

A photograph of a modern commercial kitchen. The room features stainless steel countertops, a range hood, and blue-tiled walls. A white table is in the foreground, and a sink area is visible on the right. The lighting is bright, coming from recessed ceiling fixtures and windows in the background.

Selbstreinigende Küchendecke  
**momatic**

---

Stand 10/2022

Technische Änderungen vorbehalten.

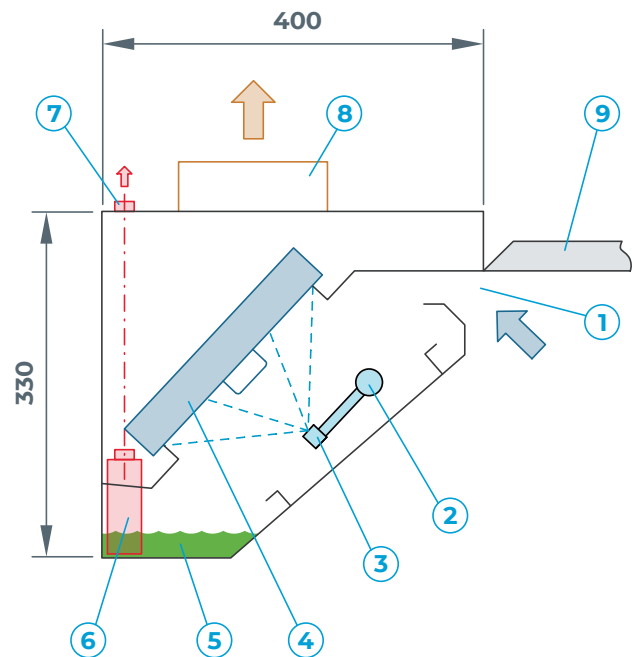


## DIE MOMATIC VON TEMPO

Durch die Ansaugöffnung strömt die mit Schadstoffen angereicherte Küchenabluft zu den Fettabscheidefiltern. Über den Anschlussstutzen ist der momatic-Trapezkanal an das Abluftsystem angebunden, über die die gereinigte Küchenabluft weggeführt wird.

Zu vorprogrammierten Zeiten startet das automatische Reinigungsprogramm. Zuerst werden die Fettabscheidefilter mit einer Reinigungslauge besprüht. Nach einer Einwirkzeit werden die in den Filtern verbliebenen Schmutzpartikel mit Klarwasser abgewaschen.

Das Schmutzwasser wird in der Sammelrinne aufgefangen und von dort mittels einer Pumpe in den Küchenabwasserkanal gepumpt. Integrierte Sensoren überwachen den Reinigungsvorgang und melden Abweichungen wie z.B. fehlendes Reinigungsmittel an ein bauseitiges Tableau. Für die Anbindung an die Gebäudeleittechnik ist im Steuerschrank ein Kontakt vorgesehen.



“  
Vollautomatisch und selbstreinigend.

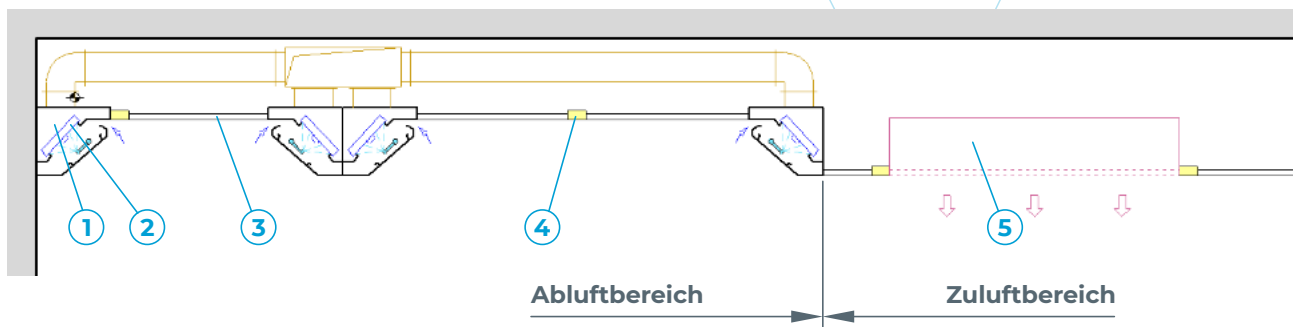
### Technische Daten

/ Breite/Höhe/Länge	400/330/nach Bedarf [mm]
/ Luftmenge	320 m <sup>3</sup> /h je Fettabscheider
/ Druckverlust	120 Pa
/ Wasserverbrauch	ca. 12 l / Spülung und Filter
/ Wassertemperatur	ca. 50 - 60°C
/ Wasserhärte	weich - max. 8° dH
/ Spülmittelverbrauch	ca. 5 ml / Spülung und Filter
/ Spüldauer	ca. 6 Minuten pro Spülkreis
/ Stromversorgung	230 V AC, 50 Hz
/ Stromverbrauch	ca. 100 W
/ Fabrikat	TEMPO
/ Type	MAE

### Pos Beschreibung

<b>1</b>	Ansaugöffnung
<b>2</b>	Spülwasserleitung
<b>3</b>	Sprühdüse
<b>4</b>	Fettabscheidefilter
<b>5</b>	Abwassersammelrinne
<b>6</b>	Pumpe
<b>7</b>	Ablaufanschluß
<b>8</b>	Abluftstutzen
<b>9</b>	Paneeldecke

## DIE BAUFORM DER MOMATIC



### 1 TRAPEZKANAL

Die Trapezkanäle werden aus Chromnickelstahl Werkstoff Nr. 14301 mit einer geschliffenen und gebürsteten Oberfläche K320 gefertigt. Sie bilden mit den Deckenpaneelen ein Gewölbe zur Stabilisierung der aufsteigenden Dampfschwaden. In die Schräge sind Fettabscheidefilter bzw. Zwischenblenden eingesetzt. Die Abluftstutzen der Trapezkanäle sind mit Drosselschiebern zur Luftmengenregulierung ausgestattet. Über die Abluftkanäle wird die gereinigte Küchenabluft zum Lüftungsgerät und von dort ins Freie geführt.

### 2 FETTABSCHIEDEFILTER / BLENDEN

In der Schräge der Trapezkanäle liegen die Fettabscheidefilter aus hochglanzpoliertem Chromnickelstahl Werkstoff Nr. 1.4301. Die Abscheider sind verschleißfrei und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. An Stellen ohne Fettabscheider verschließen Blenden im selben Maß die Trapezkanäle zur Raumseite.

### 3 DECKENGEWÖLBE

Das Deckengewölbe besteht aus doppelt gekanteten Aluminiumpaneelen. Durch die stabile Ausführung (Materialstärke mind. 1 mm) und spezielle Profile können die Paneele problemlos vom Boden aus gereinigt werden, ohne diese zu beschädigen. Die pflegeleichte Oberfläche wird standardmäßig weiß RAL9010 pulverbeschichtet ausgeführt. Auf Wunsch können die Paneele auch mit einer Sonderfarbe beschichtet oder in Chromnickelstahl ausgeführt werden.

### 4 BELEUCHTUNG

Die einzelnen Lichtbänder der Moduldecke sind mit Linear-LED-Modulen bestückt, die der Energieeffizienzklasse A+ entsprechen. Zur Raumseite sorgt eine Kunststoffabdeckung mit einer für LEDs optimierten Feinstruktur für ein gleichmäßiges, blendfreies Leuchtbild. Die Beleuchtung wird so ausgelegt, dass sich eine Mindestbeleuchtungsstärke von 500 Lux ergibt.

### 5 ZULUFTAUSLASS

Über den induktionsarmen Verdrängungsluftauslass wird der Raum mit aufbereiteter Zuluft versorgt. Die maximale Luftgeschwindigkeit im Aufenthaltsbereich beträgt dabei 0,2 m/sec. Die Zuluft kann somit zugfrei und ohne ungünstige Mischluftbildung in den Raum eingebracht werden.

## LUFTFÜHRUNG UND KÜCHENKLIMA

Beim Braten, Grillen, Rösten, Frittieren und anderen Garprozessen entstehen teilweise sehr gesundheitsschädliche Schadstoffe. Bei umfangreichen Untersuchungen wurden über 200 chemische Verbindungen nachgewiesen, welche die Raumluft stark belasten und gesundheitliche Schäden verursachen können.

Dabei kommen den chemisch-irritativen, kurzketigen Aldehyden, den krebserzeugenden Nitrosaminen und bestimmten Kohlenwasserstoffen besondere Bedeutung zu.

In Küchen können die Grenzwerte einzelner Stoffe oder die Gesamtkonzentration der Schadstoffbelastung bei ungünstiger Luftführung rasch überschritten werden.

Erkrankungen der Atemwege können die Folge sein.

Die Minimierung der eingeatmeten Schadstoffe und die Beibehaltung einer möglichst konstanten, angepaßten Raumtemperatur sind die Hauptaufgaben der Küchenlüftung.

Die bisher eingesetzten Lüftungssysteme basieren auf dem Prinzip der Mischlüftung, bei dem die saubere Zuluft und die durch luftfremde Stoffe (Aerosole) belastete Raumluft vermischt werden. Dadurch erzielt man mit Hilfe von hohen Luftgeschwindigkeiten zwar eine Verdünnung der Schadstoffkonzentration, aber auch deren gleichmäßige Verteilung in der gesamten Küche.

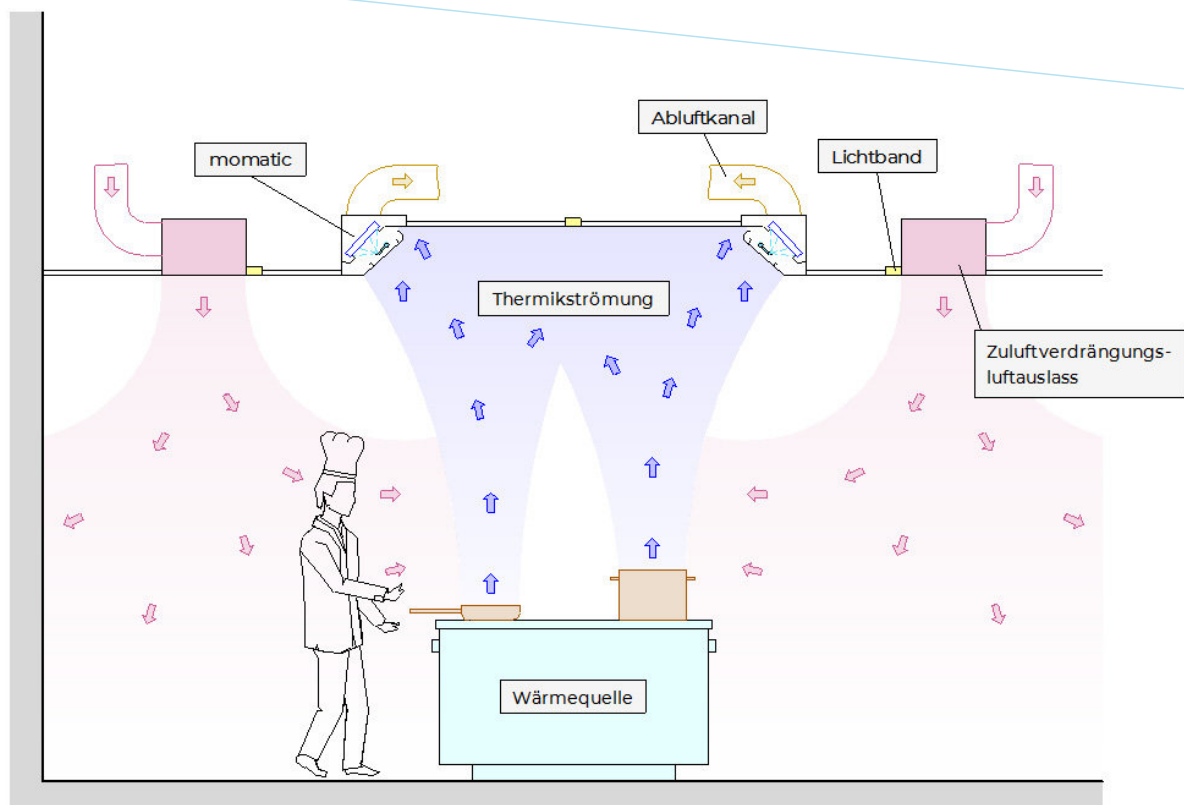
“  
*Die optimale Lösung finden  
Sie auf der nächsten Seite.*”

## Schichtströmung – Verdrängungs- bzw. Quellluftsystem von TEMPO.

Bei der Verdrängungslüftung wird, im Unterschied zur Mischlüftung, die Zuluft induktionsarm, mit einer geringen Temperaturdifferenz (0 - 4° K) und ohne Vermischung mit der belasteten Raumluft, vom Boden, der Wand oder der Decke dem Raum zugeführt.

Dabei wird die Raumluftströmung durch die sich an den Kocheinrichtungen einstellende Thermikströmung geprägt. Die erwärmte und mit Schad- und Geruchsstoffen angereicherte Luft aus dem Kochbereich steigt nach oben und wird dort über die momatic-Trapezkanäle abgesaugt.

Ausschlaggebend für die zugfreie und induktionsarme Einbringung der Zuluft sind die Niedriggeschwindigkeits-Luftdurchlässe mit einer Austrittsgeschwindigkeit von ca. 0,2 m/sec. Der optimale Einsatzbereich dieses Systems sind Räume, in denen anfallende Verlustwärme sowie Verunreinigungen turbulenzarm weggespült werden sollen.







**TEMPO Luft- und Wassertechnik Ges.m.b.H.**

Obergäu 306 / 5440 Golling / Austria

T: +43 (0) 6244 7373  
office@tempo-luft.com  
www.tempo-luft.com

