



Küchenlüftungsdecke PAGULA

The air systems company

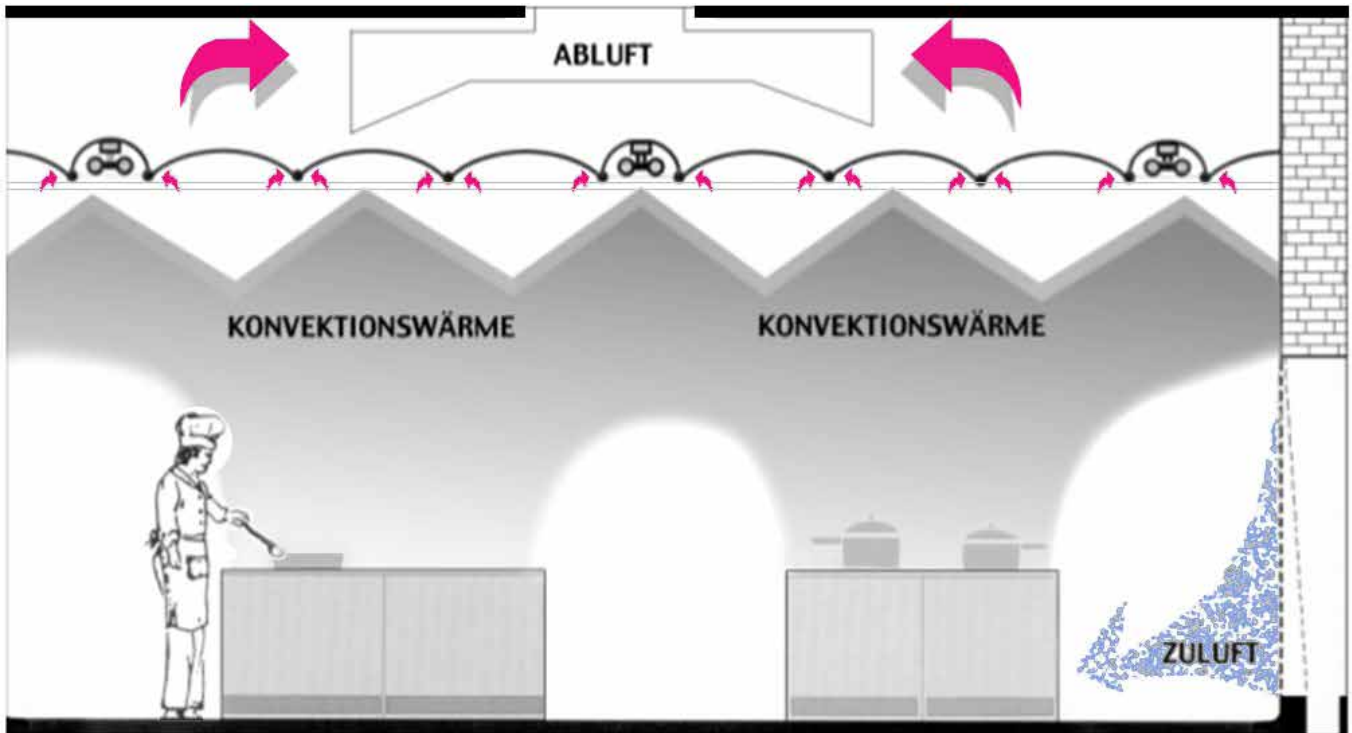


TROGES Küchenlüftungsdecke System Pagula® mit offener Abluftführung und erhöhter Absaugleistung im Bereich der Wrasenschwerpunkte gemäß ÖNORM H 6030 – D.3

TROGES Küchenlüftungsdecke System Pagula® – das führende Ganzflächenlüftungssystem, bestens geeignet für alle Groß- und Mittelküchen sowie andere Arbeitsräume mit feuchter und fetter Atmosphäre.

Die ideale Flächenlüftungsdecke für Küchen in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder anderen Küchen, welche eine Lüftungsanlage erfordern, wie in Krankenhäusern, Pflegeheimen, Internaten, Lehrküchen und Küchen zur betriebseigenen Verpflegung.

Das System ist ein Bauteil der mechanischen Be- und Entlüftungsanlage. Es besteht aus einer großflächigen Abluftdecke über dem gesamten Zubereitungs- und Spülbereich, einem Zuluftsystem zur induktionsarmen Frischlufteinbringung und der Raumbeleuchtung. Es dient zur Erfassung und Filterung verschmutzter Abluft mit hoher latenter Wärmeenergie.



Darstellung der Idealvariante mit Zuluftschirm (Verdrängungsauslass) entsprechend ÖNORM H 6030 – D.6

Funktion:

Zwischen den raumabschließenden Bauteilen und der Pagula® Küchenlüftungsdecke entsteht ein Hohlraum, in dem durch die Absaugung ein Unterdruck aufgebaut wird. Durch den Strömungswiderstand in den Abscheiderinnen wird erreicht, dass über die gesamte Fläche gleichmäßig abgesaugt wird. Höhere Abluftmengen werden durch Verkleinerung der Elementbreiten oder Vergrößerung der Absaugschlitze erreicht. Die Berücksichtigung extremer Wrasenschwerpunkte ist auf diese Weise problemlos möglich.

Hygiene:

Um ein bedenkliches biologisches Wachstum im Zwischendeckenbereich zu verhindern, wird die Abluft offen im Deckenhohlraum geführt. Die zur Aufrechterhaltung der Hygiene erforderliche Verhinderung von Tropfenbildung an den Deckenpaneelen erfolgt durch den Einsatz konkav gewölbter Metallelemente, die ein Abtropfen wirksam verhindern.

Die beim Auftreffen der heißen, gesättigten Wrasenschwaden auf den Deckenpaneelen entstehende Kondensation wird als erste Abscheidestufe, gemäß den Forderungen einschlägiger Normen, bewusst forciert.

Alle Hygieneanforderungen moderner Küchen werden durch die Konzeption des Pagula® Systems erfüllt.

Gutachten, welche auf mikrobiologischen Untersuchungen basieren, stellen dies unter Beweis.

Wirkungsweise:

Durch den thermischen Auftrieb über den Kochstellen wird der dort entstehende Wrasen nach oben gedrückt und kontinuierlich über die zwischen den Kondensationselementen verdeckt angeordneten Absaugschlitze abgesaugt. In Verbindung mit den darunter geklemmten Zyklonabscheiderinnen fungieren diese als wirksame Fettabscheider. Durch gezielte Verwirbelung und Ausnutzung der Trägheitsgesetze werden die im Abluftstrom enthaltenen Fettpartikel ausgeschieden.



Abscheiderinnen:

Die Abscheidung von Aerosolen aus dem fettigen Küchendunst erfolgt durch die mehrfache Umlenkung mit Geschwindigkeits- und Druckänderungen sowie der Erzeugung zyklonartiger Wirbel innerhalb des Rinnenprofils. Die Strangpressprofile sind wahlweise so ausgebildet, dass der Luftdurchsatz – auch nachträglich – bedarfsabhängig justiert werden kann, sodass Wrasenschwerpunkte über den Wärmequellen abluftseitig berücksichtigt werden können, ohne die Vorteile der ganzflächigen Absaugung zu verlieren.

Kondensatableitung:

Das von den Tonnenpaneelen ablaufende Kondensat wird gemeinsam mit den ausgeschiedenen Fettpartikeln in die Hauptsammelrinne, die quer zu den Abscheiderinnen verläuft, weitergeleitet und von dort direkt in den bauseitigen Küchenabwasserkanal abgeführt.

Beleuchtung:

Die Beleuchtung ist ein integrierter Bestandteil der Lüftungsdecke und wird konstruktiv als durchgehendes Lichtband ausgeführt. Lichtbänder werden in gleichmäßigen Abständen in die Gesamtkonstruktion zwischen die Kondensationselemente eingefügt und mit Feuchtraumleuchten bestückt. Es können alle Arten von Leuchten, wie T8, T8-EVG, T5 oder LED, verwendet werden. Die Auslegung der Beleuchtungsstärke erfolgt gemäß ÖNORM

H 6030 auf 500 lx. Polycarbonatabdeckungen gewährleisten die normkonforme Ausführung und Erbringung der Brandschutzvorschriften für Küchen.

Betrieb:

Der relativ hohe Feuchtigkeitsanteil in der Küchenluft bewirkt beim Abrinnen einen Selbstreinigungseffekt. Eine mechanische Reinigung ist daher bei den meisten Anlagen nur 1x jährlich erforderlich und erfolgt ohne Demontage irgendwelcher Bauteile (ÖNORM H 6030 – Tabelle 5). Die Konstruktion ist so ausgeführt, dass während der Reinigung die abzuführende Lauge direkt in den bauseitigen Küchenabwasserkanal geleitet wird.

Die TROGES Küchenlüftungsdecke System Pagula® gewährleistet eine komfortable und effektive Luftführung – systembedingt keine unbehagliche waagrechte Luftströmung – höchst wirtschaftlicher Betrieb durch Vermeidung von Mischluftbildung. Pagula® ist mit UV-Technologie kombinierbar.



Zuluft einbringung:

Die Zuluft einbringung erfolgt je nach spezifischen Gegebenheiten idealerweise als Quellluft über Zuluftschirme (Verdrängungsauslässe) [siehe TROGES-Prospekt Zuluftschirm] oder in nicht wraßenbelasteten Bereichen über Rieseldeckenelemente. Im Bedarfsfall können auch induktionsarme Diffusionsgitter (z.B. entlang von Fenstern) eingesetzt werden.

Quellluft:

Die Zuluft wird in den Randbereichen unter besonderer Bedachtnahme auf Induktionsvermeidung sanft eingebracht, wobei das durch die physikalischen Gesetze bestimmte Absinken der kälteren und trockeneren Zuluft ausgenutzt wird, um die gesamte Luftmenge in den Aufenthaltsbereich einzubringen. Dadurch wird, trotz wirtschaftlicher Reduktion der Luftvolumenströme, ein wesentlich angenehmeres Klima im Arbeitsbereich geschaffen.

Nur 3200 mm Rohdeckenhöhe? Platz genug für eine Lüftungsdecke? Das Pagula® Küchenlüftungssystem – der Marktführer bei niedrigen Raumlichtern.

Zusammenfassung:

- das System entspricht zur Gänze der ÖNORM H 6030 und der EN 16282
- zugarnes Ganzflächenbe- und -entlüftungssystem – kein Hauben-Hybrid
- einfach und praktisch zu installieren: an der Rohdecke als abgehängte Zwischendecke – sowohl in Neu- als auch in Altbauten einsetzbar
- geringster Platzbedarf aufgrund äußerst kompakter Einbaumaße
- leichte Zugänglichkeit des Deckenhohlraums – wahlweise jedes Deckenelement werkzeuglos demontierbar
- Küchengeräte können nach freier Wahl im Raum aufgestellt und auch später ohne Deckenumbauten umgestellt bzw. ergänzt werden
- in die Decke integrierte Lichtbänder sorgen für eine gleichmäßige, blendfreie Beleuchtung ohne Schattenwurf
- Lichtbänder wahlweise durch Zuluft vor übermäßiger Verschmutzung geschützt
- sehr wirtschaftlicher Betrieb – durch die Luftschichtung im Raum werden die Luftvolumenströme um bis zu ein Drittel reduziert
- Absaugschlitze zur Regulierung der Abluftmenge, wahlweise verstellbar ausgeführt
- das bewährte System gewährleistet einen hohen Abscheidegrad gemäß ÖNORM H 6030 – Tabelle 4 – Klasse A
- System vollständig UV-kompatibel und daher mit Wärmerückgewinnung höchste Energieeinsparung möglich
- kein Abtropfen von Fett und Wraßen (HACCP-konform)
- integrierte Kondensatableitung in das Abwassersystem
- schnelle Geruchsbeseitigung – Geruchsausbreitung in die angrenzenden Räume wird unterbunden
- alle Bauteile der Lüftungsdecke bestehen aus nicht brennbaren oder schwer entflammbar Materialien
- systembedingt kein unmittelbares Übergreifen eines Küchenbrandes in das Luftleitungssystem der Abluft
- ohne Demontagen und lange Stillstandszeiten vom eigenen Personal oder vom TROGES-Wartungsdienst einfach und in langen Zeitintervallen zu reinigen
- preislich mit Haubeninstallationen vergleichbar – alle Peripherleistungen berücksichtigt

Sämtliche Ersatzteile sind in der Abteilung Küchenlufttechnik erhältlich und größtenteils lagernd.



TROGES Produktpalette

- Brandentrauchungskanäle gemäß EN-1366-9
- Brandgas- und Axialventilatoren
- Brandschutzklappen
- Dachventilatoren
- Druckbelüftungsanlagen gemäß TRVB S 112
- Eckige Luftleitungen mit TROGES Flanschprofil
- Elektro-Heizregister für Rohreinbau
- Flexible Aluminiumschläuche
- Formstücke und Sonderformstücke
- Gewerbeküchenhauben
- Hochleistungsküchenlüftungsdecken und -hauben
- Industrielle Absaughauben
- Kanalschalldämpfer und Kulisseneinbausätze
- Kompaktlüftungsgeräte TK
- Küchenlüftungsdecken PAGULA® und GASTRO
- Küchen-Speziallüfterboxen
- Lamellenbrandschutzklappen
- Längsfalzrohre und Formstücke für Späneabsaugung
- Luftbehandlungsgeneratoren AIRMAID
- Luftbrunnen
- Lüftungsgitter und Luftauslässe
- Lüftungsgeräte AIRSET, BONOBOX (Standard, Hygiene, Wetterfest)
- Lüftungsventile
- Montagematerial
- Regel-, Jalousie- und Absperrklappen
- Rohrventilatoren
- Schallschutzkapseln
- Selbstdesinfizierende Lüftungsgeräte HYGIENE PLUS
- Sicherheitsdruckklappen
- Spiralgefaltete Rohre
- Stellantriebe
- Telefonie- und Rohrschalldämpfer
- TurboSwing®
- UV-Abluftbehandlung (Reinigung und Geruchsneutralisierung)
- Vogel- und Insektenschutzgitter
- Volumenstromregler
- Wetterschutzgitter eckig und rund
- Wohnraumlüftungsgeräte TWL
- Zuluftschirme für Küchen (Quellluft)

TROGES Dienstleistungen

- Dichtheitsprüfung
- Lüftungsdeckenreinigung
- Lüftungsmontagen
- Lüftungsgeräte Wartung
- Reinigung von Luftleitungen
- Wartung Brandschutzklappen
- TOG-Luftbehandlungsgenerator / Wartung
- UV Abluftbehandlungsanlagen / Wartung



KONTAKT

TROGES Gesellschaft für Trocknungs- und Wärmetechnik m.b.H.
Puchgasse 3
1220 Wien
Österreich

Telefon: +43/1/258 16 27-0
Fax: +43/1/258 32 34
E-Mail: trogas@trogas.at
www.trogas.at

ABHOLMARKT

Mo - Do: 06:45 - 12:00 & 12:30 - 16:00
Fr: 07:00 - 12:00

Puchgasse 3
1220 Wien