

REVISIONSUNTERLAGEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei übersenden wir Ihnen die Revisionsunterlagen.

Mit besten Grüßen

Eggl GmbH
Großküchenlufttechnik

EGGL - GmbH

Küchenhauben Beschreibung

EGGL Dunstabzugshauben bestehen aus einer stabilen Chromnickelstahl-Rohrrahmenkonstruktion - 18/10 Werkstoff Nr. 1.4301 -, die rost- und säurebeständig sind. Die Mindestmaterialstärke beträgt 1- 1,25 mm, die Oberfläche ist einseitig gebürstet und zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststoffolie beschichtet. Sämtliche zugänglichen Schnittkanten sind mit Umschlag versehen und vollkommen maschinell entgratet. Der Haubenkörper ist voll verschweißt und mit einem Schattenschliff versehen, so dass die Schweißstellen von außen nicht erkennbar sind.

Eine übergangslose umlaufende Fettfangrinne, die voll verschweißt ist, dient zur Ableitung des im Haubenkörper und in den Fettfiltern anfallenden Kondensats. Entsprechend der Haubengröße ist an tiefergezogenen Auslaufstellen eine ausreichende Anzahl von verchromten Fettablasshähnen an der Fettsammelrinne angebracht.

EGGL Dunstabzugshauben sind standardmäßig mit Flammenschutzfiltern Typ E-WV/W3 (Bauart A) ausgestattet. Entsprechend der Haubengröße ist die Filterzahl, die in einem durchlaufenden U-Profil eingesetzt ist und ohne Werkzeug zu Reinigungsarbeiten problemlos herausgenommen werden kann. Der nicht belegte Raum durch Fettfilter ist mit entsprechenden Ausgleichsblechen gleicher Größe versehen. Dies ermöglicht, dass Fettfilter und Blindbleche an jeder gewünschten Stelle beliebig angeordnet werden können. Ausgleichsbleche sind mit verchromten Handgriffen ausgestattet und leicht herausnehmbar.

Einbaubeleuchtung mit hochtemperaturbeständiger Sekuritglas mit V2A Einbaurahmen. Die Beleuchtungskörper (Schutzart IP 54) sind in V2A-Nischen integriert.

Standardmäßig sind Abluftstutzen und Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenaufhängung je nach Haubentyp im Lieferumfang enthalten.

Nach VDI-Richtlinie 2052 berechnet sich die Abluftmenge nach Art und Anzahl der Küchengeräte „Raumluftechnische Anlagen für Großküchen“ sowie auch die Baugröße der Abzugshaube im Einklang mit der Küchengröße steht. Um einen hohen Abscheidegrad zu erzielen und damit eine optimale Funktion der Abluftanlage zu erreichen, sollte die Filterzahl nach der errechneten Abluftmenge ausgelegt werden.

Unsere Dunstabzugshauben haben Prüfzeugnisse vom TÜV München im Bereich der CE-Konformitäts- und Funktionsprüfung lt. DIN 18869-1 sowie DIN EN 60335-1 erhalten. Des Weiteren der Hygienepfung lt. VDI 6022 und DIN 18869-1. Unsere Fettabscheider Typ EL-WV und EL-WV/I erhielten Prüfzeugnisse vom Fraunhofer-Institut für Toxikologie und Aerosolforschung Hannover.

Sekuritglasbeleuchtung

Der Einsatz von EGGL GmbH - Einbauleuchten mit Sicherheitsglasabdeckung über dem gesamten Lampeneinbaubereich wird bei höchsten Hygieneansprüchen empfohlen. Lampenkörper und Leuchtstoffröhre (49 Watt Anschlusswert) sind fett- und kondensatdicht in einem in die Haube oder Lüftungsdecke integrierten Lampenkasten aus CrNi-Stahl eingebaut. Lüftungsdecken sind standardmäßig mit zweiflammigem Beleuchtungskörper ausgestattet.

Der Edelstahl-Beleuchtungskasten wird mit einer Sicherheitsglasabdeckung (maximale Umgebungstemperatur 200°C Dauerbelastung) ausgestattet. Die Verbundsicherheitsglasabdeckung ist mit speziellen Dichtungsaufgaben ausgestattet und mit seitlichen Begrenzungsblechen über Schnellverschlüsse leicht entfernbar. EGGL GmbH - Einbauleuchten sind spritz- und schwallwassergeschützt - Schutzart IP 54 - ausgeführt und nach VDE-Vorschrift untereinander werkseitig mit Silikonkabel und über einen Durchführungsstutzen zum Haubendach in einer Klemmdose verdrahtet.

Beleuchtungskörper mit EVG (elektronisches Vorschaltgerät) energiesparende Leuchtmittel in T-5 Ausführung.

EGGL - GmbH

Luftmengenregulierschieber

Bei Dunstabzugshauben mit mehreren Abluftstutzen oder beim Anschluss mehrerer Einzelhauben an ein gemeinsames Abluftgerät ist zur Luftmengenregulierung der Einbau von Regulierschiebern erforderlich. Der Regulierschieber wird werkseitig an der Innenseite des Haubendaches im Abluftbereich angebracht oder nachträglich eingebaut. Dieser ist vollständig ausgeführt in Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301, rost- und säurebeständig, Materialstärke 1 – 1,25 mm. Sämtliche zugänglichen Schnittkanten sind mit Umschlag versehen und vollkommen maschinell entgratet.

EGGL - GmbH

WV / W3 Flammschutzfilter

Edelstahl- (4301) Flammschutzfettabscheider und ihre Vorteile

- optimale Fettabscheidung
- flammdurchschlagsicher (Bauart A)
- konstanter Druckverlust
- unbegrenzte Lebensdauer
- geringer Wartungsaufwand (keine Fettspeicherung)
- säure- und feuerbeständig

Technische Beschreibung:

Der Flammdurchschlagsichere Fettabscheider geprüft nach DIN 18869-5 (Bauart A) besteht aus gegenüberliegenden versetzt angeordneten CrNi-Stahl-Lamellen, die den Abluftstrom durch die halbrunde Ausführung der Prallbleche mehrfach umlenken. Beruhend auf dem Massenträgheitsgesetz werden die Fettpartikel der Abluft erst durch Querschnittsveränderung des freien Durchgangs mit der Luft beschleunigt und danach umgelenkt. Durch die gewichtsbedingte Trägheit werden die Fettpartikel gegen die Prallbleche geschlagen und ausgeschieden.

Aufgrund der ansteigenden Temperaturen während des Kochbetriebs wird das ausgeschiedene Fett flüssig und läuft an der glatten Lamellenoberfläche ab. Dies verhindert Fettablagerungen im Abscheider, die im Fall eines Küchenbrandes das Durchschlagen eines Feuers in das Haubeninnere fördern würde. Darüber hinaus verhindern die versetzten Lamellen den direkten Durchtritt von Flammen. Die Flammschutzfilter wurden durch das Fraunhofer-Institut für Toxikologie und Aerosolforschung geprüft.

Achtung: Fettabscheider sind so einzusetzen, dass die Lamellen senkrecht von oben nach unten verlaufen und somit das abzuschneidende Fett direkt in die Fettfangrinne einfließen kann. Siehe Reinigungsempfehlung.

Die Anströmgeschwindigkeiten zu den Aerosolabscheidern sollten zwischen 0,75 und 1,20 m/s liegen, um einen optimalen Abscheidungseffekt zu erzielen.

Die zugehörigen Blindbleche zur Ausfüllung des leeren Raumes zwischen Aerosolabscheidern besitzen Griffe zum Einlegen und zur Entnahme.

Bei Einlegen und Entnahme von Aerosolabscheidern und Blindblechen ist auf einen sicheren Stand zu achten.

EGGL GmbH - Fettabscheider vom Typ WV/W3 werden in den folgenden Abmessungen für die entsprechenden Luftmengen eingesetzt:

Type	Luftleistung Einsatzbereich m ³ /h	Bei optimalem Abscheidegrad		Abmessungen B x H x T mm
		Luftleistung m ³ /h	Druckverlust Δp PA	
EE-WV/W3	400 - 600	500	120	500 x 500 x 40
EE-WV/W3	350 - 450	400	120	500 x 400 x 40
EE-WV/W3	250 - 350	300	120	500 x 350 x 40
EE-WV/W3	200 - 300	250	120	500 x 300 x 40
EE-WV/W3	150 - 250	200	120	500 x 250 x 40

EGGL - GmbH

Reinigungsempfehlung

Für die Reinigung und Pflege empfehlen wir

- Fa. Winterhalter Universalfettlöser und Edelstahlreiniger
- Fa. Winterhalter Handspülmittel
- Fa. Winterhalter Edelstahlpflege

Der Verschmutzungsgrad der einzelnen Bauteile ist von der Art, Intensität und Dauer des Betriebes abhängig. Das Reinigen sollte deshalb in regelmäßigen Abständen erfolgen.

Wir weisen darauf hin dass auf keinen Fall Reinigungsmittel mit hochkonzentrierten alkalischen Bestandteilen verwendet werden.

Küchenhauben

mit verdünnten Reinigern (je nach Verschmutzungsgrad - stark oder leicht) einsprühen und mit klarem Wasser abwischen alle Edelstahlteile anschließend mit ölhaltigem Pflegemittel behandeln

Die Reinigung sollte alle 2 bis 4 Wochen vorgenommen werden.

Kondensatabscheider

Die Abscheider aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, können generell in der Spülmaschine gereinigt werden. Damit auch die verdeckten Luftwirbelkammern gespült werden können, wählen Sie am besten eine schräge oder vertikale Position. Nach dem Spülvorgang muss die Oberfläche blank sein. Sollte das nicht der Fall sein, weichen Sie den Abscheider in einem Spülbad ein und geben in nochmals in die Spülmaschine.

Je nach Verschmutzungsgrad und Abhänghöhe die Abscheider in regelmäßigen Abständen von 1 bis höchsten 5 Betriebstage reinigen.

Saubere Abscheider garantieren hohen Flammdurchschlagschutz!

Verblendungen

Blenden aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, werden wie Hauben oder Decken gereinigt. Es ist auch möglich, Blenden in der Spülmaschine zu reinigen, vorher aber unbedingt die Haltefedern entfernen.

Kondensatsammelrinne

Die Sammelrinne ist je nach Kondensatanfall in Abständen von ca. 1 bis 5 Tagen zu reinigen. Dafür das noch warme Wasser- Fettgemisch durch einfaches ziehen des Ablassstopfens abfließen lassen. Sollte der Rückstand zu dickflüssig sein, kann er durch Zugabe von fettlösenden Spülmitteln, das in heißem Wasser verdünnt wird, flüssiger gemacht werden. Es wird empfohlen, diesen Vorgang unmittelbar nach dem Kochbetrieb durchzuführen, da durch die Wärme der Rückstand noch flüssig ist.

EGGL - GmbH

Beleuchtung

Die Beleuchtungsabdeckung mit herkömmlichem Glasreiniger reinigen. Wir empfehlen eine Reinigung, sobald ein Anlaufen des Glases und damit eine Verschlechterung der Lichtausbeute sichtbar werden.

Achtung!
Herstellerempfehlung beachten!

Bei Bauteilen in Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, muss nach jeder Reinigung eine Behandlung mit ölhaltigem Pflegemittel erfolgen, ansonsten besteht die Gefahr von Korrosion!

EGGL - GmbH

Zubehör - Ersatzteile Dunstabzugshauben

SONDERAUSSTATTUNG:

Fettabscheider

Abmessungen	EE-WV/ W3
Breite/Höhe	3-Stufen-Filter Stärke 40 mm

500 x 400 mm	€ 160,--
500 x 350 mm	€ 154,--
500 x 300 mm	€ 148,--
500 x 250 mm	€ 145,--

Sondergrößen auf Anfrage

Filtergriffe

Muschelgriffe	V2A	1 Paar	€ 12,--	fest montiert
Knopfgriffe	V2A	1 Paar	€ 12,--	fest montiert

Ausgleichsbleche

gebürstet aus V2A, mit verchromtem Handgriff bis 500 x 500 x 25 mm	€ 56,--
---	---------

Ausgleichsbleche

gebürstet aus V2A, mit verchromtem Handgriff bis 500 x 400 x 25 mm	€ 42,--
---	---------

Aufhängematerial

Für Wand- und Deckenhauben

Typ WH	Dübel, Schrauben und Muttern	1 Paar	€ 6,--
Typ DH	1000 mm Gewindestange, Dübeln, Muttern incl. V2A-Vierkant-Blendrohr 2teilig	je lfdm.	€ 40,--

Lichtschalter für Edelstahlhaube € 105,--

EVG (elektronisches Vorschaltgerät) € 48,--

EVG in T5 Technologie € 105,00

Fettablaßhahn 3/8“ verchromt € 22,--

Luftmengenregulierschieber € 35,--