

SFE mutfak egzoz havası filtrasyonu



- **Temiz egzoz neden önemli ?**
 - Yangın riskleri azalır , minimize edilir.
 - Kanal ve baca temizliği için gerekli bakım ve sarf maliyetlerinizi düşürür.
 - Havaya, uygun mutfak temiz egzoz salınır.
 - Temizlik imajınız artar.
 - Kanallarında kullanılan fan ve filtrelerinizin ömrünü uzatır.
 - İstenirse ısı geri kazanım uygulanabilir.

- **Çözüm**



**Euromate Elektrostatik Filtre
SFE-25 SFE-50 SFE-75**

- **SFE ne yapar ?**

- Dışarı atılan mutfak havasını kirleticilerden temizler : yağ, duman, is vb.
- Kanallarda yağ birikmesinin önüne geçer.
- Ekipmanın dayanım ömrünü uzatır.
- Yangın riskinimize eder.

- **Standart mutfak modeli**

- Ocak
- Davlumbaz
- Kanal
- Egzost için fan
- Baca

• SFE Uyarlanmış mutfak modeli

SFE filtrenizden en iyi sonucu almak için:

- Davlumbaz girişine kalın yağ filtresi
- Davlumbaza mümkün olduğunca yakın SFE ünitesi
- Emme tarafında vantilatör
- Laminer hava akımı, yatay kanal
- Paralel veya seri bağlanma
- Düzenli bakım

- **SFE 25 / 50 / 75**

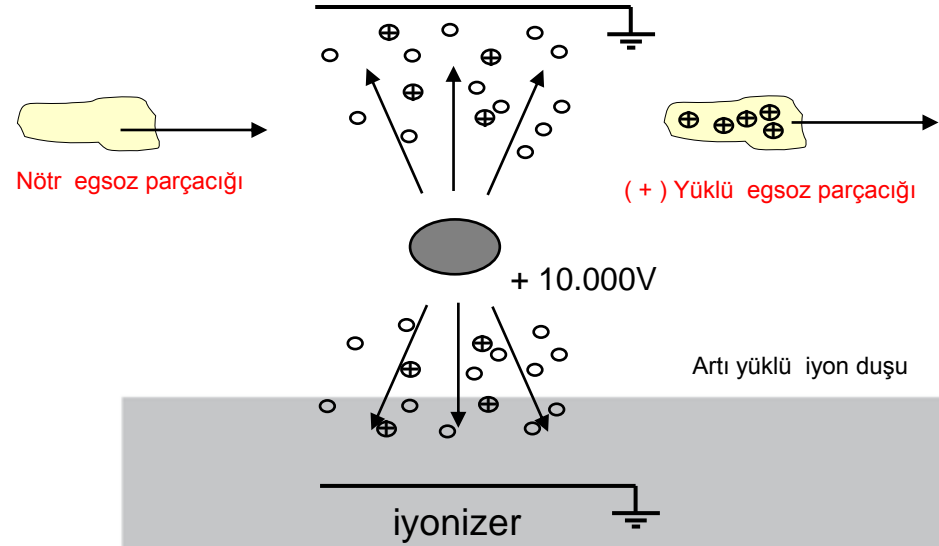
Filtre şunlardan oluşur:

- Ön-filtre
- iyonizasyon bölümü
- Toplayıcı bölüm
- Son-filtre



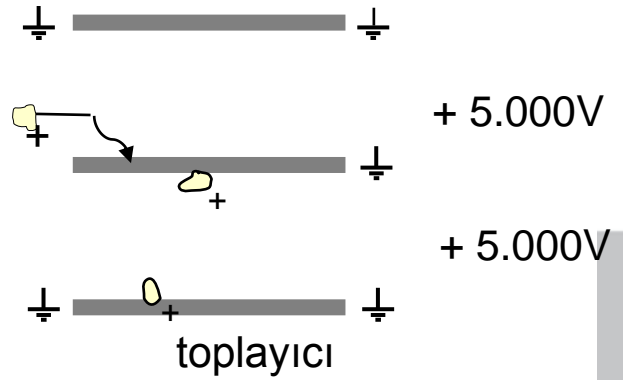
• Nasıl çalışır (1)

1. **Ön filtre** : Büyük partikülleri toplar
2. **İyonizer** : Küçük partikülleri (+) elektrik ile yükler.



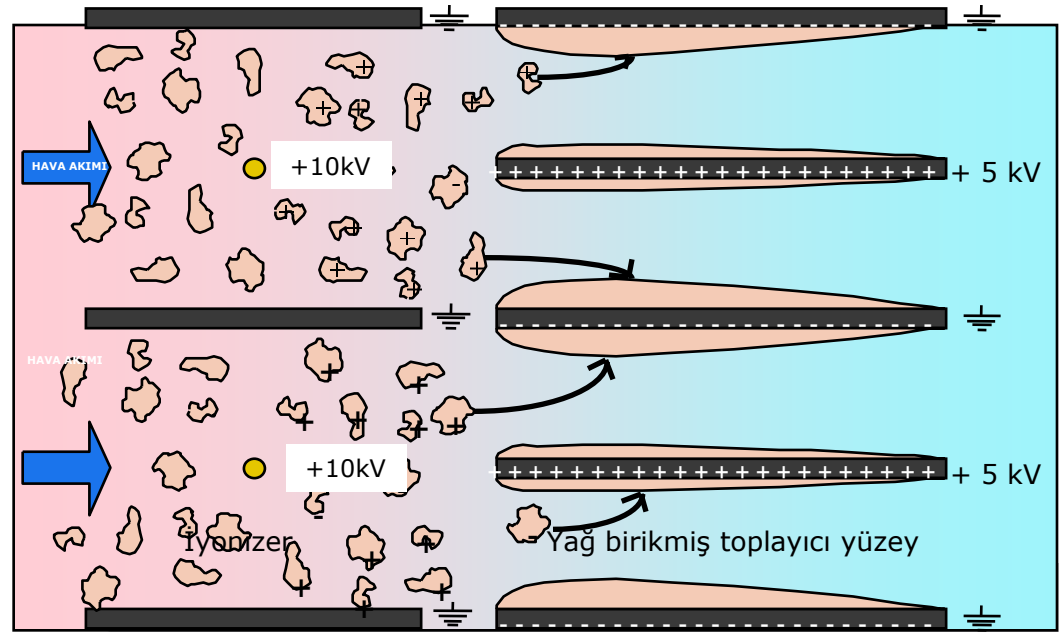
• Nasıl çalışır (2)

3. **Toplama bölümü:** Toplayıcı bölümde manyetik prensiple bu artı yüklü parçalar yakalanır.
4. **Son filtre:** Bu filtre gelen havada son kez parçacık kontrolü yapılmış olur.
5. Mutfak kokularının daha iyi giderilmesi için, cihaza aktif karbon filtre eklenebilir.



• Sonuç

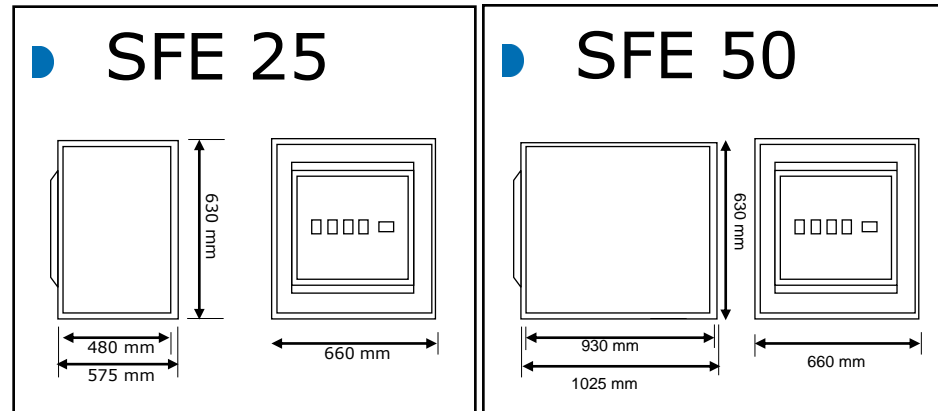
Uygun proje ve donanım ile 0,3 – 5 μm partikülleri % 99 oranında yakalar.



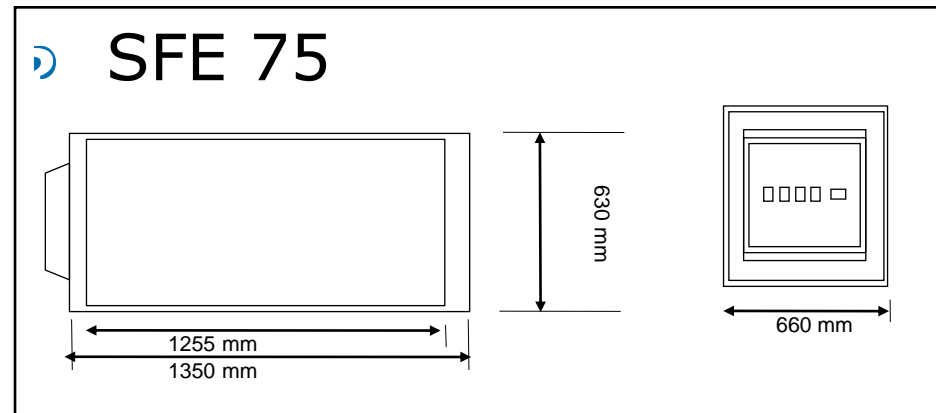
• SFE Spesifikasyonları

- Monofaze kullanıma uygundur
- Yüksek yangın güvenilirliği
- Güç tüketimi: 35 W – 70 W
- Kapasite: 2.500 – 5.000 – 7.500 m³/h ++ m³/h
- Direnç: 100-200 Pascal

- Boyutlar (25 / 50)



- Boyutlar (75)



• Kurulum (1)

- Mutfak egzoz hava kanalı kullanılır.
- Davlumbaza mümkün olduğunca yakın yerleştirilir.
- Cihaz fandan önce gelmelidir.
- Eğer mekan sınırlıysa , hava şartlarından korunacak önlemler alındıktan sonra, kurulum dışarı yapılır.

• Kurulum (2)

- Hava akımının laminar flow olması sağlanmalıdır.
- Fan / euromate aynı elektrik devresine bağlanmalıdır.
- Üniteler yatay ve dikey olarak sıralanabilir.
- Servis kapısının açılımı için sadece 66 cm yeterlidir.

• SFE Ünitelerin faydaları (1)

- Kanalda yağ birikimi engellenir.
- Kanal sistemi bakım ve sarf maliyetlerini en aza indirir.
- İşletmeden çıkan pis hava temizlenir, çevreye zarar minimize edilir.
- Filtrelerin değişimi olmaz, yıkanıp geri takılır.
- Kurulumu ve bakımı kolaydır.
- Spesifik kötü koku kontrol metodları kullanılarak, cihaz verimliliği arttırılır.

• SFE Ünitelerin faydaları (2)

- Kullandığınız hava kanalına kurulur.
- Kompakt modüler ünitelerdir, isteğe göre üst üste veya yanyana kurulup verim ve kapasite arttırılabilir.
- Basınç kayıpları çok az olduğundan, büyük kapasiteli egzoz fanlarına ihtiyaç olmaz (100-200 Pa)

• Referanslar

- İngiltere ve Portekiz Mc Donald's
- Pizza hut
- Millennium Dome, Londra Greenwich
- Tavuk ızgara restaurantları / Portekiz
- Çin lokantaları
- Hint lokantaları
- Alışveriş merkezlerinde yemek katı restoranları



• Referanslar

• SFE 50 Portekiz'de McDonald's restoranın çatısı



• Servis aralığı : 14 günde bir

• Referanslar

• Marmaris Büfe Airport AVM

• Irmaus Çin Lokantası





• Referanslar

• Sesimbra Grill Restaurant



• Mc Donald's



• Referanslar

• Sesimbra Grill Restaurant



• Irmaus çin Lokantası

- **Sonuç olarak.....**

- **SFE mutfak hava filtrasyonu için çözümdür:**

- Kirli çıkan mutfak havasını temizler
 - Egsoz sistemindeki yangın ihtimalini azaltır.
 - İşletmenin egsoz emisyonlarını azaltır.
 - Kanal sistemi temizlik bakım maliyetlerini düşürür.
 - Fan ve filtrelerin ömrü uzar.
 - Temiz bir işletme imajı sağlar.