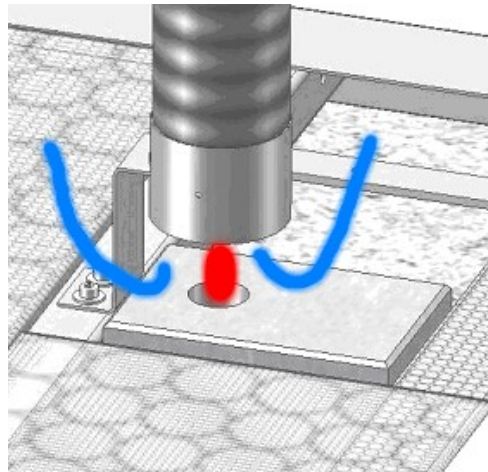


Werking van de luchtafvoer van ROHDE elektrische ovens :

Uit de opening voor de afvoergassen op de bovenzijde van de oven komt de hete lucht. Deze lucht stijgt door natuurlijke trek en neemt een deel omgevingslucht mee. U kunt een afvoerslang te bevestigen aan de afvoersteun boven op de oven. Het uiteinde van deze slang moet met een muur doorvoer naar buiten geleid worden.

Dit kan door middel van een flexibele aluminium buis \varnothing 70 mm, (optioneel mee te bestellen), of door middel van een Spiralo buis. (verkrijgbaar bij iedere goede hobby zaak).

De afvoer buis mag **nooit!** direct met een flens op de oven bevestigd worden. Er moet altijd koude suppletie lucht aangezogen kunnen worden. Zie tekening 1.



Tek. 1

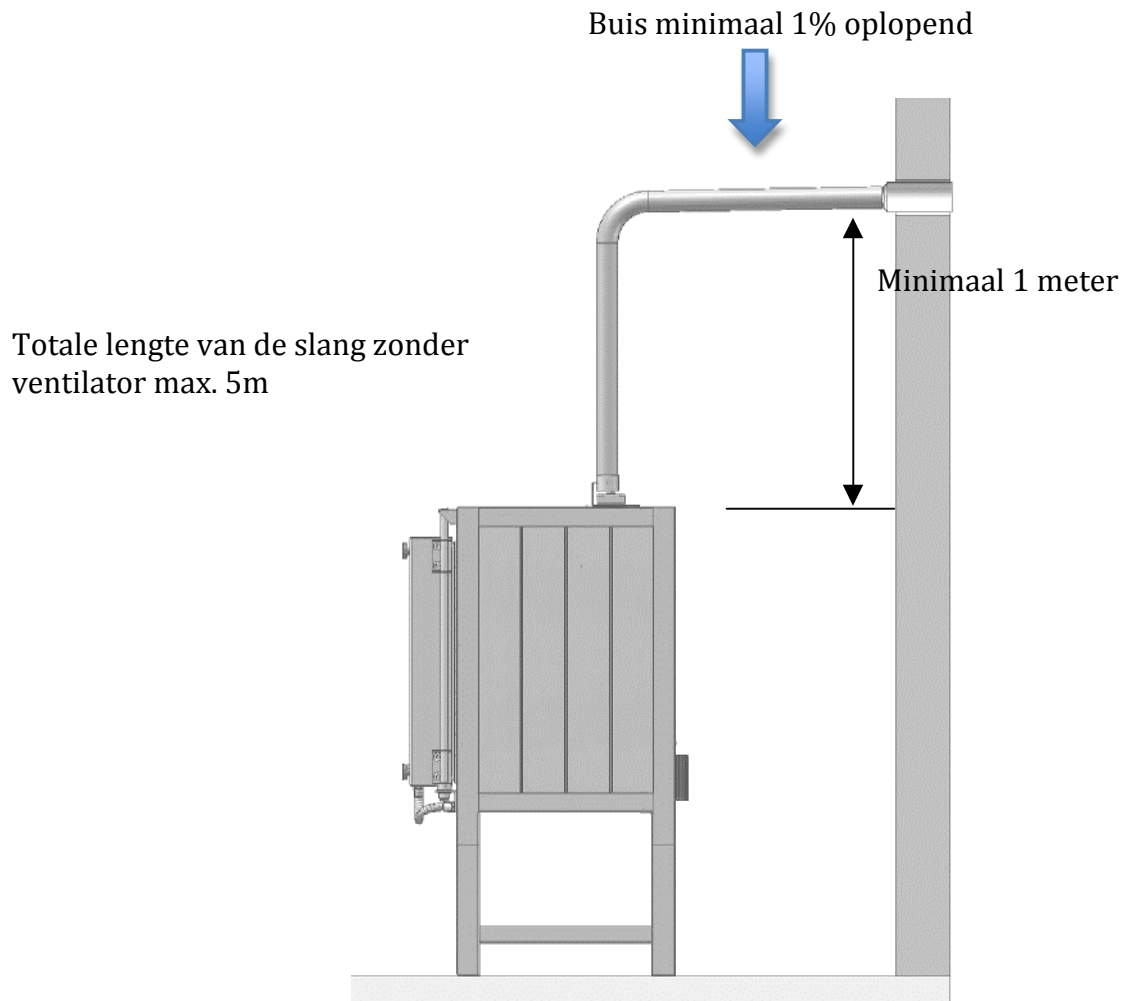
De afvoergassen vermengen zich met de omgevingslucht en zuigen deze in de afvoer buis. (tek. 1). Door het mengen wordt de hete lucht afgekoeld. Na 2 meter bedraagt de temperatuur van de afvoergassen ca. 60°C.

Voorbeelden voor het aansluiten van de oven afvoer:

Wij laten u met de volgende 2 tekeningen de mogelijkheden zien voor het afvoeren van de ovengassen. Omdat de specifieke omstandigheden voor iedere opstelling anders zijn, dienen deze 2 opstellingen slechts als voorbeeld. **Voor uw specifieke situatie dient u een specialist te raadplegen.**

1) Afvoer zonder ventilator

Het betreft hier de meest toegepaste manier voor het afvoeren van de gassen bij elektrische ovens. De flexibele afvoerslang wordt met behulp van de plaatschroef aan de afvoersteun bevestigd en afhankelijk van uw specifieke situatie, op de meest geschikte manier naar buiten geleid.

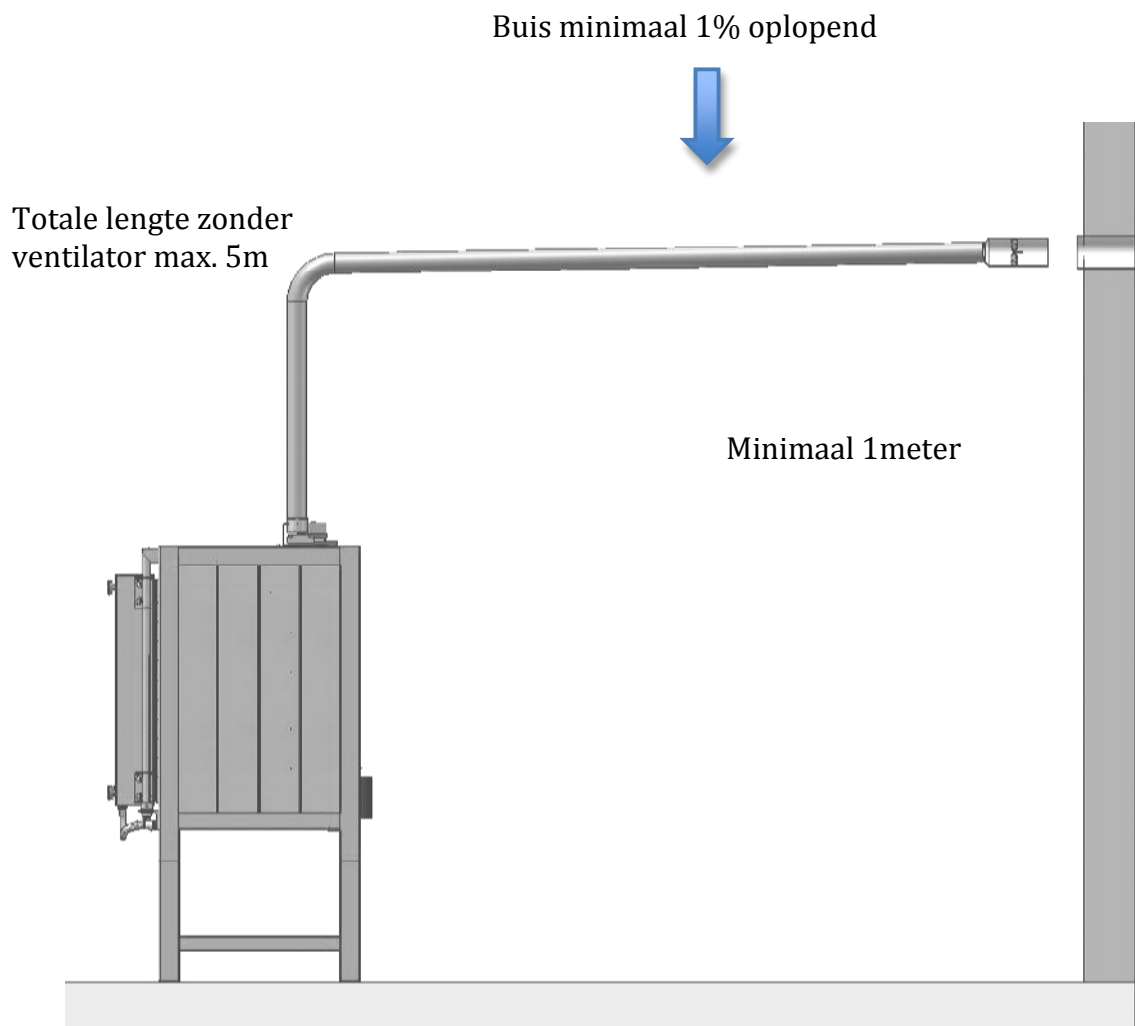


Belangrijk:

- De totale buislengte mag niet groter zijn dan max. 5 meter
- De afvoer moet minimaal 1 meter boven de afvoersteun geplaatst worden
- Horizontale delen van de afvoerbuis moeten minimaal 1% oplopend zijn
- Er mag aan de buitenzijde geen lamellenrooster geplaatst worden.

2) Afvoer met ventilator

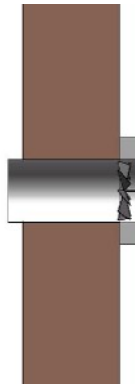
Deze methode wordt toegepast voor het plaatsen van de buizen met een **lengte vanaf 5 meter**. Dit is de meest optimale methode voor het afvoeren van de gassen. De ventilator wordt op een afstand van minimaal 3 meter van af de afvoersteun in de buis, of op de buitenmuur geplaatst. **(Bij voorkeur een ventilator met vermogens regeling gebruiken)**.



1). Buis ventilator



2). Wandventilator



1). Buisventilator:

Hierbij wordt een ventilator in de afvoerbuis geplaatst en worden de gassen naar buiten of naar een afvoerkanaal geleid.

2). Wandventilator:

Hierbij wordt een wandventilator op de muur of op het raam gemonteerd.

Voor beide ventilator-afvoersystemen geldt:

- De ventilator moet tijdens het gehele stookproces steeds ingeschakeld zijn omdat het onvoldoende vermengen van afvoergas en omgevingslucht tot oververhitting van de ventilator kan leiden
- De oven produceert in het meest ongunstige geval (met geopende kijkgaten) de volgende hoeveelheid afvoergas

Bovenladers, b.v. TE 43 S tot 5 m³/h
Deurovens, b.v. KE 450 S tot 10 m³/h
met een temperatuur die bij het verlaten van de oven 600°C bedraagt. (na 1 meter buis nog max. 110°C).

- Deze afvoergassen dienen zich met voldoende omgevingslucht te kunnen mengen. (vuistregel: 6/7 omgevingslucht op 1/7 afvoergas). Dat betekent dat men voor een volume van 10 m³/h afvoergas een ventilator nodig heeft met een capaciteit van 70 m³/h
- Bij een ventilator met vermogensregeling mag de hoeveelheid benodigde hoeveelheid lucht niet lager zijn
- Er mag geen lamellenrooster geplaatst worden.

Voor uw specifieke situatie dient u een specialist te raadplegen.