

Inductivo-Aircomfort Dampkap

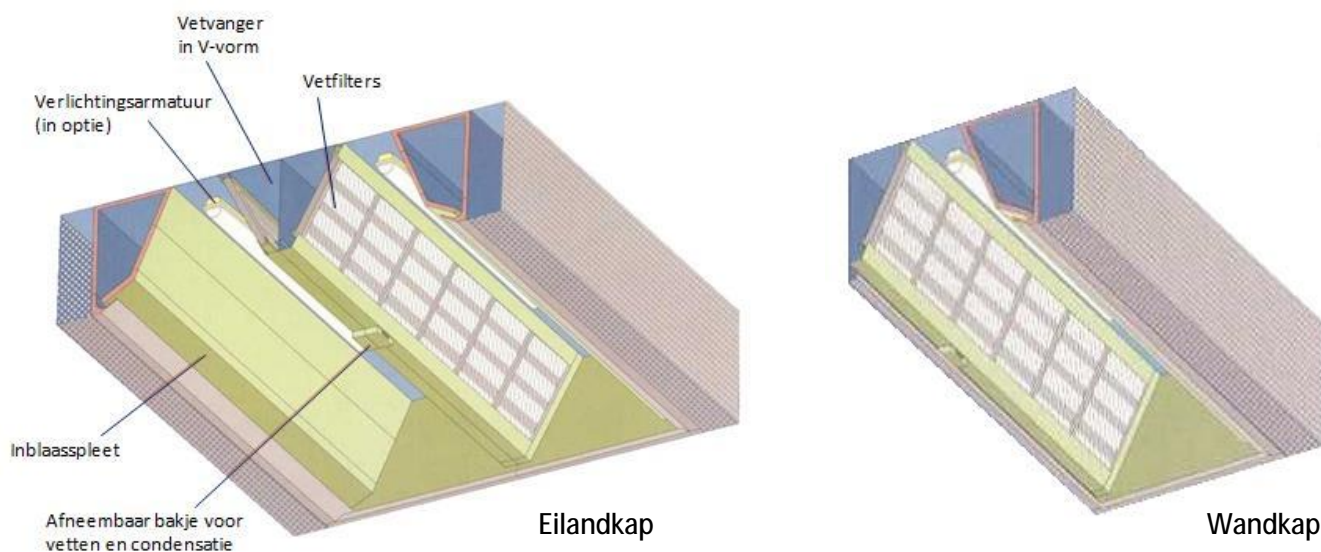
Deze dampkap heeft een extractieplenum, voorzien van roestvrij stalen filters. Ze heeft ook een inblaasplenum voor onbehandelde pulsieelucht (inwaarts) én een toevoerplenum uit perfolelaat voor behandelde pulsieelucht voor de keukenomgeving.

Aanvullend kan de kap uitgevoerd worden met verschillende types verlichting.

De Inductivo is beschikbaar in wand en eilandopstelling.



Materiaal en uitvoering



Uitvoering: Alle onderdelen van de dampkap zijn vervaardigd uit mat geborstelde roestvrij-staalplaten 18/10 AISI 304, met een dikte van 1mm. Het geheel is verstevigd door naar binnen gerichte plooiën, inwendig gehecht met blindklinknagels of puntlas, zodat alle zichtbare delen volledig effen zijn.

Onder de vetvanger is een afneembaar bakje voorzien voor het opvangen van vetten en condensatie. Tegenover de vetvanger is een geïsoleerd plenum, voorzien van een inblaas-spleet, geplaatst. Hiertegen is een tweede plenum geplaatst, vervaardigd uit geperforeerde roestvrijstaalplaten.

Dankzij onze unieke software kan dit type dampkap volledig op maat gemaakt worden en dit zonder enige meerkosten.

Algemene Technische gegevens

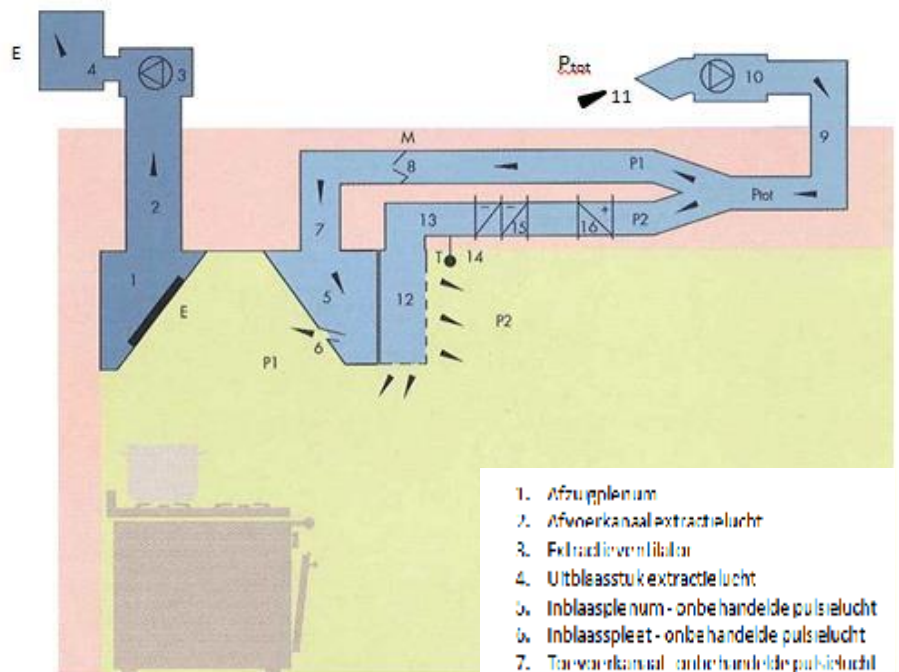
- Ononderbroken ½ V of V-vormig plenums voor extractie en pulsie.
- Geen scherpe randen door gebruik te maken van omgeplooid boorden.
- Voorzien van de nodige vetopvangbakjes voor de evacuatie van vetten.
- Minimaal raakvlak tussen vetfilters en plenum.
- Door lassen afgedichte vetopvanggoot, over de volledige omtrek.
- Voorzien van de nodige aansluitpunten, rond of rechthoekig.
- Aansluitpunten voorzien van debietsregelschouwen, vergrendelbaar langs de onderzijde.
- 45 mm lager liggend deksel.

Werkingsprincipe:

Comfortventilatie en energiebesparing verenigd !

De Inductivo-Aircomfort-dampkap is gebaseerd op het werkingsprincipe van de Inductovent-dampkap (zie figuur). De bezoedelde lucht wordt via de filters [1], het extractiekanaal [2], de extractie-ventilator [3] en de afvoerschouw [4] naar buiten geleid. Ongeveer 90% van de afgezogen lucht wordt via kanaal [9] terug binnen gevoerd. 40 à 50% wordt onbehandeld via kanaal [7] naar het pulsieplenum [5] geleid en via de inblaasspleet [6] rechtstreeks in de dampkap ingeblazen. Dit zorgt dus voor een belangrijke energiebesparing van ± 50 %.

De overige 50 à 40 % van de afgezogen lucht (een onderdruk van ongeveer 10% in de keuken is immers noodzakelijk om de geuren binnen de keuken te houden) worden via een verwarmingsbatterij verder opgewarmd en via kanaal [13] naar een tweede pulsieplenum [12] geleid. Dit pulsieplenum is aan de voor- en onderzijde voorzien van een geperforeerde plaat die verwijderbaar is om een gemakkelijke reiniging toe te laten. Deze geperforeerde plaat laat ons toe om een grote hoeveelheid lucht aan een betrekkelijk lage snelheid binnen te brengen. Zodoende kan de kok of het andere personeel als het ware onder een soort 'douche' van verse lucht gezet worden. Als er gezorgd wordt dat de temperatuur van deze lucht automatisch wordt geregeld (door een voeler [14]), dan zal het personeel ook geen last hebben van 'koude tocht' in hun nek. Indien nodig, kan er zelfs een koelbatterij [15] bijgeplaatst worden om de lucht te koelen.



1. Afzuigplenum
2. Afvoer kanaal extractielucht
3. Extractieventilator
4. Uitblaasstuk extractielucht
5. Inblaasplenum - onbehandelde pulsie lucht
6. Inblaaspleet - onbehandelde pulsie lucht
7. Toevoer kanaal - onbehandelde pulsie lucht
8. Gemotoriseerde klep
9. Toevoer kanaal verse lucht
10. Filter en ventilator kast - pulsie lucht
11. Aanrijg verse lucht
12. Toevoer plenum - behandelde pulsie lucht
13. Toevoer kanaal - behandelde pulsie lucht
14. Temperatuurvoeler
15. Ijzobatterij koelbatterij (facultatief)
16. Verwarmingsbatterij

Of men nu de installatie wel of niet uitrust met een koelbatterij, in ieder geval kan men via de gemotoriseerde klep [8], de verhouding tussen Pi en P2 (zie figuur) regelen totdat zelfs het volledige debiet via plenum [12] kan binnen geblazen worden. Dit betekent dat men in de zomer het volledig debiet kan gebruiken om de omgevingslucht van de keuken te koelen. (Als we hier over koelen spreken, dan hebben we het ook over een ruimte waar de temperatuur 35 à 40 °C bedraagt en waar we 'koelen' met lucht van 25 °C die wordt binnen geblazen).

In het geval dat er een koelbatterij wordt gebruikt, zal men dus eerst het debiet van de pulsielucht steeds verhogen alvorens men de dure koelbatterij inschakelt. Men werkt dus eerst eigenlijk in een regime van 'free-cooling', om daarna pas over te gaan tot het opstarten van de koelgroepen.