

wania tłuszczu, który, dostając się do przewodów wentylacyjnych, osiada w nich, powodując zwiększone zagrożenie pożarowe oraz skraca żywotność wentylatorów, wymienników ciepła, filtrów itp.

Ciekawym rozwiązaniem jest w takim przypadku zastosowanie systemu kaset filtracyjnych (kasetonów) sufitowych z funkcją pochłaniania tłuszczu. Kasetka filtracyjna ze stali nierdzewnej jest wykonana w specjalny sposób, tak, aby wyciągane powietrze oczyścić z tłuszczu w specjalnych kanałach (osadnikach), a jednocześnie zapewnić łatwo dostęp do urządzeń niewidocznych, zabudowanych w części ponad sufitem podwieszanym. Powietrze, przepływając przez kasetę, jest dodatkowo schładzane do temperatury umożliwiającej pracę wentylatorów ze standardowym silnikiem. Jedną z wielu zalet takiego rozwiązania jest bardzo łatwe czyszczenie kaset. Po demontażu istnieje możliwość umycia ich w standardowych przemysłowych zmywarkach do naczyń, znajdujących się w każdej kuchni.

Innym rozwiązaniem zapewniającym czystość filtrów jest, w przypadku okapów miejscowych, system automatycznego mycia, w którym wykorzystuje się wodę w celu zmywania części wywiewnej oraz filtrów tłuszczowych bez potrzeby wyjmowania wkładów filtrujących. Cykl czyszczenia jest w pełni zautomatyzowany i ustalony programem odpowiednim dla



potrzeb konkretnych warunków otoczenia. Istnieje, oczywiście, możliwość mycia ręcznego. Dodatkowo, jeżeli istnieje taka potrzeba, możemy wyciągowe, oczyszczone powietrze poddać promieniowaniu UV, które rozbija cząstki tłuszczu.

Proces ten odbywa się w dwóch etapach: w pierwszym, w fotolizie, długie łańcuchy tłuszczu zostają rozerwane na krótsze, natomiast w drugim procesie, ozonolizie (utlenianiu), w wyniku reakcji chemicznej następuje dodanie dodatkowego atomu do cząstek tlenu (O_2). Powstaje w ten sposób cząsteczka ozonu (O_3), która, łącząc się z substancjami organicznymi, przekształca je w wodę H_2O i dwutlenek węgla CO_2 . Związki te w przeciwieństwie do tłuszczu, który osadza się w kanałach wyciągowych, mogą być bez problemu usunięte z pomieszczenia. Promieniowanie UV redukuje również uciążliwe zapachy powstające podczas gotowania.

Dzięki rozwojowi techniki producenci urządzeń wentylacyjnych przeznaczonych do obsługi dużych pomieszczeń kuchennych są w stanie zapewnić bardziej komfortowe warunki pracy personelowi tam przebywającemu, a to, mam nadzieję, przekłada się na zwiększoną satysfakcję klientów, którym serwowane są coraz lepsze posiłki.

 Czcibór Karacz


Fot. z archiwum firmy Jeven.

ekspert



Krzysztof Nowak
Uniwersal
www.uniwersal.com.pl

 32 203 87 20 wew. 102

 krzysztof.nowak@uniwersal.com.pl