

# Как выбрать вытяжку для кухни. Все, что нужно знать



Вытяжка на кухню - наравне с духовым шкафом и варочной панелью является тем элементом, без которого сегодня сложно представить любую современную кухню. Именно вытяжка помогает хозяйкам сохранить интерьер кухни от загрязнения жиром, и скрыть улики от оставленного на плите ужина для мужчин.

Задача кухонной вытяжки - очистка воздуха от неприятных запахов, копоти, гари, жира, которые образуются при приготовлении пищи. Современные эффективные агрегаты препятствуют оседанию продуктов сгорания, появлению жирового налета на поверхности мебели, стен, потолка, бытовой техники.

Вытяжная установка делает воздух чистым, свежим, избавляет от постоянной уборки на кухне.

Разнообразие моделей, технические параметры часто ставят покупателей в тупик. Но как правильно сделать выбор из сотни предложенных вариантов?

## Конструкция вытяжки

В модельной линейке встречаются различные виды конструкций кухонных вытяжек: от каминных, наклонных до встраиваемых. Каждый вид конструкции имеет свои преимущества и особенности.

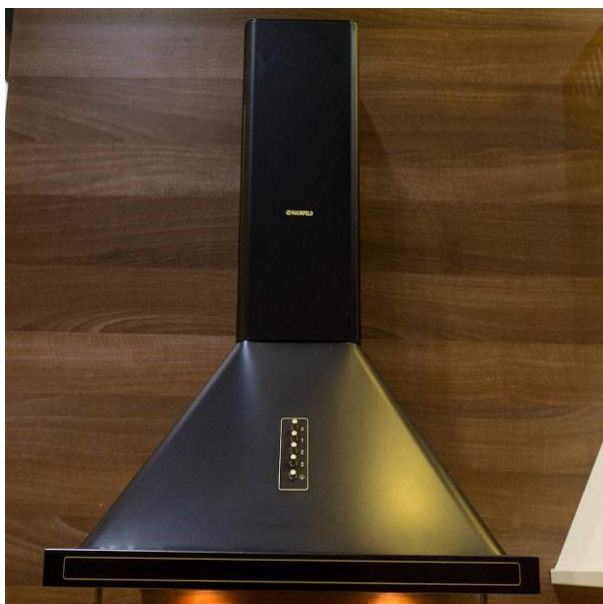
### Наклонные вытяжки

Рабочая поверхность наклонная. Техника изготовлена в стильном ультрасовременном дизайне. Она гармонично впишется в интерьер в стиле хайтек, модерн, минимализм. Оборудование отличается широким выбором габаритов, высокой



производительностью, которая достигается за счет быстрого передвижения воздушного потока.

Электрооборудование оснащают мощными малозумными двигателями. Благодаря наклонной конструкции такая техника занимает меньше места и подходит для монтажа над компактными варочными панелями. Оборудование легко устанавливается и экономно расходует электроэнергию.



## Купольные вытяжки

Конструкция оборудования имеет вид купола. Техника отличается классическим дизайном. Такие вытяжки также называют каминными. В куполообразный корпус подается отработанный воздух, который отводится в вентиляционную систему.

Технику устанавливают над рабочей поверхностью. Монтаж осуществляется к стене. В ассортименте можно найти купольные вытяжки островного типа, которые крепятся к потолку.

Агрегаты работают в режиме рециркуляции, отвода воздушного потока. Недостаток такой техники - большие габариты.

## Встраиваемые вытяжки

Оборудование оптимально подходит для владельцев небольших по площади кухонь или встраиваемых варочных панелей, плит. Вытяжки работают в режиме отвода, рециркуляции воздуха. Они отличаются эффективностью работы, высоким уровнем производительности, компактными габаритами, привлекательной стоимостью.



Такая техника будет незаметна на кухне. Видимой останется только внешняя панель электроприбора с подсветкой, системой управления.

Оборудование устанавливается над плитой, встраивается в шкафчик. В ассортименте есть модели с выдвижной панелью (жироулавливающие фильтры).

## Плоские вытяжки



Преимущество такой конструкции - быстрый монтаж. Техника не требует подсоединения к вентиляционной системе. Плоские вытяжки функционируют в режиме циркуляции, что позволяет очистить помещение от продуктов горения, паров. Оборудование монтируют на стену над плитой.

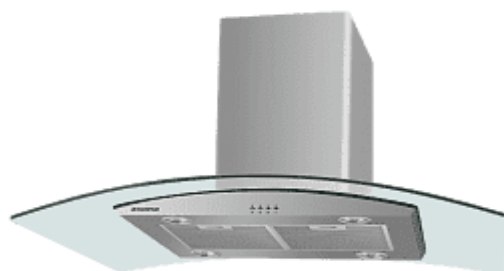
Агрегаты оснащают металлическими многоразовыми фильтрами (жироулавливающие), которые легко очищаются.

Система занимает мало места, удобная и простая в эксплуатации, приобрести ее можно по невысокой цене.

## Островные вытяжки

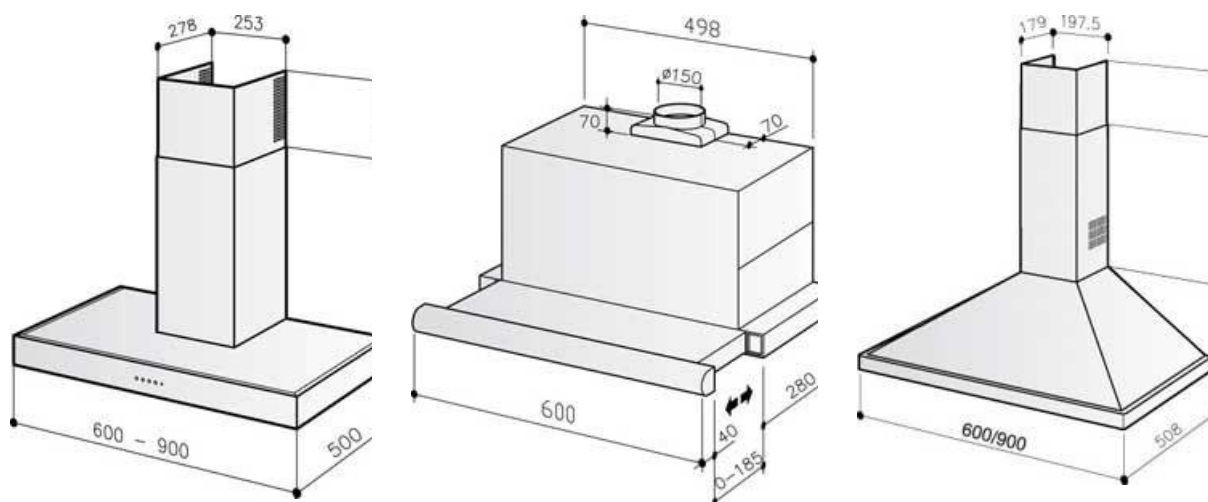
Техника крепится к потолку, устанавливается в любом удобном месте над варочной панелью. Оборудование имеет вертикально ориентированную конструкцию с вертикальным воздухоотводным каналом.

Агрегаты отличаются ультрасовременным стилем. Они впишутся в современные просторные кухни. Островные вытяжные установки работают в режиме рециркуляции, оснащаются угольными фильтрами для устранения неприятных запахов.



Производитель также выпускает оборудование с вытяжным зонтом, что позволяет опустить вытяжку ниже для более интенсивного поглощения продуктов сгорания.

## Габариты кухонной вытяжки



Выбор габаритов агрегата зависит от размеров варочной поверхности плиты.

При покупке следует учесть, что размеры вытяжки не должны быть меньше габаритов варочной поверхности.

Допустимо перекрытие вытяжкой варочной панели.

Стандартная ширина кухонных плит - 60-90 сантиметров. Если ширина вытяжки составляет менее 60 сантиметров, вы не добьетесь эффективной очистки. Жир, грязь будут оседать на кухонных поверхностях, а едкие запахи проникнут в другие комнаты.

Вытяжку над газовыми плитами вешают на расстоянии 75-85 сантиметров от поверхности рабочей панели. Над электрическими плитами высота крепления вытяжки составляет 65-75 сантиметров.

## Монтаж кухонной вытяжки

Установка зависит от месторасположения варочной панели. Оборудование крепят к стене или к потолку. Виды монтажа:

- **Настенный.** Технику устанавливают к стене над рабочей поверхностью плиты. В зависимости от конструкции вытяжку монтируют отдельно, закрепляют под шкафчиком или монтируют внутри навесного шкафа. Встраиваемые и подвесные вытяжки практически незаметны. Они не загромождают пространство кухни, позволяют



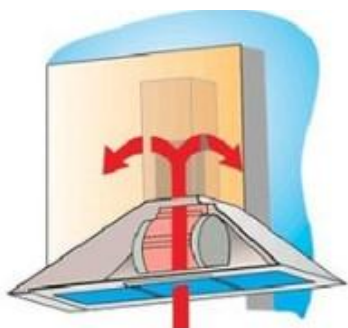
визуально увеличить высоту потолков. Такое оборудование идеально подходит для кухонь с низкими потолками.



- **Островной.** Техника крепится к потолку над плитой (кухонным островком). Отличается вертикально ориентированной конструкцией, имеет вертикальный воздуховод. Оборудование подходит для установки на кухне большой площади с высокими потолками. Крепление островных вытяжек осуществляется с помощью шпилек с цангами или специальных тросиков (для рециркуляционных установок).

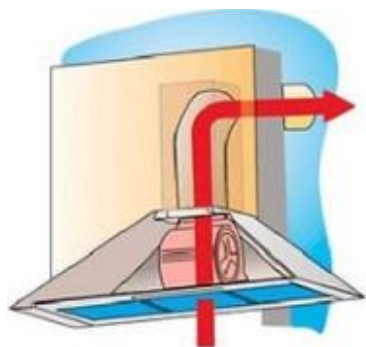
## Режимы работы кухонных вытяжек

Основные режимы работы оборудования:



угольных фильтрующих элементов.

- **Циркуляция.** Очистка воздуха происходит через жирулавливающие и угольные фильтры. Очищенный воздух возвращается обратно в помещение. Для работы такого агрегата не потребуется подключение к системе вентиляции. Электрооборудование можно установить в любом месте. Необходимо обратить внимание, что техника, работающая в режиме циркуляции, требует периодической чистки жировых фильтров и замены



- **Отвод.** Такое оборудование отличается высокой производительностью. Оно эффективно очищает помещение от испарений, запахов, отводит загрязненный воздух за пределы комнаты. Техника требует подключения к системе вентиляции. Агрегаты оснащены жировыми фильтрами, защищающими установку от жирового налета, копоти, грязи. Вытяжки оптимально подходят для тех, кто много и часто готовит.

## Управление кухонной вытяжкой

Вытяжки представлены моделями с ручным и сенсорным типом управления.

- **Ручное.** Простое и удобное управление. Выбор скорости и режима работы осуществляется с помощью переключателей, кнопок, слайдеров, которые расположены на лицевой панели. В моделях с электронными кнопками предусмотрены индикаторы работы, автоматические программы, дисплей.



- **Сенсорное.** Отличается максимальным удобством и практичностью. Такое управление предусматривает наличие датчиков температуры и влажности воздуха, автоматических режимов работы, световой индикации засорения фильтров. Выбор программ и режимов в таких моделях оборудования производится с помощью пульта д/у.

## Производительность и уровень шума

Производительность определяет объем воздуха, который вытяжка может удалить из помещения и отфильтровать в течение часа. Для кухни площадью 8-10 м<sup>2</sup> с высотой потолков 2,7-3 метра объем прокачиваемого воздуха составляет 300-380 м<sup>3</sup>/ч. Такое оборудование эффективно очистит пространство кухни от неприятных запахов, испарений, жира.

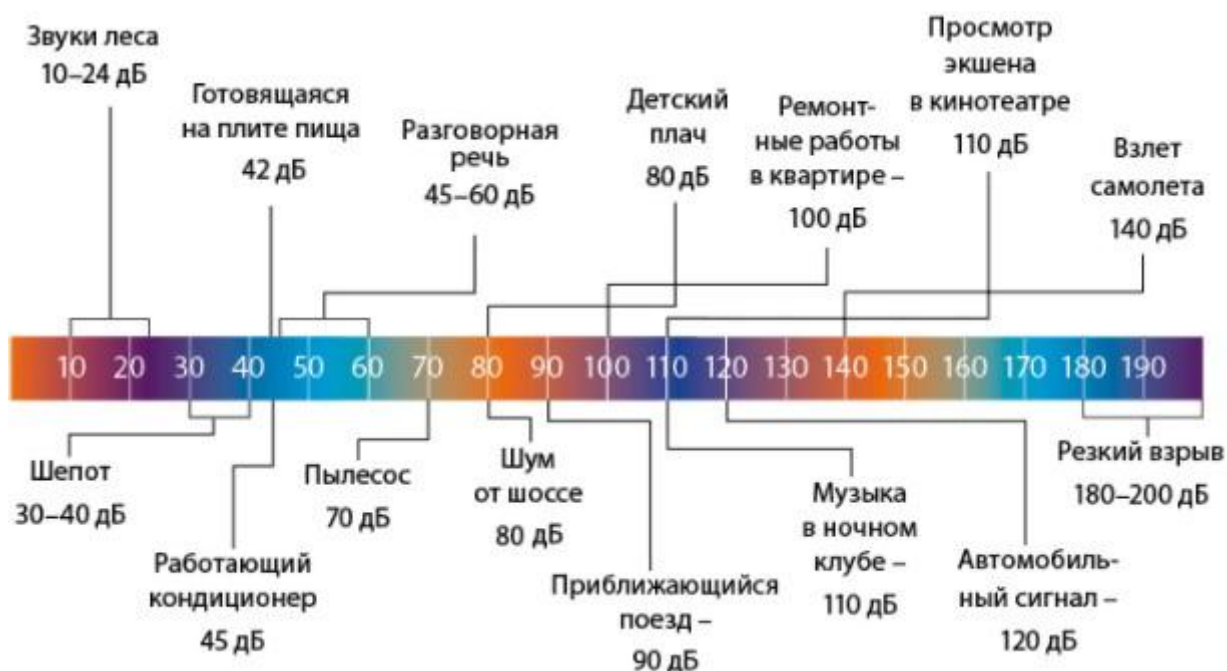
Выбор производительности зависит и от типа вентиляции:

- Если отвод воздуха производится только через домашнюю вентиляционную систему, то следует отдать предпочтение вытяжным установкам производительностью 200-250 м<sup>3</sup>/ч.
- Если в доме предусмотрен воздуховод, выведенный на улицу, то для очистки воздуха подойдут вытяжки производительностью от 350 м<sup>3</sup>/ч.
- В помещениях со слабой приточной вентиляционной системой понадобится оборудование с высокой производительностью.

Для малогабаритных кухонь также следует обратить внимание на высокопроизводительные и мощные вытяжки. Концентрация продуктов сгорания в маленьких по площади помещениях быстро возрастает по сравнению с большими

комнатами.

Производительность вытяжки влияет на уровень шума. Мощное оборудование, оснащенное двумя двигателями, шумит больше, чем модели с одним двигателем.



На уровень шумности влияют забитые фильтрующие элементы, которые значительно увеличивают этот показатель. Чем меньше значение уровня шума, тем тише работает техника.

В ассортименте техники пользователи найдут вытяжные установки со звукоизоляционными корпусами. Снизить уровень шума можно и с помощью установки вытяжки в пластмассовый звукоизоляционный короб.

## Количество скоростей и моторов

Производитель выпускает технику с поддержкой 2, 3 и 4 скоростей работы. Чем больше скоростей, тем удобнее в использовании вытяжка. Такой бонус позволяет выбрать подходящую скорость очистки воздуха в зависимости от условий эксплуатации.

Если на плите готовится одновременно от двух блюд, выбирают более высокую скорость отвода испарений. Если готовится одно блюдо, достаточно установить низкую скорость работы.

При функционировании вытяжки в интенсивном режиме резко возрастает уровень шума.

Вытяжные установки оснащаются одним или двумя двигателями. От количества моторов зависит мощность и производительность оборудования:

- **С одним двигателем.** Техника экономно расходует электроэнергию, отличается малошумностью, но менее производительна.
- **С двумя двигателями.** Оборудование отличают высокая производительность, большое количество скоростных режимов, эффективная вентиляция. Однако она более шумная в процессе работы, потребляет больше электроэнергии.

## Потребляемая мощность вытяжки

Чем выше мощность вытяжки, тем выше производительность и скорость очищения воздуха по всему периметру комнаты.

Маломощные агрегаты подходят для маленьких по площади помещений при условии, что готовка в таких кухнях не будет частой. Производительность аппарата может составлять от 200 до 320 м<sup>3</sup>/ч.

Частое приготовление пищи требует установки более мощных агрегатов (от 270 Вт). Оборудование с усиленным объемом прокачки воздушного потока мощностью от 350 Вт подойдет для больших помещений, в которых много готовят.

Выбор мощности агрегата зависит от следующих параметров:

- высота потолка в комнате;
- площадь помещения, в котором будет установлена вытяжка;
- тип варочной поверхности (газовая, электрическая, индукционная);
- конструкция вытяжки;
- конфигурация, планировка кухни.

## Фильтры и индикатор загрязнения

Производитель предлагает вытяжки только с жироулавливающими или с жироулавливающими и угольными фильтрами.

### • Жироулавливающий фильтр

Задача этого элемента фильтрации:

1. очистка воздуха в помещении от копоти, гари;
2. защита вентиляторов, мотора, труб отвода от частиц жира

В производстве таких фильтров используют высокопрочную нержавейку. Изделие представляет собой мелкочаеистую сетку.





Чтобы вытяжка прослужила дольше, а мотор не сгорел, необходимо регулярно чистить жировой фильтр.

#### • Угольный фильтр

Элемент тонкой очистки устанавливается в вытяжках, работающих в режиме циркуляции воздуха. Если оборудование работает только в режиме отвода, фильтр не устанавливают.

В состав фильтра входят гранулы активированного угля. Naturalный абсорбент притягивает и поглощает неприятные запахи, вредные вещества и требует замены через каждые 2-4 месяца эксплуатации.

В современных моделях вытяжек предусмотрены индикаторы загрязнения фильтров, которые сигнализируют пользователю о необходимости замены фильтрующего элемента:

- в недорогих моделях индикаторы делают в виде полосок и знаков, изменяющих цвет;
- в продвинутых моделях индикаторы представляют собой мигающие символы или светодиоды.



## Стоимость

Стоимость вытяжек зависит от:

- конструкции оборудования;
- производительности;
- типа управления (механическое, электронное, сенсорное);
- количества скоростей и режимов работы;
- дополнительного функционала (автоматические программы, таймер).

**Классы вытяжек:**

- **Эконом.** Недорогое оборудование производительностью до 450 м<sup>3</sup>/ч. Техника поддерживает до 3 скоростных режимов. Управление ручное.
- **Стандарт.** Техника средней ценовой категории. Производительность - до 650 м<sup>3</sup>/ч. Управление механическое, электронное, сенсорное.
- **Люкс.** Производительность техники - до 1200-1300 м<sup>3</sup>/ч. Управление сенсорное и дистанционное. Вытяжки оснащены датчиками влажности, температуры, загрязнения фильтров. Оборудование поддерживает автоматические режимы работы, таймер.

## **Выбирайте идеальную вытяжку на [market-rb.by](https://market-rb.by)**

В каталоге [market-rb.by](https://market-rb.by) представлены вытяжки на кухню различных ценовых сегментов и брендов. Надежное в эксплуатации оборудование имеет соответствующие сертификаты качества.