



Luchttoevoer

Zonder voldoende en verantwoorde luchttoevoer kan geen goede keukenventilatie worden gerealiseerd.



Motorcapaciteit

De capaciteit van een motor dient als basisregel 10 maal [bij toepassing van bv grill, friteuze of wokbrander tot 20 maal] de inhoud van de betreffende ruimte per uur te kunnen verversen. Bij grote of open keukens ligt dit genuanceerder.



Checklist

Voor een gedegen ventilatietechnisch advies is een situatieschets met minimaal detailinformatie noodzakelijk omtrent:

- Type kookapparatuur, afmeting en positie onder de schouw.
- Diameter, lengte en aantal bochten van het afvoerkanaal.
- Grootte en indeling van de keuken.
- Plaats van evt. open verbindingen [deuren, ramen, open haard, etc].
- Mogelijkheid voor plaatsing externe motor [b.v. zolder | bijkeuken | muur | dak].



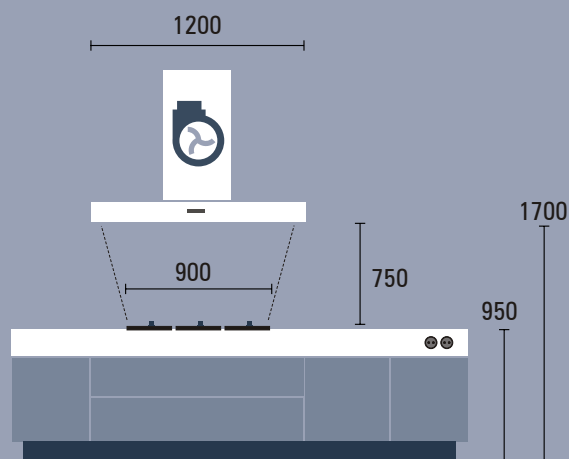
Gesegmenteerd afzuigen

Bij grotere kookoppervlakken (vanaf $\pm 120\text{cm}$), passen wij regelmatig dubbele bedieningen en motoren toe om genuanceerd te kunnen afzuigen daar waar het nodig is. Ook komt deze manier van ventileren het comfort ten goede, aangezien veel minder warme lucht (en dus tocht) aan de ruimte wordt onttrokken en daarnaast het geluidsniveau nog verder wordt verlaagd.

Basisopstelling voor een goede afzuiging

Let bij het ontwerpen van uw keuken ook op de hieronder vermelde adviesrichtlijnen. Hier wordt een optimale situatie geschetst.

- Kookdampen waaieren uit, neem daarom de afzuigkap groter dan de afmetingen van de kookzone.
- Afstand tussen werkblad en een wandschouw dient ca 75cm te bedragen.
- Afstand tussen werkblad | eilandschouw is afhankelijk van de gebruiker.
- Wanneer de schouw hoger hangt dient hij ook breder te worden.
- Zorg ervoor dat het afzuiggedeelte en motor, zich centraal boven de kookzone bevinden.





Externe motor

Lucht afzuigen aan het eind van het kanaal met een externe binnen-, dak-, of buitenmuurmotor geeft een nog beter resultaat dan de lucht naar buiten duwen. Tevens zijn er motoren met grotere capaciteit beschikbaar en ligt het geluidsniveau in de keuken lager, doordat de motor elders geplaatst is.



Geluidsreductie

Wij adviseren u bij het gebruik van een externe motor altijd een stuk akoestisch geïsoleerde buis toe te passen, aangezien dit effectief het geluidsniveau nog verder reduceert.

A | Interne motor

Standaard levert PROSOLO een krachtige 755m³/u geruisarme EBM motor, waarbij enkele modellen met dubbele motor zijn uitgevoerd. Toepassing van een terugslagklep aan het eind van het kanaal is wenselijk.

B | Binnenmotor [extern]

Buiten de keuken geplaatste motor, bv op zolder of in de bijkeuken. De motor dient zoveel mogelijk aan het einde van het kanaal geplaatst te worden. Deze motoren zijn leverbaar in een verscheidenheid in capaciteit. vanaf 755m³/u tot ruim 2000m³/u. Toepassing van een terugslagklep aan het eind van het kanaal is wenselijk.

C | Buitenmuurmotor

Idem als externe binnenmotor, echter op de buitenmuur geplaatst. Leverbaar in 1060m³/u en 1450 m³/u. Motoren zijn voorzien van een terugslagklep.

D | Pannendakmotor

Idem als externe buitenmuurmotor, echter geschikt voor toepassing op schuine en pannendaken. Leverbaar in 755m³/u en 1060m³/u. Motoren zijn voorzien van een dakopstand, loodslab en terugslagklep.

E | Plat dakmotor

Idem als pannendak motor, echter geschikt voor platte daken. Leverbaar in 755m³/u, 1060m³/u, 1510m³/u en 2120m³/u. Motoren zijn voorzien van een dakopstand, plakplaat en terugslagklep.

Wij adviseren u graag over de beste ventilatie oplossingen in uw specifieke situatie. Neemt u hiervoor contact op met onze verkoop binnendienst.

Internationale standaardisatie Luchtkanalen.

Door internationale afspraken zullen de gangbare kanaaldiameters 150mm en 180mm worden vervangen door 160mm en 200mm. Wij zullen deze ontwikkelingen volgen en onze producten op termijn naar deze nieuwe kanaaldiameters aanpassen.

