

IAS · Steinhäuserstraße 19 · D-76135 Karlsruhe

Messstelle

Von der ZLS akkreditiert
als außerbetriebliche Messstelle,
Reg.- Nr. ZLS-P-627/05.

Bekannt gegebene
Messstelle nach §§ 26, 28
Bundesimmissionsschutzgesetz BImSchG.

Tel.: (0721) 8204-320
Fax: (03221) 1085-599
E-Mail: ias.karlsruhe.ms@ias-gruppe.de

Résumé du rapport 056209030 / pk du 20.07.2009 concernant des mesures sur le système de Frontcooking Blanco-Cook de la Sté Blanco CS

Commettant: Blanco CS GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

Objet de l'essai: Module d'aspiration des buées Blanco Cook (BC ES 3),
équipé de trois plaques de gril Blanco Cook
de 3,5 kW chacune (BC GF 3500)

Sur l'objet de l'essai, on a déterminé la concentration en odeurs par olfactométrie¹ selon
DIN EN 13725.

On a déterminé les facteurs suivants:

- Concentration en odeurs dans l'air filtré et non filtré
- Rendement de la diminution des odeurs/des moyens de filtration des odeurs

On a déterminé en outre les aérosols gras selon BIA 7284:

- Taux de séparation des aérosols gras

¹ Olfactométrie = science de la mesure des odeurs.

La perception olfactive désigne la perception des odeurs (sens de l'odorat).

Les mesures sur le système de Front Cooking Blanco-Cook ont donné les résultats suivants:

Rendement de la diminution des odeurs

Le rendement de la diminution des odeurs indique combien d'unités olfactives sont filtrées des buées (vapeurs de cuisson) par les filtres anti-odeur utilisés. Pour les essais réalisés, le taux de diminution des odeurs s'est situé entre 95 et 96 %.

Le tableau suivant donne les valeurs déterminées:

Résultat de mesure:

Marche de test	Concentration en substances odorantes		Rendement de la diminution des odeurs
	air non filtré	air filtré	
1	2.245 UO _E /m ³	90 UO _E /m ³	96 %
2	2.119 UO _E /m ³	101 UO _E /m ³	95 %

Indications d'intensité en unités olfactives par mètre cube (UO/m³)

Taux de séparation des aérosols gras

Le taux de séparation indique quel pourcentage des aérosols gras sont éliminés des buées par filtration. On a mesuré les aérosols gras en trois points de mesure:

- directement à la plaque de cuisson au-dessus des aliments (buées non filtrées)
- dans la zone de travail du cuisinier
- dans la zone des clients (buées filtrées).

La comparaison de ces valeurs a montré que tant dans la zone de cuisson que dans la zone des clients le taux de séparation est de l'ordre de 99 %.

Rendement des moyens de filtration des odeurs

Comme moyen de filtration des odeurs, on a utilisé dans l'objet de l'essai des filtres à charbon actif. Le rendement déterminé selon DIN 13725 de la diminution des odeurs des filtres à charbon actif examinés se monte à 95 à 96 %.

En résumé, ces résultats de mesure montrent que l'objet de l'essai saisit et filtre très bien les buées.



Dipl.-Ing. Rigobert Ehrhardt
 Chef du poste d'essai