

VARČNA
KUHINJSKA NAPA

SUDLUFT

BOSSPLAST

V PROFESIONALNIH KUHINJAH JE PO STANDARDU VDI2052 ZAHTEVA-NA 100% ZAMENJAVA ZAVRŽENEGA ZRAKA S SVEŽIM ZRAKOM. PRI TEM NASTAJAO TOPLITNE IZGUBE, KI JIH JE POTREBNO NADOMESTITI.

S SISTEMOM **VARČNE** KUHINJSKE NAPE NEMŠKEGA PROIZVAJALCA SÜDLUFIT Z VGRAJENIM CEVNIM REKUPERATORJEM TOPLOTE LAHKO PRENESEMO TUDI DO

80%

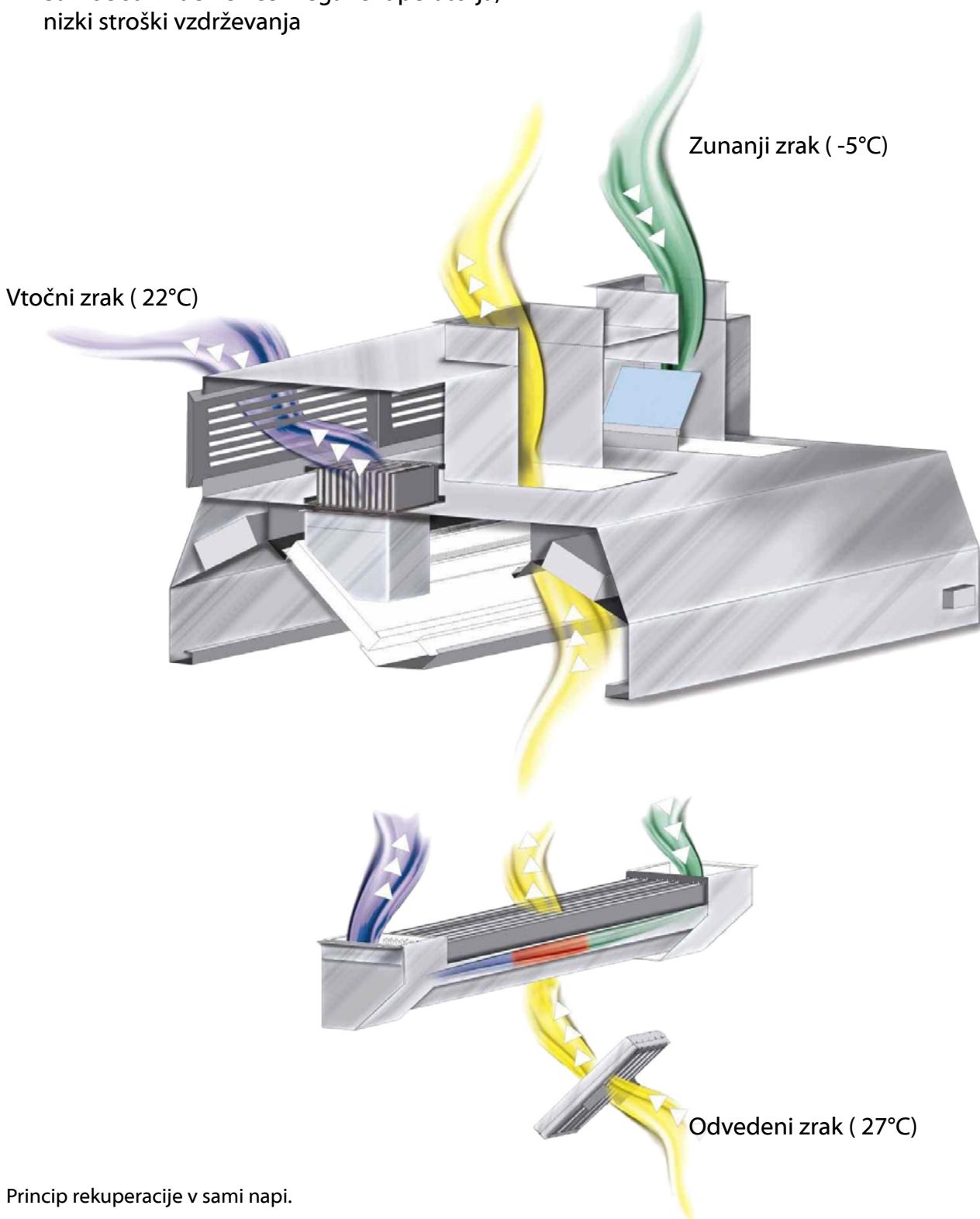
TOPLOTE IZ ZAVRŽENEGA ZRAKA NA SVEŽI VPIHAN ZRAK.



BOSSPLAST

PREDNOSTI VARČNE KUHINJSKE NAPE SÜDLUF:

- Vrača energijo nazaj v kuhinjo kadar je to potrebno
- Cevni rekuperator nameščen tik nad izvorom toplote
- Samočistilni učinek cevnega rekuperatorja, nizki stroški vzdrževanja
- Nemška kvaliteta z dolgoletnimi izkušnjami na področju prezračevanja kuhinj
- Za celoten sistem prezračevanja kuhinje je potrebno minimalno prostora



Princip rekuperacije v sami napi.

BOSSPLAST

REKUPERACIJA TOPLOTE V VARČNI NAPI

Dolga leta je bil sistem nape z vgrajenim cevnim rekuperatorjem podjetja SÜDLUFT zaradi svoje inovativnosti zaščiten s patentom. Zaradi lahke dostopnosti ga je možno odstraniti ter očistiti brez posebnega orodja. Nameščen je točno nad

termičnim blokom, kjer so temperature odtocnega zraka najvišje. Visoka temperatura, sevanje in vлага v zraku nad termičnim blokom omogočajo odlične izkoristke rekuperatorja tudi do 80%.

ZIMSKI REŽIM

Skozi cevni rekuperator se odvaja topel kuhinjski zrak in segreva hladen zunanj zrak, ki priteka iz nasprotne smeri. Tokova se med prenosom

topote ne mešata. Vodni grelnik, ki je vgrajen za rekuperatorjem po potrebi dogreva vtočni zrak na želeno temperaturo v prostoru.



Princip rekuperacije

BY-PASS LOPUTA Z MOTORNIM POGONOM

V prehodnih obdobjih in obdobjih, ko ogrevanje ni več potrebno je v varčni napi vgrajena by-pass loputa z zveznim motornim pogonom, ki na

podlagi temperature v prostoru usmerja tok skozi ali mimo rekuperatorja.

OPCIJA - HLAJENJE

Na željo kupca je možno vgraditi tudi hladilni modul, ki zunanj zrak pohladi na zahtevano

temperaturo. Vse parametre regulira avtomatika, ki je dobavljena skupaj z varčno kuhinjsko napo.

BOSSPLAST

ČIŠČENJE

Zaradi visoko učinkovitih multiciklonskih filterov (do 98%) nameščenih tik pred rekuperatorjem le malo maščob prehaja skozi. Površina iz visoko polirane nerjaveče pločevine omogoča stalni učinek »samo-čiščenja«, zato je rekuperator potrebno čistiti **zgolj 1 krat na leto oz. 1 krat na dve leti** odvisno od obremenjenosti termičnega bloka.

Celotna konstrukcija varčne nape je zasnovana tako, da preprečuje odlaganje maščob v prezračevalnem kanalu, ter razvoj škodljivih bakterij. S tem se tudi zmanjša nastajanje gorljivih snovi in morebitno nevarnost požara.

AVTOMATIKA SISTEMA PREZRAČEVANJA KUHINJ

V sklopu varčne kuhinjske nape dobavimo celotno avtomsatsko regulacijo sistema, ki je prilagodljiva potrebam končnega uporabnika. Možna je izbira dveh nadgradenj in sicer, SL PRESSURE

CONTROL (sistem za preprečevanje uhajanja vonjav v sosednje prostore) ali SL ECO CONTROL (samodejna prilagoditev pretokov zraka na podlagi obremenitve termo bloka).



SL ECO Control

BOSSPLAST

SMERNICE PRI OBLIKOVANJU PREZRAČEVANJA KUHINJ

Sistem prezračevanja kuhinj, ki ga nudimo temelji na načelu, da je kuhinja čisti prostor in zato »svet zase«!. Prepričani smo, da je za higieno

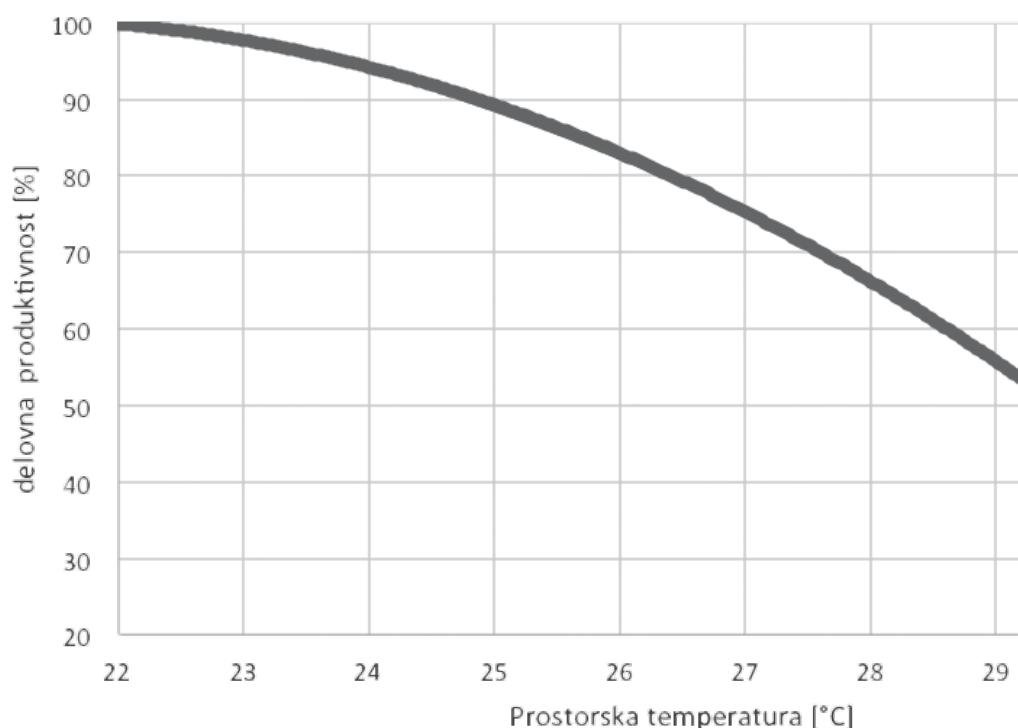
kuhinjskih prostorov potrebno kvalitetno prezračevanje, ki je ločeno od sosednjih prostorov, kot sta npr. jedilnica ali hodniki.



ZADOVOLJEN KUHAR, ZADOVOLJEN GOST

V kuhinji je zaradi velikih temperaturnih nihanj zelo pomembno gibanje zraka po prostoru. Prepih, ki se lahko pojavi slabo vpliva na počutje zaposlenih. Da preprečimo

nezadovoljstvo zaposlenih delamo velik poudarek na izbiri vpihovalnih elementov in lokacijah le teh, saj pravijo: Zadovoljen kuhar, zadovoljen gost!



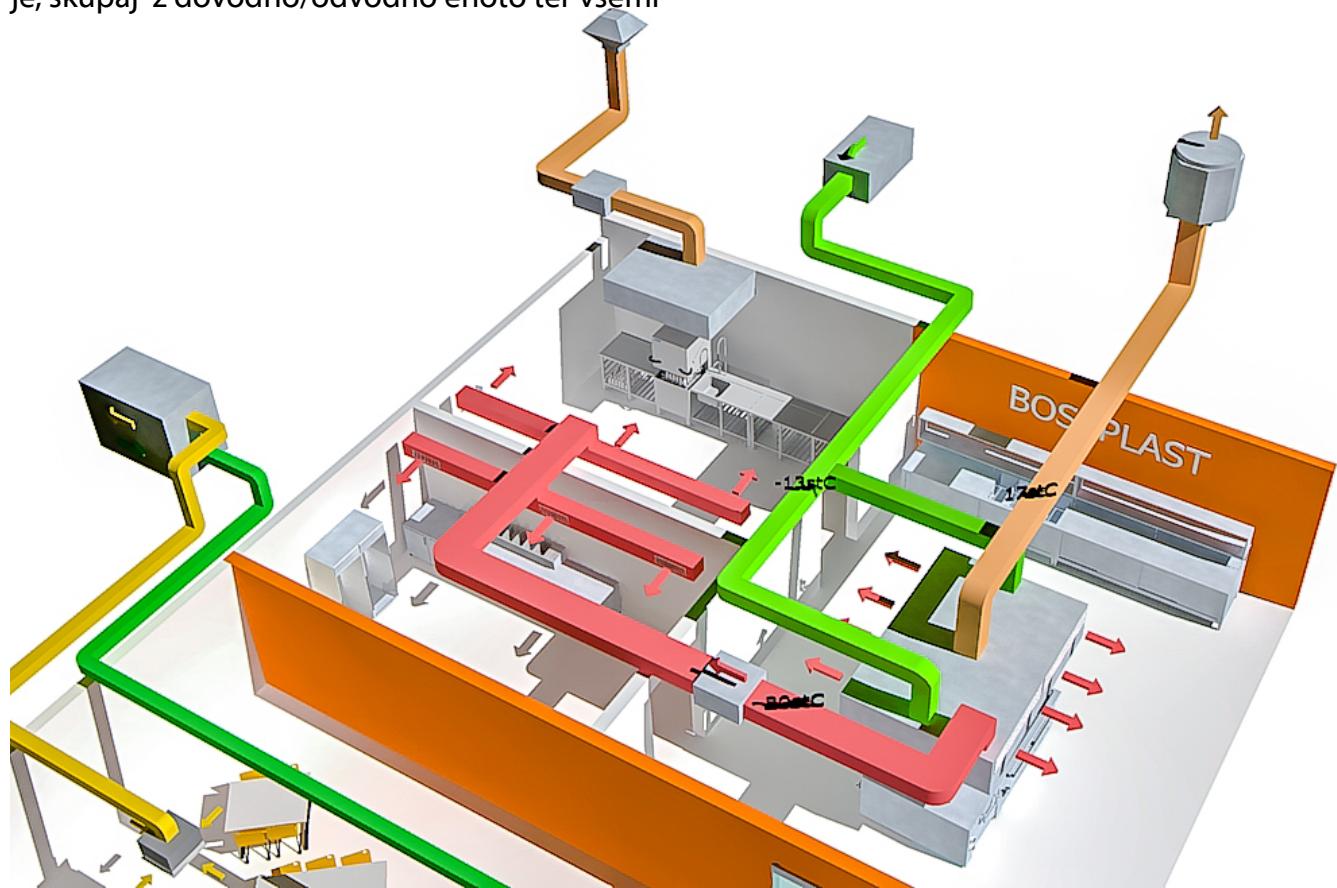
Graf prikazuje delovno produktivnost glede na različne temperature v prostoru.

BOSSPLAST

OD IDEJE DO ZAGONA

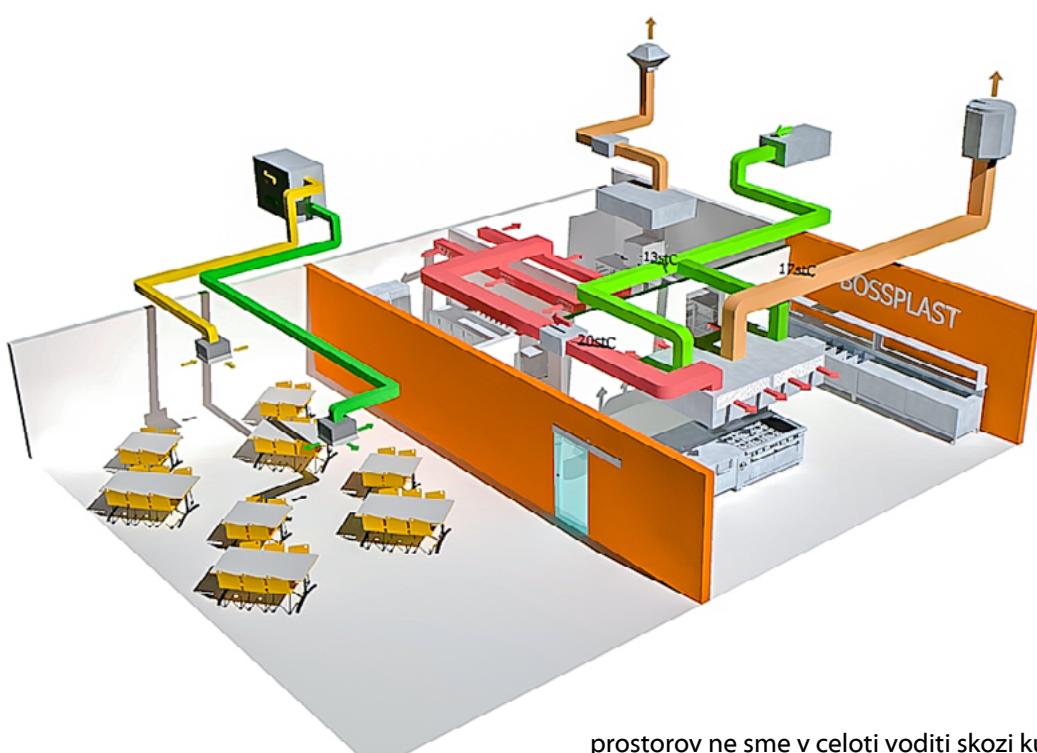
V sodelovanju z nemškim dobaviteljem SÜDLUFT pripravimo celoten predlog prezračevanja kuhinje, skupaj z dovodno/odvodno enoto ter vsemi

distributivnimi elementi, ki so potrebni za optimalno delovanje.



Kuhinjo sestavlja glavni termični blok z varčno kuhinjsko napo in klasična kuhinjska napa nad pomivalnim strojem. Iz

varčne kuhinjske nape se ogreti zrak s pomočjo dodatnega kanalskega ventilatorja vodi v prostor predpriprave jedi.

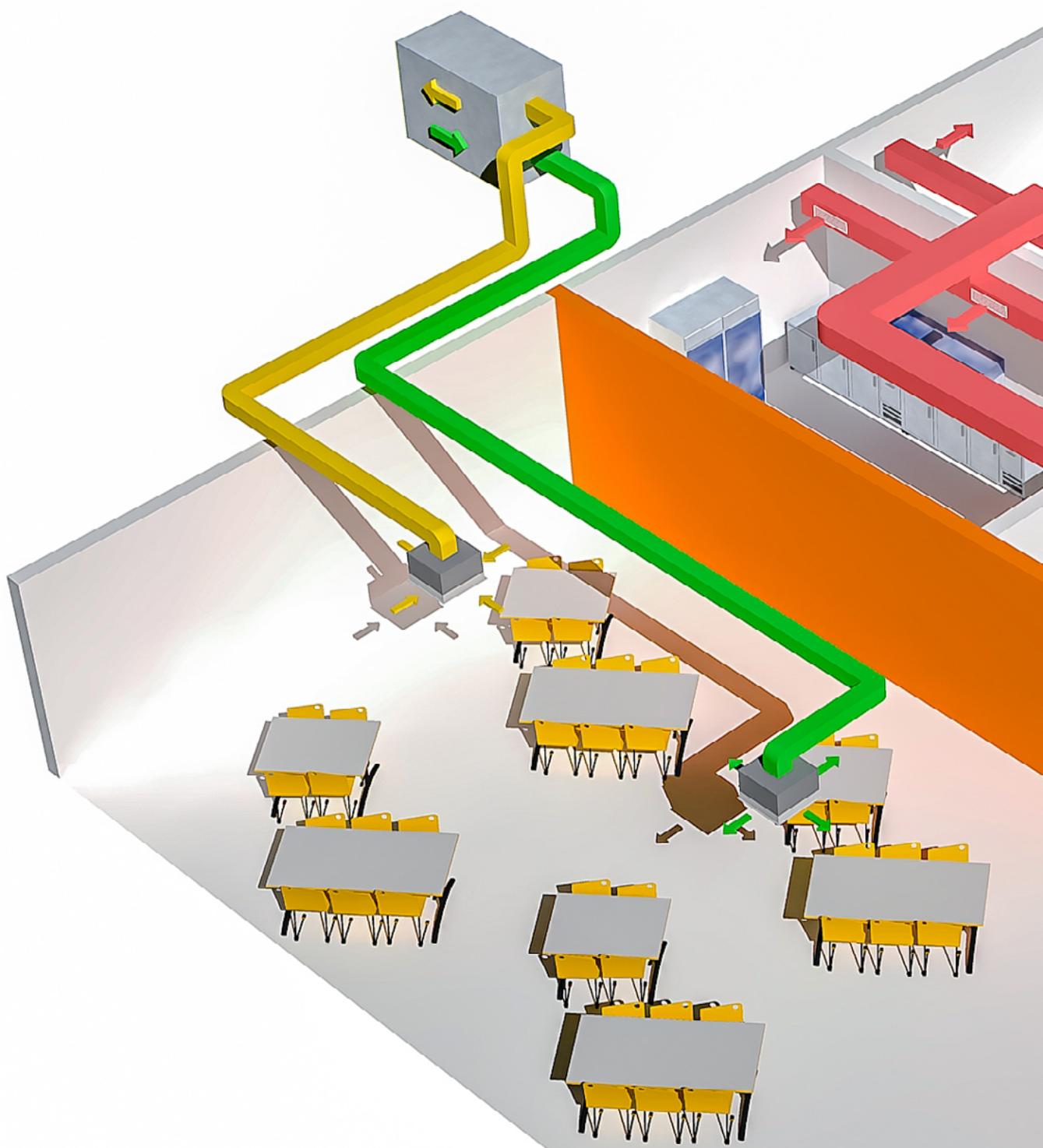


Slika prikazuje celoten sistem prezračevanja. Jedilnica se prezračuje ločeno saj smo mnenja, da se zrak iz sosednjih

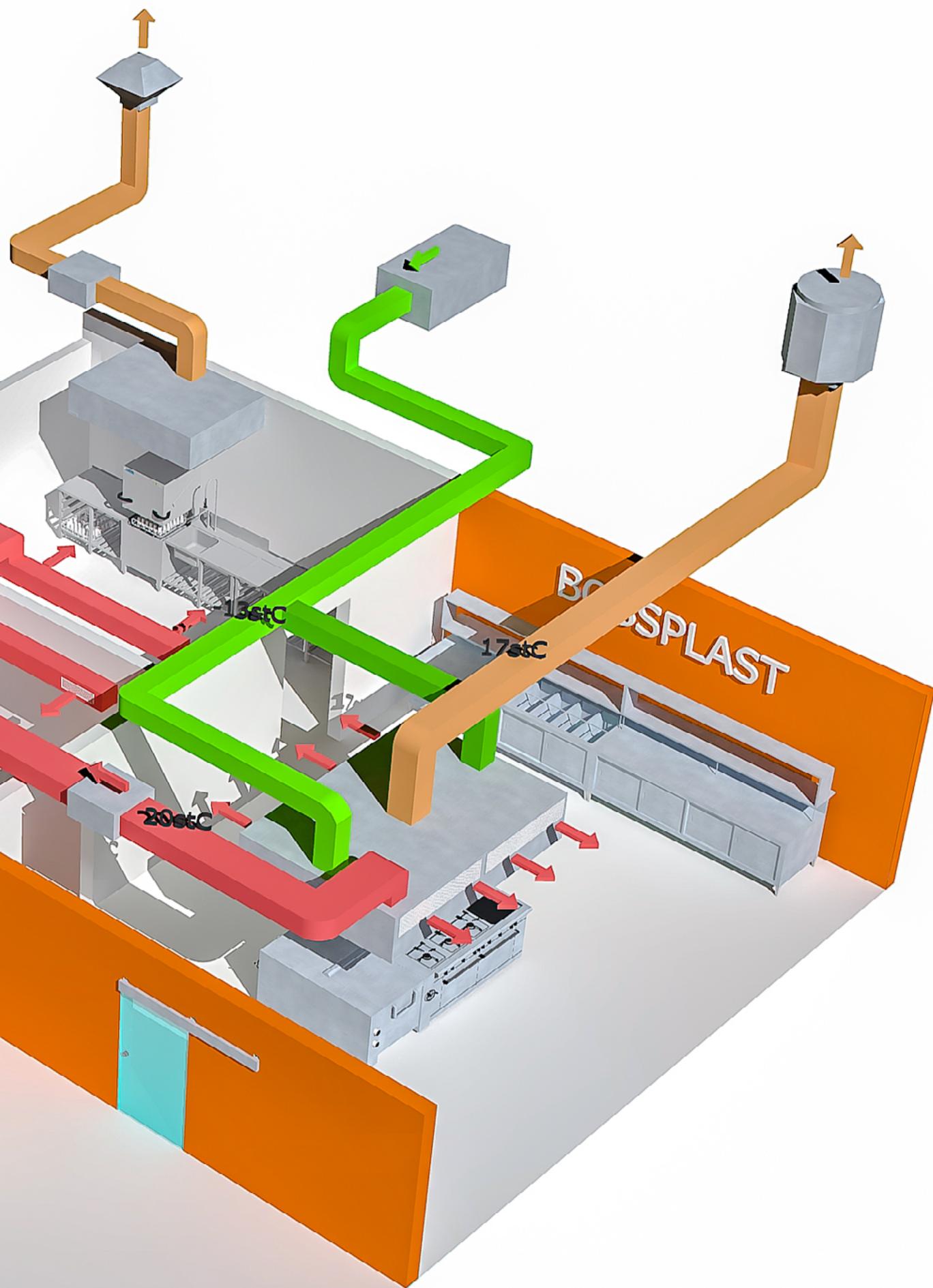
prostorov ne sme v celoti voditi skozi kuhinjo. V kuhinji ustvarjamo minimalen podtlak v primerjavi z jedilnico, da se vonjave ne širijo po sosednjih prostorih.

BOSSPLAST

CELOTEN SISTEM PREZRAČEVANJA KUHINJE



BOSSPLAST



BOSSPLAST

BOSSPLAST

Bossplast d.o.o., Pod jelšami 5, 1290 Grosuplje

TRR: 03162-1012629920

ID št. za DDV: SI17112338

Telefon: 01 7810 550

Faks: 01 7810 560