

# plasmaNorm® PN Luftbehandlungsanlagen

Abluftreinigungsanlagen und Umluftsysteme, 2.000 bis 10.000m<sup>3</sup>/h

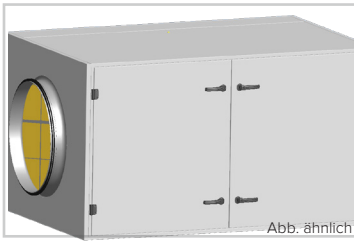


Abb. ähnlich

## TECHNISCHE DETAILS:

### Abmessungen (LxHxT):

2000m<sup>3</sup>/h = 1500x700x700mm

3000m<sup>3</sup>/h = 1500x800x800mm

5000m<sup>3</sup>/h = 2000x1000x1250mm

7500m<sup>3</sup>/h = 2000x1250x1250mm

10000m<sup>3</sup>/h = Auf Anfrage

### Außenaufstellung:

+ 25mm Isolation (Aufpreis)

### Einström/Ausblasstutzen:

2000m<sup>3</sup>/h + 3000m<sup>3</sup>/h:

400mm, rund Standard

ab 5000m<sup>3</sup>/h:

630mm, rund Standard

### Anschlusswerte:

ca. 1,13kW -max. 4,6kW/h, 3,5-10A, 400V, 50Hz

### Schallpegel:

ca. 50dB

### Druckverlust:

250 Pa extern

### Filterstufen Abluft/Umluft:

Vorfilter hydroSorp®

ionCollect - Elektrofilter

plasmaNorm® Reaktionsmodule

mit Hochleistungs-Aktivkohle

### Lüfter:

EC-Radialventilatoren (sep. DB)

### Ausstattung:

externe Bedieneinheit,

Maße: 300x300x70mm;

Ersatz-Vorfilter

### Einsatzgebiete:

kleinere Küchenbetriebe,

Systemgastronomie

(Umluftbetrieb)

### Achtung!

**Bei Umluftbetrieb (u.U. auch bei Abluft): Nutzung von Holzöfen, offenem Feuer und Gasherden untersagt!**

## Für den professionellen und industriellen Küchenbetrieb

### ANWENDUNG

Küchenabluft entsteht üblicherweise bei der Erhitzung von Lebensmitteln. Die Kombination von Dunstabzugshauben und plasmaNorm® Luftbehandlungsanlagen führt zu neuen Möglichkeiten im Umgang mit Küchenabluft bzw. Küchenumluft. Im Abluftbereich muss der Emissionspunkt nicht, wie bisher gefordert, über Dach oder höchstem First liegen, sondern kann auch horizontal am Gebäude liegen. Die Küchenluft wird soweit gereinigt, dass Belästigungen ausbleiben. Eine weiter ausgebaute Behandlung entlastet die Küchenluft soweit, dass sie als Umluft gefahren werden kann.

Ein erwünschter Nebeneffekt stellt den zusätzlichen Einsatz einer Wärmerückgewinnung dar, die die energiereiche Abluft zur Amortisation der gesamten Anlagentechnik nutzen kann.

### BESCHREIBUNG

Die 3-stufige plasmaNorm® Luftbehandlung findet gewöhnlich in Edelstahlgehäusen (Material 1.4301, geschliffen) statt. Bei Platzierung der Technik innerhalb einer Küche ist die Edelstahlausführung selbstverständlich und vorschriftsgemäß. plasmaNorm® Abluftanlagen sind von 2.000 bis 10.000m<sup>3</sup>/h standardisiert, höhere Luftmengen auf Anfrage. Der Küchendunst wird neben der klassischen plasmaNorm® Wirkungsstufen durch den Einsatz des Elektrofilters, ionCollect, noch minuziöser gereinigt und u. a. vom Blaurauch, der beim Überhitzen von Fett entsteht, befreit.

Fett und Eiweiß, sowie Gerüche und Wärme werden technisch mehrstufig so behandelt, dass sie, als Zuluft verwendet, wieder in die Küche zurückgeführt werden kann. Die integrierten Stufen sind speziell für diese Aufgaben entwickelt und ausgewählt.

Der Umluftbetrieb erfordert einen Austausch der Umluft, wenn auch in geringerem Maße. Mindestens 30% der Umluftmenge muss bauseits bereitgestellt werden. plasmaNorm® Umluftanlagen sind von 2.000 – 10.000m<sup>3</sup>/h standardisiert. Bei Umluftanwendungen sind Gas- und Holzkohleanwendungen, generell offenes Feuer ausgeschlossen. Unter bestimmten Voraussetzungen behalten wir uns vor, den Einsatz der plasmaNorm® Anlage als Abluftlösung in Verbindung mit Gasanwendungen ebenfalls zu untersagen.

*Voraussetzung für den Einsatz als plasmaNorm® Umluftlösung:*

1. Der Einsatz von gasbetriebenen Kochgeräten, die Kombination mit Holzkohleanwendungen und offenen Feuerstellen ist nicht gestattet

2. Es müssen min. 30% natürliche Zwangsbe- und Entlüftung (vom Volumenstrom der Anlage) in der Küche vorhanden sein

### REINIGUNG UND WARTUNG

Die eingebauten hydroSorp® Vorfilter, sowie der Elektrofilter ionCollect müssen, je nach Anwendung, regelmäßig kontrolliert und gepflegt werden. Jährliche Wartungsarbeiten sind für die Aufrechterhaltung des ordentlichen Betriebszustandes erforderlich und gesetzlich vorgeschrieben.

Bei Burger- und Asiakonzerten ist aufgrund der intensiven Fettlast von einer zweitäglichen Pflege des hydroSorp® Vorfilter, sowie einer halbjährlichen Wartung auszugehen. Der Abschluss entsprechender Verträge mit autorisierten Fachbetrieben oder der MHL Manfred H. Langner e.K. wird empfohlen.

### RESTSTOFFE UND ENTSORGUNG

Anfallende Reststoffe sind küchenüblich und werden dem Fettabwasser oder der Feststoffentsorgung zugeführt. Am Ende des technischen Lebenszyklus sind Metallteile vollständig recyclebar und sämtliche elektrischen Installationen RoHS konform.

### TECHNISCHE VORAUSSETZUNG

Ablufteintrittstemperatur muss unter 40°C sein. Sollte diese größer als 40°C sein, ist die Luft vorher zu kühlen, da das System sonst nicht ordnungsgemäß arbeiten kann. Im Normalfall ist die Küchenabluft mit 28°C und 45% r. F. anzusetzen (Auslegung WRG).

