

FILTRACJA SADZY I TŁUSZCZU - SMOKI MAXI GRILL

Rewelacyjny system do filtracji sadzy i tłuszczu wytwarzanego przez grille opalane drewnem i węglem drzewnym



Smoki Maxi Grill to urządzenie specjalnie zaprojektowane do filtracji sadzy i tłuszczów z wywiewanego powietrza przez okap zlokalizowany nad grillami opalanymi drewnem lub węglem drzewnym. System Smoki Maxi Grill eliminuje do 95% cząsteczek sadzy i tłuszczu w powietrzu wyciąganym, jednocześnie redukując zapachy oraz znacząco obniżając temperaturę powietrza wywiewanego.

Urządzenie może być podłączone do okapów o wydajności do 7500 m³/h. Istnieje możliwość wykonania jednostki o dowolnej wielkości na specjalne życzenie. Zastosowanie systemu filtracji Smoki Maxi Grill zapobiega zabrudzeniu kanałów dymowych oraz znacząco obniża ryzyko pożaru poprzez schłodzenie temperatury dymu.

Metoda filtracji w urządzeniach Smoki Maxi Grill oparta jest na najprostszej i najbardziej efektywnej substancji występującej w naturze: wodzie. Specjalnie zaprojektowane dysze oczyszczają dym z zawartej w nim sadzy. Urządzenie zużywa niewielkie ilości wody, dodatkowo system zapewnia cyrkulację wody wewnątrz jednostki, a następnie filtruje i usuwa opary, cząstki sadzy i tłuszczu wytwarzane podczas spalania drewna lub węgla drzewnego. W celu dokładniejszej filtracji sadzy oraz usunięcia tłuszczu w postaci gazowej w urządzeniu zastosowano również układ filtrów ze stali nierdzewnej. Dostęp do filtrów jest bardzo łatwy, filtry można myć w zmywarce. W urządzeniu montowany jest również odkraplacz na wywiewie.

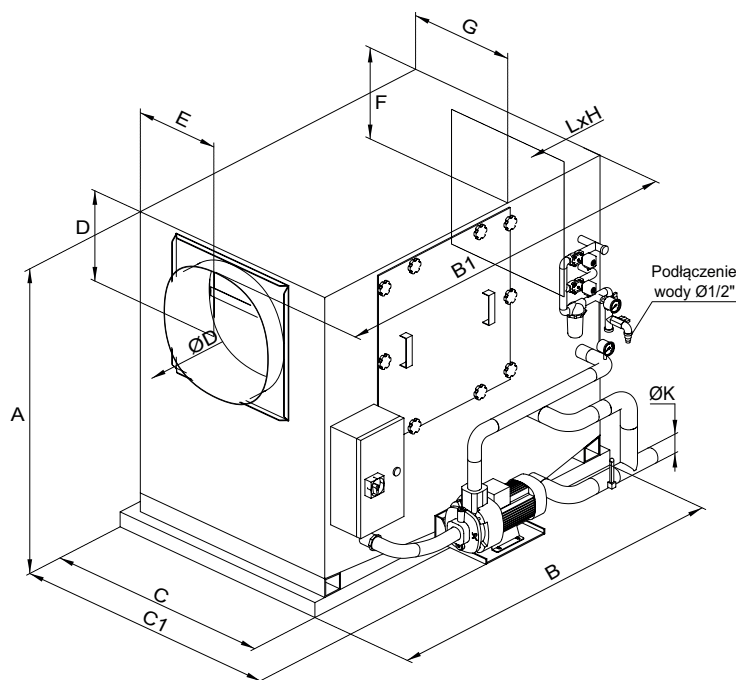
Smoki Maxi Grill jest praktycznym rozwiązaniem wszędzie tam, gdzie występują problemy ze zbyt gorącym wywiewem, zapachami oraz w wypadku, gdy należy spełnić wymagania bezpieczeństwa przeciwpożarowego.



Jeven

Dane techniczne Smoki Maxi Grill

	A mm	B mm	B1 mm	C mm	C1 mm	LxH mm	D E mm	ØD mm	F G mm	ØK mm	Nap. V	Moc kW	Poj. wodna. dm ³	Waga pustego urządzenia kg	Strumień wywiewu m ³ /h	Głośność dB(A)	Zużycie wody dm ³ /h
Maxi Grill 250	812	1050	1100	540	740	400x300	160 270	250	210 270	50	230 50Hz	0,67 2,9A	107	148	2000	68	40
Maxi Grill 350	910	1050	1100	650	850	500x400	210 325	350	260 325	50	230 50Hz	0,67 2,9A	135	176	3000	69	40
Maxi Grill 400	1100	1300	1380	800	1030	600x500	235 400	400	310 400	63	380 50Hz	1,20 2,8A	266	263	6000	69	40
Maxi Grill 500	1200	1400	1480	900	1130	700x600	280 450	500	360 450	63	380 50Hz	2,20 5,0A	349	339	7500	70	40



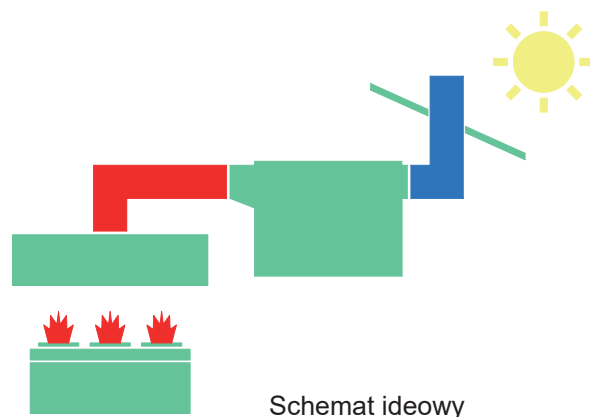
Wytyczne montażowe i eksploatacyjne

System Smoki Maxi Grill można zamontować zarówno w bezpośrednim sąsiedztwie okapu, jak i na zewnątrz budynku. Urządzenie może być zawieszane lub postawione na posadzce.

Do urządzenia należy dodatkowo doprowadzić instalację elektryczną, instalację zimnej wody oraz zapewnić odpływ do kanalizacji.

Ze względu na dużą wilgotność powietrza wywiewanego należy stosować szczelne kanały ze stali nierdzewnej, które należy montować ze spadkiem w kierunku urządzenia.

Serwis urządzenia polega na rutynowym cotygodniowym opróżnianiu urządzenia z wody oraz płukaniu zbiornika i filtrów.



Jeven Sp. z o.o.

60-184 POZNAŃ
ul. Złotowska 65
tel. 61 661 02 95
biuro@jeven.pl

Oddział GDAŃSK tel. 661 501 797
Oddział KRAKÓW tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA tel. 661 363 918