

KÜCHENABLUFT

ESP WASCHSYSTEM

1500 | 3000 | 4500 | 6000

Saubere Luft mit ...
InoxAir[®]

purified[®]air

INHALT

02

TECHNISCHE ÜBERSICHT

ESP Waschsystem	02
Hauptmerkmale	03
Wie es funktioniert	04
Technische Daten	05

06

ÜBER UNS

Eine Übersicht	
Unsere Abdeckung	

07

KONTAKT

Kontaktinformationen	
----------------------	--

KÜCHENABLUF

ESP WASCHSYSTEM



Das ESP Waschsystem wurde erstmals im Jahr 2012 auf den Markt gebracht. Seitdem haben wir das Produkt kontinuierlich weiterentwickelt, um es zu einer kostengünstigen Reinigung des EPS-Innenraums zu machen. Dies reduziert die Häufigkeit erforderlicher

manueller Servicebesuche, was Langfristige Einsparungen für den Kunden.

Darüber hinaus ist der Autowasch durch die unkomplizierte Einrichtung und die Möglichkeit zur Nachrüstung bestehender Purified Air ESP-Systeme einfach zu installieren.

HAUPTMERKMALE

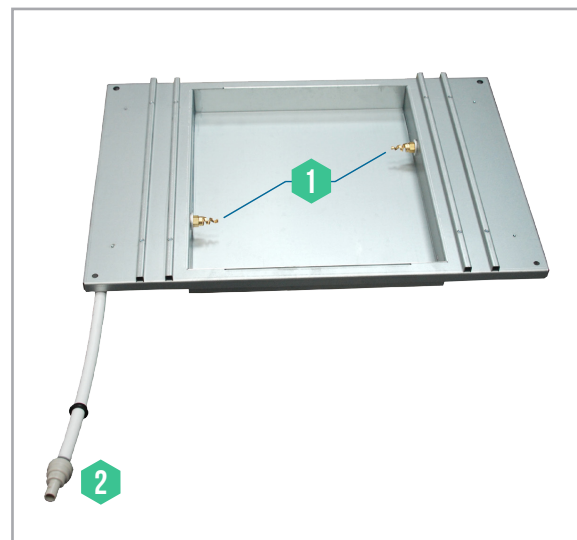
Die Steuerung, das Waschmittel und die Wasserversorgung befinden sich in einer Steuerstation, die neben der/den ESP-Einheit(en) platziert ist. Ein Leitstand kann bis zu sechs ESP-Einheiten bedienen,

ist auch kostengünstig, wenn es nur mit einem einzigen ESP verwendet wird. Die Hauptsteuerung ist eine SPS, die entsprechend der Anzahl der ESP-Einheiten programmiert werden kann und ein zeitgesteuertes Spül-, Wasch- und Trocknungsprogramm startet, während sie die Versorgung der ESP-Einheit(en) sperrt. Das Waschprogramm kann manuell oder zeitgesteuert gestartet werden, wenn das Extraktionssystem nicht in Betrieb ist.

Das System ist mit einer Warnleuchte ausgestattet, die den Benutzer benachrichtigt, wenn ein Systemfehler vorliegt und das Gerät in Betrieb ist. Diese Steuerungen können so verdrahtet werden, dass sie autonom arbeiten, oder über ein Gebäudemanagementsystem (BMS).

NOZZLE ATTACHMENT

Jede ESP-Einheit verfügt über einen maßgeschneiderten Düsenaufsatz, der mit zwei Waschdüsen pro Sammler vorverrohrt ist. Diese werden anstelle der standardmäßigen oberen Filterführung montiert und können auch problemlos an jedem Gerät nach 2015 nachgerüstet werden.



01 Waschdüsen

02 Zuleitung

SERVICING

Das ESP Waschsystem wurde entwickelt, um manuelle Wartungsbesuche zu reduzieren und nicht vollständig zu ersetzen. **Kollektoren** sollten weiterhin etwa alle drei Monate überprüft und manuell gewaschen werden. Mesh-Filter müssen monatlich überprüft werden.

WIE ES FUNKTIONIERT

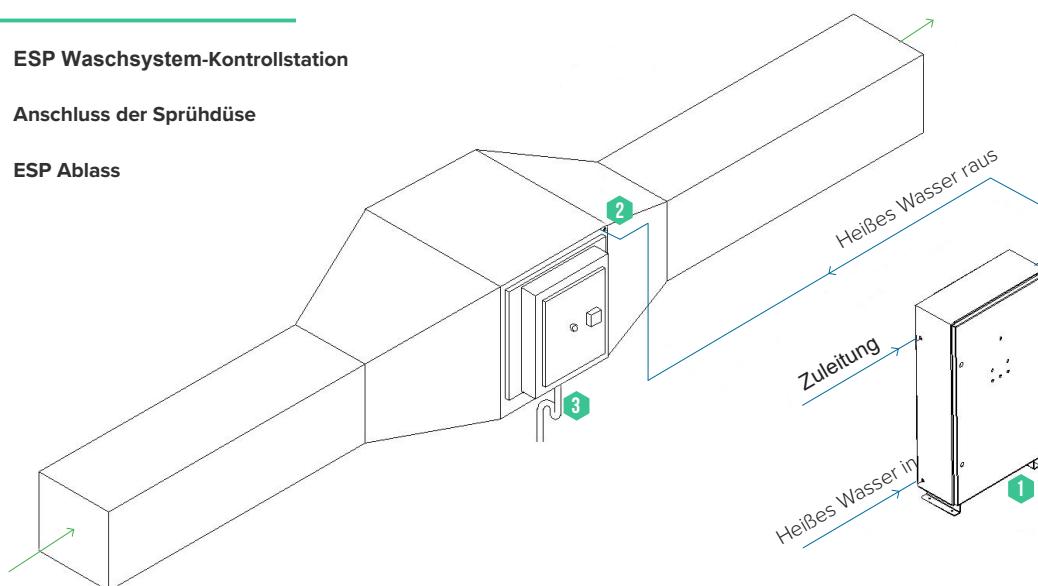
Starten Sie entweder manuell oder mit einem vorprogrammierten 24-Stunden-Timer. Es gibt eine Schnittstelle zum Abschalten des ESP und des Hauptabluftgebläses und eine Verzögerung von 60 Sekunden, damit das ESP entlädt und der Abluftlüfter stoppt.

	DAUER		DAUER		
01	Vorwäsche mit heißem Wasser auf den Kollektorzellen	20s	06	Stopp & tropftrocken Reinigungsmittel Spray	15s
02	Stopp tropftrocken	15s	07	Stopp & Reinigungsmittelreaktion Spülen	30s
03	Reinigungsmittel-Spray	30s	08	Stoppen & Tropftrocknen	60s
04	Stopp & Waschmittelreaktion	60s	09	Ausspülen	20s
05	Ausspülen	20s	10	Stop & tropftrocken	120s

Starten Sie den Abluftventilator für eine Zwangstrocknung für 60 Minuten neu.
Starten Sie das gesamte System wieder in den Normalbetrieb.



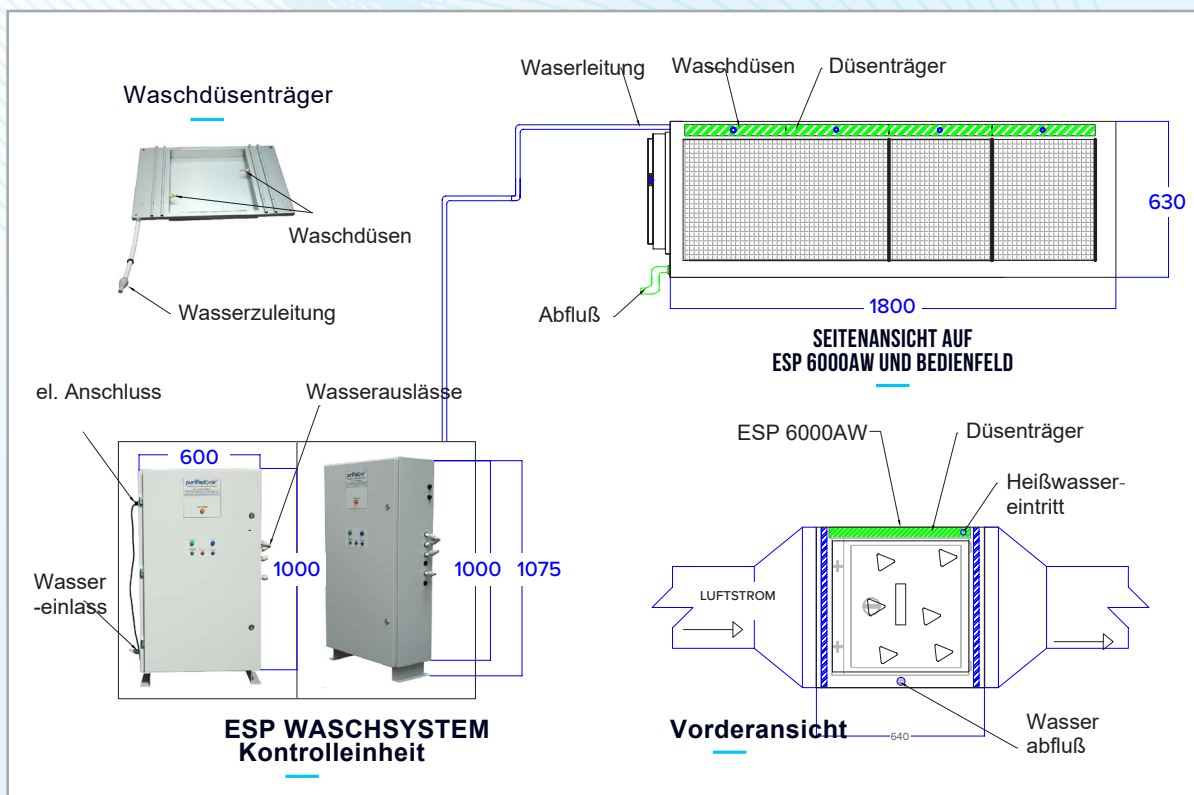
- 01 ESP Waschsystem-Kontrollstation
- 02 Anschluss der Sprühdüse
- 03 ESP Ablass



TECHNISCHE DATEN

ESP Waschsystem	
Stromverbrauch im Waschzyklus	35W
Elektrische Versorgung	220/240V/1Ph/50-60Hz
Wasserversorgung	24 Liter/Minute
Gewicht	40 kg
Wasserdruck	2 bar
Dimensionen	Breite: 600mm
	Tiefe: 250mm
	Höhe: 1075mm

TECHNISCHE ZEICHNUNGEN



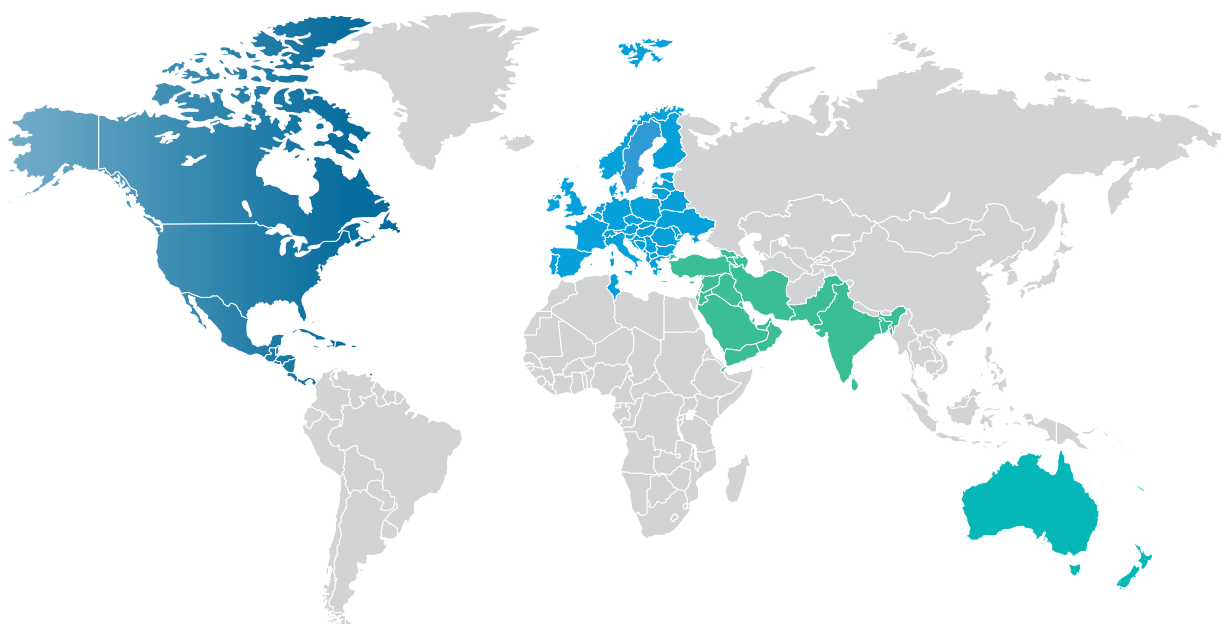
ÜBER UNS

Purified Air Ltd. ist seit 1984 darauf bestrebt, die beste und kostengünstigste Möglichkeit zur Filterung und Kontrolle von Öl, Rauch, Fett und Gerüchen, die in Großküchen und bei der Installation und Wartung in Privathaushalten zu finden.

Purified Air stellt Produkte zur Filterung und Geruchskontrolle für Lager- und kundenspezifische Systeme her und beliefert viele Branchenmarken mit Systemen. Das Design jeder Lösung basiert auf der Art der zubereiteten Lebensmittel, dem verwendeten Garprozess und der abgesaugten Luftmenge, und bietet die gereinigte Küchenabluft wie sie sich für Restaurants aus den Sektoren Fast Food, Casual Dining und Luxury Concept Restaurant (Fine Dining) bewährt hat. In dem wir mit diesen Variablen arbeiten, können wir einige der weltweit besten gewerblichen Küchenfilter- und Geruchskontrollsysteme entwickeln und liefern.

WORLDWIDE COVERAGE

- United Kingdom
- Middle East
- Europe
- Asia
- Australasia
- North America



KONTAKT

☎ +44 (0) 1708 755 414

✉ enq@purifiedair.com

📍 Purified Air Limited, Lyon House
Lyon Road, Romford,
Essex RM1 2BG, United Kingdom

[purifiedair.com](https://www.purifiedair.com)

purifiedair®

purifiedair.com

Saubere Luft mit ...
InoxAir®

inoxair.de