

Schimanski Gastechnik GmbH

 Kakenstorfer Straße 14
 21244 Buchholz / Sprötze

Tel. / Fax +49(0)4186 69670 -10 / -20

 info@schimanski-gastechnik.de
 www.schimanski-gastechnik.de

**FORDERN SIE
 jetzt weitere
 Unterlagen an.**

© 02/2017 Werbeagentur MARTES NEW MEDIA, Karlsruhe



DIE NEUE KÜCHENABSICHERUNG

Das Komplett-Set mit System

1+2 Doppelventilstrecke DVS als Gashauptabsperrung mit Kugelhahn und thermischem Absperrventil. Alternativ für noch mehr Sicherheit mit zusätzlicher Dichtheitskontrolle.

3 Schaltkasten zur Steuerung der Ventile, fehler-sichere Ausführung nach EN 13611, EG-Baumuster geprüft und zertifiziert. (In Vorbereitung)

4 Differenzdruckschalter zur sicheren Überprüfung auf Funktion der Abluft, mit Wandhalter und Schlauchanschluss-Set.

5 Not-Aus-Taster unter Glas gesichert, verhindert unbefugtes oder zufälliges Betätigen.

KA – Küchenabsicherung
Komplett-Set bestehend aus:

Doppelventilstrecke montiert mit Kugelhahn/TAS und Verschraubung, Schaltkasten (Aufbau) und 1 Luftdruckwächter.

Type	Nennweite	Leistung bis ca.	Bestell-Nr.
KA 15	1/2"	30 kW	41 00 10 15
KA 20	3/4"	50 kW	41 00 10 20
KA 25	1"	70 kW	41 00 10 25
KA 32	1 1/4"	100 kW	41 00 10 32
KA 40	1 1/2"	150 kW	41 00 10 40
KA 50	2"	200 kW	41 00 10 50

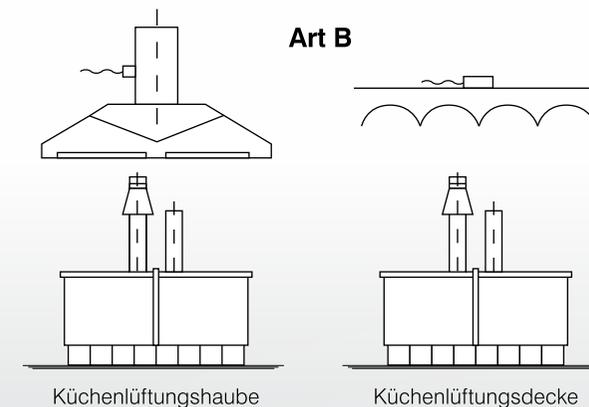
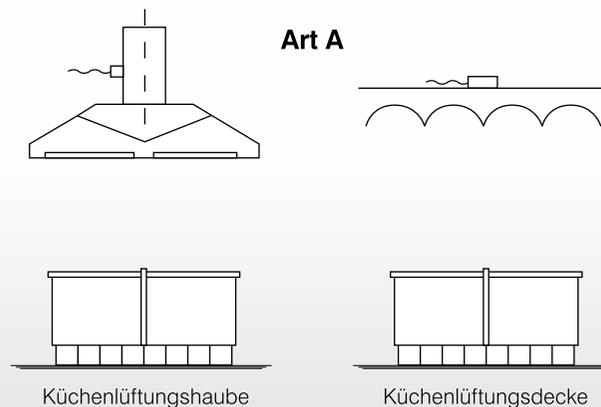
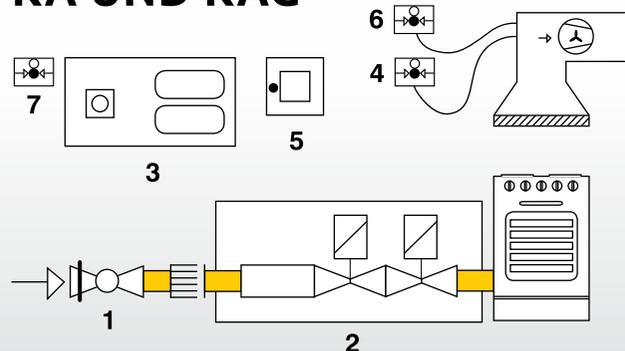
Alle Komponenten sind zertifiziert, geprüft und sicher.

NEUE VORSCHRIFTEN FÜR KÜCHENABSICHERUNGEN

Gas-Absicherung für gewerbliche Küchen

 Gravierende Änderungen
 bei der Ausrüstung
 von gewerblichen Küchen


KÜCHENABSICHERUNG KA UND KAG



Nach dem neuen DVGW Arbeitsblatt G 631

Das System KA und KAG besteht aus den Komponenten Doppelventilstrecke (1+2), optional mit Geschlossenstellungskontrolle, dem Differenzdruckschalter DL (4) und der neu entwickelten elektronischen Steuerung SKK (3). Das System ist optional erweiterbar mit Not-Aus-Schaltgeräten (5). Die optionale Überwachung des Fettfilters (6) und der Zuluft (7) sind ebenfalls möglich.

Alle Komponenten sind EG-Baumuster geprüft und zertifiziert. Die Einzelkomponenten, z.B. die Doppelventilkombination der Fa. Elster Kromschroder, sind seit langen Jahren in der Praxis eingeführt und erprobt. Die Steuerung des Systems entspricht den Vorgaben des Arbeitsblattes G 631.

Das DVGW Arbeitsblatt G 631 ist im März 2012 neu erschienen. Daraus folgen gravierende Änderungen für die Gasversorgung in gewerblichen Küchen und Gastronomien.

Was ist neu und ab sofort zu beachten?

- Die Gaszufuhr darf zu den Brennern nur freigegeben werden, wenn die Absaugung unter allen Betriebsbedingungen sichergestellt ist.
- Für Geräte der **Art A** ist eine Absicherung bereits für Leistungen > 14 KW (bisher > 50 KW) vorzusehen.
- Für Gasgeräte der **Art B** gilt die Forderung nach Überwachung leistungsunabhängig.
- Eine Entriegelung der Absperreinrichtung darf erst nach Ablauf der Schließzeit der Flammenüberwachungseinrichtung möglich sein.

- Küchen mit einer Gesamtnennbelastung von mehr als 50 KW müssen mit raumlufttechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) be- und entlüftet werden.
- Die zentrale Absperreinrichtung muss aus zwei hintereinander geschalteten automatischen Absperrventilen bestehen.
- Die Überwachungseinheit (Steuerung) muss nach DIN EN 13611 Regel- und Steuerfunktionsklasse B fehlersicher ausgeführt sein.
- Nach 24h Dauerbetrieb muss eine automatische Wirksamkeitsüberprüfung der Küchenabsicherung durchgeführt werden.

Weitere Informationen stehen auch online auf unseren Internetseiten für Sie zum Download bereit:

www.kuechenabsicherung.de
www.laborventil.de