



SMARTCAP

TO BE SUPERIOR

Sufit wentylacyjny

z recyrkulacją powietrza

Powietrze oczyszczone:

- 100% z tłuszczów,
- 99,7% z zapachów,
- 77% z bakterii salmonelli,
- 58% z pozostałych bakterii,
- pozbawione pleśni i grzybów.

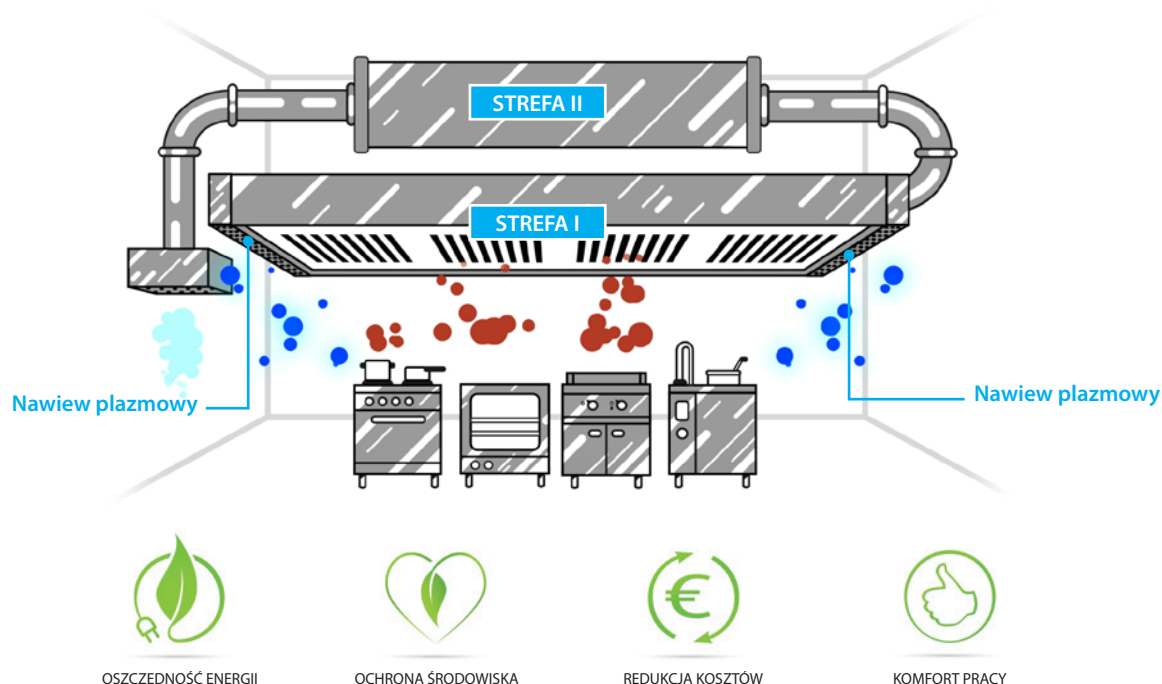


Komat

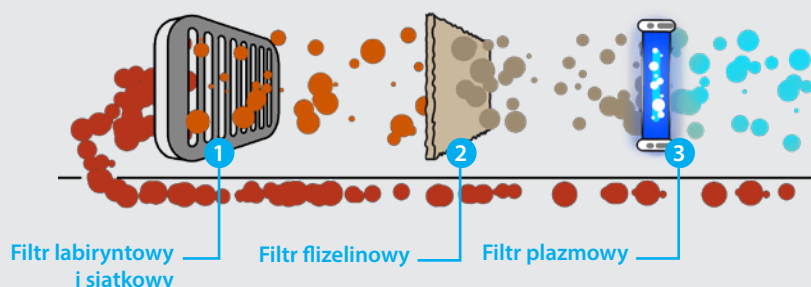
PRODUCENT MEBLI I URZĄDZEŃ DLA GASTRONOMII

SMARTCAP

SYSTEM FILTRACJI POWIETRZA



STREFA I - oczyszczanie wstępne

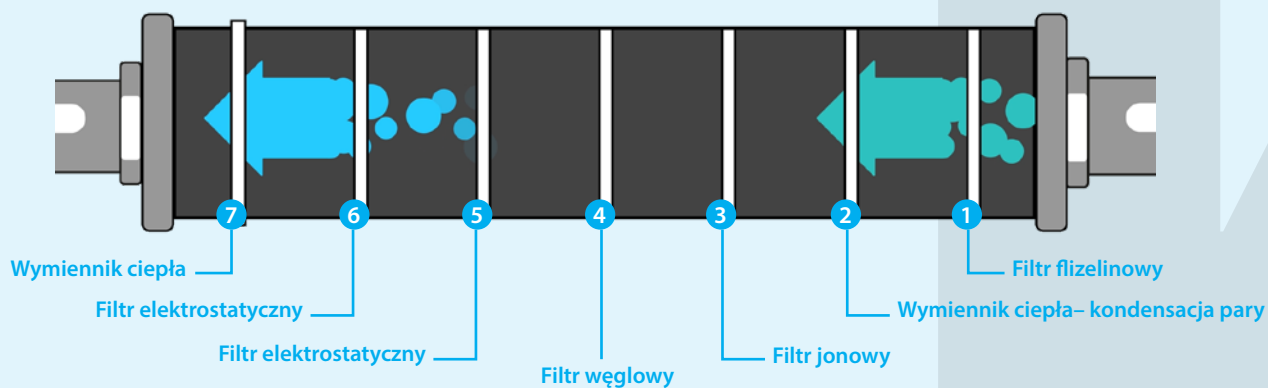


Na I strefę składają się 3 filtry:

1. Kombifiltr (filtr labiryntowy i siatkowy),
2. Filtr flizelinowy,
3. Lampa plazmowa.

W strefie oczyszczania wstępnego – powietrze zostaje oczyszczone z największych cząstek tłuszczu i zapachów.

STREFA II - oczyszczanie dokładne



W strefie II – strefie oczyszczania dokładnego - powietrze przechodzi przez filtr flizelinowy i oczyszczone zostaje z pozostałych cząstek tłuszczu, by następnie przejść przez wymiennik ciepła, w którym następuje schłodzenie powietrza oraz kondensacja znajdującej się w nim pary wodnej.

Powietrze przechodząc kolejno przez filtry: jonowy, węglowy i filtry elektrostatyczne zostaje oczyszczone z resztek tłuszczu w 100% oraz z zapachów w 99,7%.

Ostatnim etapem jest doprowadzenie powietrza do odpowiedniej temperatury. Powietrze czyste i o właściwej temperaturze trafia ponownie do pomieszczenia, dzięki czemu utrzymujemy założoną temperaturę nie tracąc przy tym energii.

SMARTCAP

ODZYSK CIEPŁA

Okap podsufitowy

Okapy z opatentowaną technologią plazmową jako okapy przyściennne lub okapy centralne z możliwością podłączenia do pompy ciepła SMARTCAP. Maksymalny wymiar okapu to 2900 x 1500 mm.



Komory chłodnicze i mroźnicze

Odzyskaną dzięki systemowi SMARTCAP energię możemy przeznaczyć także do chłodzenia komór oraz innych urządzeń chłodniczych i mroźniczych. Ponadto system chłodzący oparty na odzyskanej z systemu wentylacyjnego energii działa na bazie glikolu, eliminując w znacznym stopniu inne szkodliwe czynniki chłodnicze.



Stoły i szafy chłodnicze i mroźnicze

Podobnie jak w przypadku komór chłodniczych i mroźniczych wykorzystana zostaje energia odzyskana przez system SMARTCAP. System chłodzący oparty jest na glikolu.



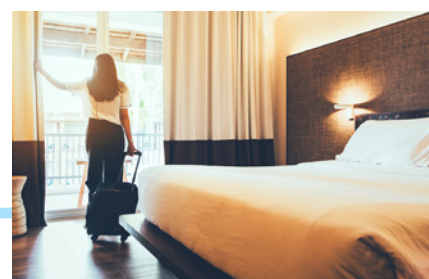
Sala restauracyjna

Odzyskane ciepło można wykorzystać do podgrzewania wody użytkowej i ogrzewania sali restauracyjnej.



SMARTCAP Pompa ciepła

Wydajność od 3kW do 300kW.
Możliwość kondensacji pary wodnej i odzysku ciepła od 2 do 60 kW.



Pokoje hotelowe

Istnieje możliwość ogrzewania również pozostałych pomieszczeń w budynku np. pokoi hotelowych.



Kontrola i sterowanie

System sterowania kontroluje, reguluje, zgłasza i zabezpiecza wszystkie funkcje operacyjne. Również HACCP dla małych urządzeń chłodniczych z rejestratorem danych.

SMARTCAP to be superior

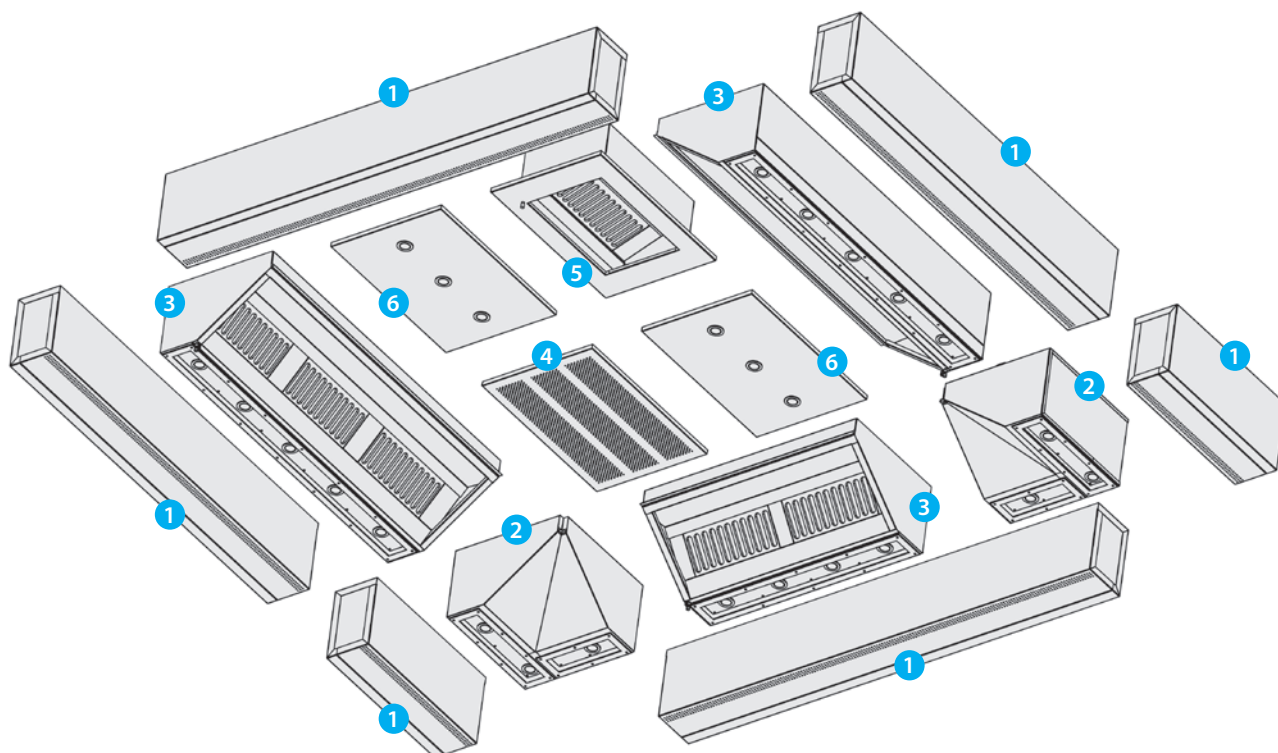
Sufity wentylacyjne SMARTCAP to kompleksowo działające okapy wentylacyjne i klimatyzujące, które oczyszczają powietrze z zanieczyszczeń i zapachów

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304,
- System wyciągowo-nawiewny,
- System panelowy poszczególnych stref daje możliwość dowolnej konfiguracji rozmieszczenia strefy wyciągowej, nawiewnej i oświetlenia,
- Nawiew powietrza odbywa się w sposób łagodny, bez zawirowań,
- Możliwość tworzenia kurtyn powietrza poprzez wymuszony nadmuch powietrza,
- Brak kanałów wentylacyjnych poza okapem,
- Możliwość zastosowania systemu z odzyskiem ciepła,
- Pompa ciepła o wydajności od 3 kW do 300 kW,
- Zapewnienie stałej temperatury w kuchni,
- Oszczędność energii,
- Redukcja CO₂,
- Stała kontrola oraz proste sterowanie.

SMARTCAP

SUFITOWY SYSTEM MODUŁOWY

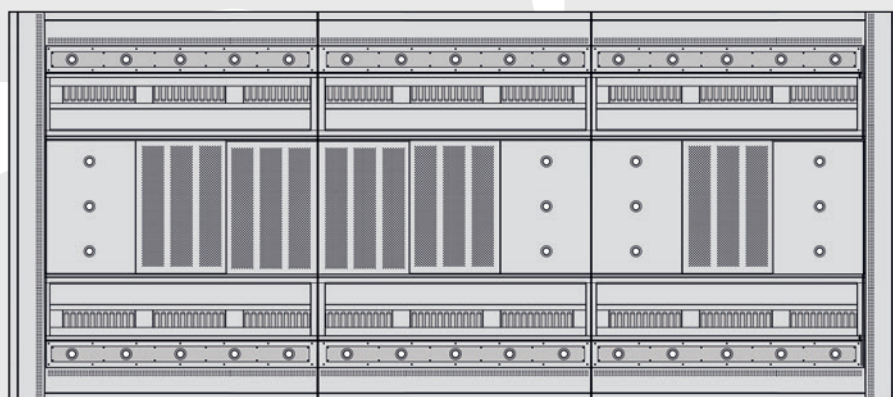
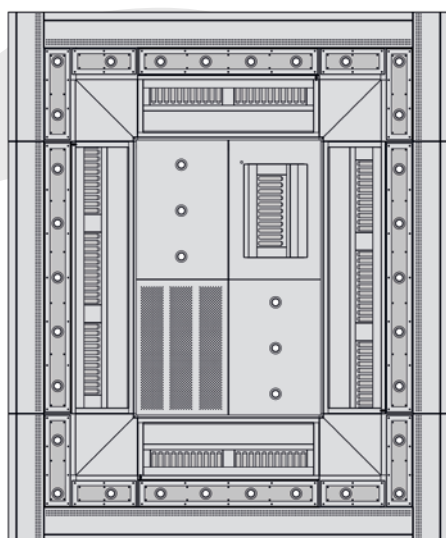
Elastyczny system modułowy pozwala na dowolną konfigurację systemu wentylacji w zależności od ustawienia urządzeń w kuchni



Elementy systemu modułowego:

- 1 Skrzynia nawiewna.
Tworzy kurtynę powietrza, która dzieli pomieszczenie na dwie strefy: część wentylowaną i część czystą,
- 2 Panel narożny,
- 3 Okap wyciągowy z oświetleniem,
- 4 Panel nawiewny,
- 5 Panel wyciągowy,
- 6 Panel z oświetleniem.

W sytuacji zakupu dodatkowych urządzeń można zmienić konfigurację paneli, by powietrze w kuchni było zawsze optymalnie oczyszczone



Przykładowe konfiguracje

SMARTCAP

INDYWIDUALNE DOSTOSOWANIE DO OBIEKTU - REALIZACJE



Dom towarowy Schwager w Holzminden

- Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego konwencjonalnie: 10.200 m³/h,
- Ze SMARTCAP 9.000 m³/h powietrza recyrkulacyjnego, 1.200 m³/h powietrza świeżego i wywiewanego całkowicie oczyszczonego,
- Pokoje gości są ogrzewane przy wykorzystaniu odzyskanego ciepła,
- Bilans środowiskowy: Redukcja CO₂ wynosi 90 ton rocznie.



Vitalhotel Fichtenau

- Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego konwencjonalnie: 3.500 m³/h,
- Przy zastosowaniu sytemu SMARTCAP: 3.100 m³/h powietrza recyrkulacyjnego, 400 m³/h powietrza świeżego i wywiewanego całkowicie oczyszczonego,
- Okap malowany proszkowo,
- Bilans środowiskowy: Redukcja CO₂ wynosi 40 ton rocznie.



Designhotel Meiser Dinkelsbühl

- Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego konwencjonalnie: 9.000 m³/h,
- Przy zastosowaniu sytemu SMARTCAP: 7.000 m³/h powietrza recyrkulacyjnego, 2.000 m³/h powietrza świeżego i wywiewanego całkowicie oczyszczonego,
- Okap malowany proszkowo,
- Bilans środowiskowy: Redukcja CO₂ wynosi 86 ton rocznie.



Designhotel Meiser Dinkelsbühl

- Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego konwencjonalnie: 22.000 m³/h,
- Przy zastosowaniu sytemu SMARTCAP: 18.000 m³/h powietrza recyrkulacyjnego, 4.000 m³/h powietrza świeżego i wywiewanego całkowicie oczyszczonego,
- Do sytemu podłączono 38 punktów chłodzenia i głębokiego mrożenia za pomocą pompy ciepła SMARTCAP. System SMARTCAP zmniejszył ilość czynnika chłodniczego z 182 kg do 16 kg,
- Bilans środowiskowy: Redukcja CO₂ wynosi 180 ton rocznie.

Produkt nominowany do **Niemieckiej Nagrody Środowiskowej**



solidna
firma 2016



64-704 Romanowo Dolne 105 (woj. wielkopolskie)
tel. 67 255 98 20 ÷ 25, fax 67 255 98 22
e-mail: komat@komat.com.pl
www.komat.com.pl

