

Mutfak Egzoz Sistemleri

VENTAS

ENDÜSTRİYEL MUTFAK EGZUZ SİSTEMLERİ

Endüstriyel mutfak egzoz sistemleri günümüzde gıda üzerine yoğunlaşan ticari mutfak ve franchising yatırımlarının daha doğru uygulama şartlarında yapılmasına olanak sağlamaktadır. Endüstriyel mutfak egzoz sistemleri sayesinde, mutfak hacmi ile komşu konfor kullanımı hacimleri arasında oluşabilecek kontrolsüz hava hareketleri engellenmiş olup, böylece konfor kullanımı mahallerinde istenilen basınç dengelemeleri rahatlıkla sağlanabilir hale gelmiştir.

ENERJİ TASARRUFU

Endüstriyel mutfak egzoz sistemleri ile mutfak ortamındaki koşullandırılmış havanın direk egzoz edilmesi engellenip, plakalı tip ısı geri kazanım ünitelerinden geçirilerek ısıtma-soğutma cihazlarına gelecek olan ekstra kapasite yükü büyük oranda azaltılmış olur. Bu sayede, sürekli çalışan bu gibi hacimlerde çok ciddi oranda enerji tasarrufu sağlanmış olur.

KULLANIM ALANLARI

Günümüzde otel mutfakları, AVM foodcourt'ları, havaalanı mutfakları, kongre ve sergi salonu ikram mutfakları, zincir restaurant mağaza mutfakları ve büyük mahallerde kullanılan mutfaklarda çift cidarlı davlumbaz uygulamaları yoğunlukla yapılmaya başlanmıştır. Bu tür uygulamanın yapılamadığı yerlerde de en azından mutfak hacminden egzoz edilen hava miktarına yakın bir taze hava miktarı (make-up air) mutfak hacmine verilmektedir.

Bu hacimlerdeki taze hava ve egzoz havası sürüklemeleri, enerji tasarrufu ile ön plana çıkan **VENTAS** Endüstriyel Mutfak Egzoz Sistemlerinin kompakt tasarımları ve yüksek verimlilikleri sayesinde, başarılı çözümlere dönüştürülerek, ekonomik yatırım bedelleri ile sunulmaktadır.

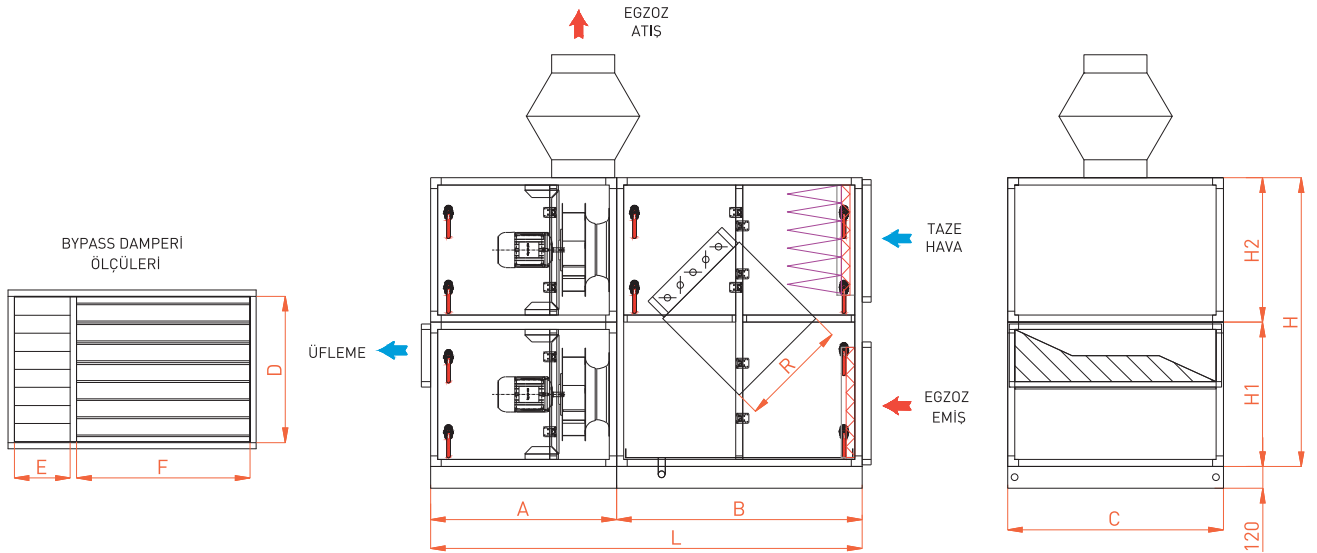
ÖZELLİKLER VE AVANTAJLAR

- Endüstriyel mutfak egzoz sistemlerinin geliştirilmesi ile çift cidarlı davlumbaz uygulamalarında %50'ye varan enerji maliyeti azalmaları, %80'e varan egzoz debisi azalmaları gerçekleştirilebilmektedir.
- Geriye eğik seyrek kanatlı plug fanlar kullanılarak kolaylıkla temizlenebilen hijyenik bir uygulama sağlanmaktadır.
- Mutfak içerisindeki yağ filtrelerine ek olarak, cihaz üzerinde bulunan metal yağ filtresi ile cihaz yağ partiküllerinden korunmaktadır. Ayrıca dış atmosfere egzoz edilecek olan havada yağ partiküllerinden arındırılarak verildiği için çevreci uygulama yapılması sağlanır.
- Mutfak içerisine verilecek olan taze hava hassas filtrelerden geçirilerek (G4+F7) hijyenik çalışma koşullarının daimi olarak sağlanmasına çalışılmaktadır.
- Egzoz tarafı fan motoru hava akışı dışına alınarak; uzun ömürlü ve yangın riskinden korunmuş bir çalışma yapısı sağlanmaktadır.
- Cihazlar ergonomik tasarımları sayesinde hem taze hava fanı hem de egzoz fanını bir arada içeren kolay yerleşim imkanı sağlayabilen boyutlardadır.
- Cihazlar için soğuk rejim bölgelerinde ilave sıcak sulu ısıtıcı batarya opsiyonu mevcuttur.
- Cihazlar üzerinde ki plakalı tip ısı geri kazanım eşanjörleri sayesinde yüksek verim ile yüksek enerji tasarrufu sağlanmaktadır.
- Cihazlar hem taze hava hem egzoz fanını oransal olarak kontrol edebilen standart bir elektrik otomasyon altyapısına sahiptir.
- Cihazlar için atmosfere açık ortamlarda uygulanmaları halinde dış ortam koşullarından etkilenmeyecek şekilde opsiyonel çözümler mevcuttur.
- Cihazların üzerinde standart olarak yaz ve bahar mevsimlerinde oluşabilecek free cooling imkanının kullanılmasını sağlayacak, egzoz tarafında ki hava akışında plakalı ısı geri kazanım eşanjörünün bypass edilmesini sağlayan on-off motorlu damper ve otomasyon sistemi standarttır.



MES MODELLER

		MES2500	MES5000	MES7900	MES10000	MES13200	MES15000	MES21250	MES25000
Egzoz hava debisi	m ³ /h	2500	5000	7900	10000	13200	15000	21250	25000
Egzoz fanı motor gücü	kW/rpm	1,1	1,5	1,5	3	3	4	5,5	7,5
Egzoz tarafı cihaz dışı basınç	Pa	305	305	305	305	305	305	305	305
Taze hava debisi	m ³ /h	2000	4000	6300	8000	10500	12000	17000	20000
Taze hava fanı motor gücü	kW/rpm	1,1	1,5	1,5	3	3	4	5,5	7,5
Taze hava tarafı cihaz dışı basınç	Pa	270	270	270	270	270	270	270	270
Taze hava oranı	%	YAZ KIŞ %100 TAZE HAVA İLE ÇALIŞTIRILIR.							
Frekans Konvertörü	kW	1,1	1,5	1,5	3	3	4	5,5	7,5
By-Pass Damperi	-	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR
Isı Geri Kazanım	-	PLAKALI	PLAKALI	PLAKALI	PLAKALI	PLAKALI	PLAKALI	PLAKALI	PLAKALI
Opsiyonel Isıtıcı Serpantin	kcal/h	15000	30000	45000	62000	78000	90000	133000	150000
Sıcak Su Çalışma Rejimi	C	90/70	90/70	90/70	90/70	90/70	90/70	90/70	90/70
Cihaz Ağırlığı	kg	380	430	600	745	820	880	1150	1250



CIHAZ MODELİ	A	B	C	L	D	E	F	H1	H2	H	R	Emiş Boğaz Ölçüsü	Atış Boğaz Ölçüsü
MES2500	700	1030	865	1730	210	70	540	700	700	1400	300	310x785	290x785
MES5000	865	1360	1030	2225	310	175	600	800	800	1600	400	610x950	290x950
MES7900	1030	1360	1195	2390	510	180	760	800	800	1600	600	610x950	290x950
MES10000	1030	1360	1195	2390	510	180	760	800	800	1600	600	610x1115	340x1115
MES13200	1195	1690	1525	2885	710	310	960	800	800	1600	800	610x1280	340x1280
MES15000	1195	1690	1525	2885	710	310	960	800	800	1600	800	610x1280	340x1280
MES21250	1195	2020	1525	3215	710	310	960	1000	1000	2000	800	900x1280	340x1280
MES25000	1195	2185	1690	3380	910	375	1060	1000	1000	2000	1000	900x1280	340x1280

TÜM ÖLÇÜLER mm OLARAK VERİLMİŞTİR.

Ventas Isıtma, Soğutma, Enerji Sistemleri İnşaat San.ve Tic.Ltd.Şti.

Merkez Ofis: Ortaklar Caddesi Denizhan Sok. Lale Han No:7 Kat:2 Mecidiyeköy Şişli, İstanbul, Türkiye • **T:** +90 212 216 05 16 • **F:** +90 212 216 05 14

Fabrika: Alkop Alüminyumcular Sanayi Sitesi C1 Blok No:1-2-3-4-5, 34500 Esenyurt, İstanbul, Türkiye • **T:** +90 212 858 12 82 • **F:** +90 212 858 12 79

Diyarbakır Bölge Ofisi: Kayapınar Mah. Gap Bulvarı Peyas 1 Sok. No:1 A Blok Kayapınar, Diyarbakır, Türkiye • **T:** +90 412 251 51 45 • **F:** +90 412 251 51 45

www.ventas.com.tr