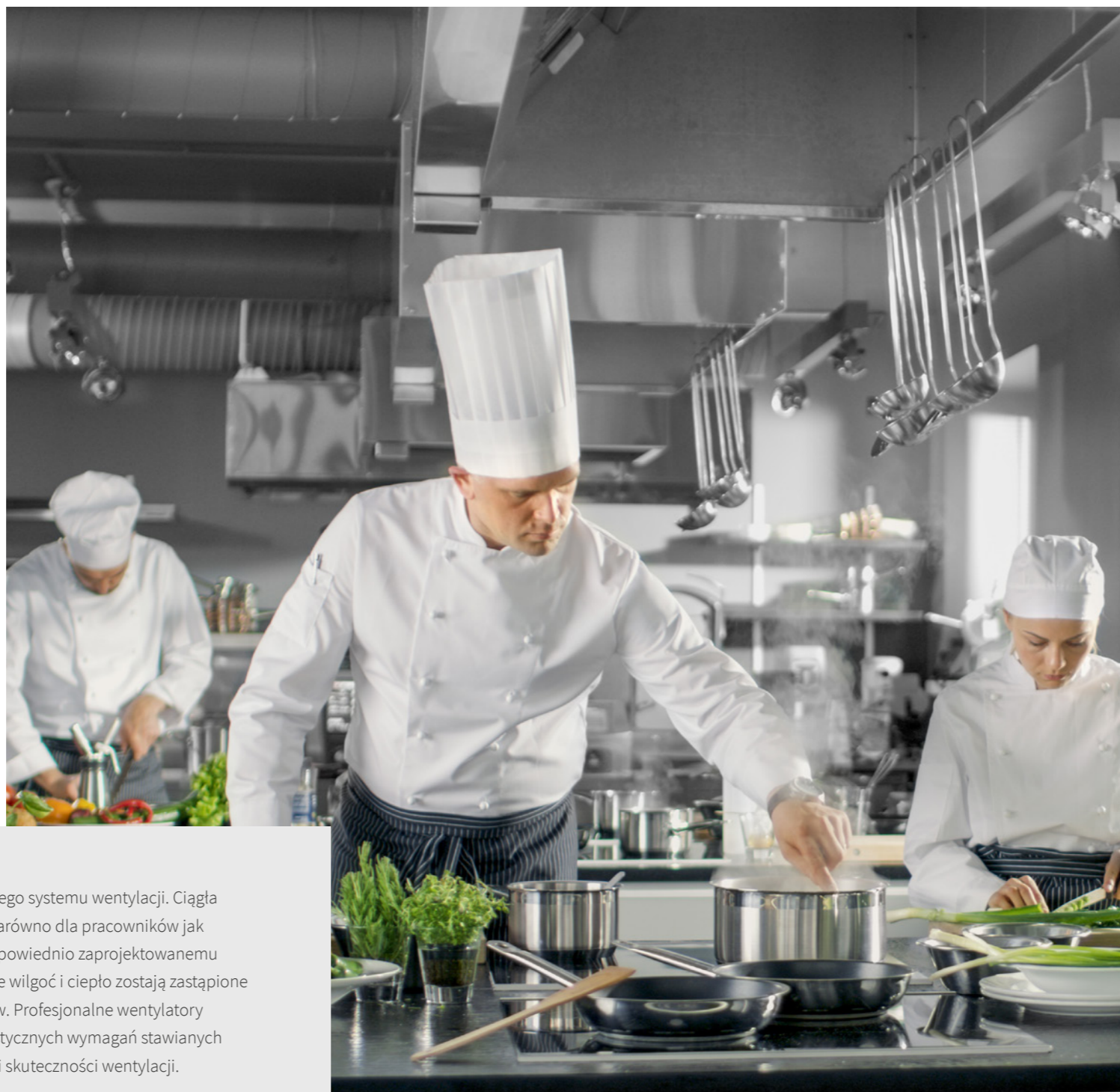


# wentylatory

Kuchenne



## Efektywna wentylacja kuchni



Każda profesjonalna kuchnia wymaga sprawnego systemu wentylacji. Ciągła wymiana powietrza jest gwarancją komfortu zarówno dla pracowników jak i klientów lokalu gastronomicznego. Dzięki odpowiednio zaprojektowanemu systemowi wyciągu, nagromadzona w obiekcie wilgoć i ciepło zostają zastąpione powietrzem czystym i pozbawionym zapachów. Profesjonalne wentylatory Harmann ułatwiają spełnienie szeregu rygorystycznych wymagań stawianych lokalom gastronomicznym w zakresie higieny i skuteczności wentylacji.

**strongair**<sup>®</sup> solutions

## Wentylatory kuchenne

Wysokie temperatury w połączeniu z wilgotnym środowiskiem oparów kuchennych to wyzwanie dla instalacji wentylacji. Profesjonalne wentylatory kuchenne Harmann radzą sobie z nimi doskonale dzięki zastosowanym materiałom i rozwiązaniom konstrukcyjnym. Zróżnicowane wydajności i budowa urządzeń, umożliwiają dobór wprost pod rzeczywiste zapotrzebowanie i architekturę obiektu.



Poznaj nasze wentylatory

WENTYLATOR	V max [m <sup>3</sup> /h]	
COOKVENT	11840	
COOKVENT EC	6975	
COOKVENT ECO	6690	
QBOX	12090	
QBOX EC	6800	
MBCK	22610	
MBCK EC	7600	
ROOFTEC	18600	
ROOFTEC EC	7240	
ISOROOTTEC	18600	
ISOROOTTEC EC	7240	
VESTO.HT	15800	
JETTEC.K	3360	

# Wentylatory kuchenne serii **COOKVENT**

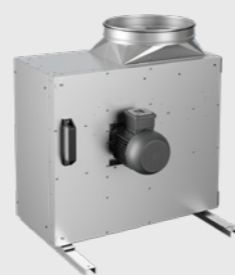
Szeroka gama rozmiarów, łatwość konserwacji oraz uniwersalność montażu, czynią wentylatory **COOKVENT** pierwszym wyborem wielu restauratorów, projektantów oraz instalatorów wentylacji kuchennej.



**COOKVENT ECO**



**COOKVENT EC**



**COOKVENT**

	<b>COOKVENT ECO</b>	<b>COOKVENT EC</b>	<b>COOKVENT</b>
<b>Silnik</b>	jedno- lub trójfazowy AC	EC	jedno- lub trójfazowy AC
<b>Regulacja obrotów</b>	napięciowa (1~230V)/ częstotliwościowa (3~230/400V)	napięcie sterujące 0-10V DC	napięciowa (1~230V)/ częstotliwościowa (3~230/400V)
<b>Wydajności max.</b>	1550 – 6690 m <sup>3</sup> /h	2220 – 6980 m <sup>3</sup> /h	1460 – 11840 m <sup>3</sup> /h
<b>Izolacja akustyczna</b>	brak	Wełna mineralna 40 mm	Wełna mineralna 40 mm
<b>Max. temperatura powietrza usuwanego</b>	55 – 80°C	Do 120°C	Do 120°C (dostępna wersja HT F400 <sub>120</sub> )
<b>Montaż urządzenia</b>	uchwyt do montażu ściennego	szyny wspornikowe z wibroizolacją	szyny wspornikowe z wibroizolacją



Poznaj  
COOKVENT ECO



Poznaj  
COOKVENT EC



Poznaj  
COOKVENT

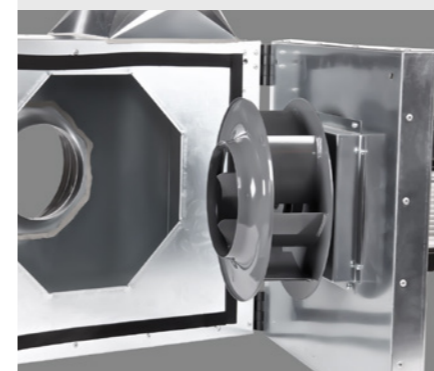


## Silnik i sterowanie

- sterowane regulatorem transformatorowym, jednofazowe silniki (AC) oraz sterowane przemiennikiem częstotliwości modele 3-fazowe, napędzane wysokiej klasy silnikiem IE3
- silniki asynchroniczne (AC) posiadają czujniki temperatury uzwojeń, których przewody muszą być podłączone i monitorowane przez zewnętrzne urządzenie ochrony termicznej
- płynnie sterowane, energooszczędne wersje COOKVENT EC z jednofazowym silnikiem elektronicznie komutowanym o najwyższej sprawności, oraz z wbudowanym zabezpieczeniem termicznym silnika

## Wirnik

Wentylatory **COOKVENT** wyposażone są w wirnik typu B nowej generacji, wyważony dynamicznie w klasie G2.5 z łopatkami pochylonymi do tyłu, wykonany z blachy stalowej malowanej proszkowo. Kształt łopatek ogranicza osadzanie się tłuszczu i zanieczyszczeń co pozwala utrzymać najwyższe parametry pracy przez cały okres użytkowania wentylatora.



## Konstrukcja

- silnik odizolowany od strumienia usuwanego powietrza
- drzwiczki inspekcyjne ułatwiające czyszczenie wnętrza
- odpływ drenażowy 3/4" ułatwiający odprowadzanie tłuszczu i wykroplonej wilgoci
- montaż na zewnątrz i wewnątrz kuchni

## OPARY I SKROPLINY

Gotowanie, pieczenie i smażenie to procesy wydzielające wiele wilgotnych oparów zanieczyszczających powietrze. Z tego względu wentylatory Harmann wykonane są z łatwego do czyszczenia i odpornego na korozję materiału. Dodatkowo, wentylatory dzięki wyposażeniu w tacę ociekową z elementem drenażowym, zapewniają skuteczne odprowadzenie wytrącających się w komorze wirnika skroplin.

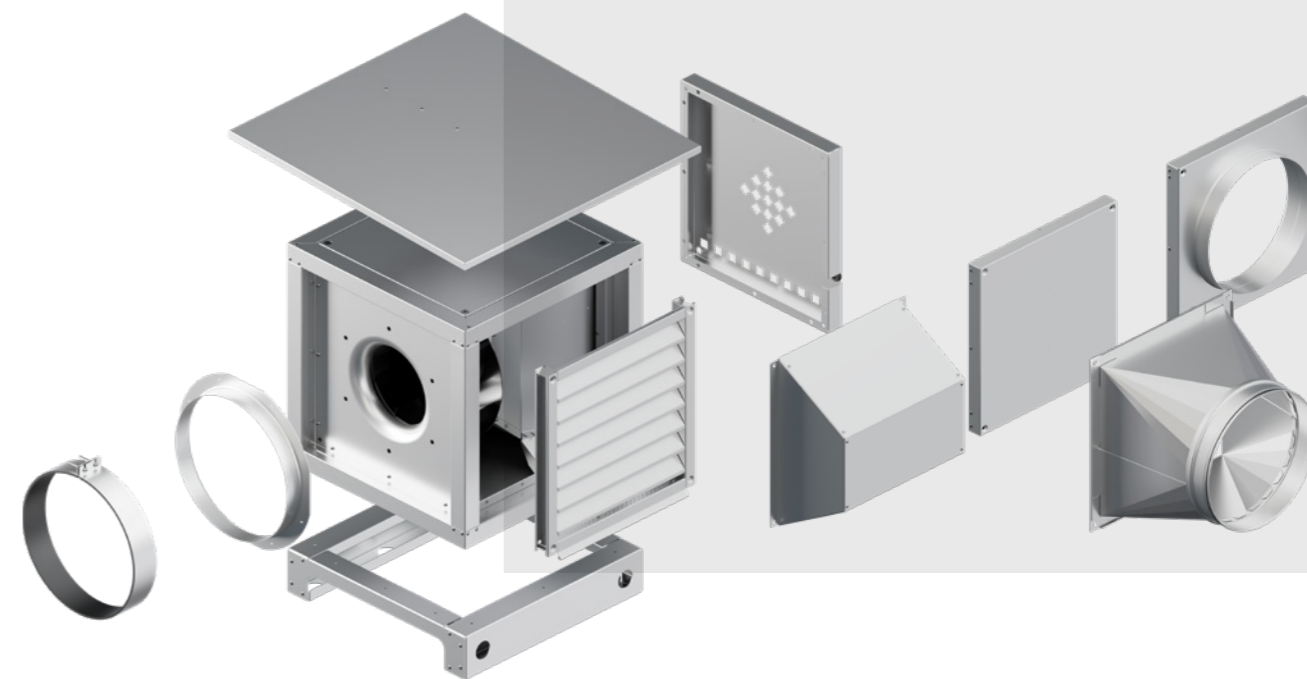
# Kanałowe wentylatory kuchenne



Poznaj  
JETTEC.K

## JETTEC.K

- wentylator do kanałów okrągłych Ø315 mm
- wydajność max. 3360 m<sup>3</sup>/h
- max. temperatura przetłaczanego powietrza do 80°C
- diagonalny wirnik z tworzywa sztucznego
- obudowa z ocynkowanej stali
- zintegrowany wyłącznik termiczny
- jednofazowy silnik AC
- napięciowa regulacja obrotów
- idealny do małych obiektów gastronomicznych

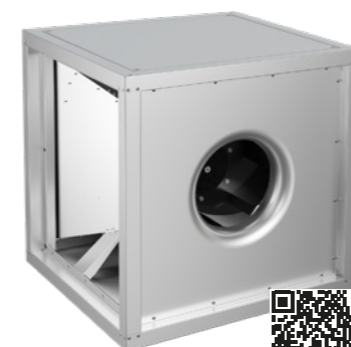


## QBOX, QBOX EC

- wydajność max. do 12 000 m<sup>3</sup>/h
- przepływ powietrza in-line
- silnik poza strumieniem powietrza
- galwanizowana i izolowana obudowa stalowa
- zabezpieczony proszkowo wirnik o łopatkach pochylonych do tyłu
- silnik AC klasy IE3 sterowany przemiennikiem częstotliwości lub silnik EC sterowany sygnałem 0-10V
- zintegrowana taca z odpływem kondensatu
- maksymalna temperatura przetłaczanego medium do 120°C (dostępna wersja HT F400<sub>120</sub>)



Poznaj  
QBOX

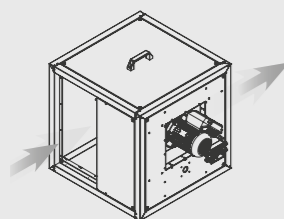


Poznaj  
MBCK

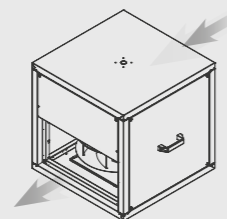
## MBCK, MBCK EC

- wydajność do 22 600 m<sup>3</sup>/h
- 3 konfiguracje wylotu powietrza
- silnik poza strumieniem powietrza
- galwanizowana i izolowana obudowa stalowa
- zabezpieczony proszkowo wirnik o łopatkach pochylonych do tyłu
- silnik AC klasy IE3 sterowany przemiennikiem częstotliwości lub silnik EC sterowany sygnałem 0-10V
- zintegrowana taca z odpływem kondensatu
- maksymalna temperatura przetłaczanego powietrza do 120°C (dostępna wersja HT F400<sub>120</sub>)

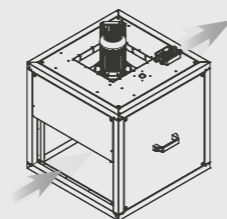
Możliwości montażowe urządzenia



Silnik z boku

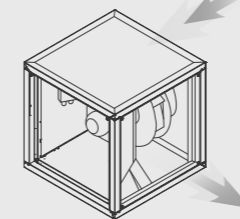


Silnik poniżej

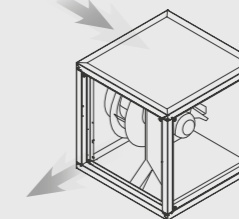


Silnik powyżej

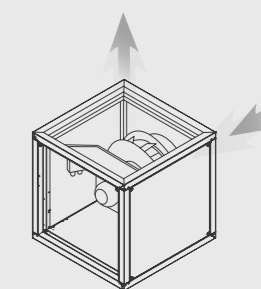
Możliwości montażowe urządzenia



Wylot po prawej stronie



Wylot po lewej stronie



Wylot u góry

### PODWYŻSZONA TEMPERATURA

Wentylacja kuchni oraz obiektów gastronomicznych to przede wszystkim podwyższone temperatury usuwanego powietrza. Wentylatory Harmann dzięki lokalizacji silnika poza strumieniem przepływającego powietrza, gwarantują przetłaczanie powietrza o temperaturze do 120°C.

### TECHNOLOGIA EC

Wybór modeli wyposażonych w silniki elektronicznie komutowane EC to nie tylko oszczędność zużycia energii i dbałość o środowisko, ale również zapewnienie płynnej i wygodnej regulacji obrotów wentylatora w zależności od chwilowego zapotrzebowania kuchni. Użytkownicy lokalu w dowolnym momencie mogą dostosować wydajność wentylatora przy pomocy regulatora 0-10V.

# Dachowe wentylatory kuchenne

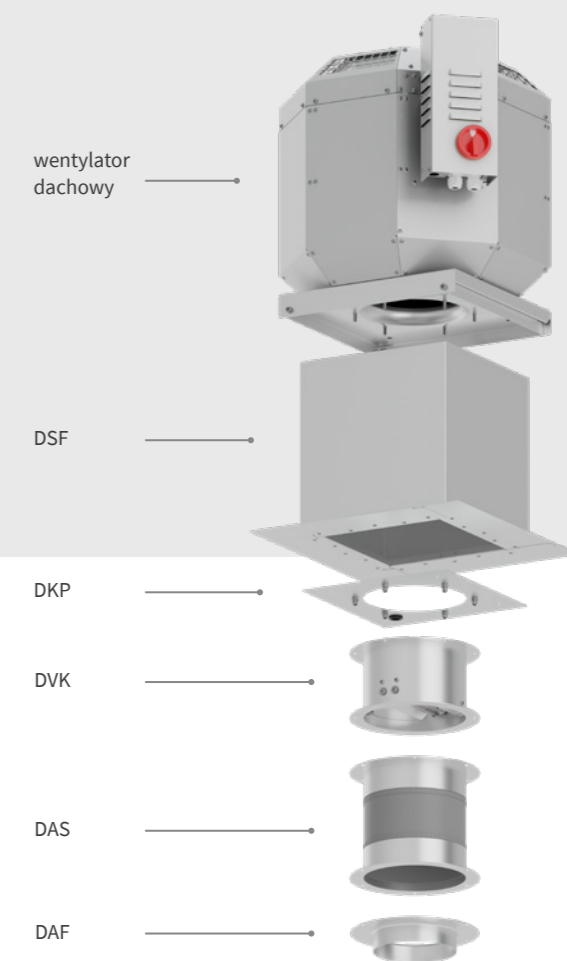
Wentylatory ROOFTEC to efektywny odciąg oparów z profesjonalnych kuchni, dostosowane do potrzeb wymagających instalacji dzięki szerokiej gamie rozmiarów, wysokiej wydajności przepływu powietrza i sprężu. Wysoka efektywność pracy silników wersji IE3 AC oraz silników wersji EC, podwyższona odporność temperaturowa oraz dostępność wersji izolowanej akustycznie to doskonała odpowiedź na potrzeby zaawansowanej wentylacji pomieszczeń gastronomicznych.



Poznaj  
ROOFTEC

## ROOFTEC, ROOFTEC EC

- wydajność max. do 18 600 m<sup>3</sup>/h
- pionowy wylot powietrza
- uchylna obudowa wykonana z aluminium
- taca ociekowa z odpływem kondensatu
- zintegrowany wyłącznik serwisowy na obudowie
- stopień ochrony silnika IP55
- silnik AC klasy IE3 sterowany przemiennikiem częstotliwości lub silnik EC sterowany sygnałem 0-10V
- maksymalna temperatura przetłaczanego powietrza do 120°C (dostępna wersja HT F400<sub>120</sub>)



## ISOROOFTEC, ISOROOFTEC EC

- wydajność max. do 18 600 m<sup>3</sup>/h
- izolacja akustyczna z wełny mineralnej o grubości 40 mm
- pionowy wylot powietrza
- uchylna obudowa wykonana z aluminium
- taca ociekowa z odpływem kondensatu
- zintegrowany wyłącznik serwisowy na obudowie
- stopień ochrony silnika IP55
- silnik AC klasy IE3 sterowany przemiennikiem częstotliwości lub silnik EC sterowany sygnałem 0-10V
- maksymalna temperatura przetłaczanego powietrza do 120°C (dostępna wersja HT F400<sub>120</sub>)



Poznaj  
ISOROOFTEC

## VESTO.HT

- wydajność max. do 15 760 m<sup>3</sup>/h
- maksymalna temperatura przetłaczanego medium 200°C – praca ciągła
- poziomy wylot powietrza
- wentylator certyfikowany zgodnie z EN 12101-3
- klasa odporności ogniowej F400<sub>120</sub>
- zintegrowany wyłącznik serwisowy na obudowie
- stopień ochrony silnika IP55
- silnik AC wysokiej klasy IE3 sterowany przemiennikiem częstotliwości
- uchylna obudowa wykonana z blachy aluminiowej i galwanizowanej blachy stalowej



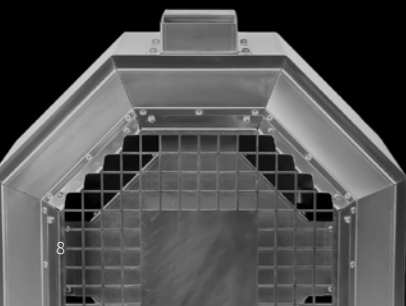
Poznaj  
VESTO.HT

### KONSTRUKCJA

Ośmiokątny kształt obudowy wentylatorów ROOFTEC i ISOROOFTEC umożliwił redukcję straty ciśnienia. Silnik został zabudowany w specjalnej komorze o podwójnych ściankach, dzięki czemu jest całkowicie odizolowany od strumienia przepływającego powietrza. Konstrukcja wentylatorów umożliwia transport medium o maksymalnej temperaturze do 120°C.

### WYKONANIE W WERSJI HT

Serie produktów w wersji HT wyróżnia certyfikowane wykonanie w klasie odporności ogniowej F400<sub>120</sub> (działanie w temp. do 400°C do 2h), zgodne z normą EN-12101-3. Odporność temperaturowa dla przetłaczanego powietrza, do 200°C w trybie pracy ciągłej, pozwala na bezpieczne zastosowanie wentylatorów w instalacjach, gdzie występuje konieczność usuwania zanieczyszczonego powietrza o wyższej temperaturze niż w standardowych odciągach kuchennych.

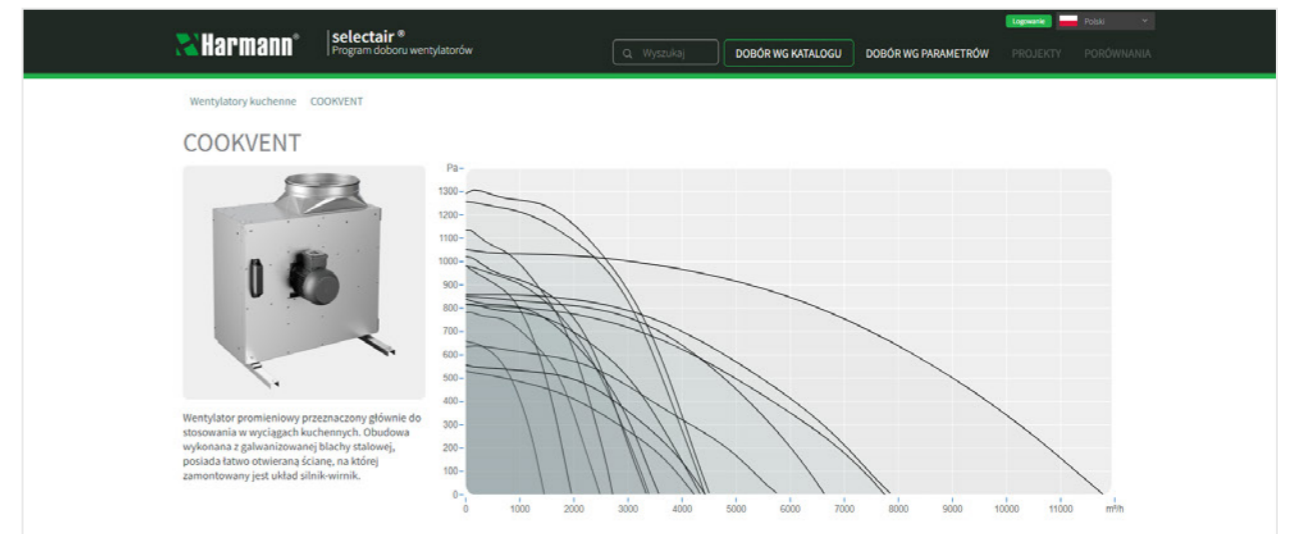
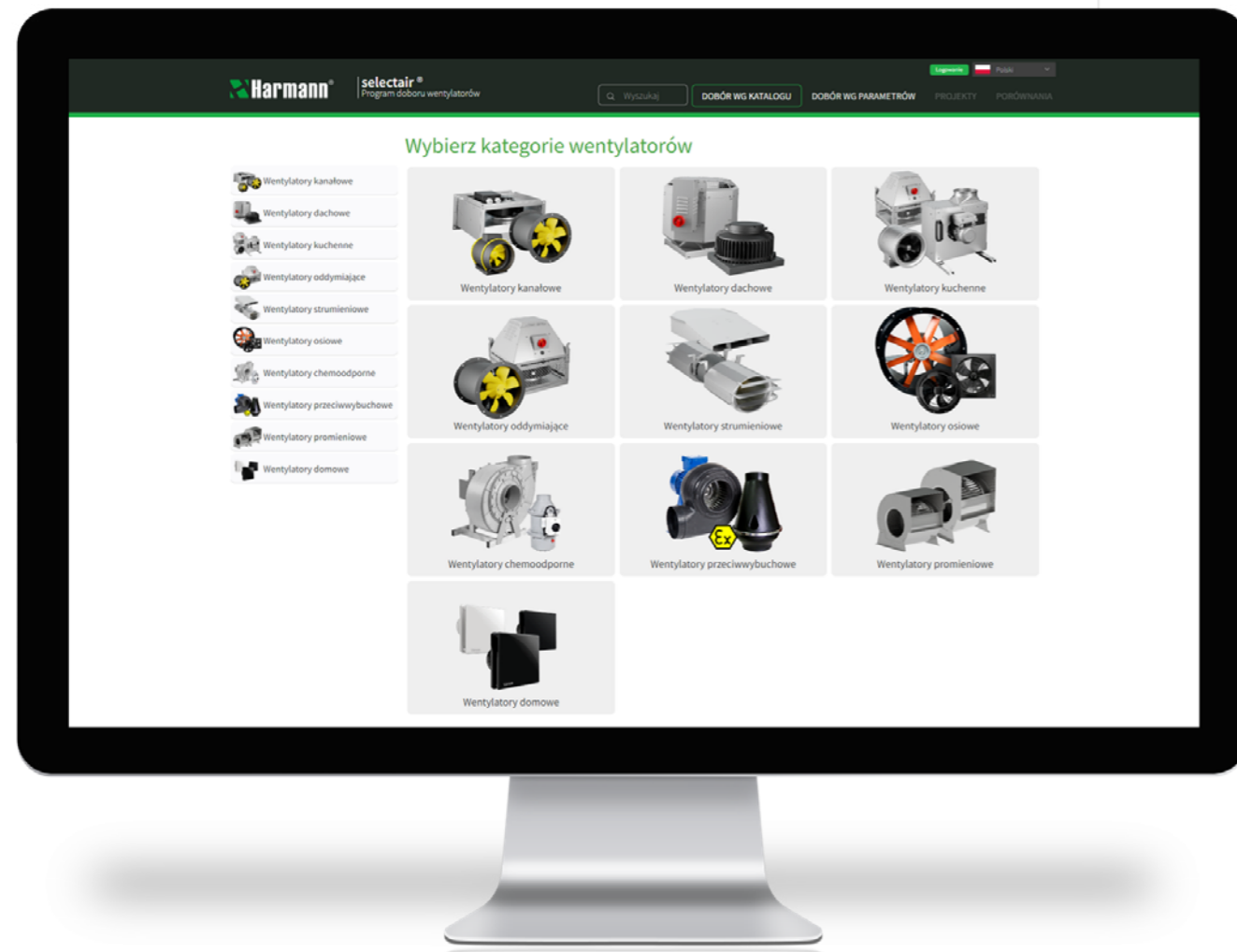


# Program doboru **selectair**<sup>®</sup>

Dobór typu i wielkości projektowanych urządzeń ułatwia dedykowany program doboru **selectair**<sup>®</sup>, w którym zawarta została pełna baza wentylatorów kuchennych Harmann. Autorski program **selectair**<sup>®</sup> firmy Harmann pozwala na elastyczny dobór urządzeń w zależności od punktu pracy i maksymalnej temperatury usuwanego powietrza. Z poziomu programu możliwy jest podgląd szczegółowych parametrów doborowych, konfiguracja akcesoriów i porównań między modelami.



Poznaj program doboru **selectair**<sup>®</sup>



Wentylatory kuchenne

Zastosowanie  
Efektywny odciąg oparów z kuchni przemysłowych w obiektach gastronomicznych. Możliwość zastosowania we wszelkich instalacjach odciągowych do przetwarzania powietrza o podwyższonej temperaturze.

Model	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Wielkość			
COOKVENT 355/5800	1265220	5780	640	849	849	3,80	4,70	1	230	80	1340	48,5	52,6	66	43	-25	80	355	67,00	4	F	IP54
COOKVENT 400/7800	13804500	7800	815	1505	1505	6,60	8,40	1	230	110	1370	46,2	50,0	72	49	-25	40	400	105,00	4	F	
COOKVENT 200/2000T	15662200	1960	980	406	406	0,90	0,90	3	400	400	3440	46,3	50,6	74	61	-20	60	200	29,30	2	F	
COOKVENT 250/2700T	15662300	2730	1130	756	756	1,20	1,30	3	400	400	3280	46,4	50,0	72	59	-20	60	250	38,00	2	F	
COOKVENT 315/3400T	15662400	3350	1025	759	759	1,30	1,30	3	400	400	2780	52,4	54,8	75	62	-20	60	315	38,50	2	F	
COOKVENT 355/4500T	15662600	4520	1300	1221	1221	2,30	2,40	3	400	400	2860	57,8	60,2	72	59	-20	60	355	52,90	2	F	
COOKVENT 355/3600T	15662700	3580	840	669	669	1,10	1,20	3	400	400	2280	53,5	56,0	71	58	-20	60	355	52,90	4	F	
COOKVENT 355/4300T	15662800	4350	820	775	775	1,30	1,40	3	400	400	1970	53,9	57,6	68	55	-20	60	355	54,70	4	F	
COOKVENT 355/4400T	15662900	4450	555	564	564	1,10	1,10	3	400	400	1450	53,8	56,7	66	53	-20	60	355	66,80	4	F	
COOKVENT 355/6700T	15663000	6660	950	1278	1278	2,90	2,90	3	400	400	1600	55,5	60,9	74	61	-20	60	355	71,90	4	F	
COOKVENT 400/7900T	15663100	7900	955	1504	1504	2,80	2,80	3	400	400	1450	52,7	57,8	72	59	-20	60	400	121,70	4	F	
COOKVENT 500/L1800T	15663200	12940	1050	2077	2077	4,70	5,00	3	400	400	1600	79,6	88,1	76	69	-20	60	500	123,00	4	F	

Broszura ma charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowi oferty handlowej ani wytycznych technicznych. Harmann Polska sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za błędy powstałe w publikacji.



**strongair**<sup>®</sup>  
solutions



**Harmann Polska Sp. z o.o.**  
Kokotów 703, 32-002 Kokotów