



Abgasventilator Greasefan mit integriertem Fettablauf

Der Abgasventilator Greasefan mit integriertem Fettablauf von exodraft ist ein speziell konstruierter Abluftventilator mit einem vertikalen Auswurf für Grill- und Küchenabluft.

Oben auf dem Schornstein montiert erzeugt der Abgasventilator ein Unterdruck im Rauchgasrohr und im Schornstein. Der Greasefan ist besonders für Abluft aus Grill- und Küchenanlagen geeignet. Mit seinem integriertem Fettablauf, dem Fett-Auffangbehälter und dem auswechselbaren Granulatkissen ist er die perfekte Lösung bei fetthaltige Abluft.

Diese Abgasventilatoren von exodraft sind für Temperaturen bis 250 °C im Dauerbetrieb konstruiert und aus Aluminiumguss hergestellt. Sämtliche Schrauben und Bolzen sind aus rostfreiem Stahl.

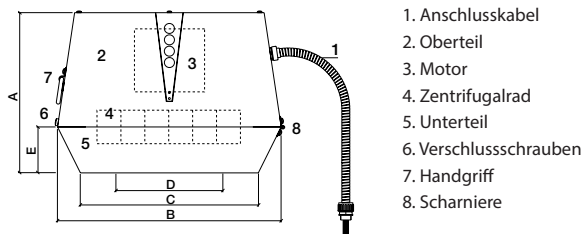
Der Motor ist ein temperaturbeständiger, eingekapselter Asynchronmotor mit geschlossenen und wartungsfreien Kugellagern. Er sitzt außerhalb des Luftvolumenstromes.

Das Kabel ist hitzebeständig, zugentlastet und außen mit einem Panzerschlauch geschützt. Diese Maßnahmen verleihen dem Abgasventilator eine hohe Betriebssicherheit und eine lange Lebensdauer.

Der Greasefan Abgasventilator ist aufklappbar, so dass der Schornsteinfeger problemlos den Schornstein reinigen kann und auch eine regelmäßige Reinigung leicht möglich ist.

Die Auswurföffnung ist mit einem Gitter aus rostfreiem Stahl als Finger- und Vogelschutz versehen.

Technische Daten



Integrierter Fettablauf beim Greasefan

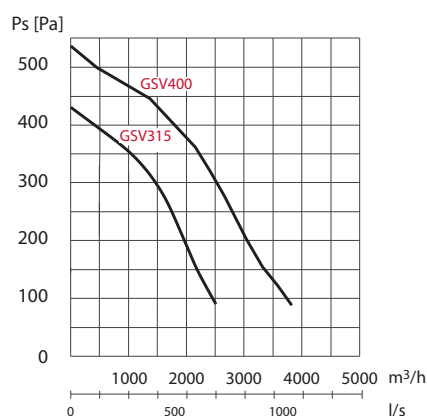
Typ	Motordaten				Gewicht kg	Abmessungen (mm)				
	rpm	V	Amp	kW*		A	B x B	C x C	D Ø	E
GSV315-4-1	1400	1 x 230	1,8	0,37	45	430	650	525	280	130
GSV400-4-1	1400	1 x 230	2,6	0,60	47	430	650	525	280	130
GSV400-4-2**	1720	3 x 230	4,0	0,75	52	460	650	525	400	130

* Leistungsaufnahme bei einer Umgebungstemperatur von 20°C

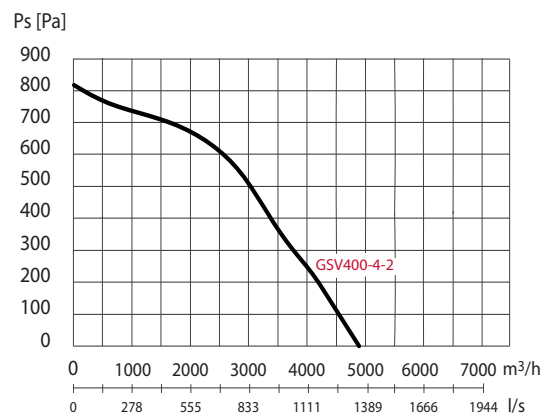
** Frequenzumformer wird benötigt
Schutzklasse IP54, Isolierklasse F.

Leistungsdiagramme

GSV315 und GSV400



GSV400-4-2



Zubehör

Mit dem integrierten Fettablauf des Greasefan und dem passenden Zubehör wird das Fett bzw. Öl in den eigens dafür entwickelten Auffangbehälter geleitet. Dieser ist leicht zu entleeren und zu reinigen. Das darin liegende Vlies bindet das Fett bzw. Öl und ist problemlos auszutauschen.

