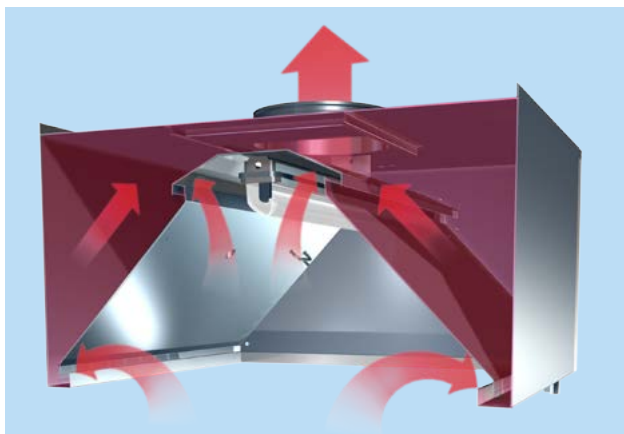




- Конденсация достигается путем использования наклонных внутренних направляющих перегородок и дефлекторов.
- Эффективная вытяжка обеспечивается за счет использования боковых щелей в сочетании с большим внутренним объемом.
- Модульная конструкция упрощает проектирование и монтаж.
- Измерение и регулирование расхода воздуха с помощью измерительного вентиля T.A.B.™ в сочетании с регулировочным клапаном внутри вытяжной втулки (втулок)
- Зонт изготовлен из полированной нержавеющей стали AISI 304.
- В качестве дополнительного устройства предлагаются накладные светильники.

Пароотводящий вытяжной зонт KVV специально предназначен для захвата, конденсации и удаления пара, выделяемого промышленными посудомоечными машинами, варочными котлами и другими аппаратами с низким уровнем выброса жиров. Вытяжной зонт KVV, как правило, прекрасно подходит для установок, к которым не предъявляются высокие требования в отношении фильтрации жиров.

ОПИСАНИЕ KVV

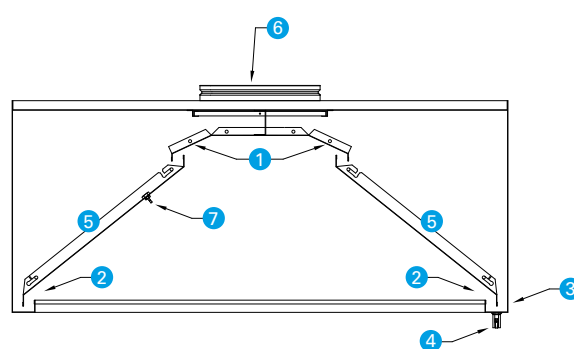


Функционирование

В вытяжной зонт, установленный над паровыделяющим оборудованием, поступает большой объем влажного воздуха, отвод которого производится через канал между верхними направляющими перегородками (1). Две боковые щели (2) предотвращают стекание капель конденсата на рабочие поверхности.

Конструкция

Внешний корпус (3) изготовлен из легко очищаемой нержавеющей стали AISI 304. Верхняя панель камеры статического давления, соединительные втулки и регулировочный клапан изготовлены из оцинкованной стали (по особому заказу – из нержавеющей стали AISI 304). Все нижние стыки вытяжного зонта полностью сварные, полированные, что обеспечивает водонепроницаемость. Вытяжной зонт KVV оборудован сливным вентиля (4) для удаления накопившегося конденсата. Внутренние направляющие перегородки (5) снимаются,



КОД ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|---|
| 1 | Верхние направляющие перегородки |
| 2 | Боковые щели |
| 3 | Внешний корпус/конденсационный канал |
| 4 | Поддон-сборник или сливной вентиль |
| 5 | Внутренние направляющие перегородки |
| 6 | Вытяжной соединительный патрубок и клапан |
| 7 | Измерительный штуцер T.A.B.™ |

открывая доступ для очистки внутреннего пространства вытяжной камеры статического давления. Измерение и регулирование расхода воздуха на вытяжке осуществляется с помощью регулировочного клапана (6), расположенного внутри одной или нескольких втулок, служащих для присоединения к вытяжному воздухопроводу, а также с помощью измерительного вентиля T.A.B.™ (7). Поставляемый по особому заказу накладной светильник устанавливается на передней стенке вытяжного зонта.

Принадлежности

- Крышки — для вытяжных зонтов, устанавливаемых ниже уровня потолка
- Панели заполнения
- Накладной светильник — IP 65 (макс. температура окружающей среды 35 °C)
- Нестандартные втулки: выбор размера и позиции
- Конструкция, выполненная полностью из нержавеющей стали

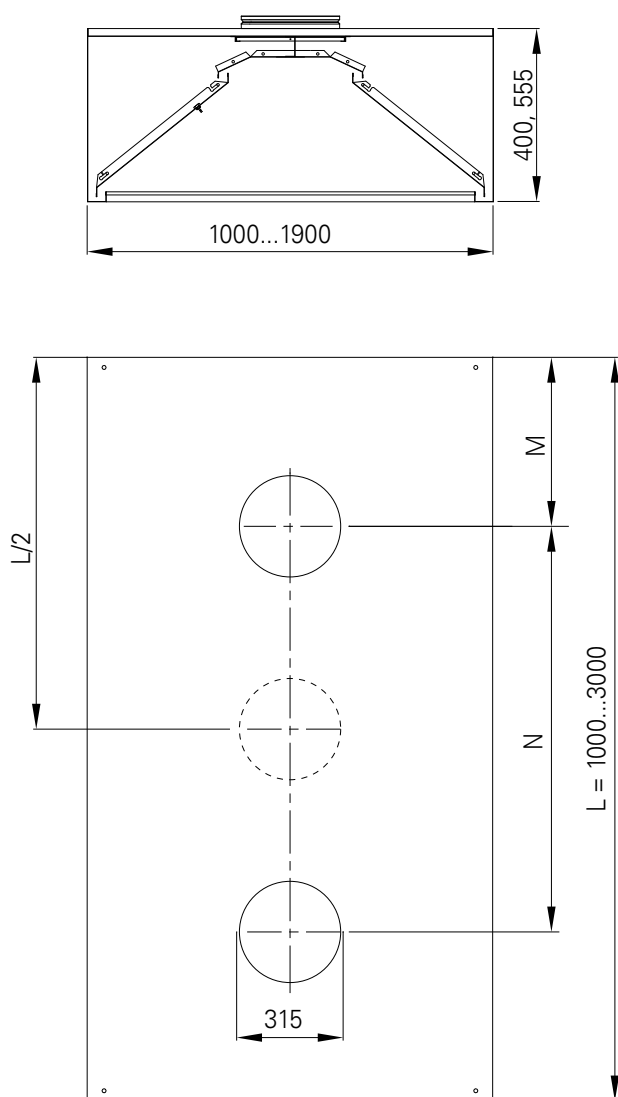
ДАнные для быстрого выбора

L	Рекомендуемый объем отводимого воздуха	
	л/с	м³/ч
1000	305	1100
1500	445	1600
2000	610	2200
2500	805	2900

Приведенные выше рекомендуемые объемы отвода воздуха обеспечивают оптимальную скорость при прохождении через щели.
 $L_p A < 45 \text{ дБ(А)}$

РАЗМЕРЫ

KVV



Примечание. Выше приведены размеры только для модульных секций; вытяжные зонты большего размера собираются из отдельных модулей, что облегчает транспортировку и проведение работ на месте монтажа.

РАСПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНИТЕЛЬНЫХ ПАТРУБКОВ (мм)

Для обычных размеров

L	M	N
1000	-	-
1500	375	750
2000	500	1000
2500	500	1250
3000	500	1500

ВЕС (кг)

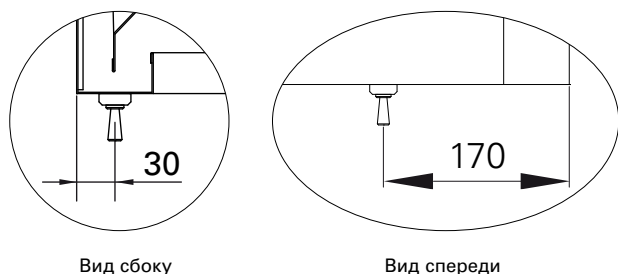
400 mm

L/B	1000	1100	1300	1500
1000	43	47	50	54
1500	54	57	60	64
2000	69	72	76	81
2500	80	83	87	93

555 mm

L/B	1000	1100	1300	1500
1000	49	53	56	59
1500	61	63	66	69
2000	75	79	84	88
2500	86	91	97	101

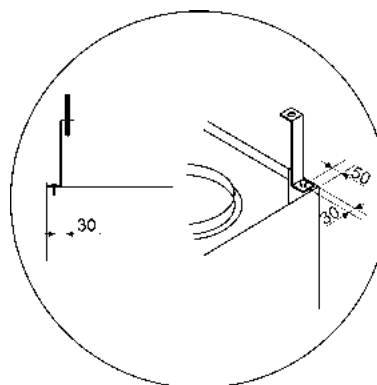
Расположение сливного вентиля, если установлен



Вид сбоку

Вид спереди

Монтажный кронштейн высотой 150 мм





www.halton.com/foodservice

France

Halton SAS
Zone Technoparc Futura
CS 80102
62402 Béthune Cedex
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
Fax +33 (0)3 21 64 55 10
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Germany

Halton Foodservice GmbH
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl
Tel. +49 8640 8080
Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

USA

Halton Co.
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax + 1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd
PT 26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial Park
47500 Subang Jaya,
Selangor Malaysia
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my
www.halton.com

United Kingdom

Halton Foodservice Ltd
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333
foodservice@halton.co.uk
www.halton.co.uk

Japan

Halton Co. Ltd.
Hatagaya ART-II 2F
1-20-11 Hatagaya
Shibuya-ku
Tokyo 151-0072
Tel.+ 81 3 6804 7297
Fax + 81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Canada

Halton Indoor Climate
Systems, Ltd.
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Tel. + 905 624 0301
Fax + 905 624 5547
info@haltoncanada.com
www.haltoncanada.com

Middle-East

Halton Middle-East FZE
Jebel Ali Free Zone
Office/Warehouse S3B3WH08
P.O. Box 18116
Dubai – United Arab Emirates
Tel. + 971 (0)4 813 8900
Fax + 971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

The company has a policy of continuous product development, therefore we reserve the right to modify design and specifications without notice. For more information, please contact your nearest Halton agency. To find it:
www.halton.com/locations