**Bei der Essenszubereitung wird die Umgebungsluft, z. B. durch Fettbestandteile und Verbrennungsgase stark verunreinigt, außerdem entsteht viel Hitze und Feuchtigkeit. Um die Gerüche abzusaugen und gleichzeitig kühle und saubere Luft von außen zuzuführen, ist in gewerblichen Küchen die Installation von RLT-Geräten erforderlich. ebm-papst hat für diese Anwendung einen Radialventilator mit EC-Motor außerhalb des Luftstroms entwickelt.**

Die RLT-Geräte sorgen dafür, dass die Luftqualität in der Küche, im Bereich der Essensausgabe und auch dem gesamten Speisesaal hygienisch unbedenklich bleibt – ganz abgesehen von der Geruchsbelästigung, die dadurch vermieden wird.

**Spezielle Anforderungen**

Ventilatoren, die in den RLT-Geräten eingesetzt werden, müssen spezielle Anforderungen erfüllen. So darf laut VDI-Richtlinie 2052 „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“ der Motor nicht direkt im partikelbelasteten Luftstrom liegen. Zudem muss sichergestellt sein, dass auch die nachströmende Luft frei von Schadstoffen ist und die Ventilatoren gemäß DIN EN 16282 „Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“ gut erreichbar und leicht zu reinigen sind. Gleichzeitig soll das Gerät die Luftfeuchtigkeit und Temperatur der Räume regulieren.

**Die Lösung: Motorumhausung**

Speziell für RLT-Geräte in Großküchen hat ebm-papst die bewährten EC-Radialventilatoren der RadiPac Baureihe modifiziert. Dabei wurden der Motor und die Steuerelektronik gemäß den Richtlinien aus dem Luftstrom genommen. So wird der Aufbau einer fett- bzw. ölhaltigen Schicht auf dem Motor oder der Steuerelektronik wirkungsvoll vermieden. Durch den im Ansaugbereich des Ventilators herrschenden Unterdruck wird über eine Schlauchleitung kühle Umgebungsluft angesaugt, die den EC-Motor kühlt. Durch die Kühlung erreichen der Ventilator und die Steuereinheit ihre volle Leistung. Dies bietet dem Anwender höchste Planungssicherheit durch reale Leistungsangaben. Außerdem sind eine einfache Montage und ein Anschluss per Plug & Play möglich.

**Ansaugstutzen zur Montage an der Außenwand**

Ein fertig vorbereiteter Ansaugstutzen zur Montage an der Außenwand des RLT-Geräts ist im Lieferumfang enthalten. Die Ventilatoren werden in den Baugrößen 400, 450 und 560 angeboten und sind ab Frühjahr 2018 verfügbar.

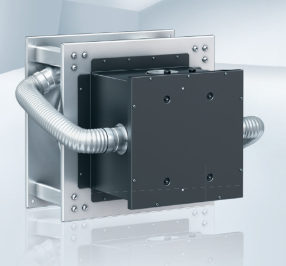


Bild 1: Speziell für Küchenabluft optimiert: Bei dem RadiPac wurde der Motor vom Luftstrom gekapselt. Fettbestandteile in der Luft können dem Motor so nichts anhaben.

**Bild** ebm-papst

**Zeichen** ca. 2.300, mit Überschriften und Zwischenüberschriften

**Keywords** Radialventilator

**Tags** EC-Technologie, Energieeinsparung, Küchenabluft, Gastronomie, Belüftung, Entlüftung, RadiPac

**Link** <http://www.ebmpapst.com/radipac>

**Über ebm-papst**

Die ebm-papst Gruppe ist der weltweit führende Hersteller von Ventilatoren und Motoren. Seit Gründung setzt das Technologieunternehmen kontinuierlich weltweite Marktstandards: von der digitalen Vernetzung elektronisch geregelter EC-Ventilatoren über die aerodynamische Verbesserung der Ventilatorflügel, bis hin zur ressourcenschonenden Materialauswahl.

Im Geschäftsjahr 2016/17 erzielte der Branchenprimus einen Umsatz von über 1,9 Mrd. €. ebm-papst beschäftigt über 14.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an 26 Produktionsstätten (u. a. in Deutschland, China und den USA) sowie 49 Vertriebsstandorten weltweit. Ventilatoren und Motoren des Weltmarktführers sind in vielen Branchen zu finden, wie zum Beispiel in den Bereichen Lüftungs-, Klima- und Kältetechnik, Haushaltsgeräte, Heiztechnik, Automotive und Antriebstechnik.