

Greasefan
Abluftventilator mit integriertem
Fettablauf und Zubehör

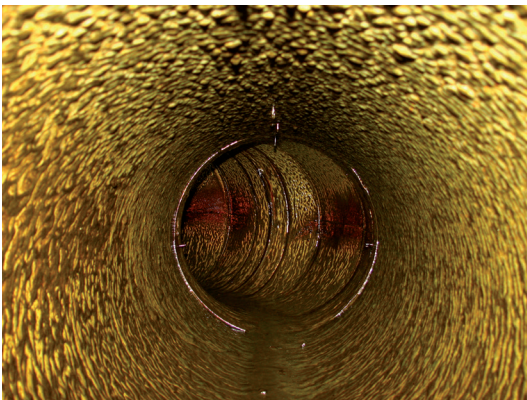
exodraft

Problematik fetthaltiger Abluft

– von Küchenabluft, Grillanlagen und Pizzaöfen

Exotische Gewürze und Früchte, feiner Braten- oder Kuchenduft – Das sind Düfte, welche wir aus einer Küche gerne wahrnehmen möchten.

Fett- und Feuergeruch, das sind Düfte, welche bei jedem Koch- oder Grillvorgang leider unvermeidlich sind. Diese Gerüche sind oftmals nicht so einfach, aber mittels einiger technischer Einrichtungen, doch in den Griff zu bekommen.



Fettablagerungen in Filtern, Rohrführungen und Anbauteilen

Die Küchenabluft ist oftmals sehr fett- und bei Grillanlagen teilweise sogar staubhaltig und heiß. Über aufwendige Filtereinsätze in den Dunstabzugshauben wird ein Großteil des Fettes und Staubs bereits vor Eintritt in das Kanalsystem gereinigt. Verbleibenden Fettreste lagern sich jedoch immer noch im Kanalsystem und Anbauteilen wie Ventilatoren ab.

Fettbrände in Schornsteinen und Ventilatoren

Deswegen ist es sehr wichtig, diese Bauteile so sauber wie möglich zu halten. Schon einmalige Flamm-durchschläge oder Funkenflug reichen aus um die Fettrückstände im Filter zu entzünden. Die Flammen finden in den Fettablagerungen des Rohrsystems ausreichend Nahrung um hier schnellstens ihren Weg bis zum Ventilator zu finden. Das Ende ist dann oftmals der gefürchtete Fettbrand im Schornstein mit einem Totalschaden der kompletten Abluftanlage.

Vermeidung durch Reinigung

Eine regelmäßige und aufwändige Reinigung der kompletten Abluftanlage ist unumgänglich. Deswegen sollte bereits bei der Auswahl und Montage der Bauteile und Komponenten auf einen einfachen Zugang zu dem Kanalsystem und dem Einbau eines speziellen Ventilators, welcher neben seiner Hitzebeständigkeit und Resistenz gegen Rückstände aus der Verbrennungsluft, auch einfach zu reinigen ist, geachtet werden.



Greasefans

– Ventilatoren speziell für Grill- und Küchenabluft

Fans sind speziell entwickelte hitzebeständige Dachventilatoren mit integriertem Fettablauf. Sie finden vor allem ihre Anwendung in Großküchen- und Grillanlagen wo beim Frittieren oder Grillen stark fetthaltige Luft abgesaugt wird und diese Luft trotz Fettfilter, das Rohrleitungs- und Ventilationssystem stark verschmutzt.

Der Grease-Fan ist durch seine großflächige und gut zugängliche Form einfach zu reinigen und bietet einen zusätzlichen integrierten Fettablauf. Das ablaufende Fett und Öl kann mittels eines speziellen Auffangbehälters aufgenommen und entsorgt werden. Dies verhindert die Verschmutzung der Dachfläche und verringert die Brandgefahr.



Der Greasefan

Der Greasefan ist ein bis 250 °C im Dauerbetrieb hitzebeständiger Abgasventilator, welcher am Schornsteinkopf oder Lüftungskanal montiert wird.

Das Gerät besteht aus einem resistenten, schwingungsarmen und extrem korrosionsbeständigem Aluminiumgussgehäuse. Der Motor sitzt außerhalb des Luftvolumenstromes und ist mit speziellen hitzebeständigen, wartungsfreien, gekapselten Lagern ausgestattet.

Der Bodenbereich des Ventilators ist wie eine Fettauffangwanne ausgeführt und besitzt eine seitliche Drainageöffnung, über welche das Fett in einen speziellen Auffangbehälter ablaufen kann.

Zur einfacheren Wartung und Reinigung ist das Gerät komplett aufklappbar. Mittels des Wartungsschalters kann das Gerät zu diesen Zwecken komplett stromlos geschaltet werden und entspricht somit den Sicherheitsbestimmungen der Maschinenbaurichtlinie.

Die Geräte sind mit einem 1 x 230 V Motor ausgestattet und stufenlos regelbar.

Montageanleitung und detaillierte Beschreibung über den Rauchsauger finden sie auf unserer Homepage www.exodraft.de

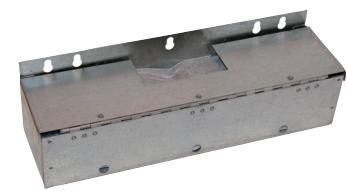
Automatik und Zubehör



EFC35S

Manuelle Regelung

Der Drehzahlregler EFC35S ist ein manueller Regler zur stufenlosen Einstellung des Greasefan. Er ist mit einem Ein-/Ausschalter und einer Leuchtdiode zur Anzeige des Betriebszustandes ausgestattet und zur Montage in Feuchträumen geeignet (IP44).



GCB

Fett-Auffangbehälter

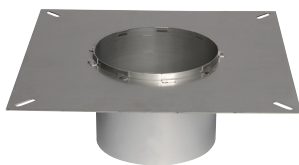
Der Auffangbehälter GCB (Grease Collector Box) dient zum Auffangen des ablaufenden Fettes. Er besteht aus einem korrosionsbeständigem Gehäuse und einem Granulatkissen, welches einfach ausgetauscht werden kann.



REPAFB

Wartungsschalter

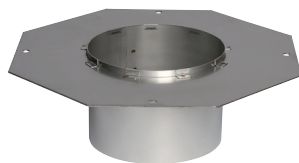
Entsprechend der Maschinenbaurichtlinie dient der Wartungsschalter zum Stromloschalten der Abgasventilatoren während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten.



FRx

Flansch

Zur Aufnahme und Montage von Rauchsaugern auf einem doppelwandigen Schornsteinsystem oder Abluftrohr ohne Auflagefläche.



FRx - 02

Montageanleitung und detaillierte Beschreibung über unsere Automatik und Zubehör finden Sie auf unserer Homepage www.exodraft.de

Für Probleme mit dem Schornsteinzug gibt es nur eine Lösung

Langjährige Erfahrung in der Lüftungs- und Schornsteintechnik sowie viele Referenzen bei großen Restaurantketten sprechen für den Einsatz eines Greasefans von exodraft.



Geringeres Risiko eines Ventilatorbrandes

Durch das ablaufende Fett im Ventilator bilden sich weniger Ablagerungen welche sich entzünden können. Die Gefahr eines Ventilatorbrandes wird verringert.



Kosten- und Zeitersparnis

Durch einfaches Aufklappen und Reinigen sowie der schnelle Austausch des Auffangkissens verkürzen die Arbeitszeiten der Reinigung. Dies spart bares Geld und schafft Sicherheit.



Flexible und freie Abgasführung

Widerstände und Reibungsverluste von Kanälen, Filtern und sonstigen Einbauten werden mittels des Ventilators einfach überwunden. Der natürliche Auftrieb durch Schornsteineffekte kann vernachlässigt werden.



Kleinere Dimensionierung der Abluftkanäle

Durch den Einsatz eines Greasefan kann die Strömungsgeschwindigkeit im Schornstein erhöht werden und ein Vielfaches der bisherigen Abluftmenge abgeführt werden. Durch den Einsatz kleinerer Schornsteindimensionen verringern sich die Investitionskosten.



Optimale Kontrolle der Abluftmenge

Durch die stufenlose Regelbarkeit des Greasefans lässt sich dieser optimal auf jede Abluftanlage einstellen. Dies bedeutet optimale Effizienz bei minimalstem Energieverbrauch.

Die umfangreiche Produktpalette von **exodraft** basiert auf über 50 jähriger Erfahrung und Wissen auf dem Gebiet der Verbrennungs- und Schornsteinzugtechnologie.

Unsere Produkte sind für hohe Sicherheit und Qualität bekannt und wir tragen dazu bei die Standards und Anforderungen für einen optimalen Schornsteinzug zu setzen.

Die **exodraft** Produkte werden nach den geltenden Normen und Vorschriften gefertigt und ausführlich dokumentiert. Sie lösen Schornsteinzugprobleme in mehr als 40 Ländern. Egal ob Einfamilienhaus oder Industrieanlage.



Feuerstätten mit festen Brennstoffen



Holzfeuerstätten an mehrfachbelegten Schornsteinen



Heizkessel mit Biomassefeuerungen



Gaskamine



Heizkessel mit flüssigen oder gasförmigen Brennstoffen



Gasfeuerstätten an mehrfachbelegten Schornsteinen



Bäckereien



Industrieanlagen



Restaurants und Gaststätten

exodraft

DK: exodraft

C. F. Tietgens Boulevard 41
DK-5220 Odense SØ
Tel: +45 7010 2234
Fax: +45 7010 2235
info@exodraft.dk
www.exodraft.dk
www.exodraft-roegsuger.dk

SE: exodraft

Kasten Rönnowsgatan 3B 4tr
SE-302 94 Halmstad
Tlf: +46 (0)8-5000 1520
Fax: +46 (0)340-62 64 42
info@exodraft.se
www.exodraft.se
www.exodraft-skorstensfläktar.se

NO: exodraft

Storgaten 88
NO-3060 Svelvik
Tel: +47 3329 7062
Fax: +47 3378 4110
info@exodraft.no
www.exodraft.no
www.exodraft-røyksuger.no

UK: exodraft

10 Crestway, Tarleton
GB-Preston PR4 6BE
Tel: +44 (0)1494 465 166
Fax: +44 (0)1494 465 163
info@exodraft.co.uk
www.exodraft.co.uk
www.exodraft-chimneyfans.co.uk

DE: exodraft

Niederlassung Deutschland
Soonwaldstr. 6
DE-55569 Monzingen
Tel: +49 (0)6751 8 555 990
Fax: +49 (0)6751 8 555 999
info@exodraft.de
www.exodraft.de
www.exodraft-kaminzugventilator.de