

Großflächenablufthauben

Haubenbeschreibung

Großflächenhauben mit Lüftungsdeckenähnlicher Flächenabsaugung werden in Flachbauweise als geschlossenes System gefertigt.

Sie werden eingesetzt, wenn mehrere nebeneinanderstehende Kochgruppen durch eine Einheit abgesaugt werden sollen und eine komplette, sich über die gesamte Raumfläche erstreckende Lüftungsdecke aus technischen oder preislichen Gründen nicht realisierbar ist.

Großflächenhauben sind vollständig aus V2A-Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301 (rost- und säurebeständig) in selbsttragender Konstruktion gefertigt, Oberfläche einseitig gebürstet, zum Schutz bei Transport und Montage mit UV-beständiger Kunststoffolie beschichtet.

Sie wird aus an den Außenseiten liegenden Ablufttrapezkanälen mit verchromten Ablasshähnen 3/8" in tiefgezogenen Auslaufstellen und dem Randabschlussbalken aufgebaut.

Die Trapezkanäle sind speziell für die hohen Anforderungen in Großküchen als Flächenabsaugung mit Schwerpunkt über den Entstehungsstellen entwickelt. Einsetzbar für Ab- und Zuluft.

Ablufttrapezkanäle mit Fettsammelrinne sind kondensat- und fettdicht verschweißt, sämtliche Stoß- u. Verbindungsstellen sind mit Schattenschliff versehen. Schweißnähte von außen nicht erkennbar. Von innen verschliffen und gebeizt.

Für die Seitenteile wird eine Materialstärke von mind. 1,50 mm und für den Trapezmantel mind. 1,00 mm verwendet. Alle Schnittkanten sind maschinell entgratet und mit Umschlag versehen.

Das Trapezdach ist luft- und kondensatdicht punktverschweißt. Der Trapezkörper ist ohne den Einsatz von Nietverbindungen und Silkonfugen hergestellt.

Ab einer Haubenbreite von 3000 mm werden zusätzliche doppelseitige Ablufttrapezkanäle in der Mitte der Flächenabsaugung eingesetzt, somit ist ein Ausbau in jeder Größenordnung möglich.

Die innenliegende Decke aus V2A-Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301 (rost- und säurebeständig) besteht aus einzelnen waagrechten Paneelen in Modulbauweise die fettdicht und stoßüberlappend auf Randwinkelprofile aufgelegt werden.

Zur kompletten Revision sind Paneele zur Wartung und Reinigung des Deckenhohlraumes leicht auszubauen. Die Rasterbreite beträgt 400 / 500 mm.

Großflächenablufthauben sind mit Flammenschutzfiltern nach Bauart A, DIN 18869-5 bestückt. Die Abscheider bestehen vollkommen aus Edelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301 (Oberfläche 3D hochglanzpoliert), flammendurchschlagsgeprüften, versetzt gegeneinander angeordneten Edelstahlhalbprofilen, mit Handgriffen hergestellt.

Sie sind zur Reinigung in Geschirrspülmaschinen geeignet.

Flammendurchschlagsprüfung können bei uns in demselben Filter dokumentiert nachgewiesen werden.

Lt. der VDI 2052 und DIN EN 16282-2 sollte bei der Dimensionierung von Küchenabzugshauben ein entsprechend ausreichender Überstand von mindestens 300 mm umlaufend über dem Küchengerät vorgesehen werden. Die Überstände beziehen sich auf die Innenkante der Fettfangrinne bei einer Unterkante der Dunstabzugshaube von mindestens 2000 mm über Oberkante FFB, dies entspricht einem Öffnungswinkel von 15°. Bei Geräten mit Türöffnungen (z.B. Heißluftdämpfer) ist der Überstand mindestens 600 mm türseitig vorzusehen.

Die Aerosolscheider werden der Luftmenge entsprechend in der erforderlichen Anzahl zur Sicherung oben eingehängt und schräg eingesetzt. Die restlichen offenen Flächen werden mit Ausgleichsblechen aus Edelstahl ergänzt.

Abscheider und Blindbleche sind ohne den Einsatz von Werkzeug zu Reinigungsarbeiten herausnehmbar.

Großflächenablufthauben sind mit einer in dem flachen Teil der Haube integrierten Beleuchtungseinrichtung ausgestattet. Die Beleuchtung in Feuchtraumausführung Schutzart IP 54 – IP 65 besteht aus einem V2A - Leuchten Körper mit flächenbündigen Einbaurahmen, einem integrierten Reflektorblech und einer hochtemperaturbeständigen Sekuritglasabdeckung Ornament 504.

Temperaturbeständig bis + 200° C bei Anströmung mit bewegter Luft.

Sie ist staub- und spritzwassergeschützt verschraubt, blindstromkompensiert, komplett mit Leuchtmittel, sowie mit Verdrahtung bis zur Klemmdose auf dem Haubendach.

Die Einbaubeleuchtung ist in LED-Ausführung erhältlich.

Hintereinanderliegende Lichtleisten werden gemäß VDE-Richtlinie mit wärmebeständiger 3-poliger Durchgangsverdrahtung in Klemmdose auf dem Haubendach verdrahtet.

Beleuchtungsstärke mind. 500 Lux gemäß Arbeitsstättenrichtlinie und der DIN EN 12464-1 wird gewährleistet.

Großflächenhauben können zusätzlich mit einer Zulufteinrichtung in Form von Quellluftdruckkästen aus Edelstahl ausgestattet werden. Diese werden an den Außenseiten der Trapezkanäle, oder Randbalken angebracht.

Die Oberfläche ist feingebürstet, in vollverschweißter Ausführung, passend zu den Ablufttrapezkanälen.

In den Druckkästen sind Lochblechlechnerpaneele aus Edelstahl mit Zerstäuber Segmenten integriert. Ausblassrichtung wahlweise vertikal oder horizontal.

Großflächenhauben werden standardmäßig je nach Kundenwunsch mit Abluftstutzen aus V2A in runder oder eckiger Form ausgeliefert.

Runde Abluftstutzen werden als Steckstutzen im DN-Durchmesser gefertigt.

Quadratische oder rechteckige Abluftstutzen nach dem entsprechenden Kanalmaß mit einer P20-Rahmenverbindung.

Die tatsächlich notwendige Abluftleistung für das jeweilige Bauvorhaben ist nach VDI-Richtlinie 2052 „Raumlufthtechnische Anlagen für Großküchen“ sowie der Küchengröße zu berechnen.

Die Abluftstutzen können mit Luftmengenschieber auch lose, mit haubenseitigem Nietbord zum nachträglichen Anbau geliefert werden.

Das Montagematerial für Wand- oder Deckenbefestigung (Dübel, Schraubanker, Stockschrauben M10 Gewindestangen M 10 Länge 1000 mm, Beilagscheiben, Muttern und Blendrohre 35/35) ist im Lieferumfang enthalten.

Großflächenablufthauben und Komponenten werden unter Einhaltung der DIN EN 16282, VDI 2052, VDE, DIN EN 12464-1 und der BGR 111 Arbeitsstättenrichtlinie gefertigt und entsprechen der CE-Konformität.

Die Hygieneprüfung nach der VDI 6022 ist erfolgt.

GFH 2R VA

Die Großflächenablufthaube GFH-2R VA wird vorwiegend über mehreren nebeneinanderstehenden, gemischten Kochgruppen eingesetzt.

Sie saugt die Luft durch die 2 außenliegenden Ablufttrapezkanäle ab, 2 stirnseitige vertikale Abschlussbalken bilden den Stauraum.

Die tatsächlich notwendige Abluftleistung für das jeweilige Bauvorhaben ist nach VDI 2052 bzw. DIN EN 16282 sowie der Küchengröße zu berechnen. Lt. der VDI 2052 und DIN EN 16282-2 sollte bei der Dimensionierung von Küchenabzugshauben ein entsprechend ausreichender Überstand von mindestens 300 mm umlaufend über dem Küchengerät vorgesehen werden. Die Überstände beziehen sich auf die Innenkante der Fettfangrinne bei einer Unterkante der Dunstabzugshaube von mindestens 2000 mm über Oberkante FFB, dies entspricht einem Öffnungswinkel von 15°. Bei Geräten mit Türöffnungen (z.B. Heißluftdämpfer) ist der Überstand mindestens 600 mm türseitig vorzusehen.

Die Überstände richten sich hierbei nach der gewünschten, vorgeschrieben bzw. realisierbaren Unterkante der Haube.

