



„ Ich bin seit 20 Jahren als Koch tätig und seit 20 Jahren überzeugt, dass Arbeiten in einer Küche Hitze bedeutet. Sodeca hat mir das Gegenteil bewiesen. Mit der Installation seiner Abzugsventilatoren hat sich die Küche im Can Jubany komplett verändert. Unser Arbeitsumfeld hat sich unglaublich verbessert “

Nandu Jubany
Chefkoch im Can Jubany
1 Michelin-Stern | 3 Repsol-Sonnen
www.canjubany.com

Jubany

ABZUGS- UND LÜFTUNGSANLAGEN FÜR GROSSKÜCHEN





Jubany

„...das gesamte Küchenteam ist begeistert.

Wir waren gewohnt, bei großer Hitze zu arbeiten.

Mit der Installation des neuen Abzugssystems haben sich die Komfortbedingungen des gesamten Teams enorm verbessert...”.

Nandu Jubany und sein Team im Can Jubany haben auf Sodeca vertraut, um ihr Arbeitsumfeld zu optimieren. Das Restaurant Can Jubany wurde mit den neuen Küchenabzugsventilatoren CKDR ausgestattet.

„...das gesamte Küchenteam ist begeistert. Wir waren gewohnt, bei großer Hitze zu arbeiten. Mit der Installation des neuen Abzugssystems haben sich die Komfortbedingungen des gesamten Teams enorm verbessert...”, so der Koch.

Spitzenköche sind nicht nur darum bemüht, mit den besten Zutaten zu arbeiten und ihren Gästen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten, sondern nutzen auch den technologischen Fortschritt, um die Arbeitsbedingungen des gesamten Teams zu verbessern. *„...Unsere Arbeit ist sehr anstrengend. Wir verbringen viele Stunden in der Küche. Gute Arbeitsbedingungen sind unentbehrlich...”.*

Die Optimierung der Abzugsanlage mit den neuen Abzugsventilatoren CKDR wirkt sich, neben dem verringerten Energieverbrauch, auch direkt auf das wichtigste Kapital einer jeden Küche weltweit aus: das Team.

CAN JUBANY: GASTRONOMIE, DIE TRADITION UND INNOVATION VEREINT

Das Can Jubany in Calldetenes (Barcelona) öffnete 1995 seine Türen. Seit damals hat es verschiedenste Auszeichnungen als Symbol der Fusion aus traditioneller katalanischer Küche und Innovation erhalten.

Auf diese Art überrascht und begeistert das gastronomische Angebot von Nandu Jubany Tag für Tag aufs Neue - eine gekonnte Balance zwischen traditioneller Qualitätsküche und moderner, großartiger Kulinarik, zwischen Vielschichtigkeit und Feingespür. Unter dem Regiment des Küchenchefs werden die Produkte unserer Erde, aus dem Wald und dem Garten, auf dem Teller serviert, und zwar in Form von neu interpretierten Rezepten, bei denen auch auf das kleinste Detail geachtet wird, stets mit regionalen und saisonalen Produkten.

Das Geheimnis: Die gute Kenntnis traditioneller Rezepte und die Liebe zu den Ursprüngen der Gastronomie, aus denen sich erklären lässt, warum wir sind, was wir sind. Ebenso soll auf nichts verzichtet werden - ein Repertoire aus Klassikern der katalanischen Küche, gespickt mit modernen Einflüssen. Das Can Jubany ist höchster Genuss für die Sinne, Fleiß, Begeisterung und Leidenschaft für Perfektion, eine Anforderung, neue Sphären des Geschmackssinns zu erkunden.



ABZUGS- UND LÜFTUNGSANLAGEN FÜR GROSSKÜCHEN

In Gewerbeküchen von Restaurants, Hotels oder Veranstaltungsräumen ist ein Temperaturanstieg unvermeidlich. Nicht nur beim Zubereiten der Speisen, sondern auch durch den Einsatz elektrischer Geräte – wie Kühlschränken, Öfen und Geschirrspülern – entsteht Wärme. Das Ergebnis ist eine erhöhte Umgebungstemperatur, die unangenehm und der Gesundheit abträglich ist und die Arbeit erschwert.

Aus diesem Grund müssen in Großküchen Lüftungs- und Abzugsanlagen installiert werden, um Folgendes zu erreichen:

- Abzug der Luft, die durch Gerüche, Fettpartikel und sonstige gasförmige Nebenprodukte beim Kochen verschmutzt wird.
- Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf Gesundheit, Hygiene und Wohlbefinden des Küchenpersonals.
- Abzug der hauptsächlich durch Konvektion und Strahlung erzeugten Wärme.
- Abzug der beim Zubereiten und Waschen der Nahrungsmittel anfallenden Feuchtigkeit.
- Erneuerung der Luft im Inneren der Küche und angrenzender Bereiche, um eine geeignete bzw. die für den jeweiligen Raum geforderte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Einhaltung der lokalen Vorschriften in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

Zur ordnungsgemäßen Einhaltung dieser Ziele ist die Installation von Abzugs- und Lüftungsanlagen erforderlich. Diese führen die verschmutzte bzw. verbrauchte Luft aus dem Inneren der Küche ab und frische Luft zu und vermeiden das Umwälzen der Abluft durch die Lüftung. Gleichzeitig gewährleisten diese Anlagen, dass Gerüche, Fettpartikel und Wärme nach außen abgeführt und die Küche sowie die benachbarten Bereiche nicht kontaminiert werden.

Daher ist es sehr wichtig, gute Anlagen zur Beseitigung von Gerüchen und zum Erfassen von Fettpartikeln einzusetzen, um die Abfuhr von Schmutzpartikeln sicherzustellen.

Durch die Zufuhr von Frischluft, die meist kühler als die abgesaugte Luft ist, werden eine angenehme Temperatur und ein natürlicher Luftstrom in der Küche sowie eine bedeutende Kosteneinsparung für die Klimatisierung dieses Bereichs erzielt.



BELÜFTUNG VON KÜCHEN UND SPEISESÄLEN

Ein Restaurant besteht aus verschiedenen Bereichen, insbesondere dem Speisesaal und der Küche. Diese benötigen eine einwandfreie Anlage zur Zufuhr und Abfuhr der Luft.

Besondere Aufmerksamkeit ist dabei der Küche zu schenken, wo mit Rauch, Wärme, Gerüchen, Fett- und Schmutzpartikeln sowie Brandgefahr zu rechnen ist. Der Luftabzug aus der Küche hat die landesspezifischen Vorschriften zu erfüllen, die in vielen Fällen die Installation von zugelassenen Entrauchungsventilatoren der Klasse F-400 (400°, 2 Std.) vorschreiben.



EFFICIENT WORK



ENERGIEEINSPARUNG

Das neue Ventilatorenkonzept EFFICIENT WORK mit Hochleistungsmotoren neuester Generation IE4 E.C. reduziert den täglichen Stromverbrauch um ca. 45 %. Darüber hinaus können diese mit intelligenten Lüftungssystemen gesteuert werden, die den jeweils erforderlichen Lüftungsbedarf feststellen, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu senken.



SICHERHEIT

Beim Einsatz von Gasherden entstehen ähnliche Abgase wie beim Verbrennen von Holz und Kohle. In der Folge besteht die Gefahr von Rauchgasvergiftungen und sogar Explosionsgefahr, wenn ausströmendes Gas nicht ordnungsgemäß zerstreut und abgeführt wird. Fettablagerungen an Filtern, Abzugshauben und Abzugsschächten können beim Kontakt mit Flammen zu Bränden führen. Daher ist die Installation von zugelassenen Ventilatoren der Klasse F-400 (400 °C, 2 Std.) zur Entrauchung im Brandfall erforderlich.



KOMFORT

Angemessene Umgebungstemperaturen sind nicht nur aus gesundheitlichen Gründen notwendig, sondern verbessern auch die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter. Die zugeführte Frischluft sollte im Winter nicht kühler als 14 °C und im Sommer nicht wärmer als 28 °C sein. Aus diesem Grund gibt es Geräte zur Frischluftzufuhr mit integrierter Luftaufbereitung. Es ist sehr wichtig, die zugeführte Frischluft zu filtern, um das Eindringen von Fremdkörpern in die Küche zu vermeiden.



HYGIENE

In den Räumlichkeiten der Nahrungsmittelindustrie kommt der Hygiene ein zentraler Stellenwert zu, um Erkrankungen der Konsumenten durch verunreinigte Lebensmittel zu vermeiden. Dies ist auch bei der Luftzufuhr zu berücksichtigen, weil nur so überhaupt eine Umgebung ohne Schmutz möglich ist. Eine entscheidende Bedeutung hat dabei die Filterung der zugeführten Luft, bevor diese den verschiedenen Bereichen der Küche bzw. den angrenzenden Räumlichkeiten zugeführt wird.



PFLEGE UND REINIGUNG

Die Pflege und Reinigung aller Teile der Abzugsanlage ist von großer Bedeutung, um die Entfernung von Schmutzpartikeln bzw. die erforderliche Sauberkeit und Hygiene aller Geräte sicherzustellen. Die Pflegefreundlichkeit ist damit ein wichtiger Faktor für die Senkung der Betriebskosten und sollte auf jeden Fall berücksichtigt werden.



Fettablau

ABZUGSANLAGEN FÜR GROSSKÜCHEN



CKD

Abzugsanlagen F-400 mit großer Tür für einfachen Zugang bei Wartungsarbeiten und 40-mm-Schalldämmung

Ventilator:

- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech
- 40-mm-Schalldämmung
- Trommelauftrad aus verzinktem Stahlblech
- Zulassung gemäß EN 12101-3:2002/AC:2006 mit Zertifizierungsnummer 0370-CPR-2358
- Änderbare Öffnungsrichtung der Tür dank austauschbarer Scharniere
- Ausrichtung in verschiedene Positionen möglich
- Auf Dauerbetrieb bei 120 °C ausgelegt



CKDR

Abzugsanlagen F-400 mit großer Tür für einfachen Zugang bei Wartungsarbeiten und 40-mm-Schalldämmung

Ventilator:

- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech
- 40-mm-Schalldämmung
- Überdruckturbine aus verzinktem Stahlblech
- Zulassung gemäß EN 12101-3:2002/AC:2006 mit Zertifizierungsnummer 0370-CPR-2358
- Änderbare Öffnungsrichtung der Tür dank austauschbarer Scharniere
- Ausrichtung in verschiedene Positionen möglich
- Auf Dauerbetrieb bei 120 °C ausgelegt



CHT CVT

Kreiselrad-Dachventilatoren 400 °C/2 Std. mit horizontalem oder vertikalem Luftauslass

CHT: Kreiselrad-Dachventilatoren 400 °C/2 Std. mit horizontalem Luftauslass
Schutzhaube aus Aluminium
CVT: Kreiselrad-Dachventilatoren 400 °C/2 Std. mit vertikalem Luftauslass Schutzhaube aus Aluminium

Ventilator:

- Sockel aus verzinktem Stahlblech
- Überdruckturbine aus verzinktem Stahlblech
- Vogelschutzgitter
- Regenschutzhaube aus Aluminium
- Zulassung gemäß EN 12101-3:2002/AC:2006 mit Zertifizierungsnummer 0370-CPR-0897



CJSX-SILENT

Abzugsanlagen 400 °C/2 Std. mit Riemenantrieb und einseitig saugendem Ventilator aus vorlackiertem Blech, mit doppelter 40-mm-Schalldämmwand

Abzugsanlagen 400 °C/2 Std. mit Motor außerhalb der Luftführung zum Einsatz außerhalb des feuergefährdeten Bereichs

Ventilator:

- Rahmen aus Aluminiumprofilen
- Doppelte 40-mm-Schalldämmwand und Lochbleche
- Lauftrad mit nach vorn gekrümmten Schaufeln aus verzinktem Stahlblech
- Zulassung gemäß EN 12101-3:2002/AC:2006 mit Zertifizierungsnummer 0370-CPR-0503



TCR/R

Kreiselrad-Abzugsanlagen und Abzugsanlagen 400 °C/2 Std. mit Überdruckturbine

Kreiselrad-Abzugsanlagen 400 °C/2 Std. für den Einsatz außerhalb des feuergefährdeten Bereichs, einseitig saugend und sehr robust, Lauftrad mit nach hinten gekrümmten Schaufeln

Ventilator:

- Verkleidung aus Stahlblech
- Überdruckturbine aus Stahlblech in sehr robuster Ausführung mit Wärmeschutzanstrich
- Zulassung gemäß EN 12101-3:2002/AC:2006 mit Zertifizierungsnummer 0370-CPR-0400 (TCR/R)



CJLINE

Abzugsanlagen 400 °C/2 Std. mit linearem Luftein- und Luftauslass

Abzugsanlagen 400 °C/2 Std. zum Einsatz in Rohrleitungen außerhalb des feuergefährdeten Bereichs

Ventilator:

- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech
- Überdruckturbine aus Stahlblech
- Zulassung gemäß EN 12101-3:2002/AC:2006 mit Zertifizierungsnummer 0370-CPR-0594
- Lineare Luftführung



ABZUGSANLAGEN FÜR GROSSKÜCHEN MIT MOTOR E.C. IE4



CKDR/EW

Abzugsanlagen F-400 mit großer Tür für einfachen Zugang bei Wartungsarbeiten und 40-mm-Schalldämmung

Ventilator:

- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech
- 40-mm-Schalldämmung
- CKDR: Überdruckturbine aus verzinktem Stahlblech
- Zulassung gemäß EN 12101-3:2002/AC:2006 mit Zertifizierungsnummer 0370-CPR-2358
- Änderbare Öffnungsrichtung der Tür dank austauschbarer Scharniere
- Ausrichtung in verschiedene Positionen möglich
- Auf Dauerbetrieb bei 120 °C ausgelegt



CVT/EW

Kreiselrad-Dachventilatoren 400 °C/2 Std. mit horizontalem oder vertikalem Luftauslass und bürstenlosem Industriemotor E.C.

Ventilator:

- Sockel aus verzinktem Stahlblech
- Überdruckturbine aus verzinktem Stahlblech.
- Vogelschutzgitter
- Regenschutzhaube aus Aluminium



VENTILATOREN ZUR LUFTZUFUHR IN GROSSKÜCHEN



CJBD/AL

Lüftungsanlagen aus Aluprofilen und vorlackiertem Blech mit Schalldämmung

Ventilator:

- Doppelseitig ansaugende Ventilatoren der Serie CBD
- Rahmen aus Aluminiumprofilen mit Wärme- und Schalldämmung
- Laufrad mit nach vorn gekrümmten Schaufeln aus verzinktem Stahlblech
- Stopfbüchse zur Kabeleinführung



CJBD/ALF

Lüftungsanlagen mit vorlackiertem Blech, integriertem Filter und Aluminiumprofilen

Ventilator:

- Doppelseitig ansaugende Ventilatoren der Serie CBD
- Rahmen aus Aluminiumprofilen mit Wärme- und Schalldämmung
- Laufrad mit nach vorn gekrümmten Schaufeln aus verzinktem Stahlblech
- Stopfbüchse zur Kabeleinführung



UFR

Schallgedämmte Luftfilteranlagen in Sandwich-Bauweise, ausgestattet mit Hochleistungsüberdruckturbinen und verschiedenen Filterstufen je nach Modell

Eigenschaften:

- Gehäuse mit Schalldämmung
- Direktantrieb
- Ausblasöffnung an einer von 4 Seiten wählbar.
- Filter F6 + F8, F7 + F9 y G4 + F6 je nach gewähltem Modell
- Zwei Filterstufen und Vorfilter möglich
- Leicht zugänglicher Inspektions- und Reinigungsdeckel
- Anschlüsse und Druckfühler zur Filterkontrolle



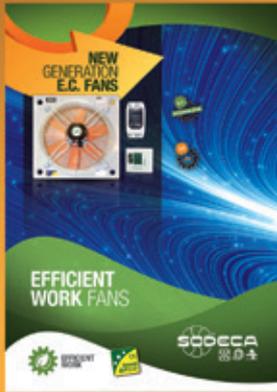
CJBR

Schallsolierte Lüftungsanlagen in Sandwich-Bauweise mit linearer Luftführung zwischen Ansaug- und Ausblasseite

Ventilator:

- Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit Wärme- und Schalldämmung
- Überdruckturbine aus verzinktem Stahlblech
- Die Ausrichtung der Ausblasöffnung kann bei der Installation gewählt werden

EFFICIENT WORK FANS



SOLution DEVELOPMENT CAPACITY

Fast and flexible industrial fan solutions and tailored fans

Large experience in smoke control systems and ATEX applications

Wide range of certified products for specific markets

SCHRAUBENVENTILATOREN
UND
DACHVENTILATOREN



KREISELRAD-VENTILATOREN
UND ABZUGSANLAGEN FÜR
ROHRLEITUNGEN



ENTRAUCHUNGS-
VENTILATOREN
DE HUMOS



HOCHLEISTUNGSVENTILATOREN
UND ABZUGSANLAGEN FÜR
ATEX-EINSATZ



WÄRMERÜCKGEWINNUNGSGERÄTE,
LUFTFILTER-
UND LUFTBEHANDLUNGSGERÄTE



LUFTSCHLEIER FÜR HANDELS- UND
GEWERBEBETRIEBE



WOHNRAUM-
LÜFTUNGSANLAGEN
VIVIENDAS



FRAGEN SIE UNS

www.sodeca.com



Vertrieb:



SODECA Group

SODECA. HEADQUARTERS
Sodeca S.L.U.
Ctra. de Berga, km 0,7
E-08580 SANT QUIRZE
DE BESORA
Barcelona, SPAIN
Tel. +34 93 852 91 11
Fax: +34 93 852 90 42
ventilation@sodeca.com

PORTUGAL
Sodeca Portugal Lda
Sr. Luiz Araújo
Rua Veloso Salgado 1120/1138
4450-801 Leça de Palmeira,
Porto, PORTUGAL
Tel. +351 229 991 100
Fax. +351 229 991 119
geral@sodeca.pt

PORTUGAL
Sodeca Portugal Lda
Sr. Luiz Araújo
P. E. da Granja - Pavilhão 8
2625-607 Vialonga,
Lisboa, PORTUGAL
Tel. +351 219 748 491
Fax. +351 219 748 493
geral@sodeca.pt

FINLAND
Sodeca Finland Oy
Mr. Kai Yli-Sipiä
Metsälinnankatu 30, PL2,
FI-32700 Huittinen,
FINLAND
Tel. +358 400 320 125
orders.finland@sodeca.com

CHILE
Sodeca Ventiladores Ltda
Sr. Francisc Bertran
Avda. Puerta Sur
03380 San Bernardo,
Santiago, CHILE
Tel. +56 22 840 5582
ventas.chile@sodeca.com

AREA CARIBE
Sodeca Cuba
Sr. Carlos Hernández
Residencial Miramar
Apto. N° 108
Ave. 7ma N° 1805 entre 18 y 20
Miramar Playa, Havana, CUBA
Tel. 00537 20 43721
sodeca@sodeca.co.cu

RUSSIA
Sodeca, L.L.C.
Mr. Stanislav Alifanov
Russia, 140180, Moscow region,
Zhukovskiy, Myasisheva str, 1,
room 603
Business Center "Chaika"
Tel: +7 495 955 90 50
alifanov@sodeca.com