

KLMONT

OKAP- GASTRONOMICZNY WYCI GOWO-NAWIEWNY O-G WN

Wstęp

Okap stosowany jest do odcięcia powietrza ze strefy przebywania pracownika podczas np. gotowania i przygotowania posiłku w pomieszczeniach kuchennych np. hotele, restauracje, bary, przedszkola, itd lub w przemyśle. Zapobiega również rozchodzeniu się zapachów, oparów po pobliskich pomieszczeniach. Wyposażony jest w łatwo demontowalne filtry, łapacze tłuszczu, rynny ociekowe z zaworem spustowym, przepustnice do regulacji przepływu. Ciepłe powietrze i para zawierające tłuszcz unoszone są do góry i tłuszcz osiada na łapaczu, gdzie jest wychwytywany. W bardziej rozbudowanym okapie można regulować przepływ lub ciśnienie na stałym lub zmiennym poziomie wg potrzeb. Wyposażony jest w wentylator wyciągowy. Model posiada filtry w głowie do wyłapywania zapachów oraz automatyczną regulację wydatku powietrza pozwalającą na ograniczenie zużycia energii przy zachowaniu optymalnych parametrów powietrza.

Okapy te w wykonaniu przemysłowym mogą być stosowane do wyciągu na stanowisku pracy szkodliwych substancji typu: opary rozpuszczalników, olei, opary substancji lotnych przy produkcji leków, opary substancji szkodliwych w placówkach badawczych, laboratoriach chemicznych, przemyśle spożywczym, chemicznym. Zamiast łapacza tłuszczu stosuje się filtry w głowie lub inne przeznaczone do wychwytywania szkodliwych substancji. Mogą być również wyposażone w sygnalizację przekroczenia stężenia substancji szkodliwych dla zdrowia.

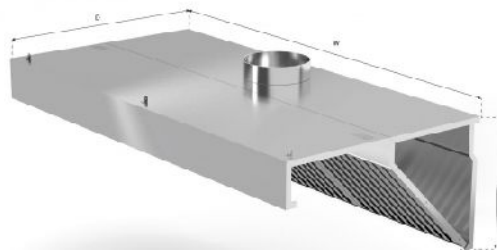
Zalety stosowania okapów

- wychwytywanie tłuszczu w odprowadzonym powietrzu i zapachów
- poprawa warunków pracy na stanowisku pracy-eliminacja stężenia substancji szkodliwych
- obniżenie temperatury w strefie przebywania pracownika i nadmuch świeżego powietrza
- łatwiejsze utrzymanie czystości
- zmniejszenie zużycia energii ze względu na strefy wymiany powietrza, a nie w całym pomieszczeniu
- możliwość podłączenia do układu regulacji czujników temperatury, obecności ruchu, jakości powietrza, dwutlenku węgla i innych
- możliwość optymalizacji ciśnienia powietrza w systemie wentylacji za pomocą BMS
- niższe koszty przygotowania powietrza
- oszczędność energii elektrycznej poprzez płynne dopasowanie wydajności wentylatorów
- kompaktowa i wytrzymała konstrukcja

Budowa (wykonanie podstawowe)

Obudowa:	-blacha nierdzewna gat. -1.4301(304),1.4509 lub wg zamówienia klienta
Wentylatory-opcja	-wykonanie SILENT, kwasoodporne, chemoodporne, olejoodporne
Łapacz tłuszczu	- blacha nierdzewna gat -1.4301(304),1,4509
Filtry-w głowie	-w giel aktywny
Filtry inne	wg specyfikacji klienta stosownie do potrzeb
Oświetlenie	-lampa LED szczelna lub oprawa hermetyczna typu SCANDY
Sondy pomiarowe:	-1.4301(304),wg specyfikacji klienta
Układ regulacji	-Belimo lub inny
Układ gasniczy	wg potrzeb
Układ sygnalizacji alarmowej	wg potrzeb

Typ przyścienny



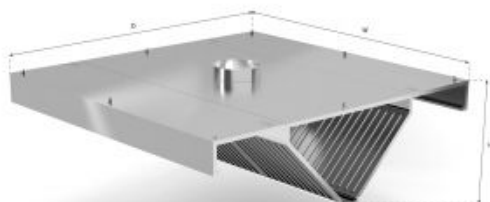
Klimont sp. z o.o.
58-160 wiebodzice
ul.Mikulicza 2
tel:48 748545982
www.klimont.com.pl

KLIMONT sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wprowadzania modyfikacji i zmian

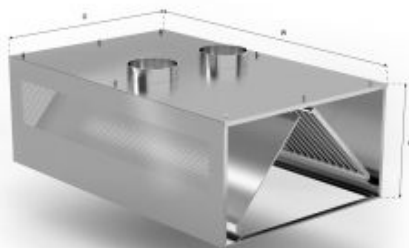
KLIMONT

OKAP- GASTRONOMICZNY WYCIĄGOWO-NAWIEWNY O-G WN

Typ: wyspowy



Typ: przyścienny wywiewno-nawiewny



Wielkość nastaw: V_{nom} , V_{max} oraz V_{min} zaprogramowane są wg. wskazania użytkownika podczas procesu produkcji. Nastawy V_{max} oraz V_{min} mogą być skorygowane (zmienione) za pomocą komputera lub bezprzewodowo przez Smartfona z Androidem z zainstalowaną aplikacją **Belimo Assistant App** znajdującą się na stronach WWW: BELIMO lub firmy KLIMONT.

Dane techniczne

Zakres wielkości:
średnica wejściowa od 100 mm do 500 mm

Wymiary okapu wg zamówienia
Szerokość - 1000 do 5000mm powyżej 2500
składane
Głębokość - 700 do 1400mm
Wysokość 450mm (bez kół)

Parametry:

Temperatura pracy: 0° C +50° C
Zasilanie: 230 AC 50/60 Hz
Przepływ powietrza -wg zamówienia

Sygnał sterujący do układów pomiarowych 2-10V (V_{min} - V_{max})

Sposób montażu

Montaż wykonany zgodnie z projektem. Mocowanie może być na zaczepach od góry-np. do sufitu, na ścianie-w przypadku okapów przyściennych. Mocowanie musi być bezpieczne i uwzględniać ciężar okapu.

Zasada działania

Okap w podstawowym wykonaniu posiada kółce przyłączeniowe (1 lub 2 w zależności od wykonania)- opcjonalnie (wentylatory-nawiewny i wyciągowy wbudowany). Wewnątrz zamontowane są kierownice do ukierunkowania przepływu powietrza, oświetlenie oraz filtry, łapacze tłuszczu. Kółce mogą być okrągłe lub prostokątne dopasowane do istniejącej wentylacji. Opcjonalnie mogą posiadać wbudowany system regulacji wydajności przepływu powietrza lub regulacji ciśnienia. Element pomiarowy mierzy różnicę ciśnienia na sondzie pomiarowej / układzie sond pomiarowych przy $F > 0,04 \text{ m}^3/\text{s}$ lub temperaturę za pomocą czujników w pomieszczeniu i regulatorze. Układ regulacyjny przelicza różnicę temperatur na wielkość przepływu powietrza i porównuje wielkość zmierzonych (przeliczonych) z zaprogramowaną wielkością zadaną. W przypadku wystąpienia różnicy następuje korekta otwarcia przepustnicy.

rys 3

Zasilanie

Okap zasilany jest z sieci AC-230V

rys 4

Przykładowe zastosowanie

Pozostałe dane do projektowania i podłączenia w karcie katalogowej regulatora LMV-D3-MP BELIMO

Klimont sp. z o.o.
58-160 wiebodzice
ul. Mikulicza 2
tel: 48 748545982
www.klimont.com.pl

KLIMONT sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wprowadzania modyfikacji i zmian

KLMONT

OKAP- GASTRONOMICZNY WYCI GOWO-NAWIEWNY O-G WN

Sposób zamawiania

Okapy należy zamawiać zgodnie z projektem podając następujące dane:

G przeznaczenie

G-gastronomiczny
P-przemysłowy

K wymiary kroćca
D,AxB - rednica nominalna wejścia[mm]-
lub przekrój ramki przyłącza[mm x mm]

W wymiary okapu

F rodzaj filtra

T rodzaj i wymiary łapacza tłuszczu

M materiał obudowy

M1 - blacha ocynkowana
M2 - blacha nierdzewna 1.4301
M3 - blacha ocynkowana malowana proszkowo

P Rodzaj powierzchni

P1 gładka B2
P2 szlifowana
P3 szczotkowana
P4 faktura

Warunki przechowywania i transportu

Okapy należy przechowywać w opakowaniu fabrycznym w temperaturze od 0°C do +35°C.

Konserwacja i serwis

Okap nie wymaga specjalnych zabiegów konserwacyjnych. Czyszczenie i mycie należy przeprowadzić detergentami odpowiednimi do danego gatunku stali.

Gwarancja

Na w/w okap udziela się 12 miesięcznej gwarancji. Gwarancja liczy się od momentu zakupu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym montażem.

Klimont sp. z o.o.
58-160 wiebodzice
ul.Mikulicza 2
tel:48 748545982
www.klimont.com.pl

KLIMONT sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wprowadzania modyfikacji i zmian