

SMOKI

Junior i Maxi Grill

Systemy filtracji sadzy i tłuszczu dla pieców oraz grilli opalanych drewnem i węglem drzewnym



Filtracja sadzy – SMOKI Junior

System filtracji sadzy z dymu wytwarzanego przez piece do pizzy opalane drewnem



Smoki Junior to urządzenie, które eliminuje do 95% cząsteczek sadzy powstających w piecach do pizzy opalanych drewnem. Urządzenie jednocześnie redukuje zapachy z wywiewanego powietrza. Zastosowanie systemu filtracji Smoki Junior zapobiega zabrudzeniu kanałów dymowych oraz znacząco obniża ryzyko pożaru poprzez schłodzenie temperatury dymu.

Metoda filtracji w urządzeniach Smoki Junior oparta jest na najprostszej i najbardziej efektywnej substancji występującej w naturze: wodzie. Specjalnie zaprojektowane dysze oczyszczają dym z zawartej w nim sadzy. Woda cyrkuluje wewnątrz urządzenia, co w efektywny sposób oczyszcza i usuwa wszystkie opary i cząstki sadzy wytwarzane podczas spalania drewna w piecu. Urządzenie zużywa niewielkie ilości wody.



Działanie Smoki Junior nie zakłóca naturalnego ciągu kominowego, ponieważ w urządzeniu nie następuje zwężenie kanału wyciągowego oraz nie ma filtrów, które przesłaniałyby światło kanału.

W przypadku instalacji, gdzie nie ma możliwości odprowadzenia dymu grawitacyjnie, istnieje możliwość wyposażenia Smoki Junior w wentylator wspomagający ciąg naturalny.

Smoki Junior jest praktycznym rozwiązaniem wszędzie tam, gdzie występują problemy ze zbyt gorącym wywiewem, zapachami oraz w wypadku, gdy należy spełnić wymagania bezpieczeństwa przeciwpożarowego.



Filtracja sadzy i tłuszczu – SMOKI Maxi Grill

System filtracji sadzy i tłuszczu wytwarzanego przez grille opalane drewnem i węglem drzewnym

Smoki Maxi Grill to urządzenie specjalnie zaprojektowane do filtracji sadzy i tłuszczów z wywiewanego powietrza przez okap zlokalizowany nad grillami opalonymi drewnem lub węglem drzewnym. System Smoki Maxi Grill eliminuje do 95% cząstek sadzy i tłuszczu w powietrzu wyciąganym. System jednocześnie redukuje zapachy z wywiewanego powietrza oraz znacząco obniża temperaturę powietrza wywiewanego.

Urządzenie może być podłączone do okapów o wydajności do 7500 m³/h. Istnieje możliwość wykonania jednostki o dowolnej wielkości na specjalne życzenie. Zastosowanie systemu filtracji Smoki Maxi Grill zapobiega zabrudzeniu kanałów dymowych oraz znacząco obniża ryzyko pożaru poprzez schłodzenie temperatury dymu.

Metoda filtracji w urządzeniach Smoki Maxi Grill oparta jest na najprostszej i najbardziej efektywnej substancji występującej w naturze: wodzie. Specjalnie zaprojektowane dysze oczyszczają dym z zawartej w nim sadzy.



Woda cyrkuluje wewnątrz urządzenia, co w efektywny sposób oczyszcza i usuwa wszystkie opary i cząstki sadzy i tłuszczu wytwarzane podczas spalania drewna lub węgla drzewnego. W celu dokładniejszej filtracji sadzy oraz usunięcia tłuszczu w postaci gazowej w urządzeniu zastosowano również układ filtrów ze stali nierdzewnej. Urządzenie zużywa niewielkie ilości wody.

Dostęp do filtrów jest bardzo łatwy, filtry można myć w zmywarce. W urządzeniu montowany jest również odkraplacz na wywiewie.

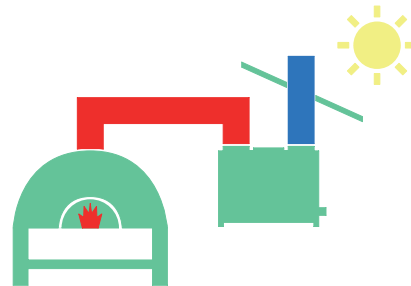
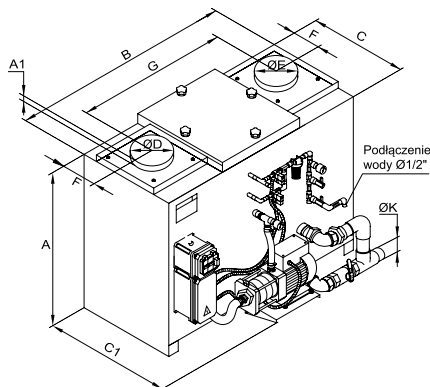
Smoki Maxi Grill jest praktycznym rozwiązaniem wszędzie tam, gdzie występują problemy ze zbyt gorącym wywiewem, zapachami oraz w wypadku, gdy należy spełnić wymagania bezpieczeństwa przeciwpożarowego.



Dane techniczne

Smoki Junior

	A mm	A1 mm	B mm	C mm	C1 mm	ØD/E mm	F mm	G mm	ØK mm	Nap. V	Moc kW	Poj. wodna dm ³	Waga pustego urządzenia kg	Strumień wywiewu m ³ /h	Głośność dB(A)	Zużycie wody dm ³ /h
Junior 200/250	705	50	980	450	640	200/ 250	225	682	40	230 50Hz	1,16 3,9A	70	76	250/300	63	40
Junior 300	800	50	1123	560	750	300	280	773	50	230 50Hz	1,46 7,1A	106	105	500	69	40



Schemat ideowy

System Smoki Junior można zamontować zarówno nad piecem do pizzy, jak i na zewnątrz budynku.

Urządzenie może być zawieszane pod stropem lub postawione na posadźce.

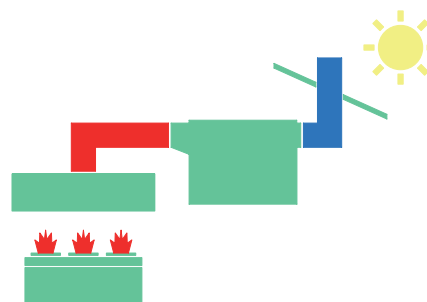
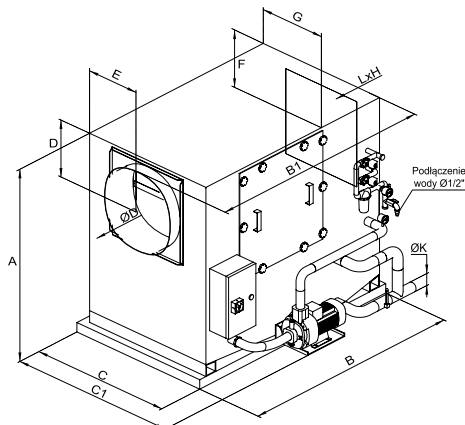
Do urządzenia należy dodatkowo doprowadzić instalację elektryczną, instalację zimnej wody oraz zapewnić odpływ do kanalizacji.

Ze względu na dużą wilgotność powietrza wywiewanego należy stosować szczelne kanały kominowe ze stali nierdzewnej, które należy montować ze spadkiem w kierunku urządzenia.

Serwis urządzenia polega na rutynowym cotygodniowym opróżnianiu urządzenia z wody oraz płukaniu zbiornika.

Smoki Maxi Grill

	A mm	B mm	B1 mm	C mm	C1 mm	LxH mm	D E mm	ØD mm	F G mm	ØK mm	Nap. V	Moc kW	Poj. wodna. dm ³	Waga pustego urządzenia kg	Strumień wywiewu m ³ /h	Głośność dB(A)	Zużycie wody dm ³ /h
Maxi Grill 250	812	1050	1100	540	740	400x300	160 270	250	210 270	50	230 50Hz	0,67 2,9A	107	148	2000	68	40
Maxi Grill 350	910	1050	1100	650	850	500x400	210 325	350	260 325	50	230 50Hz	0,67 2,9A	135	176	3000	69	40
Maxi Grill 400	1100	1300	1380	800	1030	600x500	235 400	400	310 400	63	380 50Hz	1,20 2,8A	266	263	6000	69	40
Maxi Grill 500	1200	1400	1480	900	1130	700x600	280 450	500	360 450	63	380 50Hz	2,20 5,0A	349	339	7500	70	40



Schemat ideowy

System Smoki Maxi Grill można zamontować zarówno w bezpośrednim sąsiedztwie okapu, jak i na zewnątrz budynku.

Urządzenie może być zawieszane lub postawione na posadźce.

Do urządzenia należy doprowadzić instalację elektryczną, instalację zimnej wody oraz zapewnić odpływ do kanalizacji.

Ze względu na dużą wilgotność powietrza wywiewanego należy stosować szczelne kanały kominowe ze stali nierdzewnej, które należy montować ze spadkiem w kierunku urządzenia.

Serwis urządzenia polega na rutynowym cotygodniowym opróżnianiu urządzenia z wody oraz płukaniu zbiornika.

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznań
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl

Oddział GDYNIA tel. 885 568 852
Oddział KRAKÓW tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA tel. 661 363 918