

Ausführung

Die Filterstruktur der SFE-Einheit sorgt für ein stets gleichhohes Absaugvolumen. Die Filter lassen sich bequem reinigen, damit das Filtersystem dauerhaft optimale Leistungen bietet. Durch die Kombination unterschiedlicher Vor- und Hauptfiltertypen lässt sich für jeden Behandlungsprozess die ideale Absaugleistung realisieren. Darüber hinaus können Sie durch eine Kombination unterschiedlicher Luftvolumina, elektrischer Spannungen und Luftstromrichtungen zwischen 12 Varianten wählen.



SFE-25



SFE-50



SFE-75

Ihr autorisierter Euromate-Vertriebshändler:

Euromate schafft saubere Luft zum Atmen. Für die Verbesserung der Innenluftqualität bieten wir qualitativ hochwertige und moderne Produkte an, die effektiv eine breite Palette an Verunreinigungsstoffen entfernen. Dank unserer umfangreichen Expertise, einer hohen Serviceorientierung und dank jahrelanger Erfahrungen können wir unseren (internationalen) Kunden hochwertige Luftreinigungslösungen anbieten.

EUROMATE BIETET ALL-INCLUSIVE-LÖSUNGEN FÜR DIE LUFTREINIGUNG AN

Euromate besitzt schon seit über 40 Jahren umfangreiche Erfahrungen im Bereich der Luftreinigung. Wir verfügen über ein fundiertes Wissen in den Bereichen Innenluftbehandlung und der Entfernung von Luftverschmutzung.

Die mechanischen Filter, der Ionisator und Kollektor des SFE bedürfen regelmäßiger Wartung. Hierdurch wird



einer Ansammlung von Fetten vorgebeugt, welche die Funktion des Systems beeinträchtigen. Für einen optimalen Gebrauch des Luftfilters empfehlen wir eine regelmäßige Wartung durch unsere ausgebildeten Fachkräfte / Servicekräfte. Hierfür können Sie über unseren Vertriebspartner einen Servicevertrag abschließen. Hierbei sind unterschiedliche Wartungsoptionen möglich, die ganz von der Wahl des Filtertyps und dem Ausmaß der Luftverschmutzung abhängen.



Euromate GmbH

Josef-Reuschenbach-Straße 7
53547 Breitscheid
Germany

T +49 (0)2638 2662580

E info.de@euromate.com

I www.euromate.com



SFE LUFTFILTER

Wissen Sie, wie man am besten Küchenabluft filtert?



Wissen Sie, wie man am besten Küchenabluft filtert?

Wir lassen uns gerne von dem riesigen Angebot verwöhnen, das kommerzielle und professionelle Gastroküchen für uns bereithalten! Die Zubereitung und der Konsum der Speisen finden jedoch häufig inmitten unserer Städte statt, wo viele Menschen und Tätigkeiten aufeinandertreffen. Der Schmelztiegel, in dem wir leben, macht somit die mit einem Küchenabzug verbundene Brandgefahr und Geruchsbelästigung zu einem wichtigen Thema.

Mit einer guten Filtration Ihres Dunstabzugsystems mindern Sie nicht nur Ihre Risiken, sondern vermeiden auch Ordnungstrafen und Imageschäden. Und haben Sie auch mal über das Einsparpotential nachgedacht, das Ihre Abluftanlagenreinigung sowie Ihre Versicherungsprämien und Energiekosten bieten? Tatsächlich sind professionelle Filtersysteme aus Großküchen nicht mehr wegzudenken. Die effektive Filterung abgesaugter Kochdünste erfolgt in mehreren Stufen. Die in der Absaughaube montierten

Lamellenfilter fangen ausschließlich größere Schmutzpartikel auf. Um auch die kleinsten Partikel aus der Absaugluft zu entfernen, bedarf es schon etwas mehr Erfindergeist. Doch hierbei können Sie ganz auf die von unseren Experten entwickelten Systeme vertrauen.

SFE

Euromate kann auf langjährige Erfahrungen mit speziell für Profiküchen entwickelten Filtersystemen zurückgreifen. Beim Produkt SFE ist das Herzstück des Absaugsystems ein elektrostatischer Filter. Das SFE fängt selbst aller kleinste Fett- und Rauchpartikel auf, die von den mechanischen Filtern der Absaughaube durchgelassen werden. Das SFE-System zeichnet sich durch ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit aus. Das Abfangen von Fett und Rauch durch das SFE hat noch einen sehr schönen Nebeneffekt, da diese Partikel Träger für einen Großteil der unerwünschten Gerüche sind. Durch den smarten Einsatz des elektrostatischen Filtersystems führen Sie gleichzeitig einen großen Schritt in Richtung

Geruchsreduzierung aus. Behörden stellen immer höhere Anforderungen an eine gute Küchenabsaugung. Das SFE-System bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Tätigkeiten weiterhin innerhalb der gültigen Normen auszuführen.

Filtern Sie über

90%

der Fett- und Rauchpartikel aus der Luft

Sparen Sie bis zu

50%

der Wartungskosten

Stoppen Sie Fett, Rauch und Geruch

Jeder Garprozess setzt in Profiküchen Fett- und Rauchpartikel frei. Durch eine Ansammlung von Fett im Absaugkanal und in den Ventilatoren nimmt die Brandgefahr immer weiter zu. Auch eine Abgabe von Rauchteilchen an die Außenluft ist vielerorts bereits verboten! Die Filtersysteme von Euromate befreien die Luft selbst von aller kleinsten Fett- und Rauchpartikeln. Das Fett hat keinerlei Chance, sich hinter dem Filtersystem anzusammeln. Sie müssen nur noch selten Wartungsarbeiten am Rohrleitungssystem ausführen und sparen dadurch viele Kosten.

Funktionsweise

Die verunreinigte Luft durchströmt im SFE zuerst einen mechanischen Vorfilter, der die in der Abluft verbliebenen größeren Fettpartikel herausfiltert. Anschließend wird die Luft durch den mit ca. 10.000 Volt geladenen Ionisator geleitet, wo eine positive Aufladung der Schmutzpartikel erfolgt. Die nun elektrisch aufgeladene verunreinigte Luft wird dann zum Kollektor weitergeleitet, einer Kombination aus mit ca. 5.000 Volt Hochspannung geladenen Platten und geerdeten Platten. Die elektrisch geladenen Teilchen werden von den geerdeten Platten angezogen und schlagen sich darauf nieder.



Auf diese Weise entfernt der elektrostatische Filter selbst aller kleinste Partikel von bis zu 0,01 µm aus dem Luftstrom. Bevor die Luft nun in den Abluftkanal entlassen wird, sorgt ein letzter mechanischer Filter für eine ausgeglichene Abluftströmung.

Plug & play

Das SFE-System lässt sich ganz einfach in ein vorhandenes Absaugsystem einbauen. Das System ist standardmäßig in unterschiedlichen elektrischen Ausführungen und Luftstromrichtungen erhältlich. Auf Wunsch ist sogar eine Außenmontage möglich. Darüber hinaus unterscheidet sich das aerodynamisch gestaltete SFE-Filtersystem durch einen sehr niedrigen Druckverlust: Die Leistung des vorhandenen Absaugventilators ist in den allermeisten Fällen somit mehr als ausreichend!



Unser Schnellrestaurant befindet sich an zentraler Stelle mit dichter Wohnbebauung. Seit Einbau des SFE-System sind unsere Nachbarn so gut wie keinen Belastungen mehr ausgesetzt. Wir sind sehr froh, dass wir unsere Zulassung behalten dürfen!

Effektive Kombination

Maßgeschneiderte Leistung

Das SFE-System ist in drei Absaugleistungswerten (2.500 m³/h, 5.000 m³/h und 7.500 m³/h) erhältlich. Die Einheiten lassen sich einfach übereinander oder hintereinander montieren. Dies ermöglicht eine kombinierte Installation von Filterkombinationen mit höchstem Wirkungsgrad. Wir empfehlen, die SFE-Einheiten mit geringstmöglichem Abstand zur Absaughaube zu installieren. Nur so lässt sich ein vollständiger Schutz des Absaugkanals bei gleichzeitiger Fett- und Geruchsreduzierung nah an der Entstehungsquelle sicherstellen.

Merkmale

- *Eliminiert Fettablagerungen*
- *Reduziert Brandgefahr auf ein Minimum*
- *Verringert Wartungskosten*
- *Minimalisiert Umweltauswirkungen*
- *Reduziert Gerüche*

