



ecoAzur®

nõudluspõhine köögiventilatsioon

ETS NORD pakub nüüd köögikubusid koos **EcoAzur® nõudluspõhise ventilatsioonisüsteemiga (DCKV).**

EcoAzur® on professionaalsetele köökidele loodud intelligentne nõudluspõhine ventilatsioonisüsteem, mis reguleerib automaatselt õhuvahetust vastavalt toiduvalmistamise intensiivsusele.

EcoAzuri peamised eelised

Energia kokkuhoid

Väiksem energiakulu tänu kütte, jahutuse ja ventilaatori optimeerimisele.

Tark automaatika

Ventilatsiooni õhuvahetust reguleeritakse automaatselt vastavalt toiduvalmistamise intensiivsusele.

Ohutus

Seadistatav vastavalt kehtivatele tuleohutusnõuetele.

Sertifitseeritud kvaliteet

Vastab UL 710, UL 1978, NFPA 96 ja CE Standarditele.

Paranenud sisekliima

EcoAzur® tagab optimaalse õhuvahetuse ja mugava töökeskkonna.

Väiksemad hoolduskulud

Vähendab ventilaatorite ja mootorite mehaanilist koormust ning kulumist.

Süsteemi tööpõhimõte

EcoAzur® jälgib pidevalt toiduvalmistamise intensiivsust, kasutades järgmisi komponente:



IRIS BLEU® ANDURID (SININE VALGUS)

Tuvastavad suitsu ja aurude taseme.

TEMPERATUURIANDURID

Tuvastavad temperatuuri muutused.

REGULEERKLAPID

- ▶ Reguleerivad väljatõmbe õhuhulka ja eemaldavad köögist saastunud õhu.
- ▶ Juhivad vajadusel VAV (muutuva õhuvooluga) sissepuhke klappe, et säilitada köögis alarõhk.
- ▶ Kõik väljatõmbe klapid on varustatud kiirete (4-sekundiliste) ajamitega.
- ▶ Sissepuhke VAV klappide juhtimine toimub 0–10V signaaliga.
- ▶ Süsteemikontroller pakub Modbus või BACnet ühendust.

TARK SÜSTEEMIKONTROLLER

Analüüsib anduritelt saadud andmeid ja optimeerib reaalajas ventilaatori tööd vastavalt tegelikule toiduvalmistamise aktiivsusele. Kontrollerit on võimalik ühendada Modbus või BACnet kaudu hoone automaatika-süsteemiga. Pilvepõhine süsteem võimaldab süsteemi jälgimist ja juhtimist distantsilt.

Süsteem töötab neljas režiimis



OOTEREŽIIM

Enne toiduvalmistamise algust on klapid minimaalselt avatud (5–20%).



TOIDU VALMISTAMISE REŽIIM

Sõltuvalt toiduvalmistamise intensiivsusest töötavad klapid vahemikus 40–100%.



ETTEVALMISTUSREŽIIM

Minimaalse õhuvahetuse tagamiseks on klapid avatud 30% ulatuses.



JAHUTUSREŽIIM

Pärast toiduvalmistamise lõppu jäävad klapid avatuks 30%.



TULEOHUTUSE NÕUETELE VASTAVUS

EcoAzur® on ühendatav automaatse tulekahjuhäiresüsteemiga, mis tuleohu korral ventilatsiooni välja lülitab. Toimimine on kohandatav vastavalt kehtivatele tuleohutusnõuetele.

Intellinox Cloud – pilvepõhine kaugjuhtimine

Pilvelahenduse kaudu on EcoAzur® köögiventilatsioonisüsteemi võimalik jälgida ja juhtida 24/7.

INTELLINOX CLOUD FUNKTSIOONID:



Köögiventilatsiooni töö jälgimine reaalsajas (õhuvahetus, klappide asendid, energiakasutus, süsteemi olek)



Häirete teavitused ja diagnostika süsteemi efektiivse toimimise tagamiseks



Köögiventilatsiooni kaugjuhtimine



Andurite üksikasjalikud logid



Sujuv integreerimine

EcoAzur® ühildub Modbus või BACnet kaudu hooneautomaatika süsteemiga (BMS) ja toetab skaleeritavat tsoonijaotust mitme kubu või ventilatsioonitsooni vahel.

Süsteemi saab juhtida ka seinale paigaldatud juhtpaneeli kaudu, millel on MAX Override, automaatrežiimi ja häireteavituste süsteemid.

Ühilduvus ja järeldaigaldus

EcoAzur® ühildub enamiku NORDcanopy kubudega ja seda saab paigaldada ka juba olemasolevatele köögiventilatsiooni süsteemidele. See töötab suurepäraselt nii UV kui ka osoonpuhastussüsteemidega kubudes. EcoAzur® sobib kõige paremini köökidele, kus väljatõmbe õhuvahetus on üle 2,5 m³/s.