

Cechą szczególną wentylatora jest zastosowanie silnika EC (elektronicznie komutowany). Dzięki odseparowaniu modułu silnika od medium i wykorzystaniu specjalnego modułu chłodzenia, układ elektroniki jest w stanie funkcjonować nawet przy wysokiej temperaturze przetłaczanego powietrza.

Elastyczne uszczelki i odpowiednia konstrukcja pozwalają osiągnąć najwyższą klasę szczelności obudowy L1 (wg. EN 1886). Obudowa została zaprojektowana tak, aby ułatwić odprowadzanie skroplin z wnętrza wentylatora poprzez odpływ drenażowy 3/4" (pod warunkiem instalacji wentylatora wylotem w górę, ponadto instalacja powinna być wyposażona w stosowne filtry / łapacze tłuszczu). W komplecie dostarczane są gumowe wibroizolatory oraz szyny wspornikowe ułatwiające montaż na konsoli wsporczej.

wirnik

Wirnik nowej generacji wyważony dynamicznie w klasie G2,5, typu B z łopatkami pochylonymi do tyłu, wykonany z blachy stalowej malowanej proszkowo. Kształt łopatek ogranicza osadzanie się tłuszczu i zanieczyszczeń co pozwala utrzymać najwyższe parametry pracy przez cały okres użytkowania wentylatora.

napęd i sterowanie

Wyposażone w jednofazowe silniki elektronicznie komutowane EC. Moduł silnika zlokalizowany całkowicie poza strumieniem przepływającego powietrza. Zasilanie 230~1 stopień ochrony silnika. Silniki posiadają wbudowane zabezpieczenia termiczne. Sterowanie odbywa się za pomocą wbudowanego regulatora obrotów do którego można zastosować opcjonalny potencjometr 10 kΩ lub zewnętrznego sterownika

maksymalna temperatura pracy

temperatura otoczenia: 40 ÷ 80°C - w zależności od wybranego modelu
temperatura przetłaczanego medium: 120°C.

zastosowanie

Efektywny odciąg oparów z kuchni przemysłowych w obiektach gastronomicznych. Możliwość zastosowania we wszelkich instalacjach odciągowych do przetłaczania powietrza o podwyższonej temperaturze.

Akcesoria



GS
wyłącznik serwisowy
str. nr 548



MTP 10/MTV-010
potencjometr
str. nr 529



WKS
konsola wsporcza
str. nr 288



WSH EC
osłona silnika

konstrukcja

Wentylator promieniowy przeznaczony głównie do stosowania w wyciągach kuchennych. Obudowa wykonana z galwanizowanej blachy stalowej, izolowana termicznie i akustycznie wełną mineralną o grubości 40 mm, posiada łatwo otwierane drzwi inspekcyjne, na których zamontowany jest układ silnik-wirnik oraz układ elektroniki. Zastosowanie uchylnej obudowy pozwala na łatwe czyszczenie wnętrza wentylatora.

TECHNOLOGIA EC



Wentylatory COOKVENT EC wyposażone zostały w nowoczesne silniki komutowane elektronicznie EC. Ich zaletą jest łatwa i płynna regulacja prędkości obrotowej w pełnym zakresie pracy.

SKUTECZNOŚĆ, WYGODA I HIGIENA



Urządzenie jest wyposażone w wirnik niewrażliwy na osadzanie się tłuszczu a także silnik EC zlokalizowany poza strumieniem przetłaczanego powietrza. Całość znajduje się na uchylnej obudowie co wraz z drenażem w dolnej części wentylatora znacznie ułatwia jego konserwację.

120°C

Wysoko-temperaturowy

Wentylator przystosowany do wyciągu medium o temperaturze do 120°C w warunkach pracy ciągłej. Dzięki zlokalizowaniu silnika poza strumieniem powietrza wentylator jest niewrażliwy na wysoką temperaturę medium.

tablica doboru akcesoriów dla danego wentylatora COOKVENT

Typ COOKVENT EC	315/4000 EC	355/4800 EC	355 6200 EC
Wyłącznik serwisowy	GS 03	GS 03	GS 03
Potencjometr	MTP 10 / MTV-010	MTP 10 / MTV-010	MTP 10 / MTV-010
konsola wsporcza	WKS 07	WKS 07	WKS 07
Osłona silnika	WSH EC 01	WSH EC 02	WSH EC 03

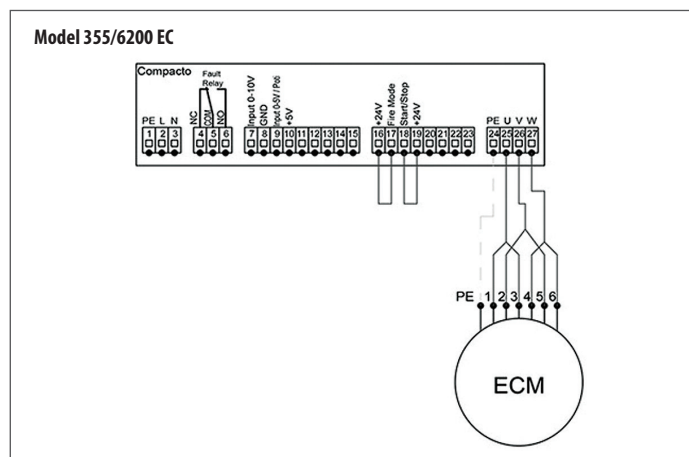
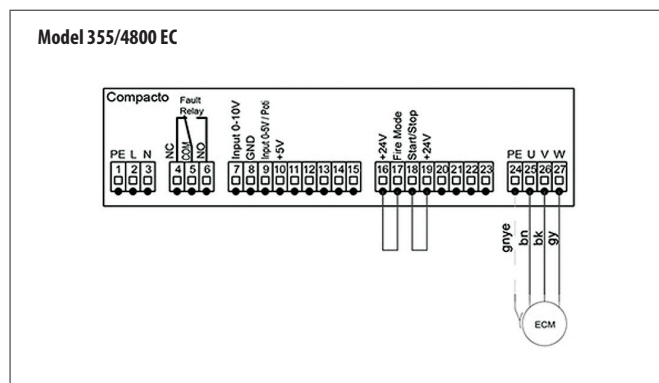
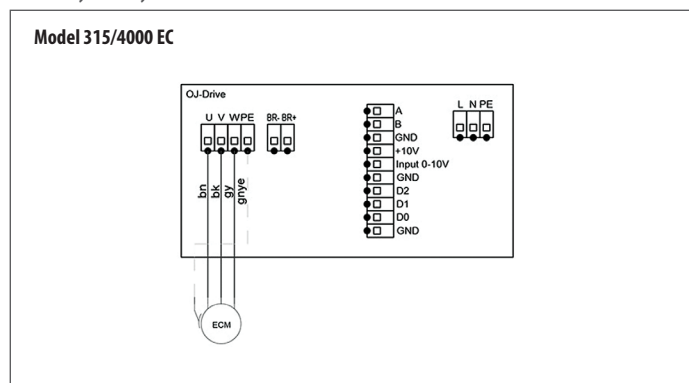
dane techniczne

Typ	V _{max} [m ³ /h]	Δp _{max} [Pa]	P _{max} [W]	U [V]	I _{max} [A]	RPM _{max} [1/min]	t _{max} ¹⁾ [°C]	L _{WA} [dB(A)]	L _{PA} ²⁾ [dB(A)]	m [kg]	nr katalogowy
COOKVENT 315/4000 EC	4090	1380	1246	230,1~ / 0-10	5,7	3440	50	77	54	38,1	13607400
COOKVENT 355/4800 EC	4885	1350	1385	230,1~ / 0-10	6,3	3050	45	74	51	49	13963800
COOKVENT 355/6200 EC	6245	1050	1342	230,1~ / 0-10	6,1	2060	45	74	51	64	13971700

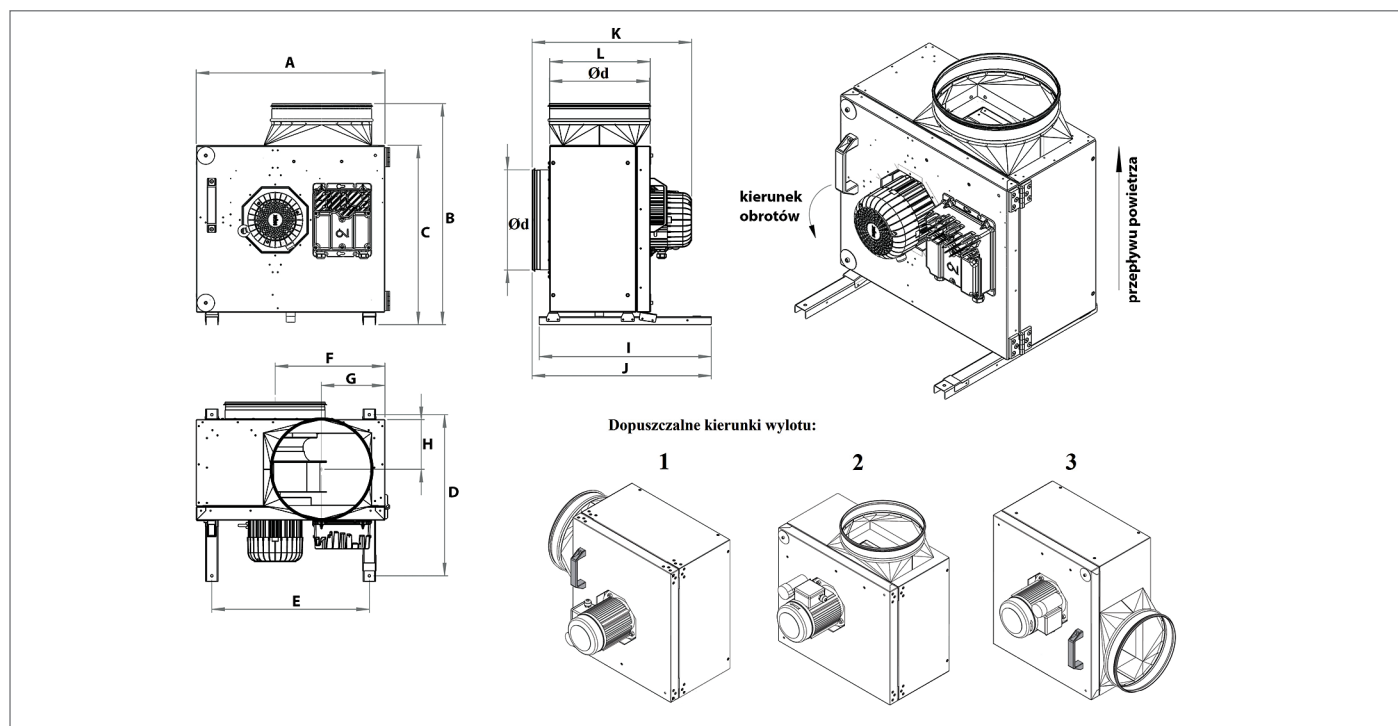
¹⁾ maksymalna temperatura otoczenia przy stosowaniu regulacji

²⁾ poziom ciśnienia akustycznego w odległości 4m od obudowy (pole swobodne)

schematy elektryczne

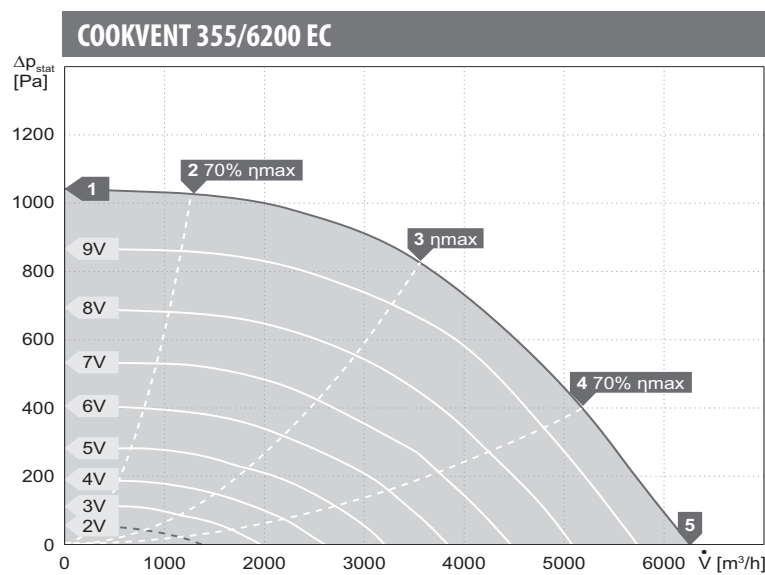
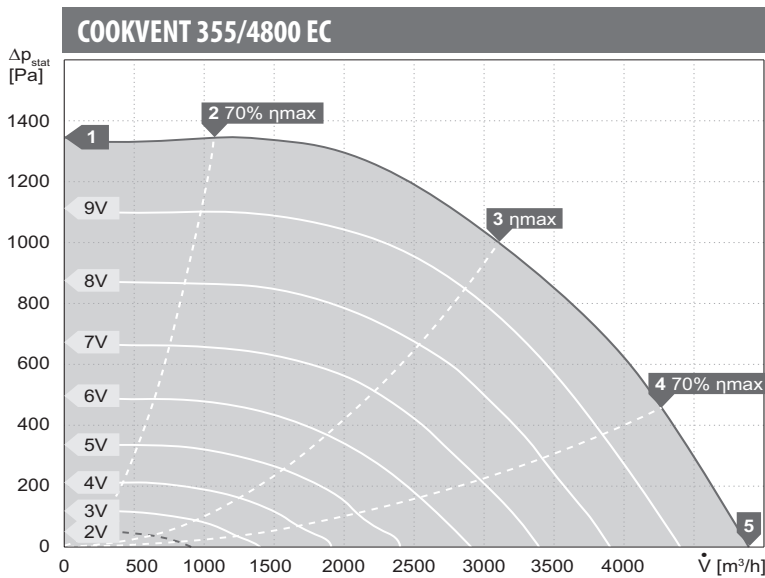
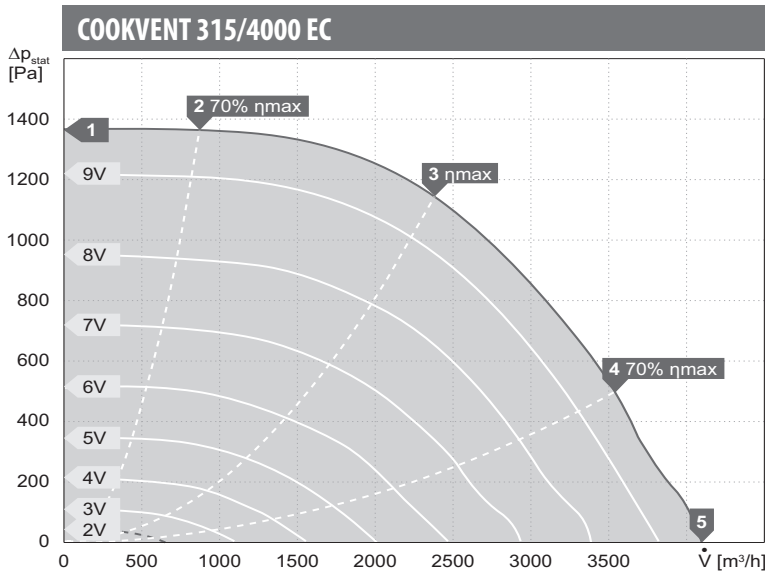


wymiary



Typ	A [mm]	B [mm]	C [mm]	Ød [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]	G [mm]	H [mm]	I [mm]	J [mm]	K [mm]	L [mm]
COOKVENT 315/4000 EC	592	692	561	505	494	344	200	156	540	562	500	315	265
COOKVENT 355/4800 EC	700	790	663	555	602	405	218	181	590	612	550	365	315
COOKVENT 355/6200 EC	832	916	789	555	734	477	220	181	590	612	575	365	436

charakterystyki pracy



wartości mocy akustycznej L_{WA} [dB(A)]
dla poszczególnych częstotliwości pasm oktaowych [Hz]

Pkt. Pracy	Częstotliwości pasm oktaowych [Hz]								
	tot	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
L_{WA} wlot [dB(A)]									
2	87	56	75	79	84	79	77	74	69
3	88	47	66	71	86	80	78	75	70
4	91	47	66	75	89	83	81	78	73
5	93	51	67	78	90	85	83	80	75
L_{WA} wylot [dB(A)]									
2	90	59	75	85	84	80	81	77	72
3	88	47	64	75	83	81	82	78	72
4	91	49	64	79	85	84	85	81	75
5	93	53	68	82	87	86	86	83	78
L_{WA} od obudowy [dB(A)]									
2	78	56	71	71	68	71	72	67	61
3	77	53	63	68	70	71	72	67	60
4	78	55	66	69	71	71	72	67	60
5	78	57	66	70	72	72	72	68	61

Pkt. Pracy	Częstotliwości pasm oktaowych [Hz]								
	tot	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
L_{WA} wlot [dB(A)]									
2	86	57	70	81	83	77	75	72	66
3	85	54	59	82	80	76	75	72	67
4	91	53	65	85	88	81	79	76	70
5	92	54	68	85	89	83	81	79	74
L_{WA} wylot [dB(A)]									
2	88	60	71	83	80	81	81	76	70
3	85	54	61	79	77	79	79	74	69
4	89	51	62	80	81	84	83	78	73
5	91	55	66	83	84	85	85	81	77
L_{WA} od obudowy [dB(A)]									
2	77	59	68	70	67	68	69	64	59
3	74	54	62	68	67	67	68	63	57
4	76	57	67	70	71	68	69	63	56
5	78	60	67	72	73	68	69	64	57

Pkt. Pracy	Częstotliwości pasm oktaowych [Hz]								
	tot	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
L_{WA} wlot [dB(A)]									
2	82	56	71	76	76	74	71	69	62
3	81	45	63	76	75	74	72	71	65
4	86	47	65	81	79	78	76	75	68
5	88	51	69	84	82	81	79	78	71
L_{WA} wylot [dB(A)]									
2	84	56	70	78	75	78	77	73	65
3	83	52	64	77	75	77	76	73	66
4	86	48	63	81	78	80	79	76	68
5	89	53	66	84	80	83	82	79	70
L_{WA} od obudowy [dB(A)]									
2	74	58	68	72	58	61	61	56	54
3	74	54	63	73	58	60	60	55	52
4	77	58	68	76	62	60	59	54	48
5	78	61	68	77	64	60	59	56	50