



Flammschutzfilter F1 (Typ A)

Profi-Wandhauben

Diese Hauben sind mit Flammschutzfiltern F1 (Typ A) ausgestattet. Flammschutzfilter F1 (Typ A) scheiden effektiv den Fettdunst ab und verhindern zuverlässig den Flammendurchschlag in die Abzugsanlage. Oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr müssen diese Filter eingesetzt werden. Die eingesetzten Aerosolabscheider Typ F1/A sind durch unabhängige Prüfinstitute geprüft und zertifiziert.



Abscheider (Filter)

Die Aerosolabscheider (Fettfilter) sind gemäß DIN EN 16282-6 (ehemals DIN 18869-5) ausgeführt.

Die Fettfilter sind aus Chromnickelstahl AISI 304 und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Der Fettdunst kondensiert im Inneren des Filters, das dann ablaufende Fett sammelt sich im Fettkanal. Eine regelmäßige Reinigung des Fettkanals und der Filter ist notwendig und in der VDI-Blatt 2 hinterlegt.

Die Filter der Profi-Hauben haben hohe Abscheidegrade und minimieren somit Verschmutzungen in der Lüftungsanlage. So entstehen weniger Gerüche und ein besseres Raumklima. Die Reinigung ist einfacher, und es besteht ein höherer Brandschutz. Das strömungsoptimierte Lamellendesign minimiert Druckverluste und Geräusche.



Bitte beachten Sie die Frachtzuschläge für Hauben ab einer Länge von über 2,20 m.

Hinweis

Be- und Entlüftungsanlagen in gewerblichen Küchen dienen dem Arbeitsschutz der in der Küche Beschäftigten. Sie haben den Zweck, den beim Kochprozess entstehenden Wrasen abzusaugen, gesundheitlich zuträgliche Außenluft der Küche zuzuführen und die Temperatur und Luftfeuchte in der Küche zu regulieren. Diese Richtlinie gibt Hinweise zur lufttechnischen Behandlung von gewerblichen Küchen und zugehörigen Bereichen sowie zur Dimensionierung und zum Aufbau der raumluftechnischen Anlagen. In Verbindung mit der DIN EN 13779 und DIN 18869. Diese Richtlinie gilt nicht für Haushaltsküchen und für gewerbliche Kleinstküchen mit einer Gesamtanschlussleistung von weniger als 25 kW der wärme- und feuchteabgebenden Geräte (Gargeräte, Spülmaschinen usw.). Unter 25 kW Anschlussleistung wird eine Abluftanlage empfohlen. In jedem Fall sind die BG-Regel BGR 111 und die DGUV Regel 110-002 einzuhalten.

Euronorm DIN EN 16282 „Bauelemente in gewerblichen Küchen – Einrichtung zur Be- und Entlüftung“

Sie beruht weitgehend auf der DIN 18869 und der VDI-Richtlinie 2052 und stellt höhere Anforderungen als die bisherigen Regelwerke. Ein Auszug aus der EN 16282 Normenreihe:

Teil 2: Küchenlüftungshauben: a. Der Öffnungswinkel α bei Küchenlüftungshauben wurde von 12° auf 15° vergrößert. b. Der Haubenüberstand wurde von 20 cm auf 30 cm vergrößert, bei Geräten mit offenen Türen von 40 cm auf 60 cm, wobei der Haubenüberstand nur bis zur Innenseite der Fettfangrinne gemessen wird. c. Die Mindestabhänghöhe wurde von 2,1 m auf 2,0 m reduziert.

Teil 3: Küchenlüftungsdecken: „Küchenlüftungsdecken sind über die gesamte Fläche der Küche, gemäß Definition auszuführen; dies gilt auch für Show-Küchen“.

Teil 6: Abscheider: Zu- und Abluftanlagen sind so zu installieren, dass Gerüche, luftfremde Stoffe und Feuchtigkeit abgeführt werden. Das Lüftungssystem muss in der Lage sein, Gerüche, Fettbestandteile und gasförmige Produkte von der Abluft zu trennen. Wenn die Abluft direkt mit dem Baukörper in Berührung kommt, muss sichergestellt sein, dass keine schädigenden Auswirkungen auf den Baukörper entstehen und keine dauerhafte Kondensation auftritt. Ferner fordert die neue Norm, dass die Abscheider über thermischen Geräten aus Edelstahl gefertigt und „flammendurchschlagsicher“ sein müssen.

Auf Prüfzeichen achten: Wählen Sie nur flammendurchschlagsichere Fettabscheider. Erkennbar an dem Prüfzeichen DIN EN 16282-A oder UL 1046.

§ 8 Brandschutz: Aus der Küchenabluft sind die festen und flüssigen Bestandteile so weit wie möglich abzuscheiden, um eine Verschmutzung und damit Brandgefahr im Abluftkanal zu minimieren. Zur Kontrolle und Reinigung der Abluftanlage muss eine ausreichende Anzahl an Revisions-Öffnungen in mm vorhanden sein.

§ 11 Betrieb und Instandhaltung: Aerosolabscheider in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage, zu reinigen. Bei starkem Fetтанfall kann eine tägliche Reinigung erforderlich sein. Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich, auf Ihren Verschmutzungszustand zu überprüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Küchenabluftanlage (z.B. Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Quelle: www.lueftungsservice.com/vorschriften_bestimmungen.html

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Telefon: 0611 44787-150
Telefax: 0611 44787-175
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

www.kbs-gastrotechnik.de