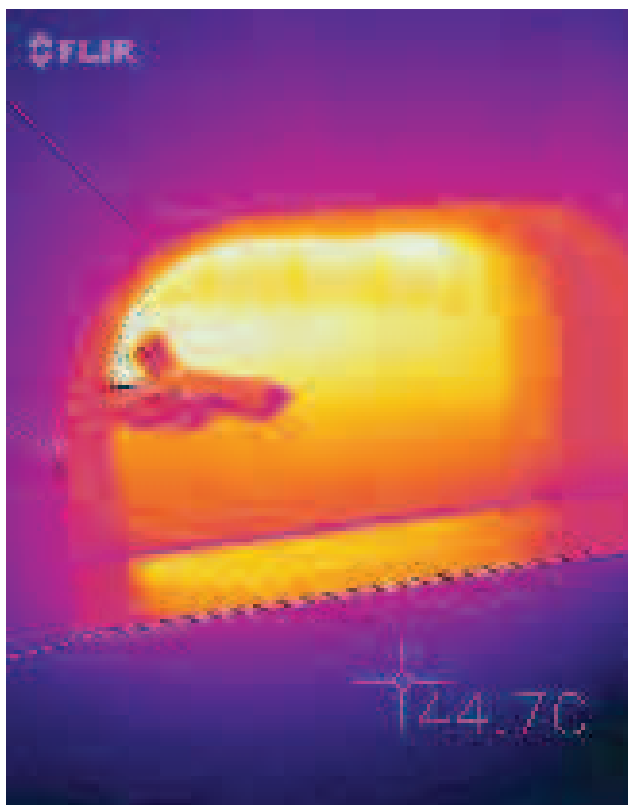


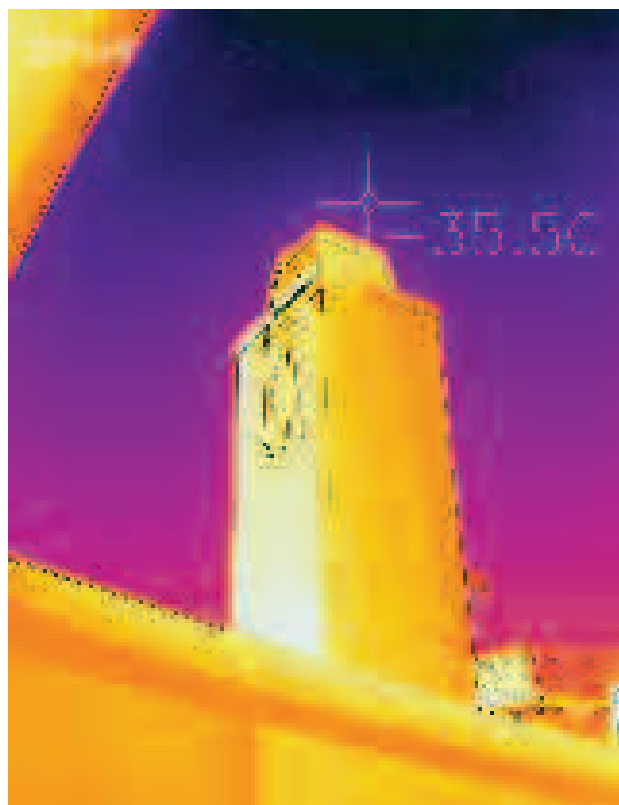
Rökgas- rening



Fältstudie av rökgasrening på Hotell Post i Göteborg.



Bilden är tagen efter 5 timmars eldning. Ugnen är ca 400–500 °C, bilden visar inte temperaturen pga att vår värmekamera bara går till 450 °C.



Temperaturen på dom reade rökgaserna som kommer ut är ca 35,5 °C.

“ En mycket positiv effekt är att om det uppstår en brand mellan ugnen/ grillen och rökgasreningen, kommer inte branden vidare till utkanalen. Den stannar vid rökgasreningen ”



Temperaturen i rökgasreningen, kan variera mellan 20–40 °C.

Olika typer av rökgasreningar och deras karakteristiska egenskaper

Elektro partikel avskiljare:

Endast för torra rökgaser från braskaminer, avlägsnar endast stora sot och askpartiklar som är större PPM 2,5 rengöring av system är komplicerat, avlägsnar inget fett i rökgaserna tar inte bort lukter.

Aktivt kol:

Klarar ej höga ingångstemperaturer, dyrt, stort tryckfall, snabbt utmattad, tar ej bort fet.

Katalysator keramik:

hög rengöringstemperaturer på 600 ° C endast sot från förbrännings, aska täpper till keramiken, tar ej bort fet.

Cyklon:

Hög tryckförlust, avlägsnar endast sot stora och askpartiklar täpper till systemet, avgaser måste vara torra får inte innehålla fett

Textilfilter:

låg ingångstemperatur, högt tryckfall, rökgaser måste vara torra, ej innehålla fett, hög brandrisk, rengöring omständlig.

Italienska rökgasreningar:

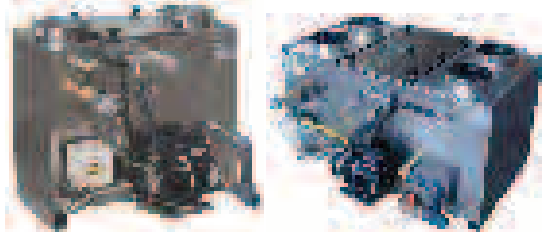
Endast en stegs rengöring, risk för tilltäppta munstycken, hög vattenförbrukning, dålig rengöring rengöring omständlig och ofta

Tysk rökgasrening

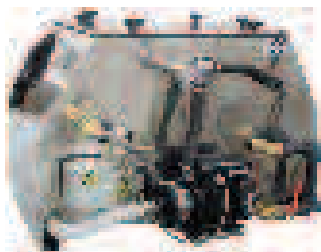
Flerstegs rökgasrening, låg vattenförbrukning, högt tryck i munstycken, liten risk för tilltäppta munstycken, tar även bort fett från grillar samt lukter, renar rökgaser till 95 % automatisk rengöring, litet underhåll endast 1 gång i månaden, ca 15 min, lågt ljud endast 65 db.

Tyska rökgasrenare

RGW typ 1: 200 – 3500 m³/h



RGW typ 2: 450 – 2100 m³/h



RGW typ3: 6000 – 12000 m³/h



AKTIEBOLAGET
ELD & LÅGOR

 PRODUKTER FÖR DEN LEVANDE ELDENS KÖK 

**Tysta Marigången 4
SE-111 52 Stockholm**

**Jack Thorpman
070 731 18 19**

**jack@gxp.se
www.uniquis.se**