

# 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$^{o}$C, natomiast w wentylatorach WGT z silnikami AC (asynchronicznymi) do 120$^{o}$C. Wentylatory gastronomiczne składają się z:

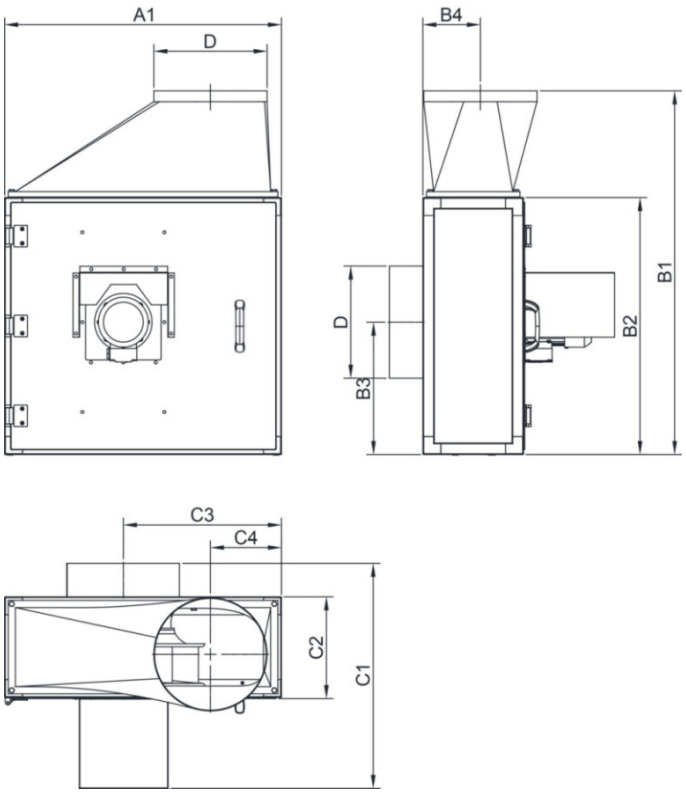
- wysokosprawnego wirnika promieniowego z łopatkami odgiętymi do tyłu,
- silnika elektrycznego EC (elektronicznie komutowanego) albo AC (asynchronicznego) wykonanych w klasie izolacji F albo H i klasie szczelności IP54,
- oraz obudowy, wykonanej z ocynkowanej blachy stalowej z izolacją termiczną i akustyczną 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 ściance obudowy wentylatorów znajduje się króciec ¾” dla odpływu kondensatu.

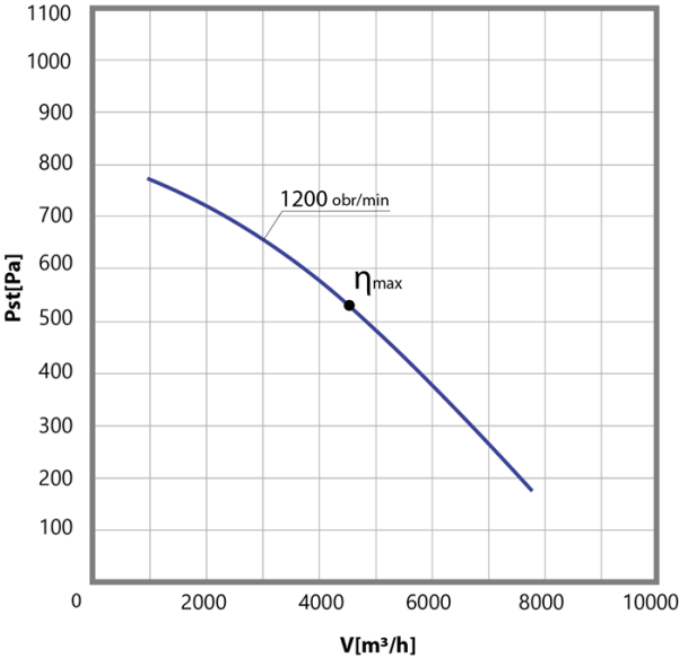
JUWENT
ul. Lubelska 31, 08-500 Ryki
+48 81 883 56 00
info@juwent.com.pl

# WGT-40

## WYMIARY:




## CHARAKTERYSTYKA:




| Wymiary [mm] | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| D | A1 | B1 | B2 | B3 | B4 | C1 | C2 | C3 | C4 | Temp. otoczenia [°C] | Masa [Kg] |
| 400 | 955 | 1191 | 895 | 462 | 203 | 691 | 345 | 546 | 240 | od -20 do +60 | 80 |

| Wirnik i silnik AC | | |
|---|---|---|
| Wirnik promieniowy | WD40 | |
| Silnik | klasa izolacji F, klasa szczelności IP54, AC z regulacją częstotliwości | |
| Zasilanie [V]/[Hz] | 3~400/50 | |
| Moc silnika [kW] | 2,2 | |
| Prąd [A] | 4,4 | |
| Prędkość obrotowa [obr/min] | Maksymalna | Zalecana |
| | 1445 | 1200 |
| Temperatura medium [ºC] | +120 | |
| Temperatura otoczenia [ºC] | od -20 do +60 | |
| Moc akustyczna LWA w punkcie ηmax | | |
| od strony wlotu powietrza [dBA] | 80 | |

JUWENT
ul. Lubelska 31, 08-500 Ryki
+48 81 883 56 00
info@juwent.com.pl

| | |
|---|---|
| przez obudowę do otoczenia [dBA] | 73 |
| Ciśnienie akustyczne LpA w kuchni dla: A=100 [m2]; Q=2; z odległości 3m | 61 [dBA] |

*Charakterystyki wentylatorów WG, zmierzone przy ciężarze właściwym powietrza 1,2 kg/$m^3$ i temperaturze +20ºC.


ul. Lubelska 31, 08-500 Ryki
+48 81 883 56 00
info@juwent.com.pl