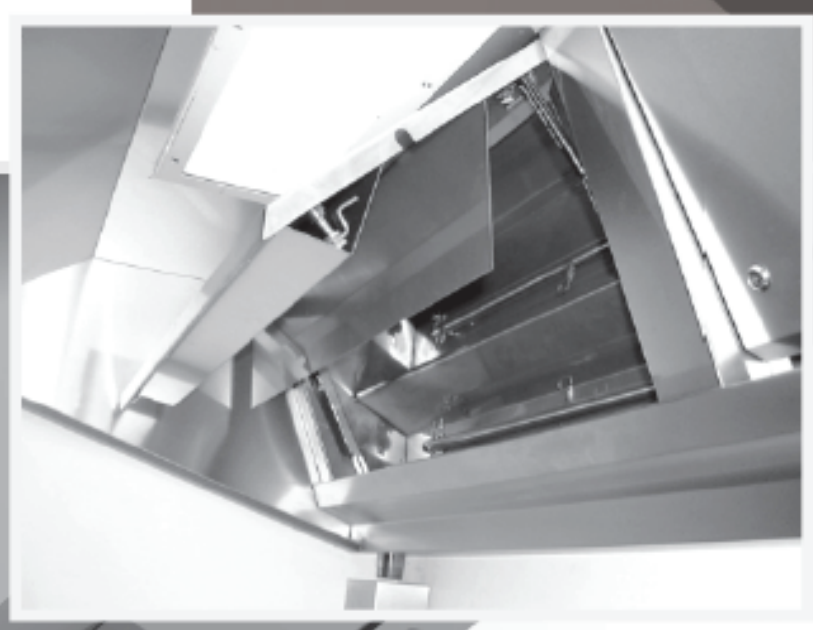
VIANEN

Water Wash

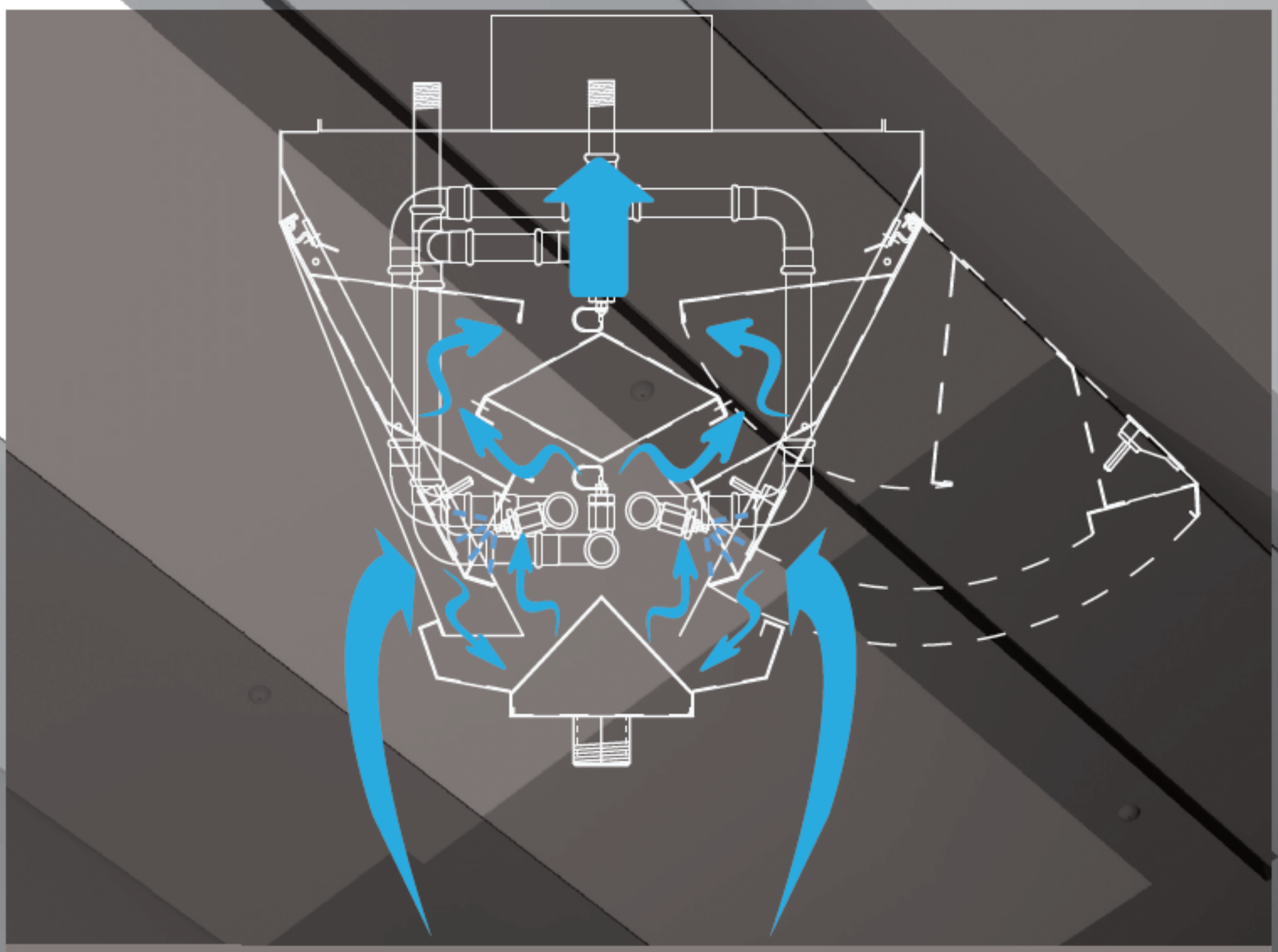


VORTEILE

- Hocheffektive Fettentfernung schafft optimale Hygiene
- Konstanter Luftdruckabfall über der Abzugshaube
- Leistungsfähigkeit des Systems unabhängig von der Zuverlässigkeit des Reinigungspersonals
- Minimaler Wartungsaufwand
- Hervorragende Umweltverträglichkeit
- Im Brandfall automatisch aktivierbar

DE

Water Wash System



KONSTRUKTION

Die Fettabweiser des VIANEN WATER WASH-Systems sind komplett geschweißte Stahlkomponenten (Dicke 1,0 - 1,2 mm) aus rostfreiem Stahl 304. Die Fettsammelkanäle verlaufen über die volle Länge des Baldachins. Über die volle Länge mit Scharniergelenken ausgestattete Zugangsklappen mit gasgefüllten Dämpfern und Schnellverschlüssen ermöglichen zu Inspektionszwecken einen leichten Zugang zum Inneren des Hohlraums, zu den Wasserrohren und zu den Sprühdüsen.

Die Steuerkonsole ist aus rostfreiem Stahl 304 in den Abmessungen 800 x 800 x 250 mm. Sie ist mit einem Schloss gesichert. Ein Reinigungsmitteltank befindet sich innerhalb der Konsole, die ebenfalls über eine Digitalanzeige zur Überwachung des Systems verfügt. Eine (vom Abnehmer bereitzustellender) Heißwasserzufuhr, die mit dem ¾"-Wasseranschluss verbunden wird, ist erforderlich. Die empfohlene Mindestzufuhrtemperatur des Wassers liegt bei 65 °C.

BESCHREIBUNG

Das Vianen WATER WASH-System ist für jeden Vianen-Baldachin verwendbar und eignet sich für eine Vielzahl von Kochgeräten. Vor allem bei hoher Kochaktivität und hohem Fettaufkommen während des Kochens ist das System ideal. Das WATER WASH-System nutzt nicht die Vianen FECON-Filter, sondern leitet die Luft über eine Reihe von horizontalen Fettabweisern aus Edelstahl, die so positioniert sind, dass die Luft beschleunigt wird und zu abrupten Richtungsänderungen gezwungen wird. So wird das Fett von der Abluft abgesondert und sammelt sich auf der Oberfläche der Abweiser an. Integriert in das Fettabscheidesystem im Baldachin sind mehrere Wasserdüsen, die am Ende eines Tages zur Reinigung der Abweiser eingesetzt werden. Eine Steuerkonsole überwacht den WATER WASH-Zyklus, die Häufigkeit und die Reinigungsdauer. Da dies vollautomatisch erfolgt, ist kein Eingriff seitens des Küchenpersonals erforderlich. Mit anderen Worten: optimale Reinigung bei minimalem Wartungs- und Serviceaufwand.

Das WATER WASH-System kann ebenfalls in Abzugshuben mit dem Make-Up Air-System und mit UV-C-Filtern integriert werden.

BETRIEB

Die Abluft passiert die über der Abzugshaube positionierten Abweiser mit hoher Geschwindigkeit. Die Anordnung der Abweiser gewährleistet, dass das Fett per Zentrifugalkraft aus dem Luftstrom herausgelöst wird. Das auf diese Weise abgeschiedene Fett läuft über eigene Sammelkanäle ab und wird abgelassen. Der Reinigungszyklus wird aktiviert, wenn die Küche nicht mehr benutzt wird und das Abzugsgebläse nicht mehr läuft. Warmes Wasser wird auf das Innere der Abzugshause gesprüht. Dies erfolgt unter kontrollierten Bedingungen, d. h. die entsprechende Menge an Wasser und nicht-schäumenden Reinigungsmitteln zur Fettentfernung gewährleistet, dass das System innerhalb eines voreingestellten Zeitrahmens gereinigt wird. So bleibt die erforderliche Wartung auf ein Mindestmaß beschränkt und auch die Kosten werden optimiert. Gleichzeitig wird ein hohes Maß an Hygiene gewährleistet, das die - ansonsten feuergefährliche - Anhäufung von Fett verhindert.

WATER WASH-System in Insel-Ausführung

Die Steuerkonsole ermöglicht einen vollautomatischen Betrieb des Systems, kann jedoch in erforderlichen Fällen auch auf manuellen Betrieb umgeschaltet werden.

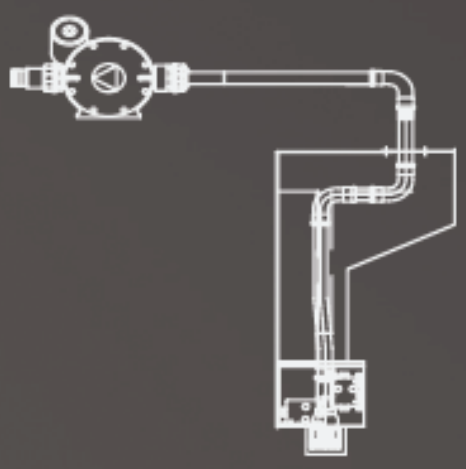
TECHNISCHE DATEN

Abluft-Druckabfall WATER WASH (Misty) Baldachin : 250 Pa
Heißwasseranschluss :28 mm
Wasserableitung : 54 mm
Wassertemperatur : mindestens 65 °C
Wasserdruck: : 2,0 bar
Elektrischer Anschluss Steuerkonsole : 230V/1Ph/50Hz/200 Watt.

FETTEXTRAKTIONSFILTER

Das WATER WASH-System nutzt Abweiser im Inneren zum Herausfiltern des Fetts aus der abgesaugten Luft. In diesem Baldachin werden keine Vianen Fecon-Filter genutzt.

OPTIONEN



Die Drainagepumpe kann auf der Oberseite der Kappe angebracht werden.

ZUSATZOPTIONEN

WATER WASH Misty-System.

Beschreibung:

Die VIANEN MISTY-System nutzt das gleiche wasserbasierte Reinigungssystem, jedoch geben die Düsen permanent einen äußert feinen Sprühnebel ab, während in der Küche noch gekocht wird. Durch diese hocheffektive Filtriermethode kondensiert gasförmiges Fett im Kaltwassernebel zu Fettpartikeln. Das mit dem kondensierten Fett verschmutzte Wasser wird gesammelt und fließt über eigene Kanäle ab.

Herstellung:

Das VIANEN WATER MIST-System ähnelt dem Standard-WATER WASH-System mit dem Unterschied, dass eine Kaltwasserzufuhr zur Erzeugung von Wassernebel verwendet wird. Zur Gewährleistung des Systembetriebs sollten die ersten 3-4 m der Abluftleitung wasserdicht sein und dem Abluftgebläse sollte ein Entfeuchter vorgeschaltet sein.

Kaltwasseranschluss	:3/4" Außengewinde.
Wasserverbrauch	: 0,78 l/Min. pro Meter (Wandmodell)
	: 1,56 l/Min. pro Meter (Inselmodell)
Wasserableitung	: 2" Außengewinde
Wassertemperatur	: 6 °C
Wasserdruck:	: 2,0 bar

Vianen KVS B.V.
Edisonweg 15, 3442 AC Woerden
P.O. Box 163, 3440 AD Woerden, Holland
www.vianenkvs.com

Tel.: (+31) 348 - 41 63 00
Fax.: (+31) 348 - 42 15 95
info@vianenkvs.nl

VIANEN