

**FOUR KITCHEN**  
Hava Filtrasyon Cihazı



# Mekânlar Doğu İklimlendirme ile nefes alıyor!

1999 yılında İzmir’de havalandırma ve iklimlendirme ekipmanları üretimine başlayan Doğu İklimlendirme, Avrupa normlarına göre Hava Dağıtım Ekipmanları, Klima Santrali, Çatı Tipi Paket Klima Ünitesi (Rooftop), Isı Geri Kazanım Cihazı, Hava Temizleme Cihazı ve Mutfak Havalandırması olmak üzere, 6 ana grupta üretim yapmaktadır. Klima Santrali, Çatı Tipi Paket Klima Ünitesi (Rooftop) ve Isı Geri Kazanım Cihazı grubundaki ürünlerinin tamamını FOUR SEASONS markasıyla yurt içi ve yurt dışı piyasalara sunmaktadır. İTOB OSB’de yer alan 2 fabrikasında 17.500 m<sup>2</sup>’si kapalı olmak üzere, toplam 32.000 m<sup>2</sup> alanda faaliyet gösteren Doğu İklimlendirme’nin ürün gamında 180 adet ürün yer almaktadır. İstanbul, Ankara, Antalya ve Adana’da bulunan satış ofislerinin yanı sıra, birçok ülkedeki yetkili bayileriyle güçlü bir satış ağına sahiptir. Temelde, “Müşteri Memnuniyeti” ve “Sıfır Hata” prensiplerini ilke edinen Doğu İklimlendirme, toplamda 250’den fazla çalışanı, geniş makine parkuru ve eksiksiz ürün sertifikasyonuyla ürünlerini bugün 4 kıtada 55’den fazla ülkeye ihraç etmektedir.

Doğu İklimlendirme AR-GE merkezi, tasarladığı Çift Cidarlı Mutfak Davlumbazını, Resirküle Laminar Akışlı Tavani, Çatı Tipi Paket Klima Ünitesini (Rooftop) ve Mutfak Ekoloji Ünitelerini ilk kez üreterek sektöre kazandırmıştır. AR-GE çalışmalarında kullanmış olduğu Ansys Fluent® ve Solidworks® gibi özel yazılımlar sayesinde, müşterilerinin gereksinimlerine tam karşılık verebilecek özel üretim yapma yeteneğine sahiptir. Doğu İklimlendirme, yönetim kalitesini sahip olduğu ISO 9001, ISO 14001, ISO 18001 belgeleriyle güvence altına almıştır. Üretmiş olduğu Klima Santralleri EUROVENT, TUV Hijyen (DIN 1946-4, VDI 6022-1, DIN EN 13053 standartlarına göre), TSEK ve CE kalite belgelerine sahiptir. Yangın Damperleri, EN 1366-2 ve EN 15650:2010 CE belgelerine; Duman Kontrol Damperleri, EN 1366-10 ve 12101-8 CE belgelerine; Ekipman ve Mutfak Havalandırması ürünleri ise TSEK ve CE kalite belgelerine sahiptir.



## GENEL ÖZELLİKLER

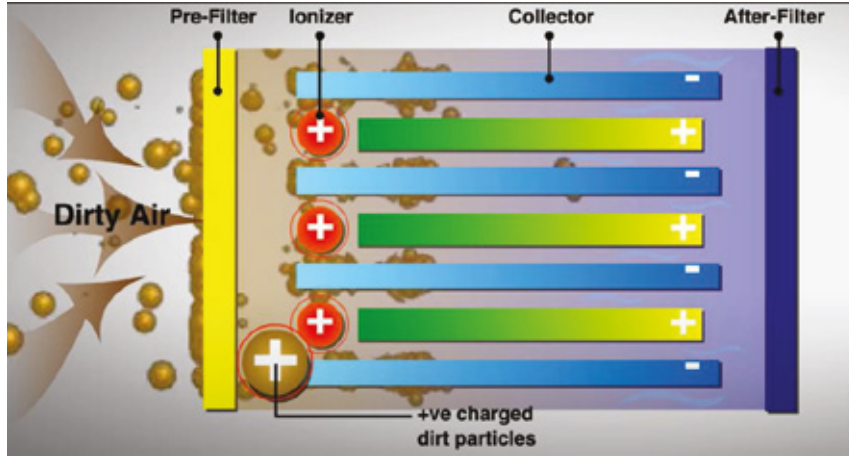
Mutfak bacasından atılan havadaki koku, is, duman, yağ ve toz gibi partikülleri elimine ederek, işletmelerin dışarıya saldıkları kirliliği, kötü kokulu ve yağlı havayı arındıran çevre dostu cihazlardır. Mutfaklarda, otellerde, hastanelerde, endüstriyel tesislerde, iş merkezlerinde ve ofislerde yer alan mutfaklardaki baca dumanının filtrasyonunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.

- ☞ Kömür ve odun ateşinde pişirme için ekonomik çözüm
- ☞ Yüksek verimli filtreleme, düşük enerji tüketimi
- ☞ Opsiyonel galvanizli ve paslanmaz çelik
- ☞ Uzun çalışma ömrü, otomasyonla kontrol kolaylığı
- ☞ İç sac galvanizli çelik, isteğe bağlı paslanmaz çelik
- ☞ 50 mm alüminyum profil ve 50 mm taş yünü (yoğunluk: 52 kg/m<sup>3</sup>)
- ☞ Elektrik motoru hava akışının dışında tasarım
- ☞ Ac plug fan
- ☞ Yüksek verimli elektrostatik filtre [%95], karbon kartuş filtre
- ☞ Opsiyonel olarak torba filtre, aktif karbon filtre, ve UV filtre
- ☞ Entegre otomasyon sistemi
- ☞ Diğer mutfak egzoz üniteleri ve BMS ile uyumlu çalışma, bakım ve servis kolaylığı



## TANITIM

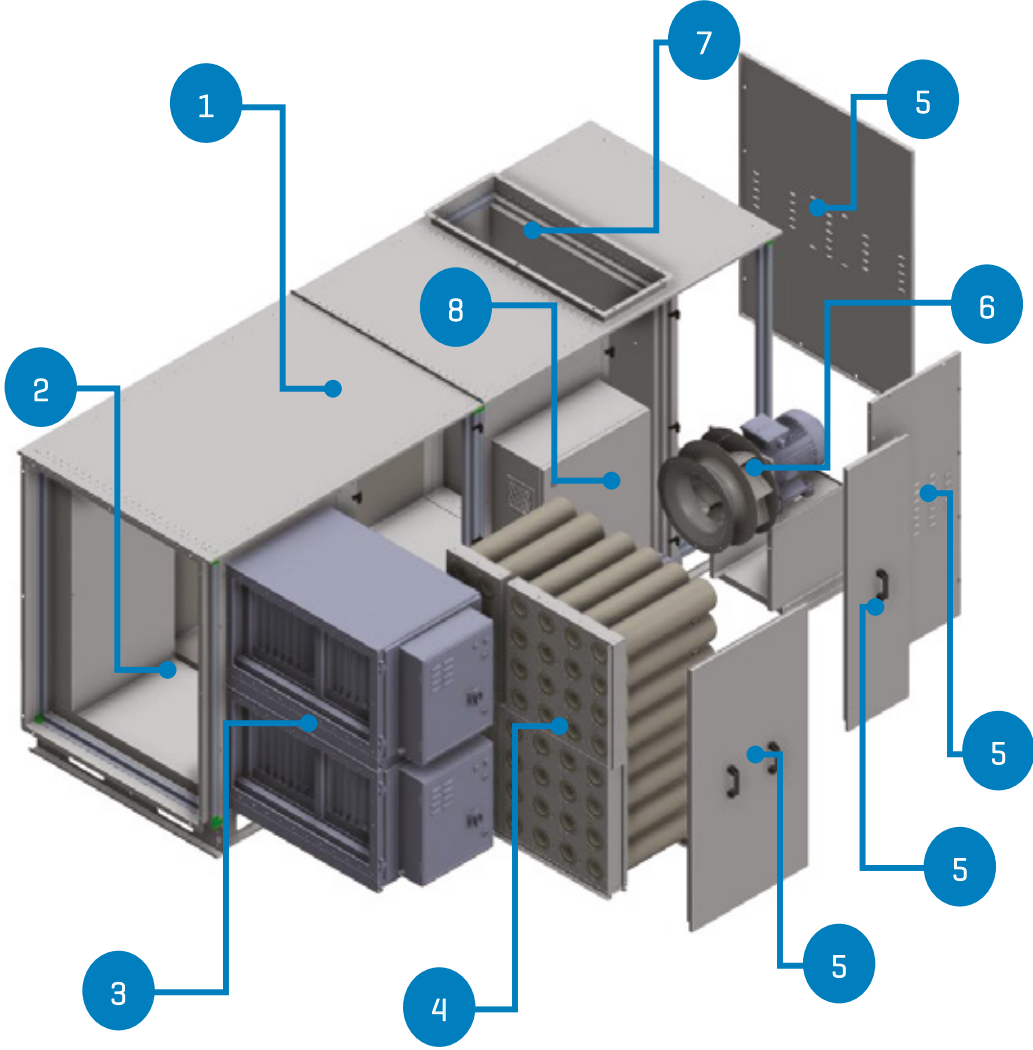
FOUR KITCHEN – Özellikle 21. yüzyılda çevresel sorunların artmasıyla birlikte endüstriyel atıkların çevreye salınımı, baca gazı ve mutfak egzoz sistemlerinin atmosfere salınımı konusunda ciddi kısıtlamalar getirilmiştir. Hatta büyük şehirlerde "hepsi bir arada proje" konseptinin yaygınlaşması ile beraber, hava kalitesi ile ilgili problemlerde de artış olduğu gözlenmektedir. Çünkü, bu tarz projelerde büyük restoran ve yemek alanlarından çıkan yoğun mutfak egzozları, bu alanlara yakın konumlanmış olan konut, ofis ve otel alanlarını işgal ederek insanların yaşam konforunu olumsuz etkilemekle beraber önlem alınmaması durumunda, pişirme sırasında açığa çıkan yağ, kurum ve is gibi maddeler baca kanalında birikerek yangın riskini de artırmaktadır. Dolayısı ile, dairelerden gelen yağlı ve kirli egzoz havasını hava filtrasyon cihazları ile temizlemek elzem hale gelmiştir. Yangın riskinin yanı sıra, bu maddelerin birikmesi, emis fanlarının ve filtrelerin hızla tıkanmasına, kanalların hızla kirlenmesine ve dolayısıyla giderlerin hızla artmasına neden olur.



Tablo 1. Tanıtım Tablosu

Model No	Model Adı	Ahu Model	Maks. Debi [m <sup>3</sup> /h]	Elektrostatik Filtre Model ve Sayısı
1	FK-35	077-077	3500	FND-300 1 adet
2	FK-50	093-077	5000	FND-500 1 adet
3	FK-70	139-077	7500	FND-700 1 adet
4	FK-100	093-124	10000	FND-500 XX 1 adet
5	FK-150	139-124	15000	FND-700 XX 1 adet
6	FK-225	139-186	22500	FND-700 XXX 1 adet
7	FK-300	186-186	30000	FND-500 XXX 2 adet

## BİLEŞENLER



- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Kasa                         | 5. Servis Kapısı              |
| 2. Hava Girişi Kanal Bağlantısı | 6. Egzoz Fanı                 |
| 3. Elektrostatik Filtre         | 7. Egzoz Kanal Bağlantısı     |
| 4. Karbon Kartuş Filtre         | 8. Kontrol ve Elektrik Panosu |

## TASARIM KRİTERLERİ

Hava Filtrasyon Cihazlarının seçiminde en önemli tasarım kriteri catering işletmesinin tipidir. Pişirilen yemeğin cinsine göre egzoz havasındaki yağ, buhar ve partikül miktarı değişeceğinden farklı mutfaklar için uygun modeller tercih edilmelidir.

Tüm bunlara bağlı olarak, genel yemek pişirme alanlarının türlerindeki koku ve yağ yoğunluğuna göre dört ana başlık altında toplayabiliriz. Düşük, orta, yüksek ve çok yüksek yoğunluklu mutfak türleri olarak bu sınıflandırma aşağıdaki tabloda görülebilir.

Mahal Tipi	Koku Yoğunluğu				Yağ Yoğunluğu			
	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek
Kafe	✓				✓			
Pizza		✓				✓		
Steakhouse		✓				✓		
Bar/Bistro		✓				✓		
Restoran		✓	✓			✓	✓	
Uzak Doğu Mutfağı			✓				✓	
Hindistan			✓				✓	
Tayland			✓				✓	
Vietnam			✓				✓	
Türk Mutfağı			✓				✓	
Fast Food				✓				✓

Bu bilgiler doğrultusunda, Four Kitchen Hava Filtrasyon Cihazında; farklı koku ve yağ konsantrasyonları için farklı kontrol seviyeleri uygulanmaktadır. Farklı değerlendirme kriterlerinin yanı sıra, koku ve yağ kontrol yöntemleri basitçe şu şekilde sıralanabilir;

**Düşük Konsantrasyon:** Sürekli yüksek sıcaklıkta çalışmaya uygun standart mutfak egzoz fanları yeterliliği.

**Orta Konsantrasyon:** Elektrostatik çökeltici ve ardından 0,1 saniyelik temas süresi ile karbon filtrasyonu.

**Yüksek Konsantrasyon:** İki aşamalı elektrostatik çökeltici ve ardından minimum 0,2 saniye temas süresi ile karbon filtrasyonu.

**Çok Yüksek Konsantrasyon:** İki kademeli elektrostatik çöktürücü, ardından minimum 0,2 saniye temas süreli karbon filtrasyonu ve minimum 0,4 saniyelik temas süreli UV ozon sistemi veya karbon filtrasyonu.

## NOTLAR



## NOTLAR





## NOTLAR



İKLİMLENDİRME | HVAC SYSTEMS



180 çeşit ürünle  
fark yaratıyoruz.



**Merkez**

İTOB Organize Sanayi Bölgesi 10010 Sk.  
No: 4 35477 Tekeli, Menderes, İzmir/TÜRKİYE  
Tel.: +90 232 799 02 40 | Fax: +90 232 799 02 44

**İstanbul Satış Ofisi**

Barbaros Mah. Ciğdem Sk. No: 1 Ağaoğlu My Office  
Kat: 4/18 Ataşehir, İstanbul/TÜRKİYE  
Tel.: +90 216 250 55 45 | Fax: +90 216 250 55 56

**Ankara Satış Ofisi**

Armada Alışveriş ve İş Merkezi Eskişehir Yolu No:6 A  
Blok Kat:11 Ofis:1104 06520 Söğütözü,  
Yenimahalle, Ankara/TÜRKİYE  
Tel.: +90 312 295 62 06 | Fax: +90 533 441 68 23

**Antalya Satış Ofisi**

Yeniğün Mah. Mevlana Sok. No: 54, Midtown Plaza,  
B Blok, Kat: 5/26 Muratpaşa, Antalya/TÜRKİYE  
Tel.: +90 242 505 87 77

**Adana Satış Ofisi**

Mimar Semih Rüstem İş Merkezi, Atatürk Cad.  
No: 18 Seyhan, Adana/TÜRKİYE  
Tel.: +90 322 999 7326 | Fax: +90 322 999 7301

[info@doguhvac.com](mailto:info@doguhvac.com) | [www.doguhvac.com](http://www.doguhvac.com)



İKLİMLENDİRME | HVAC SYSTEMS

