

**SYSTAIR**

**REINE LUFT FÜR GROSSKÜCHEN**



Reine, natürliche Luft ist geruchs- und geschmacksfrei.

78 % Stickstoff, 21 % Sauerstoff, 0,9 % Argon.

Die verbleibenden 0,1 % teilen sich Spurengase, die ihre Bezeichnung aus der geringen Konzentration ableiten.

Keine Fettpartikel, keine anderen Gase.

Ein erwachsener Mensch atmet 16 mal pro Minute.

7.680 Atemzüge an einem einzelnen Arbeitstag.

Ohne Berücksichtigung von Eile und Überstunden.

Es gibt wohl kaum ein höheres Anliegen, als gesunde, reine Atemluft zu erzeugen.

**REINE LUFT**



Wenn man sich reine Luft vorstellt, kommen einem zahlreiche Bilder in den Sinn. Die kühle, salzige Brise an der See. Der Duft der Feuchtigkeit, direkt nach einem Sommerregen. Ein Bergsee in tiefem, kräftigem Blau. Weite, endlose Blumenwiesen, übersät mit Schmetterlingen.

so schnell und umfangreich wie möglich abgeführt werden, die warmen, verschmutzten Dämpfe durch gesunde, frische Luft ersetzt werden.

Selten nur wird man an Fritteusen und Bratpfannen einer Großküche denken.

Wir, die Mitarbeiter von SYSTAIR, haben uns dem Küchenklima verschrieben. Seit mehr als 25 Jahren beschäftigen wir uns mit nichts anderem als der Entwicklung und Bereitstellung von perfekter Atemluft in Großküchen.

In einer Küche darf es nach Speisen duften. Unangenehme und gesundheitsschädliche Partikel sollen jedoch





Jede Küche ist dazu bestimmt, Speisen darin zu bereiten.

Kurz: In der gleichen Weise, wie sich Küchen unterscheiden, differieren

Mit dieser Feststellung ist bereits die einzige Gemeinsamkeit sämtlicher Küchen beschrieben.

Eine Frittierstation benötigt ganz andere Abluftmengen als ein Vorbereitungsplatz, ein Kombidämpfer verlangt eine Lichtsituation, die beim Front-Cooking nicht angemessen wäre. Während Gemeinschaftsverpflegungen industrielle Abläufe realisieren können, muss ein À-la-carte-Restaurant auf Stoßzeiten und schnelle Wechsel reagieren.

auch die Anforderungen an die Lüftungsanlagen. Eine Lüftung kann nur dann gleichzeitig effektiv und energiesparend funktionieren, wenn sie perfekt an die Küchensituation angepasst ist.



Bei SYSTAIR arbeiten wir mit einem über viele Jahre entwickelten und hundertfach erfolgreich eingesetzten Baukastensystem. Kleinste, genormte und für die Produktionsabläufe optimierte Segmente ergeben zusammengesetzt beliebig spezifizierbare Anlagen.

Unsere Ingenieure sind dadurch in der Lage, jedes Projekt als eine „Sonderanfertigung“ zu planen und zu berechnen, ohne sich auf die Kompromisse eines engen Modulkatalogs beschränken zu müssen. Ganz gleich, ob es sich dabei um Insellösungen („Hauben“) oder vollflächige Lüftungsdecken handelt.

Kunden von SYSTAIR erhalten echte, technisch optimierte Individuallösungen zu Modulkonditionen.

**FLEXIBILITÄT**



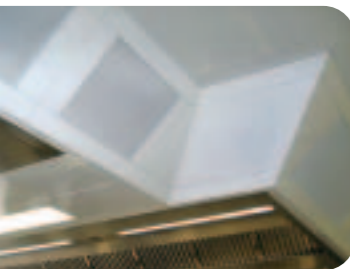
Ein SYSTAIR-Lüftungselement erkennen Sie an den schrägen SysBREEZE-Luftauslässen.

Ansprechendes Design, durchdacht in der Funktion: Die einströmende Frischluft wird dank intelligenter, mehrstufiger Luftberuhigung gleichmäßig und effektiv im Raum verteilt, ohne als Zug empfunden zu werden – vom leichten Lüftchen bis zur vollen Leistung während der Spitzenzeiten.

Die 45°-schrägen Flächen von SysBREEZE erlauben Konstruktionen, die Höhenübergänge und -hürden galant meistern. Elektro-, Lüftungs- und Sanitärinstallationen finden unauffällig in den entstehenden Hohlräumen Platz. Brandmelder, Lautsprecher, Fluchtwegsleuchten, Sprinklerköpfe etc. sind problemlos anzubringen.

Aufgrund des flexiblen Aufbaus können Decken und Hauben von SYSTAIR ohne weiteres in bestehenden Konstellationen nachträglich integriert werden. Wie bei Neubauten werden Zu- und Abluft sowie die Elektroanschlüsse an die vorhandene raumluftechnische Anlage angepasst und eingebunden.

Ein Highlight von SYSTAIR-Anlagen: die SysTRACTOR-Abluftelemente. Für ein Höchstmaß an Fettabscheidung wird die optimale Anströmgeschwindigkeit der Luft für jede einzelne Anlage berechnet und via Drosselungen realisiert. Die gesamte Küchenfläche ist dadurch kontrollierbar, die Geräusentwicklung kann auf ein Minimum reduziert werden.



## DESIGN





Läuft der Küchenbetrieb auf Hochtouren, müssen große Luftmengen ausgetauscht werden – 40 Raumvolumen pro Stunde und mehr. Dabei werden nicht nur schädliche Dämpfe abgeführt, dem Raum wird auch Wärme entzogen. Wärme, die mit hohem Heizaufwand erneut zugeführt werden muss.

Mit der einzigartigen SysGREEN-Induktion können Sie tatsächlich bis zu 70 % der Heizenergie einsparen.

Speziell geformte, variable Schlitzdüsen blasen einen Luftstrom in die Dunstabzugshaube, der in der Filterreihe des Abluftteils mündet. Es entsteht ein Unterdruck mit enormer Absaugwirkung: Die aufsteigenden Küchendämpfe werden erfasst, mitgerissen und abgeführt.



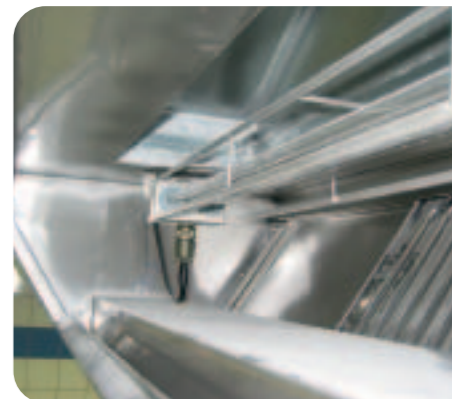
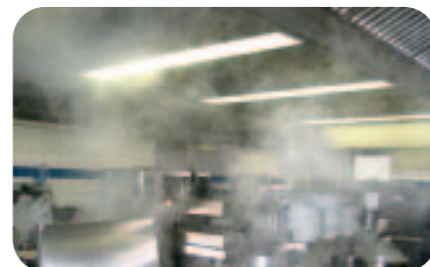
Der Wirkungsgrad von Hauben und Decken mit SysGREEN-Funktion liegt deutlich über dem von herkömmlichen Zu-/Abluftsystemen. Etwa 50 % des abgesaugten Luftstroms werden durch die intern eingeblasene, unerwärmte Zuluft ersetzt, lediglich die Hälfte der Frischluft muss erwärmt werden.

Gerne berechnen wir Ihnen die mögliche Energieeinsparung – und machen Sie zum SysGREEN-Fan!

Muss die Abluft komplett fettfrei sein, beispielsweise um sie über einen Auslass an einer Außenwand abführen zu können, erledigt dies SysCLEAR: Die Fettmoleküle werden hinter den Filterelementen mittels UV-Licht aufgespalten. Dadurch verlieren sie ihren Geruch und werden zu schmierfreiem Staub, der einfach abgesaugt wird.

Der kalte Zuluftstrom führt dazu, dass das Fett in den abgeführten Dämpfen auskondensiert und durch die Filter optimal abgeschieden werden kann.

## ÖKOLOGIE

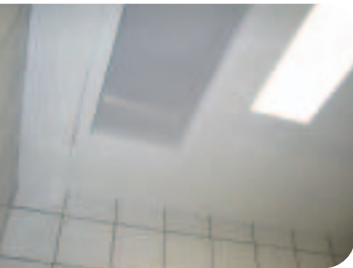






Filter einfach ausklinken, in die Spülmaschine stellen, wieder einklinken, fertig. Es ist kein Werkzeug notwendig, die fettbehafteten Teile müssen nicht berührt werden. Einfacher und sauberer geht es nicht.

**Unsere Anlagen sind so konstruiert, dass sogar die Reinigung Spaß macht.**



Sämtliche Luftauslässe werden bei der Montage „auf Lebenszeit“ justiert. SYSTAIR-Lüftungskomponenten arbeiten rein mechanisch und sind für einen dauerhaft autarken Betrieb konzipiert. Nachregelungen oder Servicearbeiten sind nicht nötig.

Was heute noch nicht geplant werden kann, ist später problemlos

nachrüstbar. Die Zwischenebenen von Lüftungsdecken sind nahezu komplett reversibel. Für Arbeiten in der Zwischendecke, beispielsweise nachträgliche Installationen oder Reinigung, können die Paneelbleche einfach und ohne Werkzeug entnommen und wieder eingesetzt werden.

Wie alles bei SYSTAIR sind auch die Leuchtmittel leicht zugänglich und mit wenigen Handgriffen auszuwechseln. Wir legen großen Wert auf angenehme Arbeitssituationen, zu denen auch gleichmäßige, perfekt berechnete Ausleuchtungen beitragen – optisch ansprechend realisiert in flächenbündig integrierten, spritzwassergeschützten Lichtbändern.

## KOMFORT





## NIVEAU

Über den Kochbereichen verwenden wir robustes Edelstahlblech, für die Nebenflächen wird hygienebeschichtetes Aluminium eingesetzt, in Farbtönen nach Wahl. Materialien in höchster Qualitätsgüte und Stärke, entsprechend bzw. über den geltenden Normen und Richtlinien.

So gibt es bei SYSTAIR eine automatisierte Produktion, sämtliche Schweißarbeiten werden jedoch bewusst in Handarbeit ausgeführt: Ein erfahrener Facharbeiter erstellt eine Schweißnaht präziser und form schöner, als dies ein Schweißroboter je könnte.

Deutschlandweit stehen Technische Büros und Handelsvertretungen zur Verfügung. Projektbesichtigungen und Besprechungen sind dadurch jederzeit problemlos mit geschulten Spezialisten möglich, Detailfragen der Kunden können direkt vor Ort geklärt werden.

**Der Name SYSTAIR steht nicht ohne Grund für kompromisslose Qualität.**

Sämtliche Komponenten werden in unserem Werk nördlich von Stuttgart geplant und gefertigt. Durch jahrzehntelange Optimierung wurde eine einzigartige Herangehensweise entwickelt.

Wir sind stolz auf den hohen Anteil an langjährigen Mitarbeitern. Ausgebildete Fachkräfte – Feinblechner, Konstruktionsmechaniker, Metallbauer, Schlosser, Schweißer, die in einer familiären Atmosphäre zusammenarbeiten und mit ihrer Erfahrung und ihrem Können einen wesentlichen Teil zur bekannten SYSTAIR-Qualität beitragen.

Die hohen Qualitätsanforderungen ziehen sich durch bis zur Montage und Inbetriebnahme. Unsere leitenden Monteure sind festangestellt und dauerhaft ausschließlich in diesem Bereich tätig – nur so kann ein Einbau reibungslos, verlässlich und mit Festpreisgarantie durchgeführt werden.





DUNSTABZUGSHAUBEN  
LÜFTUNGSDECKEN  
FLACHDECKEN  
INDUKTIONSDRECKEN  
LUFTECHNISCHE SYSTEME  
ENERGIESPARENDE INDUKTIONSHAUBEN  
UV-C-LUFTREINIGUNGSANLAGEN  
ANSUL-FEUERLÖSCHANLAGEN  
AEROSOLABSCHIEDER  
FLAMMSCHUTZFILTER  
INGENIEURDIENSTLEISTUNGEN  
LUFTMENGENBERECHNUNG  
AUSLEGUNG UND KONSTRUKTION



## **SYSTAIR**

Lufttechnische Systeme GmbH & Co KG

Maybachstraße 3/1  
71735 Eberdingen-Hochdorf

Telefon: 0 70 42/3 74 08-0  
Telefax: 0 70 42/3 74 08-88  
E-Mail: [info@systair.de](mailto:info@systair.de)

[www.systair.de](http://www.systair.de)

