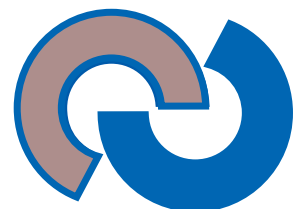


EXTRACTOMAT®

**Das ebene Ganzflächen-Lüftungssystem
mit Schwerpunktabsaugung
und vollautomatischer Selbstreinigung**



**Das ausgereifte System
mit dem technischen Vorsprung**



BESCHREIBUNG des Systems

EXTRACTOMAT®



System-Beschreibung

Das patentierte **EXTRACTOMAT®** System ist eine deckenebene Ganzflächen-Lüftung mit Schwerpunkt-Absaugung und automatischer Reinigung zur Erfassung und Abscheidung verunreinigter Abluft.

Frischlufte wird gleichmäßig und zugfrei über die gesamte Deckenfläche zugeführt.

Über den gesamten Küchenbereich spannt sich eine ebene Metallkassettendecke mit bündig eingebauten Extractoren, Zuluftgittern und Einbauleuchten.

Das **EXTRACTOMAT®** System entspricht den Normen lufttechnischer Anlagen für Küchen.

Abluffführung

Die Extractoren werden über Küchengeräte bei denen sich Wärme und Dampf entwickelt, in die Decke eingebaut. Hierbei wird die Abluftmenge und die Größe der Extractoren auf die installierten Küchengeräte abgestimmt. Die Luftmengen werden nach ÖNORM- bzw. VDI-Richtlinien berechnet.

Die mit Fettpartikel und Wasserdampf verunreinigte Luft wird über die Einströmdüse des Extractors abgesaugt. Infolge Umlenkung, Kontraktion und Expansion des Luftstromes werden die Verunreinigungen in der Fettsammelwanne abgeschieden.

Durch ein direkt angeschlossenes Abluftkanalsystem wird die gereinigte Luft abgeführt. Daraus ergibt sich ein lufttechnisch neutraler Deckenhohlraum. Die Extractorenabscheidebereiche werden automatisch gereinigt. Diese Selbstreinigung erfolgt durch eine periodische Spülung mit warmen Wasser (ca. 55°C), die über eine Zeituhr und Magnetventile gesteuert wird. Das Spülwasser mit den abgeschiedenen Verunreinigungen wird in das Küchenabwasser geleitet.

Zuluftführung

Die Zuluft wird über ein eigenes Kanal-System herangeführt und von der Decke über Lamellengitter (Coanda-Effekt) und Quellluftauslässe zugfrei und gleichmäßig in den gesamten Raum einblasen.

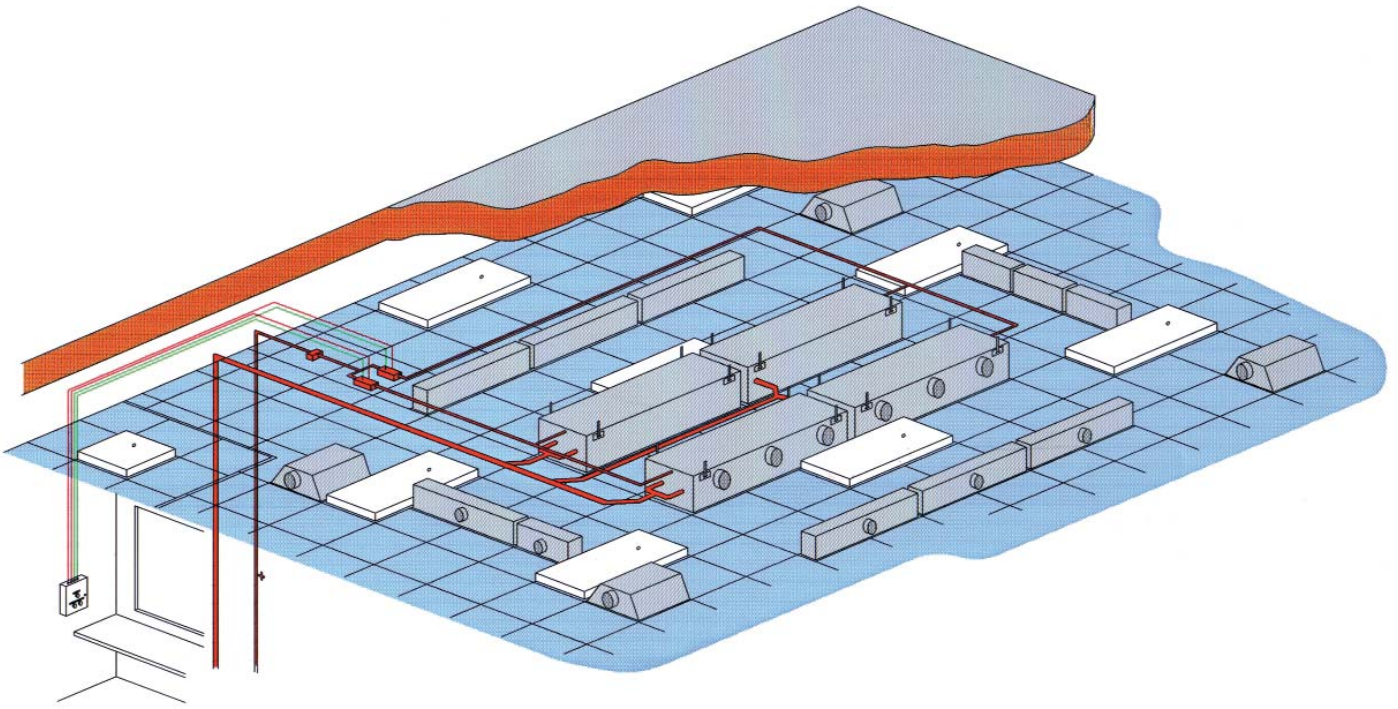
Mit einem Teil der Zuluft wird radial um die Absaugstellen über horizontal gerichtete Deckenluftauslässe ein Deckenluftstrom gebildet, der die aufsteigenden Wrasen erfäßt und den Absaugelementen zuführt. Der größere Teil der Zuluft gelangt über Quellluftauslässe in den Raum um eine wirkungsvolle und zugfreie Durchspülung zu erzielen.

Reinigung

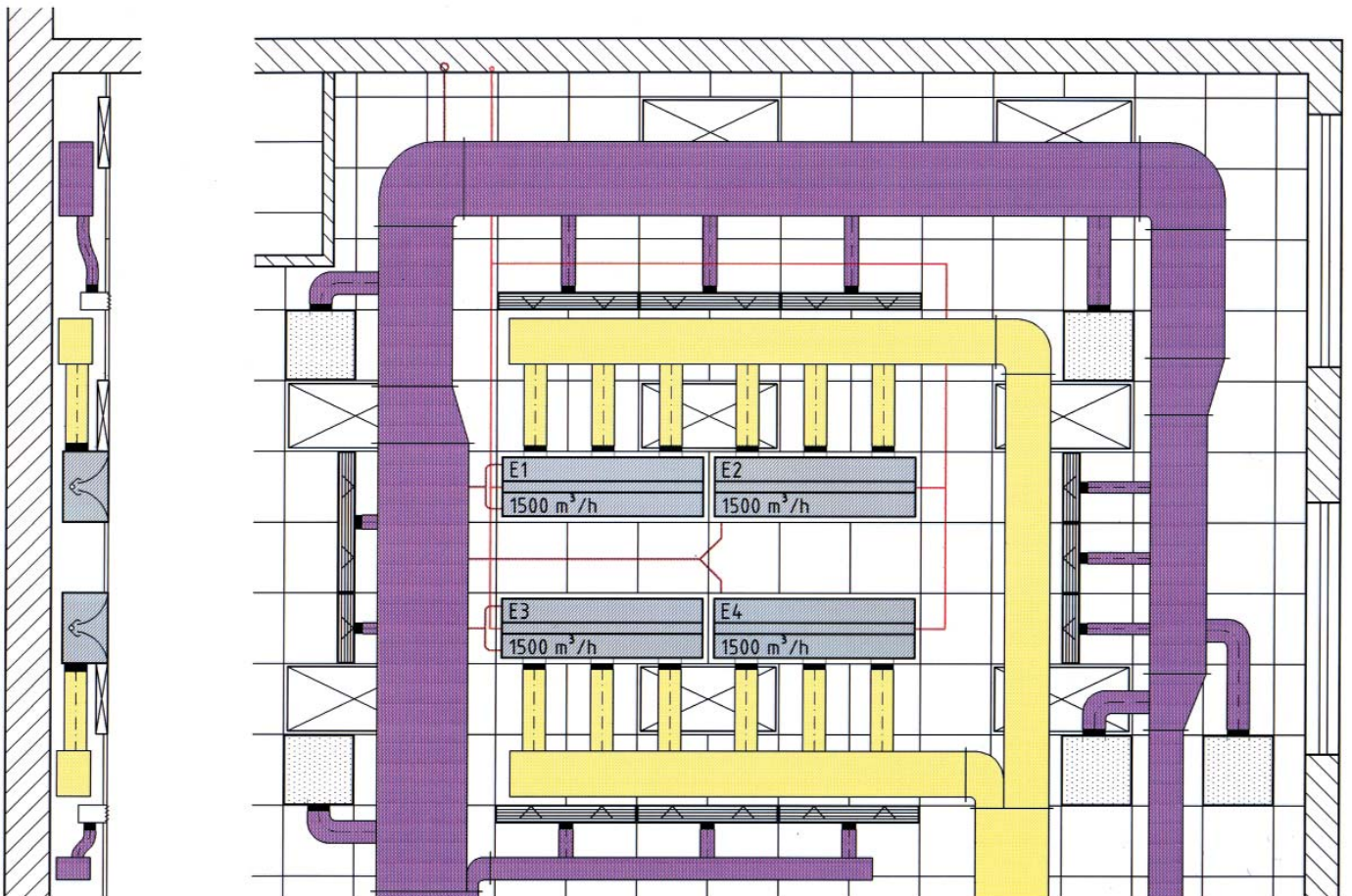
Das **EXTRACTOMAT®** System funktioniert praktisch vollautomatisch. Eine periodische Warmwasser-Spülung reinigt den Abscheidebereich der Extractoren, daher ist keine manuelle Reinigung von Abscheide- oder Filterelementen erforderlich.



DECKENAUFBAU des Systems



Zu- und Abluft werden in Kanälen geführt. Dadurch ist langfristig ein hygienisch einwandfreier Zustand des Deckenhohlraumes gewährleistet und gleichzeitig das Bauwerk geschützt. Die Decke kann durch das Klemmschienensystem an jeder Stelle geöffnet werden.



FUNKTION des Systems

Extractor-Abscheidung

Kernstück des patentierten **EXTRACTOMAT®** Systems sind die Fettabscheider. Sie sind schwerpunktmäßig über den Kochgruppen angeordnet.

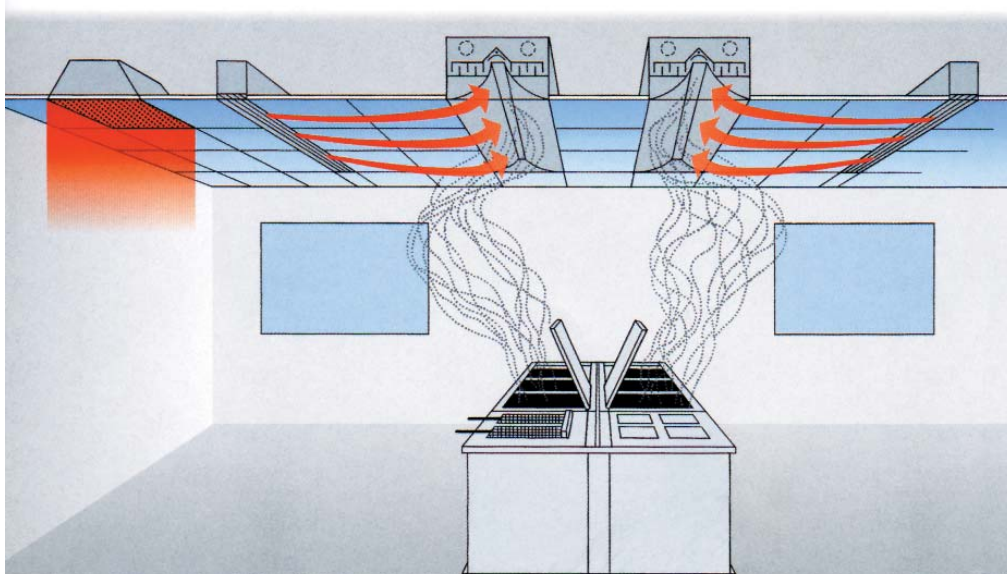
Wie die nebenstehende Skizze zeigt, tritt der mit Zuluft vermischte Fettwrasen über die Einströmdüse in ein speziell entwickeltes Mehrfachlabyrinth ein.

Hier werden durch mehrmalige Luftstromumlenkungen im hochwertigen Fliehkraftabscheider die Fett- und Wasserdampfpartikel, infolge Zentrifugal-, Prall- und Kondensationseffekt ausgeschieden. Die gereinigte Abluft wird über ein geschlossenes Luftkanalsystem abgeführt.

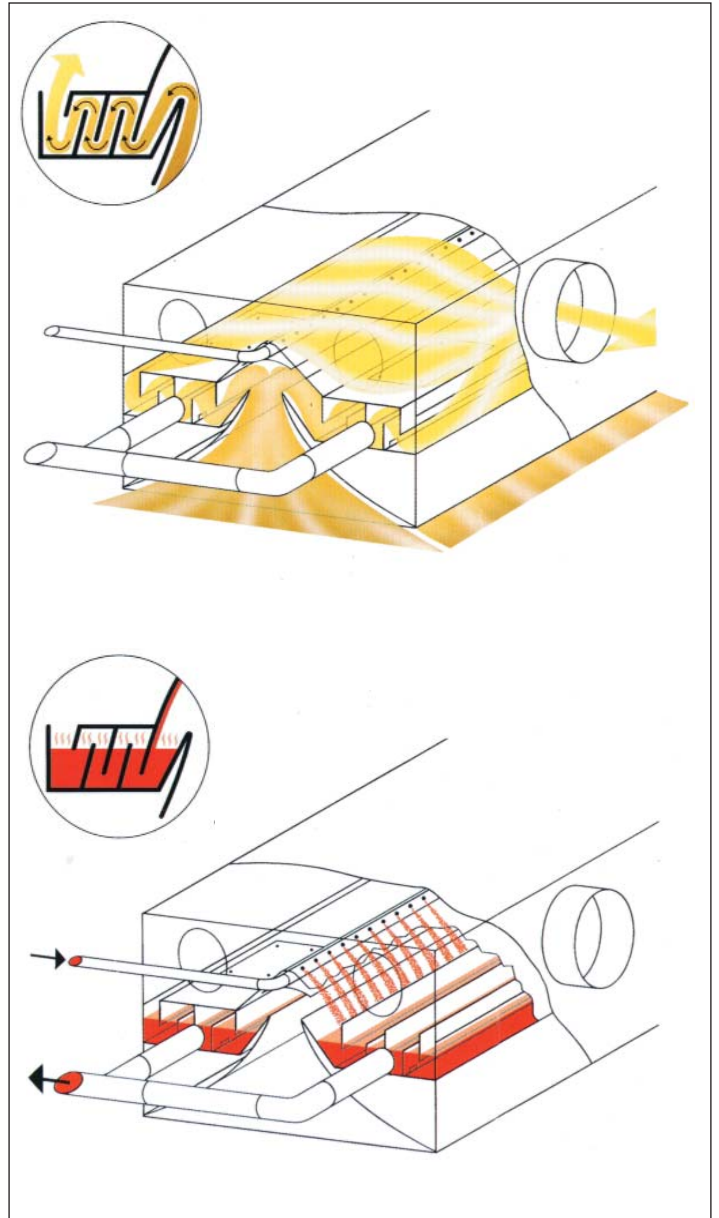
Extractor-Spülung

Das verbleibende dünnflüssige Fettkondensat sammelt sich in den beiden Extractorwannen und wird 1x täglich mit mind. 55°C warmen Wasser über ein Leitungssystem in den bauseits vorhandenen Küchenfettabscheider gespült.

Zu- und Abluftführung



Die Zuluft wird über gerichtete Lamellengitter sowie Quell-Luftauslässe zugfrei in den Raum eingeblasen. Über die gerichteten Lamellengitter wird eine geringe Zuluftmenge laminar (Coanda-Effekt) an der Decke in Richtung der Extractoren ausgeblasen, wodurch ein Beschlagen der Deckenfläche weitgehendst vermieden wird.



VORZÜGE des Systems

Kosten

Geringe Betriebs- und Wartungskosten durch automatische Reinigung. Geringe Betriebs- und Investitionskosten durch direktes Absaugen der aufsteigenden Wrasen unmittelbar über den Kochstellen.

Brandsicherheit

Hohe Brandsicherheit durch tägliche automatische Reinigung des Fettabscheidebereiches im Extractor. Der patentierte Fettabscheider verhindert das Durchschlagen der Flammen in das Abluftkanal-System. Ein unsachgemäßes Entfernen der Fettabscheider ist nicht möglich. Bedingt durch den hohen Wirkungsgrad ist der Einbau von Brandschutzklappen in den Abluftkanälen möglich, dadurch kann eine aufwendige Brandschutzverkleidung der Kanäle entfallen.

Alle Teile des Extractor-Systems sind nicht brennbar nach DIN 4102 und entsprechen den brandschutztechnischen Anforderungen. Keine Fettrückstände im neutralen Zwischendeckenbereich.

Funktionskontrolle

Der Spülvorgang der einzelnen Extractoren wird am Subtableau oder Schaltschrank durch Betriebslampen angezeigt.

Wärmerückgewinnung

Durch den patentierten Fettabscheider werden Wrasen aus der Abluft mit sehr hohem Wirkungsgrad abgeschieden.

Dadurch kann die Abluft ohne aufwendige Filtereinheiten für die Wärmerückgewinnung genutzt werden.

Hygiene

Die raumhygienischen Anforderungen werden durch die glatte Deckenuntersicht und die tägliche Reinigung des Fettabscheidebereiches optimal erfüllt. Keine Geruchsbildung. Einwandfreies, bakteriologisches Verhalten des gesamten Systems.

Beleuchtung

Optimale Ausleuchtung der Arbeitsflächen durch integriertes, blendfreies Beleuchtungssystem mit Opal- oder Prismenglas (innenliegende Prismen).

Die Auslegung erfolgt nach den lichttechnischen Anforderungen.

Formschöne Ausführung

Die ebene Lüftungskassettendecke in Modulbauweise ist formschön, erlaubt freie Sicht im gesamten Raum und kann jedem Baukörper angepaßt werden. Die Extractomat-Decke unterscheidet sich durch ihre glatte Untersicht bereits rein äußerlich von den üblichen Systemen. Die Kassettendecke ist lieferbar in Alu pulverbeschichtet in allen RAL-Farben, oder natur bzw. farbig eloxiert und Chromnickelstahl geschliffen.



ANWENDUNG des System

- **Krankenhäuser**
- **Sanatorien**
- **Altenwohnheime**
- **Universitäten**
- **Schulen**
- **Kantinen**
- **Gastronomie**
- **Lebensmittelherstellung**
- **Catering**



Das **EXTRACTOMAT**[®] System ist konstruktiv ausgereift, funktionssicher und hat sich in zahlreichen Anlagen im In- und Ausland bewährt. Nutzen Sie unsere Erfahrung. Wir beraten und erarbeiten projektbezogene Lösungsvorschläge. Lieferung und Ausführung im In- und Ausland.

Ihre Vertretung

Luft- und Wärmetechnik

Ges.m.b.H.



Projektierung und Ausführung

A-5020 Salzburg · Willibald-Hauthaler-Straße 23

Tel 0043(0)662/848375 · Fax 0043(0)662/840108

e-mail: office@lwt-salzburg.at

Internet: <http://www.lwt-salzburg.at>