Как выбрать вытяжку

Кухонная вытяжка предназначена для очистки воздуха от продуктов сгорания, испарения и неприятных запахов, оставшихся после процесса приготовления. Она не будет позволять жиру оседать на стенах и шкафах, в результате чего воздух в помещении останется свежим и чистым.

Принцип работы устройства основан на вентиляции принудительного типа, внутри него есть специальные фильтры, которые улавливают копоть, испарения и запахи. На наружной части корпуса есть электронная или механическая панель управления. Как правило, вытяжка закрепляется на потолке или стене над печкой или плитой, для лучшего внешнего вида ее даже можно спрятать в маленький навесной шкаф.

Конструкция вытяжки

Купольная вытяжка

Устанавливается над плитой в виде купола, отличается большими габаритами. Так же, как и декоративная, она подойдет тем, кому не в последнюю очередь важен красивый дизайн кухни. Всем своим видом такая вытяжка имитирует дорогой камин.

Скрытая вытяжка

А такие вытяжки наоборот практически незаметны, так как встраиваются в шкафчик или любую другую кухонную мебель, видимой остается только небольшая часть устройства. Поэтому покупая такую вытяжку, вы получаете еще и маленький предмет мебели. Ее стоит приобретать не только тем, кто ищет относительно недорогой вариант, но и у кого кухня небольшой площади.

Телескопическая вытяжка

Конструкция вытяжки также имеет встраиваемую установку и предполагает наличие выдвижной панели с жировыми фильтрами.

Плоская вытяжка

Чаще всего работает только в режиме циркуляции, поэтому подключения к вентиляции не требуется, и монтаж ее упрощается. Оснащена жироулавливающим фильтром. Является самой дешевой и легкой в эксплуатации, она просто вешается на стену параллельно плите или над плитой.

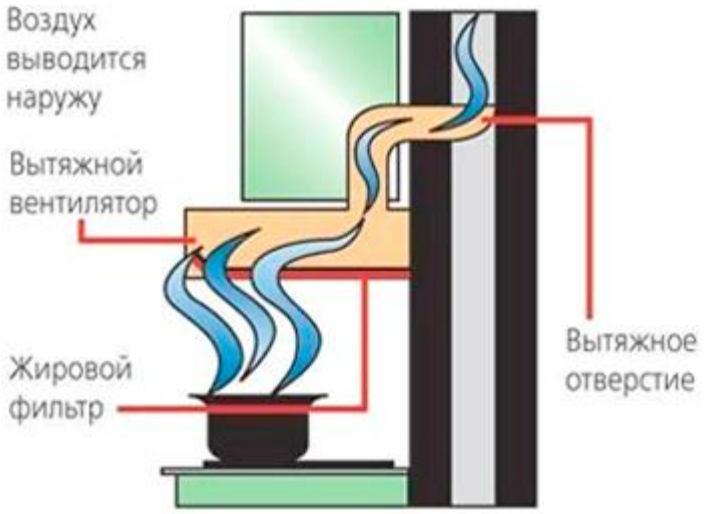
Т-образная вытяжка

Вытяжка имеет вид перевернутой буквы "Т" с плоским основанием и широким коробом.

Островная вытяжка

Вытяжка имеет минималистичный дизайн в виде трубы или простого короба. Чаще всего имеет островной монтаж.

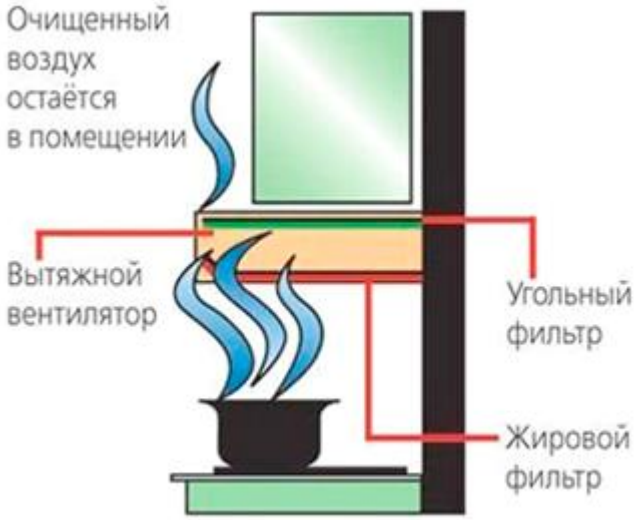
Режимы работы



ПРИНЦИП РАБОТЫ ВЫТЯЖКИ С ОТВОДОМ

Отвод воздуха

В этом режиме все запахи и испарения уходят за пределы кухни, а загрязненный воздух «втягивается» в трубу и уходит через вентиляционную систему. В таких вытяжках имеется жировой фильтр, который защищает устройства от скопления жира, копоти и пыли. Как правило, вытяжки с отводным режимом обладают высокой производительностью, единственный их недостаток — шум во время работы. Она больше подойдёт тем, кто готовит много блюд.

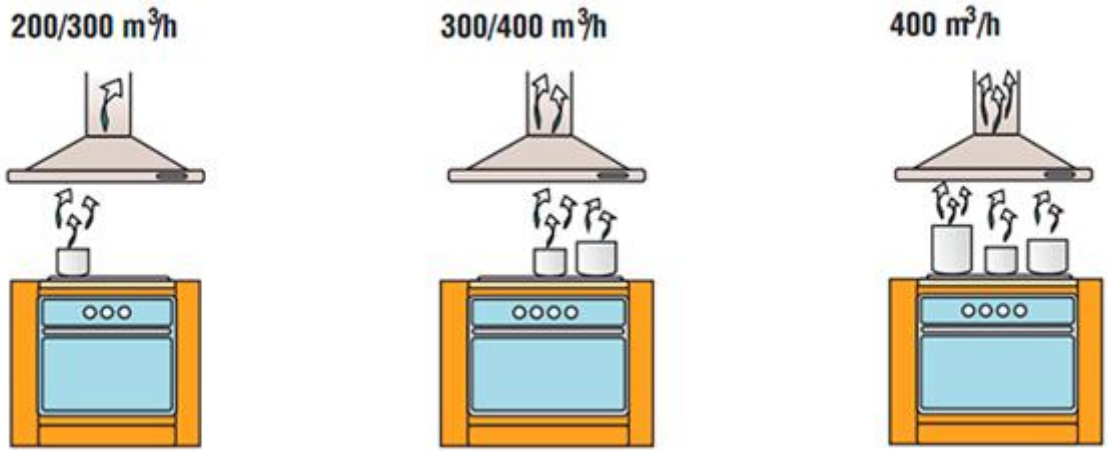


ПРИНЦИП РАБОТЫ ВЫТЯЖКИ С ЦИРКУЛЯЦИЕЙ

Циркуляция воздуха

Воздух очищается с помощью жировых и угольных фильтров, а потом возвращается назад, таким образом вытяжка работает наподобие кондиционера. Вначале воздух проходит через жировой фильтр для грубой очистки, а потом в угольный для более тщательной. Недостаток такой вытяжки в том, что нужно часто вручную отмывать жировой фильтр и заменять угольный. Однако устройства на основе циркуляции можно устанавливать в любом месте, не принимая во внимание наличие или отсутствие воздухоотвода.

Комбинированный режим «отвод/циркуляция». Так работает большинство современных вытяжек, и это наиболее удачный вариант, особенно когда можно подключить прибор к воздухоотводу. Причём желательно выбирать режим в зависимости от времени года: летом предпочтительнее использовать вытяжку в режиме отвода воздуха, а зимой — циркуляции.

Производительность кухонных вытяжек

Основной параметр вытяжки, определяющий объем воздуха, которое устройство может откачать или отфильтровать за час своей работы. Если отвод воздуха возможен только через вентиляцию в доме, тогда лучше выбрать вытяжку с невысокой производительностью 200 – 250 куб м/час. А при наличии воздухоотвода, выведенного на улицу, можно купить устройство с производительностью выше 350 куб м/час. Высокий показатель этого параметра нужен в тех помещениях, где слабая приточная вентиляция. Известно, что на маленькой кухне концентрация вредных веществ возрастает гораздо быстрее, чем в помещении большей площади при таких же условиях, поэтому для неё нужно выбирать вытяжку с как можно большей производительностью и с запасом по мощности.