

## WENTYLATOR DO OKAPU COOKVENT



Wentylator promieniowy przeznaczony głównie do stosowania w wyciągach kuchennych. Obudowa wykonana z galwanizowanej blachy stalowej, posiada łatwo otwieraną ścianę, na której 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 drenażowy 3/4" (pod warunkiem instalacji wentylatora wylotem w górę). W komplecie dostarczane są gumowe wibroizolatory oraz szyny wspornikowe ułatwiające montaż na konsoli wsporczej.

## Specyfikacja

### **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). 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.

### **Maksymalna temperatura pracy**

80°C (70°C dla wielkości 400)

### **Wyposażenie dodatkowe**

regulatory obrotów, konsole montażowe, etc.

### **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, etc.)

## Dane techniczne

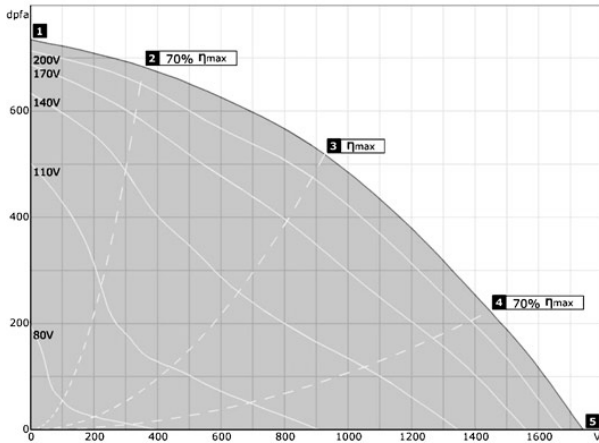
	Q max [m <sup>3</sup> /h]	Δp max [Pa]	P max [W]	U [V]	I max [A]	RPM max [1/min]	Lwa [dB(A)]	Lpa [dB(A)]	masa [kg]
<b>COOKVENT 200/1700</b>	1740	735	385	230	2,3	2910	65	58	29
<b>COOKVENT 250/2700</b>	2670	930	750	230	4,3	2900	67	60	40
<b>COOKVENT 315/3600</b>	3640	1110	880	230	4,7	2860	68	61	50
<b>COOKVENT 315/4500</b>	4570	1295	1360	230	8,6	2940	71	64	54
<b>COOKVENT 355/5100</b>	5150	605	860	230	4,6	1430	60	53	63
<b>COOKVENT 400/7200</b>	7210	700	1340	230	7,0	1430	67	60	70

	A [mm]	B [mm]	C [mm]	Ød [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]
<b>COOKVENT 200/1700</b>	286	500	484	200	530	465	353
<b>COOKVENT 250/2700</b>	286	500	584	250	629	465	453
<b>COOKVENT 315/3600</b>	336	560	684	315	723	525	553
<b>COOKVENT 315/4500</b>	336	560	684	315	730	525	553
<b>COOKVENT 355/5100</b>	386	600	784	355	830	565	653
<b>COOKVENT 400/7200</b>	436	730	884	400	930	695	753

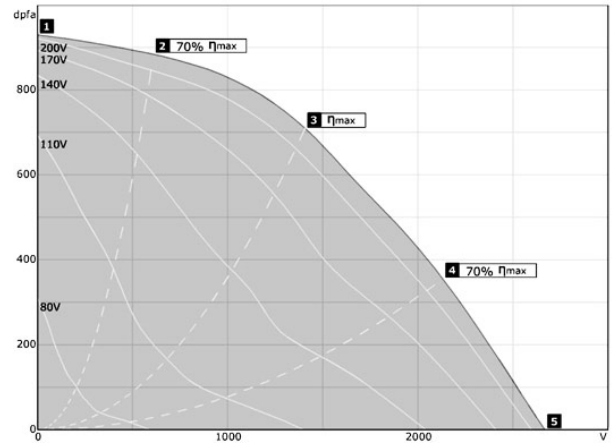
## Charakterystyki

**CookVent 200/1700**

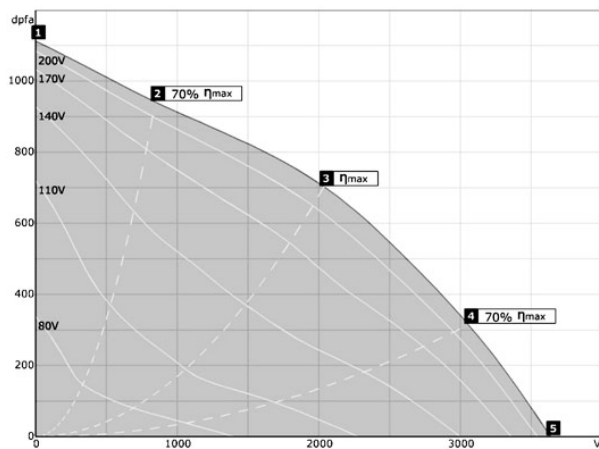
**CookVent 250/2700**



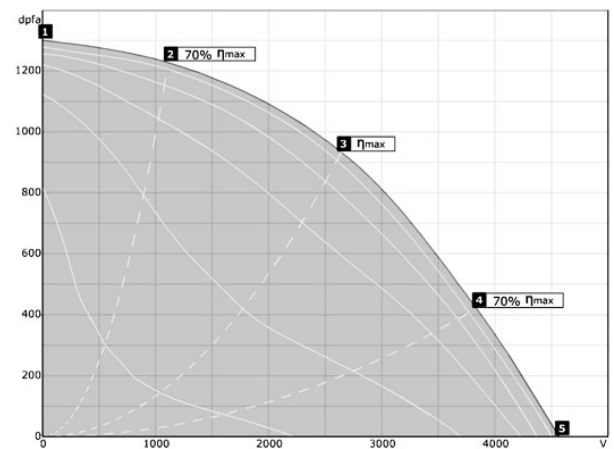
**CookVent 315/3600**



**CookVent 315/4500**



**CookVent 355/5100**



**CookVent 400/7200**

