

## WENTYLATOR DO OKAPU COOKVENT F



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. Łopatkę 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

80°C (70°C dla wielkości 400)

### Wyposażenie dodatkowe

Regulatory obrotów, konsole montażowe, etc.

### Zastosowanie

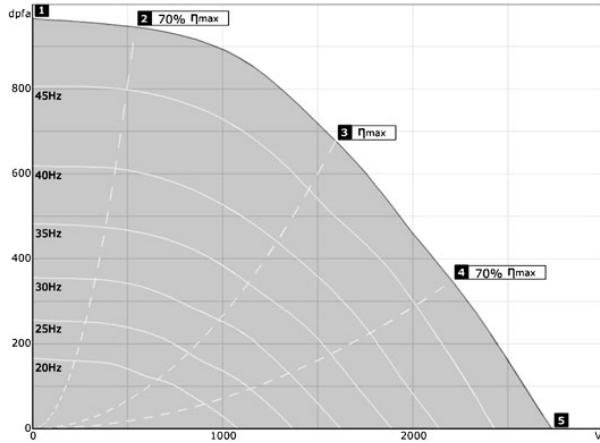
Efektywny odciąg oparów z kuchni przemysłowych w obiektach gastronomicznych. Możliwość zastosowania w dowolnej instalacji odciągowej wymagającej odprowadzania skroplin lub okresowego czyszczenia komory wirnika (np. masarnie, zakłady przetwórstwa spożywczego, stanowiska czyszczenia parą, etc.)

## Dane techniczne

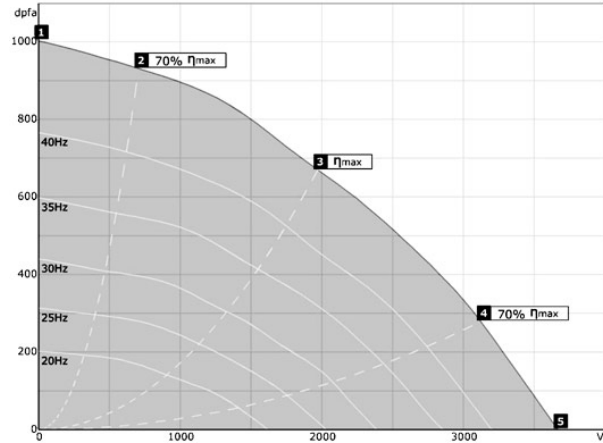
	Q max [m <sup>3</sup> /h]	Δp max [Pa]	P max [W]	U [V]	I max [A]	RPM max [1/min]	Lwa [dB(A)]	Lpa [dB(A)]	masa [kg]
<b>COOKVENT F 250/2700</b>	2700	965	750	230	3,6	2940	68	61	40
<b>COOKVENT F 315/3700</b>	3670	1000	830	230	3,9	2660	68	61	50
<b>COOKVENT F 355/5900</b>	5890	760	1260	230	5,9	1600	65	58	63
<b>COOKVENT F 400/6700</b>	6740	610	1090	230	5,1	1300	67	60	70

## Charakterystyka

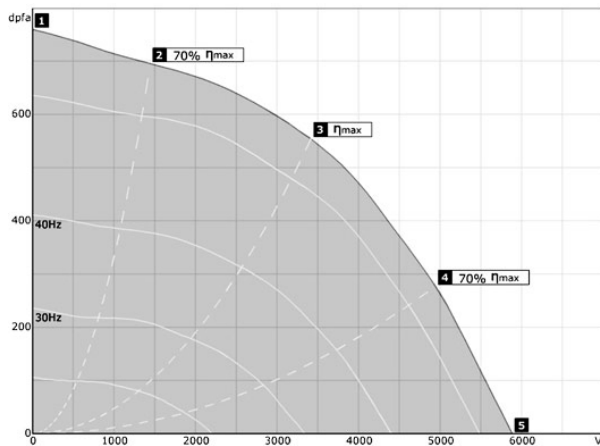
**Cookvent F 250/2700**



**CookVent F 315/3700**



**CookVent F 355/5900**



**CookVent F 400/6700**

