



FOUR SMOKE
Duman Yıkama Cihazı

FOUR SEASONS[®]

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 m²’si kapalı olmak üzere, toplam 32.000 m² 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 sertifikasyonu ile 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 45001 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.



FOUR SMOKE - DUMAN YIKAMA CİHAZI



- ☞ Kömür ve odun ateşiyle pişirme için ekonomik çözüm
- ☞ Yüksek verimli filtrasyon sistemi
- ☞ Tam otomatik otomasyon sistemi
- ☞ Düşük enerji tüketimi
- ☞ Düşük su sarfıyatı
- ☞ Tamamen paslanmaz tasarım
- ☞ Otomasyonla kontrol imkanı
- ☞ Uzun ömürlü kullanım
- ☞ Bina otomasyon sistemlerine uyumlu

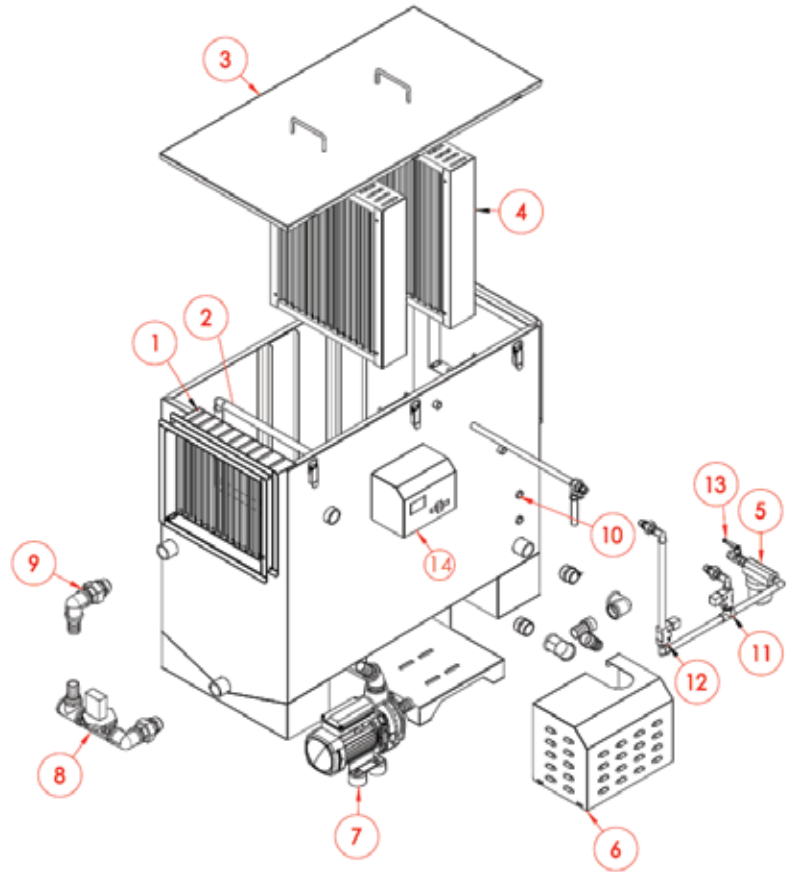
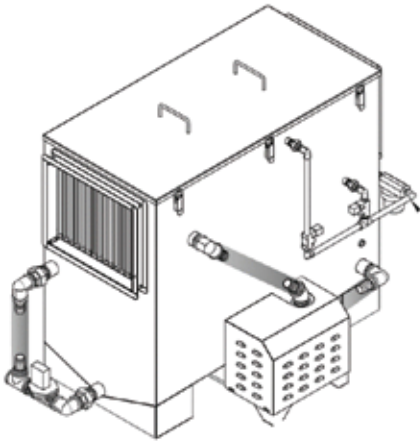
FOUR SMOKE Duman Yıkama Cihazı, yoğun duman ve partikül çıkışının olduğu, kömürlü ızgara ve odun ateşinde pişirmenin yapıldığı mutfaklar için geliştirilmiştir. Cihaz davlumbazdan gelen duman içindeki kurum, is ve yağ gibi partikülleri tutmak ve havayla birlikte taşınan alev ve kıvılcımı yok etmek amacıyla kullanılmaktadır. Cihaza siyah renkte giren kirli hava yıkandıktan sonra rengi açılmış şekilde atılmaktadır.

Egzoz havasının basınçlı suyla yıkanması ve filtreler vasıtasıyla filtrelenmesi prensibine dayanan cihaz, 3000 m³/h ve 7500 m³/h debi aralığında üretilmektedir. Four SMOKE Duman Yıkama Cihazı'nın kullanıldığı sistemlerde diğer mutfak havalandırma sistemlerinin yangın ve arıza riskini en aza indirmektedir. Ünite sirkülasyon pompasıyla içerisindeki suyu devridaim yapmaktadır. Böylece şebekeden sürekli su çekmemekte ve su seviyesinde azalma olması durumunda otomatik olarak algılayarak selenoid vanayla su beslemesi yapmaktadır. Ünite havuzunda bulunan devridaim suyu kirlendiği zaman kullanıcı tarafından belirlenen zamanlarda, istenirse manuel olarak boşaltma yapılabilmekte ve ünite içerisinde otomatik temizleme işlemi yapılabilmektedir.

GENEL ÖZELLİKLER

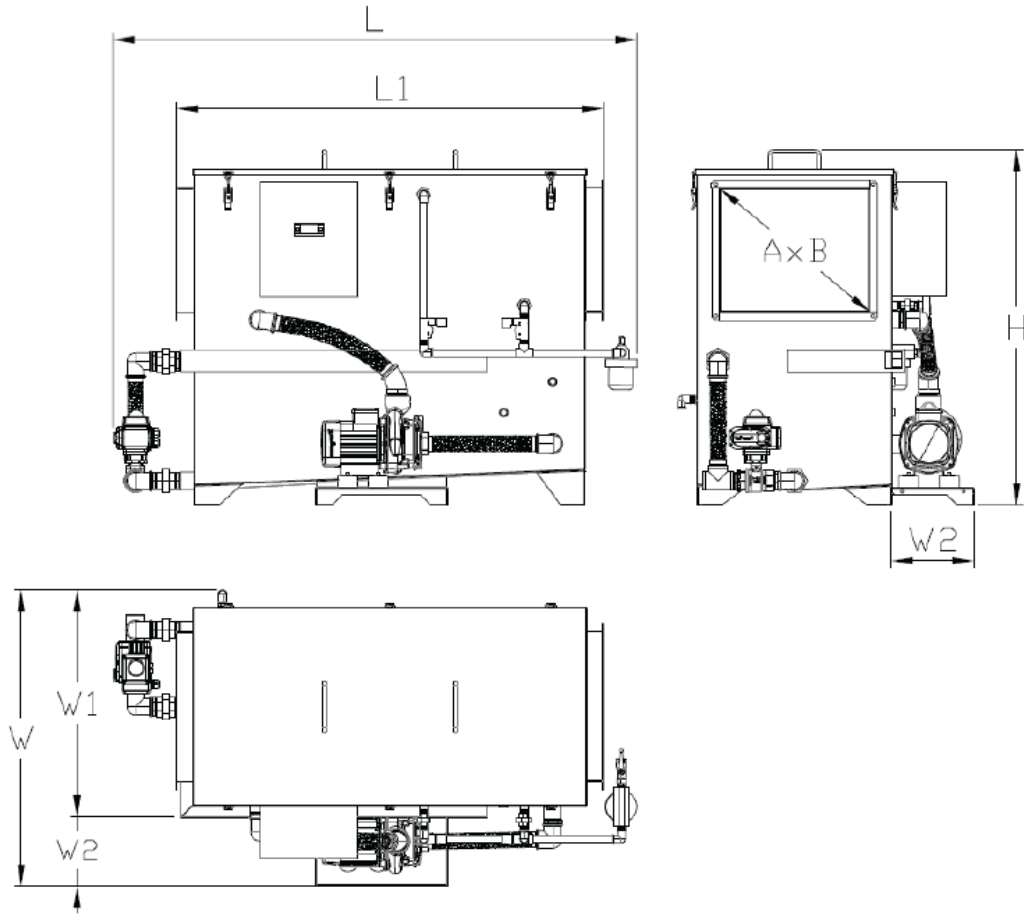
- AISI 304 paslanmaz çelik kasa,
- Paslanmaz gövdeli ve paslanmaz çelik çarklı santrifüj pompa,
- Paslanmaz nozullar ve bağlantı elemanları,
- 3 kademe filtrasyon,
- Tam entegre otomasyon sistemi,
- Diğer mutfak havalandırma üniteleri ve bina otomasyon sistemleriyle uyumlu çalışma,
- Otomatik modlar sayesinde bakım ve servis kolaylığı sağlar.

Modeller	Hava Debisi [m ³ /h]	Güç [kW]	Su Miktarı [lt]	Boş Ünite Ağırlığı [kg]	Dolu Ünite Ağırlığı [kg]
Four Smoke - 3000	3000	0,67-1,1	225	370	465
Four Smoke - 5000	5000	0,67-1,1	280	470	565
Four Smoke - 7500	7500	1,5 - 2,1	385	670	725
Four Smoke - 10000	10000	1,7 - 3,5	470	445	915



1. Yağ Tutucu Filtre
2. Nozullar
3. Servis Kapağı
4. Damla Tutucu
5. Su Filtresi
6. Pompa Koruma
7. Sirkülasyon Pompası
8. Boşaltma Selenoid Vanası
9. Serbest Taşma Su Gideri
10. Manyetik Su Seviye Şalteri
11. Besleme Selenoid Vanası
12. Yıkama Selenoid Vanası
13. Küresel Vana
14. Kontrol Paneli

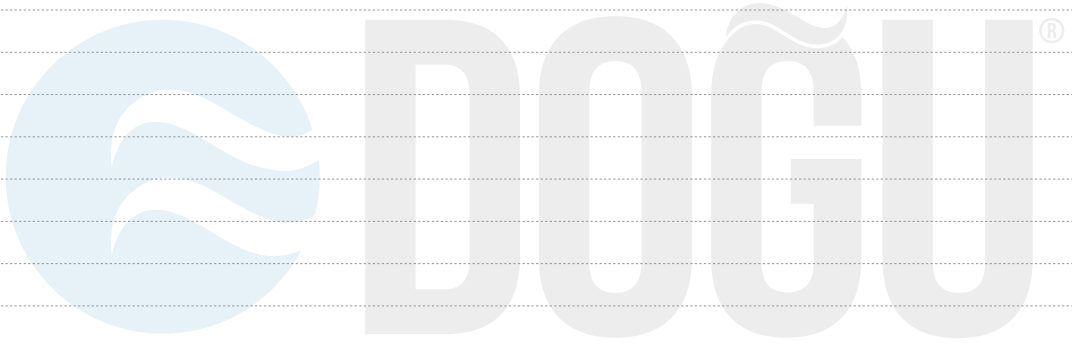
ÖLÇÜLER



Modeller	L	L1	W	W1	W2	H	AxB
Four Smoke - 030	1610	1310	910	700	250	1050	375x455
Four Smoke - 050	1610	1310	1060	850	250	1210	600x550
Four Smoke - 075	1610	1310	1330	1100	250	1330	900x550
Four Smoke - 100	1610	1310	1600	1350	250	1440	1200x650

Not: Ölçüler mm cinsindedir.

NOTLAR



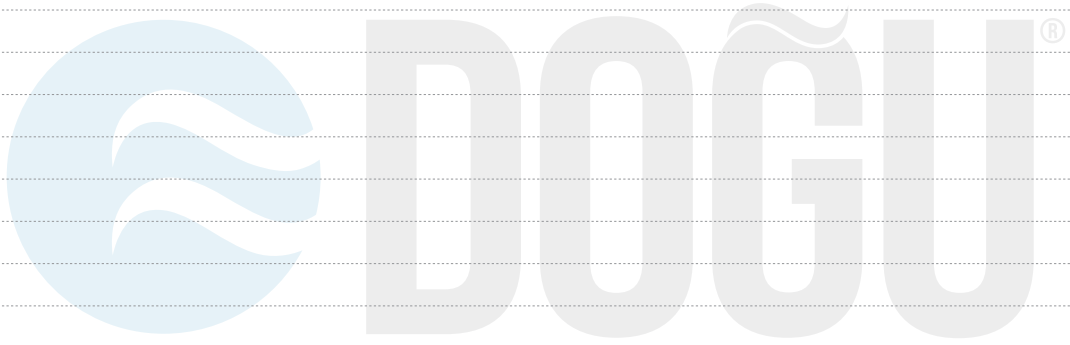
İKLİMLENDİRME | HVAC SYSTEMS

NOTLAR



İKLİMLENDİRME | HVAC SYSTEMS

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 | www.doguhvac.com



İKLİMLENDİRME | HVAC SYSTEMS