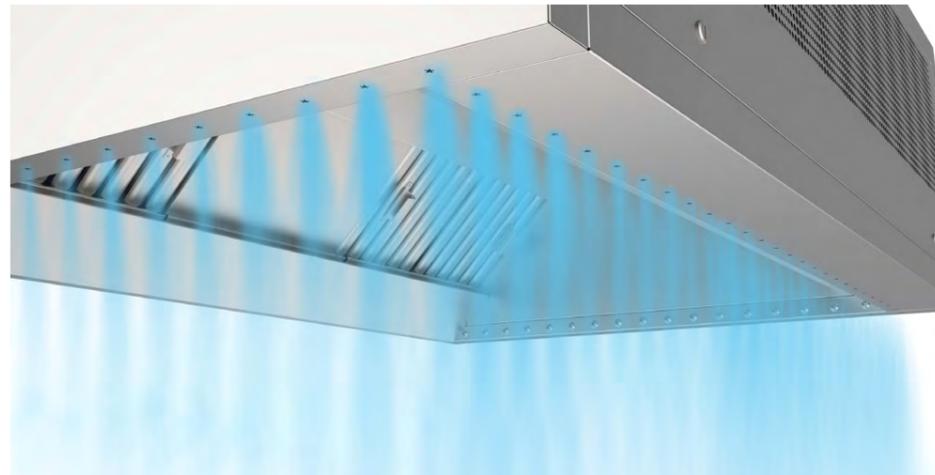


- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

## NAČINI DELOVANJA

## Zračne zavese

Patentirane indukcijske šobe Dadanco so odlična rešitev tradicionalnih pomanjkljivosti indukcijskih sistemov glede na talno površino, videz, raven hrupa, hladilne zmogljivosti in porabo energije. Patentiran dizajn v obliki zvezde zagotavlja višjo raven indukcije v primerjavi s podobnimi okroglimi šobami in zato lahko uporablja manjše količine zraka, kar ustvarja manj padca tlaka in hrupa za enak učinek. Zasnova šob je bila izvedena s CFD optimizacijo in njegove koristi so bile potrjene v laboratoriju za preskušanje izdelkov.



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

### Ventilator za dovod indukcijskega zraka

Kuhinjske nape KHI so opremljene s patentiranimi šobami za dovod zraka Dadanco TM. Ventilator zraka s konstantnim tlakom dovaja s curkom v šobe dovodni zrak. Ventilator se krmili preko krmilne enote, ki je vgrajen v oskrbovalno komoro ter meri in nadzoruje statični nadtlak v komori. Nastavljena vrednost je tovarniško kalibrirana in se prilagodi na 60 Pa nadtlaka v komori za dovod zraka.

Več informacij o dokumentaciji krmilnika tlačnega stikala najdete tukaj: [www.hkinstruments.fi](http://www.hkinstruments.fi)



### Regulacijska odvodna loputa

Vse kuhinjske nape so serijsko opremljene z regulacijsko loputo. Mehanizem je zasnovan kot drsna loputa za zanesljivo nastavitev in enostavno čiščenje. Vsak odvodni priključek je opremljen s svojo loputo za enostavno regulacijo odvoda zraka.



### Razsvetljava

Svetlobna telesa so del standardne opreme vseh kuhinjskih nap. Vgrajene so energetsko učinkovite cevne LED T8 luči. Dimenzije in število svetil se razlikujejo glede na velikost kuhinjske nape. Ohišje svetil je vodotesno in izdelano iz nerjavečega jekla iste vrste kot ostali deli kuhinjske nape. Oblika v isti ravnini kot napa je zasnovana za preprosto čiščenje in vzdrževanje.



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



NAČINI DELOVANJA

## KHI Indukcijska kuhinjska napa

W-Zidna vgradnja  
S- Stropna vgradnja  
F- Dovod svežega zraka

Indukcijska napa KHI je najnaprednejša oblika asortimana kuhinjskih nap Klimaopreme. Vključuje dovod svežega zraka preko patentiranih šob DadancoTM in perforirane dovodne komore. Lahko se proizvaja za stensko ali prostorsko vgradnjo, standardna oprema pa vključuje LED osvetlitev, ciklonske filtre in regulacijsko loputo. Na odvodni strani novi maščobni filtri s ciklonskim učinkom omogočajo odstranjevanje delcev. Na voljo je UV ozonski sistem za še večjo odstranjevanje odvodnega zraka, ki potrebuje zelo malo vzdrževanja, rezultat pa so kanali brez maščob in prečiščen odvodni zrak.

Standardni material je AISI 304 / EN 1.4301, opcijsko AISI 316 / EN 1.4401.

Sprednja perforacija je možnost in se uporablja za dovod zraka v prostor, da se zagotovi oskrba s svežim zrakom.



## KHE Konvencionalna kuhinjska napa

W-Zidna vgradnja  
S- Stropna vgradnja  
A- Poševna verzija

KHE je konvencionalna kuhinjska napa. Lahko se proizvaja v stenski ali stenski konfiguraciji. Standardna oprema vključuje LED osvetlitev, ciklonske filtre in regulacijsko loputo. Na odvodni strani novi maščobni filtri s ciklonskim učinkom omogočajo odstranjevanje delcev. Na voljo je UV ozonski sistem za še večjo odstranjevanje odvodnega zraka, ki potrebuje zelo malo vzdrževanja, rezultat pa so kanali brez maščob in prečiščen odvodni zrak.

Standardni material je AISI 304 / EN 1.4301, opcijsko AISI 316 / EN 1.4401.



## KHC Kondenzacijska kuhinjska napa

W-Zidna vgradnja

KHC so posebej oblikovane kuhinjske nape zasnovane za odvajanje vodne pare. Standardna oprema vključuje LED osvetlitev in okrogle kanalske povezave z regulacijsko loputo. Na odvodni strani so vgrajene pregrade za kondenzacijo vode. Standardni material je AISI 304 / EN 1.4301, opcijsko AISI 316 / EN 1.4401.



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

# KHI-W Indukcijska kuhinjska napa

- Stenska vgradnja
- Dadanco™ šobe
- LED osvetlitev
- Priključki krožnih kanalov z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

## Dodatna oprema

- UV ozonski sistem
- Dodatni opcija material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



KHI

VENTILACIJA KUHINJ

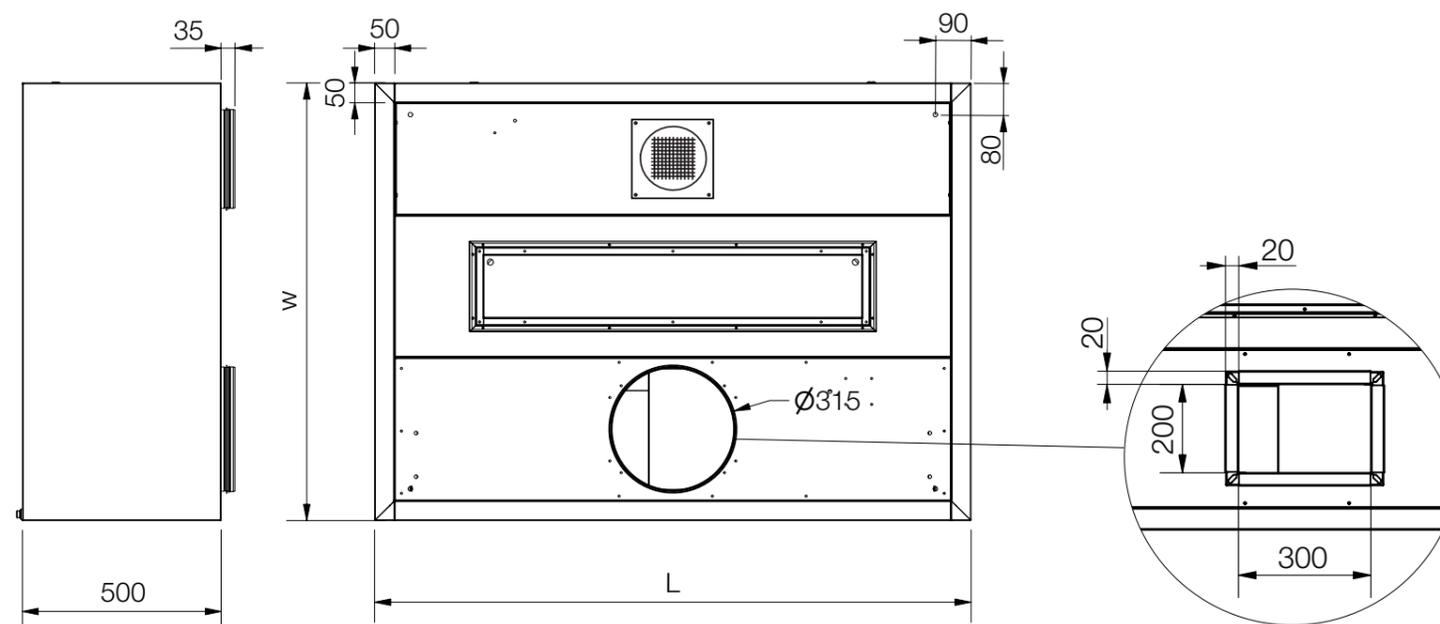
## DIMENZIJE

KHI-W	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			Število
			Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	
L x W						
1100	2	1	1	2x10W	720	4
1300	2		1		720	4
1500	2		1	2x15W	1025	4
1700	2		1	2x15W	1025	6
1900	3		1	2x20W	1330	6
2100	3	2	1	2x20W	1330	6
2300	3		1	2x25W	1630	6
2500	4		1	2x25W	1630	8
2700	4	2	2	2x15W	1025	8
2900	4		2		1025	8

[Več dimenzij](#)

[Okrogel priključek](#)

[Pravokotni priključek](#)



# KHI-W-F Indukcijska kuhinjska napa

- Stenska vgradnja
- Dovod svežega zraka
- Dadanco™ šobe
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

## Dodatna oprema

- UV sistem
- Dodatni material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



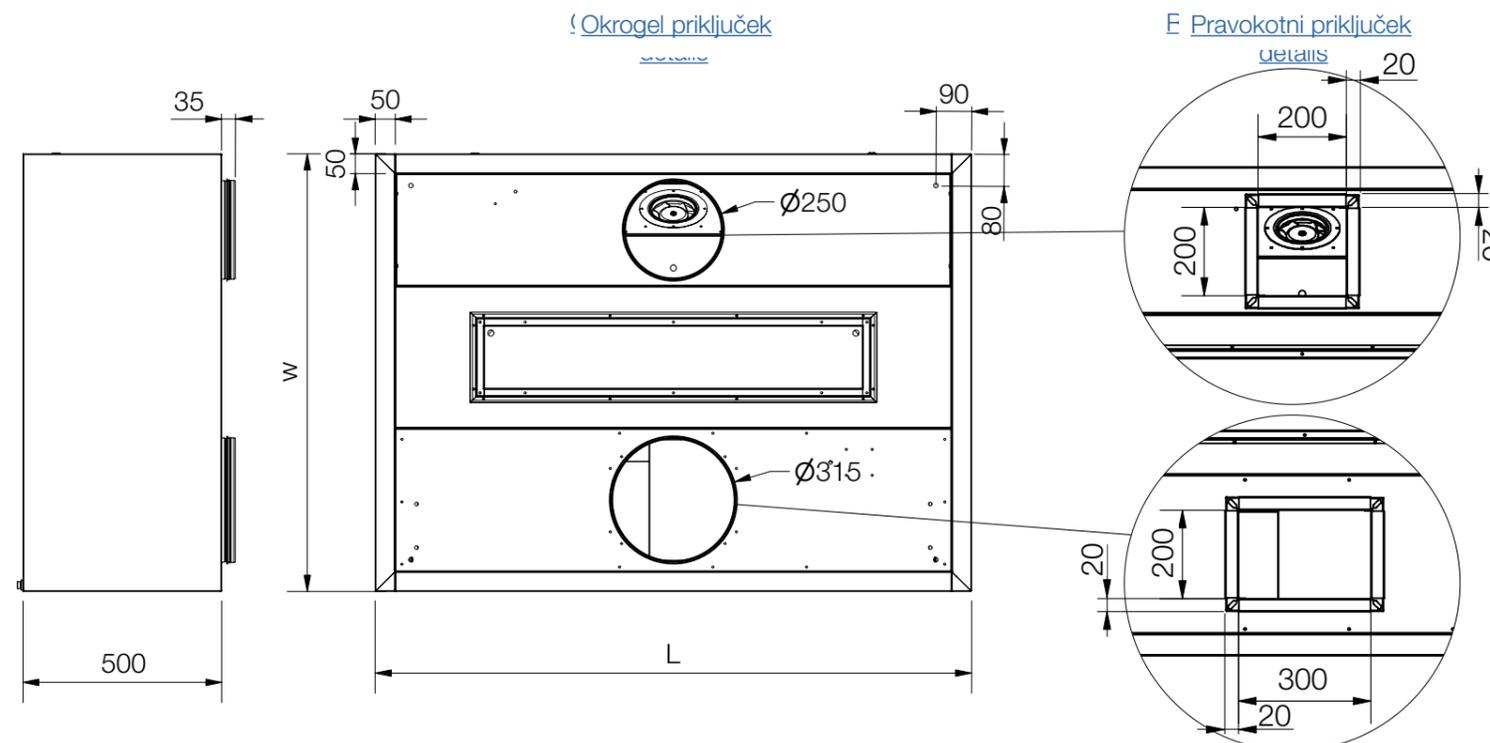
KHI

VENTILACIJA KUHINJ

## DIMENZIJE

KHI-W-F	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Število dovodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			
				Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	Število
L x W							
1100	2			1		720	4
1300	2			1	2x10W	720	4
1500	2	1	1	1	2x15W	1025	4
1700	2			1		1025	6
1900	3			1	2x20W	1330	6
2100	3			1		1330	6
2300	3			1	2x25W	1630	6
2500	4	2	2	1		1630	8
2700	4			2	2x15W	1025	8
2900	4			2		1025	8

[Več dimenzij](#)



# KHI-S Indukcijska kuhinjska napa

- Stropna vgradnja
- Dovod svežega zraka
- Dadanco™ šobe
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

## Dodatna oprema

- UV ozonski sistem
- Dodatni material AISI 316/EN 1.4401
- Pravokutni spojevi kanala



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



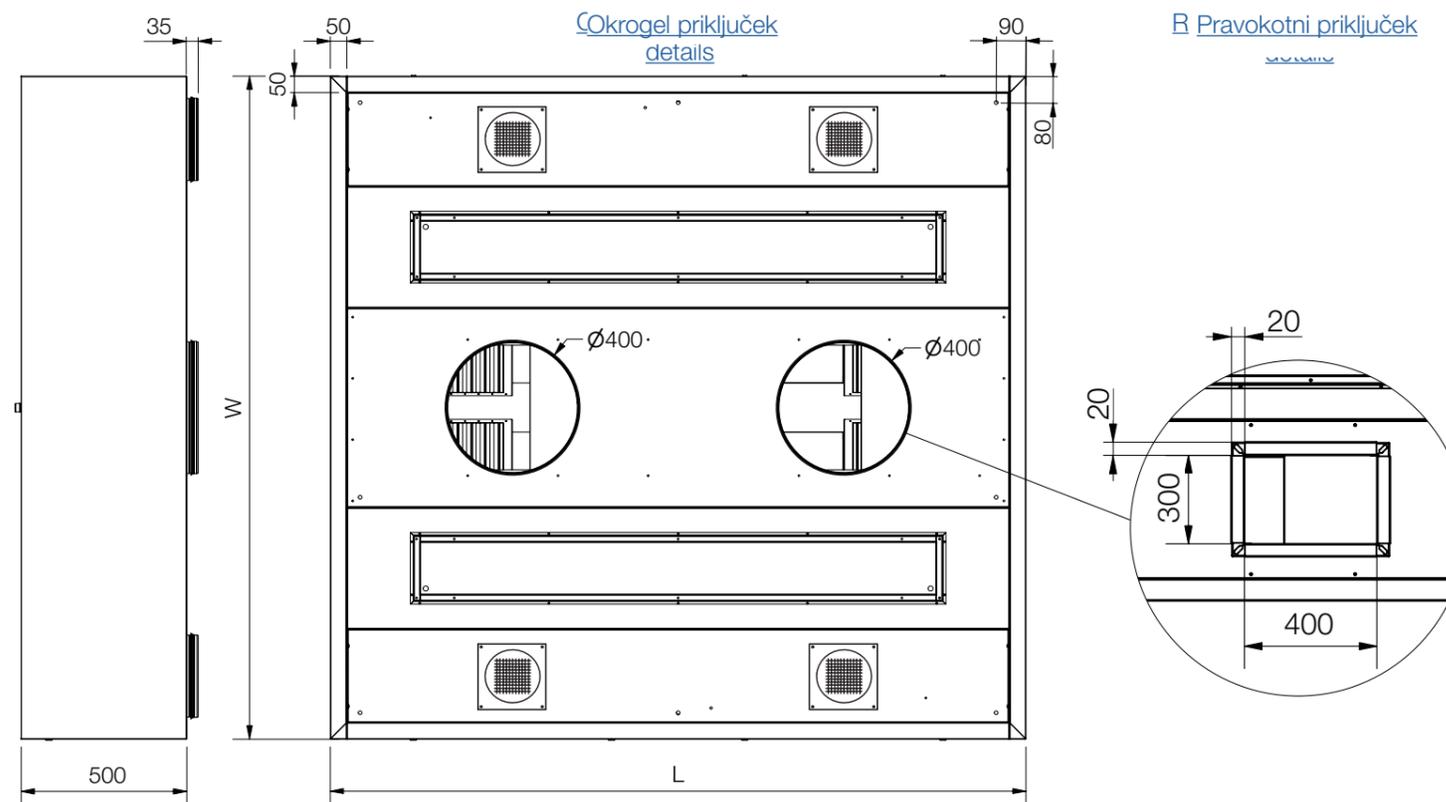
KHI

VENTILACIJA KUHINJ

## DIMENZIJE

KHI-S	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Število dovodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			Število
				Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	
L x W							
1100	4			2		720	6
1300	4			2	2x10W	720	6
1500	4	1	2	2	2x15W	1025	6
1700	4			2		1025	8
1900	6			2	2x20W	1330	8
2100	6			2		1330	8
2300	6	2	4	2	2x25W	1630	8
2500	8			2		1630	10
2900	8			4		1025	10

[Več dimenzij](#)



# KHI-S-F Indukcijska kuhinjska napa

- Stropna vgradnja
- Dovod svežega zraka
- Dadanco™ šobe
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

## Dodatna oprema

- UV ozonski sistem
- Dodatni material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



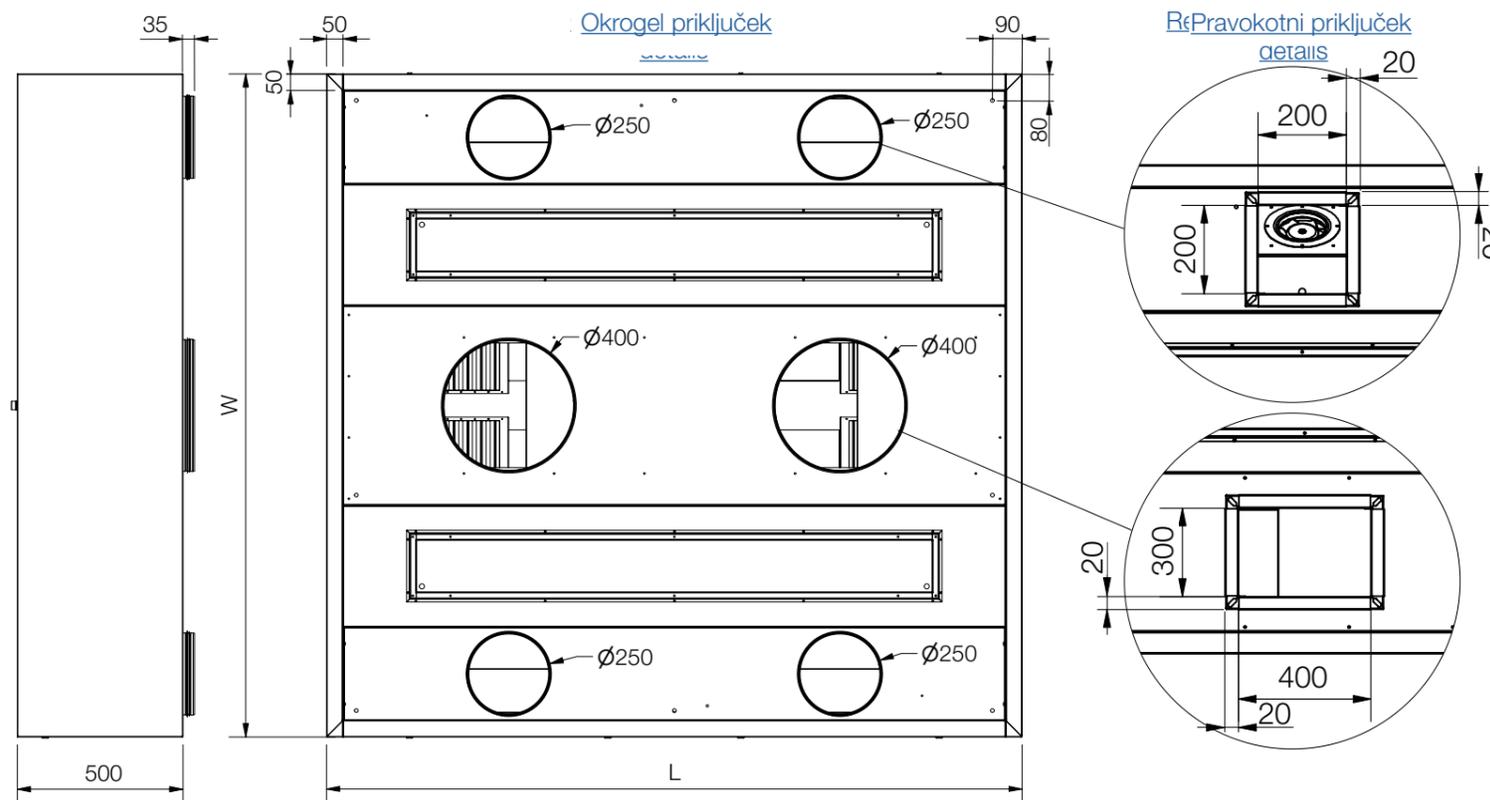
KHI

VENTILACIJA KUHINJ

## DIMENZIJE

KHI-S-F	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Število dovodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K		
				Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina
L x W						
1100	4			2		720
1300	4			2	2x10W	720
1500	4	1	2	2	2x15W	1025
1700	4			2		1025
1900	6			2	2x20W	1330
2100	6			2		1330
2300	6	2	4	2	2x25W	1630
2500	8			2		1630
2900	8			4		1025

[Več dimenzij](#)



# KHE-W Konvencionalna kuhinjska napa

- Stenska vgradnja
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

### Dodatna oprema

- UV ozonski sistem
- Dodatni material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



KHE

VENTILACIJA KUHINJ

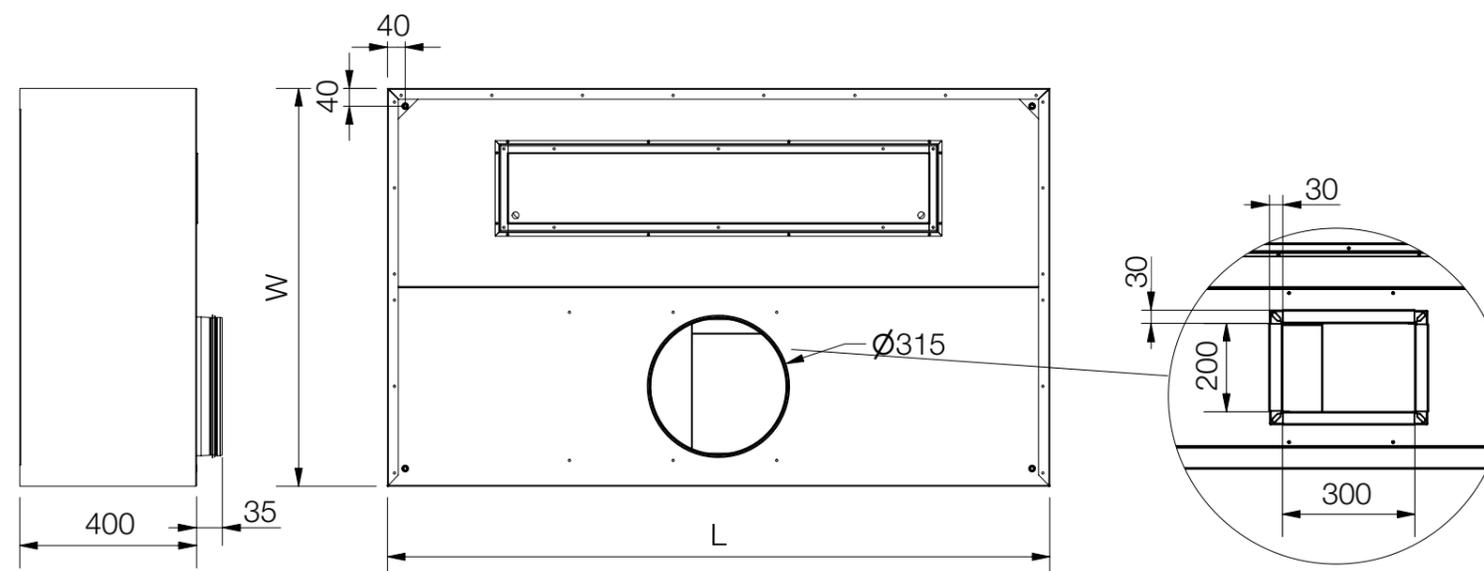
### DIMENZIJE

KHE-W	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			Število
			Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	
L x W						
900	1	1	1	2x10W	720	4
1100	2		1		720	4
1300	2		1		1025	4
1500	3		1	1025	4	
1700	3		2	1	2x20W	1330
1900	3	1		1330		6
2100	4	1		1630	6	
2300	4	1		1630	8	
2500	5	1		1025	8	
2700	5	2	2	2x15W	1025	8
2900	5		2		1025	8

[Več dimenzij](#)

[Okrogel priključek](#)

[Pravokotni priključek](#)



# KHE-A Konvencionalna kuhinjska napa

- Stenska vgradnja
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

### Dodatna oprema

- UV ozonski sistem
- Dodatni material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



KHE

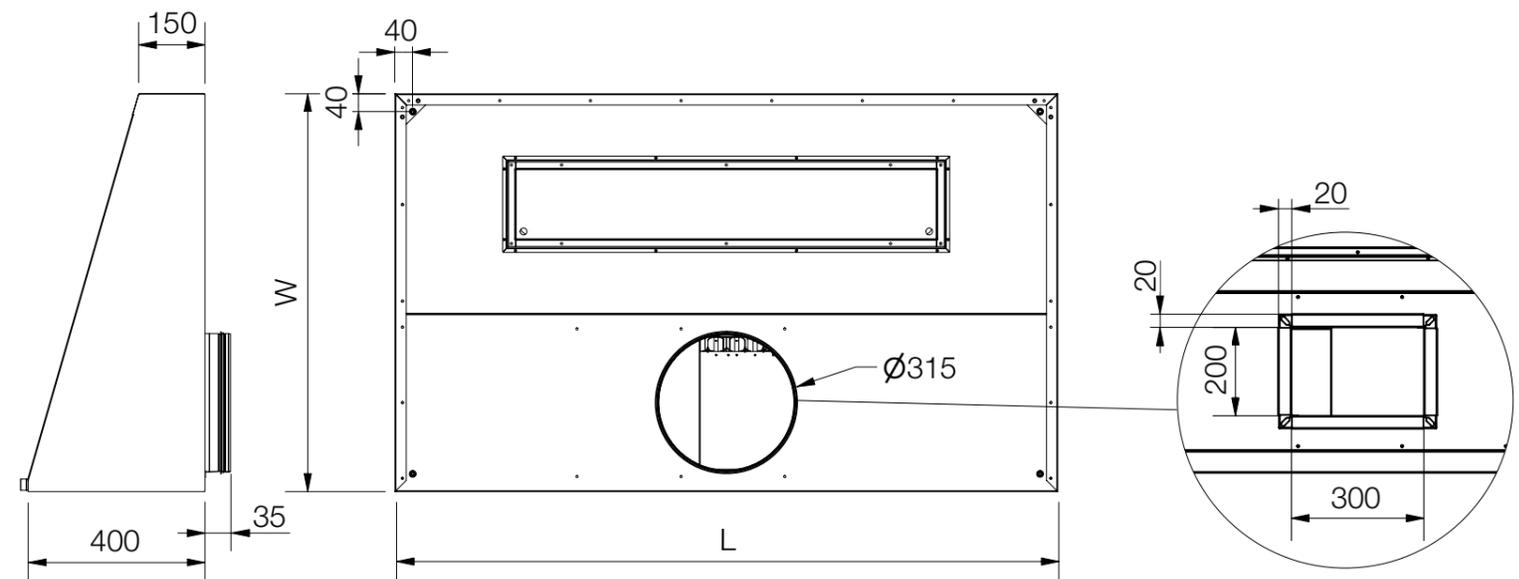
VENTILACIJA KUHINJ

### DIMENZIJE

KHE-A	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			Število
			Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	
L x W						
900	1		1		720	4
1100	2		1	2x10W	720	4
1300	2	1	1	2x15W	1025	4
1500	3		1	2x15W	1025	4
1700	3		1	2x20W	1330	6
1900	3		1	2x20W	1330	6
2100	4		1	2x25W	1630	6
2300	4	2	1	2x25W	1630	8
2500	5		1		1025	8
2700	5		2	2x15W	1025	8
2900	5		2		1025	8

Okrogel priključek

Pravokotni priključek



# KHE-S

## Konvencionalna kuhinjska napa

- Stropna vgradnja
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

### Dodatna oprema

- UV ozonski sistem
- Dodatni material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



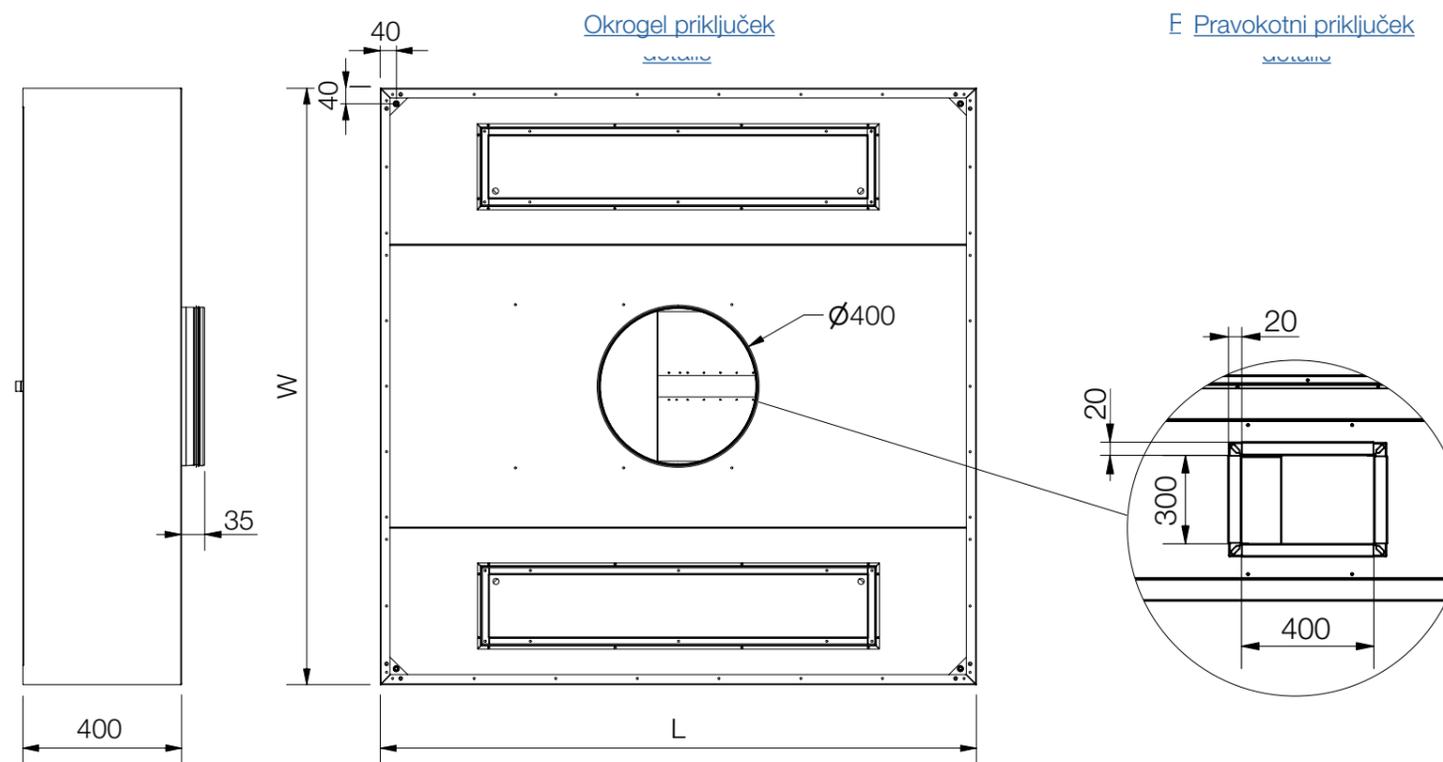
KHE

VENTILACIJA KUHINJ

### DIMENZIJE

KHE-S	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			Število
			Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	
L x W						
900	2		2		720	6
1100	4		2	2x10W	720	6
1300	4	1	2	2x15W	1025	6
1500	6		2	2x20W	1025	6
1700	6		2	2x20W	1330	8
1900	6		2	2x20W	1330	8
2100	8		2	2x25W	1630	8
2300	8	2	2	2x25W	1630	10
2500	8		4		1025	10
2700	10		4	2x15W	1025	10
2900	10		4		1025	10

[Več dimenzij](#)



# KHE-S-A Konvencionalna kuhinjska napa

- Stropna vgradnja
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- KCF maščobni filter
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

### Dodatna oprema

- UV ozonski sistem
- Dodatni material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

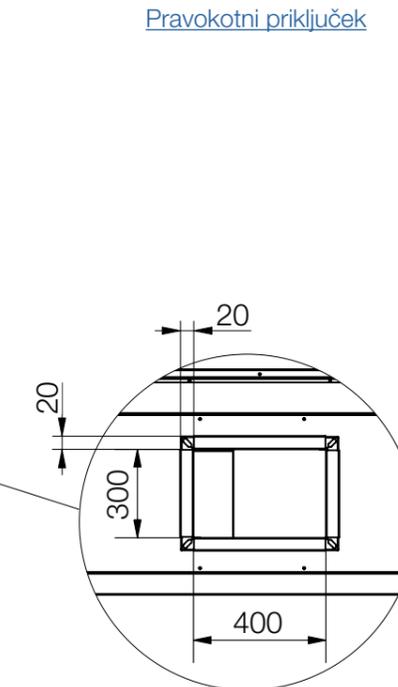
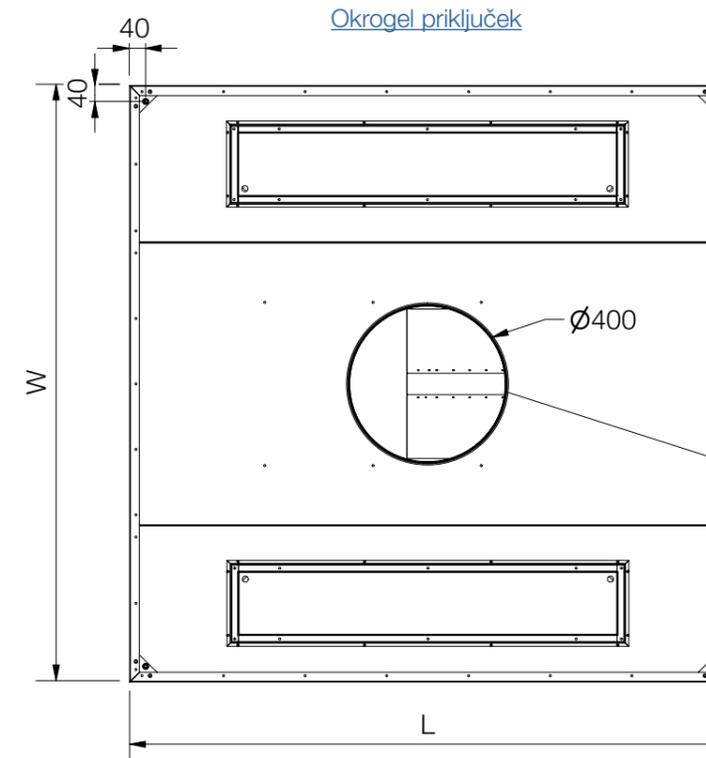
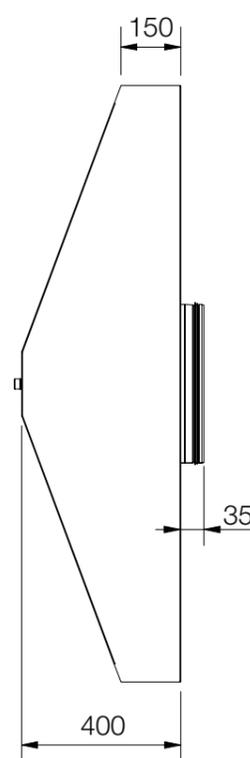


KHE

VENTILACIJA KUHINJ

### DIMENZIJE

KHE-S-A	Število filtrov	Število odvodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			Število
			Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	
L x W						
900	2		2		720	6
1100	4		2	2x10W	720	6
1300	4	1	2	2x15W	1025	6
1500	6		2	2x20W	1025	6
1700	6		2	2x20W	1330	8
1900	6		2	2x20W	1330	8
2100	8		2	2x25W	1630	8
2300	8	2	2	2x25W	1630	10
2500	8		4		1025	10
2700	10		4	2x15W	1025	10
2900	10		4		1025	10



Okrogel priključek

Pravokotni priključek

# KHC-W Kondenzacijska napa

- Stenska vgradnja
- LED osvetlitev
- Okrogli priključki z regulacijsko loputo
- Standardni material AISI 304 / EN 1.4301

## Dodatna oprema

- Dodatni material AISI 316 / EN 1.4401
- Pravokotni priključki



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



KHC

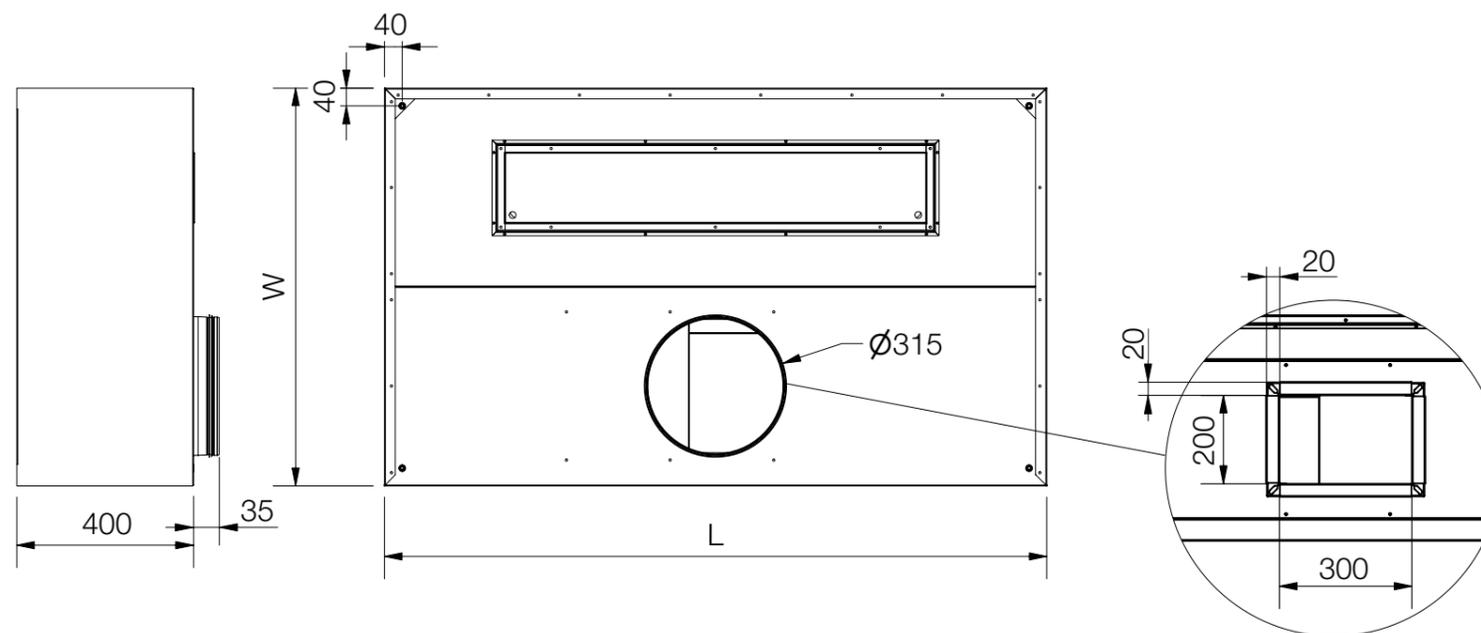
VENTILACIJA KUHINJ

## DIMENZIJE

KHC-W	Število odvodnih priključkov	Razsvetljava LED 4000K			Število
		Število svetlobnih teles	Moč	Dolžina	
L x W					
900	1	1	2x10W	720	4
1100		1		720	4
1300		1	2x15W	1025	4
1500		1		1025	4
1700		1		1330	6
1900	2	1	2x20W	1330	6
2100		1		1630	6
2300		1	2x25W	1630	8

Okrogel priključek

R Pravokotni priključek



## Kombinacije delov nape

L x W	1100	1300	1500
1100			
1300			
1500			
1700			
1900			
2100			
2300			
2500			
2700			
2900			
3300	2 x 1700	2 x 1700	2 x 1700
3700	2 x 1900	2 x 1900	2 x 1900
4100	2 x 2100	2 x 2100	2 x 2100
4500	2 x 2300	2 x 2300	2 x 2300
4900	2 x 2500	2 x 2500	2 x 2500
5300	2 x 2700	2 x 2700	2 x 2700
5700	2 x 2900	2 x 2900	2 x 2900
6100	3 x 2100	3 x 2100	3 x 2100

KHI-W

- KHI-W x 1
- KHI-W x 2
- KHI-W x 3

L x W	1800	2000	2200	2400	2600	2800
1100						
1300						
1500						
1700						
1900						
2100		2x1100	2x1100	2x1100	2x1100	2x1100
2500		2x1300	2x1300	2x1300	2x1300	2x1300
2900		2x1500	2x1500	2x1500	2x1500	2x1500
3300	2x1700	2x1700	2x1700	2x1700	2x1700	2x1700
3700	2x1900	3x1300	3x1300	3x1300	3x1300	3x1300
4300	3x1500	3x1500	3x1500	3x1500	3x1500	3x1500
4900	2x2500	3x1700	3x1700	3x1700	3x1700	3x1700
5500	3x1900	3x1900	3x1900	3x1900	3x1900	3x1900
5700	2x2900	4x1500	4x1500	4x1500	4x1500	4x1500
6500	4x1700	4x1700	4x1700	4x1700	4x1700	4x1700

KHI-S

- KHI-S x 1
- KHI-S x 2
- KHI-S x 3
- KHI-S x 4

- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

### VRSTE KUHINJSKIH NAPI

## Kombinacije delov nape

L x W	900	1100	1300	1500
900				
1100				
1300				
1500				
1700				
1900				
2100				
2300				
2500				
2700				
2900				
3400	2x1700	2x1700	2x1700	2x1700
3800	2x1900	2x1900	2x1900	2x1900
4200	2x2100	2x2100	2x2100	2x2100
4600	2x2300	2x2300	2x2300	2x2300
5000	2x2500	2x2500	2x2500	2x2500
5400	2x2700	2x2700	2x2700	2x2700
5800	2x2900	2x2900	2x2900	2x2900
6300	3x2100	3x2100	3x2100	3x2100

KHE-W

 KHE-W x 1

 KHE-W x 2

 KHE-W x 3

L x W	1400	1600	1800	2000	2200	2400
900						
1100						
1300						
1500						
1700						
1900						
2100				2x 1050	2x 1050	2x 1050
2300				2x 1150	2x 1150	2x 1150
2500				2x 1250	2x 1250	2x 1250
2700				2x 1350	2x 1350	2x 1350
2900				2x 1450	2x 1450	2x 1450
3400	2x1700	2x1700	2x1700	2x1700	2x1700	2x1700
3900	3x1300	3x1300	3x1300	3x1300	3x1300	3x1300
4500	3x1500	3x1500	3x1500	3x1500	3x1500	3x1500
5100	3x1700	3x1700	3x1700	3x1700	3x1700	3x1700
5700	3x1900	3x1900	3x1900	3x1900	3x1900	3x1900
6000	4x1500	4x1500	4x1500	4x1500	4x1500	4x1500

KHE-S

 KHE-S x 1

 KHE-S x 2

 KHE-S x 3

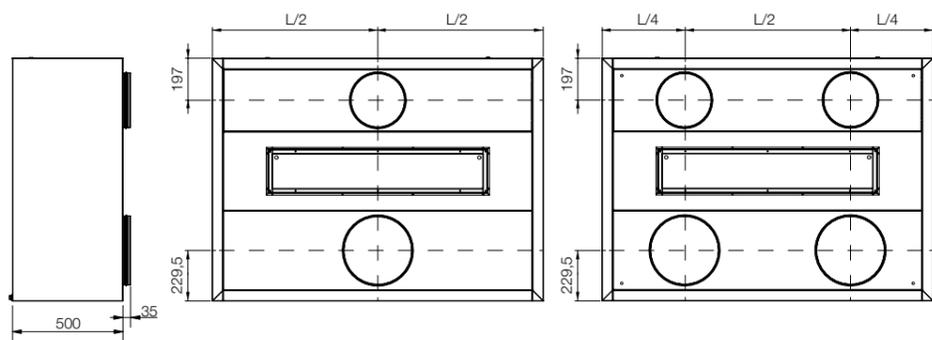
 KHI-S x 4

-  Načini delovanja
-  Vrste kuhinjskih nap
-  Oznaka za naročilo
-  Vgradnja
-  Tabele padcev tlaka
-  Dodatna oprema
-  Vzdrževanje

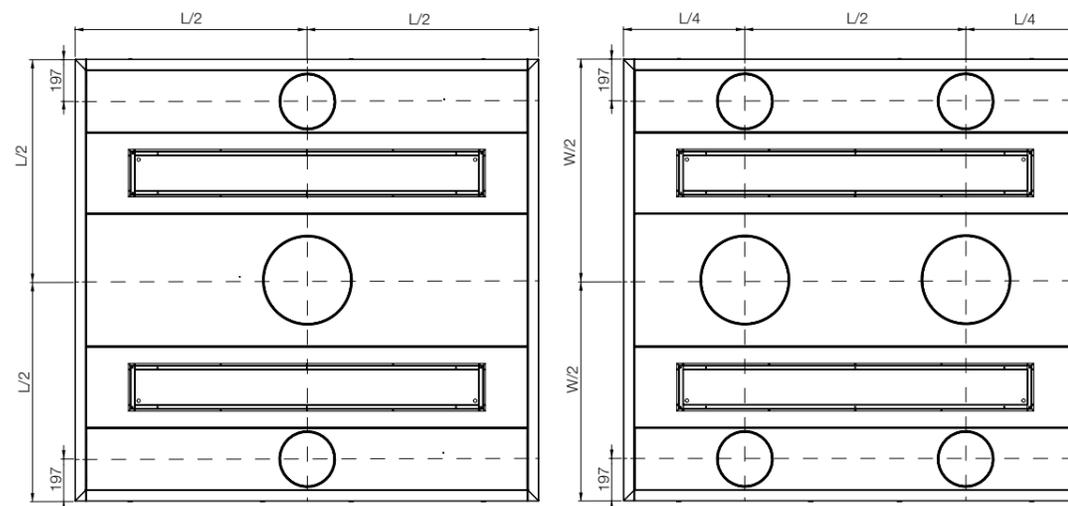
 PRODUCT RANGE

## Položaji priključkov za odvod in dovod zraka

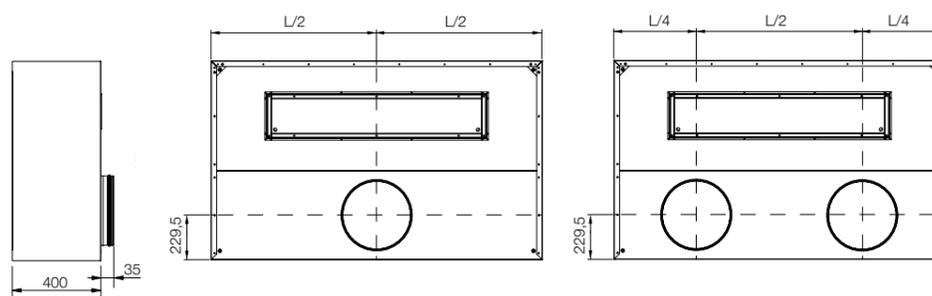
### KHI



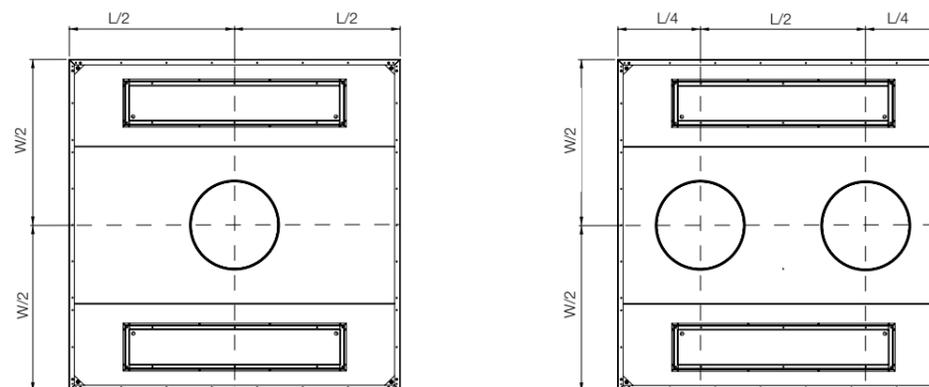
### KHI-S



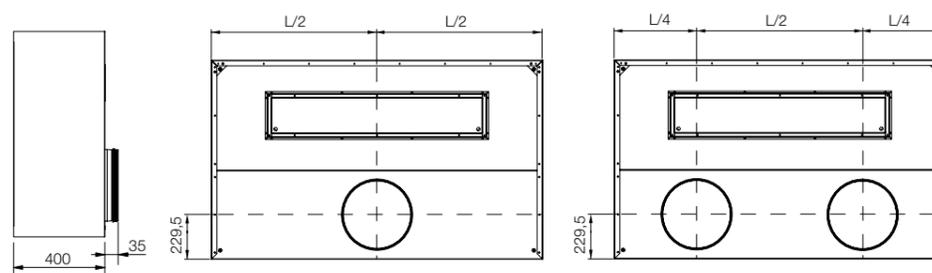
### KHE



### KHE-S



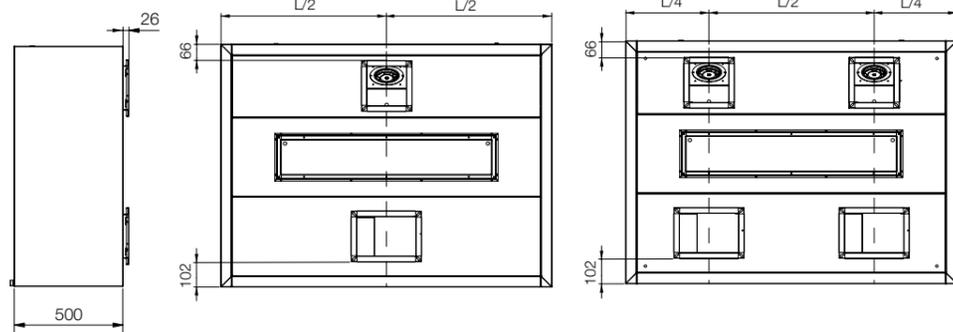
### KHC



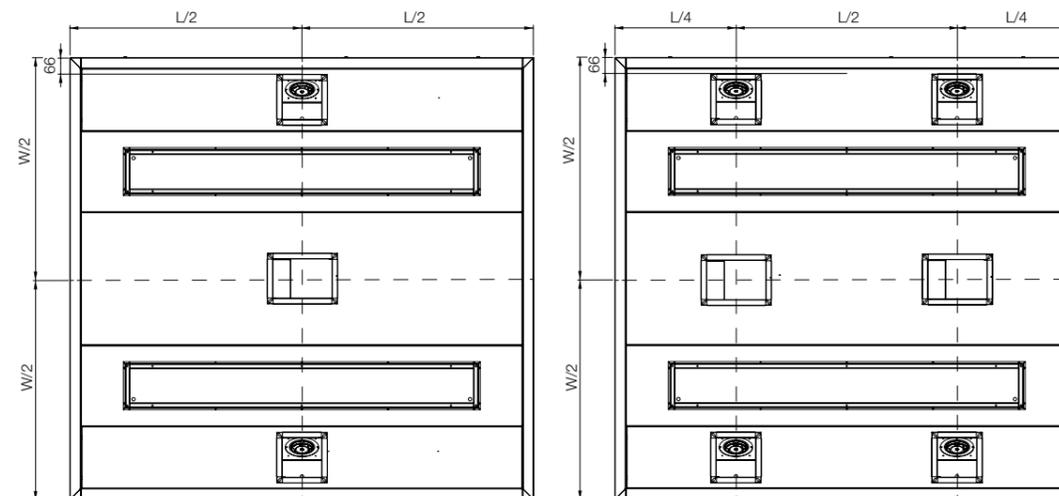
- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

## Položaji priključkov za odvod in dovod zraka

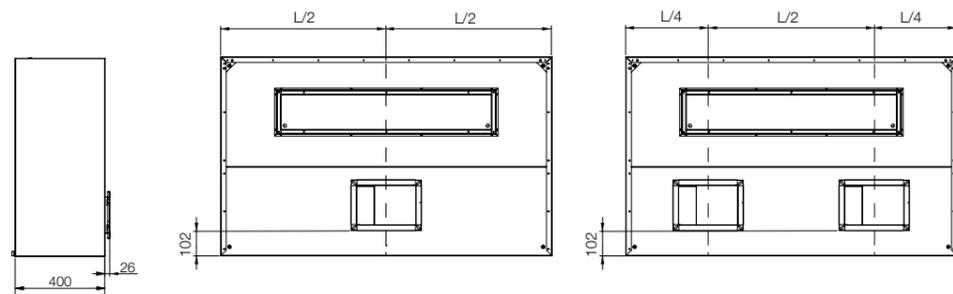
KHI



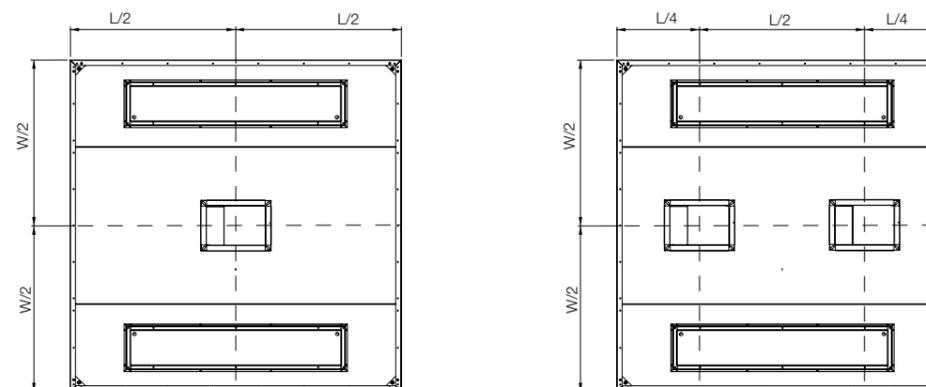
KHI-S



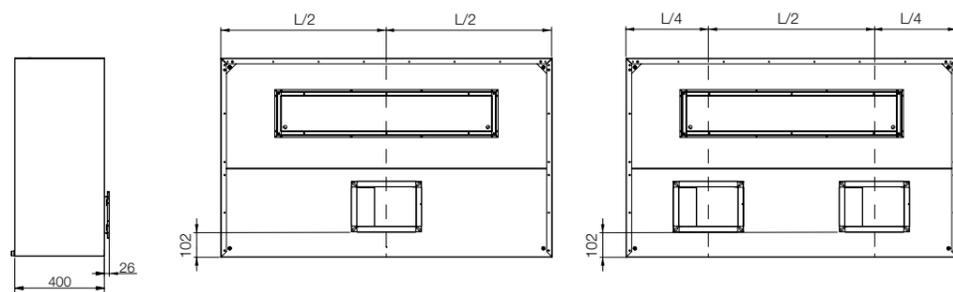
KHE



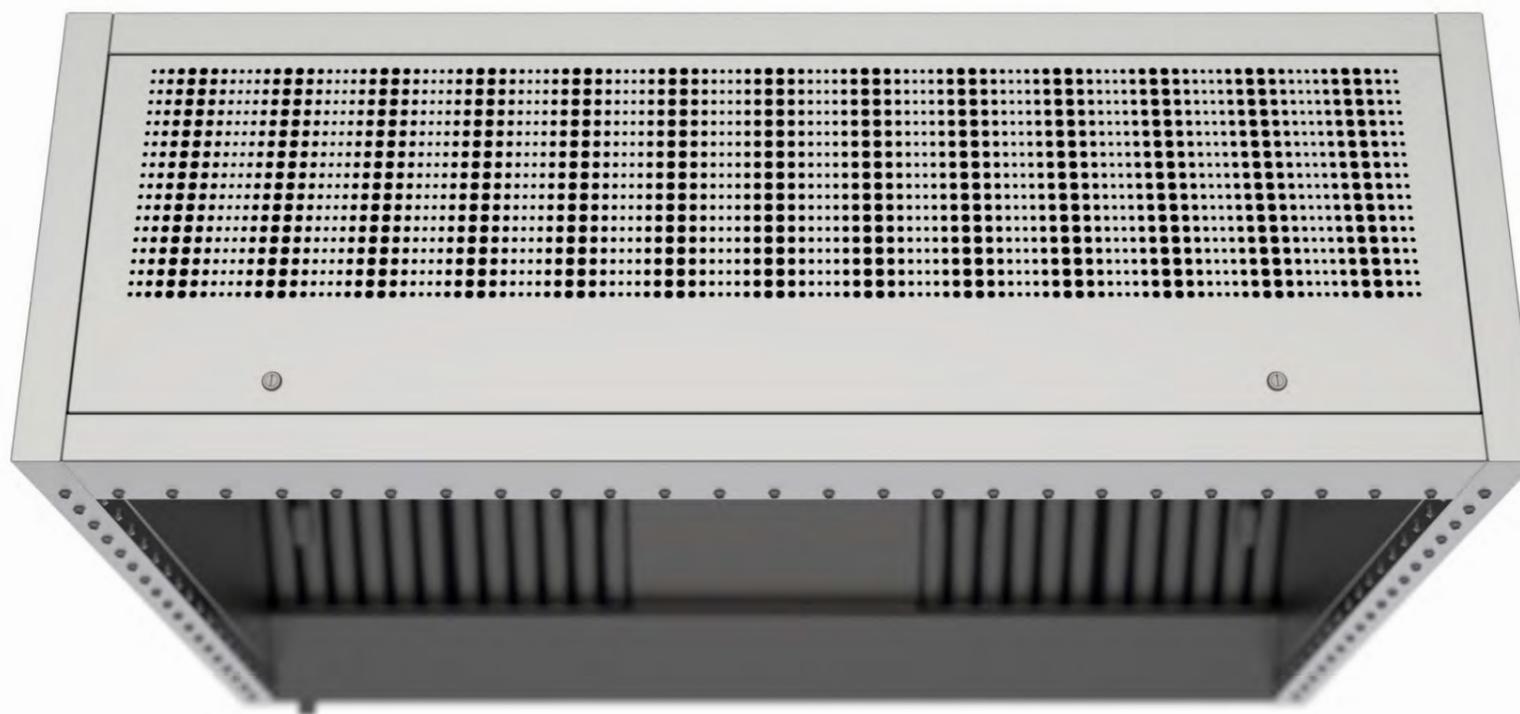
KHE-S



KHC



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



OZNAKA ZA NAROČILO

VENTILACIJA KUHINJ

OZNAKA ZA NAROČILO

(1) Napa (2) Vgradnja (3) Perforacija (4) Dimenzije (5) Vrsta priključka (6) Material al

**KHI - W - F - 2500x1100x500 - P - 316**

- |   |  |
|---|--|
| <p>(1) <b>KHE</b><br/><b>KHI</b><br/><b>KHC</b></p> <p>(2) Vgradnja<br/><b>W</b>- Stenska vgradnja<br/><b>S</b>- Stropna vgradnja (opcija pri KHI/KHE)</p> <p><b>F</b>- Dovod svežega zraka (opcija pri KHI)</p> <p>(3) <b>A</b>- Kotna napa (opcija kod KHE)</p> | <p>(4) Dimenzije <b>LxWxH</b></p> <p>(5) Tip priključka<br/><b>P</b>- Pravokotni priključek<br/><b>C</b>- Okrogel priključek</p> <p>(6) Material<br/>Opcija - <b>316</b> -AISI</p> |
|---|--|

## Vgradnja

### Postopek vgradnje obešalnega materiala

1. V strop izvrtajte luknje in vanj postavite sidra
2. Namestite odprte kljuke v stropna sidra
3. Postavite kljuke v strop nape
4. Vstavite kljuke v napenjalec
5. Izdelek obesite na kljuke

### Gripple standardno obešanje

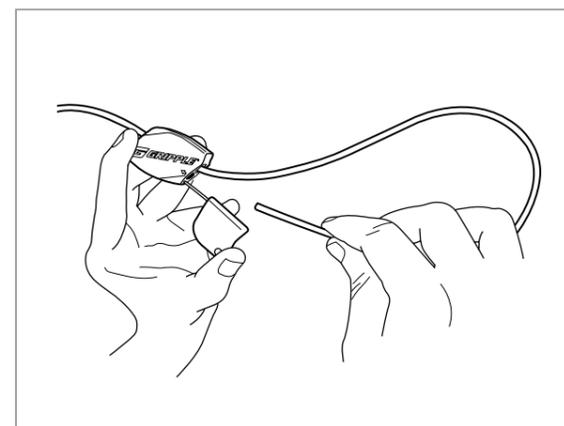
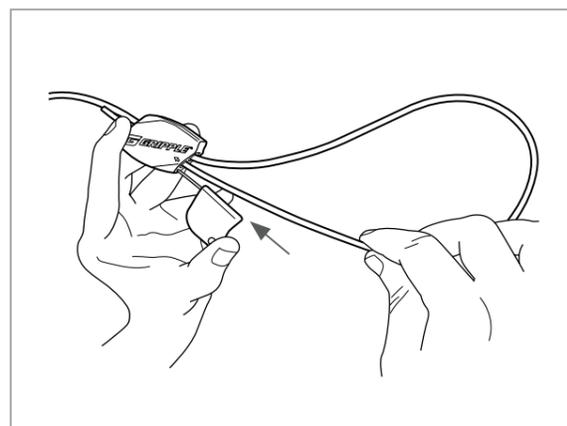
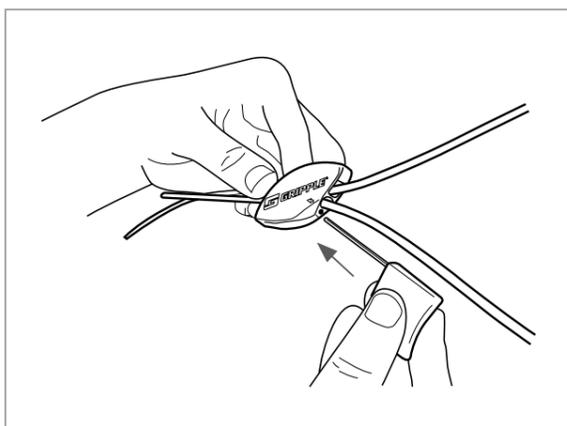
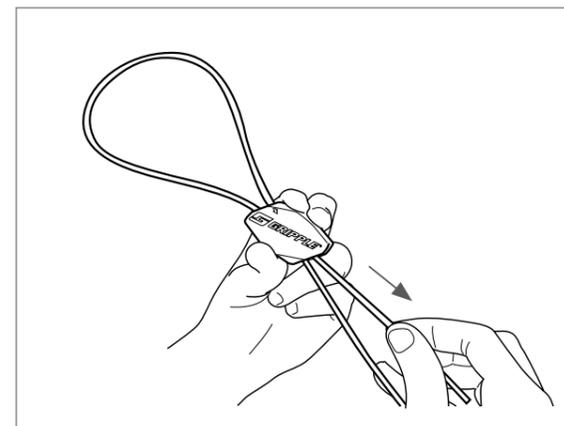
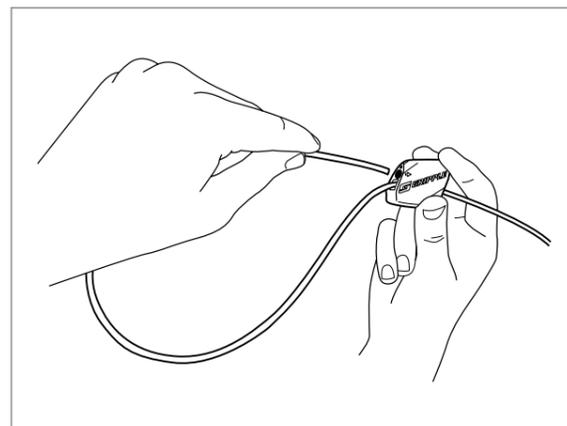
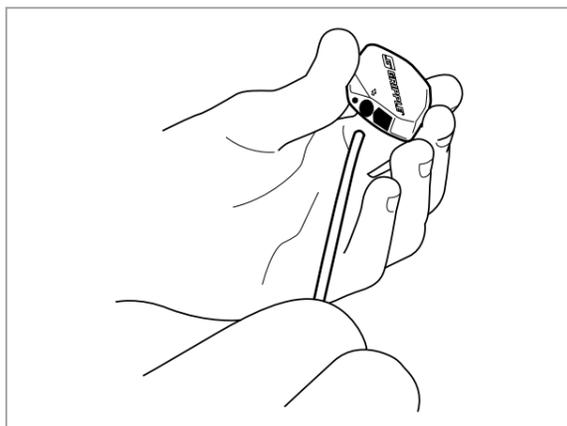
Uporablja se za obešanje različnih KGH, mehanskih in električnih sistemov. Idealno za hitro obešanje kablov, cevi, klimatskih naprav ...

- Do šestkrat hitrejša namestitve kot tradicionalni sistemi za obešanje
- Vsestranski in enostaven za uporabo
- Močan, varen in odobren s strani industrije
- Estetsko diskreten in lahek
- Na voljo v kompletih pripravljenih za uporabo, sestavljen iz žice, predhodno zvitega konca pritrdilnega elementa, obešala in montažnega nosilca

Za več informacij obiščite: [www.gripple.com](http://www.gripple.com)



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



\*Omogočite, da najmanj 75mm žice izhaja izven obešala.

## VGRADNJE

\* Teža kuhinjske nape je lahko do 200 kg. Priporočljivo je, da ga uporabite pri vgradnji nape dvižno ploščad. Napa mora biti nastavljena na višina 2,1 m od tal.

## Vgradnje

### Odvod kondenzata

Kondenzat se spušča z odpiranjem čepa na dnu nape. Prvih nekaj tednov je treba preverjati vsak dan nivo kondenzata, da bi se določil interval čiščenja. Če se kondenzat koncentrira na drugi strani nape je potrebno napo pravilno izravnati. Navoj na čepu je 3/8".

### Sestavljanje več delne nape

Več delne nape so dobavljene s priključno ploščico. Napo nastavite tako, da se luknje ujemajo z luknjami na drugi polovici nape in jo pritrdite z zakovicami.

Če je napa sestavljena iz več delov ima vsak del svoja sidra za obešanje. Po dvigu so vsi deli obrnjeni drug proti drugemu pritrjeni z maticami in vijaki M8. Ko so deli pritrjeni, poskrbite, da so vsi povezovalni robovi ravni.

Če je izolacija znotraj dovodne komore poškodovana med montažo zatesnite poškodbe pred uporabo nape. Napa se standardno dobavlja z dovodnimi in odvodnimi priključki. Višina povezave je standardno 100 mm ali 125 mm, če je opremljen z aluminijasto regulacijsko loputo. Na spoje med priključkom in priključnim kanalom je potrebno nanesti tesnilni silikon. Priključitev stropa in kanalov se lahko pritrdi z vijaki za pločevino ali maticami in vijaki. Sestavljen kanal lahko pritrdite s pločevinastimi vijaki, maticami in vijaki, zakovicami ali spoji za kanale. Preverite, če so vgradne točke in položaj kanala v skladu s pričakovanim položajem nape.



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

## Vgradnje

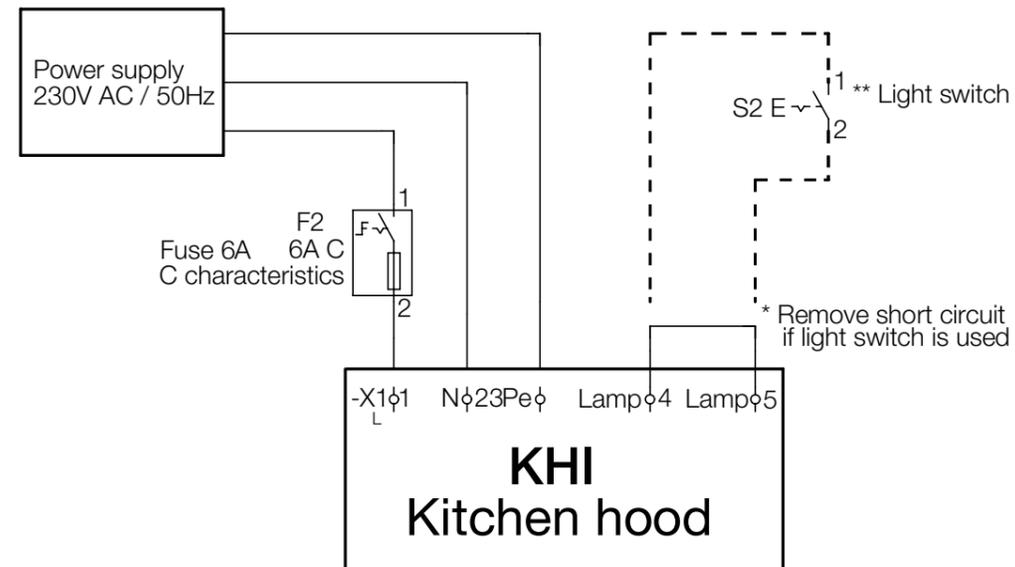
### Shema ožičenja KHI



#### \*Nevarnost električnega udara

Če je izolacija poškodovana takoj izklopite napajanje.

- Na električnem sistemu kuhinjske nape lahko dela samo usposobljeno osebje
- Pred delom na električnem sistemu preverite, da sistem ni pod napetostjo
- Nikoli ne izklaplajte električnih varovalk.
- Preverite električni tok po zamenjavi varovalke.
- Elektronika ne sme delovati v vlažnih pogojih, saj lahko pride do kratkega stika.
- Skupna napetost ne sme presegati 50 mA
- Ožičenje izvedite na najmanjši možni razdalji
- Preprečite poškodbe zaradi ostrih robov



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

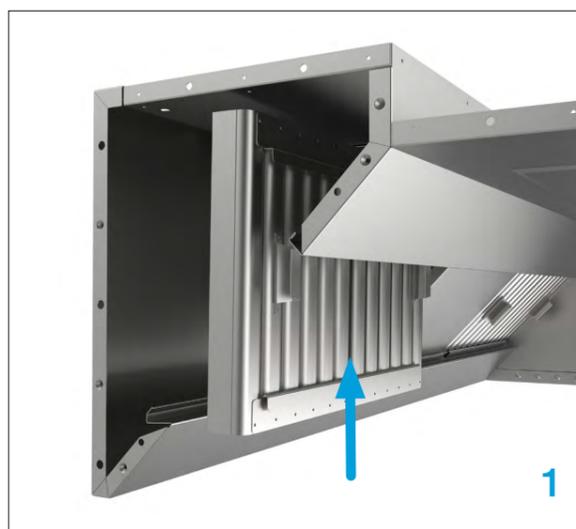
## Vgradnje

### Filtri za maščobo

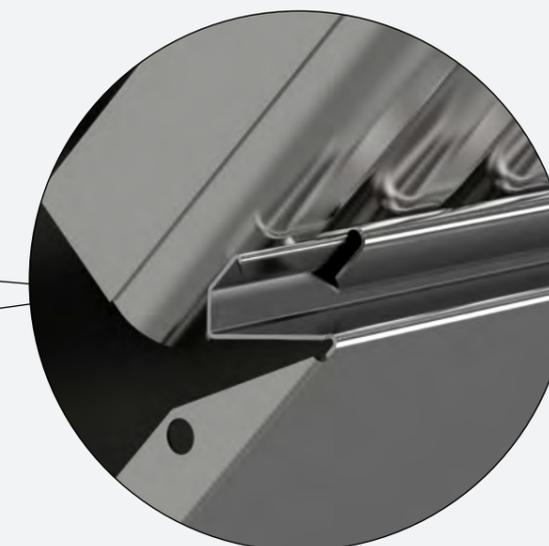
Intervali čiščenja se določijo za vsako kuhinjo posebej. Filter je potrebno sprati z vročo vodo in detergentom ali z parjem v pomivalnem stroju. Maščobni filter se odstrani v skladu s risbo. Proizvajalec Klimaoprema d.d. ne prevzame nobene odgovornosti za škodo povzročeno zaradi zamašenih ali umazanih filtrov.

### Postavljanje KCF filtra

1. Vstavite filter na notranjo stran nape
2. Filter postavite v zgornje vodilo
3. Filter spustite v spodnje vodilo



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



## Vgradnje

### Osvetlitev

Telo je pocinkano, belo lakirano v RAL 9010 s kaljenim steklom debeline 4 mm, z zaščito IP55. Pokrov je izdelan iz nerjavečega jekla AISI 304 SB.

### Značilnosti

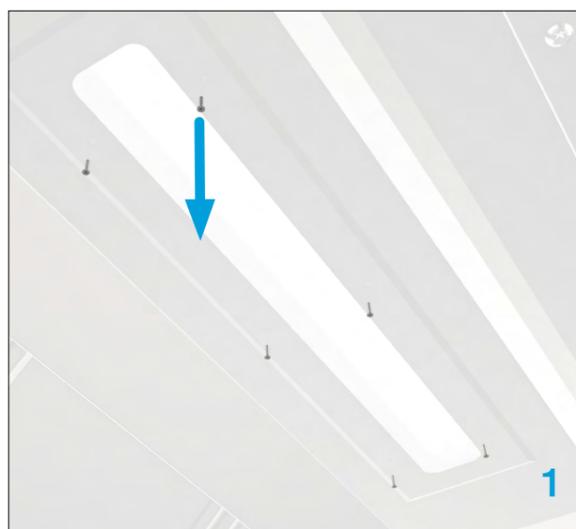
- Žica za zaščito proti padcem
- Svetilni sklop je sestavljen iz ovojnice, belo barvane jeklene pločevine debeline 0,5 mm, 2 x SYLVANIA
- Luxline Plus sijalke, razred napajanja A2, HN H- 1x 220 / 240V reaktor, držalo cevi G5
- Napajalni kabel: kabel s silikonsko ovojnico za odpornost na visoke temperature, dolžina 1,5 m

### Zamenjava LED osvetlitve

1. Poiščite in odstranite 6 vijakov
2. Odstranite pokrov
3. Odklopite LED cevi tako, da jih zavrtite



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



## KHI Padec tlaka na dovodu

### KHI-W-F

Količina odvod [ m<sup>3</sup>/h ]

Dolžina/ Širina	1100	1300	1500	1700
1100	800	815	846	892
1300	950	965	996	1042
1500	1100	1115	1146	1192
1700	1250	1265	1296	1342
1900	1400	1415	1446	1492
2100	1550	1565	1596	1642
2300	1690	1705	1736	1782
2500	1840	1855	1886	1932
2700	1980	1995	2026	2072
2900	2130	2145	2176	2222

Količina dovod [ m<sup>3</sup>/h ]

Dolžina/ Širina	1100	1300	1500	1700
1100	720	734	761	802
1300	855	869	896	937
1500	990	1004	1031	1072
1700	1125	1139	1166	1207
1900	1260	1274	1301	1342
2100	1395	1409	1436	1477
2300	1521	1535	1562	1603
2500	1656	1670	1697	1738
2700	1782	1796	1823	1864
2900	1917	1931	1958	1999

Količina na šobah [ m<sup>3</sup>/h ]

Dolžina/ Širina	1100	1300	1500	1700
1100	132	148	163	178
1300	141	156	172	187
1500	150	165	181	196
1700	159	174	189	205
1900	168	183	198	213
2100	176	192	207	222
2300	185	200	216	231
2500	194	209	225	240
2700	203	218	233	249
2900	212	227	242	257

Padec tlaka na odvodu [ Pa ]

Dolžina/ Širina	1100	1300	1500	1700
1100	24	25	27	29
1300	33	33	35	38
1500	42	43	45	48
1700	52	54	56	59
1900	32	32	33	35
2100	38	38	40	42
2300	44	44	46	48
2500	31	31	32	33
2700	35	35	36	38
2900	40	40	41	43

Padec tlaka na dovodu [ Pa ]

Dolžina/ Širina	1100	1300	1500	1700
1100	25	25	25	25
1300	25	25	25	25
1500	24	24	24	24
1700	24	24	24	24
1900	24	24	24	24
2100	24	24	24	24
2300	24	24	24	24
2500	23	23	23	23
2700	23	23	23	23
2900	23	23	23	23

- Načini delovanja
- Vrste kuhinjskih nap
- Oznaka za naročilo
- Vgradnja
- Tabele padcev tlaka
- Dodatna oprema
- Vzdrževanje

TABELE PADCEV TLAKA

## KHI tabele padca tlaka

### KHI-S-F

Količina odvod [ m<sup>3</sup>/h ]

Dolžina/ Širina	1800	2000	2200	2400	2600	2800
1100	1920	1935	1966	2012	2073	2149
1300	2280	2295	2326	2372	2433	2509
1500	2640	2655	2686	2732	2793	2869
1700	3000	3015	3046	3092	3153	3229
1900	3360	3375	3406	3452	3513	3589
2100	3720	3735	3766	3812	3873	3949
2300	4056	4071	4102	4148	4209	4285
2500	4416	4431	4462	4508	4569	4645
2700	4752	4767	4798	4844	4905	4981
2900	5112	5127	5158	5204	5265	5341

Količina dovod [ m<sup>3</sup>/h ]

Dolžina/ Širina	1800	2000	2200	2400	2600	2800
1100	1728	1742	1769	1810	1865	1934
1300	2052	2066	2093	2134	2189	2258
1500	2376	2390	2417	2458	2513	2582
1700	2700	2714	2741	2782	2837	2906
1900	3024	3038	3065	3106	3161	3230
2100	3348	3362	3389	3430	3485	3554
2300	3650	3664	3692	3733	3788	3857
2500	3974	3988	4016	4057	4112	4181
2700	4277	4291	4318	4359	4414	4483
2900	4601	4615	4642	4683	4738	4807

Količina na šobah [ m<sup>3</sup>/h ]

Dolžina/ Širina	1800	2000	2200	2400	2600	2800
1100	186	201	216	232	247	262
1300	195	210	225	240	256	271
1500	203	219	234	249	265	280
1700	212	228	243	258	273	289
1900	221	236	252	267	282	297
2100	230	245	260	276	291	306
2300	239	254	269	284	300	315
2500	247	263	278	293	309	324
2700	256	272	287	302	317	333
2900	265	280	296	311	326	341

Padec tlaka na odvodu [ Pa ]

Dolžina/ Širina	1800	2000	2200	2400	2600	2800
1100	33	34	35	36	38	40
1300	45	45	46	48	50	53
1500	58	58	59	61	64	67
1700	72	73	74	76	79	82
1900	43	44	44	45	47	49
2100	52	52	53	54	55	57
2300	60	61	61	62	64	66
2500	42	43	43	44	45	46
2700	48	48	49	50	51	52
2900	55	55	55	56	57	59

Padec tlaka na dovodu [ Pa ]

Dolžina/ Širina	1800	2000	2200	2400	2600	2800
1100	30	30	30	30	30	30
1300	29	29	29	29	29	29
1500	28	28	28	28	28	28
1700	27	27	27	27	27	27
1900	27	27	27	27	27	27
2100	26	26	26	26	26	26
2300	26	26	26	26	26	26
2500	26	26	26	26	26	26
2700	25	25	25	25	25	25
2900	25	25	25	25	25	25

- Načini delovanja
- Vrste kuhinjskih nap
- Oznaka za naročilo
- Vgradnja
- Tabele padcev tlaka
- Dodatna oprema
- Vzdrževanje

TABELE PADCEV TLAKA

## KHE tabele padca tlaka

### KHE-W

Količine odvod [ m<sup>3</sup>/h ]

NLe/Nwi	900	1100	1300	1500
900	656	802	948	1094
1100	802	980	1158	1337
1300	948	1158	1369	1580
1500	1094	1337	1580	1823
1700	1239	1515	1790	2066
1900	1385	1693	2001	2309
2100	1531	1871	2211	2552
2300	1677	2049	2422	2795
2500	1823	2228	2633	3038
2700	1968	2406	2843	3281
2900	2114	2584	3054	3524

Padec tlaka na odvodu [ Pa ]

NLe/Nwi	900	1100	1300	1500
900	57	81	108	139
1100	24	34	46	59
1300	32	46	61	79
1500	21	29	39	50
1700	26	36	48	62
1900	31	44	59	75
2100	22	32	42	54
2300	26	37	50	64
2500	21	29	39	50
2700	23	33	44	57
2900	27	38	50	65

### KHE-S

Količine odvod [ m<sup>3</sup>/h ]

NLe/Nwi	1400	1600	1800	2000	2200	2400
900	1021	1166	1312	1458	1604	1750
1100	1247	1426	1604	1782	1960	2138
1300	1474	1685	1895	2106	2317	2527
1500	1701	1944	2187	2430	2673	2916
1700	1928	2203	2479	2754	3029	3305
1900	2155	2462	2770	3078	3386	3694
2100	2381	2722	3062	3402	3742	4082
2300	2608	2981	3353	3726	4099	4471
2500	2835	3240	3645	4050	4455	4860
2700	3062	3499	3937	4374	4811	5249
2900	3289	3758	4228	4698	5168	5638

Padec tlaka na odvodu [ Pa ]

NLe/Nwi	1400	1600	1800	2000	2200	2400
900	37	46	57	69	81	94
1100	16	20	24	29	34	40
1300	21	26	32	39	46	53
1500	13	17	21	25	29	34
1700	16	21	26	31	36	42
1900	20	25	31	37	44	51
2100	14	18	22	27	32	37
2300	17	21	26	31	37	43
2500	20	25	30	36	43	50
2700	15	19	23	28	33	39
2900	17	22	27	32	38	44

- Načini delovanja
- Vrste kuhinjskih nap
- Oznaka za naročilo
- Vgradnja
- Tabele padcev tlaka
- Dodatna oprema
- Vzdrževanje

TABELE PADCEV TLAKA

## KHC tabele padca tlaka

### KHC-W

Količine odvod [ m<sup>3</sup>/h ]

NLe/Nwi	900	1100	1300	1500
900	656	802	948	1094
1100	802	980	1158	1337
1300	948	1158	1369	1580
1500	1094	1337	1580	1823
1700	1239	1515	1790	2066
1900	1385	1693	2001	2309
2100	1531	1871	2211	2552
2300	1677	2049	2422	2795

-  Načini delovanja
-  Vrste kuhinjskih nap
-  Oznaka za naročilo
-  Vgradnja
-  Tabele padcev tlaka
-  Dodatna oprema
-  Vzdrževanje



## Dodatna oprema

### UV sistem čiščenja

Visoko zmogljive vakumske UV žarnice polnjene z amalgamom ostanejo izjemno učinkovite tudi pri sobni temperaturi do 80 °C. Dolga življenjska doba ene UV žarnice do 10000 delovnih ur, zmanjša se število potrebnih servisov in učinkovitost sistema zmanjša potrebo po kemičnem čiščenju odvodnega sistema profesionalne kuhinje.

Najpomembnejše prednosti vgradnje UVC Ozone sistema Klimaopreme so sledeče:

Učinkovito odstranjevanje neprijetnih vonjav iz odvodnega zraka z razgradnjo molekul vonja že v fazi tvorbe.

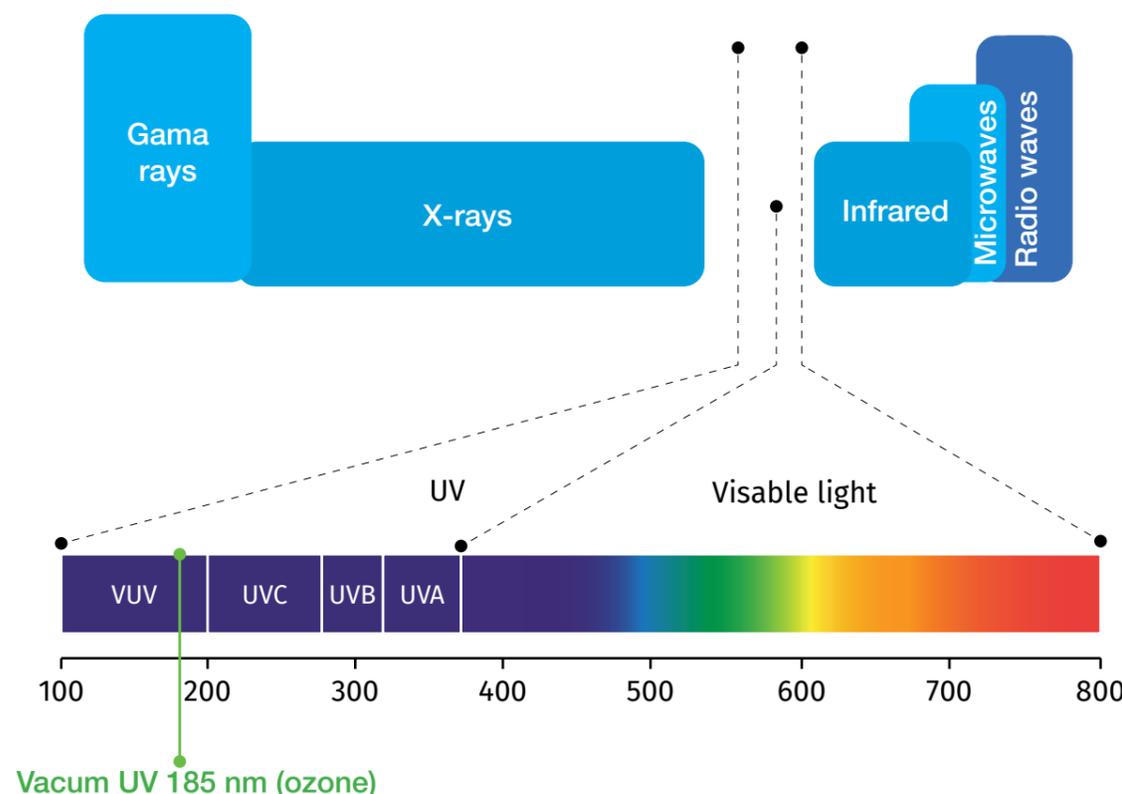
- Preprečitev odlaganje novih maščob in odstranitve že obstoječe usedline v izpušnem sistemu.
- Ni nevarnosti vžiga zaradi usedlin maščobe - najboljša možna zaščita pred požarom v profesionalnih kuhinjah.
- Izpolnjevanje higienskih standardov z odpravo velikega števila mikroorganizmov.
- Ker so bili odstranjeni neprijetni vonji in nečistoče je mogoče topel zrak recirkulirati skozi sistem.
- Enostavna namestitvev, uporaba in vzdrževanje sistema skozi avtomatizirano delovanje.
- Dolga življenjska doba UV žarnic - do 10000 ur z občasnim brisanje svetilk z denaturiranim alkoholom in tkanino.
- Hitra in enostavna zamenjava UV žarnic med servisom.
- Bistveno zmanjšana potreba po kemičnem čiščenju odvodnega sistema.
- Številne varnostne funkcije in opozorilni alarmi omogočajo varno delovanje sistema.
- Daljša življenjska doba vseh elementov prezračevalnega sistema zaradi zmanjšane kontaminacije.

Ker UV sevanje ni popolnoma neškodljivo je potrebno spoštovati varnostne ukrepe določene v navodilih proizvajalca Klimaoprema.

- Sistem ima več varnostnih elementov (magnetna in tlačna stikala), ki zagotavljajo avtomatsko zapiranje UV žarnice ob odstranjevanju maščobnega filtra oziroma zaradi okvare v izpušnem prezračevalnem sistemu.
- Za čim bolj učinkovit in popoln sistem razgraditve preostalega ozona je priporočljiva minimalna dolžina izpušnega prezračevalnega kanala 8m. Priporoča se tudi namestitvev filtrov FKU z aktivnim ogljem na koncu sesalnega kanala.
- Priporočena hitrost izpušnega zraka v prezračevalnem kanalu je 2-3m/s, max. 4 m/s
- UV žarnice so nameščene neposredno v kuhinjsko napo z obvezno uporabo zaviralcev gorenja.
- Na posebno željo se lahko vgradijo UV žarnice v izpušni prezračevalni kanal.
- Sistem UV ozona in UV žarnice montira izključno usposobljeno-specializirano osebje pooblašeno s strani proizvajalca Klimaoprema.



- Nape ali maščobni filtri opremljeni z UV žarnicami morajo biti posebej označeni. Znak za opozorilo W 09 "Pazi na optične žarke" v skladu z BGV A8.
- Prosimo preberite navodila za vgradnjo! Standard EN 16282-6 (Oprema za komercialne namene kuhinje - 8. del: Aerosolne čistilne naprave; Zahteve in testiranje), priloga A 6.4 s posebno pozornostjo opombe o UV zaščiti.
- Priporočljivo je zamenjati UV žarnice po 10000 urah, saj se učinek UV sevanja sčasoma zmanjšuje.
- Enkrat letno je treba preveriti pravilno delovanje celotnega sistema UVC Ozone.
- It is advisable to change UV lamps after 10000 hours, since the effect of UV radiation emission decreases over time.
- Once a year, it is necessary to inspect the correct operation of the entire UVC Ozone system.



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje

## + DODATNA OPREMA

OZNAKA ZA NAROČILO (1) UV sistem čiščenja

UV-C-1

- (1) UV-C-1
- UV-C-2
- UV-C-3
- UV-C-4
- UV-C-6
- UV-C-8

\* Za več informacij obiščite [www.klimaoprema.com](http://www.klimaoprema.com)



- ▼ Načini delovanja
- ▼ Vrste kuhinjskih nap
- ▼ Oznaka za naročilo
- ▼ Vgradnja
- ▼ Tabele padcev tlaka
- ▼ Dodatna oprema
- ▼ Vzdrževanje



## VDRŽEVANJE

## VENTILACIJA KUHINJ

### TRANSPORT

Ob dobavi preverite kuhinjsko napo za morebitne poškodbe povzročene med transportom. V primeru kakršnega koli poškodbe ali okvare se takoj obrnite na dobavitelja.

### SKLADIŠČENJE

Če izdelek ni vgrajen takoj:

- Odstranite vse omote
- Izdelek zaščitite pred prahom in umazanijo
- Izdelka ne izpostavljajte učinkom časa – shranite ga na suhem mestu
- Naprave ne hranite pod -20 °C ali nad 50 °C

**Prosimo ustrezno odstranite embalažni material!**

### VZDRŽEVANJE

Za vzdrževanje higienskih in požarnih varnostnih zahtev se izvaja občasno čiščenje kuhinjske opreme. Interval čiščenja je odvisen o vrsti in pogostosti uporabe. Mila in detergenti za pranje posode se lahko uporabljajo za čiščenje površin nape. Izogibati se je treba čistil, ki vsebujejo klor in visoko alkalne raztopine (pH > 11). KCF filtre lahko čistite v pomivalnem stroju. UV ozon sistem ne potrebuje čiščenja in UV žarnic se ne sme prati s sredstvi za pranje. Komoro za dovod zraka lahko pregledate tako, da odstranite sprednji pokrov ga po potrebi očistite.

### SPUŠČANJE SISTEMA V DELOVANJE

- Izdelek previdno razpakirajte – pazite na ostre robove in pri razpakiranju ne uporabljajte pretirane sile
  - Preverite ali je izdelek poškodovan
- \* Vse električne inštalacije in spuščanje v pogon lahko izvede samo usposobljeno osebje!

#### Postopek zagona

- Prepričajte se, da so vsi filtri vstavljeni in brez ovir
- Preverite povezavo kanala
- Prepričajte se, da so kontrolne žaluzije odprte
- Vključite napajanje
- Vključite ventilatorje
- Preverite funkcije naprave
- Izmerite ali je volumenski pretok odvodnega zraka v zahtevanem območju
- Izmerite ali je volumenski pretok dovodnega zraka v zahtevanem območju
- Pred zagonom v delovanje preverite funkcije izdelka



## KUHINJSKA VENTILACIJA

---

Projektiranje, proizvodnja in vzdrževanje opreme za klimatizacijo, ventilacijo in čiste prostore.  
Design, production and service of Ventilation, Air-Conditioning and Cleanroom equipment.

---

-  Tržaška cesta 87B, 1370 Logatec
-  +386 (0)41 740 414
-  office-si@klimaoprema.com
-  www.klimaoprema.com