

Vejledning om indretning af ventilation i restaurationskøkkener

Emhætter

Emhætter kan opsættes væghængte eller frithængende og skal udformes efter køkkenapparaternes form og placering.

Emhætternes størrelser skal nå ud over de opstigende varmluftstrømme, mindst 0,3 meter (m), og emhætternes underkant skal placeres så tæt på køkkenapparaterne som muligt, typisk 1,9-2,0 m over gulvniveau. Emhætter med indbygget indfangningsstråle har en bedre stabilitet af indfangningsluften og derved en bedre udsugningseffektivitet i forhold til emhætter uden indfangningsstråle.

Udsugning

Udsugningsluften fra emhætter skal dimensioneres på basis af køkkenapparaturtype, tilslutningseffekt og samtidighedsfaktoren for køkkenapparater. Ved udførelsen af udsugningsanlæg skal der etableres inspektionslemme, således at hele kanalsystemet kan rengøres. Udledning af udsugningsluft skal føres mindst en meter over tag og være i overensstemmelse med kravene i "Luftvejledningen" fra Miljøstyrelsen om begrænsning af luftforureninger fra virksomheder.

Opvaskemaskiner

Udsugningsventilatorer til opvaskemaskiner skal dimensioneres efter opvaskemaskinetype og efter de udledningsforhold, der er aktuelle i forbindelse med udledningen af udsugningsluften.

Da der kan forekomme kondensvand i udsugningskanaler fra opvaskemaskiner, skal disse opsættes på en måde, så kondensvandet kan bortledes. Ved valg af ventilator og kanaler til opvaskemaskiner skal korrosionsrisici forebygges.

Kontrolanordninger

Måleprincippet for en kontrolanordning skal tage udgangspunkt i, om der er risiko for afspærring af udsugningsluften. Fedtfiltere, fedtudskillere og lignende medfører en risiko for afspærring af udsugningsluften.

Det betyder, at måleprincippet som udgangspunkt for kontrolanordninger i udsugninger fra emhætter med fedtfiltere og -udskillere skal være baseret på måling af udsugningsluften. Målingen kan finde sted med en måleblænde monteret i udsugningskanalen med spændebånd, således at inspektion og rengøring af måleblænden kan gennemføres.

Såfremt det fysisk ikke er muligt at montere en måleblænde, så den kan inspiceres og rengøres, kan måleprincippet for kontrolanordningen være baseret på en trykmåling, som giver alarm både ved en øvre og nedre grænse af det statiske tryk i udsugningskanalen, og som ikke i samme grad kræver inspektion og rengøring.

Kontrolanordningers drift og alarmfunktion skal være knyttet til udsugningsanlæggets maksimale udsugningsluftmængder, og det valgte "Setpoint" skal sættes, så udsugningen er tilstrækkeligt effektiv ved de største udviklede forureninger.

Endvidere skal kontrolanordninger placeres i køkkenet, således at de ansatte kan se eller høre alarmer ved de forskellige arbejdspladser, hvor udsugning skal finde sted. Kontrolanordninger skal være tilsluttet to uafhængige energikilder, således at alarmer fortsat kan udløses, hvis energikilden til udsugningen svigter.

Rumudsugning

Ved dimensionering af rumudsugning til at indfange luftforureninger, som ikke blevet indfanget af emhætterne, vil det være passende at dimensionere en rumudsugning i en størrelsesorden på ca.10 % af det totale samlede udsugningsbehov fra emhætter.

Rumudsugningsarmaturer skal være placeret ved loftsniveau for at udsuge både luftforureninger og varmeoverskud, som bliver ført op af varmeopdriften, der forekommer overalt indendøre i varme lokaler.