



Wentylatory gastronomiczne WG i WGT

Wentylatory gastronomiczne są przeznaczone do pracy w instalacjach mechanicznej wentylacji kuchni przez wykonanie:

- z trwałych, zabezpieczonych przed korozją materiałów;
- ułatwienia w dostępie do wnętrza wentylatorów dla utrzymania czystości
- i przystosowanie do pracy w podwyższonych temperaturach powietrza przetłaczanego i powietrza otaczającego silnik.

OPIS

Opis produktu

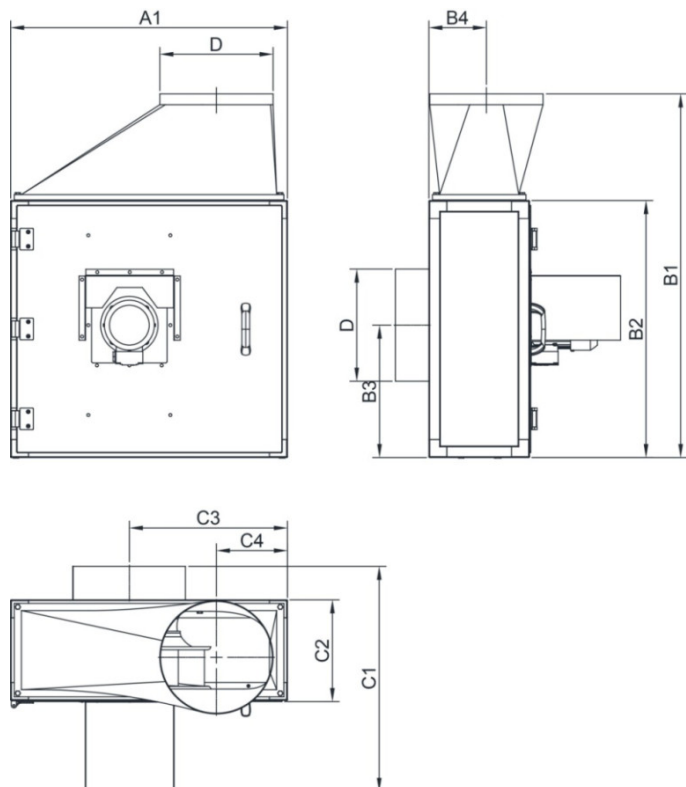
Wentylatory gastronomiczne wykonywane są w dwóch typoszeregach różniących się przystosowaniem do wysokości temperatury przetłaczanego powietrza i rodzajem zastosowanych silników elektrycznych. W wentylatorach WG z silnikami EC (elektronicznie komutowanymi) maksymalne temperatury przetłaczanego powietrza wynoszą od 45 do 60°C, natomiast w wentylatorach WGT z silnikami AC (asynchronicznymi) do 120°C. Wentylatory gastronomiczne składają się z:

- wysokosprawnego wirnika promieniowego z łopatkami odgiętymi do tyłu,
- silnika elektrycznego EC (elektronicznie komutowanego) albo AC (asynchronicznego) wykonanych w klasie izolacji F albo H i klasie szczelności IP54,
- oraz obudowy, wykonanej z ocynkowanej blachy stalowej z izolacją termiczną i akustyczną z wełny mineralnej - z otwieraną przednią ścianką dla łatwego dostępu do wnętrza wentylatora i stanowiącą jednocześnie zamocowanie zespołu silnik-wirnik.

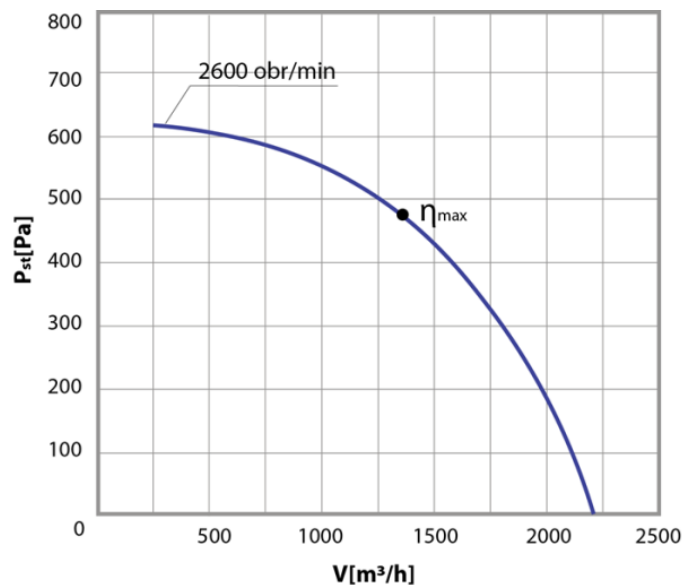
Wentylatory gastronomiczne posiadają możliwość regulacji prędkości obrotowej wirników dla przystosowania ich warunków użytkowania do doraźnych potrzeb instalacji wentylacyjnej w kuchni. W wentylatorach WG z silnikami EC realizujemy regulację bezstopniową 10V napięciem sterującym, a w wentylatorach WGT z silnikami AC regulację również bezstopniową przemiennikiem częstotliwości. W dolnej ścianie obudowy wentylatorów znajduje się króciec $\frac{3}{4}$ " dla odpływu kondensatu.

WG-25

WYMIARY:



CHARAKTERYSTYKA:



Wymiary [mm]

| D | A1 | B1 | B2 | B3 | B4 | C1 | C2 | C3 | C4 | Temp. otoczenia [°C] | Masa [Kg] |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------|-----------|
| 250 | 676 | 510 | 480 | 246 | 135 | 438 | 280 | 290 | 162 | od -20 do +60 | 45 |

Wirnik i silnik EC

| | | |
|---|--|----------|
| Wirnik promieniowy | 25 wysokosprawny | |
| Silnik | klasa izolacji F, klasa szczelności IP54, EC z regulacją 10V | |
| Zasilanie [V]/[Hz] | 1~230/50 | |
| Moc silnika [kW] | 0,5 | |
| Prąd [A] | 1,8 - 2,5 | |
| Prędkość obrotowa [obr/min] | Maksymalna | Zalecana |
| | 3080 | 2600 |
| Temperatura medium [°C] | +60 | |
| Temperatura otoczenia [°C] | od -20 do +60 | |
| Moc akustyczna LWA w punkcie η_{max} | | |
| od strony wlotu powietrza [dBA] | 67 | |

| | |
|--|----------|
| przez obudowę do otoczenia [dBA] | 60 |
| Ciśnienie akustyczne LpA w kuchni dla: A=100 [m2]; Q=2; z odległości 3m | 48 [dBA] |

*Charakterystyki wentylatorów WG, zmierzone przy ciężarze właściwym powietrza 1,2 kg/m³ i temperaturze +20°C.