Выбираем вытяжку для кухни

Автор: Ironpick
31.01.2009 22:31 -

Грамотный выбор вытяжки зависит от нескольких факторов. Давайте подробно рассмотрим каждый из них.

1. Производительность вытяжки и напор, создаваемый вентилятором вытяжки.

Производительность показывает способность вытяжки “перекачать” в единицу времени необходимое количество воздуха, а напор позволяет оценить способность вытяжки преодолеть сопротивление вентиляционного канала. В общем случае качество работы вентилятора оценивается исходя из давления (Па) и производительности (м3/ч).

Как правило, изготовители вытяжки указывают значение производительности в трех режимах:

1. Идеальные условия, когда вентилятор вытяжки не испытывает никакого сопротивления при работе т.е. воздух из вытяжки выходит свободно, без нагрузки. Например для модели “TA” вытяжки CATA показатель производительности в этом режиме составляет 1020 м3/час и давление 507Па.

2. Во втором режиме к вытяжке подсоединяется воздуховод длинной около двух метров и двумя изгибами под углом 90 градусов, что имитирует реальный режим работы, когда выходу воздуха из вытяжки ariston мешает сопротивление атмосферы, фильтров, самого воздуховода и т.д. В этом случае производительность вытяжки снижается и составляет уже 851 м3/час.

3. В третьем режиме навстречу потоку воздуха, создаваемому вытяжкой, оказывается давление, равное 15Па, что должно имитировать реальные условия, когда вытяжка “продавливает” сопротивление вентиляционного канала. В этом случае, для мотора “TA” производительность падает до 702 м3/час. Именно этот режим отражает реальную способность вытяжки удалять воздух из кухни, при подключении вытяжки к внешней вентиляции. Таким образом реальная производительность вытяжки отличается от идеальной на 31% и на 16%, если вытяжку не предполагается подключать к вентиляционному каналу.

Автор: Ironpick
31.01.2009 22:31 -

Как же рассчитать необходимую именно для Вашей кухни производительность вытяжки? Достаточно умножить площадь кухни на ее высоту (получим объем кухни) и умножить полученную величину на 12 (норма СЭС по обновлению воздуха в кухонных помещениях – 12 раз в час). Итак, если предположить, что площадь кухни 10м2 и высота потолков 2,7м, то требуемая производительность вытяжки – 324м3/час. Однако не стоит воспринимать расчетную величину, как истину в последней инстанции. В противном случае можно прийти к выводу, что в кухне площадью 7м2 и высотой потолков 2,6 метра нужна вытяжка с минимальной производительностью. Однако в данном случае следует учитывать, что в кухне малой площади концентрация вредных веществ достигает предельной величины гораздо быстрее, чем в кухне большей площади при прочих равных условиях. Таким образом, подбор вытяжки следует начинать с производительности не менее 350 м3/ч.

Кроме того, имеет смысл устанавливать вытяжку большей мощности, “с запасом”. В этом случае ее можно будет использовать на среднем режиме, что значительно снизит шумовой уровень и продлит срок эксплуатации вытяжки.

Широкий выбор бытовой техники для дома на сайте spravka.ua