

EXTRACTOMAT[®]

Die ebene Küchenlüftungsdecke
mit Schwerpunktabsaugung
und vollautomatischer Selbstreinigung.



LUFT- & WÄRMETECHNIK
Salzburg Ges.m.b.H. | Projektierung & Ausführung



SYSTEM-BESCHREIBUNG

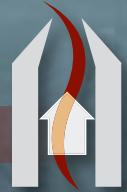


Das patentierte **EXTRACTOMAT®**-System ist eine deckenebene Ganzflächenlüftung mit Schwerpunktabsaugung und automatischer Reinigung zur Erfassung und Abscheidung verunreinigter Abluft. Frischluft wird gleichmäßig und zugfrei über die gesamte Deckenfläche zugeführt.

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.

ABLUFFTÜHRUNG (GESCHLOSSENES SYSTEM)



Die Extractoren sind über den thermischen Küchengeräte positioniert. Hierbei werden die Abluftmenge und die Größe der Extractoren auf die installierten Küchengeräte abgestimmt. Die Luftmengen werden nach ÖNORM, DIN EN16282- bzw. VDI-Richtlinien berechnet.

Die mit Fettpartikel und Wasserdampf verunreinigte Luft wird über die Einströmdüse des Extractors abgesaugt. Infolge Umlenkung, Kontraktion und Expansion des Luftstroms 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 Abscheidebereiche der Extractoren werden automatisch gereinigt. Diese Selbstreinigung erfolgt durch eine periodische Spülung mit warmen Wasser (ca. 55°C). Das Spülwasser mit den abgeschiedenen Verunreinigungen wird in das Küchenabwasser geleitet.

ZULUFTÜHRUNG



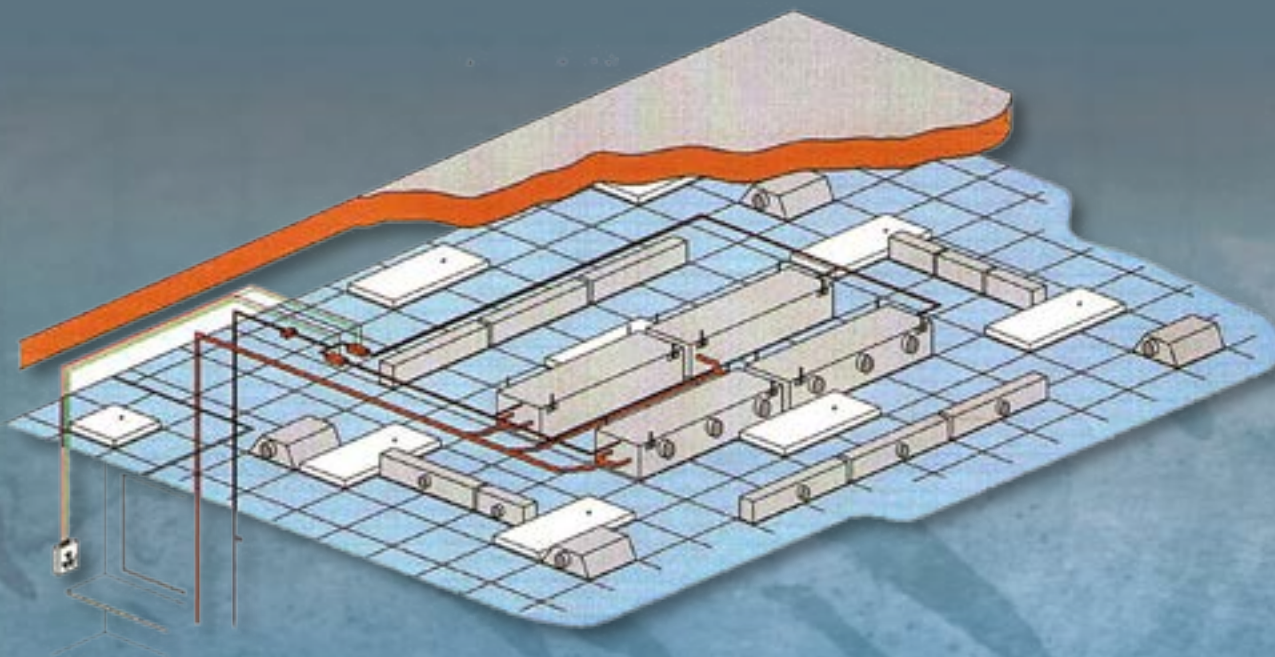
Die Zuluft wird über ein eigenes Kanalsystem herangeführt und von der Decke über Lamellengitter (Coanda-Effekt) und Quellluftauslässe zugfrei und gleichmäßig in den gesamten Raum eingebracht. Mit einem Teil der Zuluft wird radial um die Absaugstellen über horizontal gerichtete Deckenluftauslässe ein Deckenluftstrom gebildet. Welcher die aufsteigenden Wrasen erfasst 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 vollautomatisch. Eine periodische Warmwasserspülung reinigt den Abscheidebereich der Extractoren. Daher ist keine manuelle Reinigung von Abscheide- oder Filterelementen erforderlich.

DECKENAUFBAU DES SYSTEMS

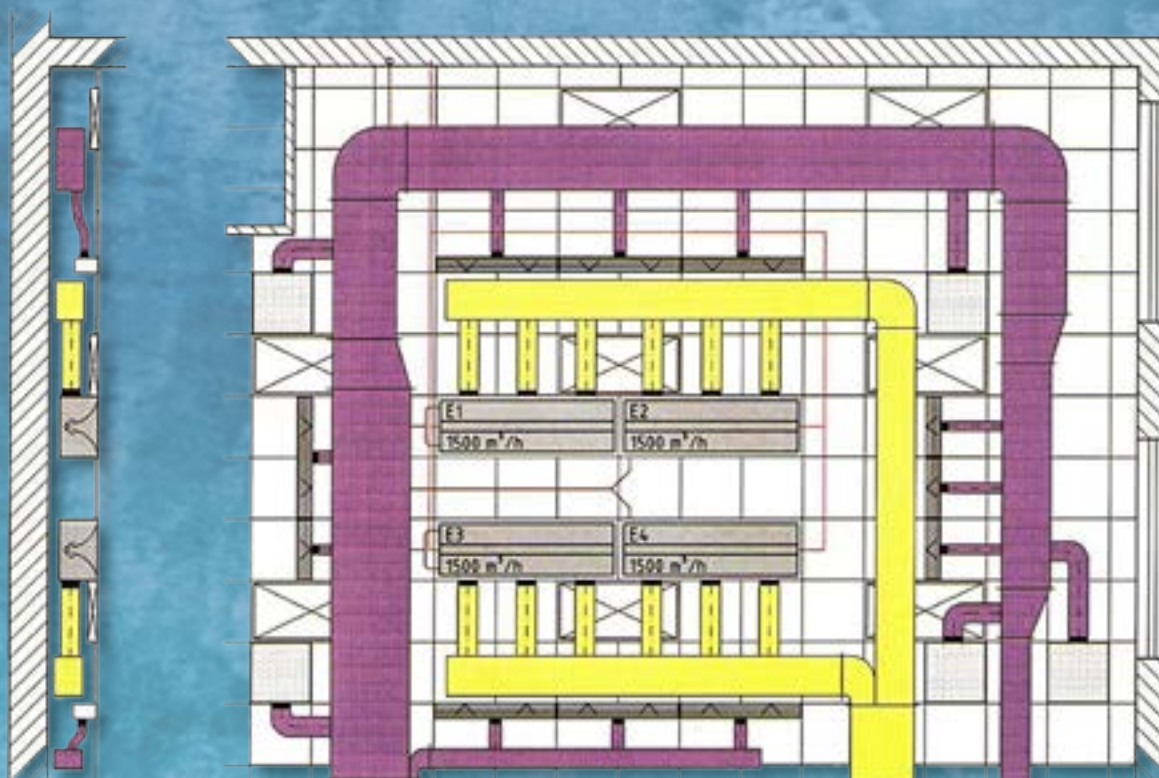


Geschlossenes Luftsystem

Zu- und Abluft werden in Kanälen geführt. Dadurch ist langfristig ein hygienisch einwandfreier Zustand des Deckenhohlraumes gewährleistet und gleichzeitig das Bauwerk geschützt.

Revisionierbare Decke

Die Decke kann durch das Klemmschienensystem an jeder Stelle geöffnet werden.



FUNKTION DES SYSTEMS

87-92% Abscheidung über das gesamte Aerosolspektrum - TÜV geprüft.

EXTRACTOR-ABSCHIEDUNG

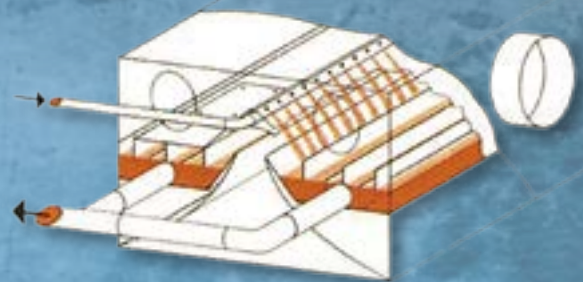
Kernstück des patentierten **EXTRACTOMAT**®-Systems sind die Fettabscheider. Sie sind schwerpunktmäßig über den Kochgruppen angeordnet. Fettwrasen werden über die Einströmdüse in ein speziell entwickeltes Mehrfachlabyrinth (4-fach Umleitung) geführt. Hier werden durch mehrmalige Luftstromumlenkungen im hochwertigen Fliehkraftabscheider die Fett- und Wasserdampfpartikel infolge Zentrifugal-, Prall- und Kondensationseffekt ausgeschieden. Die gereinigte Abluft wird über ein geschlossenes Luftkanalsystem abgeführt.



Bis zu 50% mehr Abscheidung im Vergleich zu konventionellen Hochleistungsabscheidern.

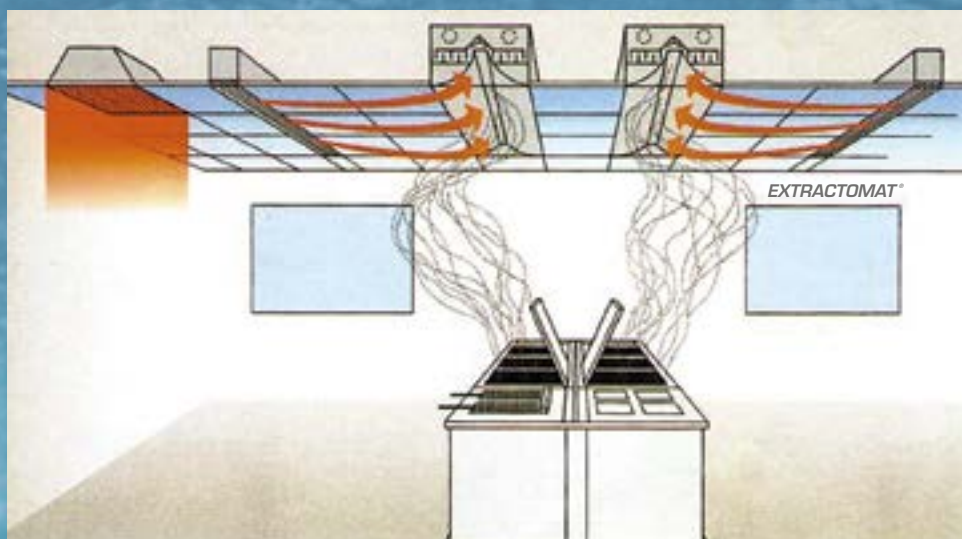
EXTRACTOR-SPÜLUNG

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



ZU- UND ABLUFTFÜHRUNG

Die Zuluft wird über gerichtete Lamellengitter sowie Quellluftauslässe zugfrei in den Raum eingebracht. Über die gerichteten Lamellengitter wird eine geringe Zuluftmenge laminar (Coanda-Effekt) an der Decke in Richtung der Extractoren geführt.





VORZÜGE DES SYSTEMS

KOSTEN



Minimale 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 Fettabscheidebereichs im Extractor. Der patentierte Fettabscheider verhindert das Durchschlagen der Flammen in das Abluftkanalsystem. Ein unsachgemäßes Entfernen der Fettabscheider ist nicht möglich. **Flammdurchschlagsicher** nach DIN 18869-5 TÜV-Zertifiziert.

AUTOMATISCHE REINIGUNG



Der Spülvorgang der einzelnen Extractoren wird an der Steuereinheit durch Betriebslampen angezeigt. Einfache Bedienung und problemlose Anbindung an die Hausleittechnik.

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 Fettabscheidebereichs optimal erfüllt. Keine Geruchsbildung. Einwandfreies, bakteriologisches Verhalten des gesamten Systems.

BELEUCHTUNG



Optimale Ausleuchtung der Arbeitsflächen. Die Auslegung und Ausführung erfolgt nach den lichttechnischen und hygienischen Standards.

FORMSCHÖNE AUSFÜHRUNG



Die Ausführung erfolgt drucksteif, erlaubt freie Sicht im gesamten Raum und kann jedem Baukörper angepasst werden. Das **EXTRACTOR**-System unterscheidet sich durch die glatte Untersicht bereits rein äußerlich von den üblichen Systemen. Die pulverbeschichtete Aluminium-Kassettenabdeckung ist in allen RAL-Farben und Chromnickelstahl geschliffen lieferbar.

ANWENDUNG DES SYSTEMS

KLINIKEN

KANTINEN

SANATORIEN

GASTRONOMIE

SENIORENSTIFTE

LEBENSMITTELHERSTELLUNG

UNIVERSITÄTEN

CATERING

SCHULEN

VERWALTUNGSGEBÄUDE

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.



LUFT- & WÄRMETECHNIK
Salzburg Ges.m.b.H. | Projektierung & Ausführung

W.-Hauthaler-Str. 23 • 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0)662 84 83 75 • office@lwt-salzburg.at • www.lwt-salzburg.at