



BioHOOD & Biofilterhus

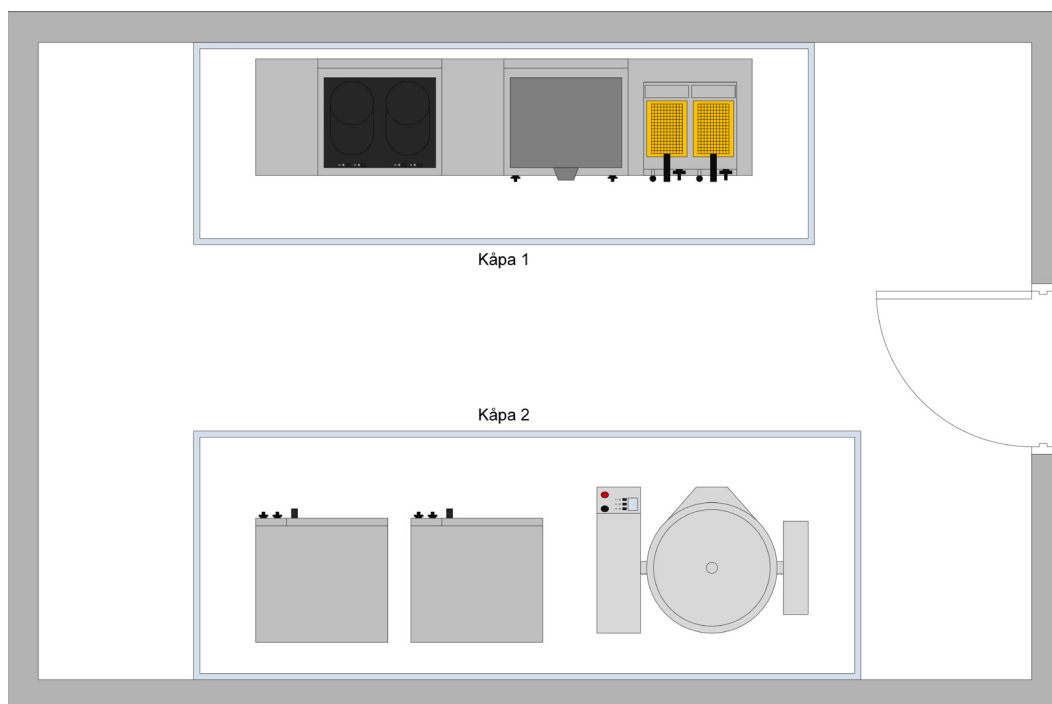
Projekteringsanvisning

Regler och riktlinjer

I storkök frigörs stora mängder luftföroreningar bestående av fett, ånga, värme, mm. Rätt dimensionerad storköksventilation suger ut luftföroreningar och ersätter dem med ny luft. Tillämpliga regler och allmänna riktlinjer för projektering återfinns bland annat i Arbetsmiljöverkets författningssamlingar (AFS) och Boverkets Byggregler (BBR)

Kåpornas placering

Kåpornas antal och placering bestäms av kökets utformning och köksutrustningens placering.



Planritning över restaurangkök

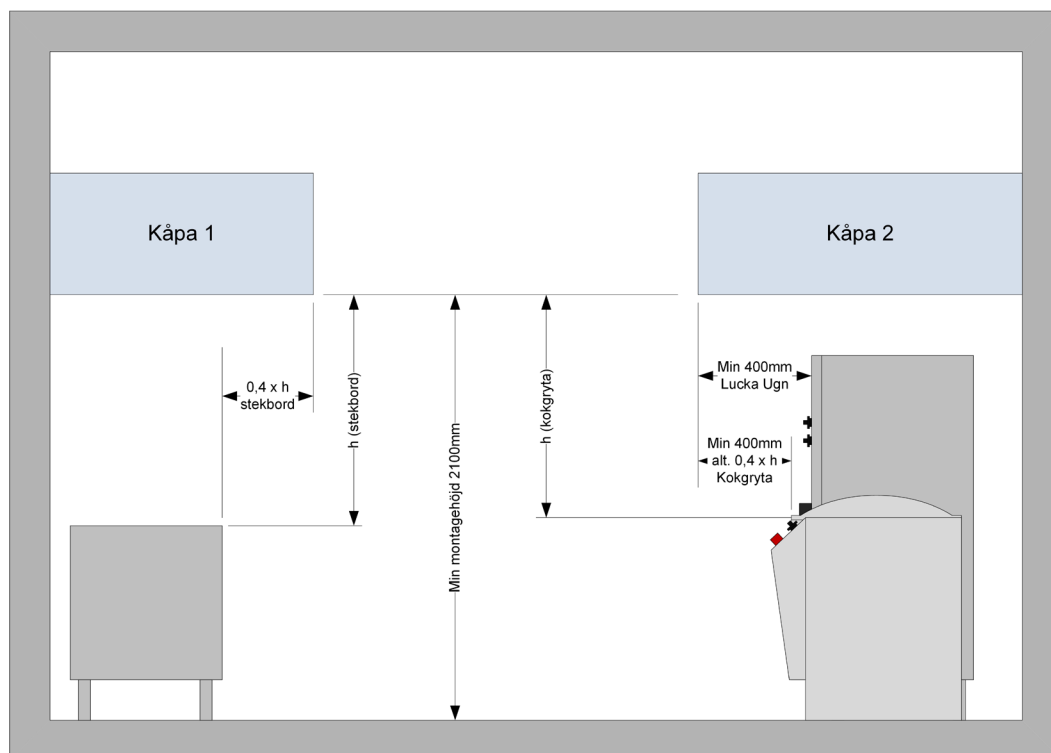
Montagehöjd

- Minsta rekommenderade montage höjd är 2100 mm över färdigt golv.
- Kåpan kan hängas direkt mot tak eller hängande vid nedsänkt undertak.
- Undertaksprofiler kan med fördel monteras på kåpans sida, låt kåpan sticka upp 50-100 mm över planerad undertakshöjd.



Kåpornas överhäng

- Köpskåpan ska ha ett överhäng på minst 0,4 gånger höjden mellan utrustningen och kåpens underkant för att säkerställa god osuppfångning.
- Mindre överhäng (minst 200mm) ska kåpan utrustas med styrluftsfunction. Över kombiugn och kokgrytor med lock/lucka bör överhäng inte understiga 400mm.



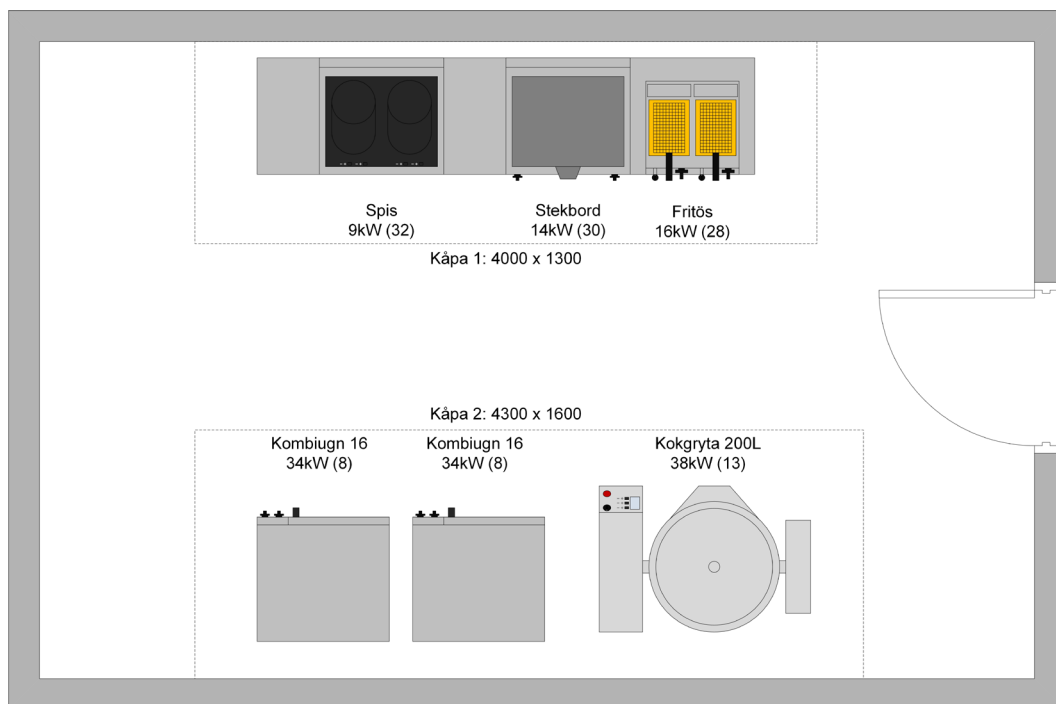
Rekommendation på ett överhäng över köksapparaterna på mins 400



Beräkning av luftflöden

Beräkning av frånluftflöde

För beräkning av frånluftflöde för respektive kåpa plocka ut aktuell köksutrustning ur aktuell tabell. Saknas utrustning välj liknande.



Beräkning av frånluftflöde utifrån köksutrustningens effekt och apparater

Luftflödet beräknas enligt:

Frånluftflöde l/s = Anslutningseffekt kW x Apparatfaktor x Användningsfaktor

Användningsfaktorn:

- Det är sällan att all köksutrustning är igång samtidigt, användningsfaktorn varierar mellan olika typer av kök. Mindre kök med stor belastning, desto högre användningsfaktor.
- Användningsfaktorn kan variera mellan 0,65-1,0.
- Vid skolor och institutioner med mycket kokning bör användningsfaktorn vara 1,0.
- Om kåpan betjänar endast en köksutrustning bör användningsfaktorn vara 1,0.
- På vår hemsida www.bioteria.se kan du hitta projekteringsformulär.

Beräkning av tilluftflöde

Den stora mängden frånluft som evakueras via köksventilationen behöver ersättas med ny luft. Tilluften dimensioneras med ett undertryck för att förhindra att lukt och luftföroreningar sprids.

- Rekommenderat är att tilluftflödet ligger på mellan 70-90% av det projekterade frånluftflödet.
- Tilluftstemperaturen bör inte understiga 17 grader för att undvika kalldrag och eventuell kondensutfällning i kökskåpan.



Val av kåpa

Bioterias Biofilterhus som utvecklats för våra BioHOOD kökskåpor. De kan även monteras i kökskåpor av andra fabrikat. Biofilterhuset är utrustat för biologisk behandling av filtret.

BioHOOD F – Frånluft

- Frånluftskåpa som tillverkas på beställning och skräddarsys efter behov.
- Kåpan finns i modeller för centrumhängt, vägg och ventilationstak.
- Kåpan är fabriksutrustad med Biofilterhus.

BioHOOD FS – Styrluft

- Styrluftskåpa som tillverkas på beställning och skräddarsys efter behov.
- Kåpan finns i modeller för centrumhängt, vägg och ventilationstak.
- Kåpan är fabriksutrustad med Biofilterhus som med hjälp av en styrluftstråle leder matoset mot filterhuset.
- Styrluftflödet är 10-15% av frånluftflödet.
- Kåpans standardhöjd är 500mm.

BioHOOD FST – Tilluft

- Tilluftskåpa som tillverkas på beställning och skräddarsys efter behov.
- Kåpan finns i modeller för centrumhängt, vägg och ventilationstak.
- Kåpan är fabriksutrustad med Biofilterhus som med hjälp av en styrluftstråle leder matoset mot filterhuset.
- Styrluftflödet är 10-15% av frånluftflödet.
- Ytterligare tilluft tillförs genom perforerade hål i utsidan av kåpan.
- Kåpans standardhöjd är 500mm.

Biofilterhus

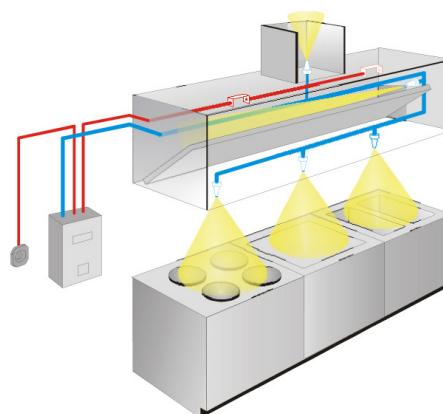
Bioterias Biofilterhus är speciellt utvecklad för Bioterias VENT BioSystem. Biofilterhuset är utrustad för biologisk behandling av filtret. Microorganismer doseras dagligen över filtret som bryter ned ansamlad fett. Fettet blir vattenlösligt och kan lätt rengöras under rinnande vatten.

Brandskydd med Ansulex

Ca 50% av alla bränder i hotell och restauranger startar i köket, där brandhärden oftast är fett och matolja från spisar, stekbord eller i fritöser och imkanaler. Ansulexets skum kväver snabbt branden och den förhindrar även återantändning. Den är ofarlig för personal och kan lätt tvättas bort efter släckning.

Ansulex består av:

- En centralenhet med släckmedelsbehållare.
- Rörsystem med spraymunstycken.
- Detekteringssystem med smältlänkar och vajer.
- Manuellt utlösningssystem med handtag.
- Bioterias kökskåpor kan offereras med Ansulex





Köksutrustningslista

Vi har valt de vanligaste köksutrustningen i storkök, för exakt beräkning använd effekter från er specifika utrustning. Ny köksutrustning är oftast mer energieffektiv än äldre. Storleksmått på utrustningen är angivna i cm.

Spis

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Runda plattor	40x60	5	32
Runda plattor	60x60	8	32
Fyrkantiga plattor	80x80	12	32
Hel häll	100x90	16	32
Gasspis, 2 st brännare	40x70	9	32
Gasspis, 4 st brännare	70x70	18	32
Wok induktion	40x60	5-8	32
Wok gas, 1 st brännare	40x60	12	32

Stekbord

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Stekbord	40x60	5	30
Stekbord	60x60	6	30
Stekbord	40x75	7	30
Stekbord	80x60	9	30
Stekbord	80x75	14	30
Stekbord	87x70	10	30
Stekbord	98x70	11	30
Stekbord	170x64	14	30

Grill

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Klämgrill	30x40	2	32
Kebabgrill 15 kg	50x65	5	30
Kebabgrill 30 kg	55x75	6	30
Grillhäll	40x62	9	32
Grillhäll	70x70	14	32

Kokeri

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Kokeri	40x62	4	10 (stor belastning 13-15)
Kokeri	80x62	9	10 (stor belastning 13-15)
Kokeri	120x60	13	10 (stor belastning 13-15)
Pasta kokeri	40x65	3	8
Pasta kokeri	70x65	9	8
Pasta kokeri	80x70	15	8
Kokgryta	40 liter	12	10 (stor belastning 13-15)
Kokgryta	50 liter	15	10 (stor belastning 13-15)
Kokgryta	100 liter	23	10 (stor belastning 13-15)
Kokgryta	200 liter	38	10 (stor belastning 13-15)
Kokgryta	300 liter	50	10 (stor belastning 13-15)

Ugn

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Mikrovågsugn	50x40	2	3
Pizzaugn, 1 st däck	180x120	13	8
Pizzaugn, 2 st däck	180x120	26	8
Konvektionsugn	40x60	6	8
Kombiugn, 6 bleck	85x80	12	8
Kombiugn, 8 bleck	85x80	17	8
Kombiugn, 10 bleck	85x80	23	8
Kombiugn, 16 bleck	85x80	34	8
Kombiugn, 20 bleck	90x85	41	8
Salamander	40x35	2	32
Salamander	60x35	4	32
Salamander	75x50	4	32

Varmhållning

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Värmeri	40x62	10	28
Vattenbad	80x80	16	28
Pommes & kebabvärmare	40x60	20	28

Fritös

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Fritös	40x60	10	28
Fritös	60x60	16	28
Fritös	70x70	20	28

Diskmaskin

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Diskmaskin med lucka	60x60	7	15
Diskmaskin med huv	65x70	10	15
Diskmaskin med tunnel	220-260x80	33	15 (med återvinning 10)
Diskmaskin med tunnel	350-80	47	15 (med återvinning 10)

Övrigt

Modell	Storlek	kW	Apparatfaktor
Kaffebyggare	20x40	2	3