

MUTFAK EGZOZ ASPIRATÖRLERİ

DAVLUMBAZ EMİŞ SİSTEMLERİ



PKVS serisi mutfak egzoz aspiratörleri endüstriyel mutfaklarda davlumbaz emişi için tasarlanmıştır. Hava akımı dışında kalan motor ile endüstriyel mutfaklar için profesyonel bir çözümdür.

Fan ve Motor

Doğru mühendislik hesaplamaları ile ihtiyaç duyulan kapasite belirlenir. Kapasiteye uygun olarak seyrek kanat yapısına sahip fan/ motor belirlenir.

PKVS serisi mutfak egzoz aspiratörlerinde direkt akuple fan teknolojisi ile kayış/kasnak tertibatı gerekmez. Güç aktarımı sağlanır. Hava akımının dışında kalan motor 120°C'de sürekli çalışma özelliğine sahiptir. Motor hava akımı dışında kaldığı için yağdan da korunmuş olur.

Yağ Tutucu Metal Tel Filtre

Davlumbazdan emilen hava atmosfere atılmadan önce yağ tutucu metal tel filtreden geçerek yağdan arındırılır. Bu filtreler ile ayrıca fanında yağlanmasının önüne geçilir. Yağ tutucu metal tel filtreler; sık gözenek yapısına sahip ve alüminyumdan mamüldür.

Raylı montaj yapısı ile bakım esnasında kolay bir şekilde rayından çıkartılarak temizliği yapılabilir. Metal tel filtreler atmosfere yağ atışını engellemektedir.

Sistem Kontrol Panosu

PKVS serisi mutfak egzoz aspiratörlerinin kontrolü için tasarlanmıştır. Pano içerisinde bulunan frekans invertörü ile aspiratör fan devri kontrol edilebilir; yoğunluk durumuna göre fan devri artırılıp azaltılabilmektedir.

Aspiratör açma/kapama ve hız kontrolü pano üzerinden yapılabildiği gibi tarafınızca belirlenecek yere konumlandırılacak mini kumanda ile de gerçekleştirilebilir.