



foto © Climecon Oy

# OptiDemand

## Systém řízení vzduchotechniky podle potřeby (DCKV) pro profesionální kuchyně

Systém OptiDemand DCKV zajišťuje inteligentní vzduchotechniku řízenou podle potřeby pro profesionální kuchyně díky nepřetržitému sledování kvality vzduchu. Technologie měří vnitřní vzduch v kuchyni pomocí několika veličin a poskytuje spolehlivé informace o míře využití kuchyně, což umožňuje automaticky přizpůsobovat větrání skutečné aktivitě namísto trvalého provozu na maximální výkon. Tento přístup přináší zásadní úspory energie. S OptiDemand lze spotřebu energie vzduchotechniky profesionální kuchyně snížit až o 50 %. Úspory pramení ze tří zdrojů: nižší spotřeby energie vzduchotechnické jednotky, úspor energie na vytápění a úspor energie na chlazení. Systém se hladce propojuje s automatizací budovy přes ModBus a spolupracuje s digestoři a větracími stropy Climecon pro splnění certifikací udržitelných budov včetně LEED a BREEAM.

### Výrazná úspora energie

Řízení větrání podle skutečné potřeby snižuje spotřebu energie kuchyňského větrání až o 50 %.

### Přesné ultrazvukové měření

Ultrazvuková technologie měří spolehlivě i v mastném a znečištěném prostředí, kde jiné senzory selhávají.

### Měření v reálném čase

Průběžně vyhodnocuje kvalitu vzduchu a vytížení kuchyně a podle toho reguluje průtok.