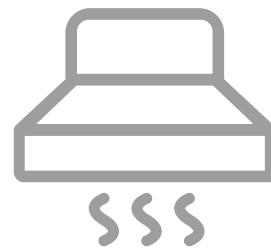


VOLYMKÅPA

För storkök



KÖKSVENTILATION



KROKÅPAN®

2024-09-20

www.bevent-rasch.se

 **BEVENT RASCH**



Snabbfakta

- Kåporna är utförda med droppkanal runt hela underkanten
- Tillverkade av rostfri stålplåt med natureloxerade hörn i aluminium
- Levereras med 1, 2, 3, 4 eller fler sidor
- Enkel montering och underhåll
- Passar i stora och små kök
- Snygg design

Användningsområde

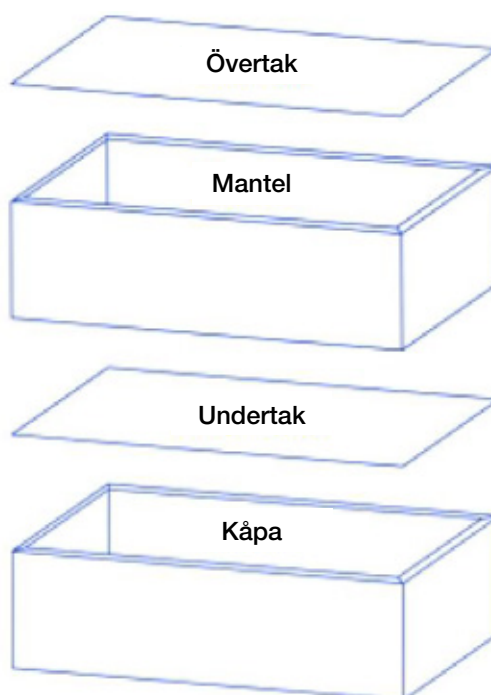
Bevent Rasch Volymkåpa skräddarsys efter dina behov, och bidrar till en bättre inomhusmiljö.

Volymkåpan tillverkas som standard i följande material:

- Rostfri borstad plåt – AISI 430
- Rostfri borstad plåt – AISI 430
- Natureloxerade aluminiumplattor
- Kan tillverkas i mässing, koppar, galvaniserat stål, svart stål mm.

Kan levereras i följande utföranden

- Kåpa och tak
 - Används i rum med undertak.
 - Takhöjd: 2300 till 2700 mm.
 - Anslutning i övertak.
- Kåpa, tak och mantel
 - Används i rum med högt i tak.
 - Takhöjd: Över 2700 mm.
 - Anslutning i undertak.
- Kåpa, undertak, mantel och övertak
 - Används i rum med högt i tak.
 - Där manteln används som en sugkammare.
 - Anslutning i tak eller mantel.





Placering

För att uppnå en tillfredsställande inomhusmiljö i ett kök krävs ett väldimensionerat ventilationssystem där förhållandet mellan från- och tilluft är korrekt beräknat. Det rekommenderas att detta utformas av en konsult eller ventilationsentreprenör.

Installationshöjden bör vara ca. 2000-2100 mm från golv till nedre kanten av kåpan.

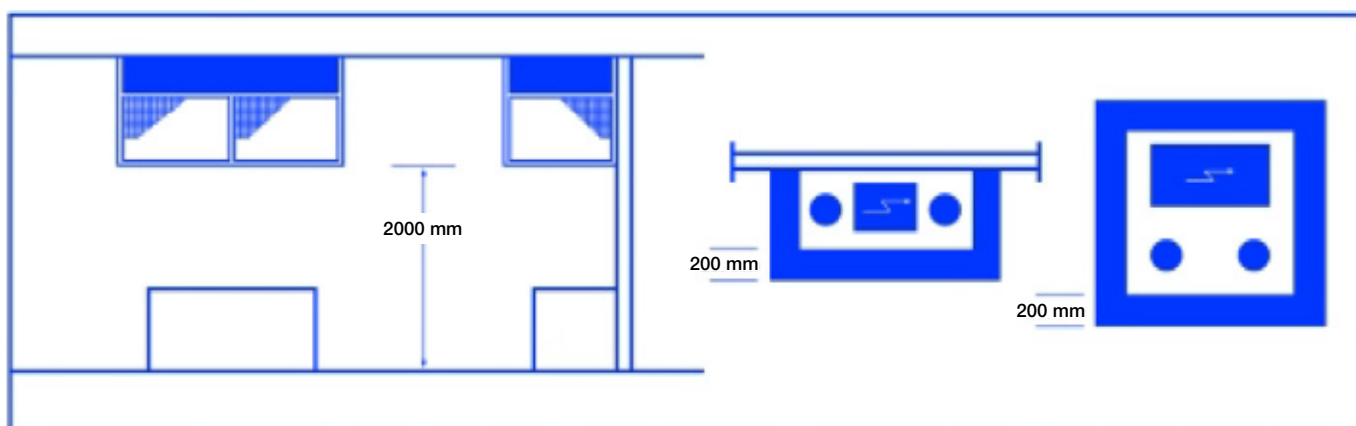
Kåpans ytterkanter bör täcka minst 200 mm utanför stek- och tillagningsytan. Där det finns en tilluftshuv ska huvens ytterkant täcka ca. 400 mm utanför framsidan av kåpan.

Kökskåpa för storköksutrustning

Två kriterier används för att beräkna frånluftsmängden för kökskåpor. Storleken på kåpan, samt vilken typ av utrustning som finns under den (grill, fritös, spis, etc.).

En simultanitetsfaktor läggs in baserat på typ av kök. Till exempel kök för restaurang, sjukhus, snabbmat eller skola.

Kontakta oss för beräkning av frånluft, ev styrluft och tilluft. Skicka oss gärna en ritning på köket, samt en positionslista på den utrustning som ritats in.





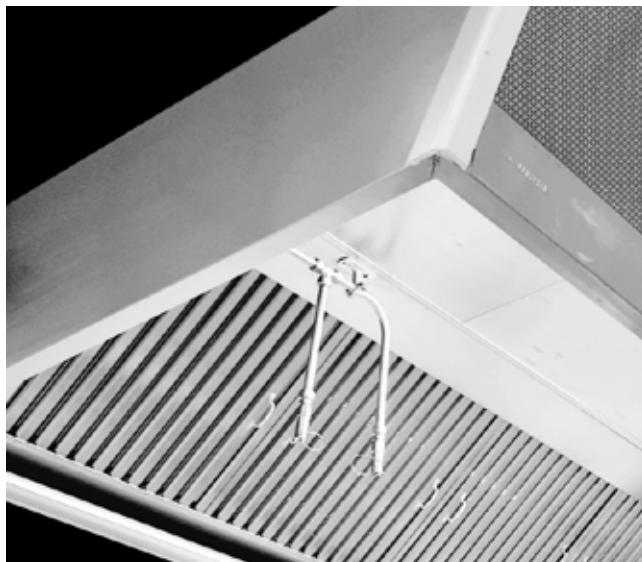
Brandsläckning

Vi kan leverera spiskåpor med brandsläckning av typen AnsulR-102.

AnsulR-102 är ett släcksystem designat speciellt för brandskydd i köksutrustning, kåpor och ventilationskanaler.

Monteras enligt UL300, NFPA 17A, NFPA 96 och FG 1100:1

Ansul R-102 släckningssystem använder Ansulex släckmedel speciellt tillverkat för detta ändamål. Släcksystemet levereras med automatisk utlösning och kan även frigöras manuellt med en manuell utlösningseenhet. När systemet är utlöst spolas en förberäknad mängd Ansulex släckmedel ut i köpskåpa, ventilationskanal och på köksutrustning som finns i släckzonerna.



Kontakta Bevent Rasch för mer information.



Underhåll av Bevent Rasch Kökskåpor

Bevent Rasch Kökskåpor är tillverkade med så rena ytor som möjligt, för att underlätta underhållet. Dropprännor och andra invändiga kanter levereras med gångjärn som gör det enkelt att torka/tvätta, utan att behöva vara rädd för vassa kanter.

Kökskåpor är i allra högsta grad ett synligt inslag i rummet. En rengjord Bevent Rasch Kökskåpa, med snygg och stilren design, lyfter köket till en högre nivå.

Rengör regelbundet

Rostfritt stål ser bäst ut om det regelbundet hålls rent. Använd mycket vatten när du tvättar kåpan, torka sedan väl. Detta säkerställer att inga ränder eller märken lämnas kvar. Att bara torka med en fuktig trasa är inte lika effektivt. Regelbunden rengöring hjälper också till att förhindra att envisa fläckar sätter sig.

Undvik salt och syra

Rostfritt stål kan missfärgas om man låter det komma i kontakt med dessa två.

Diskmedel

Fingermärken kan enklast tas bort med lite mildt handdiskmedel. Tvätta över med rent vatten och torka. Vill du skydda dig mot att fingeravtryck dyker upp igen kan det löna sig att putsa över med lite babyolja eller t.ex. matfett eller olivolja. Det finns även flera specialprodukter för rengöring och polering av rostfritt stål.

Det tar inte mycket ansträngning att prova detta trick på dina stålytor.

Detta behöver du

- Babyolja (eventuellt matfett eller olivolja).
- Gummihandskar.
- En mjuk och ren trasa

Bred först ut oljan med trasan. Gnid sedan in oljan väl med cirkulära rörelser, se till att hela ytan är täckt. Gnid sedan bort eventuell överflödiga olja med en pappershandduk eller en torkulle. Fortsätt gnugga i cirkulära rörelser tills det rostfria stålet har fått tillbaka sin lyster.

TIPS: Lämna ett tunt lager olja då detta skyddar mot andra fläckar och fingeravtryck.

Underhåll av Bevent Rasch Combifilter och Fettfilter

Bevent Rasch Filter rengörs helst varje vecka, eller så ofta som förhållandena kräver. Se till att medlet som används inte är aggressivt mot aluminium.

Tillvägagångssätt

- Filtren tas ner för grundlig rengöring (Combi-filtren delas).
- Filtret kan diskas i diskmaskin. Om det är mycket fett i det kan det löna sig att blötlägga det först.
- Använd en blandning av handdiskmedel, fettlösande medel och varmt vatten och låt filtret ligga där i en timme.
- Borsta filtret med en diskborste och skölj väl med rent vatten. Skaka filtret torrt och det är redo att användas.
- Använd inte kalkfria rengöringsmedel, skurpulver eller skurkrämer, aggressiva universalrengöringsmedel, fettlösliga sprayer eller ugnssprayer.
- Det är viktigt att filtren rengörs ofta och det lönar sig att ha reservfilter.