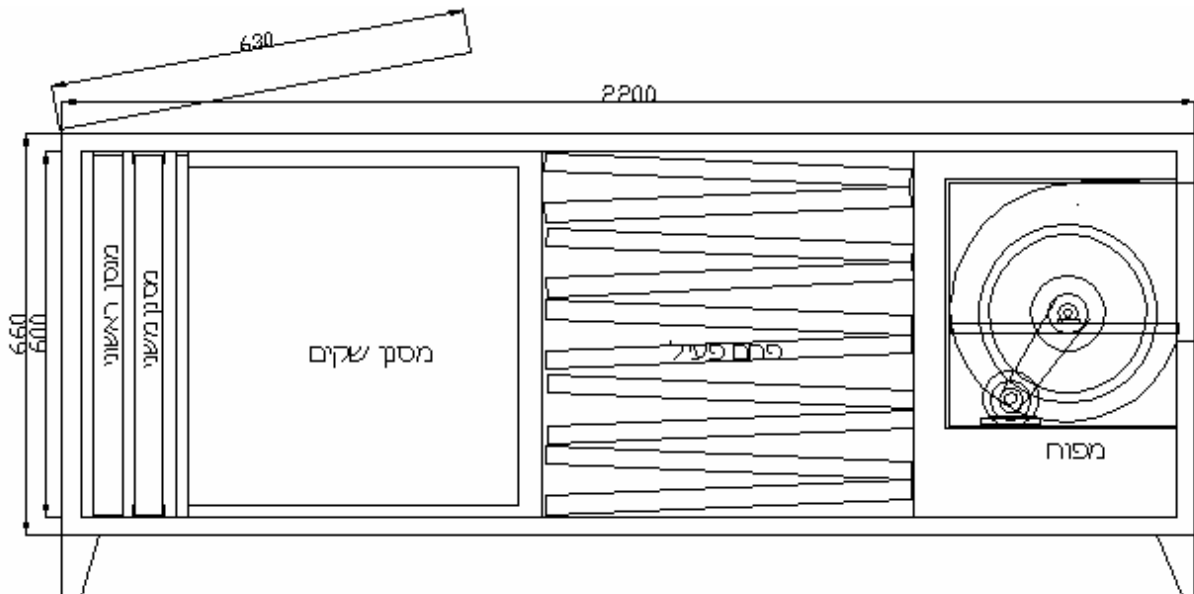


להלן תקן איכות הסביבה המתייחס למערכת סינון אוויר בפליטה ממטבחי מסעדות:

- מסננים מיקורניים ראשוניים ומשניים בעלי יעילות מינימאלית של 40% ו- 60%
- התקנת מסנן שקים בעל יעילות 85%-95%, העומד בתקן סינון EU-8 EUROVENT.
- במידה וקיימת צליית בשר, עישון בשר או דגים או טיגון והקפצות בסגנון תאילנדי/סיני, יש להתקין משקע אלקטרוסטטי במקום מסנן השקים. במקרה זה ידרש שטח התקנה נוסף מהמצוין בטבלה מס' 1 לעיל. חובה להתייעץ ולקבל הנחיותינו בנושא קודם התכנון.
- משקע אלקטרוסטטי יכיל בתוכו לפחות 5.7 מ"ר שטח קליטה לכל 1,000 מק"ש של אוויר מטופל, העומד בתקן סינון EU-9 EUROVENT.
- מסנן על בסיס פחם פעיל, עם לפחות 17.5 ק"ג פחם ל- 1000 מ"ק/שעה של אוויר. המתקן יצויד בדלתות ציריות עם ידיית פתיחה ע"מ שיאפשר גישה נוחה לבדיקה ותחזוקה נוחה של המסננים.



היחידה כוללת: קדם מסנן 40% מסנן מישני 60% מסנן שקים 95% פחם פעיל ומפוח.

פחם פעיל 6 ק"ג נטו פחם למגש		מסנן מישני 60%		מסנן קדם 40%		מידות המערכת	ספיקה ב- CFM
מידות	כמות	מידות	כמות	מידות	כמות		
33x600x600	5	50x600x600	1	50x600x600	1	666x630x2200	1000
33x600x600	10	50x600x600	1	50x600x600	1	666x630x2200	2000
33x600x600	15	50x600x900	1	50x600x900	1	930x630x2200	3000
33x600x600	20	50x600x600	2	50x600x600	2	1260X630X2200	4000
33x600x600	30	50x600x900	3	50x600x900	3	1860X630X2900	6000

יש לחשב היחידה עפ"י 1" לחץ