

## Зачем нужны вытяжные зонты?

В ресторанах, кафе и других видах заведений общепита существует проблема повышенного содержания в воздухе влаги, паров различных веществ, жировых микрочастиц и иных видов загрязнений, появляющихся в результате процесса приготовления блюд. Именно для решения этой проблемы и существуют вытяжные зонты, которые относятся к классу проборов промышленных. Познакомимся поближе с техническими характеристиками и конструкционными особенностями этого оборудования.

## ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ ВЫТЯЖНЫХ ЗОНТОВ

С конструкционной точки зрения вытяжной зонт представляет собой соединение двух блоков: вытяжного короба и системы фильтров лабиринтного типа устройства. Также в устройстве вытяжного зонта обязательно наличие улавливателя жиров. Корпус и воздухоканалы фильтров выполняются из специальных видов стали с высокими антикоррозионными характеристиками, для того чтобы детали не окислялись под воздействием паров и фракций в нагретом воздухе.

Принцип работы вытяжных зонтов сам по себе очень прост. Воздух, в котором рассеяны микрочастицы жира и гари пищевых продуктов, поступает в фильтрующий воздухоканал лабиринтного типа, загрязнения, находящиеся в воздушном потоке, ударяясь о стенки лабиринта, остаются на них, в виде жидких и твердых фракций, а воздух очищается. Жидкие и твердые фракции пищевых и жировых загрязнений стекают со стенок в специальный приемный стакан, который по окончании работы вытяжного зонта подлежит обязательной очистке и промывке моющим раствором, содержащим вещества, растворяющие жиры. Очищенный воздух выводится снова в помещение через воздуховывод.

Производство вытяжных зонтов согласовано с всеми стандартами, разработанными для оборудования пищевой промышленности.

## МОНТАЖ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА

При выборе и установке вытяжного зонта необходимо исходить из размеров плиты, для которой подбирается вытяжной зонт. Отличие габаритных размеров вытяжки от плиты должно быть больше не менее чем на 10 сантиметров.

Вторым, на что следует обратить внимание при монтаже вытяжного зонта, является расположение плиты в помещении. Тут есть 2 варианта. Если плита находится у одной из стен, то вытяжка крепится к этой же стене над плитой, и при необходимости, в случае большого веса и размеров корпуса вытяжки, ее дополнительно закрепляют с помощью цепей к потолку. В случае, когда плита и иное оборудование для приготовления пищи не примыкают к стене, вытяжной зонт крепится непосредственно к потолку над указанным оборудованием.

## ВЫБОР ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА

Вытяжные зонты используются повсеместно, так как они позволяют улучшить условия приготовления пищи и работы персонала, а также весьма просты в эксплуатации. Фактически весь уход за вытяжным зонтом состоит в периодическом промывании приемного стакана, в котором скапливаются выведенные из воздуха загрязнители.

На сегодняшний день на рынке представлен широкий выбор и цветов и размеров домашних вытяжек и промышленных вытяжных зонтов, что позволяет вписать этот прибор в любой интерьер.