Sehr geehrte Damen,
Sehr geehrte Herren,

wir sind ein überregionaler Hersteller von Dunstabzugshauben, Induktionshauben und Lüftungsdecken. Aufgrund unserer langjährigen und zahlreichen Erfahrungen sind wir zu einem starken Partner am Markt gewachsen.

Unser oberstes Ziel ist eine langfristige, leistungsorientierte, partnerschaftliche und erfolgreiche Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Wir sind bemüht, unsere Kunden zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu bedienen und sind bestrebt für die Erfüllung Ihrer Anliegen zu sorgen.

Wir liefern Premiumqualität, auf die Sie sich verlassen können. Wir bieten höchstes Verarbeitungsniveau, das wir unter guten Arbeitsbedingungen und unter fairer Behandlung unserer Mitarbeiter herstellen.

Unsere Mitarbeiter sind die Quelle unseres Erfolges. Die professionelle Arbeit entsteht durch deren Engagement und deren Qualifikation. Wir fühlen uns dem Wohl unserer Mitarbeiter, ihrer persönlichen Motivation und Weiterbildung verpflichtet und fördern sie in allen Belangen, damit wir Sie als Kunde auch in Zukunft mit exzellenter und innovativer Leistung zufriedenstellen können.

Unser langjähriges Know-how und unsere individuelle und effiziente Betreuung und die fundierte und fachliche Beratung durch unsere qualifizierten Außen- und Innendienstmitarbeiter bürgen für optimale, passgenaue und ergebnisorientierte Lösungen.

Unsere praxiserfahrenen Berater stehen Ihnen bei allen technischen Fragen für Ihren Anwendungsfall zur Seite, damit das Produkt Ihren Wünschen entspricht. Sonderanfertigungen sind für uns eine willkommene Herausforderung. Teammanagement und Lieferleistung um Ihren Terminvorstellungen gerecht zu werden sind für uns von größter Bedeutung, wir verfügen zudem über ein ausgeprägtes Maß an Schnelligkeit.

Gerne überreichen wir Ihnen unseren Katalog mit dem gesamten Portfolio.

Einen kurzen Überblick über uns und unsere Produkte erhalten Sie auch im Internet auf unserer Homepage unter:

www.eggl-gmbh.com

Wir bieten Ihnen jede Hilfe zur Erstellung von Ausschreibungstexten unserer Qualitätsprodukte an.

Auf zahlreichen Fotos von Standardprodukten und Referenzobjekten können Sie einen kleinen Eindruck von unserem Portfolio gewinnen.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne individuelle Konzepte für Dunstabzugshauben, Induktionshauben und Lüftungsdecken.

Sollten Sie diesbezüglich noch Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Eggl GmbH
Air Kompetenz

Inhaltsverzeichnis — Register

Übersicht	**1**
Geschäftsführer	1.1
Firmeninfo	1.2
Kücheninformation	1.4
Küchenhauben	**2**
Haubenbeschreibung	2.1
Wandhauben	2.2
WH C1- (B1)	2.2.1
WH CK1- (B1)	2.2.2
WH CV1 - (B1)	2.2.3
Technische Daten C1 - (B1), CK1 - (B1), CV1 - (B1)	2.2.4
Fotos	2.2.5
Mittelhauben	2.3
MH A2 - (B6)	2.3.1
MH AK2 - (B6)	2.3.2
MH AK2 A - (B7)	2.3.3
MH AV2 - (B6)	2.3.4
Technische Daten A2 - (B6), AK2 - (B6), AK2 A - (B7), AV2 - (B6)	2.3.5
MH B1 - (B1)	2.3.6
Technische Daten MH B1 - (B1)	2.3.7
Fotos	2.3.8
Spülmaschinenhauben	2.4
CK 1 R, CK 1 R B	2.4.1
Technische Daten CK 1 R, CK 1 R B	
Fotos	2.4.2
Hauben mit integrierter Zuluft temperiert	2.5
WH CK 1 T - (B5)	2.5.1
Technische Daten CK 1 T - (B6)	2.5.2
MH AK 2 T - (B6)	2.5.3
Technische Daten AK 2 T - (B6)	2.5.4

Inhaltsverzeichnis — Register

Induktionshauben untemperiert	2.6
WH CK 1 I - (B3)	2.6.1
Technische Daten CK 1 I - (B3)	2.6.2
MH AK 2 I - (B9)	2.6.3
Technische Daten AK 2 I - (B9)	2.6.4
Induktionshauben temperiert	2.7
WH CK 1 IT - (B4)	2.7.1
Technische Daten CK 1IT - (B4)	2.7.2
MH AK 2 IT - (B10)	2.7.3
Technische Daten AK 2 IT - (B10)	2.7.4
Fotos – Ausführungsvarianten Hauben	2.8
Küchenhauben Sonderbau	**3**
Haubenbeschreibung	3.1
Sonderhauben	3.2
SH Halbrund	3.2.1
SH Pyramidenform	3.2.2
SH 8-Eckig	3.2.3
SH Thekenhauben CV 1 – TH – (B11)	3.2.4
Fotos	3.2.5
Düsenplattenhauben	3.3
Haubenbeschreibung	3.3.1
SH DPH 1	
SH DPH 2	
SH DPH 3	
Fotos	3.3.2
Großflächenhauben	**4**
Haubenbeschreibung	4.1
GFH 2R – VA – Technische Zeichnung	4.2
GFH 4R – VA – Technische Zeichnung	4.3

Inhaltsverzeichnis **Register**

Lüftungsdecken	**5**
Details	5.1
Planungsbeispiel	5.2
Ausführung	5.3
Fotos	5.4
Zubehör Hauben / Decken	**6**
Haubenzuluftaufsätze und –anbausätze	6.1
Quellluftauslässe für Lüftungsdecken	6.2
Haubenaufhängung / Befestigung	6.3
Haubenverblendung	6.4
Abluftfilterkästen	6.5
Aerosolabscheider	6.6
Beleuchtungen	6.7
UV-Anlagen	6.8
Feuerlöschanlagen	6.9
Ersatzteile	6.10
Installation und Reinigung der Hauben, Lüftungsdecken	**7**
Installationsanleitung	7.1
Bedienungs- und Pflegeanleitung	7.2
Unterlagen und Informationen	**8**

Inhalt

Übersicht **1**
Geschäftsführer 1.1
Firmeninfo 1.2
Kücheninformation 1.3

Eggl GmbH Air Kompetenz

Dr.-Wandinger-Str. 4
94447 Plattling

Geschäftsführung

Roland Eggl

Telefon: **09931 /890 17 -0**

Telefax: **09931 /890 17-29**

E-Mail: **info@eggl-gmbh.com**

Web: **www.eggl-gmbh.com**

Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag	**7.30 Uhr bis 16:45 Uhr**
Freitag	**7.30 Uhr bis 12:30 Uhr**

Firmeninfo - Eggl GmbH Air Kompetenz

Die Eggl GmbH Air Kompetenz ist im Bereich der Klein-, Mittel- und Großküchentechnik tätig. Gegründet wurde die Firma Eggl GmbH Air Kompetenz im Jahre 1994. Heute profitiert die Firma bei der Herstellung von Küchenlüftungstechnik in Kombination mit modernsten Technologien (Luftreinigungsanlagen, usw.) für den Einsatz in professionellen oder gewerblichen Küchen, von seiner 40-jährigen theoretischen und praktischen Erfahrung. Gerne stehen wir Ihnen als erfahrener, fachkundiger Partner zu Verfügung.

Unser Unternehmen, mit Sitz in Plattling (Niederbayern), berät Sie in jeder Phase Ihres Projektfortschrittes, sei es bei der Planung, Fertigung und Montage, über unserem Standard oder auch individuellen Sonderbaulösungen.

Am Firmensitz in der Stadt Plattling steht Ihnen ein erfahrenes, leistungsfähiges Team für eine persönliche und fachliche Beratung über unsere Produkte zur Verfügung.

Wir suchen für Sie die optimalste und wirtschaftlichste Lösung in den Bereichen:

- Dunstabzugshauben
- Sonderhauben
- Großflächenablufthauben
- Lüftungsdecken

Eine optimale Abwicklung und Durchführung von Projekt- und Auftragsarbeiten ist Ihnen garantiert.

Bekannt sind wir für:

- ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- die individuelle Beratung
- die rasche Angebotsausarbeitung
- überzeugte Top-Qualität
- schnelle Lieferzeiten

Als verlässlicher Geschäftspartner von unseren Kunden und Planern kennen wir die Ansprüche aktueller Küchenlüftungstechnik und erfüllen sie unter Berücksichtigung der neusten Normen und Vorschriften.

Die Fülle erfolgreich abgeschlossener Projekte und die Zufriedenheit unserer Kunden kennzeichnen diese Tatsache eindrucksvoll.

Diese Werte waren uns in Vergangenheit sehr wichtig und darauf möchten wir auch in Zukunft weiteraufbauen.

Bitte beachten Sie in diesen Zusammenhang auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, das Impressum sowie die DSGVO auf unsere Homepage:

www.eggl-gmbh.com

Eggl GmbH
Air Kompetenz
Hygieneprüfung
VDI 6022
Schutzart
IP 54 bis IP 65
VDI 2052
DIN EN 16282
Dunstsensoren
E-JET
Zertifizierung
AgBB-Schema
EG
Konformitätsprüfung
EN 60335-1
UV-
Komplettlösung
Filter- bzw.
Abscheiderprüfung
nach DIN EN
16282
Kabelbeschaffenheit
DIN EN 16282
Schalldämmdecke
Attesttierung AgBB und
Frauenhofer Institut
DIN EN ISO 354

Kücheninformation

Geltungsbereich

Gewerbliche Küchen im Sinne der Normen und Richtlinien sind Räume und angrenzende Bereiche, die nicht ausschließlich dem privaten Gebrauch dienen und in denen:

- Speisen zubereitet werden (kalte und warme Küche)
- Speisen vorgehalten, ausgegeben oder verteilt werden
- Lebensmittel gelagert werden
- Spülbereiche, in denen gereinigt, gewaschen oder gespült wird

Die Richtlinie VDI 2052 gilt nicht für Haushaltsküchen und für gewerbliche Kleinstküchen mit einer Gesamtanschlussleistung von weniger als 25 kW der wärme- und feuchteabgebenden Geräte. Unter 25 kW Anschlussleistung wird eine Abluftanlage empfohlen. Küchen in Privatwohnungen oder Häusern fallen nicht unter diese Norm.

Die EnEV 2014 stellt zusätzliche weitere Anforderungen für Anlagen der Raumlufttechnik in Gebäuden, welche für die Klimatisierung und die Qualität der Innenluft sorgen und für einen Zuluftvolumenstrom von mindestens 4000 m³/h oder Klimaanlagen mit einer Kälteanschlussleistung >12 kW ausgelegt sind.
Umluft Anlagen in gewerblichen Küchen schließt die VDI 2052 und die M-LüAR (Muster-Lüftungsanlagenrichtlinie) in Deutschland aus.

Mit den Neuerscheinungen im Laufe des Jahres 2017, der **VDI-Richtlinie 2052** und der neuen **Norm DIN EN 16282 „Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“** von 2017 bzw. 2018, wurden die VDI-Richtlinie 2052 (Ausgabe 2006) sowie die geltende Normenreihe DIN 18869 Teil 1-7 abgelöst.

Für die Planung steht dann die Normenreihe DIN EN 16282 mit den Teilen 1-8 zur Verfügung:

- Teil 1 Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden
- Teil 2 Küchenlüftungshauben
- Teil 3 Küchenlüftungsdecken
- Teil 4 Luftdurchlässe
- Teil 5 Luftleitungen
- Teil 6 Abscheider
- Teil 7 Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen
- Teil 8 Anlagen zur Aerosolnachbehandlung
- Teil 9 Abführverfahren und Effizienz – Prüfverfahren - Entwurf

Weitere zugehörige Normen, Richtlinien und Vorschriften (BauO, BrandSchLüft, DIN VDE 0100-737, usw.) sind zu beachten.

Aufgabenbeschreibung

Küchen und angrenzende Bereiche sind durch raumlufttechnische Anlagen zu belüften, da:

- die Raumluft durch Gerüche, Fettdünste, Wasserdämpfen und gasförmige Verbrennungsprodukte belastet wird
- die hygienischen Anforderungen an die Raumluftqualität erfüllt sein müssen
- in erheblichem Umfang durch die sich im Betrieb befindlichen Küchengeräten wo Wärme durch Konvektion und Strahlung entsteht
- bei der Speisenzubereitung sowie beim Reinigen, Waschen und Spülen Feuchtigkeit entsteht

Die lüftungstechnischen Anlagen in gewerblichen Küchen dienen dem Arbeitsschutz der Beschäftigten in der Küche. Sie müssen die beim Kochprozess entstehenden Wrasen mit auftretenden gesundheitsgefährdenden Stoffen absaugen und gesundheitlich unbedenkliche Außenluft der Küche zuführen, sowie die Temperatur und Luftfeuchte in der Küche regulieren. Durch die Verringerung der Luftfeuchtigkeit soll die Kondenswasser Bildung an Fenstern und Wänden vermieden werden, um damit hygienisch bedenkliche Folgeschäden wie Korrosion, Schimmelbildung und Fäulnis zu verhindern.

Die entstehenden Luftverunreinigungen und Gerüche sind so abzuführen, dass die Beeinträchtigung von nicht zum Küchenbereich zugehörigen Räumen oder der Umwelt weitgehend vermieden wird.

Kücheneinteilung

Nach der VDI 2052 erfolgt die schematische Einteilung der Küchen nachfolgenden Merkmalen, es wird hier nach Klein-, Mittel- oder Großküche unterschieden:

- räumliche Anordnung der Geräte
- Art der Speisenzubereitung
- Anzahl der in der Zeiteinheit zuzubereitenden Portionen
- Vielfalt der zu fertigenden Speisen
- Arbeitsablauf
- Zuordnung der einzelnen Räume des Küchenbereichs zu einander einerseits und des Küchenbereichs zur Speisenausgabe andererseits

Für die Zuordnung der Küche zur Speisenausgabe gibt es folgende Möglichkeiten:

- Küchen mit direkt angeschlossener Speisenausgabe zum Speisenraum
- Küchen mit getrennt angeordneter Speisenausgabe oder mit Verteilerküche
- Küchen innerhalb von Speisenräumen ohne räumliche Abgrenzungen, auch Imbissstuben

Innerhalb der Küchen wird in Zonen, denen besondere Anforderungen an Hygiene gestellt werden, aufgeteilt:

- Kalte Küche
- Warme Küche
- Fleischvorbereitung
- Fischvorbereitung
- Speisenausgabe

Raumlufttemperatur

Die Raumlufttemperatur in Küchen und Spülräumen soll mindestens **18° C** betragen und darf an keiner Stelle unterschritten werden. Weiterhin sollte die Temperatur von **26° C** im Rahmen des betrieblich Möglichen nicht überschritten werden. Ausgenommen sind kurzzeitige jahreszeitlich bedingte und unvermeidbare höhere Temperaturen.

Die Lufttemperatur wird in einer Höhe von 1,10 m über dem Fußboden an den Arbeitsplätzen gemessen. Eine Raumluftkühlung ist in der Regel nicht erforderlich, es sei denn, sie wird aus lebensmittelrechtlichen oder hygienischen Gründen in einzelnen Bereichen gefordert.

Raumluftfeuchte

Die relative Luftfeuchtigkeit in der Aufenthaltszone soll folgende Werte nicht überschreiten:

Raumlufttemperatur in ° C	Relative Raumluftfeuchte in %
20° C	80 %
22° C	70 %
24° C	62 %
26° C	55 %

In Behaglichkeitsbereich liegt die obere Grenze des Luftfeuchtegehalts bei 11,5 g Wasser je kg trockener Luft und 65 % relativer Feuchte.

Luftgeschwindigkeit im Raum

Der vorgegebene Grenzwert von einem flächenbezogenen Volumenstrom von 35 $m^3/(m^2/ h)$ ist einzuhalten. Er wird am Arbeitsplatz in einer Höhe von 1,7 m über dem Fußboden gemessen.

Lärmschutz

Der von einer Raumlufttechnischen Anlage abgegebene A - Schalldruckpegel ist im Arbeitsbereich auf einer Höhe von 1,55 m über dem Fußboden zu messen und ist auf 50 – 60 dB zu begrenzen. Als Richtwert gilt ein Wert von 55 dB. Bei offener Essenausgabe ist ein Wert von 50 dB zulässig. In Spülbereichen darf der Wert um 5 dB überschritten werden.

Die Auslegung des Lüftungssystems für Küchen erfolgt in folgenden Schritten:

1. **Aufstellen der Küchendaten**
   Auswahl der Kücheneinteilung
   Festlegung Gleichzeitigkeitsfaktor
   Übersicht über die Größe, Lage und Leistungen der Kochgeräte

2. **Berechnung der Abluftmenge**
   Erfassung aller sensiblen, latenten Wärme-, und Dampfabgabeleistungen der einzelnen Kochgeräte

3. **Festlegung der:**
   Lüftungsart (Reiner Abluftbetrieb) oder Induktionsbetrieb
   Luftleitschema (Sekundärluftzuspeisung)
   Steuerung (Normale Küchenlüftung, Teilklimatisierung mit Winter / Sommerbetrieb, Außenluftkühlung)

4. **Auswahl des Lüftungssystems und der Zuluft Mengen**
   Reine Abluftlüftung
   Induktionssysteme
   Lüftung mit Dunstabzugshauben oder Lüftungsdecke

5. **Auswahl von Art und Größe der Erfassungseinrichtung**
   Dimensionierung der Art und Größe von Dunstabzugshauben
   Dimensionierung von Lüftungsdecken

Bei der Auswahl des Lüftungssystems sind mehrere Faktoren ausschlaggebend:

- Investitionskosten
- Betriebskosten
- Wartungs- und Unterhaltskosten
- Behaglichkeit in der Küche
- Effizienz / Absaugwirkung
- Emission von Küchendünsten und – Gerüchen nach außen

Volumenströme

Besser als das Luftratenverfahren ist zweifellos die Bestimmung des Luftvolumenstroms nach der Zahl der Küchengeräte und nach deren Anschlusswerten (Gas-, Strom- und Energieanschluß). Ein Gleichzeitigkeitsfaktor (0,5 - 0,8 bzw. bei Kleinküchen 0,8 - 1) kann mitberücksichtigt werden. Die Zahlen der nachfolgend aufgeführten Tabellen geben, bei Kenntnis der Raumhöhe, die luftwechselzahlen an.

Die VDI 2052 in Verbindung mit DIN EN 16282 empfiehlt einen ausgeglichenen Lufthaushalt in den Schleusen und den Zugängen. Sinnvoll ist es die Zuluftmenge um 2 – 3 % geringer zu halten. Umluftbetrieb ist in Küchen nicht gestattet.

Um den Volumenstrom und Energieverbrauch der RLT-Anlage zu begrenzen, empfiehlt sich eine wärmedämmende Isolierung an den Küchengeräten. In Schwachlastzeiten sollte der Volumenstrom durch z.B.: Mehrstufen- oder Drehzahlregelung der Zu- und Abluftventilatoren verringern werden.

Tabellen für die Auslegung

Tabelle A1. Spezifische sensible und latente Wärmeabgabe sowie Feuteabgabe von Küchengeräten an den Raum.

Lfd. Nr.	Bezeichnung des thermischen Küchengeräts	Elektro- und dampfbeheizte Geräte			Gasbeheizte Geräte		
		sensible Wärme-abgabe Qs in W/kW	latente Wärme-abgabe Qt in W/kW	Dampf-abgabe D In W/kW	sensible Wärme-abgabe Qs in W/kW	latente Wärme-abgabe Qt in W/kW	Dampf-abgabe D In W/kW
1.1	Kochkessel und Kochautomaten[a]	35	200	294	100	300	441
1.2	Druckkochkessel	40	10	15	-	-	-
1.3	Hochdurckdämpfer, Einschubgeräte	25	200	294	-	-	-
1.4	Hochdruckdämpfer, Durchschubgeräte	25	200	294	-	-	-
1.5	Heißluftdampfer	120	180	265	150	180	265
2.1	Kippbratpfanne	450	400	588	450	450	630
2.2	Brat-, Grill- und Griddleplatten	330	400	588	350	400	588
2.3	Grill- und Salamandergeräte	800	175	257	720	200	294
2.4	Brat- und Backöfen	350	160	235	350	200	294
2.5	Heißluftgeräte / Auftaugeräte	70	150	220	100	150	220
2.6	Brat- und Grillautomaten für Kurzbratstücke	250	230	338	-	-	-
2.7	Soßenautomaten	150	160	235	-	-	-
2.8	Fritteusen	90	700	1030	90	700	1030
2.9	Frittierautomaten[b]	50	100	147	-	-	-
	Frittierautomaten[c]	50	550	808	-	-	-
2.10	Induktionsherd	70	28[d]	41[d]	-	-	-
2.11	Ceranherd	200	80	118	200	80	118
2.12	Wok	70	28	41	450	450	630
2.13	Großkochfeld	260	105	155	300	120	176
2.14	Multifunktionsgeräte[e]						
	• Kippbratpfanne	450	400	588	-	-	-
	• Frittierfunktion	90	700	1030	-	-	-
	• Herd	200	80	118	-	-	-
	• Kochkessel und Kochautomaten[a]	35	200	294	-	-	-
	• Druckgaren	40	10	15	-	-	-
4.1	Herde, Kochstellen[f]	200	80	118	250	100	147
4.2	Hockerkocher	200	150	220	250	150	265
4.3	Mikrowellengeräte	50	10	15	-	-	-
4.4	Wasserbäder	125	200	294	195	220	323
4.5	Wärmeanrichten und Wärmeschränke	350	-	-	350	-	-
4.6	Kühlschränke (ohne zentrale Kälteversorgung)	700	-	-	-	-	-
4.7	Küchenmaschinen	175	-	-	-	-	-
4.8	Fördereinrichtungen[g]	1000	-	-	-	-	-
5.1	Warmausgabegerät	125	200	-	-	-	-
5.2	Kaltausgabegerät (ohne zentrale Kälteversorgung)	700	-	-	-	-	-
5.3	Geschirrspender	300	-	-	-	-	-
5.4	Getränkebrühanlage	100	200	-	-	-	-

Tabelle A1. Spezifische sensible und latente Wärmeabgabe sowie Feuchteabgabe von Küchengeräten an den Raum (Fortsetzung)

a) Gilt nur für Kochkessel mit geschlossenem Deckel (offener Deckel nicht berücksichtigt)
b) Mit integrierter Absaugung
c) Ohne Absaugung
d) Nach Angaben von zwei Herstellern
e) Multifunktionsgeräte sind entsprechend ihrer emissionsstärksten Nutzung zu bewerten – oder es ist der Nachweis zu führen, dass eine emissionsschwächere Nutzung vorgesehen ist
f) Multipliziert mit Kochplattenfaktor:

Kochplattenfaktor für Elektroherde	Massekochplatte:	1	Induktionskochstelle:	0,6
	Keramikkochplatte:	1	Großfeld-Stahlplatte:	1,3
Kochstellenfaktor für Gasherde	offene Kochstelle:	1	Glühplatte:	1,2
	Keramikkochplatte:	0,8		

g) Die gesamte Leistung geht als Wärme in den Raum

Erläuterungen zu Sondergeräten
K = halbkugelförmiger Topf – bewerten wie Kochstelle
(Beispiel: Induktions-Wokkochstelle; Nennaufnahme x Tabellenwert x Kochplattenfaktor)
Nudelkocher – bewerten wie Kochkessel
Druckgarpfanne (Braisiére) – bewerten wie Kippbratpfanne
Hähnchengrill – bewerten wie Grill- und Salamandergeräte
Gyrosgrill – bewerten wie Kippbratpfanne oder Bratplatte
Kontaktgrill – bewerten wie Bratplatte
Anmerkung: Bei Schrankgeräten ist bei der Bestimmung der Thermikluftströme zur Ermittlung von z (siehe Bild 3) von der mittleren Gehäusehöhe auszugehen.

Anmerkung: Abweichungen von den in Tabelle A1 genannten Werten sind zwischen Betreiber, Küchenplaner und RLT-Anlagenplaner zu vereinbaren.

Tabelle A2. Einleitung der Küchen und Werte für den Gleichzeitigkeitsfaktor für die Nutzung der Küchengeräte.

Lfd. Nr.	Küchenart	Küchenbezeichnung								
		Kleinküche			Mittelküche			Großküche		
		Portionen je Tag	Portionen je Mahlzeit	Gleich-zeitig-keitsfaktor β	Portionen je Tag	Portionen je Mahlzeit	Gleich-zeitig-keitsfaktor β	Portionen je Tag	Portionen je Mahlzeit	Gleich-zeitig-keitsfaktor β
1	Gastronomische Betriebe (Imbissbetriebe, Gaststätten, Hotelküchen)	< 100	-	1,0	< 250	-	0,7	> 250	-	0,7
2	Küchen in Kantinen, Kasinos, Mensen	-	150	0,8	-	< 500	0,6	-	> 500	0,8
3	Küchen in Krankenhäusern									
	• Hauptküchen	-	250	0,8	-	< 650	0,6	-	> 650	0,6
	• Verteilküchen	-	40	1,0	-	-	-	-	-	-
5	Küchen in Heimen	-	100	0,9	-	< 250	0,6	-	> 250	0,6
6	Aufbereitungsküchen, Mischküchen	-	50	0,9	-	< 400	0,6	-	> 400	0,6
7	Industrielle Speisenzubereitung (Fernküchen, Frosterküchen, Borddienstküchen, Zentralküchen)	-	-	-	< 3000	-	0,7	> 3000	-	0,7

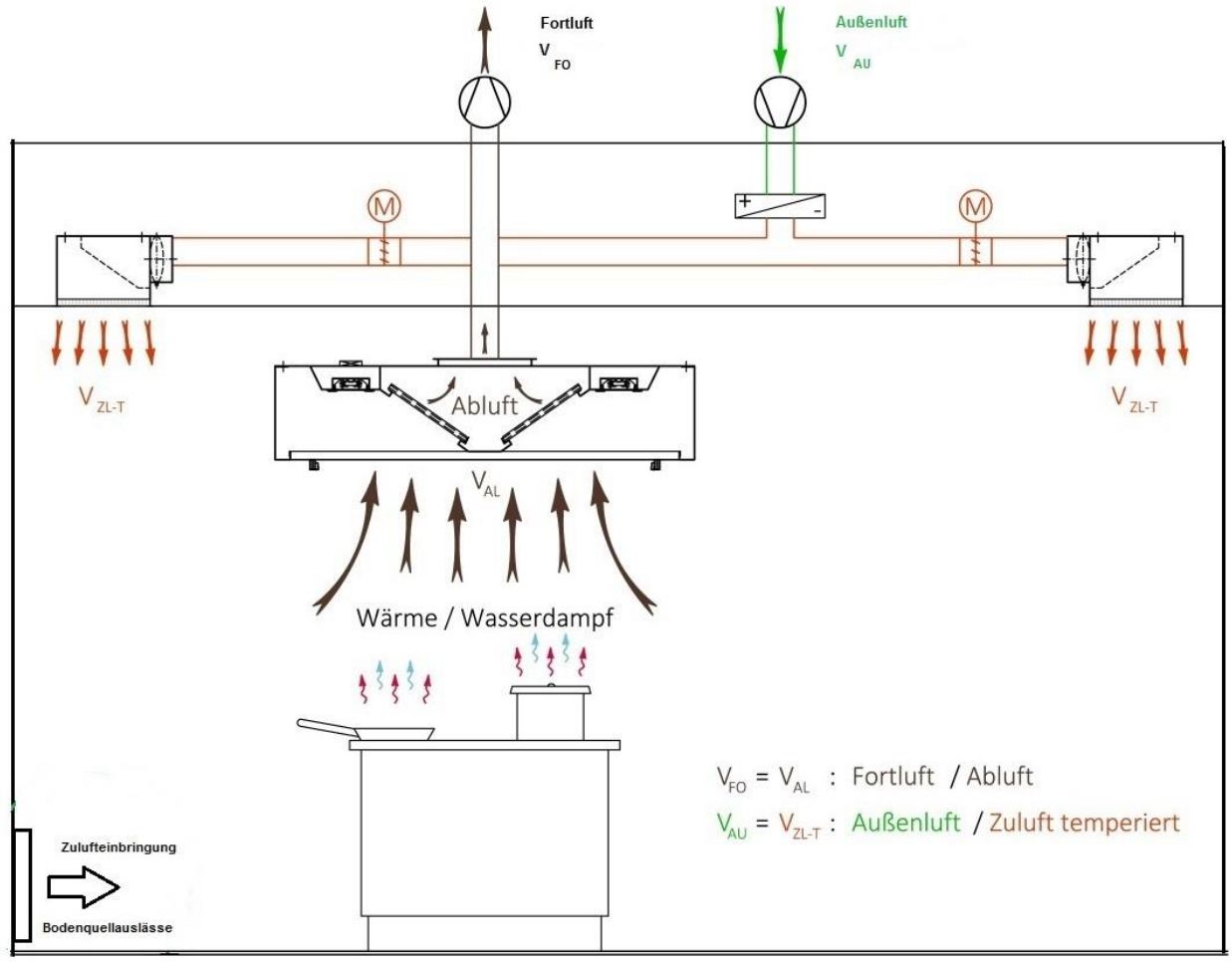
Anmerkung: Abweichungen von den in Tabelle A2 genannten Werten sind zwischen Betreiber, Küchenplaner und RLT-Anlagenplaner zu vereinbaren. Bei einzeln abgesaugten Geräten ist der Gleichzeitigkeitsfaktor 1,0 zu empfehlen.

Konventionelle Küchenentlüftung – reiner Abluftbetrieb

Einsatzbereich für Klein-, Mittel- und Großküchen, direkt über den Herd- bzw. Kochanlage mit externer Zuluft.

Bei der konventionellen Küchenentlüftung – reiner Abluftbetrieb muss die gesamte abgesaugte Abluftmenge V_{AL} mit temperierter Zuluft V_{ZL-T} ersetzt werden.

Die Zuluft wird normalerweise über Quellauslässe in den Raum eingebracht.



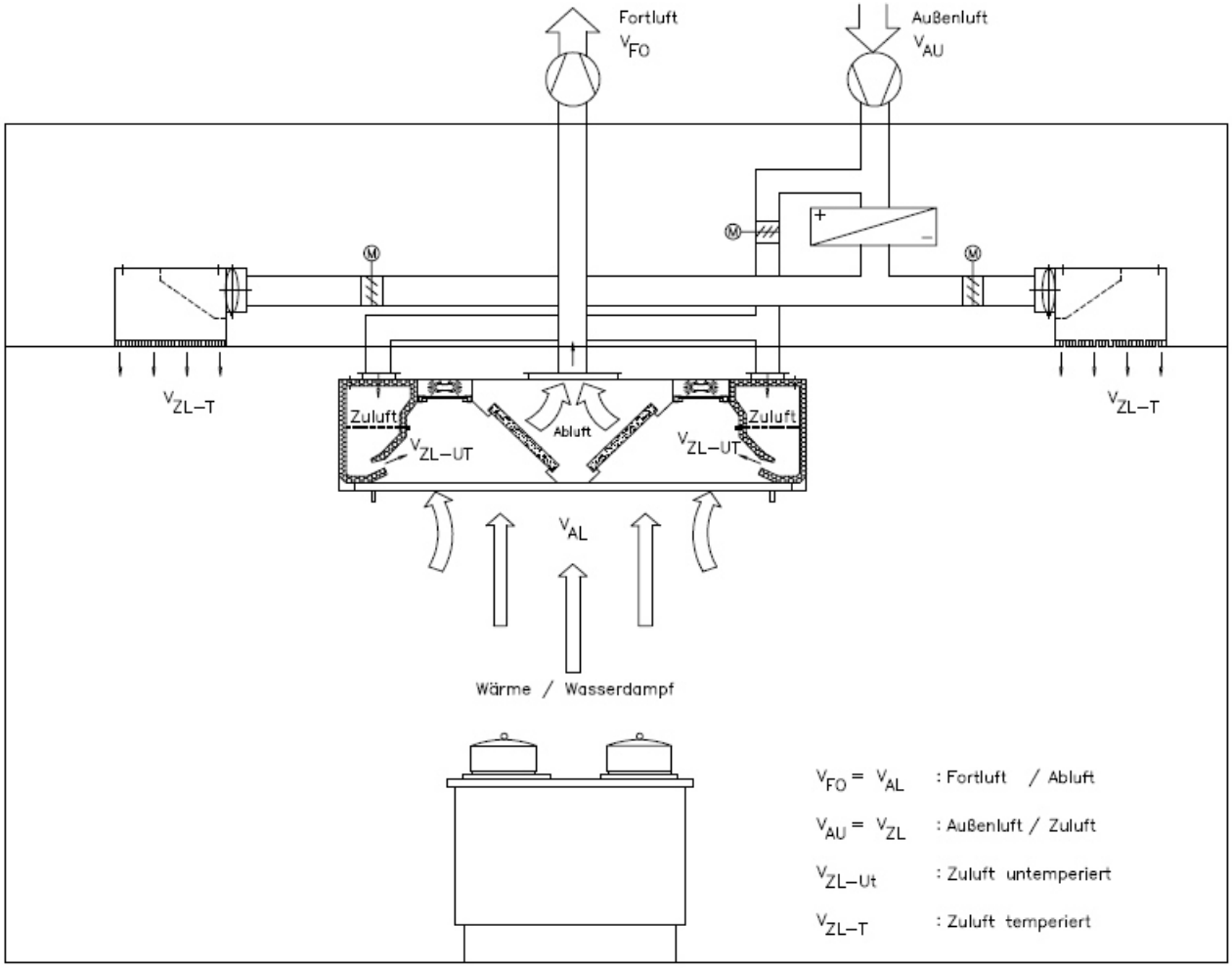
Induktionshauben mit untemperierter Zuluft

Einsatzbereich für Klein-, Mittel- und Großküchen, direkt über den Herd- bzw. Kochanlage mit integrierter (untemperierter) Hauben Zuluft.

Bei der Küchenentlüftung mit einem „Induktionssystem“ mit untemperierter Zuluft dürfen max. 15 – 20 % durch untemperierte Zuluft V_{ZL-UT} direkt in den Haubenkörper eingeblasen werden.

Die restliche Zuluft wird als temperierte Zuluft V_{ZL-T} dem Raum über Quellauslässe zugeführt.

Im Sommerbetrieb kann zusätzlich bei gleichzeitiger Reduzierung von V_{ZL-UT}, V_{ZL-T} untemperierte Zuluft in den Raum eingebracht werden.

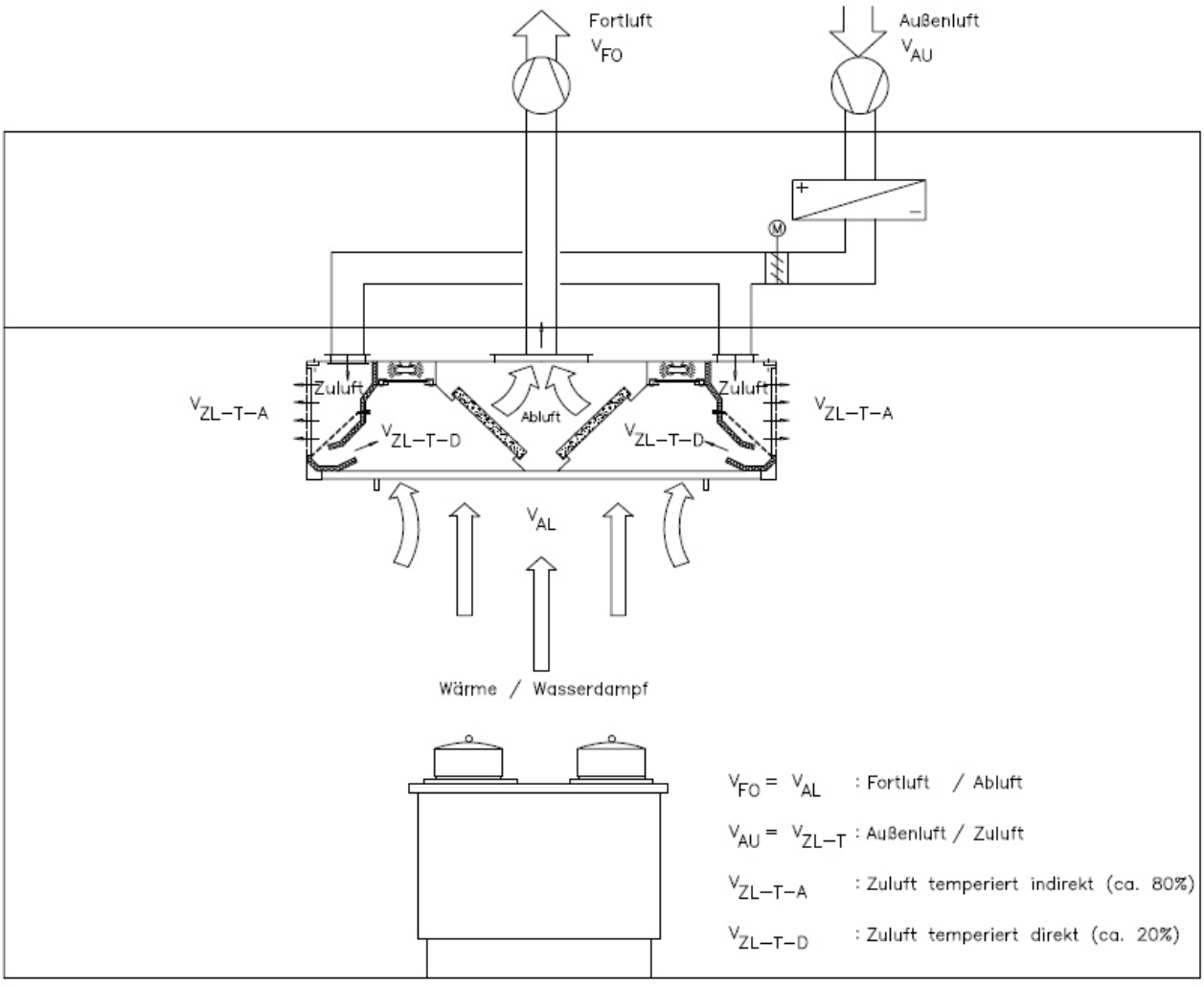


Induktionshauben mit temperierter Zuluft

Einsatzbereich für Klein-, Mittel- und Großküchen, direkt über den Herd- bzw. Kochanlage mit integrierter (temperierter) Hauben Zuluft.

Bei der Küchenentlüftung mit einem „Induktionssystem" mit temperierter Zuluft, dürfen ca. 15 - 20 % der Zuluft V_{ZL-T} direkt in den Haubenkörper eingeblasen (V_{ZL-T-D}) werden. Dadurch verbessert und erhöht sich das Einzugsvermögen der Dunstabzugshaube in den Randzonen.

Die restlichen 80 - 85 % der Zuluft werden als temperierte Zuluft V_{ZL-T-A} dem Raum über in der Haube integrierte Quellauslässe zugeführt.



INDUSTRIEVERBAND
HAUS-, HEIZ- UND KÜCHENTECHNIK E.V.

Lyoner Str. 9
60528 Frankfurt am Main
Fon: (069) 25 62 68-0
Fax: (069) 25 62 68-100

PRESSEINFORMATION

Frankfurt, 02.03.2015

Heiße Luft in der Großküche auf Abwegen?! [1)]

Lüftungssysteme zur Be- und Entlüftung in Küchen haben verschiedene Aufgaben und Ziele. Hierzu gehören unter hygienischen und arbeitsmedizinischen Aspekten der Abtransport von Gerüchen, Fettbestandteilen, allgemein luftfremden Stoffen und gasförmigen Verbrennungsprodukten sowie der entstehenden Wärme- und Feuchtelasten.

Zum anderen sind das arbeitsschutztechnische Aufgaben, wie die im erheblichen Umfang entstehende Wärme und Feuchte in einer Großküche abzutransportieren und in der Regel auch mit frischer Luft auszutauschen.

Ziel ist es die in der Küche Beschäftigten zu schützen und erträgliche Raumkonditionen sicherzustellen.

Um diese wichtigen Aufgaben und Ziele zu erfüllen, werden diverse technische Lösungen realisiert, denen allerdings eine Aufgabenstellung gemein ist: der Abtransport feuchtwarmer und mit Fremdstoffen belastete Luft bei gleichzeitiger Zufuhr aufbereiteter Frischluft.
Die diversen Herstellerlösungen unterscheiden sich diesbezüglich sowohl hinsichtlich Zuluft Führung, Ablufterfassung als auch hinsichtlich der zu behandelnden Luftmengen.
Wie die Luftbilanz für eine Großküche zu ermitteln ist, wird für alle Lösungen übergreifend in der VDI 2052 definiert.

Zyklisch wiederkehrend werden die sogenannten Induktions-Lüftungssysteme beworben und hinsichtlich des energetischen Aufwands mit herkömmlichen Dunstabzugshauben und Küchenlüftungsdecken verglichen.

In diesem Vergleich werden allerdings einige Sachverhalte verzerrt dargestellt. Konkret wird in dem Vergleich die These aufgestellt, dass durch das Induktionsprinzip nur 30 – 50 % der gesamten Zuluft Menge, bedarfsweise temperiert, benötigt wird, die restliche Luft wird – auch unter winterlichen Bedingungen – ohne Erwärmung direkt innerhalb der Ablufterfassungseinrichtung eingeblasen.

Dieses Szenario ist in Bild 1 dargestellt. Wie durch das Bild 1 ebenfalls verdeutlicht wird, verbleibt dabei allerdings ein Anteil des Thermikstroms aufgrund des Massenerhaltungssatzes zwangsläufig in der Küche.

Die Erreichung des Schutzzieles, gesundheitlich unbedenkliche Zuluft zur Verfügung zu stellen, ist dadurch nicht mehr vollständig möglich.

Zur Vermeidung von Missverständnissen soll hier nicht unerwähnt bleiben, dass der mit „100%“ bezeichnete Thermikstrom auf Grundlage der VDI 2052 für jede einzelne Küche separat zu berechnen ist und dazu sowohl die geometrische Anordnung der Küchengeräte als auch deren Anzahl und spezifische Leistung Berücksichtigung findet.

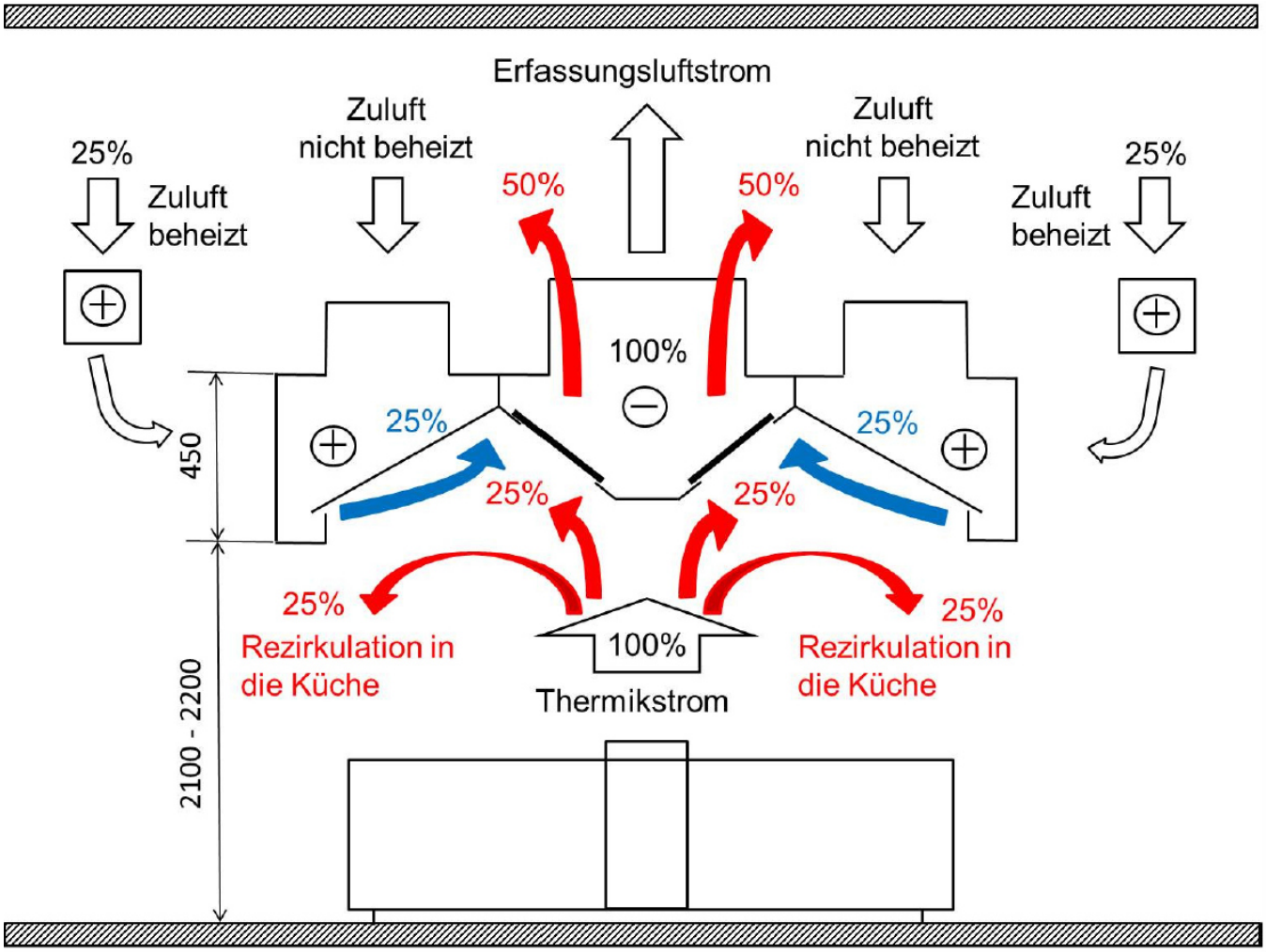


Bild 1: Luftmengenbilanz bei verminderter Raumzuluft (Quelle: HKI Fachabteilung

Lüftungssysteme für Großküchen)

Die Einblasung von Zuluft in einer Haube / Decke wie es bei dem Induktionsverfahren üblich ist, ist durchaus zulässig. Allerdings muss bei diesem Verfahren der Erfassungsluftstrom um den in der Haube eingeblasenen Zuluftvolumenstrom erhöht werden.

In Bild 2 wird ein Beispiel dafür dargestellt.

In dem dargestellten Szenario (Bild 2) wird davon ausgegangen, dass auf beiden Seiten 25 % induktive, unbeheizte Luft zugeführt wird, um den aufsteigenden Thermikstrom durch den Venturi-Effekt in den Erfassungsbereich zu führen.

Neben dem vollständig abzuführenden Thermikstrom müssen bei dieser technischen Lösung zusätzlich die 2 x 25 % unbeheizte Zuluft additiv erfasst und transportiert werden.

Zusammengefasst bedeutet dies, dass über das Abluftsystem 150 % Luft gefördert werden muss.

Zur Vermeidung eines massiven Unterdrucks in der Küche muss entsprechend durch eine 50 % ige Erhöhung des Zuluft Stromes reagiert werden. 50 % Luft wird induktiv in die Haube zugeführt, also bleiben 100 % Zuluft übrig, was in dem Bild 2 durch die Pfeile mit jeweils 50 % auf beiden Seiten dargestellt ist.

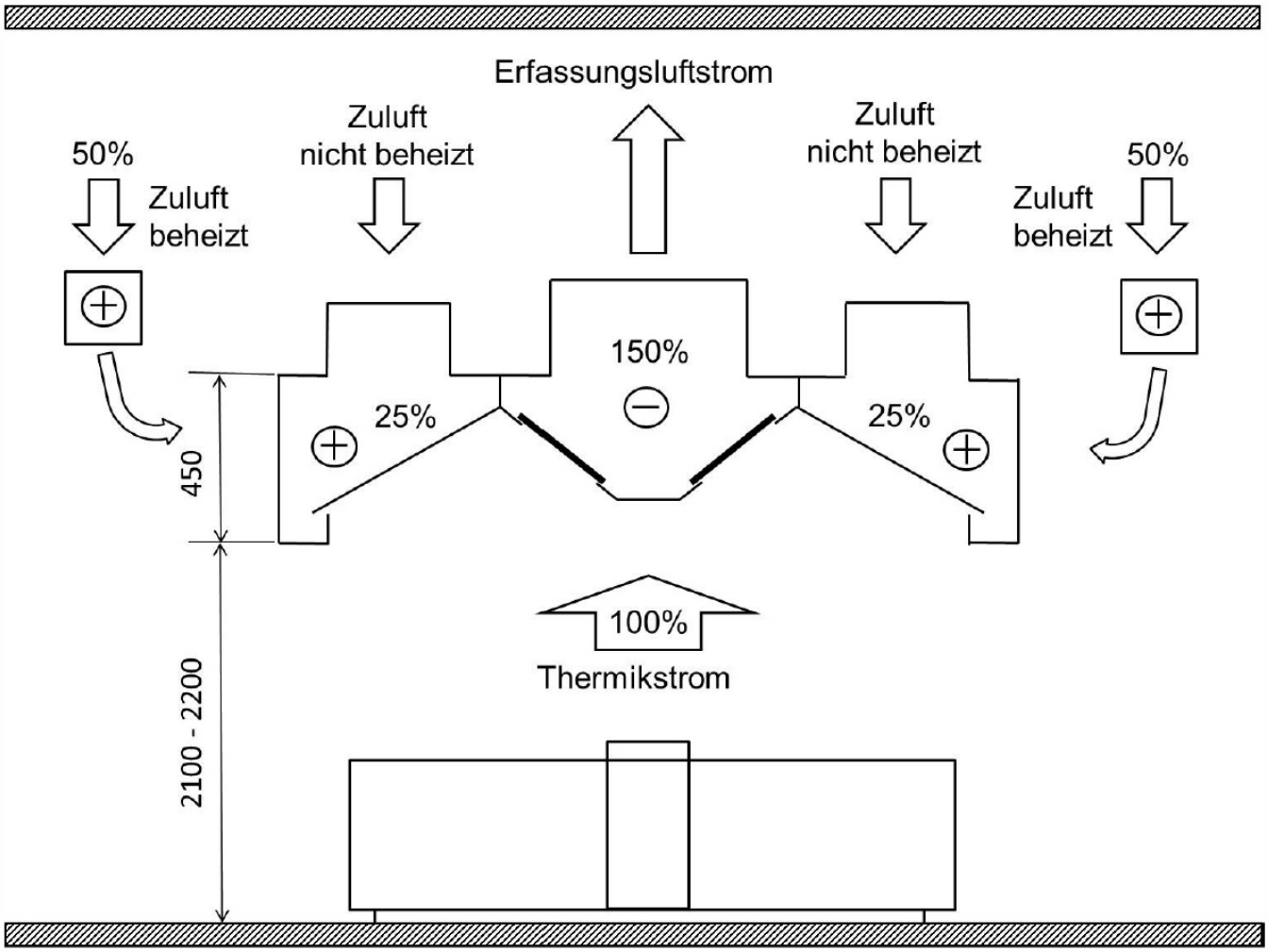


Bild 2: Luftmengenbilanz nach VDI 2052 (Quelle: HKI Fachabteilung Lüftungssysteme für Großküchen)

Mit dieser technischen Lösung hat sich das Gremium des VDI 2052 beschäftigt und die entsprechenden Formeln in die Richtlinie aufgenommen.

Die Behauptung, das Induktionsverfahren sei ein neues Verfahren ist nicht richtig, da es bereits seit Jahrzehnten in Deutschland und auch schon lange in Küchen umgesetzt wird.

Auch in der zurzeit in Bearbeitung befindlichen Europäischen Norm DIN EN 16282-1 soll das Induktionsverfahren Berücksichtigung finden. Sowohl in der VDI-Richtlinie 2052, als auch in der kommenden Europäischen Norm wird davon ausgegangen, dass der berechnete Thermikstrom, vollständig abgesaugt werden muss, da andernfalls Schadstoffe in der Küche verbleiben.

Von Gutachtern und Schiedsgerichten wird die VDI 2052 ebenso wie die Normen als Stand der Technik angesehen und im Bedarfsfall zur Bewertung ausgeführter Anlagen herangezogen.

Sofern Planer und Errichter einer Anlage von den anerkannten Regeln der Technik abweichen wollen, ist die Gleichwertigkeit der gewählten Lösung nachzuweisen.

Im Beispiel nach Bild 2 wäre der Nachweis für alle Betriebszustände und Nutzungsvarianten zu führen, dass zur
Abfuhr aller Lasten und zur Sicherstellung der Arbeitsschutzanforderungen geringere Thermikströme in der Praxis gegeben sind.

Eine Computersimulation mit firmeneigenen Daten ist als Nachweis unvollständig, da bei einer solchen Simulation lediglich die Situation innerhalb der Induktionseinrichtung berücksichtigt wird. Schadstoffbelastungen und die Luftqualität in der gesamten Küche werden dabei nicht betrachtet. Der Schutz des Küchenpersonals bleibt hierdurch unbewertet.

Das Technische Prinzip der Induktion hat sich in der Lüftungstechnik in vielen Einsatzfällen bewährt und hat auch in gewerblichen Küchen durchaus Berechtigung.

Es reicht aber nicht einzelne Teile isoliert zu betrachten, vielmehr bedarf das Konstrukt Küche einer ganzheitlichen Betrachtung.

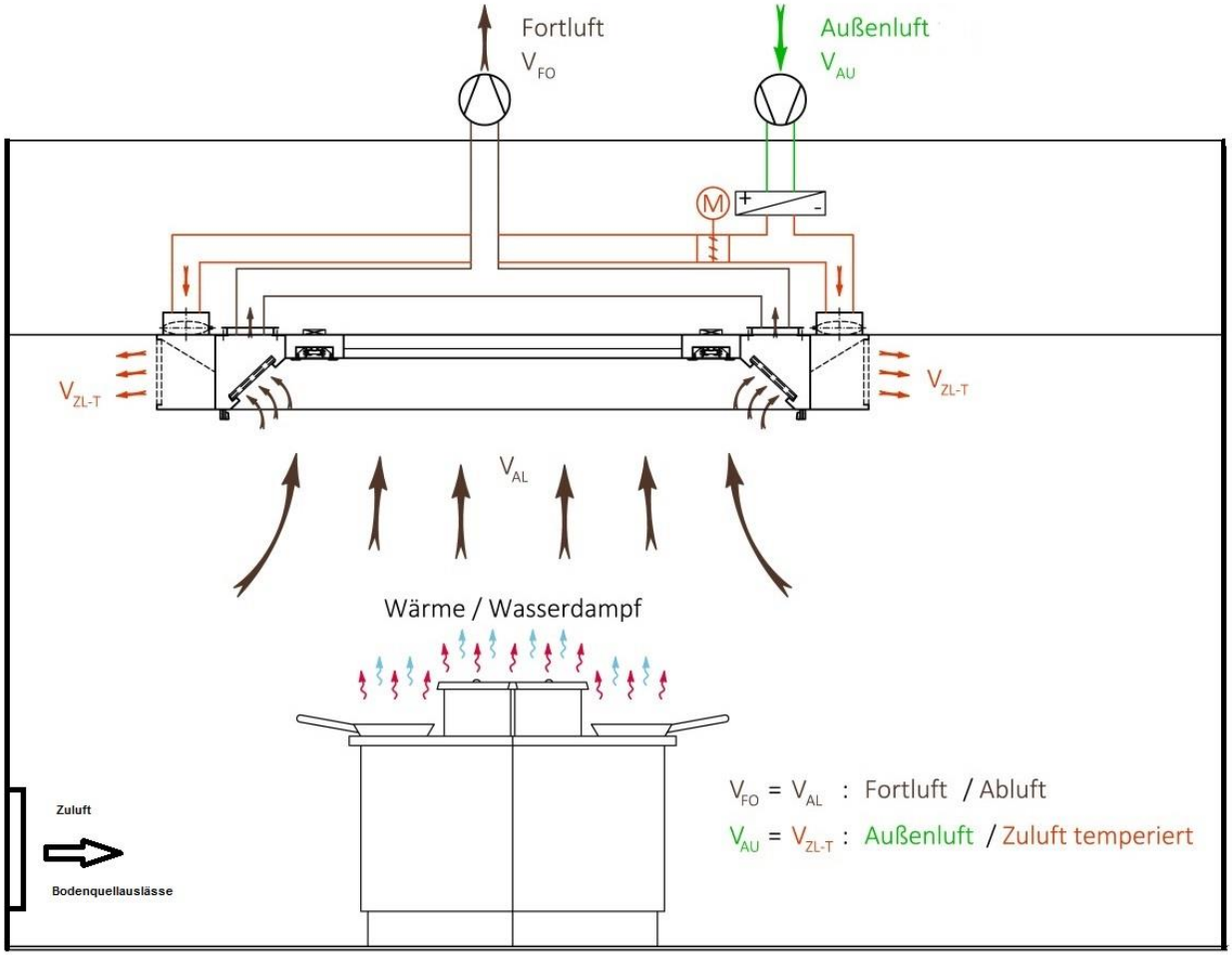
[1] Auszug aus der Brancheninformation des HKI Industrieverbandes
Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Str. 9. 60528 Frankfurt a.M.
Tel.: 069/25 62 68-0. Fax: 069/25 62 68-100
www.hki-online.de, info@hki-online.de
Veröffentlicht beim HKI und auch VDI (www.vdi.de/2052)

Luftleitschema – Großflächenhaube mit 2-seitiger Randabsaugung

Einsatzbereich für Klein, Mittel- und Großküchen

Großflächenablufthauben mit an der Außenseite 2-seitigen trapezförmigen Abluftkanälen. Speziell entwickelt für die besonderen Anforderungen in Großküchen als Flächenentlüftung mit Schwerpunktabsaugung über den Entstehungsstellen, geeignet für Zu- und Abluft.

Die Zuluft wird durch an die Großflächenhaube angebaute Quellauslässe oder in die bauseitige Decke integrierte Schlitz- oder Drallauslässe eingebracht.



Luftleitschema – Großflächenhaube mit 4-seitiger Randabsaugung

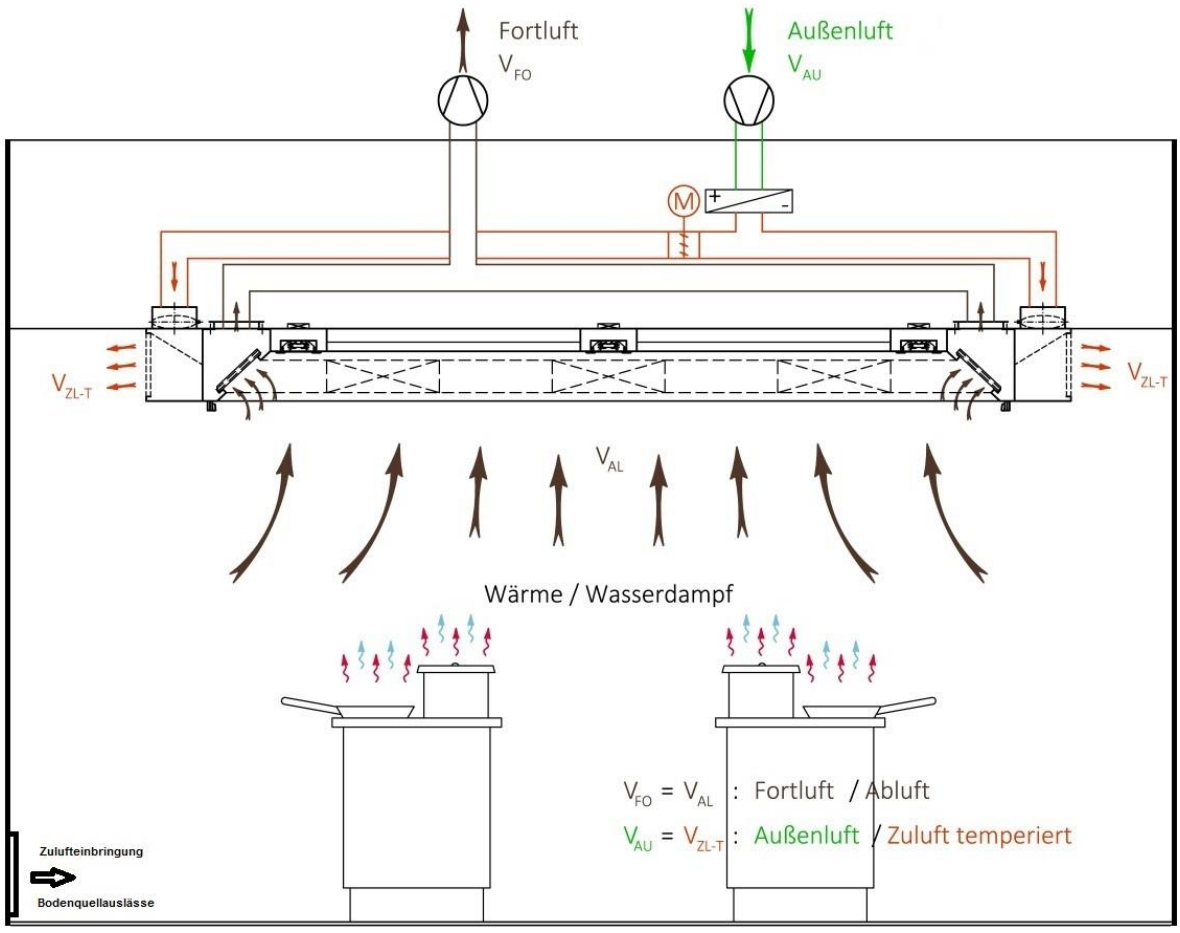
Einsatzbereich für Klein, Mittel- und Großküchen

Großflächenablufthauben vom Typ GFH - 4R/VA in Flachbauweise mit deckenähnlicher Flächenabsaugung als geschlossenes System.

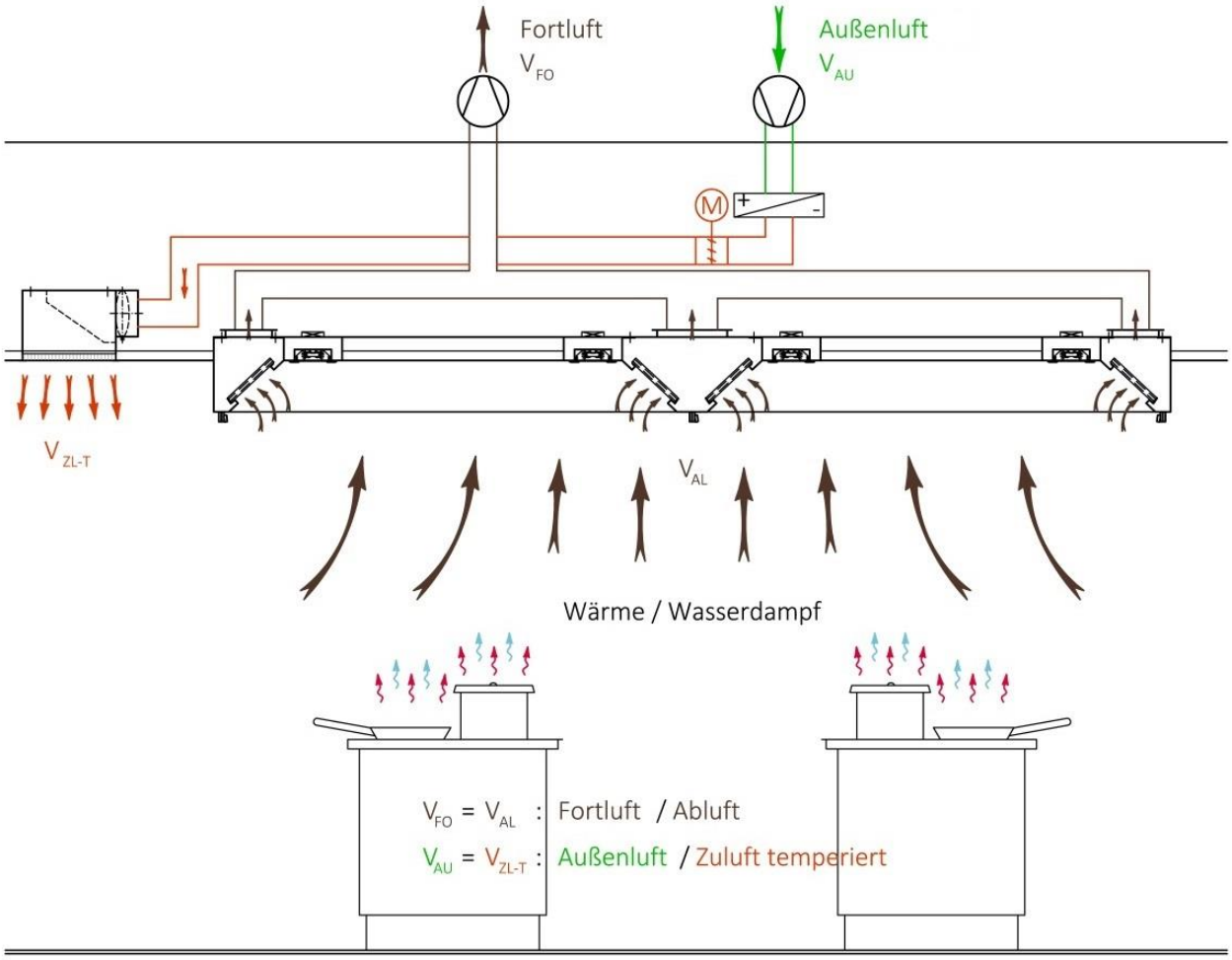
Sie kommen besonders dann zum Einsatz, wenn mehrere Kochgruppen durch eine Hauben Einheit abgesaugt werden sollen und eine komplette Lüftungsdecke aus technischen oder preislichen Gründen nicht möglich ist.

Die GFH 4R kann 4-seitig absaugen, so dass ein großer Unterdruckraum über dem Kochfeld entsteht. Großflächenablufthauben können sowohl unterhalb der bauseitigen Zwischendecke als auch deckenbündig in die Zwischendecke eingebaut werden. Sie unterscheiden sich im Wesentlichen zur Lüftungsdecke darin, dass die Großflächenablufthaube frei im Raum hängt (d. h. sie überspannt nicht den gesamten Küchenbereich).

Die Zuluft wird durch an die Großflächenhaube angebaute Quellauslässe oder in die bauseitige Decke integrierte Schlitz- oder Drall Auslässe eingebracht.

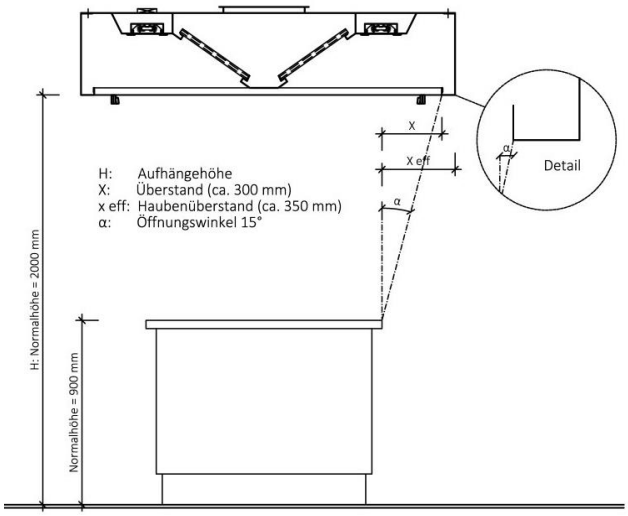


Luftleitschema – Lüftungsdecke



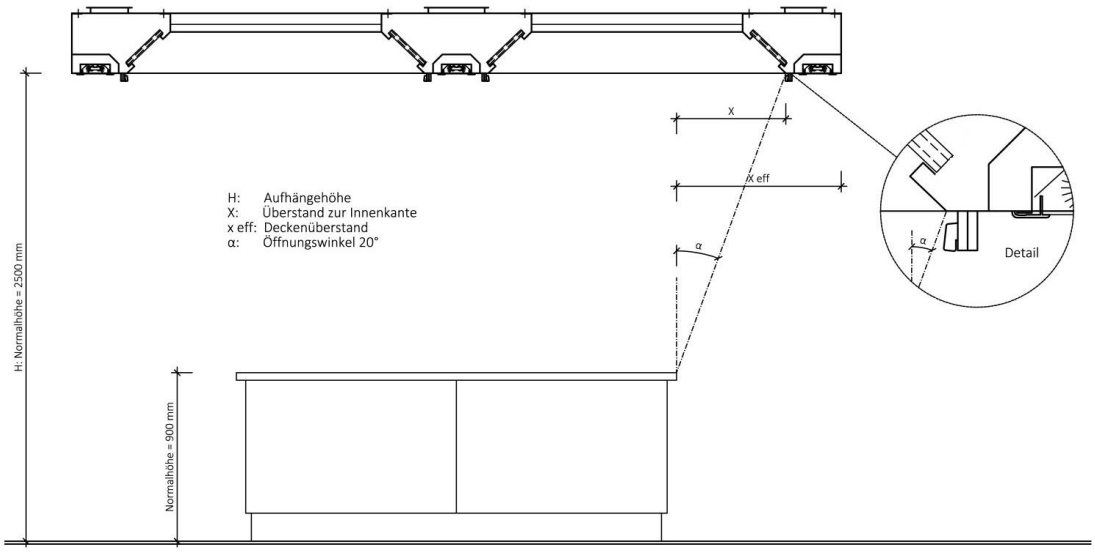
Die Zuluft wird durch die in der Flachpaneeldecke integrierte Quellauslässe in den Raum eingebracht.

Überstände für Küchenhauben



Nach DIN EN 16282

sollte bei der Dimensionierung von Küchenabzugshauben ein entsprechend ausreichender Überstand von mindestens 300 mm umlaufend über dem Küchengerät vorgesehen werden.
Bei Geräten mit Türöffnungen (z.B. Heißluftdämpfer) sind mindestens 600 mm türseitig vorzusehen.
Die Überstände beziehen sich auf die Innenkante der Fettfangrinne bei einer Unterkante der Dunstabzugshaube von 2000 mm über Oberkante FFB. Öffnungswinkel 15°.



INDUSTRIEVERBAND
HAUS-, HEIZ- UND KÜCHENTECHNIK E.V.

Lyoner Str. 9
60528 Frankfurt am Main
Fon: (069) 25 62 68-0
Fax: (069) 25 62 68-100

Klima schützen und Kosten senken [1)]

Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen

In Großküchen ist das Garen von Lebensmitteln ein energetisch intensivster Prozess. Hierunter fallen Zubereitungsarten wie Braten, Dünsten, Dämpfen, Dampfgaren oder die Zubereitung in der Mikrowelle. Grundsätzlich geht es darum, Lebensmittel für eine gewisse Zeit einer bestimmten Temperatur auszusetzen. Man kann davon ausgehen, dass ein Lebensmittel aus dem Kühlschrank von 5°C auf 100°C erwärmt wird.

Das Garen der Lebensmittel wird dicht gefolgt von dem Reinigen von Geschirr- und Besteckteilen sowie Gläsern. Weitere Hauptprozesse sind das Kühlen von Lebensmitteln, das Lüften der Küche, das Warmhalten von Geschirr und Speisen und die Zubereitung von Kaffeespezialitäten.
In Großküchen werden hierfür thermische, kühltechnische, spültechnische Geräte sowie Lüftungsanlagen eingesetzt.

Thermische Geräte

Die einfachste Methode Energie in der Großküche zu sparen ist, elektrisch betriebene Geräte erst dann einzuschalten, wenn sie auch tatsächlich gebraucht und bei Nichtgebrauch wieder ausgeschaltet werden. Generell ist ein energieintensiver Standby-Betrieb zu vermeiden. Großküchengeräte sind nur vorzuheizen, wenn es tatsächlich notwendig ist. Die Heizleistung der Geräte ist rechtzeitig zu regeln.

Lüftungsanlagen

Abschalten

Lüftungsanlagen, die nicht benötigt werden (z.B. Klimaanlage bei offenem Fenster), sollten abgeschaltet werden. Eine Energieeinsparung ist sofort gegeben.

Zeitsteuerung anpassen

Die Betriebszeiten der Lüftung und die verschiedenen Lüftungsstufen sollten stets mit dem tatsächlichen Bedarf abgeglichen werden.

Lüftungsanlagen werden u.a. über Wochenschaltuhren gesteuert, welche seit der Inbetriebnahme mit dem gleichen Programm laufen. Generell ist das Zeitprogramm, die Uhr und die Nutzung zu prüfen. Eine 2,2 kW Lüftungsanlage welche täglich eine Stunde weniger läuft, spart im Jahr 800 kWh Strom und im Winter zusätzlich Heizwärme.

Mit einer Zeitschaltuhr wird nur dann gelüftet, wenn frische Luft tatsächlich gebraucht wird. Einfache Zeitschaltuhren gibt es ab etwa 30 € im Handel.

Einstellung anpassen

Die Lüftungsanlage sollte nur so viel Luft wie benötigt bringen. Eine Reduktion der Luftmenge um 20 % halbiert die Ventilatoren Leistung. Wenn langfristig weniger Luft benötigt wird, ist es viel besser den Ventilator langsamer laufen zu lassen, als die Luftmenge zu drosseln.
Eine Anpassung des Riemenscheibendurchmessers am Ventilator Antrieb ist mit einem gewissen finanziellen Aufwand verbunden, spart allerdings langfristig viel Energie und verringert zudem den Lärm.

Takten der Laufzeit

Ohne große Investition kann durch Takten der Laufzeit eine Energieeinsparung erreicht werden (z.B. 3 Minuten ein- und 3 Minuten ausgeschaltet). Durch eine Drehzahlhalbierung kann der Stromverbrauch nicht nur um den Faktor 2 wie bei der Intervallschaltung, sondern um den Faktor 8 reduziert werden.

Drehzahl regeln

Die Einstellung der notwendigen Luftmenge kann über die Ventilator Drehzahl mit einem Frequenz-umrichter erreicht werden. Die Motoren des Zu- und Abluftventilators können vom gleichen Frequenzumrichter gespeist werden. Im Gegensatz zur üblichen Regelung über Drosselklappen sind erhebliche Energieeinsparung möglich.

Luftmenge über CO2-Sensoren steuern

Nebst den üblichen vordefinierten Lüftungsstufen kann auch die Luftmenge über CO2-Sensoren gesteuert werden.

Wärmerückgewinnung nutzen

Ein Wärmetauscher kann bis zu 50 bis 70 % der Wärme zurückgewinnen.

Nachts kühlen und Luftbefeuchtung vornehmen

Im Sommer kann durch einen Lüftungsbetrieb in der Nacht Kälteleistung und somit Energie eingespart werden. Eine weitere Kühlmöglichkeit kann durch eine Luftbefeuchtung erzielt werden.

Kühlen mit Außenluft

Wenn die Außentemperatur zum Beispiel unter 10 °C liegt, kann auch direkt mit der Außenluft gekühlt werden. Solche Systeme schalten automatisch, je nach Kühlbedarf und Außenlufttemperatur vom Kompressor Betrieb zur Kühlung mit der Außenluft um. Ebenfalls gibt es Systeme mit Mischbetrieb. Eine Klimaanlage benötigt beim Kühlen mit Außenluft für die Kälte etwa zehnmal weniger elektrische Leistung als mit dem Kältekompressor.

Rohrleitungsquerschnitt erhöhen

Je größer der Rohrleitungsquerschnitt ist, desto geringer ist der Druckverlust und somit auch die erforderliche Ventilator Leistung. Ein Optimum für die Leitungs- und Energiekosten liegt bei einer Luftgeschwindigkeit um 2 m/s.

Ventilatoren mit hohem Wirkungsgrad anpassen

Bei Lüftungsanlagen mit einer hohen jährlichen Anzahl Betriebsstunden lohnt sich die Anschaffung von Ventilatoren mit einem hohen Wirkungsgrad. Ein Ventilator verursacht in 20.000 Betriebsstunden ein Mehrfaches an Stromkosten als die Anschaffungskosten betragen.

Energiesparmotoren anschaffen

Lüftungsanlagen mit 2- oder 4-poligen Motoren und hohen Betriebsstunden sollten mit Energie-Spar Motoren ausgerüstet werden. Ab 4.000 Betriebsstunden pro Jahr ist die jährliche Strom-Kosten

Einsparung höher als der Mehrpreis für den Energiesparmotor.

Flachriemen einsetzen

Flachriemen haben einen besseren Wirkungsgrad (98 %) als die üblichen Keilriemen (95 %), wobei die etwas teureren zweirilligen Hochleistungskeilriemen auch einen Wirkungsgrad von 97 % erreichen können. Ab 4.000 Betriebsstunden pro Jahr ist die jährliche Stromkosteneinsparung höher als der Mehrpreis für eine neue Lüftungsanlage mit besseren Riemen.

Wartung sicherstellen

Damit die Leistungsfähigkeit durch verschmutzte Filter vermindert wird, sollten die Filter regelmäßig gereinigt werden. Filter, Wärmetauscher, Lüftungsgitter und Kanäle sollten regelmäßig (mind. zweimal jährlich) gewartet werden oder zumindest der Zustand überprüft werden.

[1] Auszug aus der Brancheninformation des HKI Industrieverbandes
Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Str. 9. 60528 Frankfurt a.M.
Tel.: 069/25 62 68-0. Fax: 069/25 62 68-100
www.hki-online.de, info@hki-online.de

Inhalt

Küchenhauben	**2**
Haubenbeschreibung	2.1
Wandhauben	2.2
WH C1- (B1)	2.2.1
WH CK1- (B1)	2.2.2
WH CV1 - (B1)	2.2.3
Technische Daten C1 - (B1), CK1 - (B1), CV1 - (B1)	2.2.4
Fotos	2.2.5
Mittelhauben	2.3
MH A2 - (B6)	2.3.1
MH AK2 - (B6)	2.3.2
MH AK2 A - (B7)	2.3.3
MH AV2 - (B6)	2.3.4
Technische Daten A2 - (B6), AK2 - (B6), AK2 A - (B7), AV2 - (B6)	2.3.5
MH B1 - (B1)	2.3.6
Technische Daten MH B1 - (B1)	2.3.7
Fotos	2.3.8
Spülmaschinenhauben	2.4
CK 1 R, CK 1 R B inkl. Technische Daten	2.4.1
Fotos	2.4.2
Hauben mit integrierter Zuluft temperiert	2.5
WH CK 1 T - (B5)	2.5.1
Technische Daten CK 1 T - (B6)	2.5.2
MH AK 2 T - (B6)	2.5.3
Technische Daten AK 2 T - (B6)	2.5.4
Induktionshauben untemperiert	2.6
WH CK 1 I - (B3)	2.6.1
Technische Daten CK 1 I - (B3)	2.6.2
MH AK 2 I - (B9)	2.6.3
Technische Daten AK 2 I - (B9)	2.6.4
Induktionshauben temperiert	2.7
WH CK 1 IT - (B4)	2.7.1
Technische Daten CK 1IT - (B4)	2.7.2
MH AK 2 IT - (B10)	2.7.3
Technische Daten AK 2 IT - (B10)	2.7.4
Fotos – Ausführungsvarianten Hauben	2.8

Küchenhauben

Haubenbeschreibung

Haubenkörper

Die Haube ist eine selbsttragende Konstruktion, die vollständig aus V2A - CrNi Stahl 18/10 (Werkstoff - Nr. 1.4301) gefertigt wird. Die Oberfläche ist einseitig gebürstet.
Um Beschädigungen der Oberfläche und des Schliffbildes zu vermeiden werden die Bleche vor der Verarbeitung folienbeschichtet.

Der Haubenkörper wird mit einer Materialstärke von mind. 1,0 mm und die Seitenteile aus mind. 1,50 mm gefertigt. Alle Schnittkanten werden maschinell entgratet und mit Umschlag versehen.

Alle sichtbaren Stoß- und Verbindungsstellen werden je nach Bedarf vollständig und/oder punktverschweißt. Anschließend werden bestimmte Bereiche mit einem Schattenschliff versehen und sind dadurch von außen nicht mehr erkennbar.

Im Bereich der Aerosolabscheider wird die Haube „Luft-, Kondensat- und Fettdicht“ verschweißt.

Die übergangslose Fettfangrinne wird zum Erreichen einer hohen Stabilität und zum Schutz vor Verletzungen doppelt gekantet. Alle Eckpunkte werden kondensat- und fettdicht verschweißt und mit verchromten Ablasshähnen mit der Abmessung 3/8“ in den tiefgezogenen Mulden ausgerüstet.

Um eine sichere Wand- oder Deckenmontage der Küchenablufthaube zu gewährleisten, wird in die Haube an den statisch bestimmten Punkten ein Edelstahl L-Winkelprofil für die Haubenmontage eingesetzt.

Die vorhandene Folienbeschichtung sollte erst nach der Montage entfernt werden.

Aerosolabscheider:

Abscheider zum Einsatz oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr müssen flammdurchschlagsicher sein. Alle unsere Aerosolabscheider sind nach DIN 18869-5 als Bauart A getestet und die entsprechenden Zertifikate sind von uns erhältlich.
Die DIN 18869-5 Norm beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise von Aerosolabscheidern, die in Küchenlüftungshauben und -decken für den Gebrauch in gewerbsmäßigen Küchen integriert sind, einschließlich der Prüfungen des Flammdurchschlags, der technischen Sicherheit und hygienischen Merkmale. Nicht für Abscheider in Haushaltsküchen gültig.

Die Aerosolabscheider 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.

Die Anordnung der Filter erfolgt V-förmig in 1 oder 2 Reihen an den Hauben Längsseiten.

- E-WV / W3 3-fach Stufenfettabscheider aus V2 A, bestehend aus 3 Lamellen, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN 18869-5, Bauart A.
- E-WV / FV Stufenfettabscheider aus V2A, bestehend aus 2 Lamellen und Edelstahl-gestrick, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN 18869-5, Bauart A.

Für alle Filter kann die Flammdurchschlagssicherheit als auch die entsprechende Schallpegelmessung dokumentiert nachgewiesen werden.
Alle Teile sind zur Reinigung in Geschirrspülmaschinen geeignet.

Beleuchtung:

- LED – Lichtleiste
- LED – Strahler
- Sekuritglas
  Beleuchtungskörper in V2A-Nischen integriert. Abdeckung aus Sekuritglas mit speziellen Dichtungsauflagen, und/oder seitliche Begrenzungsbleche, und/oder Schnellverschlüsse leicht entfernbar.
- Beleuchtung Schutzart mind. IP 54 – IP 65 in Verteilerdose auf Haubendach verdrahtet.

Abluftstutzen

- eckige Ausführung 30 mm Höhe aus V2A, fettdicht mit Profilrahmen P 20
- runde Ausführung bis 70 mm Höhe aus V2A

Aufhängematerial:

- Wandbefestigung bestehend aus Dübeln, Stockschrauben und Muttern
- Deckenbefestigung bestehend aus Gewindestangen M 10 und geprüften Schraubanker
- Verkleidung aus V2A Vierkantrohr 35/35/1000 mm Deckenbefestigung

Montage

Die Montage erfolgt in der Regel bauseits, kann aber jederzeit auch von der Firma Eggl GmbH ausgeführt werden.

Elektroanschluß:

Elektroanschluss erfolgt bauseits und muß durch eine Elektro Fachfirma erfolgen.

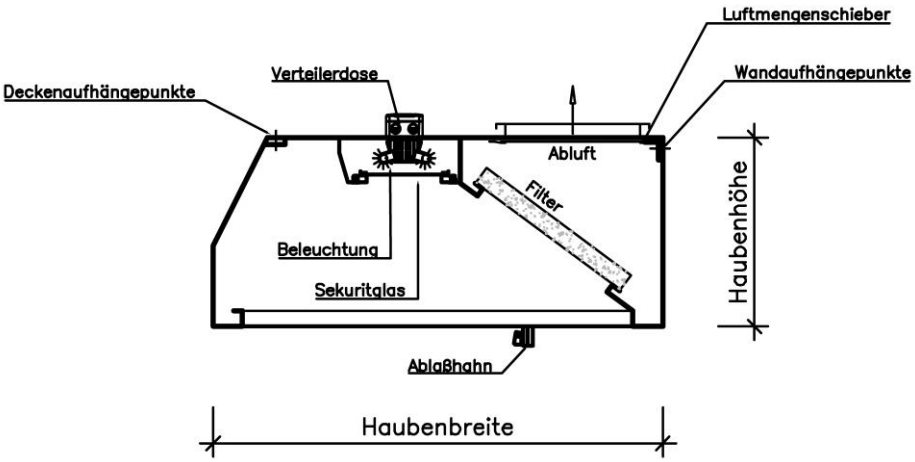
Haftung

Da diese Normen bindend sind ist der Versicherungsschutz im Hinblick auf die Einhaltung derselben zu prüfen. Planer und ausführende Firmen können im Schadensfall zur Haftung herangezogen werden.

Wir dokumentieren im Zuge unseres Qualitätsmanagement System die gelieferte Ware mit Zubehör.

Wandhauben

C 1 – (B1)



Einsatzbereich:

Großvolumige Wandhauben vom Typ C 1 - (B1) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit einer V-förmig angeordneten Filterreihe versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ C 1 - (B1) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

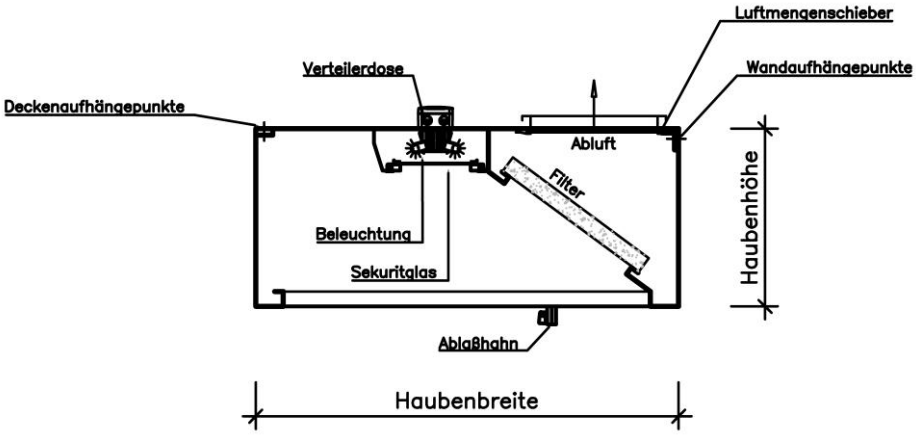
- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

CK 1 – (B1)



Einsatzbereich:

Großvolumige Wand- bzw. Mittelhauben vom Typ CK 1 - (B1) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit einer V-förmig angeordneten Filterreihe versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ CK 1- (B1) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

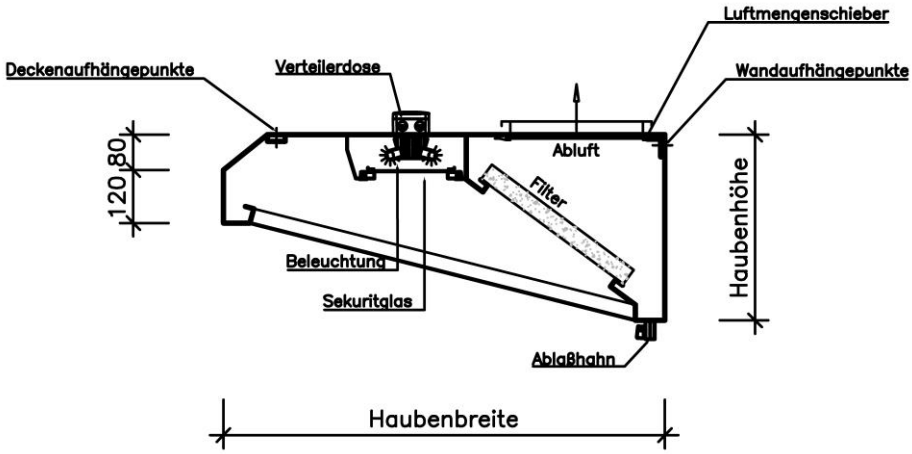
- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart – A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

CV 1 – (B1)



Einsatzbereich:

Großvolumige Wandhauben vom Typ CV 1- (B1) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit einer V-förmig angeordneten Filterreihe versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ CV 1 - (B1) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden. Durch ihre hochgezogenen Frontseiten sind diese Hauben besonders gut für Altbauten mit niedriger Raumhöhe geeignet.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

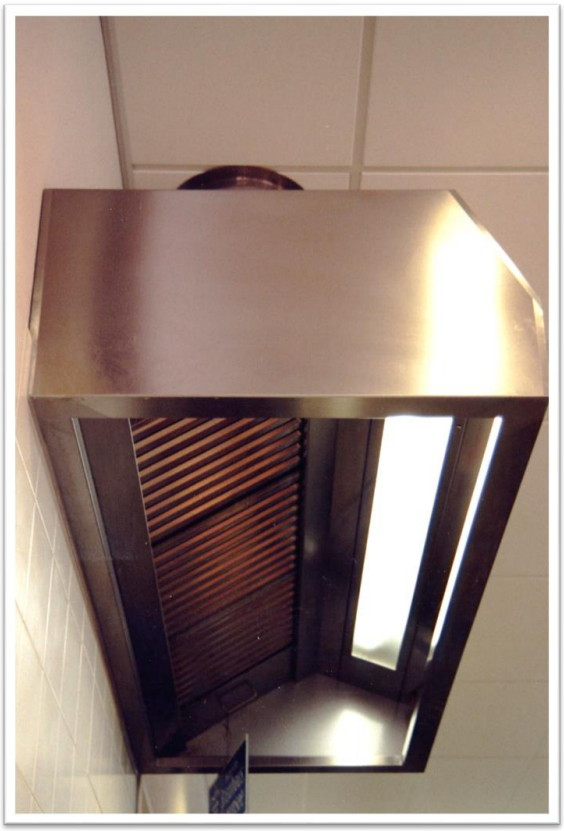
bitte gesondert anfragen!

Technische Daten C 1 – (B1), CK 1 – (B1), CV 1 – (B1)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	900	1000	1100	1200	1300	1400
1000	280-400	1	1	1	1	21/650 mm	2-4	45	47	49	51	53	55
1200	560-800	2	1	1	1	21/650 mm	2-4	50	52	54	56	58	60
1400	560-800	2	1	1	1	21/650 mm	2-4	55	58	61	64	67	70
1600	840-1200	3	1	1	1	32/1250 mm	2-4	60	63	66	68	71	74
1800	840-1200	3	1	1	1	47/1550 mm	2-4	65	68	71	74	77	80
2000	840-1200	3	2	1	1	47/1550 mm	2-4	75	79	83	87	91	95
2200	1120-1600	4	2	1	1	47/1550 mm	2-4	80	84	87	91	95	99
2400	1120-1600	4	2	1	1	47/1550 mm	2-4	85	90	95	100	105	110
2600	1120-1600	4	2	1	1	47/1550 mm	2-4	90	95	100	105	110	115
2800	1400-2000	5	2	2	1	47/1550 mm	2-4	95	100	105	110	115	120
3000	1400-2000	5	2	2	2	32/1250 mm	2-4	100	106	112	118	124	130
3200	1400-2000	5	2	2	2	32/1250 mm	2-4	106	112	118	124	130	136
3400	1680-2400	6	2	2	2	32/1250 mm	2-4	112	119	126	133	140	147
3600	1680-2400	6	2	2	2	47/1550 mm	2-4	118	125	132	139	146	153
3800	1680-2400	6	2	2	2	47/1550 mm	2-4	124	131	138	145	152	159
4000	1680-2400	6	2	2	2	47/1550 mm	2-4	130	138	146	154	162	170
4200	1680-2400	6	2	3	2	47/1550 mm	2-4	136	144	152	160	168	176
4400	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	142	151	160	169	178	187
4600	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	148	157	166	175	184	193
4800	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	154	163	172	181	190	199
5000	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	160	170	180	190	200	210

Fotos



Typ C1 – (B1)

Typ CK1 – (B1) mit Haubenverblendung

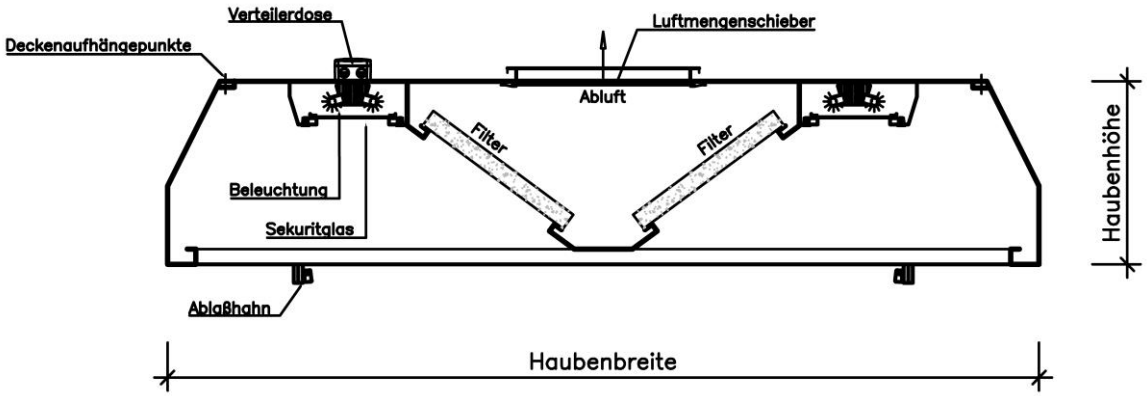
Typ CK1 – (B1)

Typ CK1 – (B1)

Typ CV1 – (B1) mit Haubenverblendung

Mittelhaube

A 2 – (B6)



Einsatzbereich

Großvolumige Mittelhauben vom Typ A 2 - (B6) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit zwei V-förmig angeordneten Filterreihen versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ A 2 - (B6) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

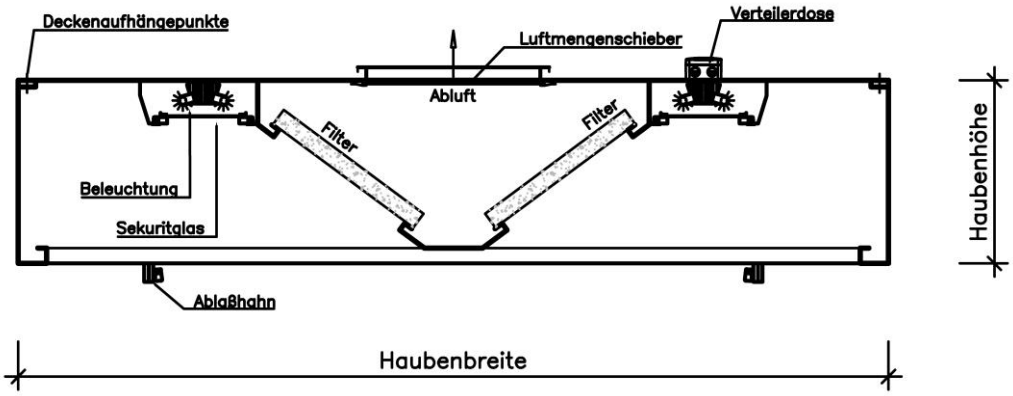
- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

AK 2 – (B6)



Einsatzbereich

Großvolumige Mittelhauben vom Typ AK 2 - (B6) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit zwei V-förmig angeordneten Filterreihen versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ AK 2 - (B6) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

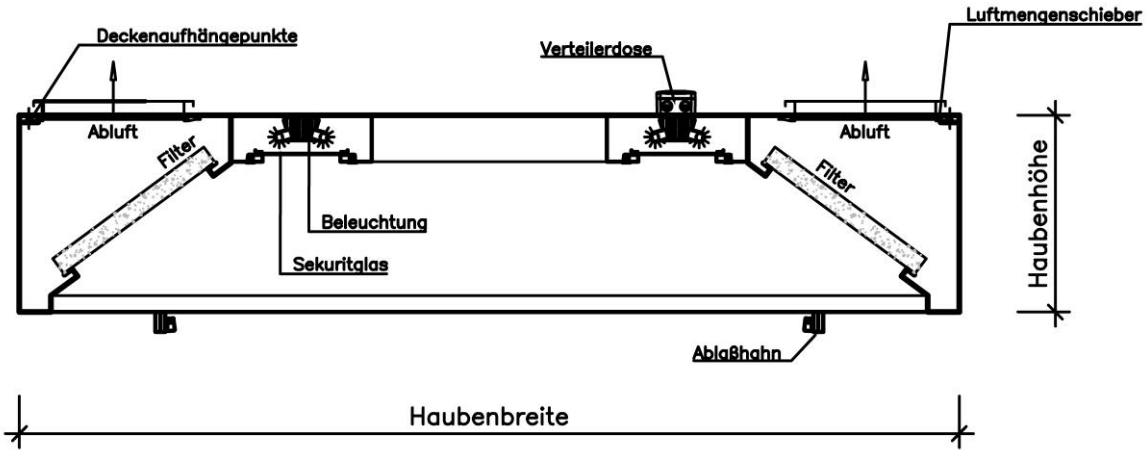
- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

AK 2A – (B7)



Einsatzbereich

Großvolumige Mittelhauben vom Typ AK 2A - (B7) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit zwei V-förmig angeordneten Filterreihen versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ AK 2 A - (B7) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

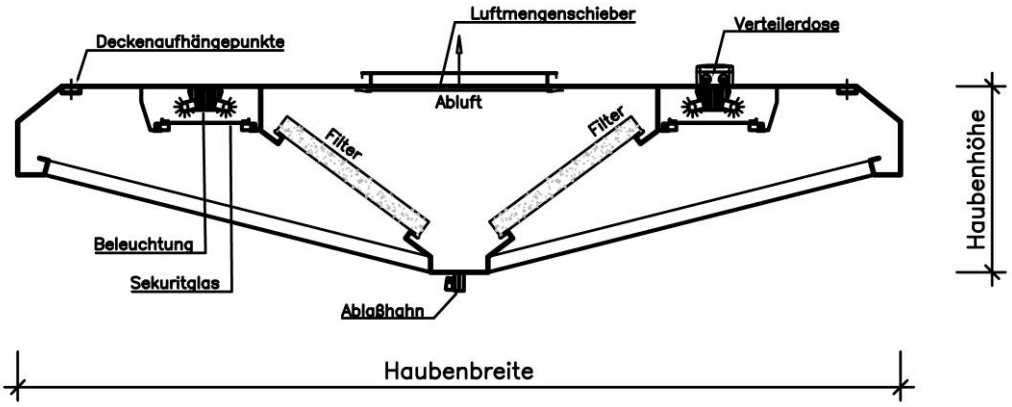
- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart – A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

AV 2 – (B6)



Einsatzbereich:

Großvolumige Mittelhauben vom Typ AV 2 - (B6) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit zwei V-förmig angeordneten Filterreihen versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ AV 2 - (B6) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden. Durch ihre hochgezogenen Frontseiten sind diese Hauben besonders gut für Altbauten mit niedriger Raumhöhe geeignet.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

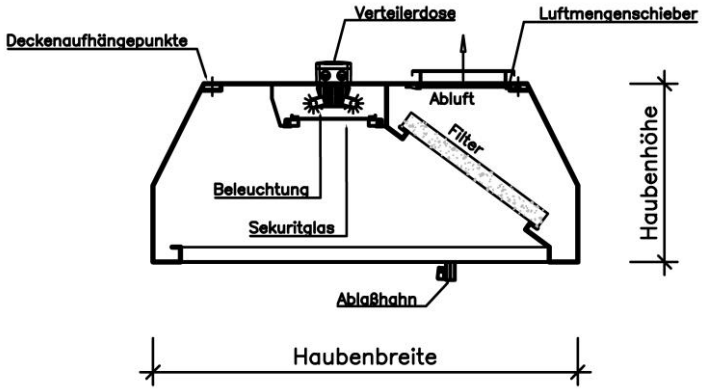
bitte gesondert anfragen!

Technische Daten A 2 – (B6), AK 2 – (B6), AK 2A – (B7), AV 2 – (B6)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass -hähne	Abluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm						
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400
1000	560-800	2	1	1	2	21/650 mm	4	70	73	76	79	82	85	88
1200	1120-1600	4	1	1	2	21/650 mm	4	78	81	84	87	90	93	96
1400	1120-1600	4	1	1	2	21/650 mm	4	86	90	94	98	102	106	110
1600	1680-2400	6	1	1	2	32/1250 mm	4	94	99	104	109	114	119	124
1800	1680-2400	6	1	1	2	47/1550 mm	4	102	107	112	117	122	127	132
2000	1680-2400	6	1	1	2	47/1550 mm	4	110	116	122	128	134	140	146
2200	2240-3200	8	1	1	2	47/1550 mm	4	118	124	130	136	142	148	154
2400	2240-3200	8	1	1	2	47/1550 mm	4	126	133	140	147	134	161	168
2600	2240-3200	8	1	1	2	47/1550 mm	4	134	142	150	158	166	174	182
2800	2800-4000	10	2	2	2	47/1550 mm	4	142	150	158	160	174	182	190
3000	2800-4000	10	2	2	4	32/1250 mm	4	153	162	171	180	189	198	207
3200	2800-4000	10	2	2	4	32/1250 mm	4	162	171	180	189	198	207	216
3400	3360-4800	12	2	2	4	32/1250 mm	4	171	181	191	201	211	221	231
3600	3360-4800	12	2	2	4	47/1550 mm	4	180	191	202	213	224	235	246
3800	3360-4800	12	2	2	4	47/1550 mm	4	189	200	211	222	233	244	235
4000	3360-4800	12	2	2	4	47/1550 mm	4	199	211	223	235	247	259	271
4200	3360-4800	12	2	2	4	47/1550 mm	4	209	221	233	245	257	269	281
4400	3920-5600	14	2	2	4	47/1550 mm	4	219	232	245	258	271	284	297
4600	3920-5600	14	2	2	4	47/1550 mm	4	229	243	257	271	285	299	313
4800	3920-5600	14	2	2	4	47/1550 mm	4	239	253	237	281	295	309	323
5000	3920-5600	14	2	2	4	47/1550 mm	4	250	263	280	295	310	325	340

B 1 – (B1)



Einsatzbereich

Großvolumige Mittelhauben vom Typ B 1 – (B1) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit einer V-förmig angeordneten Filterreihe versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ B 1- (B1) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

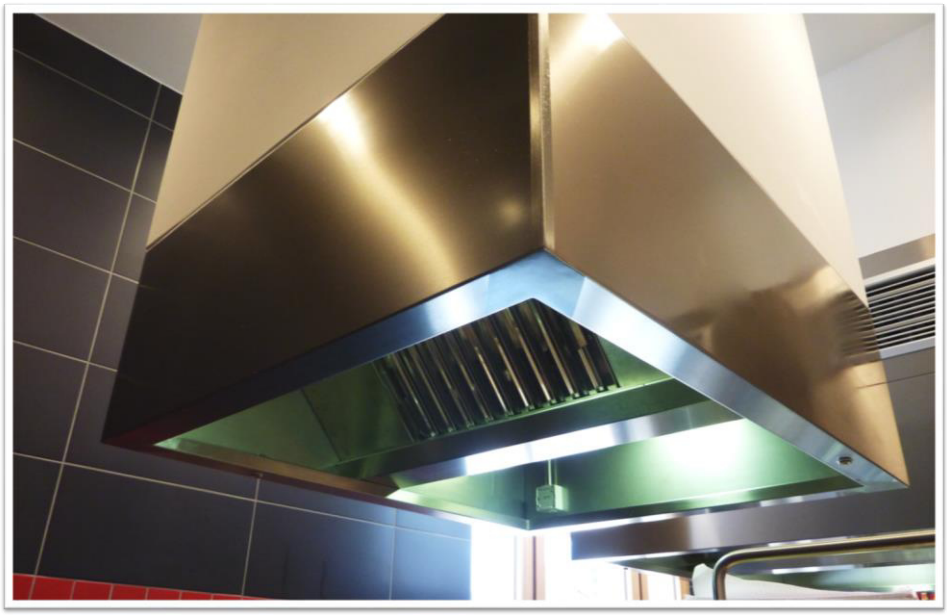
Technische Daten B 1 – (B1)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	900	1000	1100	1200	1300	1400
1000	280-400	1	1	1	1	21/650 mm	2-4	45	47	49	51	53	55
1200	560-800	2	1	1	1	21/650 mm	2-4	50	52	54	56	58	60
1400	560-800	2	1	1	1	21/650 mm	2-4	55	58	61	64	67	70
1600	840-1200	3	1	1	1	32/1250 mm	2-4	60	63	66	68	71	74
1800	840-1200	3	1	1	1	47/1550 mm	2-4	65	68	71	74	77	80
2000	840-1200	3	2	1	1	47/1550 mm	2-4	75	79	83	87	91	95
2200	1120-1600	4	2	1	1	47/1550 mm	2-4	80	84	87	91	95	99
2400	1120-1600	4	2	1	1	47/1550 mm	2-4	85	90	95	100	105	110
2600	1120-1600	4	2	1	1	47/1550 mm	2-4	90	95	100	105	110	115
2800	1400-2000	5	2	2	1	47/1550 mm	2-4	95	100	105	110	115	120
3000	1400-2000	5	2	2	2	32/1250 mm	2-4	100	106	112	118	124	130
3200	1400-2000	5	2	2	2	32/1250 mm	2-4	106	112	118	124	130	136
3400	1680-2400	6	2	2	2	32/1250 mm	2-4	112	119	126	133	140	147
3600	1680-2400	6	2	2	2	47/1550 mm	2-4	118	125	132	139	146	153
3800	1680-2400	6	2	2	2	47/1550 mm	2-4	124	131	138	145	152	159
4000	1680-2400	6	2	2	2	47/1550 mm	2-4	130	138	146	154	162	170
4200	1680-2400	6	2	3	2	47/1550 mm	2-4	136	144	152	160	168	176
4400	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	142	151	160	169	178	187
4600	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	148	157	166	175	184	193
4800	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	154	163	172	181	190	199
5000	1960-2800	7	2	3	2	47/1250 mm	2-4	160	170	180	190	200	210

Fotos

Typ A2 – (B6) mit Zuluftaufsatz



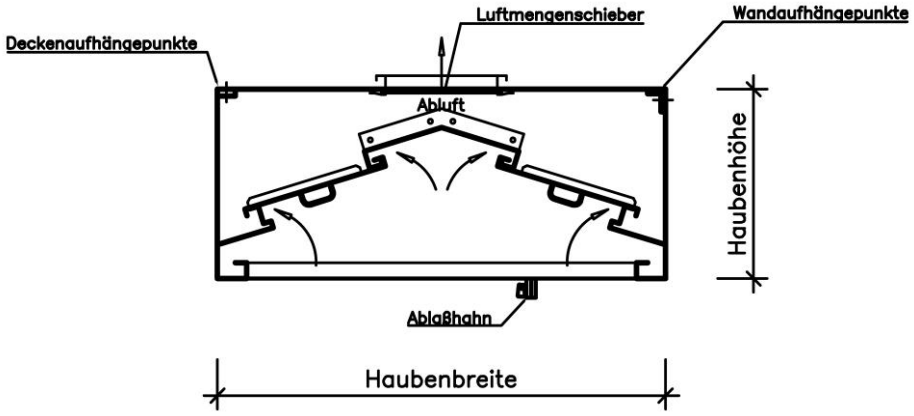
Typ AK2 – (B6)

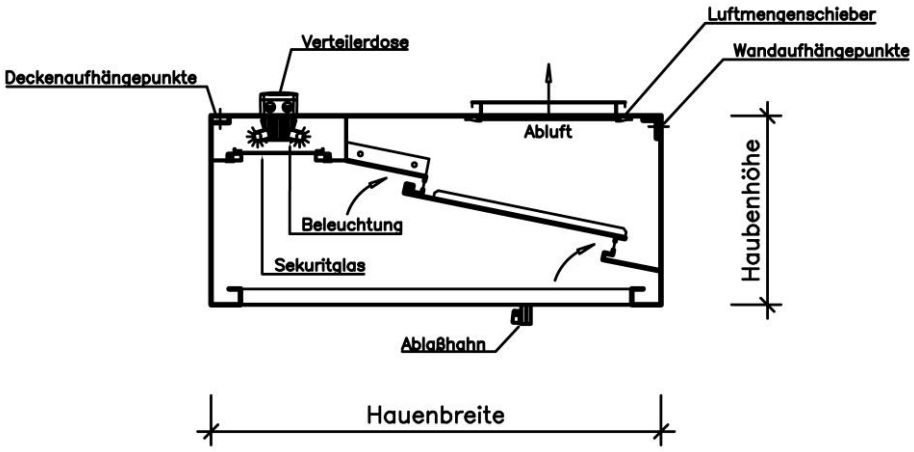
Typ AV2 – (B6)

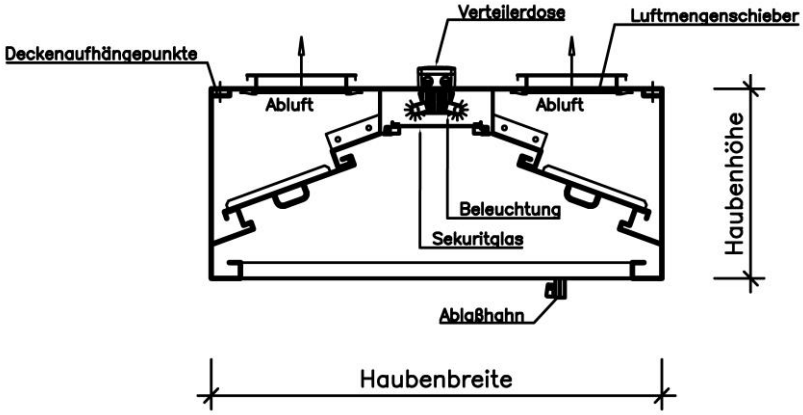
Typ AK2 – (B6) – Innenansicht der

Spülmaschinenhauben

CK 1 R, CK 1 R - B







Einsatzbereich:

Großvolumige Wand- bzw. Mittelhauben vom Typ CK 1 R werden speziell über Spülmaschinen installiert. Durch mehrfach schräg übereinanderliegende großflächige CrNi-Paneele mit dazwischenliegendem Labyrinth artigen Erfassungsschlitzen ist es möglich zu kondensieren und abzuleiten. Bei Spülmaschinenhauben kann es sinnvoll sein, durch den erhöhten Anfall von Kondensat an den Ablasshahn eine dauerhafte Entleerungsleitung anzubringen.

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.

Achtung: Die Öffnungshöhe der Spülmaschine muss geprüft werden. z.B. 2200 mm

Im Lieferumfang enthalten:

- Mehrfach übereinanderliegende, großflächig
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Beleuchtung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

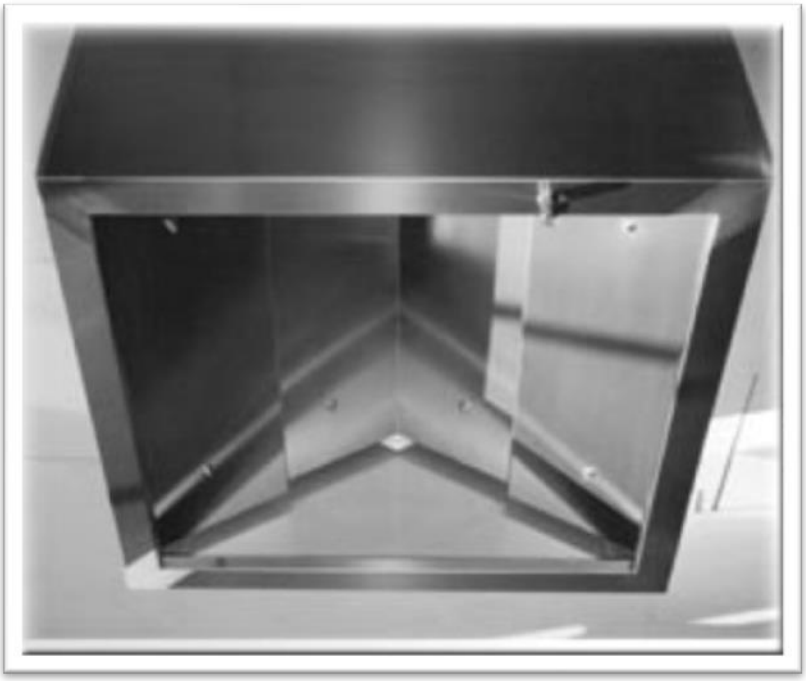
Technische Daten CK 1 R, CK 1 R B

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung	Prall-bleche	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Prallbleche und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	900	1000	1100	1200	1300	1400
800	560–800	2-4	1	1	1	21/650 mm	4	43	46	49	52	55	58
1000	700–1000	2-4	1	1	1	21/650 mm	4	47	50	53	56	59	62
1200	840–1200	3-6	1	1	1	21/650 mm	4	51	54	57	60	63	66
1400	980–1400	3-6	1	1	1	21/650 mm	4	55	59	63	67	70	73
1600	1120-1600	4-8	1	1	1	32/1250 mm	4	59	62	65	68	71	74
1800	1260–1800	4-8	1	1	1	47/1550 mm	4	63	66	69	72	75	78
2000	1400–2000	4-8	1	1	1	47/1550 mm	4	67	70	73	76	79	82
2200	1540–2200	5-10	1	1	1	47/1550 mm	4	71	74	77	80	83	86
2400	1680–2400	5-10	2	1	1	47/1550 mm	4	75	78	81	84	87	90
2600	1820–2600	6-12	2	1	1	47/1550 mm	4	79	82	85	88	91	94
2800	1960–2800	6-12	2	1	1	47/1550 mm	4	83	86	89	92	95	98
3000	2100–3000	6-12	2	1	2	47/1250 mm	4	87	90	93	96	99	102

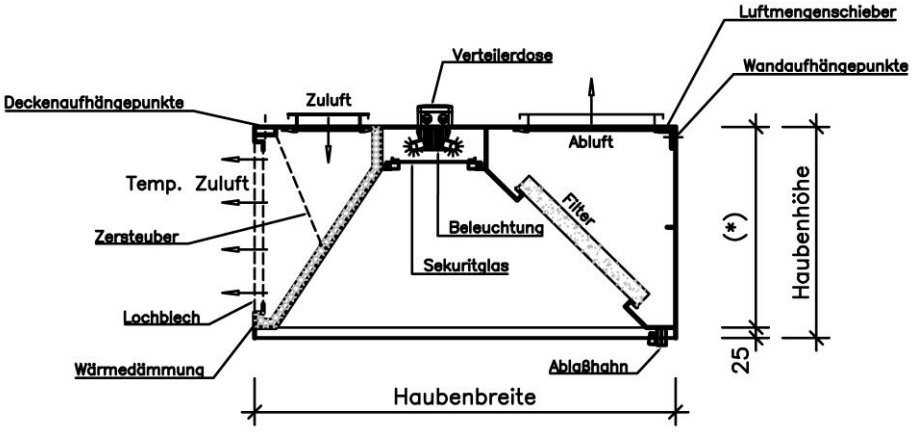
Fotos

Typ CK1 R - Prallplatten - Innenansicht



Wandhaube mit integrierter Zuluft temperiert

CK 1 T – (B5)



Einsatzbereich

Großvolumige Wandhauben vom Typ CK 1 T - (B5) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit einer V-förmig angeordneten Filterreihe und eine an der äußeren Längsseite befindlichen Zuluft Kammer versehen. Diese besitzt einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ CK 1 T – (B5) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Passender V2A Zuluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

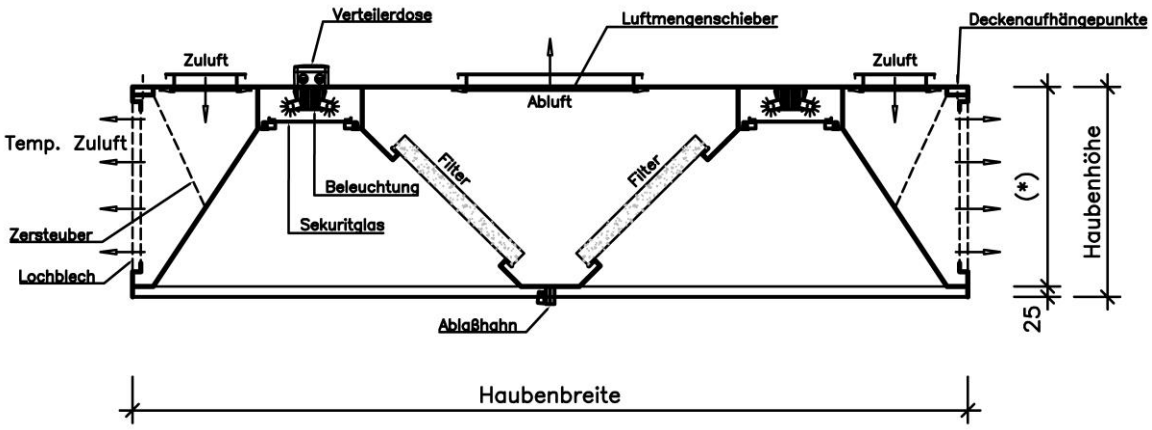
bitte gesondert anfragen!

Technische Daten CK 1 T – (B5)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung + Zuluftleistung	Filter Anzahl	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen + Zuluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	1000	1100	1200	1300	1400	1500
1000	280-400 **140-200**	1	1	1 1	1	21/650 mm	4	55	58	61	64	67	70
1200	560-800 **280-400**	2	1	1 1	1	21/650 mm	4	60	63	66	69	72	75
1400	560-800 **280-400**	2	1	1 1	1	21/650 mm	4	65	68	71	74	77	80
1600	840-1200 **420-600**	3	1	1 1	1	32/1250 mm	4	70	73	76	79	82	85
1800	840-1200 **420-600**	3	1	1 1	1	47/1550 mm	4	75	78	81	84	87	90
2000	840-1200 **420-600**	3	1	1 2	1	47/1550 mm	4	80	83	86	89	92	95
2200	1120-1600 **560-800**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	85	88	91	94	97	100
2400	1120-1600 **560-800**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	90	93	96	99	102	105
2600	1120-1600 **560-800**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	95	98	101	104	107	110
2800	1400-2000 **700-1000**	5	2	2 2	1	47/1550 mm	4	100	103	106	109	112	115
3000	1400-2000 **700-1000**	5	2	2 2	2	47/1250 mm	4	105	108	111	114	117	120
3200	1400-2000 **700-1000**	5	2	2 3	2	47/1250 mm	4	110	113	116	119	122	125
3400	1680-2400 **840-1200**	6	2	2 3	2	47/1250 mm	4	115	118	121	124	127	130
3600	1680-2400 **840-1200**	6	2	2 3	2	47/1550 mm	4	120	123	126	129	132	135
3800	1960-2800 **980-1400**	6	2	2 3	2	47/1550 mm	4	125	128	131	134	137	140
4000	1960-2800 **980-1400**	6	2	2 3	2	47/1550 mm	4	130	133	136	139	142	145
4200	1960-2800 **980-1400**	6	2	2 3	2	47/1550 mm	4	135	138	141	144	147	150
4400	2240-3200 **1120-1600**	7	2	2 4	2	47/1550 mm	4	140	143	146	149	152	155
4600	2240-3200 **1120-1600**	7	2	2 4	2	47/1550 mm	4	145	148	151	154	157	160
4800	2240-3200 **1120-1600**	7	2	2 4	2	47/1550 mm	4	150	153	156	159	162	165
5000	2240-3200 **1120-1600**	7	2	2 4	2	47/1550 mm	4	155	158	161	164	167	160

AK 2 T – (B5)



Einsatzbereich

Großvolumige Mittelhauben vom Typ AK 2 T - (B5) werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit zwei V-förmig angeordneten Filterreihen und mit zwei an den äußeren Längsseiten befindlichen Zuluftkammern versehen und besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ AK 2 T - (B5) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen ab einer Hauben Breite von 1600 mm eingesetzt werden.

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.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aerosolabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Passender V2A Zuluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Aerosolabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

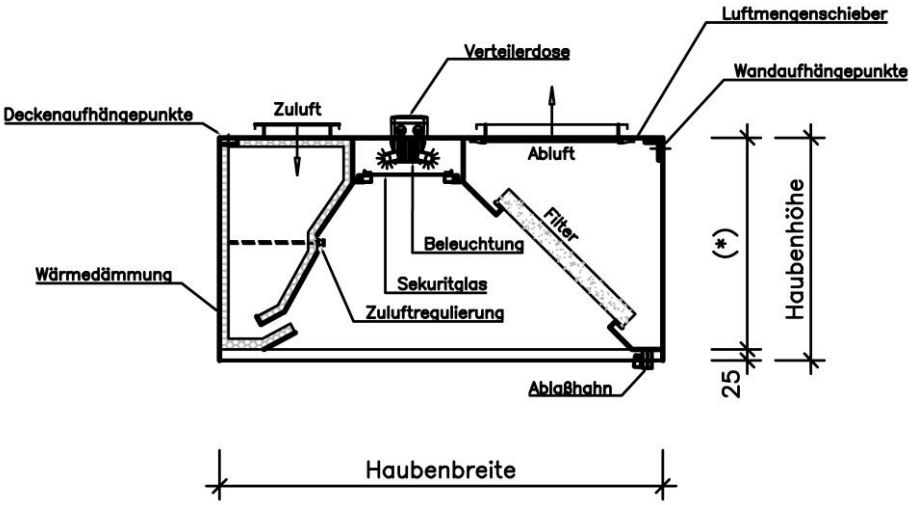
Technische Daten AK 2 T – (B5)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung + Zuluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen + Zuluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	1600	1800	2000	2200	2400	2600
1000	560-800 **280-400**	2	1	1	2	21/650 mm	4	75	80	85	90	95	100
1200	1120-1600 **560-800**	4	1	1	2	21/650 mm	4	83	88	93	98	103	108
1400	1120-1600 **560-800**	4	1	1	2	21/650 mm	4	91	96	101	106	111	116
1600	1680-2400 **820-1200**	6	1	1	2	32/1250 mm	4	99	104	109	114	119	124
1800	1680-2400 **840-1200**	6	1	1	2	47/1550 mm	4	107	112	117	122	127	132
2000	1680-2400 **8400-1200**	6	1	1	2	47/1550 mm	4	115	120	125	130	135	140
2200	2240-3200 **1120-1600**	8	2	1	2	47/1550 mm	4	123	128	133	138	143	148
2400	2240-3200 **1120-1600**	8	2	1	2	47/1550 mm	4	131	136	141	146	151	156
2600	2240-3200 **1120-1600**	8	2	1	2	47/1550 mm	4	139	144	149	154	159	164
2800	2800-4000 **1400-2000**	10	2	2	2	47/1550 mm	6	144	149	153	158	163	168
3000	2800-4000 **1400-2000**	10	2	2	4	32/1250 mm	4	152	157	162	167	172	177
3200	2800-4000 **1400-2000**	10	2	2	4	32/1250 mm	4	160	165	170	175	180	185
3400	3360-4800 **1180-2400**	12	2	2	4	32/1250 mm	4	168	173	178	183	188	193
3600	3360-4800 **1180-2400**	12	2	2	4	47/1550 mm	4	176	181	186	191	196	181
3800	3360-4800 **1180-2400**	12	2	2	4	47/1550 mm	4	184	189	194	199	204	209
4000	3360-4800 **1180-2400**	12	2	2	4	47/1550 mm	4	192	197	202	207	212	217
4200	3360-4800 **1180-2400**	12	2	2	4	47/1550 mm	4	190	195	200	205	210	215
4400	4480-6400 **2240-3200**	14	2	2	4	47/1550 mm	4	198	203	208	213	218	223
4600	4480-6400 **2240-3200**	14	2	2	4	47/1550 mm	4	206	211	216	221	226	231
4800	4480-6400 **2240-3200**	14	2	2	4	47/1550 mm	4	214	219	224	229	234	239
5000	4480-6400 **2240-3200**	14	2	2	4	47/1550 mm	4	222	227	232	237	242	247

Induktionshauben untemperiert

CK 1 I – (B3)



Einsatzbereich

Großvolumige Wandhauben vom Typ CK 1 I – (B3) für temperierte Zuluft bis maximal 15 - 20 % der Abluftmenge werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit einer V-förmig angeordneten Filterreihe und eine an der äußeren Längsseite befindlichen Zuluftkammer versehen. Diese besitzt einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ CK 1 I – (B3) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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 an der Längsseite liegende, bis - 50° C wärmeisolierte Zuluftdruckkammer mit Induktionszuluftdüse zur Erzeugung einer sekundären Luftströmung am Haubenrand und dadurch verbesserter Erfassungsgeschwindigkeit am Haubenrand, ist mit einem von der Innenseite bedienbaren, eigens konzipierten Reguliersystem ausgestattet. Eine speziell dafür entwickelte stufenlose Regelung der Zuluftmenge, der Eintrittsgeschwindigkeit und des Zerstäuber Segmentes ist für die Zuluftverteilung verantwortlich.

Im Lieferumfang enthalten:

- Fettabscheider E-WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Passender V2A Zuluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung

Optional:

- Fettabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

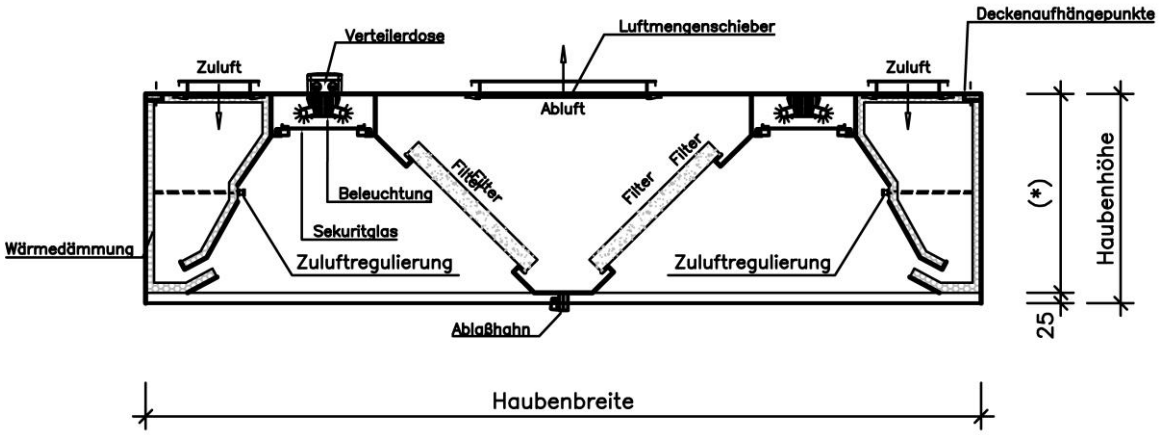
bitte gesondert anfragen!

Technische Daten CK 1 I – (B3)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung + Zuluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen + Zuluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	1000	1100	1200	1300	1400	1500
1000	350-500 **52-100**	1	1	1 1	1	21/650 mm	4	98	103	108	113	118	123
1200	700-1000 **105-200**	2	1	1 1	1	21/650 mm	4	106	124	129	134	139	144
1400	700-1000 **105-200**	2	1	1 1	1	21/650 mm	4	114	119	124	129	134	139
1600	1050-1500 **157-300**	3	1	1 1	1	32/1250 mm	4	122	127	132	137	142	147
1800	1050-1500 **157-300**	3	1	1 1	1	47/1550 mm	4	130	135	140	145	150	155
2000	1050-1500 **157-300**	3	1	1 2	1	47/1550 mm	4	138	143	148	153	158	163
2200	1400-2000 **210-400**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	146	151	156	161	166	171
2400	1400-2000 **210-400**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	154	159	164	169	174	179
2600	1400-2000 **210-400**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	162	167	172	177	182	187
2800	1750-2500 **262-500**	5	2	2 2	1	47/1550 mm	4	170	175	180	185	190	195
3000	1750-2500 **262-500**	5	2	2 2	2	32/1250 mm	4	178	183	188	193	198	203
3200	2100-3000 **315-600**	6	2	2 3	2	32/1250 mm	4	186	191	196	201	206	211
3400	2100-3000 **315-600**	6	2	2 3	2	32/1250 mm	4	194	199	204	209	214	219
3600	2100-3000 **315-600**	6	2	2 3	2	47/1550 mm	4	202	207	212	217	222	227
3800	2450-3500 **368-700**	7	2	2 3	2	47/1550 mm	4	210	215	220	225	230	235
4000	2450-3500 **368-700**	7	2	2 3	2	47/1550 mm	4	218	223	228	233	238	243
4200	2800-4000 **420-800**	8	2	2 3	2	47/1550 mm	4	226	231	236	241	246	251
4400	2800-4000 **420-800**	8	2	2 4	2	47/1550 mm	4	234	239	244	249	254	259
4600	2800-4000 **420-800**	8	2	2 4	2	47/1550 mm	4	242	247	252	257	262	267
4800	3150-4500 **472-900**	9	2	2 4	2	47/1550 mm	4	250	255	260	265	270	275
5000	3150-4500 **472-900**	9	2	2 4	2	47/1550 mm	4	258	263	268	273	278	283

AK 2 I – (B9)



Einsatzbereich

Großvolumige Mittelhaube vom Typ AK 2 I – (B9) für temperierte Zuluft bis maximal 15 - 20% der Abluftmenge werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie sind mit zwei V-förmig angeordneten Filterreihe und mit zwei an den äußeren Längsseiten befindlichen Zuluftkammern versehen. Diese besitzen einen großvolumigen Auffangraum. Hauben vom Typ AK 2 I – (B9) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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 an den Längsseiten liegenden, bis - 50° C wärmeisolierten Zuluftdruckkammern mit Induktionszuluftdüsen zur Erzeugung einer sekundären Luftströmung am Haubenrand und dadurch verbesserter Erfassungs-geschwindigkeit am Haubenrand, ist mit einem von der Innenseite bedienbaren, eigens konzipierten Reguliersystem ausgestattet. Eine speziell dafür entwickelte stufenlose Regelung der Zuluft Menge, der Eintrittsgeschwindigkeit und des Zerstäuber Segmentes ist für die Zuluftverteilung verantwortlich.

Im Lieferumfang enthalten:

- Fettabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Passender V2A Zuluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Befestigungsmaterial für Deckenabhängung

Optional:

- Fettabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

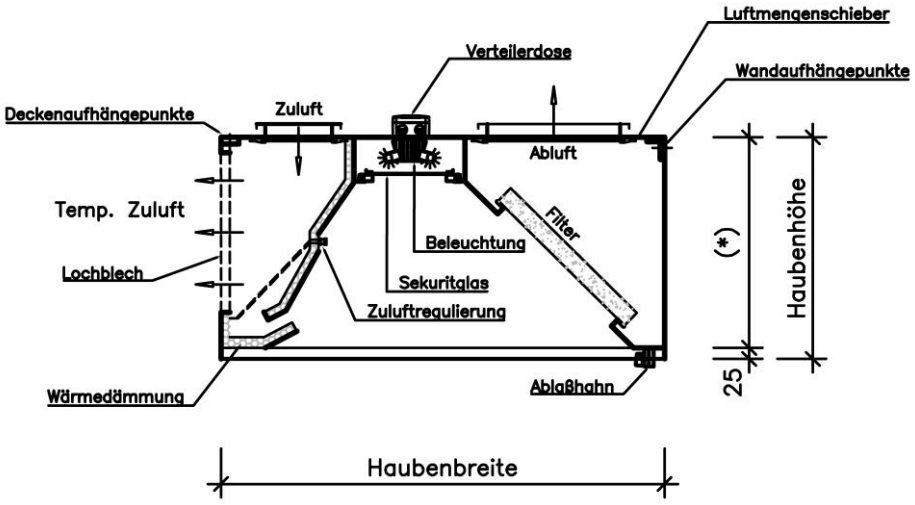
Technische Daten AK 2 I – (B9)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung + Zuluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen + Zuluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	1600	1800	2000	2200	2400	2600
1000	700-1000 **105-200**	2	1	1 2	2	21/650 mm	4	148	156	164	172	180	188
1200	1400-2000 **210-400**	4	1	1 2	2	21/650 mm	4	158	166	174	182	190	198
1400	1400-2000 **210-400**	4	1	1 2	2	21/650 mm	4	168	176	184	192	200	208
1600	2100-3000 **315-600**	6	1	1 2	2	32/1550 mm	4	178	186	194	202	210	218
1800	2100-3000 **315-600**	6	1	1 2	2	47/1550 mm	4	188	196	204	212	220	228
2000	2100-3000 **315-600**	6	1	1 4	2	47/1550 mm	4	198	206	214	222	230	238
2200	2800-4000 **420-800**	8	2	1 4	2	47/1550 mm	4	208	216	224	232	240	248
2400	2800-4000 **420-800**	8	2	1 4	2	47/1550 mm	4	218	226	234	242	250	258
2600	2800-4000 **420-800**	8	2	1 4	2	47/1550 mm	4	228	236	244	252	260	268
2800	3500-5000 **525-1000**	10	2	2 4	2	47/1550 mm	4	238	246	254	262	270	278
3000	3500-5000 **525-1000**	10	2	2 4	4	32/1250 mm	4	248	256	264	272	280	288
3200	4200-6000 **630-1200**	12	2	2 6	4	32/1250 mm	4	258	266	274	282	290	298
3400	4200-6000 **630-1200**	12	2	2 6	4	28/1250 mm	4	268	276	284	292	300	308
3600	4200-6000 **630-1200**	12	2	2 6	4	47/1550 mm	4	278	286	294	302	310	318
3800	4900-7000 **735-1400**	14	2	2 6	4	47/1550 mm	4	288	296	304	312	320	328
4000	4900-7000 **735-1400**	14	2	2 6	4	47/1550 mm	4	298	306	314	322	330	338
4200	5600-8000 **840-1600**	16	2	2 6	4	47/1550 mm	4	308	316	324	332	340	348
4400	5600-8000 **840-1600**	16	2	2 8	4	47/1550 mm	4	318	326	334	342	350	358
4600	5600-8000 **840-1600**	16	2	2 8	4	47/1550 mm	4	328	336	344	352	360	368
4800	6300-9000 **945-1800**	18	2	2 8	4	47/1550 mm	4	338	346	354	362	370	378
5000	6300-9000 **945-1800**	18	2	2 8	4	47/1550 mm	4	348	356	364	372	380	388

Induktionshauben temperiert

CK 1 IT – (B4)



Einsatzbereich

Großvolumige Wandhauben vom Typ CK 1 IT – (B4) für temperierte Zuluft bis 100 % der Abluftmenge, werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert.

Sie sind mit einer V-förmig angeordneten Filterreihen und eine an der äußeren Längsseite liegende Zuluftdruckkammer versehen. Mit Induktionszuluftdüsen, sowie von der Innenseite bedienbaren, eigens konzipiertem Reguliersystem, wird bis zu 15 - 20% der temperierten Zuluft direkt in die Haube eingebracht.

Die restlichen 80 - 85 % der temperierten Zuluftmenge werden durch die in die Haubenlängsseite integrierten Quellluftlochauslass in die Küche eingeblasen.

Hauben vom Typ CK 1 IT – (B4) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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 750 mm türseitig vorzusehen.

Vorteile des Einsatzes von Induktionshauben mit temperierter Zuluft:

- Be- und Entlüftungseinrichtung der Küche in einer Einheit
- Optimale Fettabscheidung
- Wegfall der Zugerscheinungen in der Küche
- Ca. 5 % Ersparnis durch bessere Sogwirkung

Im Lieferumfang enthalten:

- Fettabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Passender V2A Zuluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Fettabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

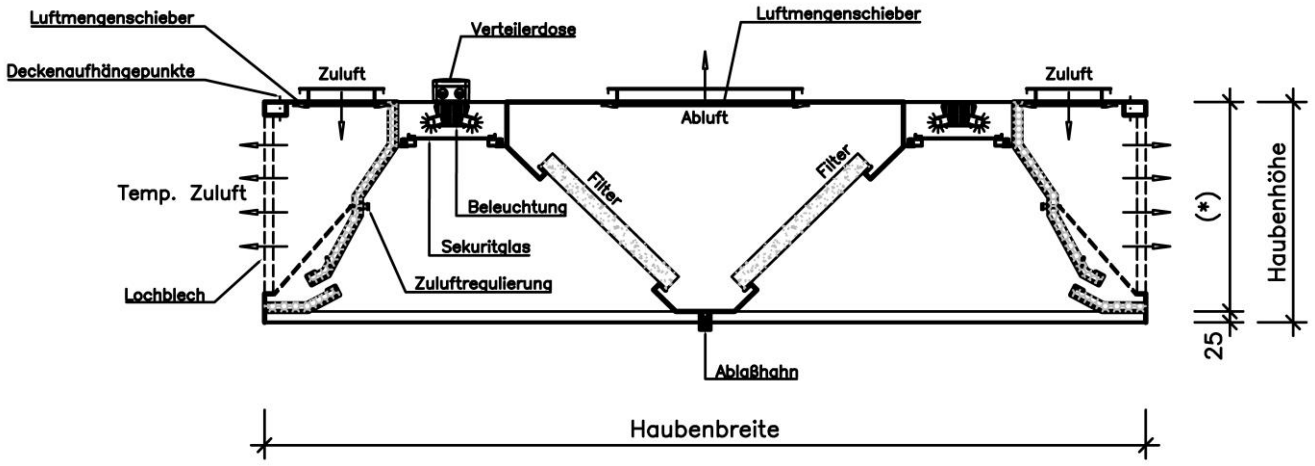
bitte gesondert anfragen!

Technische Daten CK 1 IT – (B4)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung + Zuluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass -hähne	Abluft-stutzen + Zuluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	1000	1100	1200	1300	1400	1500
1000	350-500 **350-500**	1	1	1 1	1	21/650 mm	4	103	108	113	118	123	128
1200	700-1000 **700-1000**	2	1	1 1	1	21/650 mm	4	124	129	134	139	144	149
1400	700-1000 **700-1000**	2	1	1 1	1	21/650 mm	4	119	124	129	134	139	144
1600	1050-1500 **1050-1500**	3	1	1 1	1	32/1250 mm	4	127	132	137	142	147	152
1800	1050-1500 **1050-1500**	3	1	1 1	1	47/1550 mm	4	135	140	145	150	155	160
2000	1050-1500 **1050-1500**	3	1	1 2	1	47/1550 mm	4	143	148	153	158	163	168
2200	1400-2000 **1400-2000**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	151	156	161	166	171	176
2400	1400-2000 **1400-2000**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	159	164	169	174	179	184
2600	1400-2000 **1400-2000**	4	2	1 2	1	47/1550 mm	4	167	172	177	182	187	192
2800	1750-2500 **1750-2500**	5	2	2 2	1	47/1550 mm	4	175	180	185	190	195	200
3000	1750-2500 **1750-2500**	5	2	2 2	2	32/1250 mm	4	183	188	193	198	203	208
3200	2100-3000 **2100-3000**	6	2	2 3	2	32/1250 mm	4	191	196	201	206	211	216
3400	2100-3000 **2100-3000**	6	2	2 3	2	32/1250 mm	4	199	204	209	214	219	224
3600	2100-3000 **2100-3000**	6	2	2 3	2	47/1550 mm	4	207	212	217	222	227	232
3800	2450-3500 **2450-3500**	7	2	2 3	2	47/1550 mm	4	215	220	225	230	235	240
4000	2450-3500 **2450-3500**	7	2	2 3	2	47/1550 mm	4	223	228	233	238	243	248
4200	2800-4000 **2800-4000**	8	2	2 3	2	47/1550 mm	4	231	236	241	246	251	256
4400	2800-4000 **2800-4000**	8	2	2 4	2	47/1550 mm	4	239	244	249	254	259	264
4600	2800-4000 **2800-4000**	8	2	2 4	2	47/1550 mm	4	247	252	257	262	267	272
4800	3150-4500 **3150-4500**	9	2	2 4	2	47/1550 mm	4	255	260	265	270	275	280
5000	3150-4500 **3150-4500**	9	2	2 4	2	47/1550 mm	4	263	268	273	278	283	288

AK 2 IT – (B10)



Einsatzbereich

Großvolumige Wandhauben vom Typ AK 2 IT – (B10) für temperierte Zuluft bis 100 % der Abluftmenge, werden vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert.

Sie sind mit zwei V-förmig angeordneten Filterreihen und zwei an den äußeren Längsseiten liegenden Zuluftdruckkammern versehen. Mit Induktionszuluftdüsen, sowie von der Innenseite bedienbaren, eigens konzipiertem Reguliersystem, werden bis zu 15 - 20% der temperierten Zuluft direkt in die Haube eingebracht.

Die restlichen 80 - 85 % der temperierten Zuluftmenge wird durch die in die Haubenlängsseite integrierten Quellluftlochauslässe in die Küche eingeblasen.

Hauben vom Typ AK 2 IT – (B10) können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.

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.

Vorteile des Einsatzes von Induktionshauben mit temperierter Zuluft:

- Be- und Entlüftungseinrichtung der Küche in einer Einheit
- Optimale Fettabscheidung
- Wegfall der Zugerscheinungen in der Küche
- Ca. 5 % Ersparnis durch bessere Sogwirkung

Im Lieferumfang enthalten:

- Fettabscheider E–WV/W3 Bauart - A mit Handgriff
- Ausgleichsbleche aus V2A gebürstet
- Befestigungsmaterial für Wand- bzw. Deckenabhängung
- Passender V2A Abluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)
- Passender V2A Zuluftstutzen mit Luftmengenregulierung (Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage)

Optional:

- Fettabscheider E–WV/FV Bauart - A mit Handgriff
- Haubenteilung
- Lichtschalter

bitte gesondert anfragen!

Technische Daten AK 2 IT – (B10)

Abmessungen und Gewichte

Länge	Abluft-leistung + Zuluft-leistung	Filter Anzahl	Fett-ablass-hähne	Abluft-stutzen + Zuluft-stutzen	Beleuchtung LED Ausführung		Auf-hänge-punkte	Gewicht in kg Inklusive Fettabscheider und Beleuchtung mit Sekuritverglasung Haubenbreiten in mm					
in mm	in m³/h	Stk	Stk	Stk	Stk	Watt/Länge	Stk	1600	1800	2000	2200	2400	2600
1000	700-1000 **700-100**	2	1	1 2	2	21/650 mm	4	158	166	174	182	190	198
1200	1400-2000 **1400-2000**	4	1	1 2	2	21/650 mm	4	168	176	184	192	200	208
1400	1400-2000 **1400-2000**	4	1	1 2	2	21/650 mm	4	178	186	194	202	210	218
1600	2100-3000 **2100-3000**	6	1	1 2	2	32/1250 mm	4	188	196	204	212	220	228
1800	2100-3000 **2100-3000**	6	1	1 2	2	47/1550 mm	4	198	206	214	222	230	238
2000	2100-3000 **2100-3000**	6	1	1 4	2	47/1550 mm	4	208	216	224	232	240	248
2200	2800-4000 **2800-4000**	8	2	1 4	2	47/1550 mm	4	218	226	234	242	250	258
2400	2800-4000 **2800-4000**	8	2	1 4	2	47/1550 mm	4	228	236	244	252	260	268
2600	2800-4000 **2800-4000**	8	2	1 4	2	47/1550 mm	4	238	246	254	262	270	278
2800	3500-5000 **3500-5000**	10	2	2 4	2	47/1550 mm	4	248	256	264	272	280	288
3000	3500-5000 **3500-5000**	10	2	2 4	4	47/1250 mm	4	258	266	274	282	290	298
3200	4200-6000 **4200-6000**	12	2	2 6	4	32/1250 mm	4	268	276	284	292	300	308
3400	4200-6000 **4200-6000**	12	2	2 6	4	32/1250 mm	4	278	286	294	302	310	318
3600	4200-6000 **4200-6000**	12	2	2 6	4	47/1550 mm	4	288	296	304	312	320	328
3800	4900-7000 **4900-7000**	14	2	2 6	4	47/1550 mm	4	298	306	314	322	330	338
4000	4900-7000 **4900-7000**	14	2	2 6	4	47/1550 mm	4	308	316	324	332	340	348
4200	5600-8000 **5600-8000**	16	2	2 6	4	47/1550 mm	4	318	326	334	342	350	358
4400	5600-8000 **5600-8000**	16	2	2 8	4	47/1550 mm	4	328	336	344	352	360	368
4600	5600-8000 **5600-8000**	16	2	2 8	4	47/1550 mm	4	338	346	354	362	370	378
4800	6300-9000 **6300-9000**	18	2	2 8	4	47/1550 mm	4	348	356	364	372	380	388
5000	6300-9000 **6300-9000**	18	2	2 8	4	47/1550 mm	4	358	366	374	382	390	398

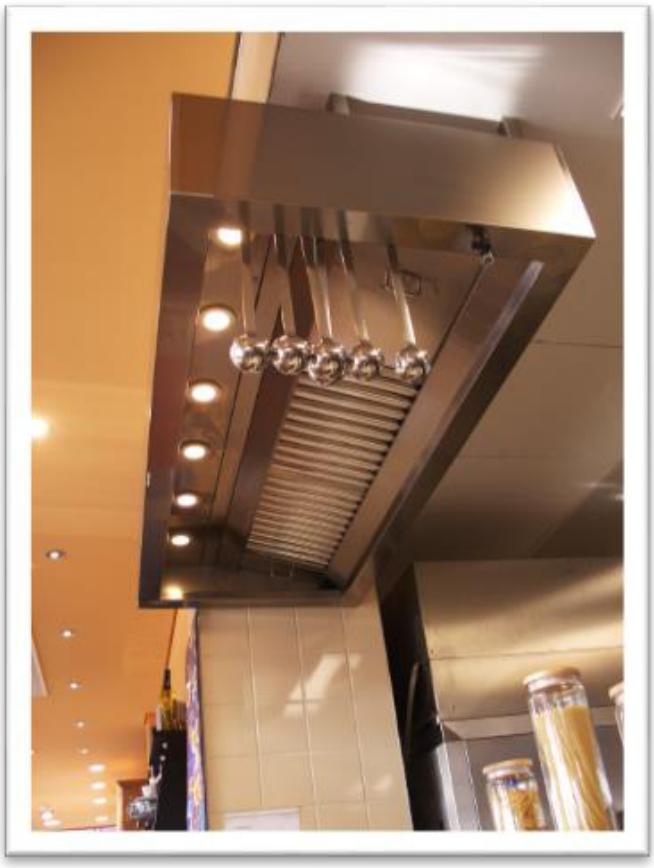
Beispielfotos Hauben – Ausführungsvarianten

Typ CK1 - (B1)

Typ CK1 - (B1)

Typ A2 - (B6) mit Zuluftaufsatz

Typ CK1 T - (B5)



Typ CK1S - (B1) mit LED - Spots

Typ C1 - (B1)

Typ C1 - (B1) - Innenansicht

Typ CK1 I - (B3)

Typ CK1- (B1) mit Zuluftaufsatz

Typ CV1- (B1) mit Zuluftaufsatz

Inhalt

Küchenhauben Sonderbau **3**

Haubenbeschreibung 3.1

Sonderhauben 3.2
SH Halbrund 3.2.1
SH Pyramidenform 3.2.2
SH 8-Eckig 3.2.3
SH Thekenhauben CV 1 – TH – (B11) 3.2.4
Fotos 3.2.5

Düsenplattenhauben 3.3
Haubenbeschreibung 3.3.1
SH DPH 1
SH DPH 2
SH DPH 3
Fotos 3.3.2

Küchenhauben Sonderbau

Haubenbeschreibung

Haubenkörper

Die Haube ist eine selbsttragende Konstruktion, die vollständig aus V2A - CrNi Stahl 18/10 (Werkstoff - Nr. 1.4301) gefertigt wird. Die Oberfläche ist einseitig gebürstet.
Um Beschädigungen der Oberfläche und des Schliffbildes zu vermeiden werden die Bleche vor der Verarbeitung folienbeschichtet.

Der Haubenkörper wird mit einer Materialstärke von mind. 1,0 mm und die Seitenteile aus mind. 1,50 mm gefertigt. Alle Schnittkanten werden maschinell entgratet und mit Umschlag versehen.

Alle sichtbaren Stoß- und Verbindungsstellen werden nach Bedarf vollständig und/oder punktverschweißt.

Im Bereich der Aerosolabscheider wird die Haube „luft-, kondensat- und fettdicht" verschweißt.

Die Schweißstellen werden mit einem Schattenschliff versehen und sind dadurch von außen nicht mehr erkennbar.

Die übergangslose Fettfangrinne wird zum Erreichen einer hohen Stabilität und zum Schutz vor Verletzungen doppelt gekantet. Alle Eckpunkte werden kondensat- und fettdicht verschweißt und mit verchromten Ablasshähnen mit der Abmessung 3/8" in den tiefgezogenen Mulden ausgerüstet.

Um eine sichere Wand- oder Deckenmontage der Küchenablufthaube zu gewährleisten, wird in die Haube an den statisch bestimmten Punkten ein Edelstahl L-Winkelprofil für die Haubenmontage eingesetzt.

Die vorhandene Folienbeschichtung sollte erst nach der Montage entfernt werden.

Aerosolabscheider:

Abscheider zum Einsatz oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr müssen flammdurchschlagsicher sein. Alle unsere Aerosolabscheider sind nach DIN 18869-5 als Bauart A getestet und das entsprechende Zertifikat ist jederzeit von uns erhältlich.

Die DIN 18869-5 Norm beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise von Aerosolabscheidern, die in Küchenlüftungshauben und -decken für den Gebrauch in gewerbsmäßigen Küchen integriert sind, einschließlich der Prüfungen des Flammdurchschlags, der technischen Sicherheit und hygienischen Merkmale. Nicht für Abscheider in Haushaltsküchen gültig.

Die Aerosolabscheider 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.

Die Anordnung der Filter erfolgt V-förmig in 1 oder 2 Reihen an den Hauben Längsseiten.

Aerosolabscheider

- E-WV/W3 3-fach Stufenaerosolabscheider aus V2 A, bestehend aus 3 Lamellen, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN 18869-5, Bauart A.
- E-WV/FV Stufenaerosolabscheider aus V2A, bestehend aus 2 Lamellen und Gestrick, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN 18869-5, Bauart A.

Für alle Filter kann die Flammdurchschlagssicherheit mit der entsprechenden Schallpegelmessung, dokumentiert nachgewiesen werden.
Alle Teile sind zur Reinigung in Geschirrspülmaschinen geeignet.

Beleuchtung:

- LED – Lichtleiste
- LED – Strahler
- Sekuritglas
  Beleuchtungskörper in V2A-Nischen integriert. Abdeckung aus Sekuritglas mit speziellen Dichtungsauflagen, und/oder seitliche Begrenzungsbleche, und/oder Schnellverschlüsse leicht entfernbar.
- Beleuchtung Schutzart mind. IP 54 – IP 65 in Verteilerdose auf Haubendach verdrahtet.

Abluftstutzen

- eckige Ausführung 30 mm Höhe aus V2A, fettdicht mit Profilrahmen P 20
- runde Ausführung bis 70 mm Höhe aus V2A

Aufhängematerial:

- Wandbefestigung bestehend aus Dübeln, Stockschrauben und Muttern
- Deckenbefestigung bestehend aus Gewindestangen M 10 und geprüften Schraubanker
- Verkleidung aus V2A Vierkantrohr 35/35/1000 mm Deckenbefestigung

Montage

Die Montage erfolgt in der Regel bauseits, kann aber jederzeit auch von der Firma Eggl GmbH ausgeführt werden.

Elektroanschluss:

Elektroanschlüsse erfolgt bauseits und muss durch eine Elektro Fachfirma erfolgen.

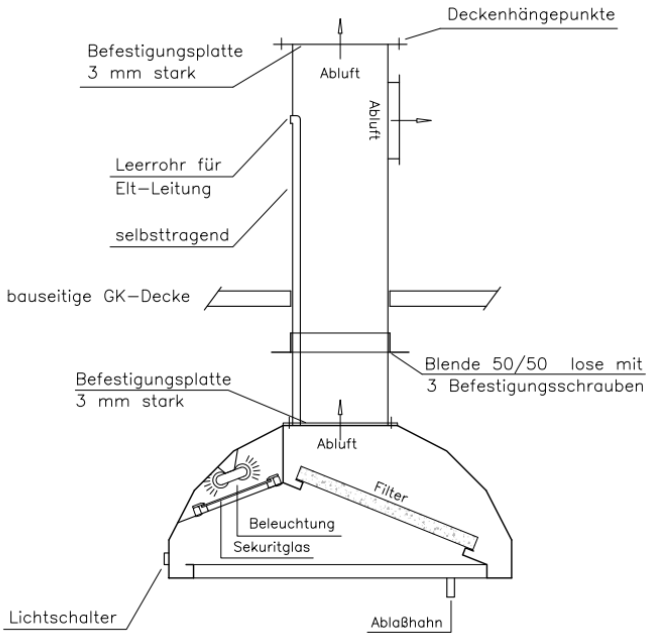
Haftung

Da diese Normen bindend sind ist der Versicherungsschutz im Hinblick auf die Einhaltung derselben zu prüfen. Planer und ausführende Firmen können im Schadensfall zur Haftung herangezogen werden.

Wir dokumentieren im Zuge unseres Qualitätsmanagement System die gelieferte Ware mit Zubehör.

2.1 Sonderhauben

SH Halbrund

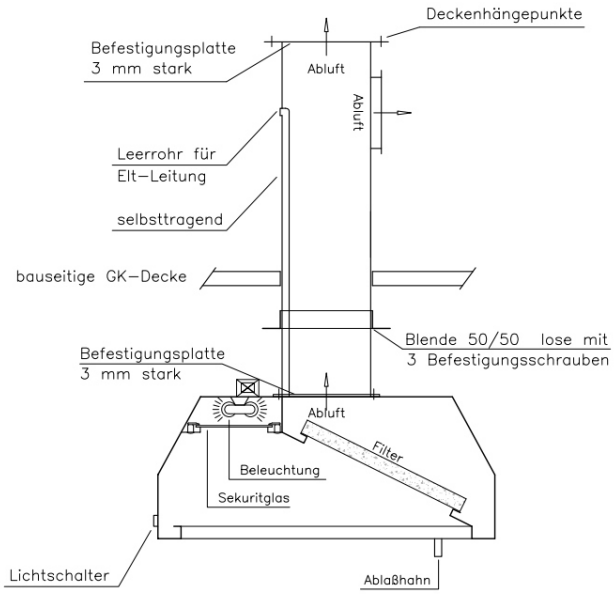


Die Ausführung von Sonderhauben erfolgt individuell nach Ihren Wünschen, ob in Form oder Funktion. Auf Basis der zugesandten Daten (Zeichnungen, Skizzen, Beschreibungen usw.), prüfen wir die gesetzlichen und konstruktionstechnischen Möglichkeiten, erstellen Ihnen ein passendes Angebot und realisieren ihr Vorhaben.

Die Dunstabzugshaube SH in Halbrunder-Form wird vorwiegend über gemischten freistehenden Kochgruppen in Ausgabe- oder Frontcookingbereichen eingesetzt.

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.

SH Pyramidenform

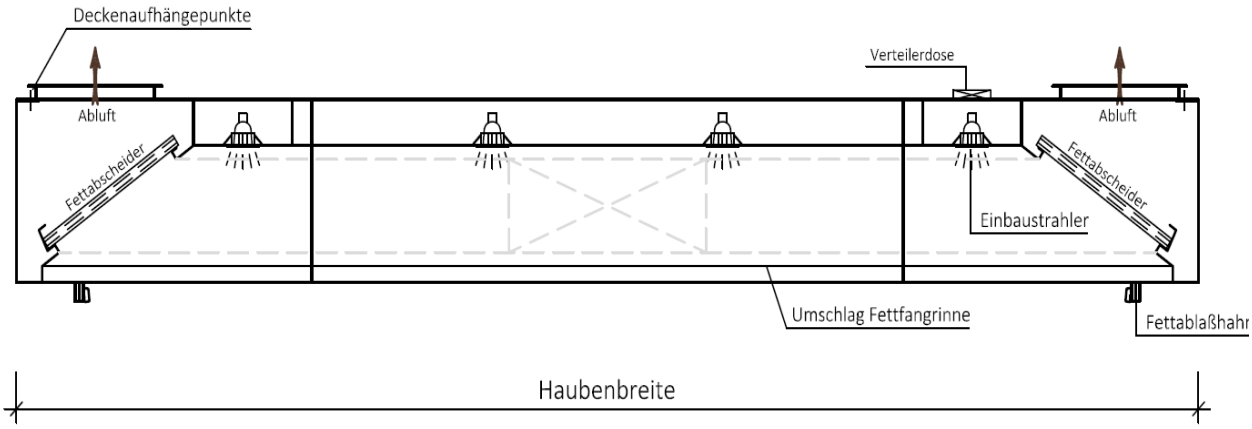


Die Ausführung von Sonderhauben erfolgt individuell nach Ihren Wünschen, ob in Form oder Funktion. Auf Basis der zugesandten Daten (Zeichnungen, Skizzen, Beschreibungen usw.), prüfen wir die gesetzlichen und konstruktionstechnischen Möglichkeiten, erstellen Ihnen ein passendes Angebot und realisieren ihr Vorhaben.

Die Dunstabzugshaube Typ SB-MH-P in Pyramiden-Form wird vorwiegend über gemischten freistehenden Kochgruppen in Ausgabe- oder Frontcookingbereichen eingesetzt.

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.

SH 8 – Eckig

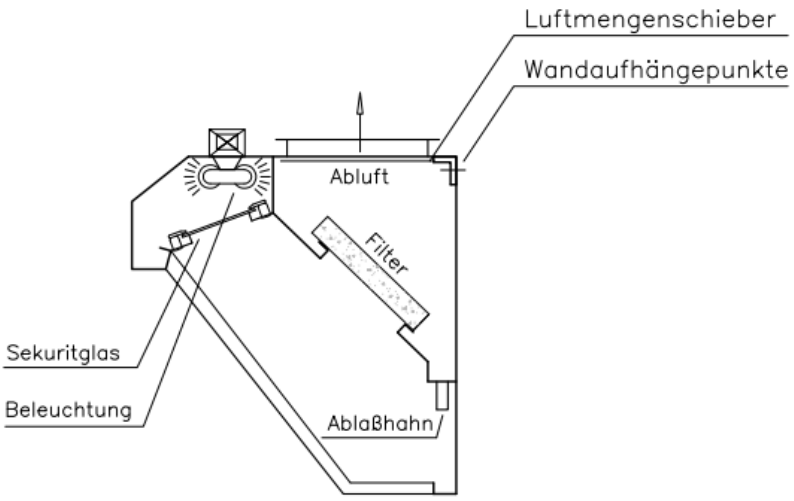


Die Ausführung von Sonderhauben erfolgt individuell nach Ihren Wünschen, ob in Form oder Funktion. Auf Basis der zugesandten Daten (Zeichnungen, Skizzen, Beschreibungen usw.), prüfen wir die gesetzlichen und konstruktionstechnischen Möglichkeiten, erstellen Ihnen ein passendes Angebot und realisieren ihr Vorhaben.

Die Dunstabzugshaube Typ SH 8-Eckig in Pyramiden-Form wird vorwiegend über gemischten freistehenden Kochgruppen in Ausgabe- oder Frontcookingbereichen eingesetzt.

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.

SH Thekenhaube – CV 1 – TH – (B11)

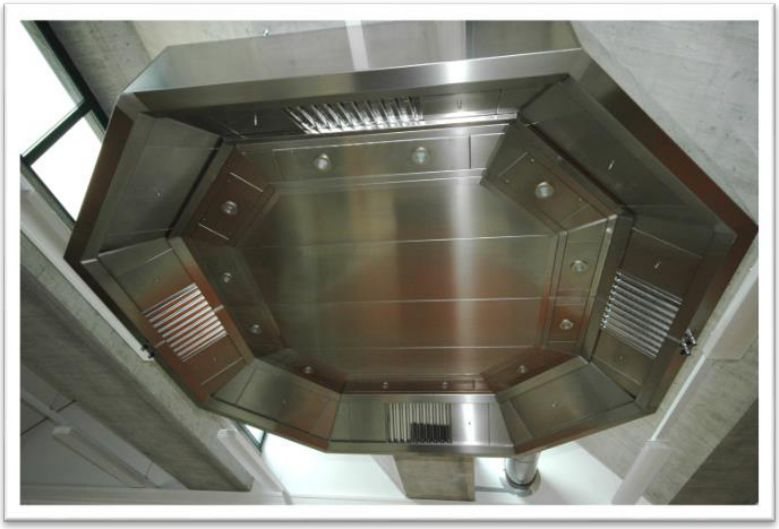


Die Ausführung von Sonderhauben erfolgt individuell nach Ihren Wünschen, ob in Form oder Funktion. Auf Basis der zugesandten Daten (Zeichnungen, Skizzen, Beschreibungen usw.), prüfen wir die gesetzlichen und konstruktionstechnischen Möglichkeiten, erstellen Ihnen ein passendes Angebot und realisieren ihr Vorhaben.

Die Dunstabzugshaube Typ CV 1 – TH – (B11) Thekenhaube in V-Form wird vorwiegend an der Wand stehenden Friteusenstationen aufgesetzt um die stark fetthaltige Abluft sofort zu erfassen.

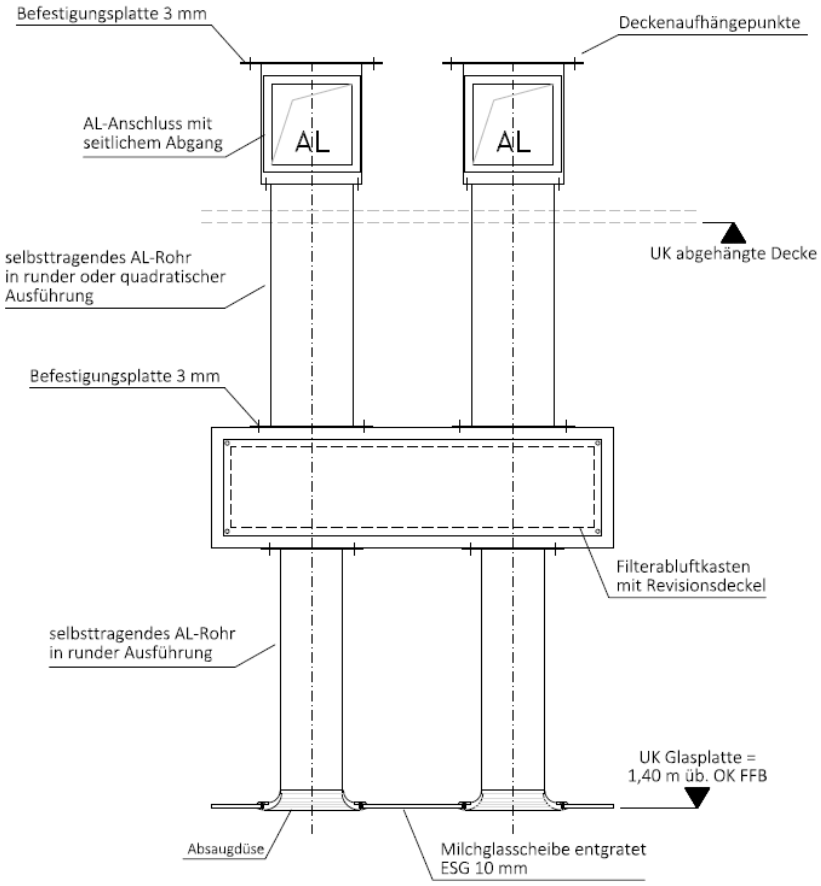
Die tatsächlich notwendige Abluftleistung für das jeweilige Bauvorhaben ist nach VDI 2052 bzw.
DIN EN 16282 sowie der Küchengröße zu berechnen.

Hier sind einige unserer Sonderhauben zu sehen:



Düsenplattenhauben

Haubenbeschreibung



Die Ausführung von Sonderhauben erfolgt individuell nach Ihren Wünschen, ob in Form oder Funktion. Auf Basis der zugesandten Daten (Zeichnungen, Skizzen, Beschreibungen usw.), prüfen wir die gesetzlichen und konstruktionstechnischen Möglichkeiten, erstellen Ihnen ein passendes Angebot und realisieren ihr Vorhaben.
Die Düsenplattenhaube DPH 1R, DPH 2R und DPH 3R wird über gemischten freistehenden Kochgruppen zur Direkterfassung in den Bereichen Ausgabe, Theken oder Frontcooking, auf einer Unterkante von 1,4 m eingesetzt um die entstehenden Abluft direkt abzuführen.

Sie besteht aus einer undurchsichtigen Glasscheibe und ist je nach Ausführung mit 1, 2 oder 3 integrierten Absaugdüsen mit selbsttragenden Abluftrohren und einem Filterabluftkasten mit Revisionsöffnung ausgestattet.

Die Firma Eggl GmbH Air Kompetenz empfiehlt die Glasplatten in undurchsichtigem Material auszuführen z B. in Milch- oder Schwarzglas.

Diese Möglichkeit erhöht die optische Sauberkeit, da die niedergeschlagenen Wasser- bzw. Fettdämpfe nicht in dem Umfang sichtbar sind, wie bei einer durchsichtigen Scheibe. Sichtfeld bzw. der Blick auf das Kochgut ist durch die durchsichtige Glasscheibe nicht beeinträchtig. Um die Abluftleistung zu gewährleisten sollte ein extra Gebläse für die Düsenplattenhaube eingebaut werden.

- Abluftsammelkanal in ca. 2 m über Fußboden
- Konstruktion aus Edelstahl 1.4301 gebürstet und geschliffen
- Ausführung mit schräg eingesetzten Filterelementen
- Revisionsöffnung rückseitig zur Reinigung und Wartung der Filter sowie des Abluftsammelkanals, mit verchromten Vorreiber

Das Aerosolat wird in herausnehmbaren Auffangbehältern gesammelt.

Aerosolabscheider Bauart A mit höchstem Abscheidegrad, aus hochglanzpoliertem CNS, ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Trägerrohr als Absaugrohr, D 204 mm außen, CNS 1.4301 Länge max. 2500 mm mit Anschweißflansche lösbar am Abluftbehandlungskasten montiert. Im oberen Bereich, oder am Stutzen, an eine Vierpunkt - Montagekonsole aus CNS angeschweißt.

Der Abluftausschnitt mit Stutzen, seitlich am Rohr 200 x 200 mm.

	DPH 1R 1 Düse inkl. Abluftrohr	**DPH 2R** 2 Düsen inkl. Abluftrohr	**DPH 3R** 3 Düsen inkl. Abluftrohr
Optimale Abluftleistung in m³/h	400 - 800	800 - 1600	1200 - 2400
Druckverlust in PA	ca. 200-250	ca. 200-250	ca. 200-250
Filterabluftkasten Abmessungen LxBxH in mm	600 x 500 x 450	1200 x 500 x 450	1800 x 500 x 450
Aerosolabscheider Anzahl u. Abmessungen in mm	1 Stück 500 x 400 x 40	2 Stück 500 x 400 x 40	3 Stück 500 x 400 x 40
Glasplatte Abmessungen LxB in mm	600 x 500	1200 x 500	1800 x 500
Gesamtabhänge Höhe in mm	1000 - 2000	1000 - 2000	1000 - 2000
Gesamtgewicht in kg	65	110	155

Im serienmäßigen Lieferumfang enthalten:

- Glasplatte Milchglas oder Schwarzglas
- Filterabluftkasten
- Aerosolabscheider Typ: E-WV/W3, Bauart A
- Selbsttragende Abluftrohre mit Absaugdüsen
- Befestigungsmaterial für die Deckenmontage
- V2A Abluftstutzen

Düsenplattenhauben:

Inhalt

Großflächenhauben **4**

Haubenbeschreibung 4.1

GFH 2R – VA – Technische Zeichnung 4.2
GFH 4R – VA – Technische Zeichnung 4.3

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 Kunststofffolie 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 Flammschutzfiltern 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 Lochblechlechpaneele 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 „Raumlufttechnische 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.

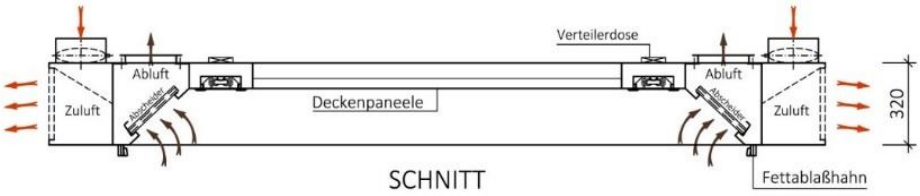
GFH 2R VA

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

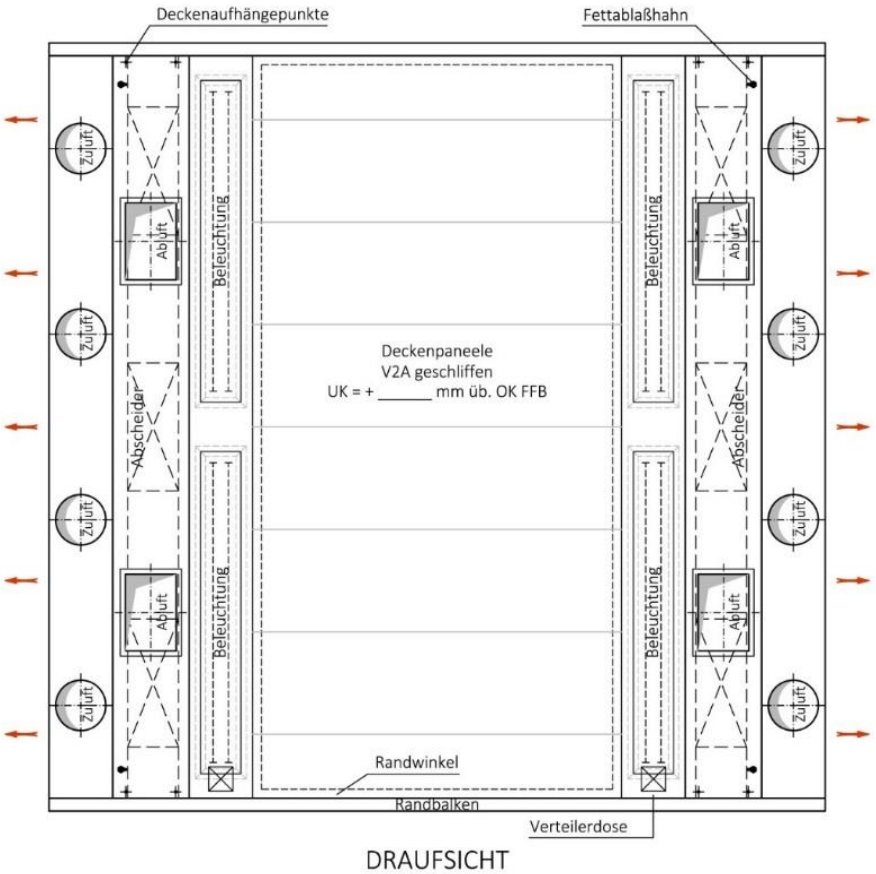
Sie saugt die Luft durch die 2 außenliegenden Ablufttrapezkanäle ab, 2 stirnseitige vertikale Abschlussbalken bilden den Stauraum.

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.



SCHNITT



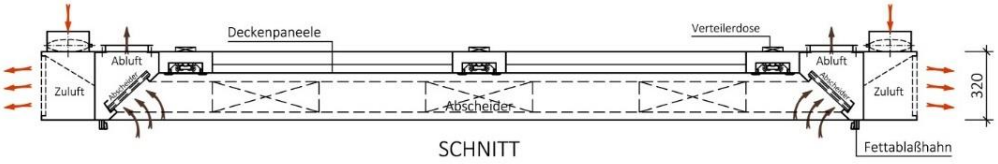
DRAUFSICHT

GFH 4R VA

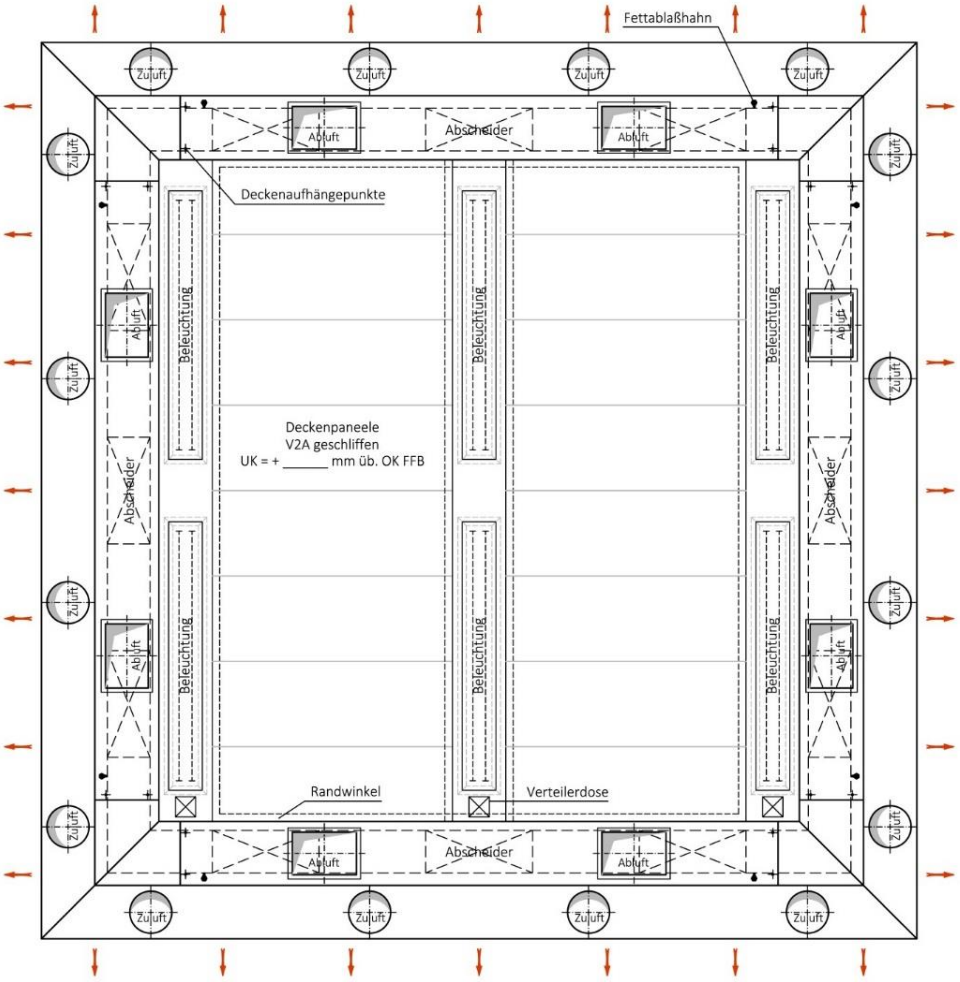
Die Großflächenablufthaube GFH - 4R VA wird vorwiegend über mehreren nebeneinanderstehenden, gemischten Kochgruppen eingesetzt. Sie saugt die Luft durch die 4 umlaufenden, außenliegenden Ablufttrapezkanäle ab, die umlaufenden Trapezkanäle bilden den Stauraum.

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 Großflächenhaube GFH-4R verfügt über eine wesentlich höhere Abluftleistung als die GFH 2R VA.



SCHNITT



DRAUFSICHT

Inhalt

Lüftungsdecken **5**

Details 5.1
Planungsbeispiel 5.2
Ausführung 5.3
Fotos 5.4

Lüftungsdecken

Lüftungsdecken aus Edelstahl / Aluminium eloxiert / Aluminium Weiß RAL 9010

Technologie kombiniert mit Ästhetik

Die heutigen Anforderungen an die Küchenhygiene von modernen Großküchen fundieren auf professioneller Planung der Be- und Entlüftung in der Küchenausführung.

Die geschlossene Lüftungsdeckenkonstruktion in dem von Eggl GmbH angebotenen System erfüllt die Richtlinien und Vorgaben aus **DIN EN 16282**, **VDI 2052** und **VDI 6022** für höchste Hygieneansprüche und optimalen Brandschutz.

Eine völlig neue Raumluftqualität!

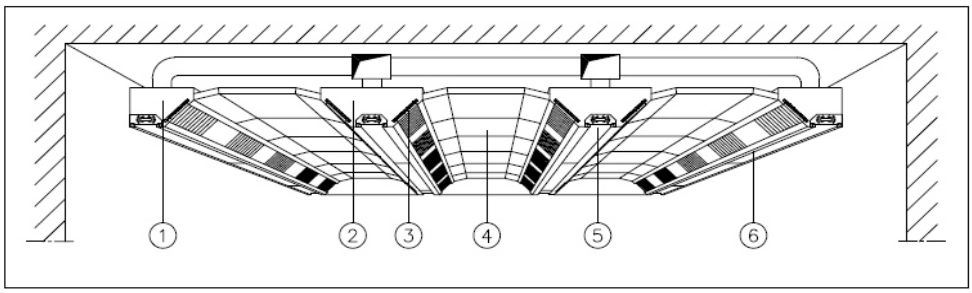
Allgemeines:

Die Lüftungsdecke ist ein geschlossenes Lüftungssystem, wodurch der Deckenhohlraum auf unbegrenzte Zeit ohne Versottung und hygienisch schädlichem Keimwachstum ist. Speziell entwickelt für die besonderen Anforderungen in Großküchen, raumabschließend, als Flächenentlüftung mit planerisch angepasster Schwerpunktabsaugung über den Entstehungsstellen.

Die Konzipierung einer Lüftungsdecke erfolgt nach den gültigen DIN- Normen und VDI- Vorschriften

Lüftungsdeckenvarianten:

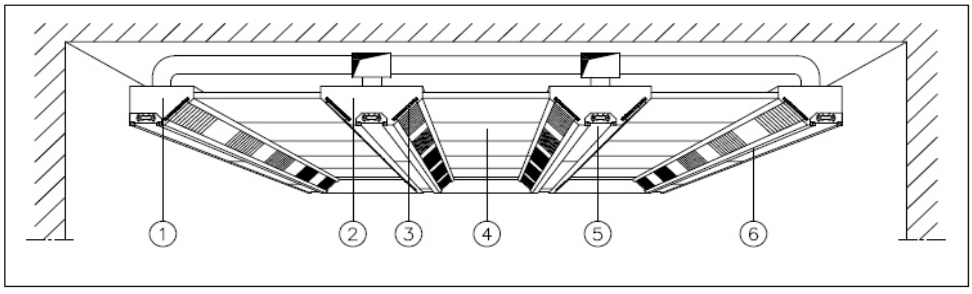
Hochgewölbedecke:



bestehend im Einzelnen aus:

1) Wandgondel
2) Mittelgondel
3) Flammschutzfilter
4) Deckenpaneele
5) Beleuchtung mit Verbundsicherheitsglas
6) Kondensatsammelrinne

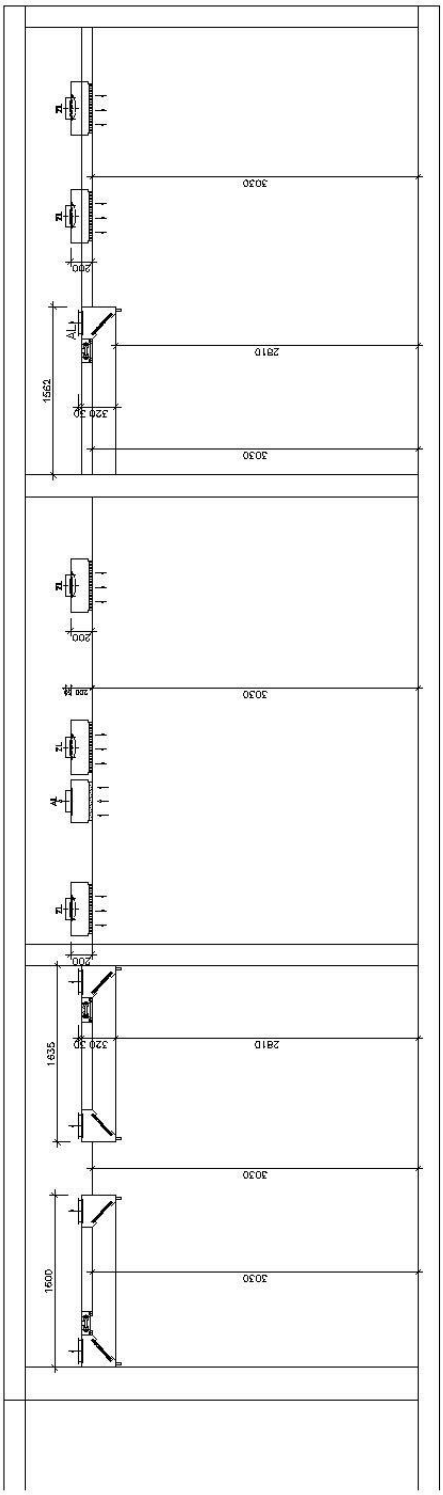
Flachgewölbedecke:

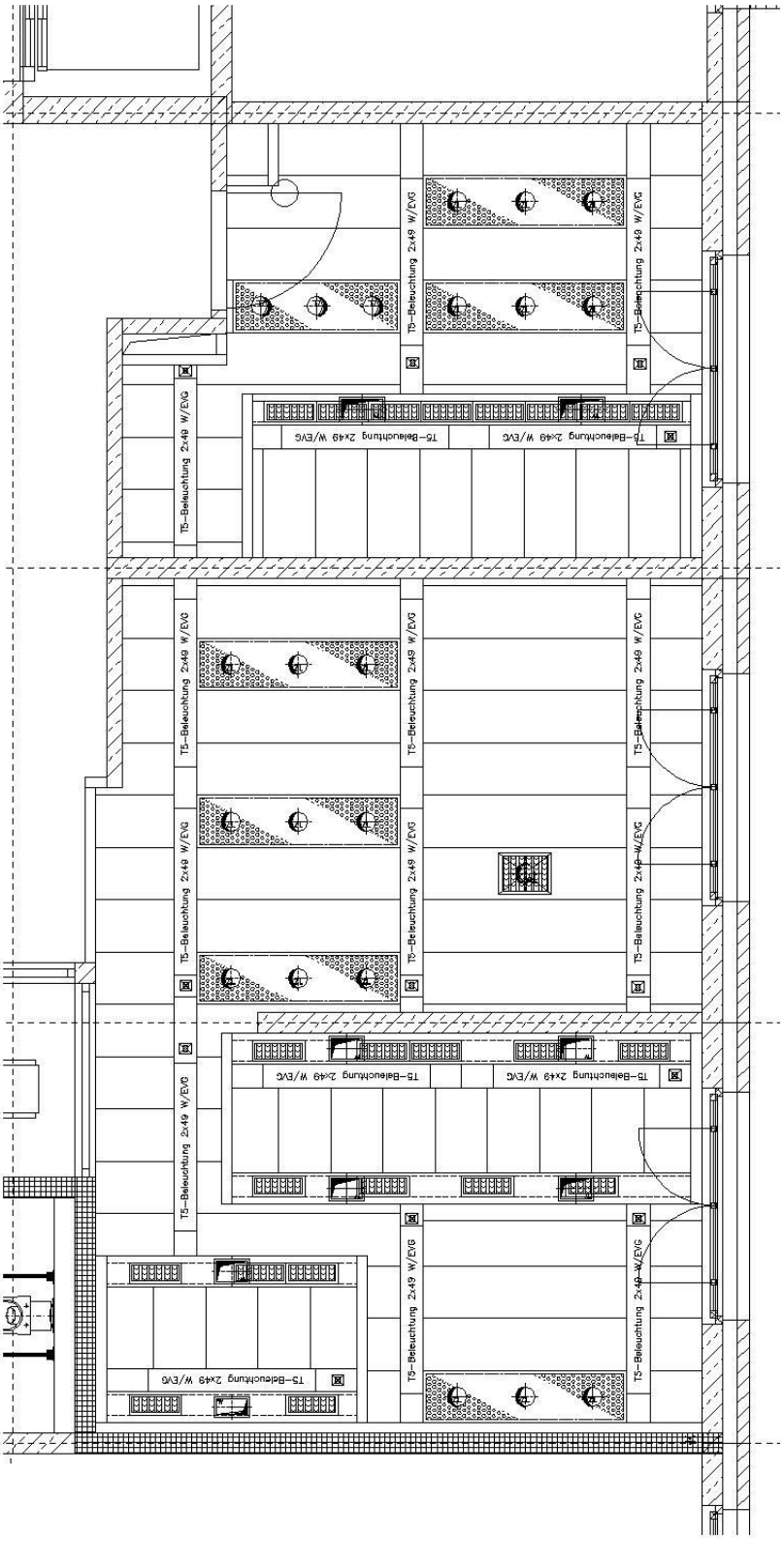


bestehend im Einzelnen aus:

1) Wandgondel
2) Mittelgondel
3) Flammschutzfilter
4) Deckenpaneele
5) Beleuchtung mit Verbundsicherheitsglas
6) Kondensatsammelrinne

Abluftdecken - Planungsbeispiel:


3030
200
2810
1562
320 30
3030
200
3030
200
2810
1635
320 30
3030
1600
3030


T5-Beleuchtung 2x49 W/EVG

Ausführung:
Der Ablufttrapezkanal bestehend aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 (rost- und säurebeständig), einseitig gebürstet. Die Ausführung erfolgt als Wand- und/oder Mitteltrapezkanal. Verwendet werden Mindestmaterialstärken von 1,00 – 1,50 mm. Die Bauhöhe kann zwischen 310 mm bis 420 mm variieren.

Die Fertigung des Ablufttrapezkanals erfolgt in vollverschweißter Ausführung, dadurch ist die wasser- und fettdichte gewährleistet. Damit die Schweißstellen von außen nicht erkennbar sind, werden sie mit einem Schattenschliff versehen.

Incl. punktverschweißtem Kanalanschlussstutzen mit Luftmengenregulierschieber.

In ein- oder zweiseitig durchgehenden Öffnungen für die Aufnahme der Fettabscheider und Blindbleche, welche in der oberen Halteschiene eingehängt und zu Reinigungszwecken leicht entnommen werden können.
Gemäß der VDI 2052 bzw. DIN EN 16282 werden die Aerosolabscheider in einem Winkel von 35° - 45° eingehängt, um ein ideales Ablaufen des abgeschiedenen Fettes zu garantieren. Nur durch diese Anordnung kann eine ideale Abscheidung garantiert werden.

Eine Fettfangrinne die sich am tiefsten Punkt der Ablufttrapezkanäle mit entgratetem und umgeschlagenen Rinnenrand befindet, wird mittels eines Kugelhahnes mit Innengewinde an der tiefgezogenen Auslaufstelle entleert.

Zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststofffolie beschichtet.

Pos. 2:
Innenliegende Decke aus V2A Chromnickelstahl (Werkstoff Nr. 1.4301, rost- und säurebeständig), flach, bestehend aus waagrechten Paneelen, Rasterbreite 400 / 500 mm, stoßüberlappt in Trägerprofile eingelegt. Deckblechspannweite bis 1950 mm. Komplett revisionierbar.

Pos. 3:
Randbalken in ein- und doppelwandiger Ausführung; aus Chromnickelstahl, alle sichtbaren Bereiche voll und/oder Punktverschweißt, kondensatdicht verarbeitet. Für den stirnseitigen Abschluss der Abluftfelder bzw. Übergang zur Flach- und Zuluft Decke. Höhe = 310 mm – 420 mm.

Pos. 4:
Verbindungs- und Anschlussprofile aus Edelstahl, eloxiert oder weiß RAL 9010.

Flammschutzfilter

Flamschutzfettabscheider Bauart A mit hoher Abscheideeffizienz (bis zu 99,9 %). In hochwertiger Industrieausführung. Geprüfte Luftmenge von 250 - 400 m³/h. Der Aerosolabscheider ist gem. DIN 18869-5, Bauart-A, auf Flammendurchschlagssicherheit *durch den TÜV-Nord (DMT)* geprüft.

Der Wirbelstromfettabscheider besteht aus 3-fach gegenüberliegenden versetzt angeordneten CNS-Lamellen, die den Abluftstrom durch die halbrunde Ausführung der Prallbleche mehrfach umlenken.
Beruhend auf dem Massenträgheitsgesetz werden die Fettpartikel der Abluft erst durch Querschnittsveränderungen des freien Durchgangs mit der Luft beschleunigt und danach umgelenkt.
Durch die gewichtsbedingte Trägheit werden die Fettpartikel gegen die Prallbleche geschlagen und abgeschieden.

Beleuchtungseinrichtung LED

Einbaubeleuchtung in 14 bis 80 Watt Systemleistung. Aus statischen Erfordernissen in einem Edelstahlgehäuse verbaut. Die Ausführung erfolgt mind. in Schutzart IP 54 und als durchgehen-
des Leuchtenband mit integrierten Einzelleuchten.
LED Lichtsystem speziell entwickelt für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Bereichen, abgestimmt auf die Reflexionsminderung in Verbindung mit Edelstahloberflächen. In den Bereichen der Sehaufgaben wird aufgrund der Anordnung der Leuchten eine gleichmäßige Beleuchtungsstärke von 500 lx bis zu 750 lx gewährleistet. Mit eingebautem Vorschaltgerät; hohe Lebensdauer: ca. 50.000 h, entspricht ca. 15 – 20 Jahren in Abhängigkeit von der Nutzung; Lichtfarbe: 4000 K; Farbwiedergabe Ra > 80, reinigungsfreundlich

Zuluftquellauslass

bestehend im Einzelnen aus:
einem verzinkten - Anschlusskasten auf einem Edelstahl, Aluminium eloxiert,
Aluminium weiß RAL 9010 - Lochblech aufliegend. Mit angebauten Zuluft Stutzen, einschließlich Mengeneinstelleinrichtungen, welche per Hand bedienbar sind.

Die Luftverteiler bestehen aus zwei Lochblechebenen.

Die erste Ebene ist von der Raumseite sichtbar und besteht aus Edelstahl, Aluminium eloxiert oder Aluminium weiß RAL 9010 – Lochblechpaneelen.

Die zweite Ebene sind verzinkte Lochbleche im Inneren des Quellauslasskastens, welche die Gleichmäßigkeit des Luftaustrittes optimieren.

Paneele

Flachdecke in Paneel Bauweise aus eloxiertem Aluminium VA weiß RAL 9010 (ALMg 1 halb hart, E6/EV 1), nicht aktives geschlossenes Deckensystem zur reinen Flächenverblendung von Großküchen und Nebenräumen ohne Lüftungsfunktion in abgehängter Bauweise. Materialstärke: 1,0 mm,
Breite: 400 / 500 mm, Länge bis 1950 mm, Deckenbauhöhe: 40 mm.

Komplett revisionierbare Randabschlüsse aus
- eloxiertem Aluminium-Profilrahmen (ALMg 1 halb hart, E6/EV 1)
- Edelstahl-Profilrahmen VA 1-4301
- Aluminium-Profilrahmen weiß RAL 9010

Paneele zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststofffolie beschichtet.

Bei der Abrechnung nach Fläche werden Einbauteil wie Beleuchtungsbänder, Luftauslässe, Abluftkästen, Revisionsöffnungen, Aussparungen etc. nicht abgezogen, sofern die Einzelfläche der Elemente kleiner als 2,5 m² ist.

Filterabluftkasten
bestehend im Einzelnen aus:

einem Edelstahl-Anschlusskasten mit an der Unterseite umlaufendem Edelstahl-Profilrahmen (Werkstoff Nr. 1.4301, rost- und säurebeständig) und angebautem Abluftstutzen mit Mengenregulierung.

Inklusive Fettabscheider aus Chromnickelstahl als Wirbelstromfilter Bauart A bzw. B mit konstantem Druckverlust. Abscheidesegmente so gegeneinander angeordnet, dass die Luft beim Durchtritt mehrfach kontraktiert und expandiert wird.

Der Abscheider ist verschleißfrei, flammhemmend und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

ALTERNATIV:

Schalldämmdecke
bestehend im Einzelnen aus:

Aluminiumlochblechen VA eloxiertem (ALMg 1 halb hart, E6/EV 1), Aluminium weiß RAL 9010 oder Edelstahl. Die waagrechten Paneele sind mit Schalldämeinlage eingehüllt in wasser- und dampfdichter Kunststofffolie, Materialstärke 30 mm. abwasch- und abstrahlbar mit gängigen Reinigungsmethoden im Küchenbereich. Rasterbreite 400 mm, fettdicht stoßüberlappt in Trägerprofile eingelegt. Deckblechspannweite bis 1950 mm, Loch Bild 4,0 - 6,0 mm.

Komplett revisionierbare Randabschlüsse aus
- eloxiertem Aluminium-Profilrahmen (ALMg 1 halb hart, E6/EV 1)
- Edelstahl-Profilrahmen VA 1-4301
- Aluminium-Profilrahmen weiß RAL 9010

Schalldämmeigenschaft geprüft von Fraunhofer-Institut sowie geprüft nach den Emissionsprüfkriterien des AgBB und des DIBT.

Über die Prüfungen ist Nachweis zu erbringen

Fotos –Lüftungsdecke

Inhalt

Zubehör Hauben / Decken **6**

Haubenzuluftaufsätze und –anbausätze 6.1
Quellluftauslässe für Lüftungsdecken 6.2
Haubenaufhängung / Befestigung 6.3
Haubenverblendung 6.4
Abluftfilterkästen 6.5
Aerosolabscheider 6.6
Beleuchtungen 6.7
UV-Anlagen 6.8
Feuerlöschanlagen 6.9
Ersatzteile 6.10

Edelstahl – Zuluftaufsätze und Zuluftanbausätze für Wand- und Mittelhauben

Type ZAMH und Type ZAWH - isoliert

Zuluftaufsatz - Beschreibung

Zuluftaufsätze sind für sämtliche Hauben lieferbar. Sie bestehen aus einer stabilen Chromnickelstahl-Rahmenkonstruktion 18/10 Werkstoff Nr. 1.4301, die rost- und säurebeständig sind.

Die Mindestmaterialstärke beträgt 1 - 1,50 mm, die Oberfläche ist einseitig gebürstet und zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststofffolie beschichtet.

Sämtliche zugänglichen Schnittkanten sind mit Umschlag versehen und vollkommen maschinell entgratet.

Der Zuluftkörper ist voll verschweißt und mit einem Schattenschliff versehen, so dass die Schweißstellen von außen nicht erkennbar sind.

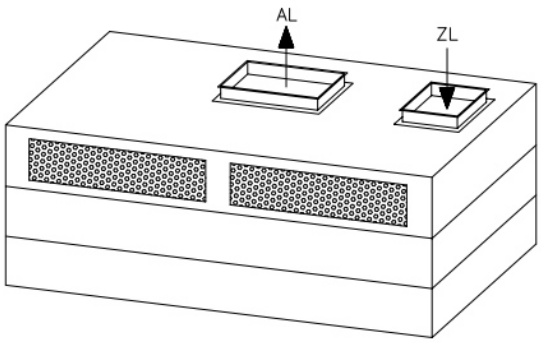
Das obere verdeckt angeordnete Haubendach ist luft- und kondensatdicht.

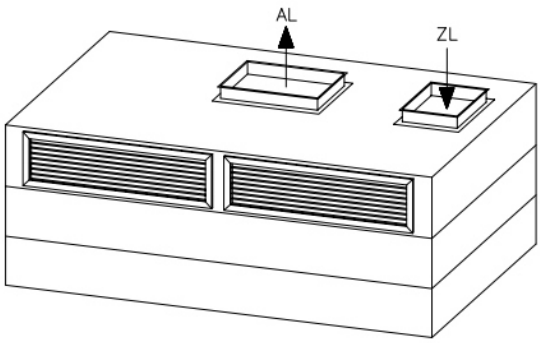
Der Aufsatz ist mit Zuluftgitter versehen.
Ebenso besteht die Möglichkeit die Zuluft als Quellauslass über Lochblecheinsätze auszuführen.

Die Zuluftdruckkammer ist mit den erforderlichen Zu- und Abluftstutzen versehen.

Einsatzbereich:

Edelstahl-Zuluftaufsätze vom Typ ZAMH bzw. ZAWH sind vorwiegend über gemischten Kochgruppen installiert. Sie werden auf dem Haubendach und unter der Küchendecke als anschlussfertige Druckkammer für temperierte Zuluft betriebsfertig montiert. Zuluftaufsätze können sowohl in Klein- als auch in Mittel- und Großküchen eingesetzt werden.





Technische Daten

Bauhöhe 300 bis 500 mm aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 gebürstet
(Sondermaße in der Höhe können von uns jederzeit realisiert werden)

für Deckenhauben Typ ZAMH
Bauhöhe 300 - 500 mm

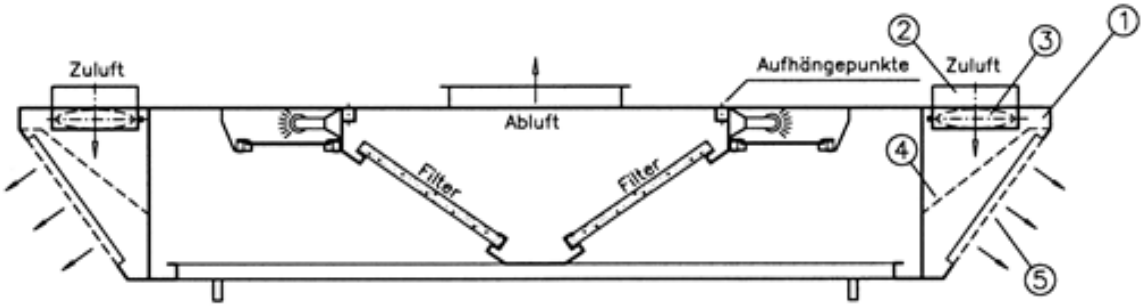
für Wandhauben Typ ZAWH
Bauhöhe 300 - 500 mm

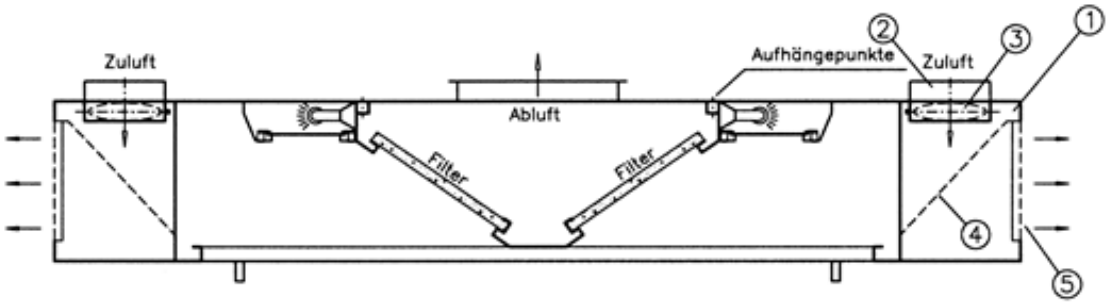
Deckenhauben – Aufsätze Lüftungsgitter				**Wandhauben – Aufsätze Lüftungsgitter**			
Länge	**Stück**	**Größe**	**Luftmenge**	**Länge**	**Stück**	**Größe**	**Luftmenge**
1000	2	625/225 mm	1200 m³/h	**1000**	1	625/225 mm	600 m³/h
1200	2	825/225 mm	1600 m³/h	**1200**	1	825/225 mm	800 m³/h
1400	2	1025/225 mm	1600 m³/h	**1400**	1	1025/225 mm	800 m³/h
1600	4	625/225 mm	1600 m³/h	**1600**	2	625/225 mm	800 m³/h
1800	4	625/225 mm	1600 m³/h	**1800**	2	625/225 mm	800 m³/h
2000	4	825/225 mm	2400 m³/h	**2000**	2	825/225 mm	1200 m³/h
2200	4	825/225 mm	2400 m³/h	**2200**	2	825/225 mm	1200 m³/h
2400	4	825/225 mm	2400 m³/h	**2400**	2	825/225 mm	1200 m³/h
2600	4	1025/225 mm	3600 m³/h	**2600**	2	1025/225 mm	1600 m³/h
2800	4	1025/225 mm	3600 m³/h	**2800**	2	1025/225 mm	1600 m³/h
3000	6	825/225 mm	3600 m³/h	**3000**	3	825/225 mm	1800 m³/h
3200	6	825/225 mm	3600 m³/h	**3200**	3	825/225 mm	1800 m³/h
3400	6	825/225 mm	3600 m³/h	**3400**	3	825/225 mm	1800 m³/h
3600	6	825/225 mm	3600 m³/h	**3600**	3	825/225 mm	1800 m³/h
3800	6	1025/225 mm	4800 m³/h	**3800**	3	1025/225 mm	2400 m³/h
4000	6	1025/225 mm	4800 m³/h	**4000**	3	1025/225 mm	2400 m³/h
4200	6	1025/225 mm	4800 m³/h	**4200**	3	1025/225 mm	2400 m³/h
4400	8	825/225 mm	4800 m³/h	**4400**	4	825/225 mm	2400 m³/h
4600	8	825/225 mm	4800 m³/h	**4600**	4	825/225 mm	2400 m³/h
4800	8	1025/225 mm	6400 m³/h	**4800**	4	1025/225 mm	3600 m³/h
5000	8	1025/225 mm	6400 m³/h	**5000**	4	1025/225 mm	3600 m³/h

Edelstahl – Zuluftanbausatz (Queller) für Mittelhauben Type QAMH

Zuluftqueller bieten eine optimale Lösung der Zulufteinbringung sowohl im horizontalen als auch im vertikalen Bereich als Edelstahlanbaukästen für Dunstabzugshauben. Die Zuluft wird turbulenzarm und mit einer geringen Temperaturdifferenz dem Raum zugeführt. Die Austrittsgeschwindigkeit am Auslass sollte überschreiten. Höhere Luftgeschwindigkeiten sollten vermieden werden. Quellauslässe sind in jedem Bereich einzusetzen und in allen verschiedenen Baugrößen Lieferbar. Sie können auch an bestehenden Ablufthauben nachträglich montiert werden.

Komplett montierte Systemeinheit mit der Küchenablufthaube. Zuluftkanal aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 in geschweißter Ausführung, mit angebauten Abluftstutzen einschließlich Mengeneinstelleinrichtung, welche von innen per Hand bedienbar sind. An der Frontseite befinden sich perforierte Lochblechpaneele aus V2A Werkstoff Nr. 1.4301. Es stehen zwei Varianten zur Verfügung.





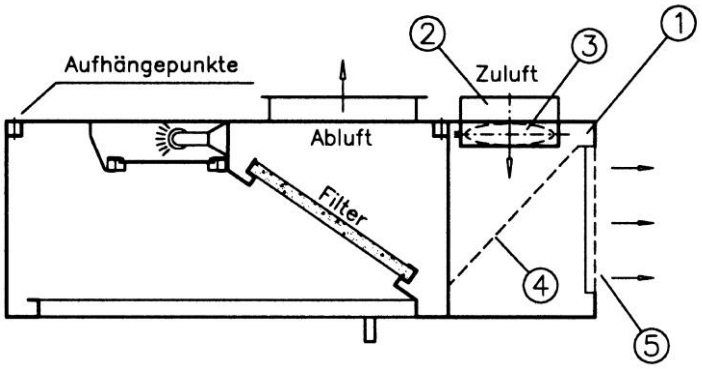
Bestehen im Einzelnen aus:

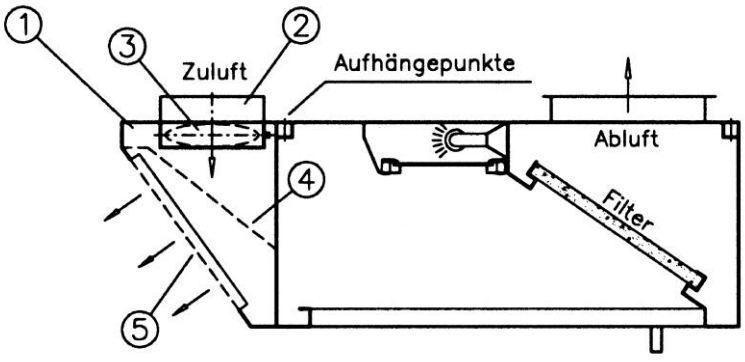
1) Zuluftkasten
2) Zuluftstutzen
3) Drosselklappe
4) Zerstäuber
5) Front – Lochblech

Edelstahl – Zuluftanbausatz (Queller) für Wandhauben Type QAWH

Zuluftqueller bieten eine optimale Lösung der Zulufteinbringung sowohl im horizontalen als auch im vertikalen Bereich als Edelstahlanbaukästen für Dunstabzugshauben. Die Zuluft wird turbulenzarm und mit einer geringen Temperaturdifferenz dem Raum zugeführt. Die Austrittsgeschwindigkeit am Auslass sollte überschreiten. Höhere Luftgeschwindigkeiten sollten vermieden werden. Quellauslässe sind in jedem Bereich einzusetzen und in allen verschiedenen Baugrößen Lieferbar. Sie können auch an bestehenden Ablufthauben nachträglich montiert werden.

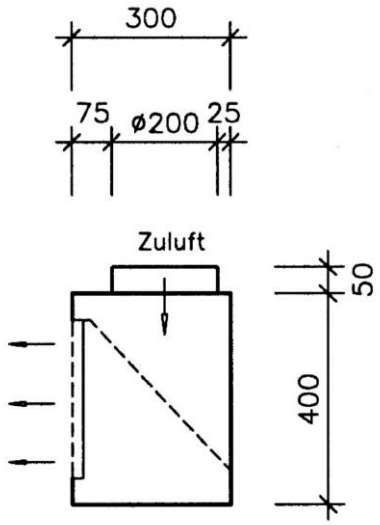
Komplett montierte Systemeinheit mit der Küchenablufthaube. Zuluftkanal aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 in geschweißter Ausführung, mit angebauten Abluftstutzen einschließlich Mengeneinstelleinrichtung, welche von innen per Hand bedienbar sind. An der Frontseite befinden sich perforierte Lochblechpaneele aus V2A Werkstoff Nr. 1.4301. Es stehen zwei Varianten zur Verfügung.
.

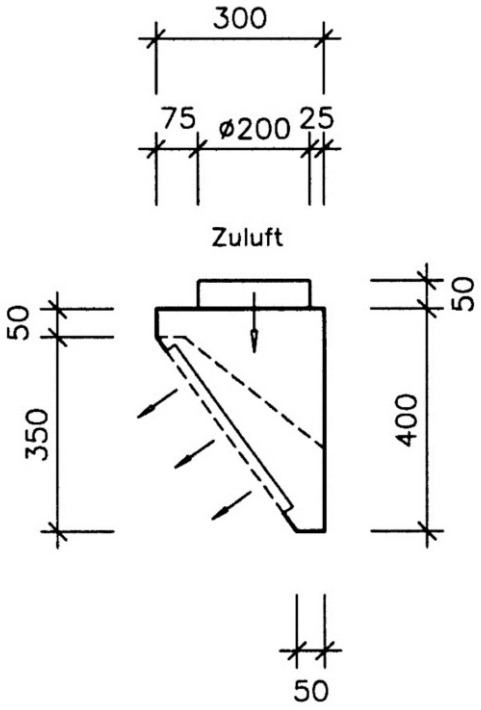


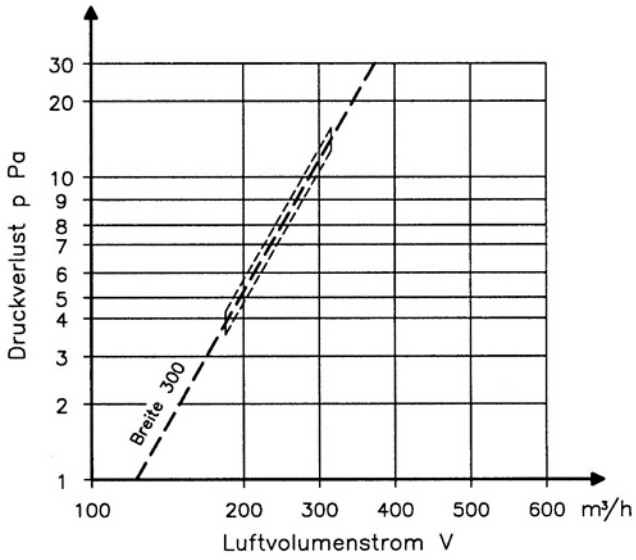


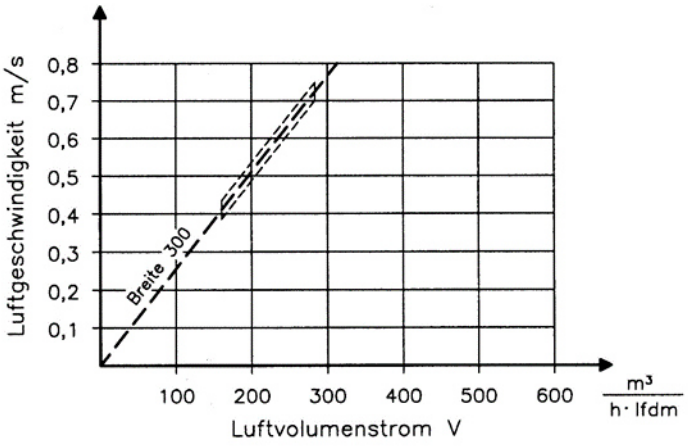
Bestehen im Einzelnen aus:

1) Zuluftkasten
2) Zuluftstutzen
3) Drosselklappe
4) Zerstäuber
5) Front - Lochblech







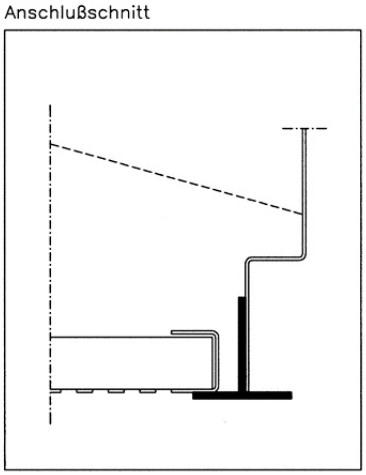


⊏⊐ Empfohlener Einsatzbereich

Zuluft - Quellauslass

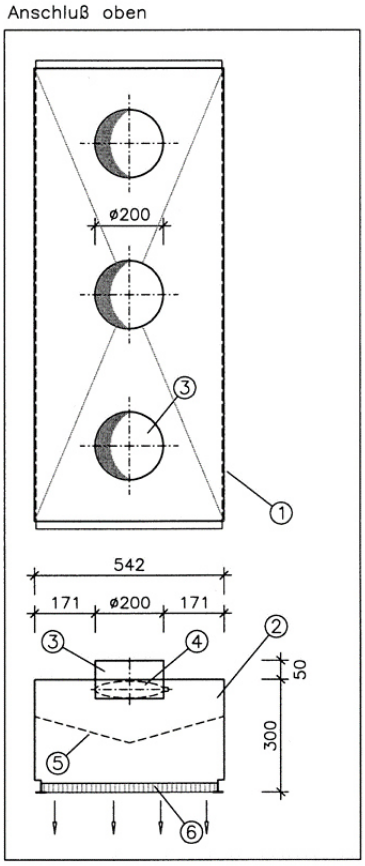
speziell für Lüftungsdecken

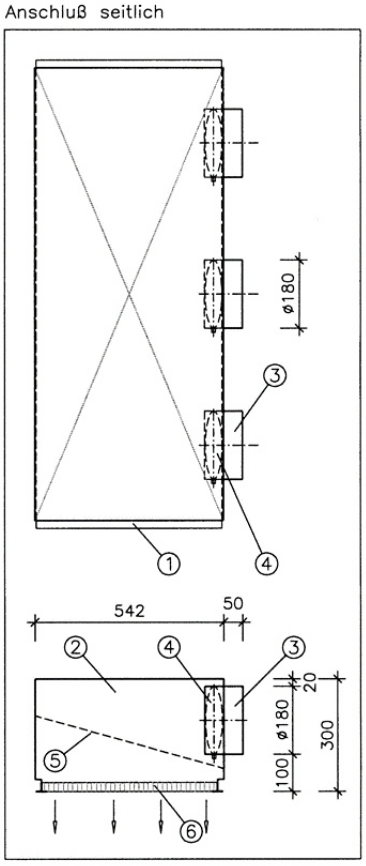
Eggl Quellluftauslässe bieten eine optimale Lösung der Zulufteinbringung bei Lüftungsdecken auch in sensiblen Bereichen. Die Zuluft wird turbulenzarm und mit einer geringer Temperaturdifferenz dem Raum zugeführt. Die Austrittsgeschwindigkeit am Auslass sollte zwischen 0,25 m/s und 0,5 liegen. Höhere Luftgeschwindigkeiten sollten vermieden werden. Quellauslässe sind in jedem Bereich einzusetzen und in allen verschiedenen Baugrößen lieferbar. Sie können auch an bestehenden Flachdecken nachträglich montiert werden.



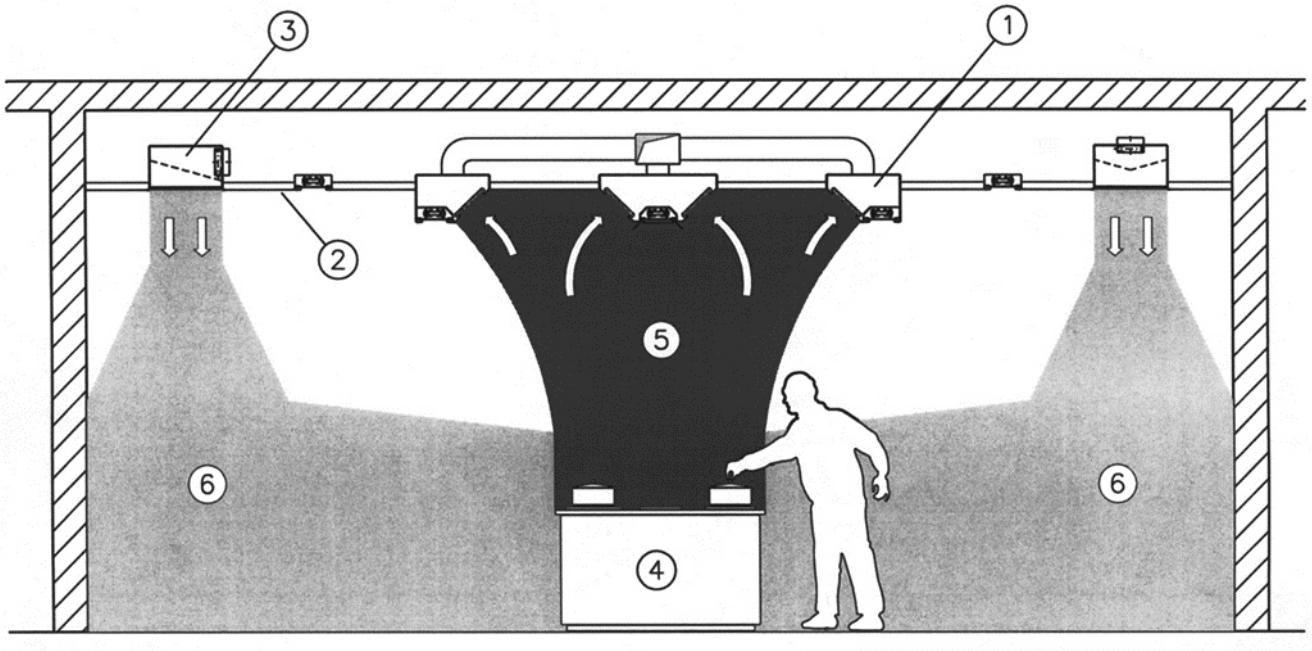
bestehend im Einzelnen aus:

1) Einbaurahmen
2) Anschlusskasten
3) Zuluftstutzen
4) Drosselklappe
5) Zerstäuber
6) Front – Lochblech

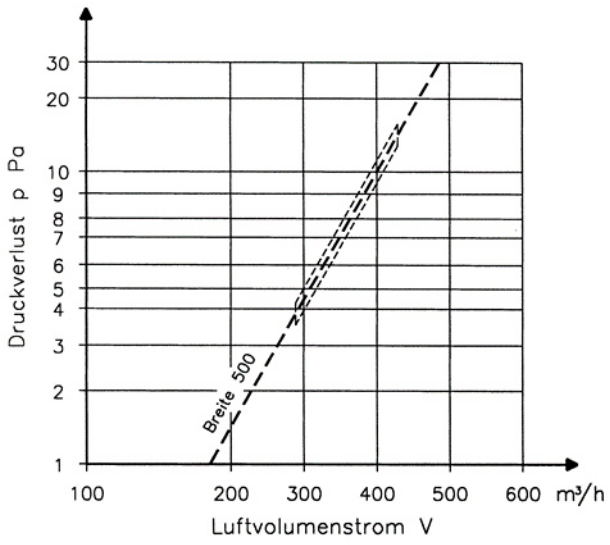


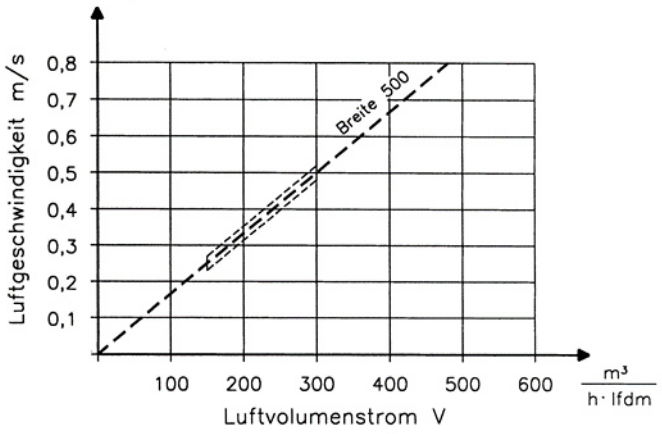


Liefergrößen Länge/Breite/Höhe (in mm)	Luftmengen (m³/h)	Kanalanschlussstutzen seitlich/ oben (mm)	Anzahl (Stück)	Gewicht (kg)
1000/500/300	300 - 500	180/200	2	12
1200/500/300	380 - 620	180/200	2	15
1400/500/300	420 - 700	180/200	2	20
1600/500/300	480 - 800	180/200	3	25
1800/500/300	540 - 900	180/200	3	30
2000/500/300	600 -1000	180/200	3	35



1) Ablufttrapezkanal
2) Flachdecke
3) Zuluft-Quellauslass
4) Herd
5) Konvektionsströmung
6) Frischluft





Empfohlener Einsatzbereich

Aufhängematerial

Entsprechend der Haubenform (Decken- oder Wandhaube) bzw. der Montagemöglichkeiten stehen verschiedene Ausführungen des Befestigungsmaterials zur Auswahl.

Wandhaube:

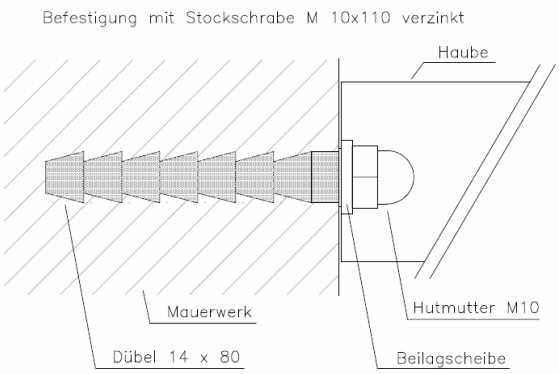
Die Befestigung der Wandhaube erfolgt mittels Stockschrauben und Kunststoffdübeln.

Wandbefestigung

Montagegarnitur bestehend aus:

2 – 4 Stück	Kunststoffdübeln	14 x 80
2 – 4 Stück	Stockschrauben	M 10 x 110 verzinkt
2 – 4 Stück	Kunststoffscheiben	
2 – 4 Stück	Beilagscheiben	verzinkt
2 – 4 Stück	M 10 Sechskantmuttern	verzinkt
2 – 4 Stück	M 10 Hutmuttern	Edelstahl

Wandbefestigung



Ist eine ausreichende Wandbefestigung nicht möglich, können zusätzlich an der Haubenvorderkante Deckenaufhängungen angebracht werden.

Sind zusätzliche Wand- bzw. Deckenbefestigungen notwendig, ist dies bei der Bestellung anzugeben.

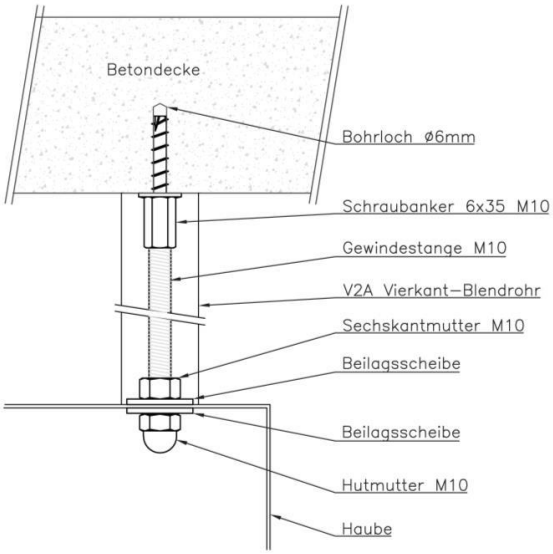
Mittelhauben:

Die Befestigung der Mittelhaube erfolgt mittels verzinkter Gewindestangen und Metallspreizdübeln.

Deckenbefestigung:

Montagegarnitur bestehend aus:

4 - 6 Stck	Schraubanker	
4 - 6 Stck	M10 x 1000 mm Gewindestangen	verzinkt
8 - 12 Stck	Beilagscheiben	verzinkt
8 - 12 Stck	M 10 Sechskantmuttern	verzinkt
4 - 6 Stck	M 10 Hutmuttern	Edelstahl
4 – 6 Stck	Vierkant-Blendrohr, 2teilig steckbar, aus V2A-Chromnickelstahl 1.4301geschliffen, 35/35/1000 mm	



Schraubanker

Vierkant - Blendrohre

Haubenverblendungen

Falls die Haube aus hygienischen oder optischen Gründen zwischen Oberkante Haube und Unterkante Decke verkleidet werden soll, würde sich eine Haubenverblendung anbieten.
3 – seitige (Wandhauben) oder 4 – seitige (Mittelhauben) Verblendaufsätze werden nach der Haubenmontage zwischen dem Haubendach und der Deckenunterkante angebracht.

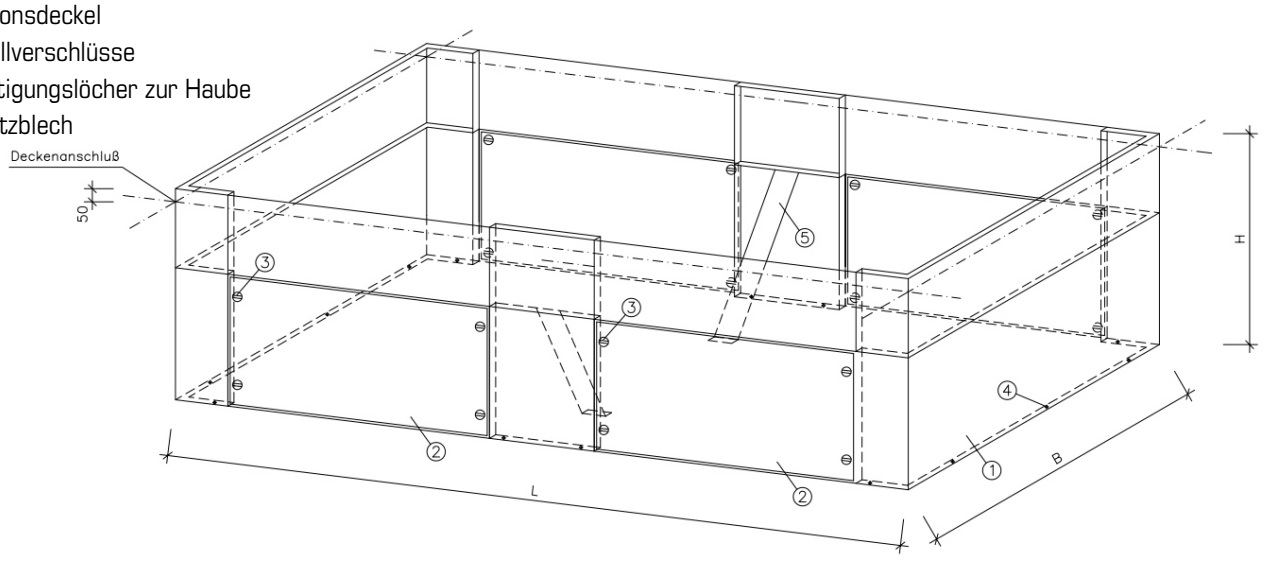
Die Montage auf dem Haubendach erfolgt durch Einschieben der Verblendungs-Seitenteile, die angeschraubt bzw. angenietet werden. Für Reparaturarbeiten befindet sich an der Frontseite ein großer Revisionsdeckel, der zwischen den Verblendungs- Seitenteilen mit Schnellverschlüssen montiert und problemlos zu entfernen ist. Die Verblendungspaneele sind oben und unten aus Stabilitätsgründen nach innen gekantet und können zur Anpassung von unebenen Zwischendecken mit einem ringsum laufenden Auffangwinkel versehen werden. Ragt die Verblendung nicht in eine Zwischendecke hinein, sondern schließt mit der Rohdecke ab, so wird ein Edelstahlprofil (auf Wunsch) zum Ausgleich von Deckenunebenheiten mitgeliefert.

Ausschreibungstext Verblendung:

Haubenverblendung zwischen Haubenoberkante und Decke, 1-4 seitig, vollständig ausgeführt in Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301, rost- und säurebeständig, Materialstärke 1 - 1,50 mm. Die Oberfläche ist einseitig gebürstet und zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststofffolie beschichtet. Sämtliche zugänglichen
Schnittkanten sind mit Umschlag versehen und vollkommen maschinell entgratet.
Die Haubenverblendung ist mit erforderlichen Versteifungsprofilen ausgestattet.

Abmessungen: L/B/H, in mehrteiliger Ausführung, inkl. Revisionsöffnung

1) Haubenverblendung
2) Revisionsdeckel
3) Schnellverschlüsse
4) Befestigungslöcher zur Haube
5) Abstützblech



Filterabluftkasten Eggl GmbH – Typ FAK

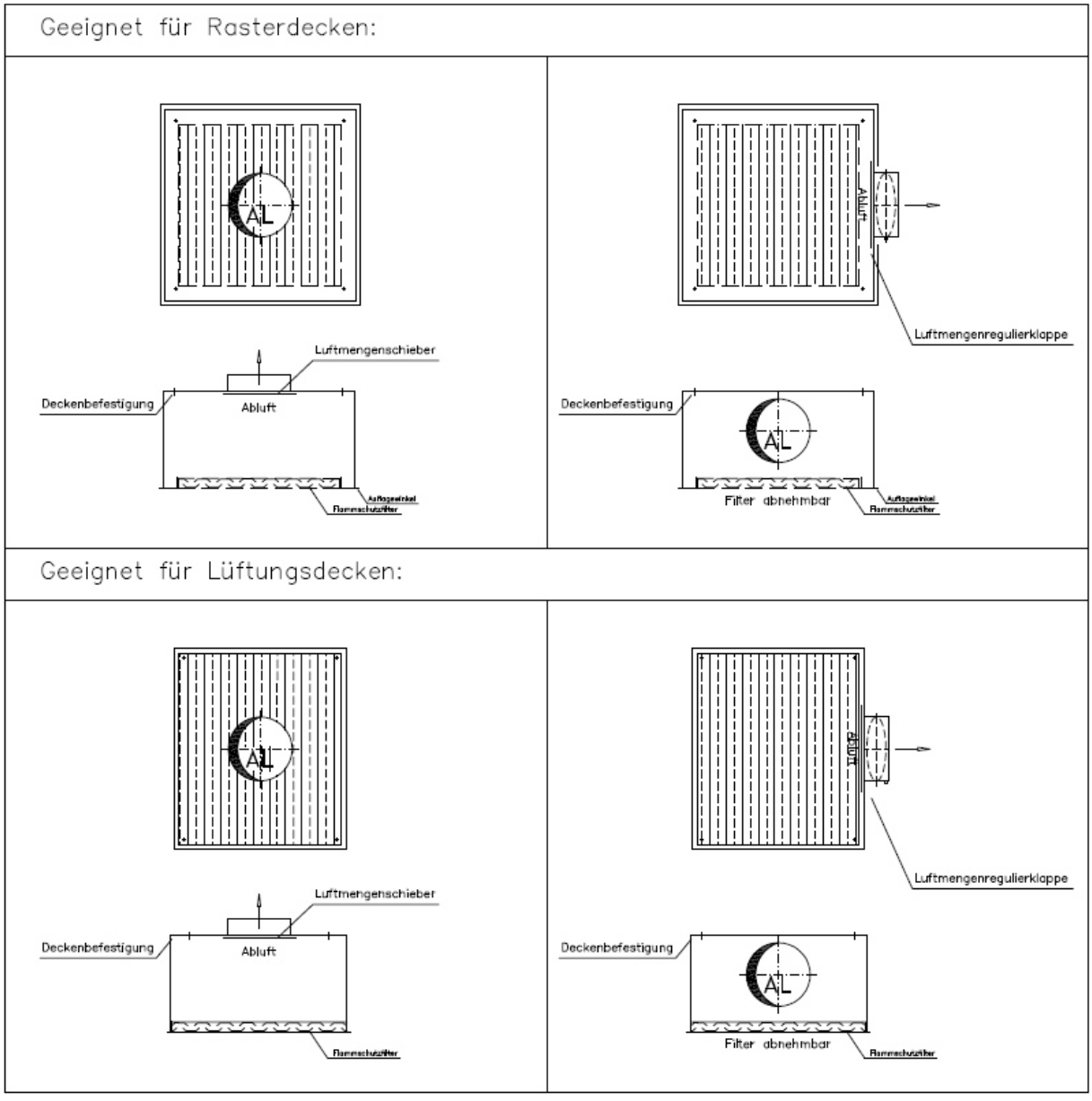
Filterabluftkasten bestehend im Einzelnen aus:

einem Edelstahl Anschlusskasten mit an der Unterseite umlaufenden Edelstahl – Profilrahmen mit angebauten Abluftstutzen und Luftmengenregulierung.

Inklusive Fettabscheider ausgeführt aus flammhemmenden Wirbelstromfilter. Die Abscheidelamellen sind gegeneinander abgesetzt. Wirbelstromfilter aus Edelstahl mit konstantem Druckverlust.

Der Aerosolabscheider ist dauerhaft beständig, flammhemmend und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Der Abluftfilterkasten kann konstruktiv beliebig angepasst werden.



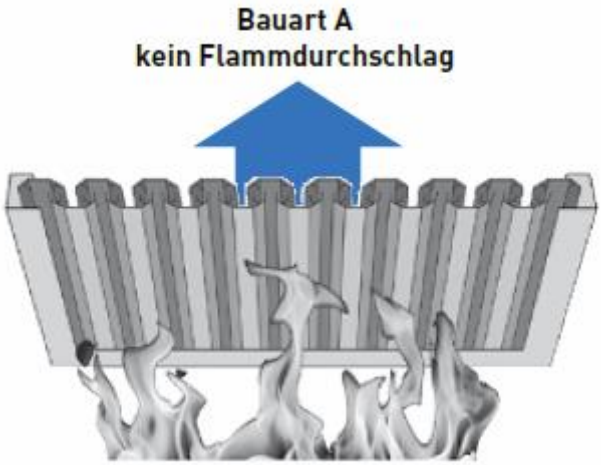
Informationen zu Flammschutzfilter (Aerosolabscheider) nach DIN 18869-5 & VDI 2052

Was bedeutet die DIN 18869-5?

Diese Norm beinhaltet Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise von Aerosolabscheidern, die in Küchenlüftungshauben und -decken für den Gebrauch in gewerbsmäßigen Küchen integriert sind, einschließlich der Prüfungen des Flammdurchschlags, der technischen Sicherheit und hygienischen Merkmale. Nicht für Abscheider in Haushaltsküchen gültig.

Die VDI 2052 sagt im Punkt 7.1 Aerosolabscheider:

Abscheider zum Einsatz oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr müssen flammdurchschlagsicher sein.



Flammdurchschlag.

Gemäß DIN 18869-5 Punkt 8.2 darf bei Abscheidern der Bauart A ein Flammdurchschlag nicht erfolgen. Ausschlaggebend ist die geprüfte Luftmenge der Abscheider!

Wichtig!

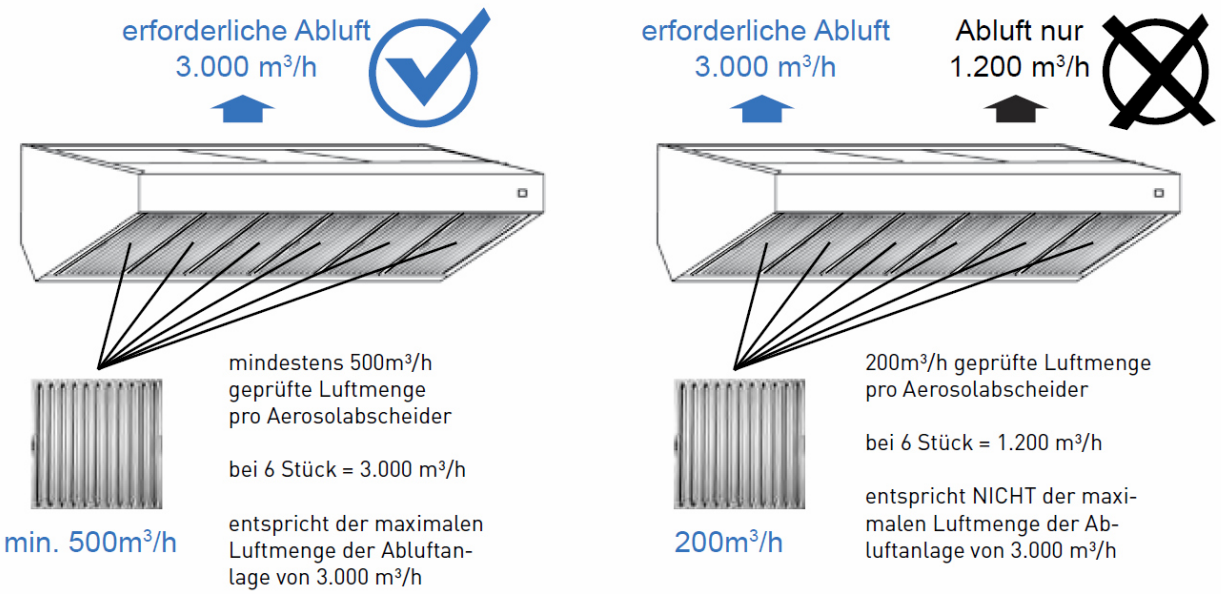
Die geprüfte Luftmenge der Abscheider muß insgesamt mindestens so hoch sein wie die maximale Luftmenge der Abluftanlage! Ausschlaggebend ist die geprüfte Luftmenge der Abscheider!

Beispiel:

Die Abluftanlage hat eine maximale Luftmenge von 3000 m³/h	**Die Abluftanlage hat eine maximale Luftmenge von 3000 m³/h**
Eingebaut müssen 6 Abscheider mit einer geprüften Luftmenge von je 500 m³/h.	Eingebaut werden 6 Abscheider mit einer geprüften Luftmenge von je 200 m³/h.
6 Filter x 500 m³/h = **3000 m³/h**	6 Filter x 200 m³/h = **1200 m³/h**
Die Auslegung der Abluftanlage ist = **OK !**	Die Auslegung der Abluftanlage birgt = **Gefahr !!!**

Abscheider mit Flammdurchschlag oder Abscheider ohne Prüfung nach 8.2 entsprechen der Bauart B.

Beispiel:



Küchenbereiche zulässig für Filter der Bauart A:

Küchenbereiche mit thermischen Geräten (z.B. Garküchen, Cook and Chill)

Küchenbereiche zulässig für Filter der Bauart B:

Küchenbereiche zur Speiseausgabe, Speiselagerung, Spülküche

Da diese Normen bindend sind, kann Ihr **Versicherungsschutz bei einem Brand** der von den thermischen Geräten ausgeht und in das Kanalsystem überschlägt, problematisch werden.
Planer und ausführende Firmen können im Schadensfall zur Haftung herangezogen werden.
Sollte ein Kunde trotz Hinweis einen ungeprüften Abscheider einsetzen, muß dies schriftlich dokumentiert werden.

Wirbelstromfettabscheider - TÜV-Geprüft DIN 18869-5 Bauart A

WV/W3 – Wirbelstromfettabscheider

Technische Beschreibung:

Der dreifache Wirbelstromfettabscheider besteht aus drei 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 Querschnittsveränderungen 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 die Hauben innere fördern würde.

Darüber hinaus verhindern die versetzten Lamellen den direkten Durchtritt von Flammen.

Edelstahl- (1.4301) Flammschutzfettabscheider und ihre Vorteile

- optimale Fettabscheidung
- konstanter Druckverlust
- unbegrenzte Lebensdauer
- hohe Temperaturbeständigkeit
- geringer Wartungsaufwand (keine Fettspeicherung)
- säure- und feuerbeständig
- geprüft nach DIN 18869-5, Bauart A auf Flammendurchschlagssicherheit

Wichtig!

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

Die Anströmgeschwindigkeiten zu den Aerosolabscheidern sollten zwischen 0,63 und 0,80 m/s liegen, um einen optimalen Abscheidungseffekt zu erzielen.

WV/W3 – Wirbelstromfettabscheider

Die geprüfte Luftmenge beträgt 470 m³/h bezogen auf die Abmessung 500 x 400 x 40 mm

Bei Auslegungen ist von einem Druckverlust von 100 - 120 PA auszugehen.

Typ	Luftleistung Einsatzbereich m³/h	Bei optimalem Abscheidegrad		Abmessungen B x H x T mm
		Luftleistung m³/h	Druckverlust Δ p PA	
E-WV/W3	400 – 600	560 >	110	500 x 500 x 40
E-WV/W3	**320 - 470**	**470 [1] >**	**110**	**500 x 400 x 40**
E-WV/W3	270 - 420	390 >	110	500 x 350 x 40
E-WV/W3	240 - 400	330 >	110	500 x 300 x 40
E-WV/W3	200 - 300	280 >	110	500 x 250 x 40

[1] Die Firma Eggl GmbH Air Kompetenz nimmt den Filter mit einem Luftdurchlass von 400 m³/h an, weil sich dann auch der Schallpegel in den vorgegebenen Bereichen des Arbeitsschutzes bewegt.

Wirbelstromfettabscheider - TÜV-Geprüft DIN 18869-5 Bauart A

WV/FV – Kombi Fettabscheider

Für höchste Fettbelastungen in der Abluft empfiehlt sich der Einsatz von hocheffektiven WV/FV 2-Stufen-Abscheidern.

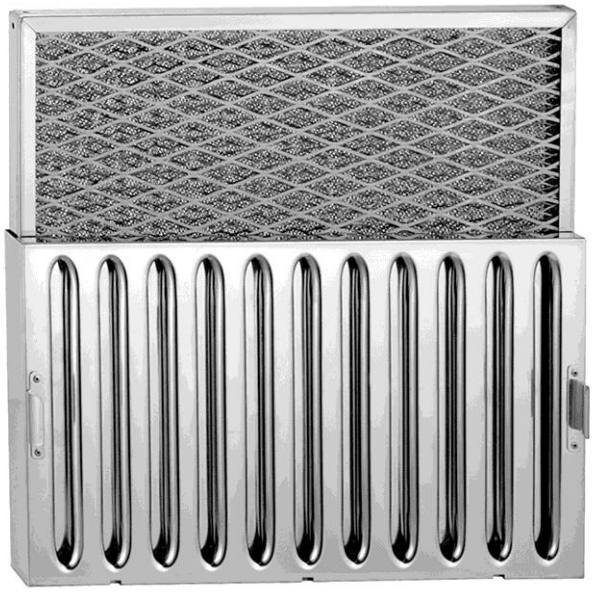
Technische Beschreibung:

Der 2 Stufen-Fettabscheider besteht aus je einer Stufe gegenüberliegend versetzt angeordneter CrNi-Stahl-Lamellen, die den Abluftstrom durch die halbrunde Ausführung der Prallbleche mehrfach umlenken und einem dahinterliegenden angeordneten Edelstahlgestrick Element.

Der vorne liegende Lamellenfilter beruht auf dem Massenträgeitsgesetz, der 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.

Das dahinterliegende Edelstahlgestrickelement sorgt dafür, dass die Fettpartikel, die durch den vorne liegenden Lamellenfilter noch nicht rausgefiltert wurden, ausgeschieden werden.

Auf diese Art wird ein Fettabscheidegrad bis zu 98 % erzielt bei einer Partikelgröße von 5 µm und erfüllt somit alle Kriterien für optimale Fettabscheidung in Verbindung mit effektivem Brandschutz.



Edelstahl-(1.4301) 2 Stufen-Kombi Fettabscheider und seine Vorteile:

- maximaler Selbstreinigungseffekt und Fettabscheidegrad
- hohe Flammdurchschlagsicherheit und Temperaturbeständigkeit.
- geringer Wartungsaufwand
- lange Lebensdauer
- problemlose Reinigung
- geprüft nach DIN 18869-5, Bauart A auf Flammendurchschlagssicherheit

Wichtig!

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

EGGL Filter vom Typ WV - FV werden in den folgenden Abmessungen für die entsprechenden Luftmengen eingesetzt.

WV/FV – Kombifettabscheider

Die geprüfte Luftmenge beträgt 550 m³/h bezogen auf die Abmessung 500 x 500 x 35 mm

Empfohlener Arbeitsbereich 0,55 – 0,9 m/s. Der angegebene Druckverlust gilt für den sauberen Filter.

Bei der Auslegung des Abluftventilators ist für Umlenkverluste und verschmutzten Filtern in der Haube von einem Druckverlust von ca. 90 – 110 Pa auszugehen.

Typ	Luftleistung Einsatzbereich m³/h	Bei optimalem Abscheidegrad		Abmessungen B x H x T mm
		Luftleistung m³/h	Druckverlust Δ p PA	
E-WV-FV	400 - 550	490	100	500 x 500 x 35
E-WV-FV	**320 - 470**	**410**	**100**	**500 x 400 x 35**
E-WV-FV	270 - 420	380	100	500 x 350 x 35
E-WV-FV	240 - 400	330	100	500 x 300 x 35
E-WV-FV	200 - 300	280	100	500 x 250 x 35

Beleuchtung

EGGL GmbH Air Kompetenz Küchenablufthauben und Lüftungsdecken werden mit entsprechenden Beleuchtungskörpern ausgestattet, so dass eine ausreichende Ausleuchtung der Arbeitsplätze gewährleistet wird.

Die Lampenbestückung wird so berechnet, dass mindestens 500 Lux/m^2 Leuchtstärke auf Arbeitshöhe garantiert wird.

Sekuritglasbeleuchtung

Der Einsatz von EGGL GmbH - Einbauleuchten mit Sekuritglasabdeckung über dem gesamten Lampeneinbaubereich wird bei höchsten Hygieneansprüchen empfohlen.
Lampenkörper (14 - 80 Watt Anschlusswert) sind fett- und kondensatdicht in einem in die Haube oder Lüftungsdecke integrierten Lampenkasten aus CrNi-Stahl eingebaut.

LED - Ausführung:

Beleuchtungseinrichtung: Typ BE/LED
Einbaubeleuchtung in 24, 38 bzw. 54 Watt Systemleistung. Aus statischen Erfordernissen in einem Edelstahlgehäuse verbaut. Die Ausführung erfolgt mind. in Schutzart IP 54 und als durchgehen-
des Leuchtenband mit integrierten Einzelleuchten. LED Lichtsystem speziell entwickelt für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Bereichen, abgestimmt auf die Reflexionsminderung in Verbindung mit Edelstahloberflächen. In den Bereichen der Sehaufgaben wird aufgrund der Anordnung der Leuchten eine gleichmäßige Beleuchtungsstärke von 500 lx bis zu 750 lx gewährleistet. Mit eingebautem Vorschaltgerät; hohe Lebensdauer: ca. 50.000 h entspricht ca. 15 – 20 Jahren in Abhängigkeit von der Nutzung; Lichtfarbe: 4000 K; Farbwiedergabe Ra > 80, Reinigungsfreundlich

Exklusive LED – Ausführung:

Beleuchtungseinrichtung: Typ BE/LED
LED Lichtsystem für Lüfungsdecken
Eggl LED Lichtsystem speziell entwickelt für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Bereichen, abgestimmt auf die Reflexionsminderung durch den transparenten blendfreien Diffusor in Verbindung mit Edelstahloberflächen. Das LED Lichtsystem berücksichtigt Aspekte wie Sehkomfort und
Wohlbefinden sowie Wirtschaftlichkeit und Betriebssicherheit. In Bereichen erhöhter Sehaufgaben wird aufgrund der optimalen Anordnung der Eggl LED Leuchten eine gleichmäßige
Beleuchtungsstärke von 500 lx bis zu 800 lx gewährleistet. In Bereichen besonders hoher Anforderungen an die Sehaufgabe (z. B. Kochblock, Qualitätskontrolle, reiner Bereich der Spülküche)
werden durch den Einsatz von optionalen fokussierenden LED-Leuchten zusätzliche Farbkontraste geschaffen und es kann eine Erhöhung der Beleuchtungsstärke auf bis zu 1000 lx erzielt werden. Eggl LED Lichtsystem ist sowohl symmetrisch als auch asymmetrisch und somit individuell planerisch anpassbar – Lichtaustrittswinkel 120 °. Der Einsatz von hocheffizienten, neutralweisen LEDS's mit einer Lichtfarbe von 4.000 K bei gleichzeitiger hoher Farbwiedergabe Ra > 80 sorgt für eine unverfälschte Wahrnehmung der betrachteten Gegenstände und Speisen. Lichtsystem bestehend aus Aluminiumgrundkörper bestückt mit Power-LEDs (Lichtfarben 4000 k, Ra > 80) für höchste Effizienz

und Gleichmäßigen Lichtaustritt. Die LED-Platinen sind auf einem Aluminiumprofil eingebettet, wodurch eine ausgezeichnete Wärmeabteilung erreicht wird. Ein zusätzlicher halbrunder Diffuser führt durch seine spezielle Form zu einem blendfreien Licht, bei optimaler Ausleuchtung (Lichtaustrittswinkel 120 °). Die Gesamtkonstruktion weist eine Schutzart von IP 66 auf und erlaubt eine einfache und hygienische Reinigung der Leuchtenunteransicht. Die Leuchten sind intern durchgangsverdrahtet, bis zu den gekennzeichneten Anschlussdosen am Beleuchtungskörper. Anschlussdosen stellen die Leistungsgrenze der Fa. Eggl dar. Die Position der Leuchten in den Lichtkästen ist flexibel und kann einfach planerisch angepasst werden. Optik, lichtauslassbild individuell wählbar.
Mit eingebautem Vorschaltgerät, 230 V, 50/60 Hz. Geeignet für Gleichstrombetrieb.
Leistungsmerkmale:

· Prüfzeichen, Kennzeichen	ENEC, F, M, D, CE
· Lebensmitteltauglich	ISF HACCP
· Ballwurfsicher	
· Hohe Beleuchtungsstärke	500 – 1000 lux
· Hohe Lebensdauer:	ca. 50.000 h
entspricht ca. 15 – 20 Jahren in Abhängigkeit von der Nutzung	
· Lichtfarbe:	4000 K
· Farbwiedergabe	Ra > 80
· LED Lichtausbeute:	160 lm/Watt
· Schutzart	IP 66
· Reinigungsfreundlich	
· Einzelmodellänge	750 - 4500 mm
· Einzelmodulbreite	40 mm
· Leuchtenleistung	34 W pm
· Bauhöhe	100 mm

Der Edelstahl-Beleuchtungskasten wird mit einer Sicherheitssekuritglasabdeckung (maximale Umgebungstemperatur 200° C Dauerbelastung) ausgestattet.

Die Sekuritglasabdeckung ist mit speziellen Dichtungsauflagen ausgestattet und mit seitlichen Begrenzungsblechen über Schnellverschlüsse leicht entfernbar.

EGGL GmbH - Einbauleuchten sind spritz- und schwallwassergeschützt - Schutzart IP 54 – IP 65 ausgeführt und nach VDE-Vorschrift untereinander werkseitig mit Silikonkabel und über einen Durchführungsnippel zum Haubendach in einer Klemmdose verdrahtet.

LED - Spott

Gerade in Anwendungen mit hohem Energieverbrauch spielen energieeffiziente Beleuchtungslösungen eine immer wichtigere Rolle.

Mini

Midi

Maxi

Auch rückseitig IP 65

UV-C (KPC – Anlagen) gemäß DIN EN 16282-8

Geruchsneutralisation und Entfettung von Abluftanlagen in Gastronomie, Großküchen und Industrie, durch **patentierte UV-C & Ozontechnologie.**

Bei Brat- und Frittier-Vorgängen gelangt stark fettbelastete Abluft in das Küchenabluftsystem, wodurch organische Ablagerungen entstehen. Abluftkanal und Ventilator „versotten" und bilden eine erhöhte Brandgefahr.

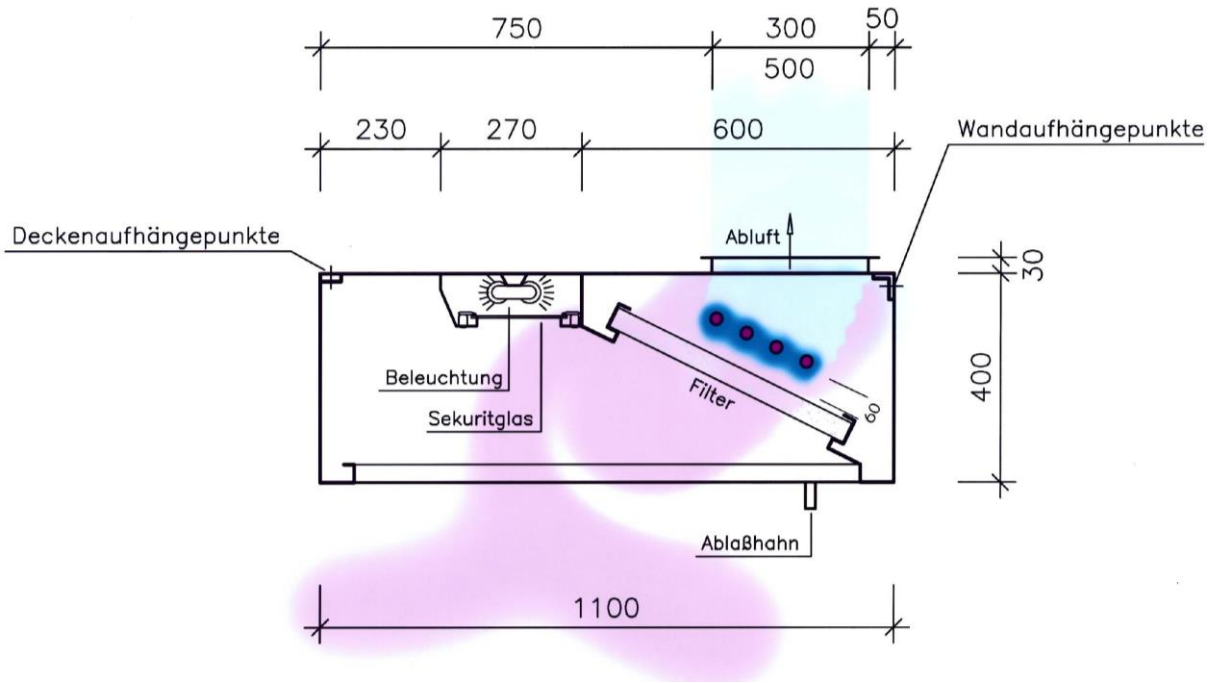
Die nährstoffreichen Fettablagerungen führen zusätzlich zu unangenehmen Gerüchen in der Küchenabluft und häufig auch zu Problemen wie z.B. Schimmelpilzbildung und damit zu gesundheitlichen Belastungen.

Wir führen die einzigen KPC Produkte mit einer ETV Prüfung weltweit.

JIMCO KPC Produkte sind von der ETV (EU Environmental Technology/Verification) zertifiziert.

Dies ist ein international anerkannter Nachweis, der wissenschaftlich fundiert ist.
Die Wirksamkeit der KPC - Anlagen ist damit für die gesamte EU zertifiziert dokumentiert.

Dieses Testverfahren basiert auf einer unabhängigen Bewertung des Produkts und dessen Leistungen durch eine akkreditierte Stelle: DANETV und gibt die Sicherheit, dass die Produkte tatsächlich die versprochenen Ergebnisse liefern.



Die obige Abbildung zeigt, dass durch unser Mehrröhrensystem der **gesamte Luftstrom** in der Haube erfasst wird.

UV-Anlagen lösen die bekannten Probleme dauerhaft

Schmier- & Fettminderung um bis zu 85 %

Die UV-C - Reaktoren erzeugen durch Bestrahlung der durchgeleiteten fetthaltigen Abluft Aktiv-Sauerstoff. Der daraus entstehende Oxidationsprozess sorgt für eine so genannte "kalte Verbrennung" der im Abluftstrom enthaltenen Fettpartikel.
Die sonst gefährdete Anlagentechnik wie z.B. Kanäle bleiben über die gesamte Betriebsdauer sauber und eine erneute Verfettung wird fast vollständig vermieden.

Geringere Brandgefahr:

Durch die Verhinderung der Fettablagerungen wird auch die sonst vorhandene immense Brandlast in den Abluftkanälen deutlich verringert. Die UV-C-Anlagen sind geeignet für alle Arten von Dunstabzugshauben in Großküchen oder der Gastronomie. Auch industrielle Frittier-Straßen können so ausgestattet werden.

Minderung des Geruchs in der Umgebung um bis zu 91 %

Regelmäßiges Reinigen in der Haube und in den Rohrleitungen ist nicht mehr erforderlich.

Saubere Rohrleitungen bei verbesserte Ablufteffizienz und geringere Betriebs- und Wartungskosten:
Die Amortisierungsdauer für ein mittelgroßes Restaurant liegt zwischen 24 und 36 Monate

Saubere umweltfreundliche Technologie: EU-Umweltpreis
Keine Verwendung von Mikrobiologie, Chemikalien oder desodorierenden Ölen

Einfache Installation in bestehende Abzugshauben

Zusätzliche Vorteile:

- Geprüfte und zuverlässige Betriebseinrichtung
- Maximale Entlüftung dank eines sauberen Kanalsystems
- Kompakte Installation, benötigt nur wenig Platz (in unseren Hauben integriert)
- Sofortige Ein-/Aus-Funktion
- Druckdifferenzwächter bei einem Ausfall des Ventilators
- Kostengünstige Installationskosten
- Option: Wärmerückgewinnung

Lieferumfang:

- KPC-Rahmen - Edelstahlrahmen mit Fotozonröhren (UV-Modul) mit integrierten Vorschaltgerät
- Steuereinheit mit Bedieneinheit
- Sicherheitseinrichtungen
- Differenzdruckwächter
- Sicherheitsaufkleber

Wir liefern und montieren die Anlagen komplett in unseren Küchenabluftsystemen.

UV-C - Anlagen können mit einem entsprechenden Wartungsvertrag kombiniert werden.

Autorisierte Jimco A/S Installateure, die weltweit aufzufinden sind, installieren alle Systeme und Geräte. Gleichzeitig übernimmt Jimco A/S alle Arten von Wartungsarbeiten von Systemen und Anlagen während es darüber hinaus auch individuelle Leistungsverträge anbietet.

Feuerlöschanlagen

Eine Feuerlöschanlage ist eine stationäre Einrichtung, die vollautomatisch Brände erkennt und löscht.

Brandgefahr / Brandlast

Alle Kochgeräte und Abluftsysteme, bei denen Öl/Fett verwendet wird, stellen eine potenzielle Brandgefahr dar. Dies gilt ungeachtet der Menge an Öl/Fett, die im Kochprozess verwendet wird.

Hierbei stellt jedes Gerät eine andere Brandgefahr dar, die ist abhängig von der Geräteanschlussleistung und der unterschiedlichen Brandlast durch brennbare Stoffe.

Installation einer Feuerlöschanlage

Gemäß der DIN EN 16282-7 wird nicht vorgeschrieben, ob eine Feuerlöschanlage installiert werden muss. Diese Vorgabe obliegt der jeweilig zuständigen Behörde. Lediglich für den Umfang des Geräteschutzes, (falls eine Feuerlöschanlage zum Einsatz kommt), beschreibt die DIN folgende Bestimmung:

Wenn eine Feuerlöschanlage installiert wird, werden alle Geräte, die Öl/Fett verwenden, als Brandgefahr betrachtet und müssen geschützt werden. Lüftungsdecken/Dunstabzugshauben und Luftleitungszugänge, die mit derselben Abluftleitung verbunden sind, müssen ebenfalls geschützt und gleichzeitig ausgelöst werden können. Auch der Standort einer Küche muss berücksichtigt werden, insbesondere, wenn sie sich in einem Einkaufszentrum befindet oder an eine Wohnung angrenzt.

Folgende Geräte sind Beispiele für Brandgefahren:

- Kippbratpfannen
- Frittier- und Grillgeräte
- Griddleplatten
- Herde
- Wok
- Geräte die feste Brennstoffe verwenden usw.

Sicherheitstechnische Anforderungen

Bauteile der Feuerlöschanlage, im Sinne der DIN EN 16282-7, können in Decken und Hauben zur Be- und Entlüftung der Küchen eingebaut werden. Sie dürfen in das Strömungsfeld der Abluft hineinragen. Die Gestaltung und der Einbau einer Feuerlöschanlage muss so abgestimmt werden, dass sichergestellt ist, dass weder die Lüftung noch die Küchenarbeit gestört oder beeinträchtigt wird (insbesondere in den Arbeitsbereichen der zu schützenden Gäste).

Die Feuerlöschanlage muss als festes System montiert werden. Die Position der Anlage darf kein Risiko für Personen darstellen. Der Auslösemechanismus muss gegen unbefugten Zugriff geschützt sein.

Alle Bestandteile der Feuerlöschanlage müssen durch ein unabhängiges Prüfungsinstitut frei gegeben werden.

Die Branderkennungssysteme müssen oberhalb der einzelnen Geräte vor und/oder hinter den Aerosolabscheidern und am Eingang von Abluftleitungen installiert werden.

Der Löschmittelbehälter muss gemäß der Kennzeichnungsvorschrift des verwendeten Lösch- und Druckgasmittels gekennzeichnet sein.

Alle Rohre, Halterungen und sichtbaren Rohraufhängungen sowie jene, welche im Abluftbereich verlegt sind, müssen mindestens aus rostfreiem Stahl nach EN 10088-1 hergestellt sein. Dies gilt nicht für flexible Rohrleitungen.

Flexible Rohrleitungen dürfen nur dort verwendet werden, wo bewegliche Kücheneinrichtung geschützt werden muss. Als Verbindung müssen Schneidringverschraubungen, Gewindeverbindungen oder Quetschverbindungen verwendet werden. Flexible Rohrleitungen müssen speziell für den Einsatz von Feuerlöschanlagen in Küchen durch ein akkreditiertes Prüflabor zugelassen werden.
Andere Werkstoffe sind ebenfalls möglich, jedoch muss der Hersteller nachweisen, dass sie keinen negativen Einfluss auf die Lebensmittelhygiene haben oder die Brandgefahr erhöhen.

Hauptmerkmale von Löschmitteln:

- dürfen nicht toxisch sein
- die Eignung des Löschmittels muss mit einer Prüfung des Gesamtsystems durch ein unabhängiges Prüfinstitut nachgewiesen werden.

Die Feuerlöschanlage muss mindestens eine manuelle Auslösevorrichtung haben. Diese muss sich im Fluchtweg befinden.

Bei Aktivierung der Löschanlage muss sich die Energieversorgung der Kücheneinrichtung automatisch abschalten. Dazu muss der Hersteller / Installateur der Löschanlage einen potentialfreien Kontakt herstellen.

Elektrische Anlagen und Betriebsmittel müssen den nationalen Regeln der Elektrotechnik entsprechen.

Die gesamte Anlage muss durch ein akkreditiertes Prüfinstitut zugelassen werden.

Der Lieferant der Feuerlöschanlage muss die folgenden Informationen an den - -

- Endverbraucher / Behörde liefern
- Name und Adresse der Prüfstelle
- Name der Prüfnorm
- Nummer des Prüfberichts / Dateinummer
- Inspektionsdatum / letzte Aktualisierung
- Umfang der Prüfung

Wartung

Der erforderliche Wartungsumfang sowie die entsprechenden Intervalle sind in der Installations- und Bedienungsanleitung im Detail zu beschreiben.

Die Wartung muss durch den Hersteller selbst oder einen nachweislichen durch den Hersteller unterwiesenen Sachkundigen erfolgen.

Eine Überprüfung des Anlagenkonzeptes muss bei jeder Inspektion durchgeführt werden.

Alle Anlagenteile müssen mindestens jährlich anhand des Herstellerhandbuchs auf volle Funktionsfähigkeit geprüft und getestet werden. Das Prüfungsintervall kann aufgrund von Behördenauflagen auch kürzer sein. Der Betreiber ist ebenfalls verantwortlich für die Führung eines Prüfbuchs und dessen Bereithaltung in der Küche.

Der Austausch von Komponenten mit einer zeitlich begrenzten Funktionsdauer muss im Prüfbuch vermerkt werden.

Die Firma Eggl Air Kompetenz empfiehlt den Einsatz von ANSUL Feuerlöschanlagen. Diese sind zugelassen und entsprechen folgenden Standards und Richtlinien:

- **VdS**
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel / Gaststätten**
- **UL300 und 2092**
- **NFPA 174 und 96**
- **DIN EN 16282 und VDI 2052**

Ersatzteile

Abluftstutzen – Luftmengenregulierschieber

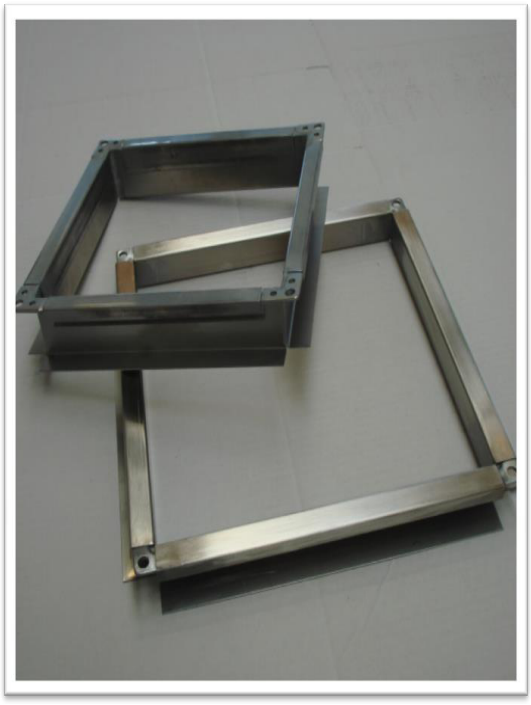
Alle Eggl GmbH Küchenablufthauben und Lüftungsdecken sind werkseitig (auf Wunsch) mit den erforderlichen Stutzen versehen. Größe und Position des/der Abluftstutzen können sofort nach der techn. Klärung in den Haubenkörper eingebaut werden. Falls die genaue Positionierung noch nicht bekannt ist, werden die Stutzen lose mitgeliefert.

Die glatten Abluftstutzen können sowohl als Bundkragen zum Anschluss von Lüftungsrohren wie auch als eckige Stutzen ausgeführt werden.

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.

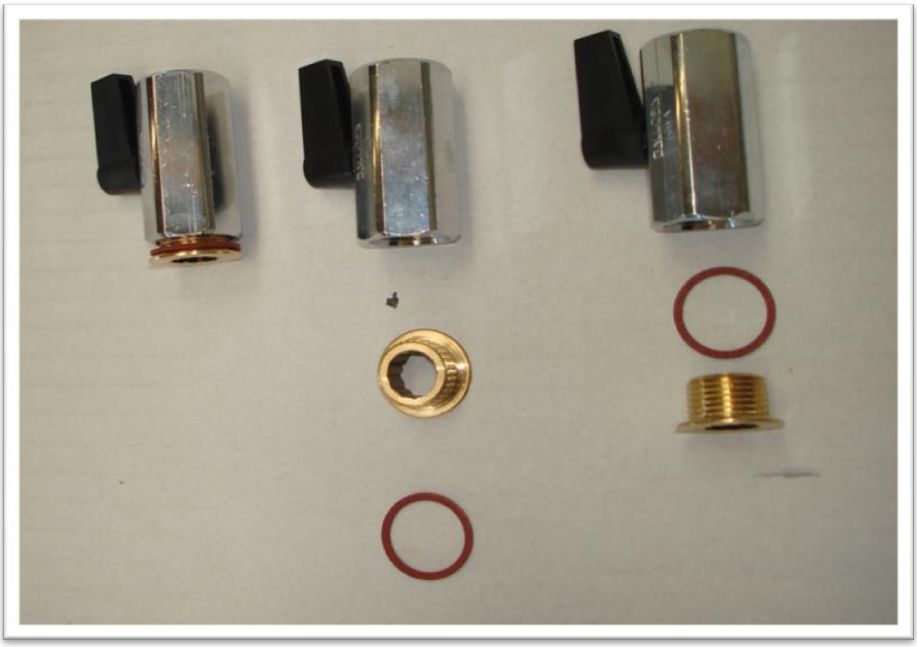
Achtung:

Die Luftmengenregulierschieber ersetzen nicht die Regel- oder Absperrklappen im Abluftkanalnetz der Küchenlüftungsanlage



Fettablasshähne

Eggl GmbH – Hauben und Lüftungsdecken sind mit Fettablasshähnen zur Entsorgung des in der Haubenrinne gesammelten Kondensats versehen. Diese sind aus verchromten Messing gefertigt und können leicht über ein Gewinde entfernt und problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Je nach Haubengröße kommen ein oder mehrere Fettablasshähne zum Einsatz. Der Innengewindestutzen kann zum Anschluss an ein bauseitiges Entsorgungssystem verwendet werden.



Ausgleichsbleche

Ausgleichsbleche werden in der Dunstabzugshaube oder der Lüftungsdecke zwischen den Abscheiderelementen eingesetzt.

Inhalt

Installation und Reinigung der Hauben, Lüftungsdecken **7**

Installationsanleitung 7.1
Bedienungs- und Pflegeanleitung 7.2

Installationsanleitung

Die Dunstabzughauben werden gem. DIN EN 16282-2 gefertigt und geliefert.
Bei der Installation müssen ebenfalls die Vorschriften dieser DIN eingehalten werden.

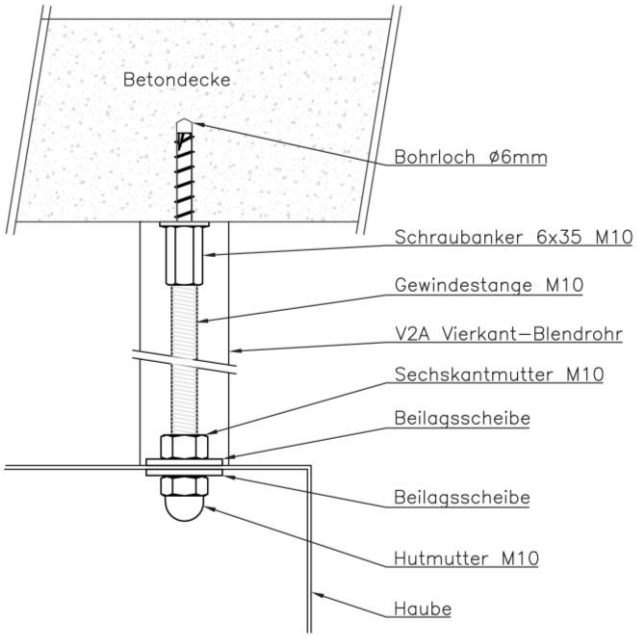
Wird die Dunstabzugshaube mit Befestigungsmaterial bestellt beachten Sie wie folgt:

Deckenbefestigung:

Die Befestigung der Haube an der Decke erfolgt mittels verzinkter Gewindestangen und Schraubanker.

Montagegarnitur bestehend aus:

4 - 6 Stück	Schraubanker	
4 - 6 Stück	M10 x 1000 mm Gewindestangen	verzinkt
8 - 12 Stück	Beilagscheiben	verzinkt
8 - 12 Stück	M 10 Sechskantmuttern	verzinkt
4 – 6 Stück	M 10 Hutmuttern	Edelstahl
4 – 6 Stück	Vierkant-Blendrohr, 2teilig steckbar aus V2A-Chromnickelstahl 1.4301 geschliffen, 35/35/1000 mm	



Schraubanker

Vierkant - Blendrohre

Wandbefestigung:

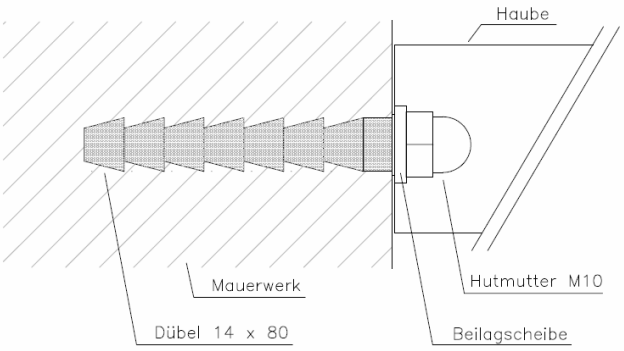
Die Befestigung der Haube an der Wand erfolgt mittels Stockschrauben und Kunststoffdübeln.

Montagegarnitur bestehend aus:

2 – 4 Stück	Kunststoffdübeln	14 x 80
2 – 4 Stück	Stockschrauben	M 10 x 110 verzinkt
2 – 4 Stück	Kunststoffscheiben	
2 – 4 Stück	Beilagscheiben	verzinkt
2 – 4 Stück	M 10 Sechskantmuttern	verzinkt
2 – 4 Stück	M 10 Hutmuttern	Edelstahl

Wandbefestigung

Befestigung mit Stockschrabe M 10x110 verzinkt



Aerosolabscheider, Ausgleichsbleche bzw. **Prallbleche** werden passend für jede Dunstabzugshaube gefertigt und werden durch vorgesehenen Winkel in die Dunstabzugshaube eingehängt.

Alle Teile sind leicht zu entnehmen und zur **Reinigung** in Geschirrspülmaschinen geeignet.
Bitte beachten Sie, dass bei der Reinigung der Produkte fetthaltiges Abwasser entstehen kann und gemäß DIN 1986-100 Abscheideranlagen erforderlich sind.

Sind **Abluft**- oder **Zuluftstutzen** nicht vormontiert, müssen diese luftdicht z.B. durch spezielles Dichtungsmaterial mit dem Haubenkorpus verbunden werden.

Die **Beleuchtung** ist je nach Ausführung (T8/T5/LED) bis +100°C bei Ausströmung mit bewegter Luft temperaturbeständig. Spannungsversorgung der Beleuchtung: 230V / 50 Hz

Jede Dunstabzugshaube ist mit einem oder mehreren **Luftmengenschieber** ausgestattet.
Diese müssen passend eingestellt werden und dienen nur zur Feinregulierung der Ab- bzw. Zuluft.
(Tipp: bei Reinigung der Dunstabzugshaube werden diese oft verstellt, markieren Sie sich die richtige Einstellung der Luftmengenschieber).

Die **Luftgeschwindigkeit** kann an der Sichtseite der Aerosolabscheider gemessen werden (spezielles Messgerät) 0,6 – 0,9 m/sec optimaler Bereichswert.

Technische Angaben zur Auslegung der Anlage finden Sie in unseren Revisionsunterlagen.

Bedienungsanleitung

Die regelmäßige Reinigung der raumseitig sichtbaren Komponenten der Zu- und Abluftführung ist unter anderem aus den folgenden Gründen zwingend erforderlich.

- Verringerung des Brandrisikos
  Die aus den Kochdämpfen abgeschiedenen Partikel bestehen zu einem großen Teil aus Fetten. Diese Fette können, wenn sie nicht regelmäßig entfernt werden, im Fall eines Brandes als Brandbeschleuniger dienen. Sollte die ungenügende Reinigung und Instandhaltung als Brandursache ausgemacht werden, kann dies den Verlust der Schadensregulierung durch den Versicherer bedeuten.
- Erhaltung der Funktionsfähigkeit und Hygiene
  Hierfür ist eine regelmäßige Reinigung Voraussetzung, da sowohl Leistung als auch Effizienz durch Fettablagerungen erheblich beeinträchtigt werden können.
- Erhaltung der Ästhetik und Verringerung des Materialverschleißes
  In Kochdämpfen befinden sich durch den Kochprozess bedingte ätzende Bestandteile (z. B. Essig, Salz) dies führt bei falscher/unzureichender Reinigung, insbesondere bei Edelstahlteilen, zu Korrosion, matten glanzlosen Oberflächen, Fremdrost und unter Umständen auch zu „chloridinduzierter Lochfraßkorrosion“.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Hinweise zu Reinigung und Pflege zusammen. In jedem Fall sind die Reinigungshinweise des Herstellers der Küchenabluft zu beachten (falls vorhanden).

Die Industrie hat für die in Gewerbeküchen verwendete Materialien spezielle Reinigungsmittel entwickelt, die deren reinigungs- und pflegetechnischen Bedürfnissen entsprechen.

In der Regel sollten die verwendeten Reinigungsmittel folgende Eigenschaften aufweisen:

- Lösen von Eiweiß, Stärke, Rauchteer, Kalk, Fett und Talg;
- geeignet für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung;
- geeignet für Kunststoffoberflächen;
- nicht bleichend;
- chlorfrei;
- ohne kratzende oder schleifende Partikel (hauptsächlich in Scheuermilch enthalten);
- nahezu neutraler PH-Wert ca. 7;
- Anteile von säurefreiem Öl (Edelstahlelemente);
- frei von Aromaten und Säure (insbesondere Salzsäure).

Generell gilt, dass nach der manuellen Reinigung mit Reinigungsmitteln die Flächen mit klarem Wasser nachgespült und trockengerieben werden sollten. Teile aus Edelstahl sollten nach der Reinigung mit einer Edelstahlpflege behandelt werden.

Im Folgenden sind die wichtigsten Reinigungsparameter angeführt. Die angeführten Zeiten und Reinigungsintervalle sind als Richtwerte zu verstehen. Je nach Dauer, Intensität und Art der Nutzung können die Abstände zwischen einzelnen Reinigungen variieren.

GUV – R 111 (BGR 111)

3.2.11.4 Küchenlüftungshauben und ihre Komponenten (z. B. Aerosolabscheider) sind täglich auf Verschmutzungen zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren.

Küchenlüftungsdecken und ihre Komponenten sind monatlich auf Verschmutzungen zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren.

Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Abluftanlage (Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Die Prüfung und Reinigung muss leicht und sicher durchgeführt werden können.

Dies wird bei Luftleitungen z. B. erreicht, wenn an Abzweigungen, Querschnittsänderungen und Bögen sowie am Einbauort von Komponenten Revisionsöffnungen in den Luftleitungen vorhanden sind. Bei geraden Luftleitungen sollte ca. alle 3 m Revisionsöffnungen vorgesehen werden.

Siehe auch VDI-Richtlinie 2052.

Die Motoren für den Antrieb der Abluftventilatoren dürfen nicht im Abluftstrom liegen. Die Abluftventilatoren müssen so angeordnet sein, dass sie zur Reinigung leicht zugänglich sind. Dies wird z. B. erreicht, durch Positionierung der Ventilatoren auf Auszugsrahmen bzw. leichte Demontage.

1 Lüftungsdecken

Lüftungsdecken dienen der Abführung von sensibler und latenter Wärme und der Abscheidung von Fettpartikeln die während des Küchenbetriebs entstehen. Diese Wärme und Aerosole werden über die Aerosolabscheider abgeführt, wobei die zugeführte Zuluft für einen ausgeglichenen Luftaushalt sorgt. Für den einwandfreien Betrieb der Lüftungsdecken ist Pflege und Wartung der angeschlossenen Lüftungsanlage zwingende Voraussetzung. Die VDI 2052 schreibt vor, dass die Bestandteile der Lüftungsanlagen (Abluftkanäle, Ventilatoren, Aggregatkammern) mindestens halbjährlich auf Versottung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen sind.
Eggl Lüftungsdecken sind vollständig aus Edelstahl und/oder Aluminium gefertigt. Die Decken können leicht mit Wasser sowie von uns empfohlenen Edelstahl – und Aluminium – Spezialreinigern gereinigt werden. Bei der Reinigung kann das in der Kondensatsammelrinne aufgefangene Fett und Reinigungsmittel über die eingebauten Ablasshähne durch einfaches Drehen abgeleitet werden. Die Deckenpaneele können zur Reinigung abgenommen werden.
Die Reinigung der einzelnen Bauteile kann folgendermaßen erfolgen:
Durch Einsprühen mit verdünnten Reinigern und anschließendem Abwischen mit klarem Wasser oder Abwischen mit stark verdünnter Waschlösung und anschließendem Abwischen mit klarem Wasser. Alle Teile aus Edelstahl müssen anschließend mit einem ölhaltigen Pflegemittel behandelt werden!
Die Reinigung der neutralen Elemente im Abluftbereich sollte alle 6 bis 12 Monate vorgenommen werden. Bei einer Abhänghöhe unter 2,5 m sollte die Reinigung alle 3 Monate stattfinden.

1. Die Reinigung erfolgt mit einem Lappen oder mit einem weichen Schwamm/einer weichen Bürste unter Zugabe von synthetischen Reinigungsmitteln
   Die Firma Eggl empfiehlt das Reinigungsmittel DIVINOL, Hochleistungs-Fettlöser, für den Einsatz in Nahrungsmittelverarbeitung geeignet.
   Anwendung für DIVINOL-Fettlöser:
   Je nach Verschmutzung 1:10 bis 1:100 mit Wasser verdünnen.
   Wassertemperatur ca. 40 °C. Die Anwendung kann im Wisch-, Sprüh- oder Tauchverfahren erfolgen. Es eignet sich auch für die Anwendung in HD-Geräten, wobei mit Verdünnungen von 1:100 bis 1:500 gearbeitet wird.
   PH-Wert: im Konzentrat ca. 13,5. Inhalt: 1 Liter
   DIVINOL Reinigungsmittel kann über den Fachhandel bezogen werden.
   Bei der Anwendung sind die Herstellerangaben zu beachten!
   Stark alkalische sowie aggressiv wirkende Mittel sowie harte und kratzende Reinigungsmittel sind ungeeignet!
2. Die Pflege ist mit einem Edelstahl-Pflegespray z. B. der Firma Würth durchzuführen. Auf die trockene Fläche aufsprühen, mit einem weichen Tuch polieren und gründlich abwischen. Edelstahl-Pflegespray kann über die Firma Eggl oder über den Fachhandel bezogen werden.
   Bei der Anwendung sind die Herstellerangaben zu beachten!
   Obengenannte Reinigungsmittel sind von uns geprüft und für fachmännische Anwendung freigegeben.
   An der Abluftdecke ist mindestens einmal wöchentlich eine Sichtkontrolle durchzuführen.
   Das Reinigungsintervall ist dem jeweiligen Kochbetrieb anzupassen.

2 Flachpaneeldecke

Flachpaneeldecken in Großküchen sind je nach Verschmutzungsgrad regelmäßig zu reinigen. Wir empfehlen aus hygienischen und auch wirtschaftlichen Gründen die Reinigung mindestens einmal jährlich durchzuführen.
Die Reinigung kann direkt an der Decke oder durch Aushängen der Paneele erfolgen. An der Abluftdecke ist mindestens einmal wöchentlich eine Sichtkontrolle durchzuführen. Das Reinigungsintervall ist dem jeweiligen Kochbetrieb anzupassen.
Die Reinigung erfolgt mit einem Lappen oder mit einer weichen Bürste/einem weichen Schwamm unter Zugabe von synthetischen Reinigungsmitteln. Diese müssen für Flachpaneeldecken geeignet sein.
Wassertemperatur ca. 40°C.
Bei der Anwendung sind Herstellerangaben zu beachten
Stark alkalische sowie aggressiv wirkende Mittel sowie harte und kratzende Reinigungsmittel sind ungeeignet!
Keinesfalls Lösungsmittel verwenden! (Nitro, Terpentin etc.)

Bei starker Verschmutzung empfehlen wir:
1. DIVINOL Hochleistungsfettlöser wie davor beschrieben, gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
2. TS ALPAS von Henkel und CIE AG. Herstellervorschrift beachten, gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
3. SU 20 KLARAT von Lever Industrie. Herstellervorschriften beachten, gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

Vorstehende Reinigungsmittel sind von uns geprüft und bei fachmännischer Anwendung freigeben.
Beschreibung Entnahmen Flachdeckenpaneele:
1. Paneel nach oben drücken
2. Paneel nach vorne schieben
3. Alle anderen Paneele können durch Schrägstellen in der jetzt vorhandenen Öffnung herausgenommen werden.

3 Aerosolabscheider

Alle in den Hauben und Decken eingesetzten Aerosolabscheider aus Chromnickelstahl, (Werkstoff-Nr. 1.4301) können leicht entnommen werden und passen in ihren Außenabmessungen in jede handelsübliche, gewerbliche Spülmaschine.
Stellen Sie sicher, dass eine Kennzeichnung der Aerosolabscheider erfolgt, so dass nach Reinigung die Aerosolabscheider an der bestimmungsgemäßen Stelle eingesetzt werden.
Fettabscheider sind je nach Fettbelastung regelmäßig zu reinigen, jedoch mindestens 1x wöchentlich, sonst besteht erhöhte Brandgefahr.
1. Maschinelle Reinigung
   Die Abscheider können in Geschirrspülmaschinen unter Einsatz von üblichen Geschirrspülmitteln, sofern diese für Edelstahl zugelassen sind, 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 diese nochmals in die Spülmaschine (Herstelleranleitung beachten). Temperaturen ab mind. 60°C. Z.B. Topmat 760 oder Somat, siehe Herstellerangaben.

2. Manuelle Reinigung (oder bei starker Verschmutzung)
   Die Abscheider ca. 20 min bei ca. 45°C in eine Lösung mit Fettlöser einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Anschließend unter fließendem Wasser gut abspülen. Wir empfehlen z. B. DIVINOL Hochleistungsfettlöser, für den Einsatz in Nahrungsmittelverarbeitung.
   Anwendung für DIVINOL-Fettlöser:
   Je nach Verschmutzung 1:10 bis 1:100 mit Wasser verdünnen.
   Wassertemperatur 40-60°C. Die Anwendung kann im Wisch-, Sprüh- oder Tauchverfahren erfolgen.
   DIVINOL eignet sich auch für die Anwendung in HD-Gerät, wobei mit Verdünnungen von 1:100 bis 1:500 gearbeitet wird.
   PH-Wert: im Konzentrat ca. 13,5. Inhalt: 1 Liter
   DIVINOL Reinigungsmittel kann über den Fachhandel bezogen werden.
   Alternativ wäre auch TRIOMAT Hochleistungsfettlöser, für den Einsatz in Nahrungsmittelverarbeitung geeignet.
   TRIOMAT Reinigungsmittel kann über die Firma Eggl oder den Fachhandel bezogen werden.
   Bei beiden empfohlenen Mitteln sind die Herstellerangaben zu beachten!
3. Entnehmen der Fettabscheider
   Fettabscheider nur an den Griffen entnehmen, nicht in die Lamellen greifen

4 Blindbleche

Wir empfehlen eine Reinigung der Blindbleche 2-mal jährlich, je nach Fettbelag in geringeren Intervallen. Die Blindbleche können in Geschirrspülmaschinen unter Einsatz von üblichen Geschirrspülmitteln, sofern diese für Edelstahl zugelassen sind, gereinigt werden.
Stellen Sie sicher, dass eine Kennzeichnung der Blindbleche erfolgt, so dass nach Reinigung die Blindbleche an der bestimmungsgemäßen Stelle eingesetzt werden.

5 Dunstabzugshaube

1. Die Innenflächen sollten täglich mit fettlösenden verdünnten Reinigern (je nach Verschmutzungsgrad – stark oder leicht) abgewischt werden und anschließend mit klarem Wasser nachgewischt werden.
2. Die Reinigung erfolgt mit einem Lappen oder mit einer weichen Bürste/einem weichen Schwamm unter Zugabe von synthetischen Reinigungsmitteln (z. B. TRIOMAT Hochleistungsfettlöser, für Einsatz in Nahrungsverarbeitung geeignet).
   Stark alkalische sowie aggressiv wirkende Mittel sowie harte und kratzende Reinigungsmittel sind ungeeignet.
3. Die Pflege ist mit einem Edelstahl-Pflegespray z. B. der Firma Würth durchzuführen. Auf die trockene Fläche aufsprühen, mit weichem Tuch polieren und gründlich abwischen. Edelstahl-Pflegespray kann über uns oder über den Fachhandel bezogen werden. Bei Anwendung sind die Herstellerangaben zu beachten!

Obengenannte Reinigungsmittel sind von uns geprüft und bei fachmännischer Anwendung freigegeben.

6 Kondensatsammelrinne

Die Sammelrinne ist je nach Kondensatenfall in Abständen von ca. 1 bis 2 Monaten zu reinigen. Hierzu das noch warme Wasser-Fettgemisch durch einfaches öffnen des Ablasshahns abfließen lassen. Ist der Rückstand zu dickflüssig, kann dieser durch Zugabe von fettlösenden Spülmittel, das in heißem Wasser (ca. 40°C) verdünnt wird, flüssiger gemacht werden. Es empfiehlt sich, diesen Vorgang direkt nach dem Kochbetrieb durchzuführen, da der Rückstand durch die Wärme dünnflüssiger ist.

7 Beleuchtung

Die Beleuchtungselemente der Firma Eggl GmbH sind spritzwassergeschützt (Schutzart IP54 – 65) und können ohne Gefährdung mit einem mit fettlösenden Reinigungsmittel getränkten Putzlappen abgewischt werden.
Wir empfehlen eine Reinigung, sobald ein Anlaufen des Glases und damit eine Verschlechterung der Lichtausbeute sichtbar ist.

8 Abluftgebläseeinsatz

Um eine lange Lebensdauer eines Lüfters zu gewährleisten ist eine regelmäßige Reinigung, je nach Verschmutzungsgrad, von ca. 3 bis 6 Monaten erforderlich.
Dies sollte von einer professionellen Reinigungsfirma übernommen werden.

Bei unregelmäßiger Reinigung werden die Lüfterlamellen mit zu viel Fettpartikel verschmutzt und somit entsteht eine Unwucht im Lüfter, der das Lüfterlager defekt werden lässt.

9 Allgemeine Hinweise

„Edelstahl Rostfrei“ ist prinzipiell eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Diese Stähle enthalten einen Chromgehalt von mind. 10,5 % sowie in vielen Fällen weitere Bestandteile wie Nickel und Molybdän. Die Oberfläche dieses Materials ist glatt und porenfrei. Es entspricht den hygienischen und mikrobiologischen Vorgaben.

Die Korrosionsbeständigkeit von nichtrostenden Stählen beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbstständig behoben werden.

Reduzierendwirkende (sauerstoffverbrauchende) Angriffsmittel wie salz- und schwelsäurehaltige Stoffe, Chloride und Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenzen, Würztabletten, Kochsalzlösungen etc. können in Abhängigkeit von der Konzentration und Temperatur zu einer chemischen Schädigung oder Störung der Passivschicht und somit zur Rostbildung führen. Ferner kann eine Schädigung des Edelstahls durch Fremdrost (von anderen Bauteilen, Werkzeugen, Flug Rost bzw. Schleifstaub oder eisenhaltiges Wasser) eintreten Oberflächenerscheinungen, die rostähnliche Ablagerungen entsprechen, können flächig oder auch punktuell bzw. nestförmig auftreten.

Erfahrungsgemäß können flächige, rostähnliche Ablagerungen durch eine nicht ordnungsgemäße Reinigungspraxis entstehen (Verwendung von salzsäurehaltigen Reinigern oder Stahlwolle, zu hoch dosierten hochalkalischen Reinigungsmitteln)

Unsere anwendungstechnischen Empfehlungen in Wort und Schrift, die wir zur Unterstützung des Nutzers auf Grund unserer Erfahrung nach bestem Wissen entsprechend dem derzeitigen Stand der Technik geben, sind unverbindlich und begründen kein vertragliches Verhältnis sowie keine Nebenverpflichtungen aus dem Kaufvertrag. Sie entbinden den Nutzer/Käufer nicht davon, unsere Produkte hinsichtlich auf Reinigung und Pflege in eigener Verantwortung selbst zu prüfen.

ACHTUNG:
Versichern Sie sich vor Beginn der Reinigung und Pflege über die Werkstoffe und Materialien der einzelnen Bauteile.

ACHTUNG:
Keine Dampfstrahlgeräte oder Hochdruckreiniger verwenden.

9.1 Reinigungsmittel für Edelstahl

Die Oberfläche von nichtrostendem Stahl ist immer sauber zu halten.

Edelstahlteile sollten grundsätzlich nicht mit sauren, sondern nur mit basischen Reinigungsmitteln, die Anteile von säurefreien Öl enthalten, behandelt werden.

Inhaltsstoffe nach Angaben des Herstellers gemäß EG-Empfehlung:

- Unter 5 % nichtionische Tenside
- Über 30 % aliphatische Kohlenwasserstoffe

Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten durch regelmäßiges Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.

Teile aus nichtrostendem Stahl dürfen nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Salzen, Gewürzen etc. in Berührung kommen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden können, fördern die Korrosion. Kontaktflächen sind sofort mit frischem Wasser nachzuspülen und trocken zu reiben. Frische Roststellen können mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigt werden. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 bis 5 %iger Oxalsäure-Lösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure zu empfehlen. Diese Behandlung darf aus Sicherheitsgründen nur von technisch geschultem Personal, unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften, durchgeführt werden.

ACHTUNG:
Bei Bauteilen in Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, AISI 304 (Chromnickelstahl, V2A) - nach jeder Reinigung muss eine Behandlung mit einem ölhaltigen Pflegemittel erfolgen, ansonsten besteht die Gefahr von Korrosion. Es ist bei der Reinigung von Edelstahlkomponenten in der Spülmaschine zu beachten, dass die Dosierung des Spülmittels (hochalkalisch) nicht zu hoch eingestellt werden darf. Dies könnte zu Verfärbungen an den Edelstahlkomponenten führen. Aus diesem Grund bitte unbedingt auf die Einstellung achten.

Sie können die Edelstahlkomponenten jedoch auch manuell reinigen um eventuelle Beschädigungen zu vermeiden: Bei manueller Reinigung sollten die Filter ca. 10 Minuten in heißes Wasser mit fettlösenden Reinigungsmittel eingelegt und danach mit einer weichen Bürste gereinigt werden. Vermeiden Sie unbedingt harte oder scharfe Gegenstände um die Kondensat Abscheider zu beschädigen.

Generell sollten alle Oberflächen aus Chromnickelstahl (CNS) sowie verchromte Metalle nach der Reinigung mit einem Pflegemittel behandelt werden.

Dies vermindert durch einen Schutzfilm das Anhaften von Schmutz, Fingerabdrücke und korrosionsfördernde Substanzen.

Das Pflegemittel füllt die Feinporen und erleichtert somit die zukünftige Reinigung. Die Oberfläche erhält einen gleichmäßigen, gepflegten Glanz.

Bitte verwenden Sie für sämtliche Reinigungstätigkeiten die von uns empfohlenen Winterhalter Reinigungs- und Pflegemittel.
Herstellerempfehlung beachten!

Universalfettlöser C122 Firma Winterhalter	Handspülmittel C111 Firma Winterhalter	Edelstahlpflege C161 Firma Winterhalter

9.2 Reinigungsmittel für Aluminium

a) eloxiert

Auf anodisch oxidiertem Aluminium (eloxiert) dürfen keine Reinigungsmittel zur Anwendung gelangen, die die Oxidschicht chemisch angreifen.
Schichtbeschädigend wirken Fluoride, Chloride und Sulfate. Die Reinigungsmittel müssen im chemischen neutralen Bereich Ph 5-8 liegen.

b) pulverbeschichtet

Auf pulverbeschichtetem Aluminium sollte reines Wasser mit geringen Zusätzen von neutralen oder schwach alkalischen Waschmitteln verwendet werden. Keine organischen Lösungsmittel, die Ester, Ketone, Alkohole, Aromaten, Glykoläther oder halogenierte Kohlenwasserstoffe usw. enthalten anwenden.
Die Deckenelemente dürfen bei der Reinigung nur im kalten Zustand (max. 25°C) sein.
Die Reinigungsmittel dürfen max. mit 35°C verwendet werden. Die Entfernung von fettigen, öligen oder rußigen Substanzen kann mit aromatenfreien Benzinkohlenwasserstoffen erfolgen. Rückstände von Klebebänder können ebenfalls entfernt werden.

Allgemeine Pflegehinweise für Aluminiumprodukte

Aluminiumteile sollten immer sehr gründlich entfettet werden, da Öl und Fett sehr gut auf Aluminium haftet. Bei der Reinigung sind immer Handschuhe zu tragen und es ist zu vermeiden, Fingerabdrücke auf der Oberfläche zu hinterlassen.

Staub, Flecken und leichte Verschmutzungen können mit lauwarmen Wasser entfernt werden. Hartnäckige Schmutzstellen wie Gips- und Zementreste lassen sich mit herkömmlichen Reinigungsmitteln lösen. Vermeiden Sie unbedingt eine trockene Reinigung – es entstehen Kratzer auf der Oberfläche!
Für Eloxaloberflächen wird die Verwendung eines Eloxalreinigers empfohlen.

Empfohlene Produkte
WEICON Metal-Fluid ist ein Pflege- und Reinigungsmittel für Matte und polierte Oberflächen im Innenbereich und hat eine NSF-Zulassung.

Metal-fluid pflegt, schützt und reinigt Metalloberflächen. Geätzte und gedruckte Beschriftungen sowie Kunststoffoberflächen und Gummidichtungen werden nicht abgelöst.

9.3 Reinigungsmittel für Glas

Für die Reinigung der Glasplatten empfehlen wir handelsübliche Glasreinigungsmittel mit hohem Schmutzlösevermögen.

9.4 Erstreinigung

Nach der Montage der Küchenlüftungsdecken und -hauben ist eine Erstreinigung (Baureinigung) durchzuführen, damit der Bauschmutz gründlich entfernt wird.
Schutzschichten aus Papier und Folien bzw. Rückstände von Haftklebern müssen vollständig entfernt werden, da sie zu Korrosion führen können. Farbspritzer werden mit geeigneten organischen Lösemitteln bzw. Lösemittelreinigern entfernt. Kalk- oder Zementspritzer sollten – möglichst vor dem Erhärten – mit einem Gummischaber, Holzspan oder ähnlichen abgeschabt werden.
Keinesfalls dürfen Werkzeuge aus normalem Stahl (Spachtel, Stahlwolle) verwendet werden, da diese zu Fremdkorrosion führen können.
Reste von Kalk und Zement lassen sich mit einem sauren Reiniger (unbedingt salzsäurefrei) entfernen.
Die Glasscheibe mit herkömmlichen Glasreiniger behandeln.
Teile aus Aluminium eloxiert oder Aluminium pulverbeschichtet mit neutralreinigerhaltigem Wasser unter Verwendung eines weichen Schwamms oder Tuchs abwischen.

10 Hinweise zur Einstellung der Luftmengenschieber siehe Installationsanleitung!

Unterlagen und Informationen