

Системы вентиляции для общепита

Одним из важных факторов, влияющих на слаженную работу поваров и их помощников в кафе, барах, столовых и т.д., является надежное ресторанное оборудование. С его помощью владельцы бизнеса стараются максимально оптимизировать все рабочие процессы.

Мощная система вентиляции - залог комфортной и безопасной работы всего персонала заведения. Для ее обеспечения необходимо над оборудованием для жарки установить специальный вытяжной зонт. На него возложены задачи по своевременному удалению запахов и поддержанию оптимального микроклимата. Таким образом, удается обеспечить комфортные условия, необходимые для работы поваров.

На выбор вытяжного зонта влияет расположение жарочного и теплового оборудования. В зависимости от этого производят несколько конструктивных моделей, работа которых максимально эффективна.

Виды вытяжных зонтов

- Пристенные. Их особенность заключается в простой конструкции и легком монтаже. Имеют сравнительно с островными зонтами меньшую цену, т.к. рассчитаны на обработку одного устройства.

- Островные. Крепятся к потолку. Применяются в помещениях, где изначально спроектировано расположение устройств для приготовления по центру. Могут быть достаточно больших габаритных размеров и охватывать несколько поверхностей сразу, отлично справляясь с отводом пара и вредоносных газов.

Установка вытяжных зонтов

Монтаж производится строго над кухонными тепловыми установками. Все конвективные потоки направлены вверх, поэтому важно вовремя их охватывать и отводить. Для более эффективного устранения пара, гари, жира вытяжной зонт лучше оснастить краевыми завесами. Так вам удастся минимизировать захват воздуха со стороны.

Чтобы оборудование работало максимально продуктивно, необходимо, чтобы его габариты превышали площадь устройств, над которыми оно установлено. Кроме того, специалисты советуют осуществлять монтаж так, чтобы центры оборудования

совпадали. Это тоже в значительной мере влияет на производительность вытяжных зонтов.