



JEVEN - VAV

Behovsstyrd ventilation

Jeven
Top ventilation for top chefs



INNEHÅLL

BESKRIVNING	03
FÖRSLAG TILL BESKRIVNINGSTEXT	03
ENERGIBESPARING	04
FUNKTION	05
TEKNISKA DATA	06

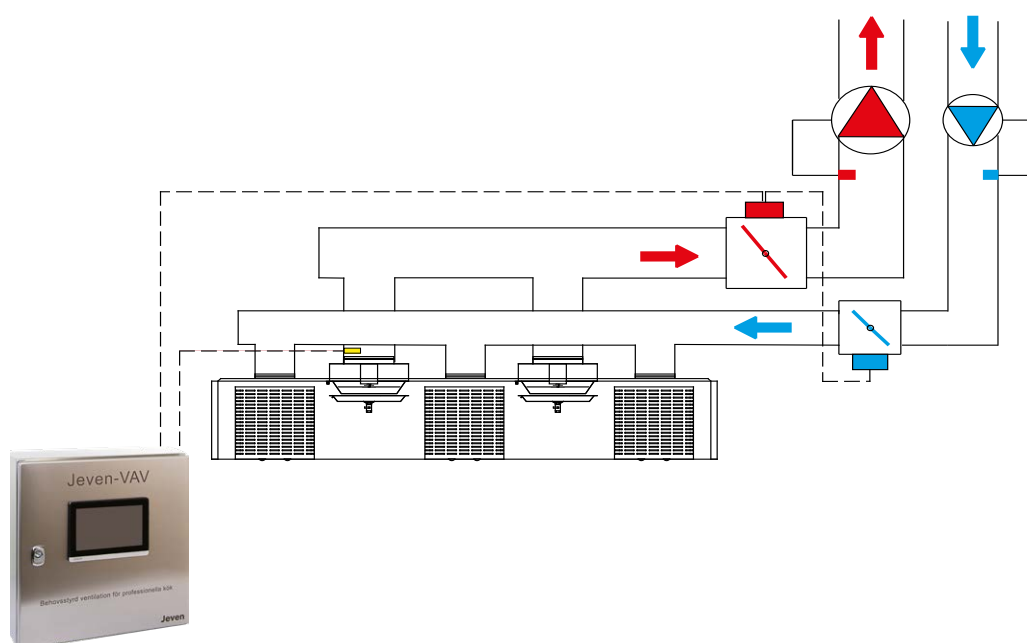
JEVEN VAV

Energiförbrukningen för ventilation och uppvärmning i storkök är stor och bidrar med stor del till den totala energiförbrukningen i verksamheten. Därför är det viktigt både för ekonomin och miljön att välja den minst energikrävande lösningen. Genom att behovsstyra ventilationen säkras att luftmängden regleras efter verksamheten. Målet är att uppnå ett komfortabelt och tillfredsställande inneklimat med så låg energiförbrukning som möjligt.

Jeven-VAV är ett styrsystem som säkerställer energibesparande och behovsstyrd ventilation i det professionella storköket. Genom att övervaka till exempel fukt eller temperatur i kökskåporna ser systemet behovet av ventilation och kan reglera fläkt eller spjäll.

För att säkerställa hög avskiljning i fettfilter även vid nedreglerat flöde krävs det fettfilter där avskiljningsgraden inte påverkas av frånluftsflödet. TurboSwing är ett fettfilter som har konstant fettavskiljning oavsett flöde.

TurboSwing-filter går även att komplettera med ozonfri UV-ljusrening för att ytterligare reducera främst de riktigt små partiklarna.



Förslag till beskrivningstext

Variabelflödessystem för reglering av till- och frånluftsflöden i ventilationskåpor.

DUC med display och apparatskåp i kapslingsklass IP65.

Givare/sensorer för detektering av temperatur. Systemet levereras programmerat för enkel installation. Styrsystemet är mångsidigt och ger möjlighet till individuell reglering för varje kåpa. Funktioner som programmering av tidkanaler, forcering via tryckknappar och strömmätning på köksutrustning finns färdiga att aktivera. Signaler skickas till vav-spjäll eller fläkt för optimerad drift. Kommunikation mot överordnat styrsystem via Modbus. Som tillval finns via TCP/IP möjlighet till larmhantering, driftbilder, trendkurvor och assistans vid driftsättning.

Energibesparing genom Jeven-VAV

Frånluftsflödet i ett kök dimensioneras efter de köksapparater som skall användas.

Varje apparat genererar ett ventilationsbehov. Det sammanlagda ventilationsbehovet summeras till ett flödesbehov för hela köket.

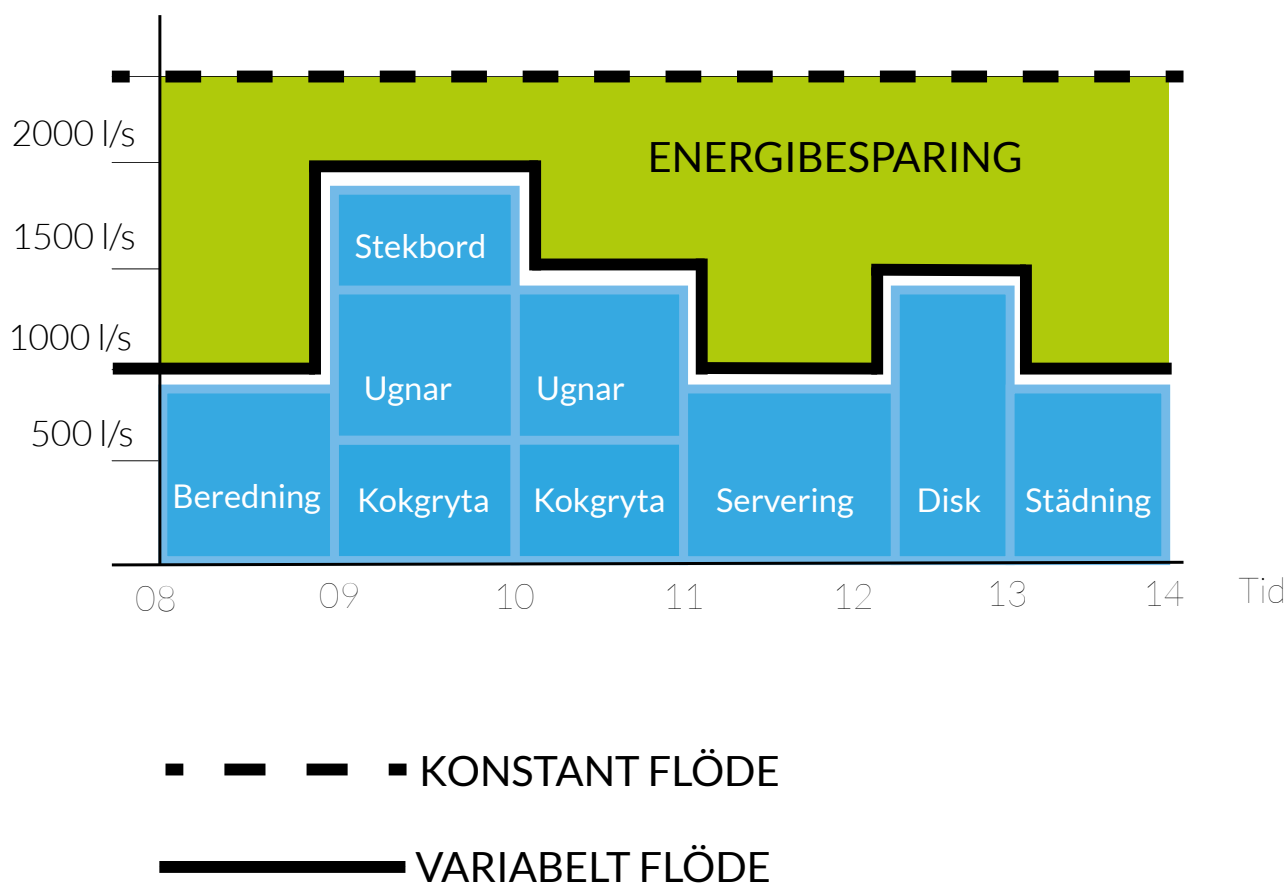
I många kök används det sammanlagda flödet för alla apparater som forceringsflöde för att ge en bra miljö i köket även om alla apparater används samtidigt.

Detta gör att man ofta har ett onödigt högt flöde i köket.

Ofta startas ventilationen på timer vid dagens start och körs på högsta fart till dagens slut oavsett behov.

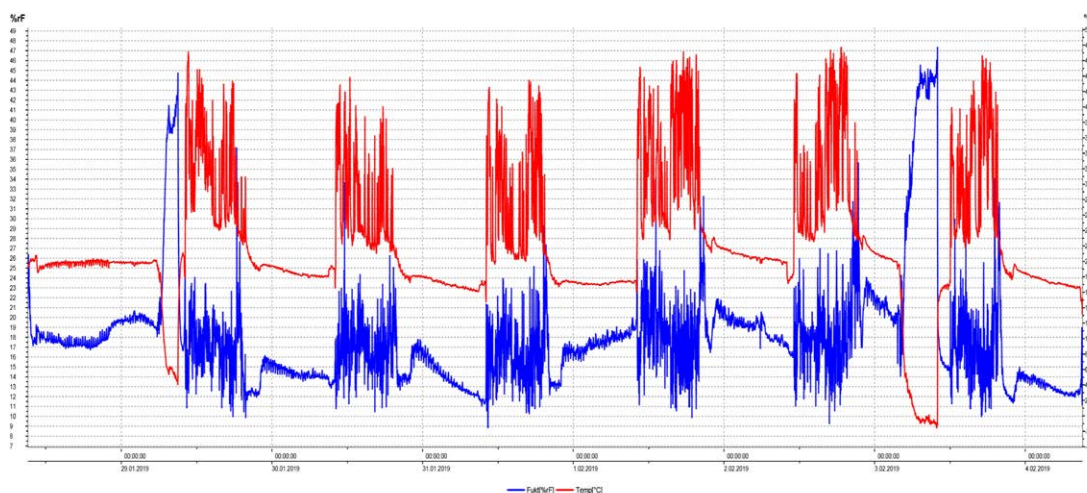
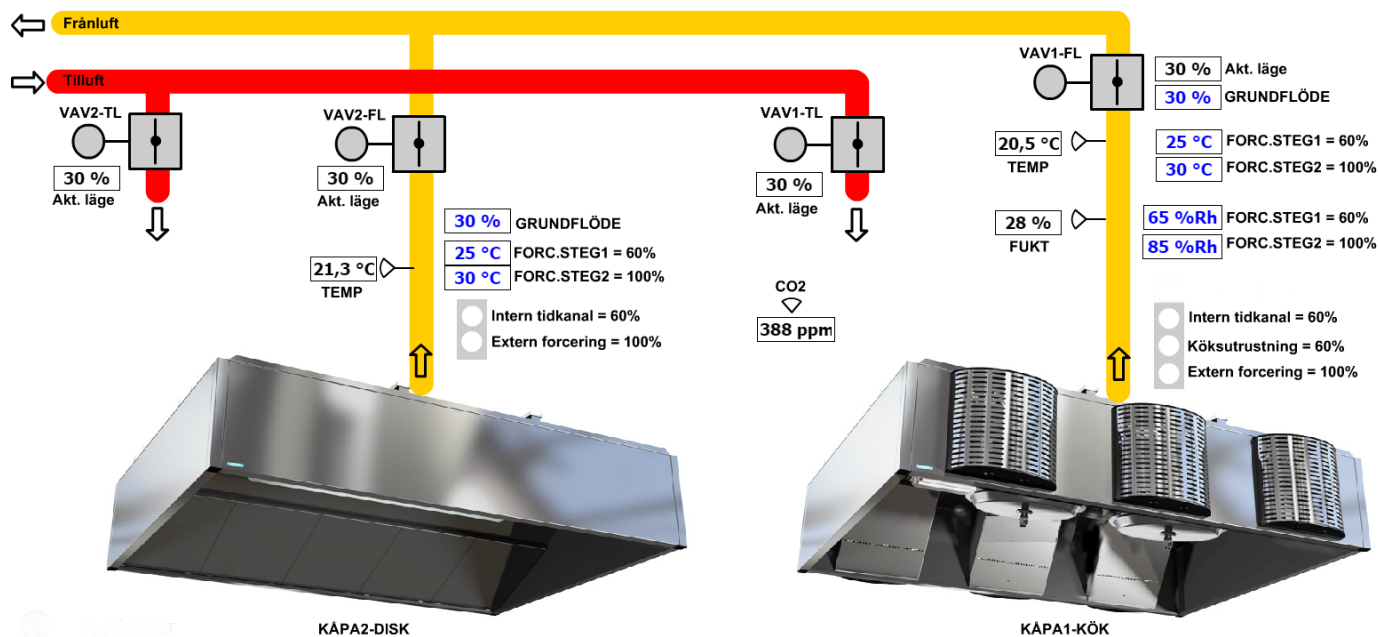
I diagrammet nedan kan man se behovet av ventilation vid olika aktiviteter för ett skolkök.

Det grönmarkerade området mellan variabelt flöde och konstant flöde visar den besparing i energi som görs genom att anpassa frånluftsflödet efter behovet.



Funktion

Med hjälp av sensorer i frånluftskanalen mäts behovet av ventilation i köket. Styrsystemet ger signal till motorspjäll eller fläkt att regleras till rätt nivå för aktuellt behov. Behovet kan även mätas genom att mäta den ström som köksapparaterna förbrukar eller genom en manuell reglering.



Temperatur mäts i frånluftskanalen.

Tekniska data

Apparatskåp

Material:	Borstad rostfri stålplåt
Täthetsklass:	IP65
Dimension:	400x400x200 (Br x H x Dj) mm



Display

Fabrikat:	Regin med touchfunktion
Storlek:	185 x 131 mm
Dimension:	7 tum

Styrsystem

Fabrikat:	Regin
Strömförsörjning:	230 VAC

Kommunikation

- Kommunikation via Modbus RS485
- Summalarm
- TCP/IP-port för kommunikation via internet vilket ger möjlighet att skapa driftbilder samt till fjärrsupport vid service och driftsättning.

