



Storkøkken Emhætter

I madlavningsprocessen skal man ganske enkelt gøre noget uspiseligt – spiseligt. Denne kunstneriske proces udvikler store mængder damp, røg, fedt og varme, som må fjernes for at opnå et godt arbejdsmiljø.

klimatek storkøkken emhætter er udført under størst mulig hensyntagen til stabil konstruktion, let rengøring og blændfri arbejdsbelysning. Den enkle og fleksible opbygning giver stor konstruktionsfrihed til konkurrencedygtige priser.

Med de rustfrie flader kan emhættene modstå kraftige rengøringsmidler uden tab af overfladefinish.

Rammekonstruktioner er udført af ekstruderet, eloxeret aluminium og sikrer den nødvendige stivhed, og de runde hjørner giver en æstetisk fremtoning.

Den modulære opbygning giver kort produktionstid og stor mulighed for individuel tilpasning.

klimatek fremstiller almindelige udsugnings-emhætter og kombinationsemhætter, hvor udsugning kombineres med indblæsning af primærluft langs underkanten i emhætten. Hermed opnås en betydelig forbedring af opfangningsevnen, og en bedre trykbalance i lokalet.

Storkøkken Emhætter



Projektering

Formålet med en emhætte er at opfange den stegeos og damp, som udvikles i forbindelse med madlavning. Emhættens placering over kogearealet er derfor vigtig. Hvis man i projekteringsfasen ikke kender det eksakte udstyr, som skal placeres under emhætten, kan udsugningsluftmængden beregnes efter følgende formel:

$$\text{Luftmængden } Q = v \times A$$

v = lufthastigheden op gennem emhætten, og den kan som tommelfingerregel sættes til 0,25 m/s.
 A = arealet som emhætten skal dække incl. overhæng. Ved 4-sidige emhætter (kogeøer) bør overhænget være 300 mm for at sikre en god opfangningsgrad, idet denne placering udsætter emhætten for flere luftmæssige tværstrømme. I et storkøkken skal der være et svagt undertryk i forhold til de omgivende lokaler.

