

### konstrukcja:

Wentylator promieniowy przeznaczony głównie do stosowania w wyciągach kuchennych. Obudowa wykonana z galwanizowanej blachy stalowej, izolowana termicznie i akustycznie wełną mineralną o grubości 40mm, posiada łatwo otwierane drzwi inspekcyjne, na których zamontowany jest układ silnik-wirnik, co pozwala na czyszczenie wnętrza wentylatora przy użyciu urządzeń myjących parą pod ciśnieniem. Obudowa została zaprojektowana tak, aby ułatwić odprowadzanie tłuszczu z wnętrza wentylatora poprzez odpływ drenazowy 3/4" (pod warunkiem instalacji wentylatora wylotem w górę). W komplecie dostarczane są gumowe wibroizolatory oraz szyny wspornikowe ułatwiające montaż na konsoli wsporczej.

### wirnik:

Wyważany dynamicznie wirnik typu B. Łopatki pochylone do tyłu wykonane z ocynkowanej galwanicznie blachy stalowej. Kształt łopatek zapewnia brak wrażliwości na osadzający się tłuszcz, który nie ma wpływu na parametry pracy wentylatora. Poza tym wirnik z łopatkami pochylonymi do tyłu ma wyższą sprawność niż wirniki z łopatkami pochylonymi do przodu o zbliżonych parametrach pracy. Dzięki temu pobór mocy jest mniejszy.

### napęd i sterowanie:

Jednofazowy (230V, 50Hz) lub trójfazowy (400V, 50Hz) asynchroniczny silnik elektryczny. Silniki posiadają wbudowany czujnik temperatury uzwojeń, którego końcówki zostały wyprowadzone do listwy zaciskowej i należy je podłączyć do odpowiedniego przełącznika ochrony termicznej. Wszystkie modele są przystosowane do napięciowej regulacji prędkości obrotowej w pełnym zakresie. Stopień ochrony IP54, klasa izolacji F. Konstrukcja wentylatora zapewnia całkowite odizolowanie silnika od strumienia przepływu zanieczyszczonego powietrza.

### maksymalna temperatura pracy:

temperatura otoczenia: 50 – 80°C – w zależności od wybranego modelu  
temperatura medium: 120°C

### zastosowanie:

Efektywny odciąg oparów z kuchni przemysłowych w obiektach gastronomicznych. Możliwość zastosowania w dowolnej instalacji odciągowej wymagającej odprowadzania skroplin lub okresowego czyszczenia komory wirnika (np. masarnie, zakłady przetwórstwa spożywczego, stanowiska czyszczenia parą, itp.)

# COOKVENT

**120°C**

### Wysoko-temperaturowy

Wentylator przystosowany do wyciągu medium o temperaturze do 120°C w warunkach pracy ciągłej.

### 100% higieny



Łatwa w czyszczeniu konstrukcja, specjalnie zaprojektowany wirnik oraz drenaż w dolnej części obudowy sprawiają, że tłuszcz nie gromadzi się wewnątrz wentylatora a występujący tłusty osad łatwo można zmyć ciśnieniową myjką.

### 100% wygody



Wysokowydajny wirnik oraz wibroizolatory zapewniają komfortową pracę przy relatywnie niskim poziomie hałasu, a ergonomiczne uchwyty i doskonale wyważone uchylne drzwi sprawiają, że konserwacja zajmuje minimum czasu.

### 100% skuteczności



Niewrażliwy na osadzanie się tłuszczu wirnik, odizolowany silnik i optymalny kształt obudowy sprawiają, że wentylator pracuje z wysokimi parametrami nawet, jeśli jest czyszczony sporadycznie.

### Wyposażenie



**WKS**

konsola  
str. nr 224



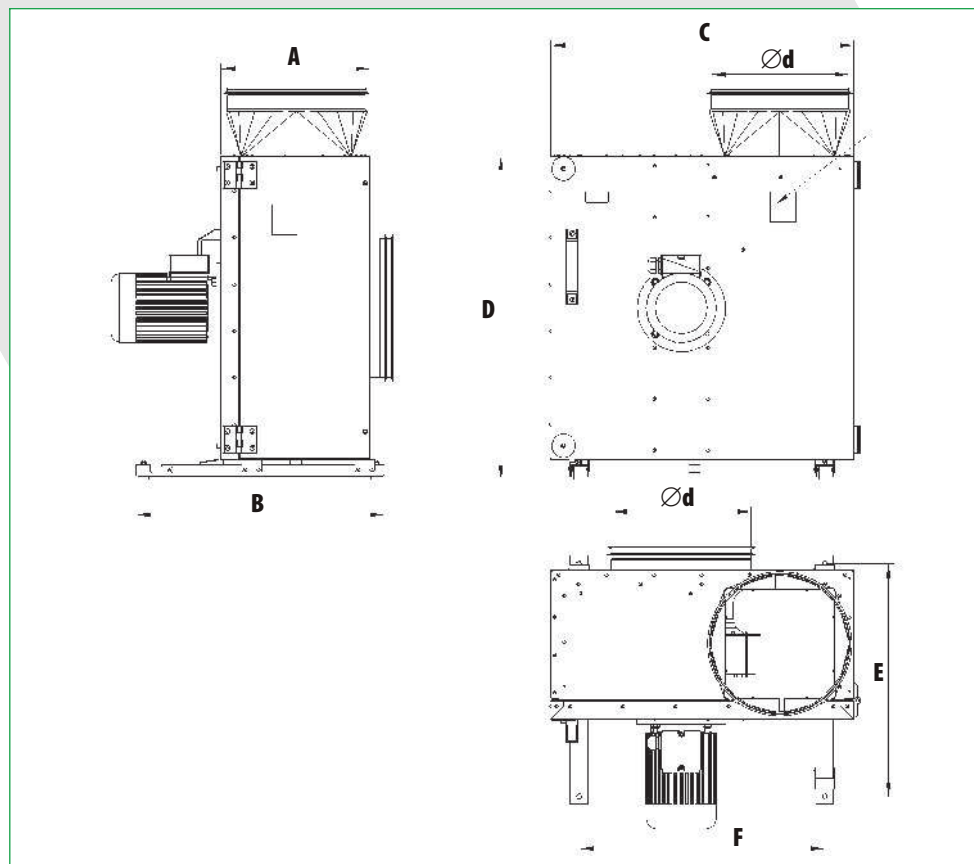
**WSH**

osłona silnika  
str. nr 224

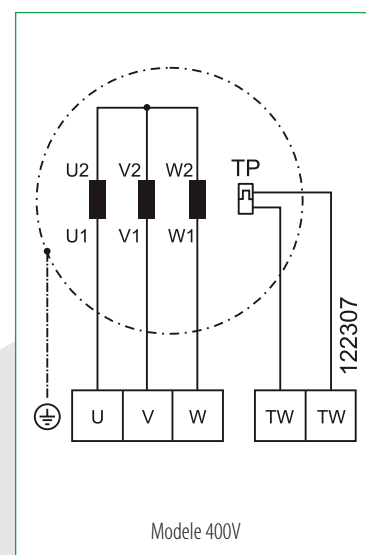
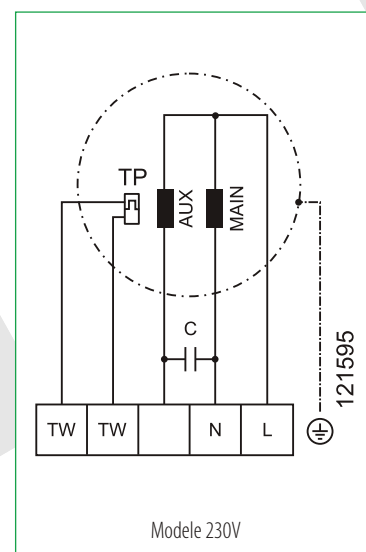
### dane techniczne

Typ	$\dot{V}_{max}$ [m³/h]	$\Delta p_{max}$ [Pa]	$P_{max}$ [W]	U [V]	I <sub>max</sub> [A]	RPM <sub>max</sub> [1/min]	L <sub>wa</sub> [dB(A)]	L <sub>pa</sub> [dB(A)]	m [kg]	nr katalogowy
COOKVENT 200/1900	1891	758	360	230	2,6	2910	65	42	29	10614200
COOKVENT 250/2700	2631	982	590	230	4,0	2920	66	43	40	10418100
COOKVENT 315/3900	3928	1167	910	230	5,5	2880	67	44	50	10526300
COOKVENT 315/4500	4470	1306	1370	230	7,7	2900	69	46	54	10626400
COOKVENT 355/5100	5165	629	800	230	4,5	1420	59	36	63	10410100
COOKVENT 400/7600	7618	763	1290	230	7,6	1440	66	43	70	10526000
COOKVENT 400/9400T	9408	982	2080	400	4,5	1420	71	48	100	12255800

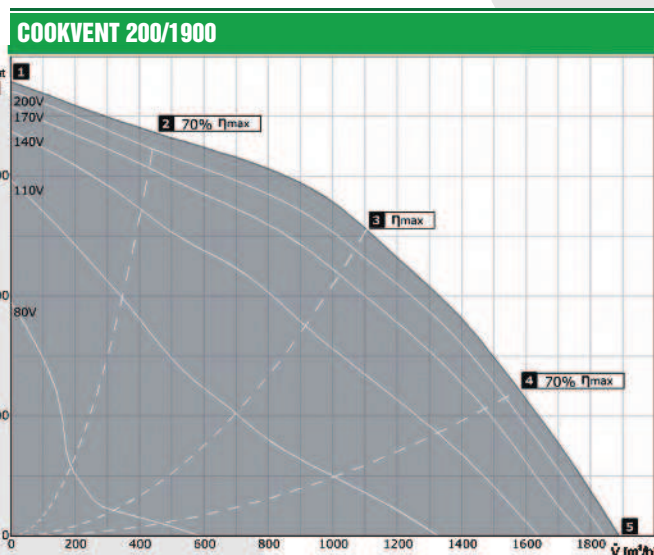
## wymiary



Typ	A [mm]	B [mm]	C [mm]	Ød [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]
COOKVENT 200/1900	286	500	484	NW 200	530	465	353
COOKVENT 250/2700	286	500	584	NW 250	629	465	453
COOKVENT 315/3900	336	560	684	NW 315	723	525	553
COOKVENT 315/4500	336	560	684	NW 315	730	525	553
COOKVENT 355/5100	386	600	784	NW 355	830	565	653
COOKVENT 400/7600	436	730	884	NW 400	930	695	753
COOKVENT 400/9400T	436	730	884	NW 400	930	695	753



## charakterystyki pracy



## wartości mocy akustycznej $L_{WA}$ [dB(A)] dla poszczególnych częstotliwości pasm oktaowych [Hz]

Pkt. Pracy	tot	125	250	500	1000	2000	4000	8000	16000
Częstotliwości pasm oktaowych [Hz]									
$L_{WA}$ wlot [dB(A)]									
2	82	68	72	75	74	76	75	70	59
3	81	59	67	74	73	76	75	70	60
4	83	60	69	76	74	77	77	71	61
5									
$L_{WA}$ wylot [dB(A)]									
2	83	69	70	79	75	77	74	69	59
3	82	61	65	76	74	76	74	69	59
4	83	62	66	78	75	77	75	71	60
5									
$L_{WA}$ od obudowy [dB(A)]									
2	67	56	59	58	59	61	58	59	47
3	65	56	57	58	59	60	57	56	42
4	65	52	55	57	59	60	56	49	37
5									