



关于MORK

MORK致力于无管道室内直排烟罩这个细分市场领域，成为客户与合作伙伴的第一选择。MORK了解厨房通风受限的挑战，专为电动烹饪器具而设计，因此，我们提供全面的无通风烹饪解决方案，使您能够在没有传统通风系统的情况下创建餐厅。MORK无管道内循环直排烟罩提供研发、方案设计、生产、调试到产品的全生命周期服务，通过创新来实现差异化是我们长期竞争力的关键优势，我们的持续成功来源于创新的技术、高品质的产品，以及完善的售后服务，我们超越客户的期待，并为客户创造可持续发展的价值。与MORK合作，探索无通风烹饪的自由，我们的创新设备提供卓越的性能，使得您能够打造更多功能和高效的厨房，而不受通风限制的影响。

全球性应用

MORK作为被广泛认可的餐厅室内无管道内循环直排烟罩之一，我们的产品在全球范围内被广泛运用于各类的餐厅、商场中央岛、机场中央岛、高铁中央岛、行政餐厅、研发厨房、明档餐厅、商用会所等场所。我们的持续成功来源于创新的技术、高品质的产品、以及完善的服务系统。

致力于零排放厨房的革命

多年来，商用厨房油烟室内排放再循环一直被视为行业技术的天花板，如今，MORK的室内直排烟罩可以挑战苛刻的厨房通风环境，持续创新来实现差异化是MORK可持续发展的唯一途径。MORK在商用厨房通风系统（CKVS）方面拥有多年的制造和工程经验，提供广泛的MORK室内直排烟罩配置产品和服务，以满足您的需求，我们代表创新、竞争和降低成本，MORK是室内直排烟罩制造商，油烟无管道内循环烟罩整体解决方案的提供者。

Learn More About All Options Available to You at Morkhood.com

艾尔沃克环境（上海）有限公司

电话: 021-58998716 400-920-7186
生产工厂: 浙江省海宁市春潮路2号
官网: www.Morkhood.com

艾尔沃克公众号



声明：样本内容仅供参考，产品功能、数据（包括但不限于）请以实物为准，样本中英特尔、微软等商标及LOGO所有权归属于原企业，在此只是作为引用，该样本最终解释权归属我公司。样本中所有数据依据工厂实验室结果，仅为参考。样本原创设计，侵权必究！

印刷品的颜色与实物略有差异，以实物为准，如需了解详情，欢迎向我司咨询。



MORK
无管道内循环直排烟罩
致力于零排放厨房的革命

- 不再为餐厅选址而烦恼
- 黄金地段餐厅想开就开
- 无须排烟管道/即插即用



MORK无管道内循环直排烟罩

专为提供无通风管道烹饪环境而设计，是一个独立、高效的再循环系统，无需连接任何管道系统即可室内直接排放。提供吊装或立式的室内循环净化烟罩，下面放上烹饪的工具，即可做到无扰民的油烟排放。

黄金地段开餐厅，扩大受益

如今在客流量多的地方餐饮选址也越来越困难，大多遇到油烟无法排放的难题，很多的建筑没有设置专门的排烟管或排烟井道，同时，这一强烈的趋势也蕴含着较大的商机，尤其是快餐行业，快餐店或特色小吃开在具有商业价值的区域可以扩大收益。

打破局限、无管道、节约空间

传统的厨房通风系统包括烟罩、风管、净化设备、排烟风机以及新风系统组成，对于某些特殊场地，如地下商场、机场等很多地方，餐饮店无法实现将烹饪油烟废气通过管道室外排放，因此餐饮店选址存在使用场地的特殊性和局限性。

MORK烟罩可以直接室内循环排放，无需外排管道和影响美观的外部立管，节省安装成本。由于没有内部排烟管道，增加了可租赁面积和相关收益。

简化环保程序、拒绝投诉

常见的油脂、气味、水分、烟气，以及在所难免的消防、卫生和居民投诉，这些相关难题都将成为历史。MORK烟罩可以直接室内排放而非屋顶排放，无需繁杂的排烟管道和排烟井道，同时也减少了因为环保问题而导致的错综复杂的问题，节省安装成本。



MORK拥有一个高效的空气回收系统

- ① 双层的机械式油网
第一级采用旋风油网（10μm以上的颗粒处理效率达到95%以上）；适用于洗碗机清洗。
- ② 碳纤维变频离心过滤器
可以有效消除气流中绝大部分的水分以及烹饪过程中生成的大部分微粒物质，可以将高效过滤器的使用寿命延长80%。仅需使用耗材定期替换价格相对低廉的预过滤器。
- ③ 粗效过滤器
- ④ 中效过滤器（M6-F9级别）
定制进口材质。
- ⑤ 高效过滤器(0.3微米及以上净化效率)
它们用于消除超细颗粒，定制进口材料。



MORK集成了一个不小于8个处理步骤的高效空气回收系统（根据烹饪设备而变化）。该装置专用于强力清除烹饪用具所释放的油脂、烟雾颗粒，同时大幅消减了食物气味的散发。过滤后的空气可直接排放至餐饮区。

- ⑥ ⑦ Breton（布雷顿）化学碳吸附技术
该技术还可处理散发气味的两大问题，即油烟和挥发性有机化合物（VOC）。第一级活性炭去除气体。第二级则吸附气体后，发生化学反应（进一步降解异味）。
- ⑧ 定制的EC变频风机/低噪音后倾式风机
- ⑨ 热回收装置
水循环降温系统（可选），可以有效控制排放油烟的温度。
- ⑩ 静电集尘器（ESP）可选：
UV-C无臭氧在外线杀菌灯可选，从而保证了室内循环空气的质量。



中西炉具 想用就用

地下室餐饮

临时餐饮或展示型烹饪

商场中央岛、机场、地铁、高铁站等餐饮区。

酒吧、小吃店



电扒炉



电磁炉



万能蒸烤箱



移动烹饪设备



组合式净化机组



水蒸气室内排放



空气炸锅



电炸炉

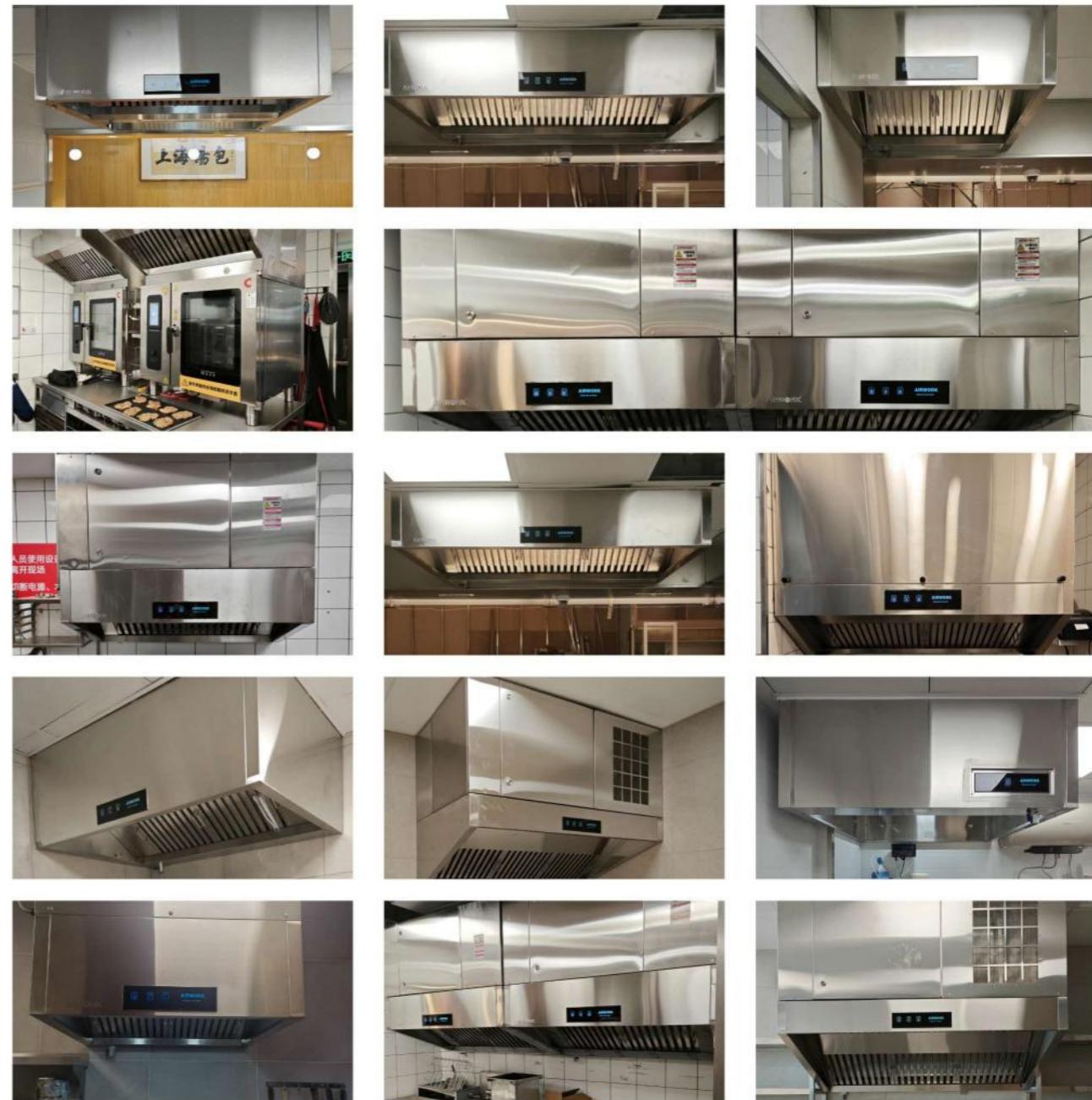


探索厨房 无通风管道的自由



打破束缚 随时随地开餐厅

无需排烟管道，减少投诉



**室内直排烟罩**

采用发明专利的油烟净化技术（专利号：202310055796.X），设备集合烟罩、风机、净化设备、除味设备于一体，专为提供无通风管道烹饪环境而设计，是一个独立、高效的再循环系统，无需连接任何管道系统即可室内直接排放。设备安装在蒸烤箱上方，安装简易，适用于大部分品牌的烤箱。

适合大部分万能蒸烤箱

MORK美科无管道室内直排烟罩，适用于大部分的万能蒸烤箱，如Rational、MKN、康福登等品牌，也适用于面包、西点类的烤箱，烟罩与烤箱一体，节省了空间，多级净化技术，减少油烟、油脂和异味，从而保证了室内空气质量（IAQ）。

多级净化技术

MORK最多达9级的整合型净化方案（根据应用选配），方案包括机械旋风过滤器、高速离心液态分离技术、粗效过滤器、中效过滤器、高效过滤器、静电过滤器、UV-C杀菌、等离子杀菌除味、活性炭除味。这些技术有效的解决的油烟和挥发性有机化合物（VOC）。

室内直排冷凝烟罩

冷凝技术

MORK万能蒸烤箱一体式室内直排烟罩，通过冷凝技术使冒出的蒸汽凝结。使用这种循环空气罩不需要外接风管，也不需要扩展现有的排气设备。冷凝器采用空调冷凝风，有效降低烟罩排风口的空气温度，保证室内温度的平衡。

多级净化 室内直排

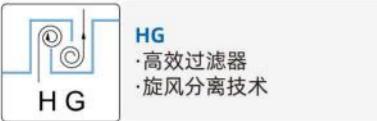
除了冷凝技术之外，还另外配有多级过滤装置。这样既可以使蒸汽凝结，又可以减少烧烤和煎烤时产生的令人不快的烟雾和异味，这样，万能蒸烤箱烹饪系统也可以安装在敏感的地方，例如前台区域。



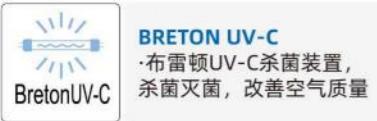
AW-UVF-ZDVF-EC 水蒸气室内直排烟罩



标配



选配



MFK内循环直排烟罩的优势

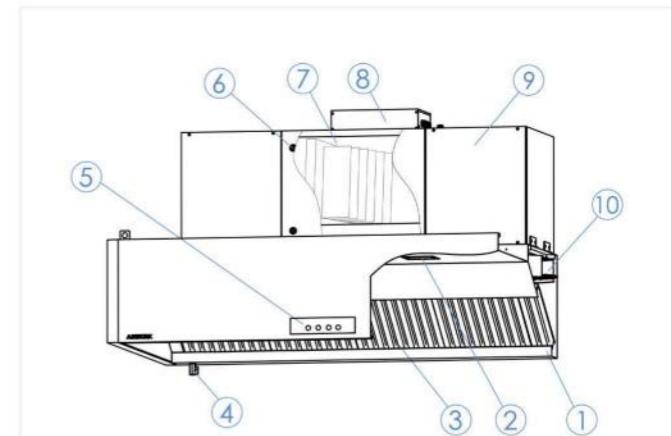
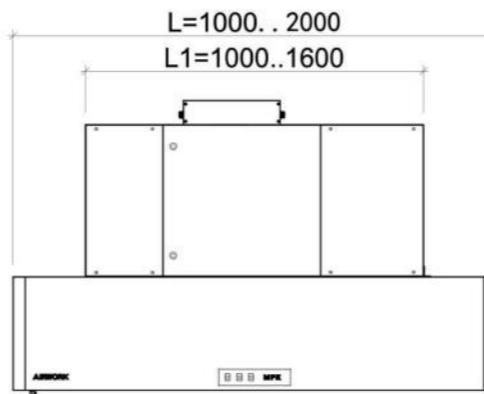
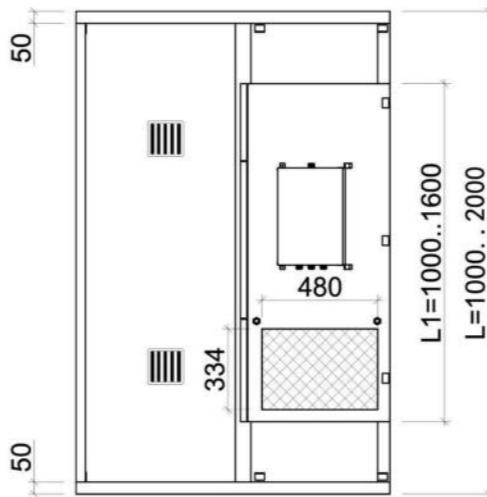
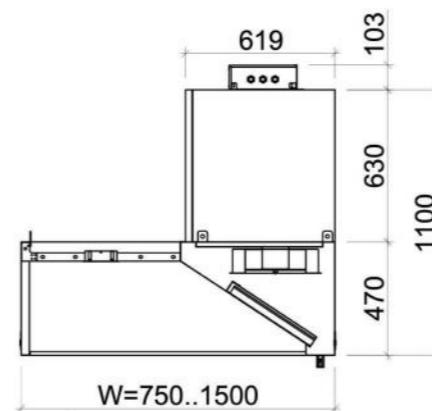
1. 最大的空间：自由的厨房布局，不受通风烟罩的限制。
2. 简化安装：与传统通风工程相比，降低前期成本和安装空间。
3. 扩展餐厅菜单：提供等多种类的菜单选项，从而无需担心通风能力。
4. 可持续选择：最大限度地减少能源消耗，降低运营成本。

与MORK合作，探索无通风烹饪的自由，我们的创新设备提供卓越的性能，使得您能够打造更多功能和高效的厨房，而不受通风限制的影响。MORK-ZDVF系列直排烟罩专为电动烹饪器具而设计。它同样适用于台式轻型烹饪设备或模块化烹饪设备。主要应用于蒸箱、蒸饭车、洗碗机、煮面炉等厨房设备。烟罩采用等高设计，更多的油烟收集空间，提升油烟的收集效率，提升产品的外观美感。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统。
- CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。
- 复合式多级的高效的过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择3种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVF-EC尺寸



编码 说明

- | | |
|----|------------|
| 1 | 外壳：不锈钢可视部件 |
| 2 | 照明 |
| 3 | HG旋风油网 |
| 4 | 放油阀 |
| 5 | 触控屏 |
| 6 | 门锁 |
| 7 | 袋式过滤器 |
| 8 | 电控箱 |
| 9 | 风机箱 |
| 10 | 动态分离盘 |

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm) 标准尺寸

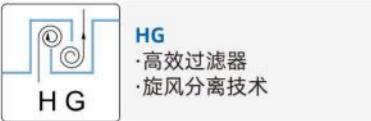
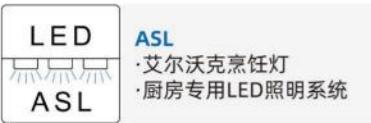
设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
L≤1000	1000	12W*1
1000< L <1000	1200	12W*2
1000≤L≤1000	1600	12W*2

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDV-EC 水蒸气室内直排烟罩



标配



选配



产品应用

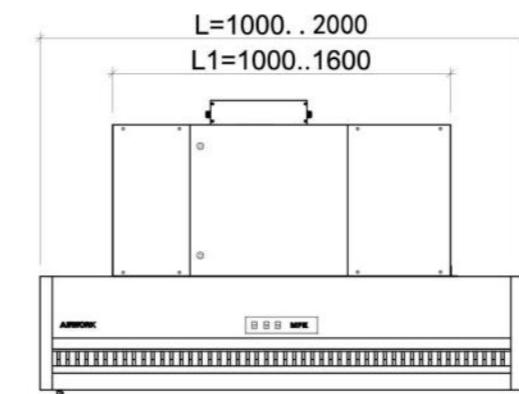
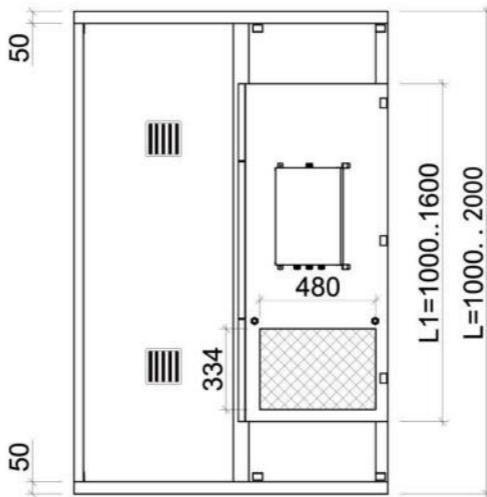
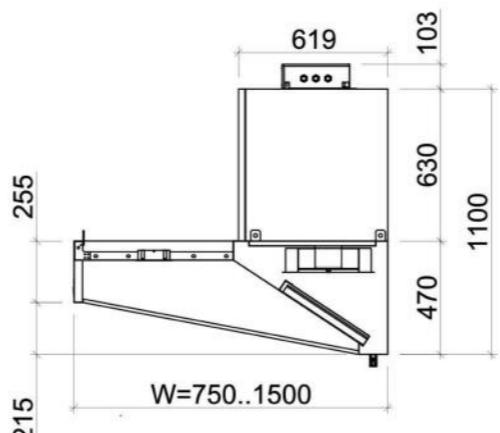
ZDV无管道内循环集气罩，有效收集烹饪过程中产生的水蒸气，主要由于捕获非油脂产生的烹饪设备。它还能够扩展现有厨房的烹饪能力或在优质地点开展餐饮活动，而无需担心通风问题。MORK直排烟罩采用室内直排、内循环的工作模式，降低了油烟的排放量，有效的解决商场的厨房排烟并有限导致的油烟排放量的不足的问题。室内直排烟罩另外一个优势是节省了排烟工程的费用，提升了厨房空间的布局。

MORK-ZDV系列直排烟罩专为电动烹饪器具而设计。它同样适用于台式轻型烹饪设备或模块化烹饪设备。主要应用于蒸箱、蒸饭车、洗碗机、煮面炉等厨房设备。烟罩采用斜口设计，降低了厨房层高的要求。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统。
- CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。
- 复合式多级的高效的过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- ASL LED烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 滤网更换提醒功能。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDV-EC尺寸



注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm) 标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
L≤1200	1000	12W*1
1200<L<1700	1200	12W*2
1700≤L≤2000	1600	12W*2

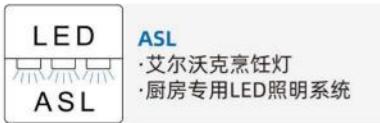
- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVF-G-EC 明档水蒸气玻璃室内直排烟罩



烟罩采用等高岛式设计 / V字形排风口

标配



ASL
·艾尔沃克烹饪灯
·厨房专用LED照明系统



HG
·高效过滤器
·旋风分离技术

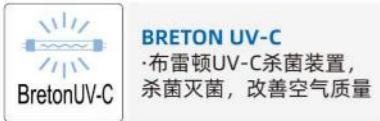


CFW
·碳纤维高速离心器
·高速分离油烟和水雾



ECF
·变频离心风机，控制风量和节能

选配



BRETON UV-C
·布雷顿UV-C杀菌装置，
杀菌灭菌，改善空气质量

产品应用

ZDVF无管道内循环玻璃集气罩，主要应用在开放式餐厅或展示型烹饪，新设计更加紧凑，同时为客人和餐厅提供了更大的视野。有效收集烹饪过程中产生的水蒸气，主要用于捕获非油脂产生的烹饪设备。主要应用于明档餐厅。

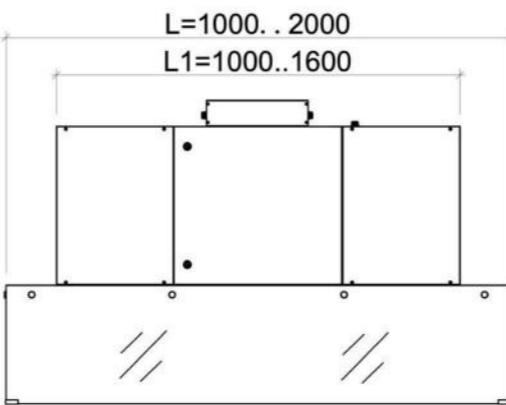
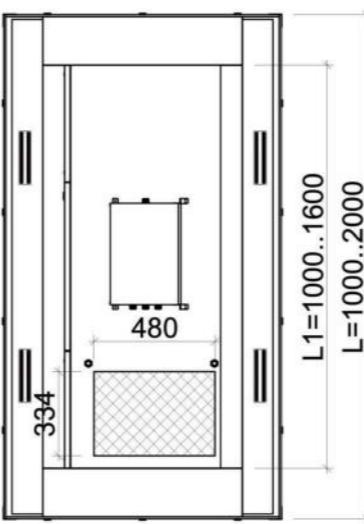
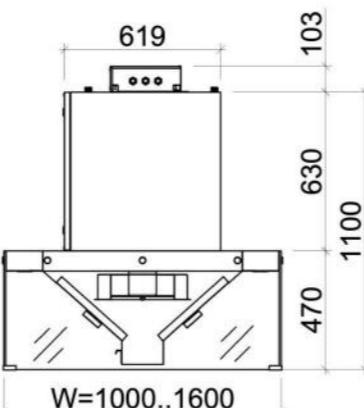
MORK直排烟罩采用室内直排、内循环的工作模式，降低了油烟的排放量，有效的解决商场的厨房排烟并有限导致的油烟排放量的不足的问题。室内直排烟罩另外一个优势是节省了排烟工程的费用，提升了厨房空间的布局。

烟罩采用等高岛式设计，V字形排风口，增加了烟罩的腔体体积，更好的油烟收集能力，同时等高的设计也提升了产品的外观和美感。

产品特点

- 烟罩围挡区域采用钢化玻璃材质，透明结构。
- 无需连接到排气管道系统。
- CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。
- 复合式多级的高效的过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVF-G-EC尺寸



注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm) 标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
$L \leq 1200$	1000	7W*2
$1200 < L < 1700$	1200	7W*4
$1700 \leq L \leq 2000$	1600	7W*4

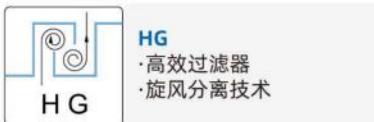
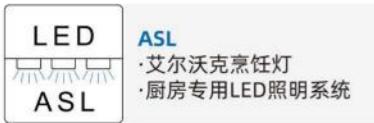
- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVFK-EC 前排风等高的水蒸气室内直排烟罩



针对蒸饭车/蒸箱前排风

标配



选配



产品应用

ZDVFK前排风、无管道内循环集气罩，烟罩采用前排气的模式，有效解决传统烟罩无法有效收集蒸饭车等蒸汽外溢的工况。

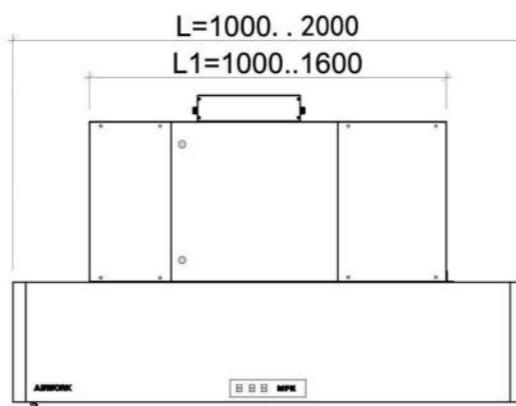
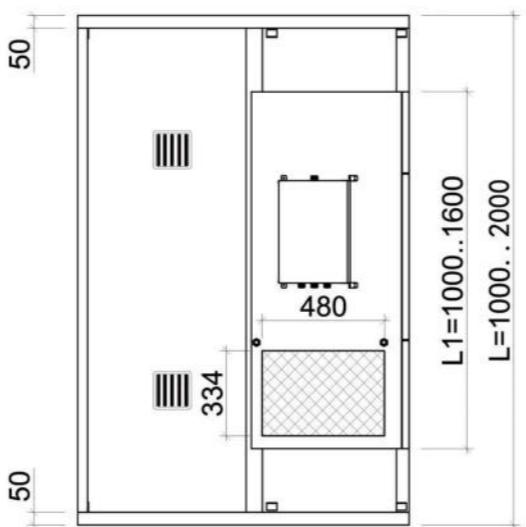
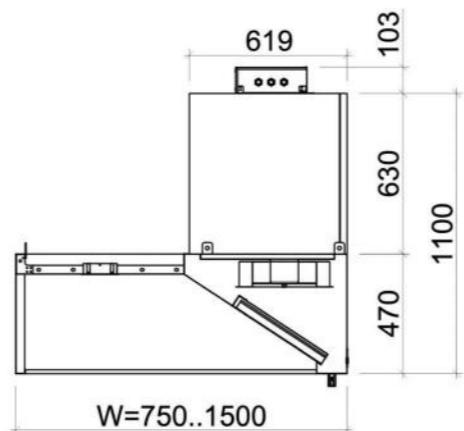
MORK直排烟罩采用室内直排、内循环的工作模式，降低了油烟的排放量，有效的解决商场的厨房排烟并有限导致的油烟排放量的不足的问题。室内直排烟罩另外一个优势是节省了排烟工程的费用，提升了厨房空间的布局。

烟罩采用等高设计，增加了烟罩的腔体体积，更好的油烟收集能力，同时等高的设计也提升了产品的外观和美感。

产品特点

- 烟罩采用前排气的模式，防止蒸汽外溢。
- 无需连接到排气管道系统。
- CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。
- 复合式多级的高效的过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVFK-EC尺寸



注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm) 标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
L≤1200	1000	12W*1
1200<L<1700	1200	12W*2
1700≤L≤2000	1600	12W*2

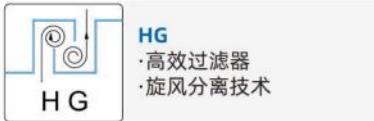
- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVFR-EC 带液压伸缩功能室内直排烟罩



伸缩功能改善了空间和水蒸气捕捉功能

标配



选配



产品应用

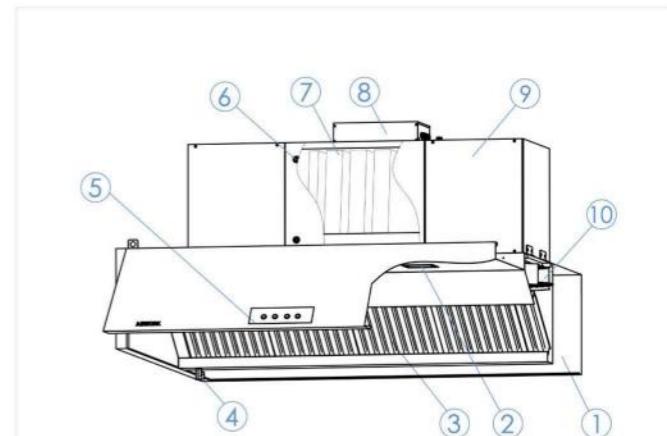
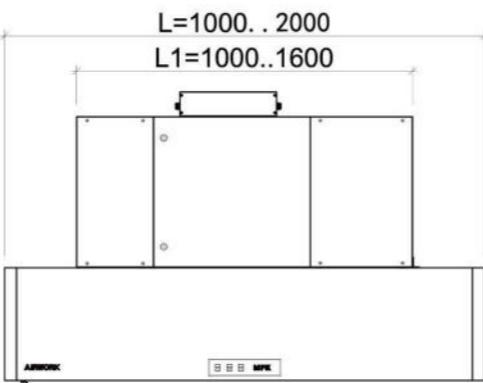
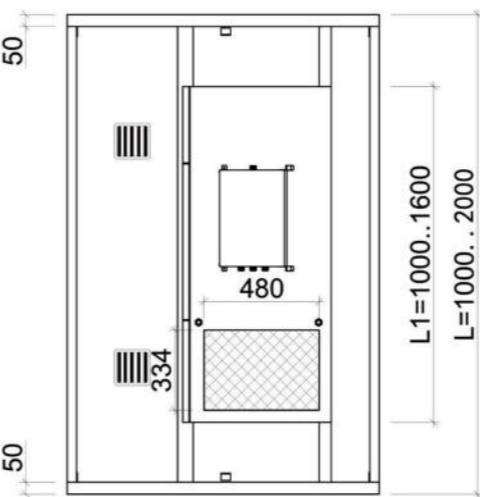
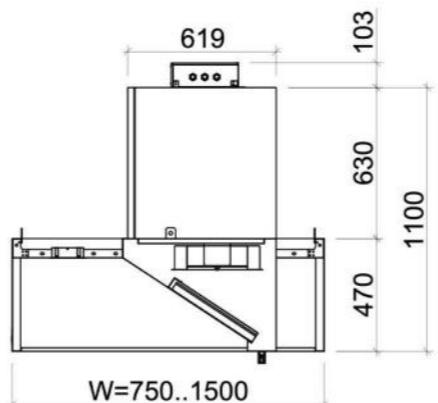
ZDVFR无管道内循环烟罩的面板具有液压伸缩功能，在烤箱等烹饪设备工作时打开液压面板，提升烟罩的前悬伸，有效收集烹饪过程中产生的水蒸气、油烟和异味，烹饪结束后，烟罩面板可以收回，改善了厨房的空间收纳能力，节省了宝贵的空间，同时提升了厨房烹饪设备摆放的整齐。

烟罩采用等高设计，增加了烟罩的腔体体积，更好的油烟收集能力，同时等高的设计也提升了产品的外观和美感。

产品特点

- 液压伸缩，提升水蒸气的捕捉效率，节省空间。
- 无需连接到排气管道系统。
- CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。
- 复合式多级的高效的过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能
- ASL LED 烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVFR-EC尺寸



编码 说明

1	外壳：不锈钢可视部件
2	照明
3	HG旋风油网
4	放油阀
5	触控屏
6	门锁
7	MSD多级净化模块
8	电控箱
9	风机箱
10	动态分离盘

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm) 标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
L≤1200	1000	12W*1
1200<L<1700	1200	12W*2
1700≤L≤2000	1600	12W*2

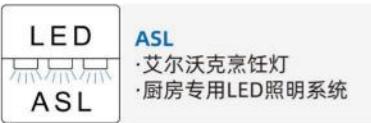
- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVC-EC 无管道内循环排油烟罩

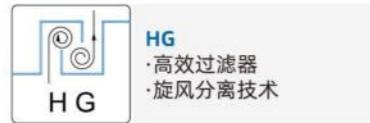


适用于轻油烟烹饪

标配



LED ASL
·艾尔沃克烹饪灯
·厨房专用LED照明系统



HG
·高效过滤器
·旋风分离技术

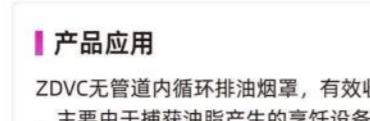


MSD
·多级净化模块
·多级净化油烟及异味功能

选配



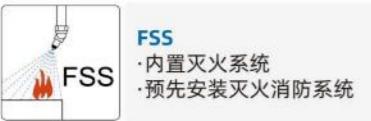
ECF
·变频离心风机，控制风量和节能



BRETON UV-C
·布雷顿UV-C杀菌装置，
杀菌灭菌，改善空气质量



BPCO
·等离子除味
·释放负离子除味技术



FSS
·内置灭火系统
·预先安装灭火消防系统

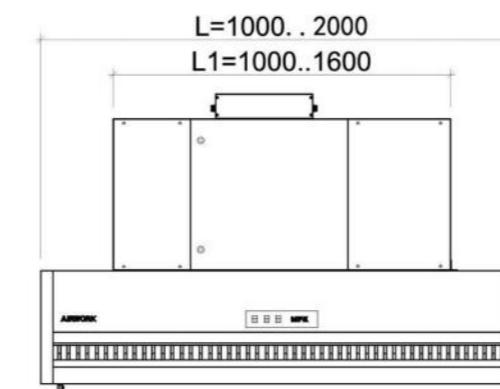
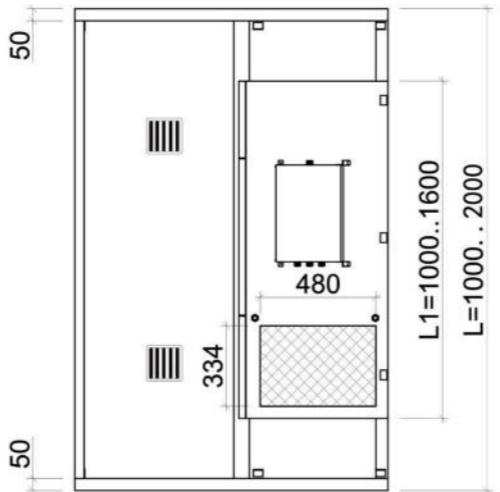
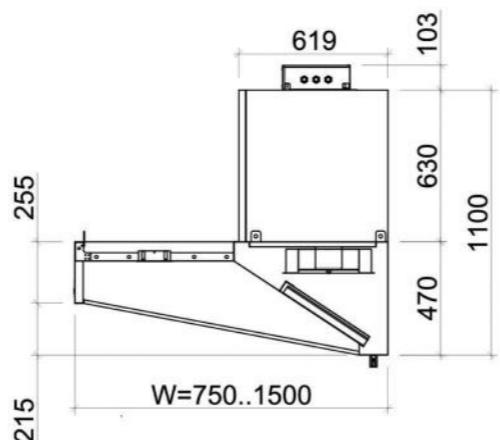
产品应用

ZDVC无管道内循环排油烟罩，有效收集烹饪过程中产生的油烟、颗粒物、以及异味，主要由于捕获油脂产生的烹饪设备。它还能够扩展现有厨房的烹饪能力或在优质地点开展餐饮活动，而无需担心通风问题。**MORK-ZDVC**系列直排烟罩专为电动烹饪器具而设计。它同样适用于台式轻型烹饪设备或模块化烹饪设备。主要应用于主要应用于电磁炉、炸炉、扒炉等多种厨房设备。**MORK**-直排烟罩采用室内直排、内循环的工作模式，降低了油烟的排放量，有效的解决商场的厨房排烟并有限导致的油烟排放量的不足的问题。室内直排烟罩另外一个优势是节省了排烟工程的费用，提升了厨房空间的布局。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统。
- CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- ASL LED 烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVC-EC尺寸



注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm) 标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
L≤1200	1000	12W*1
1200<L<1700	1200	12W*2
1700≤L≤2000	1600	12W*2

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVCF-EC 等高的无管道内循环排油烟罩

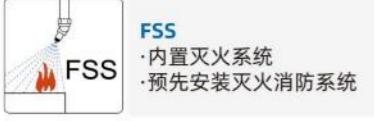


适用于轻油烟烹饪

标配



选配



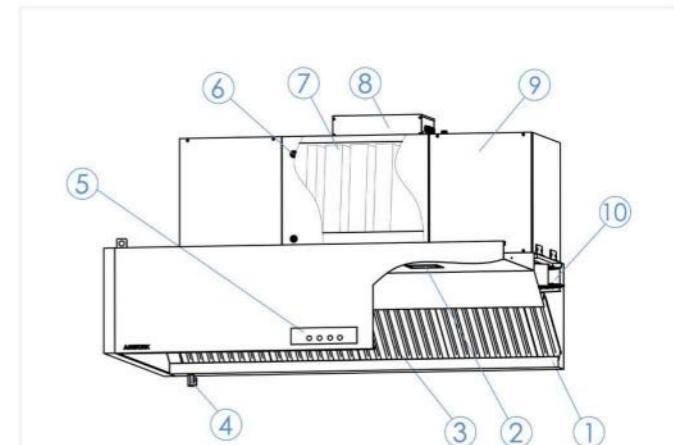
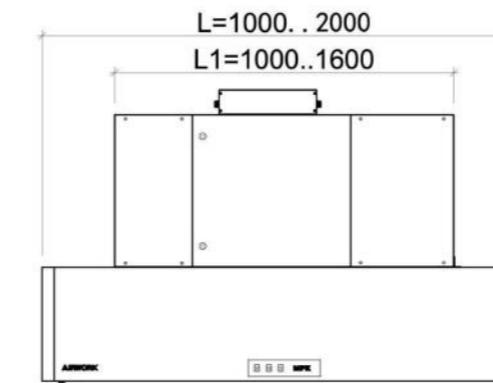
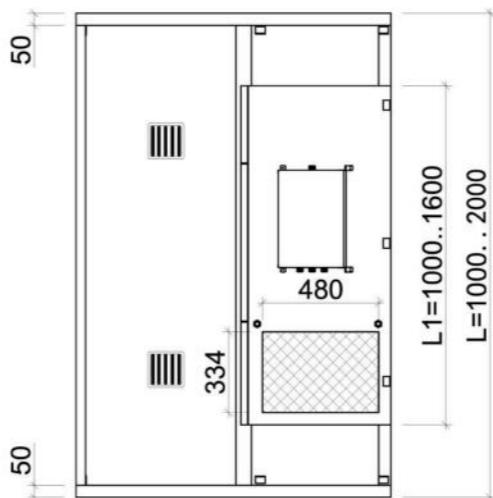
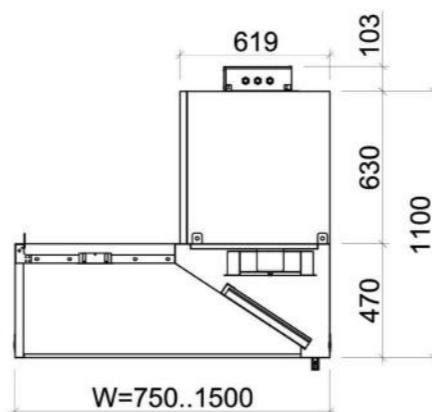
产品应用

烟罩采用等高设计，增加腔体体积，提升油烟收集能力与效率，且优化产品外观美感。MORK-ZDVC 无管道内循环排油烟罩，能有效收集烹饪时产生的油烟、颗粒物及异味，主要用于捕获油脂产生设备的厨房。它可扩展现有厨房烹饪能力，或在优质地点开展餐饮活动，无需担心通风。MORK-ZDVF 系列直排烟罩专为电动烹饪器具设计，适用于台式轻型或模块化烹饪设备，像电磁炉、炸炉、扒炉等。其采用室内直排、内循环模式，降低油烟排放量，解决商场厨房排烟并有限致油烟排放不足问题，还节省排烟工程费用，优化厨房空间布局。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统
- CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVCF-EC尺寸



编码 说明

- | | |
|----|------------|
| 1 | 外壳：不锈钢可视部件 |
| 2 | 照明 |
| 3 | HG旋风油网 |
| 4 | 放油阀 |
| 5 | 触控屏 |
| 6 | 门锁 |
| 7 | MSD多级净化模块 |
| 8 | 电控箱 |
| 9 | 风机箱 |
| 10 | 动态分离盘 |

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
L≤1200	1000	12W*1
1200<L<1700	1200	12W*2
1700≤L≤2000	1600	12W*2

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

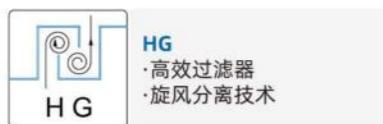
AW-UVF-ZDVC-ESP-A-EC

适用于中度油烟烹饪

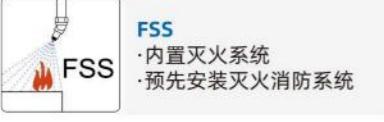
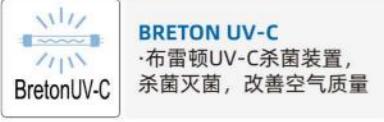


带单模块ESP（静电除尘器）的无管道内循环排油烟罩

标配



选配



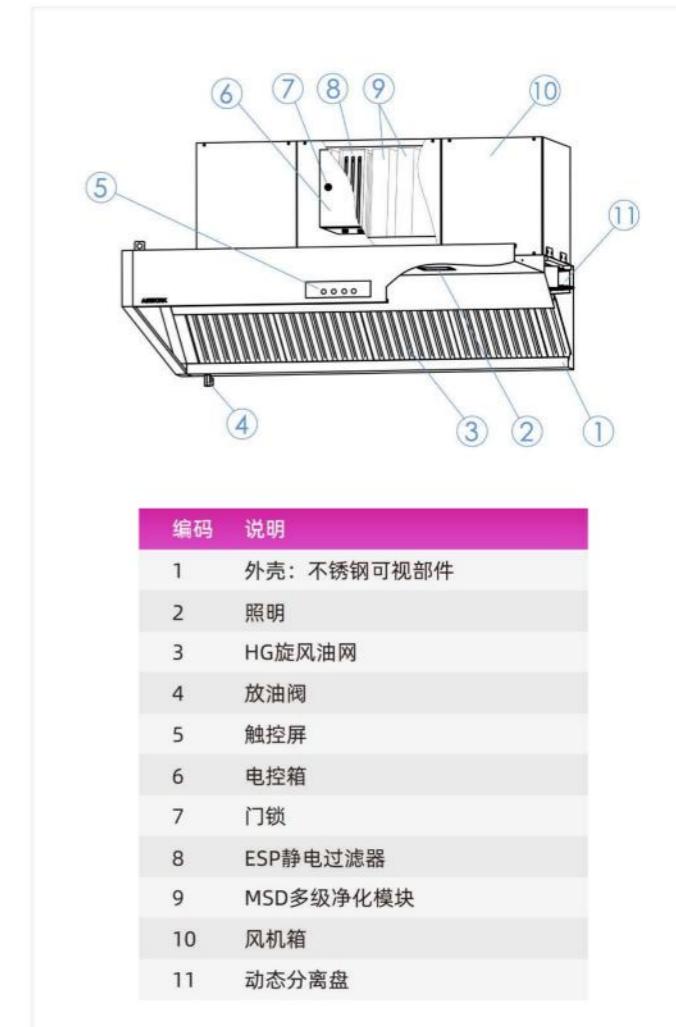
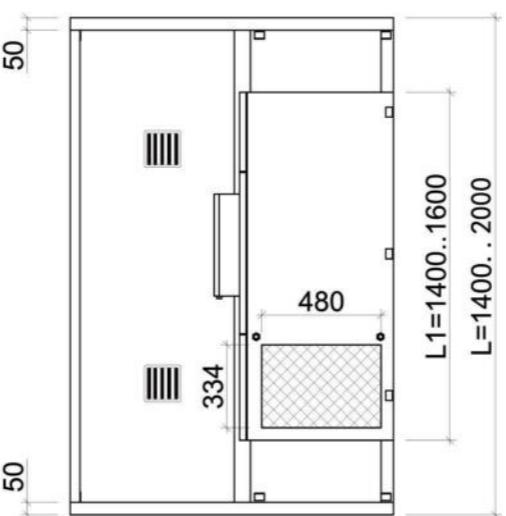
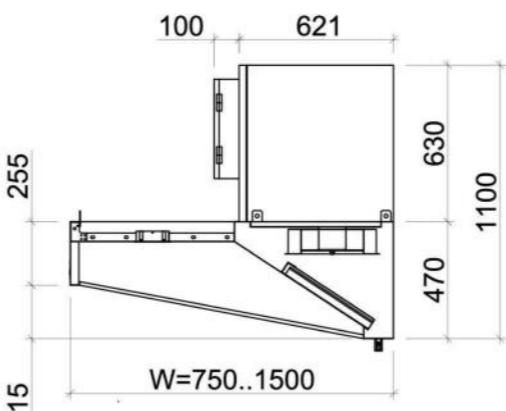
产品应用

MORK-ZDVC-ESP-A 无管道内循环排油烟罩，自带静电吸附模块，适用于高油烟烹饪设备，能高效收集油烟、颗粒物和异味。同样，MORK-ZDV 系列直排烟罩专为电动烹饪器具打造，采用内循环模式，可降低油烟排放，解决商场厨房排烟井有限的问题，还节省排烟工程费用，优化厨房空间布局。两者都能扩展现有厨房的烹饪能力，或在优质地点开展餐饮活动，无需担心通风问题。

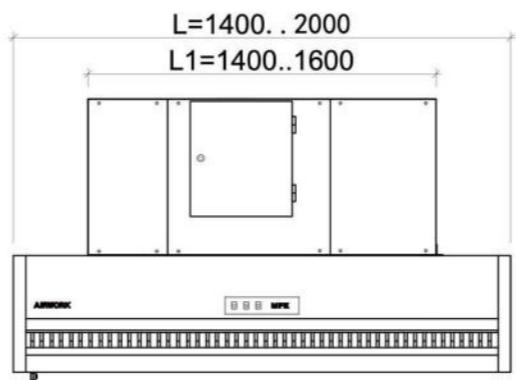
产品特点

- 无需连接到排气管道系统。
- 带有ESP（静电集尘器）且经过清洗可以多次重复利用，无耗材。
- ESP静电集尘器可以取代中效过滤器，出色的油烟净化能力，可有效延长高效过滤器的使用寿命，减少运营成本。
- 发明专利的CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达 99%。（可选）
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVC-ESP-A-EC尺寸



注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。



联结点 (mm)

标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
1400≤L<1700	1400	12W*2
1700≤L≤2000	1600	12W*2

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风接口数量

- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVCF-ESP-A-EC

适用于中度油烟烹饪

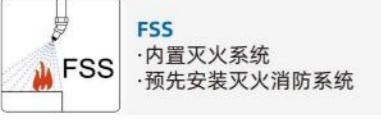


等高带单模块ESP（静电集尘器）的无管道内循环排油烟罩

标配



选配



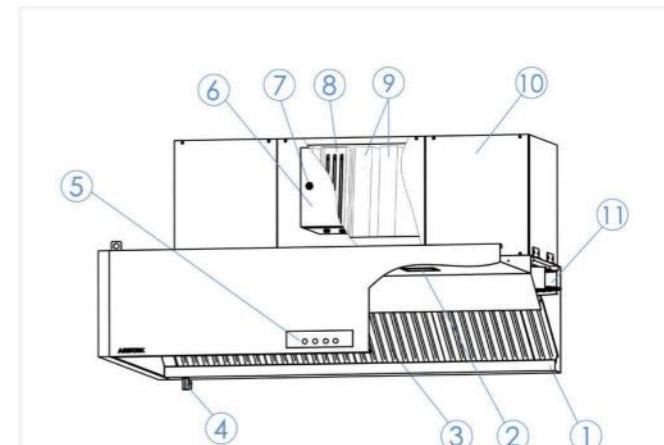
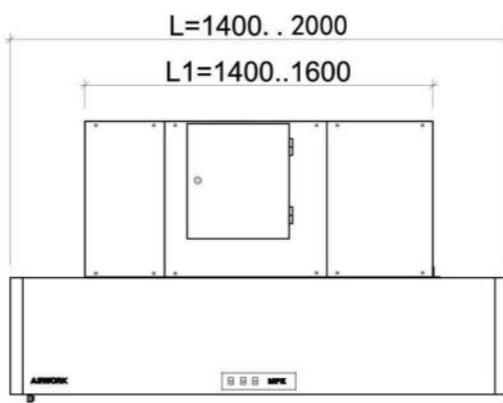
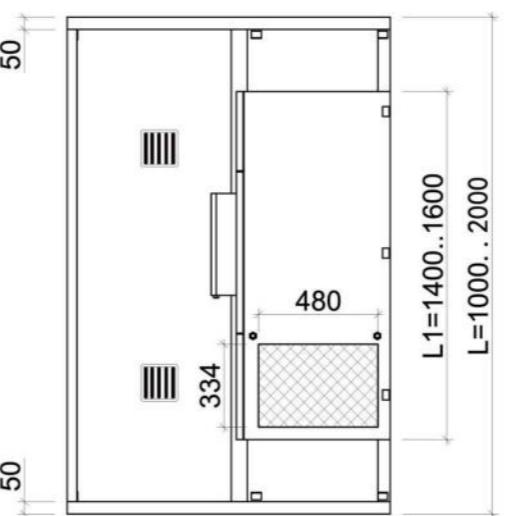
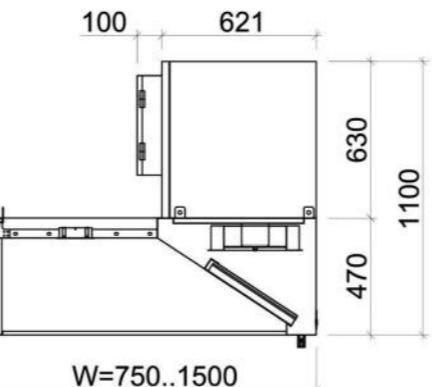
产品应用

MORK-ZDVCF-ESP-A 无管道内循环排油烟罩，采用等高设计与静电吸附模块，适用于高功率、大油烟烹饪设备，能高效收集油烟、颗粒物和异味，适用于捕获油脂的烹饪设备。它可扩展现有厨房的烹饪能力，或在优质地点开展餐饮活动，无需担心通风问题。其室内直排、内循环工作模式降低油烟排放，解决商场厨房排烟井有限的问题。此外，节省排烟工程费用，提升厨房空间布局。等高设计增加腔体体积，强化油烟收集能力，同时优化产品外观。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统
- 带有ESP（静电集尘器）且经过清洗可以多次重复利用，无耗材。
- ESP静电集尘器可以取代中效过滤器，出色的油烟净化能力，可有效延长高效过滤器的使用寿命，减少运营成本。
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- ASL LED烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 热回收管理和出口降温（可选）
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVCF-ESP-A-EC尺寸



编码 说明

1	外壳：不锈钢可视部件
2	照明
3	HG旋风油网
4	放油阀
5	触控屏
6	电控箱
7	门锁
8	ESP静电过滤器
9	MSD多级净化模块
10	风机箱
11	动态分离盘

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
1400≤L<1700	1400	12W*2
1700≤L≤2000	1600	12W*2

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量

- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVC-ESP-B-EC

小型电磁炉功率≤3.5KW



带双模块ESP（静电集尘器）重油烟的无管道内循环排油烟罩

标配



选配



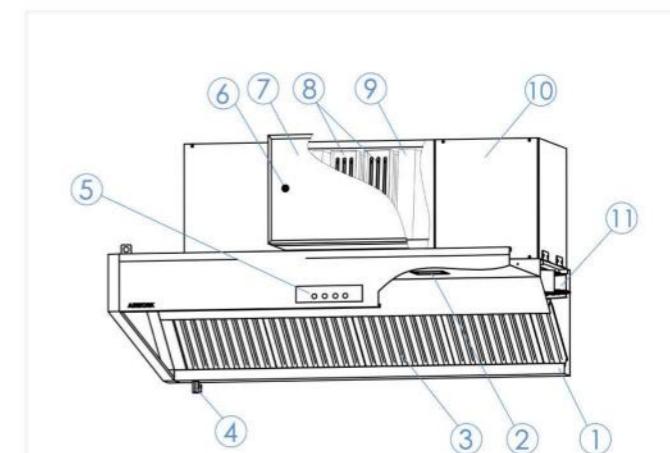
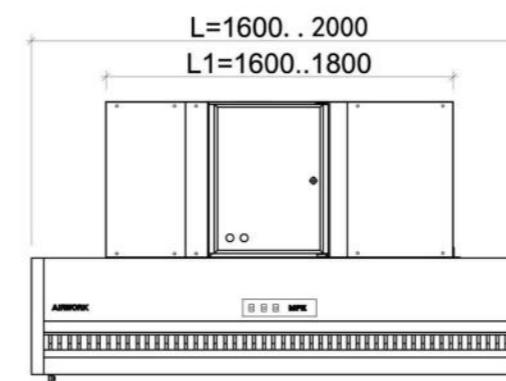
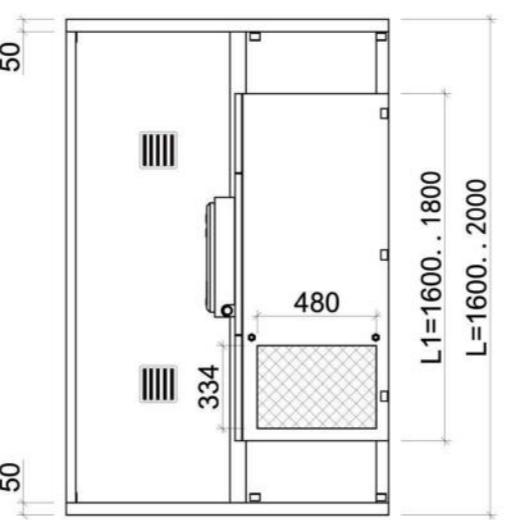
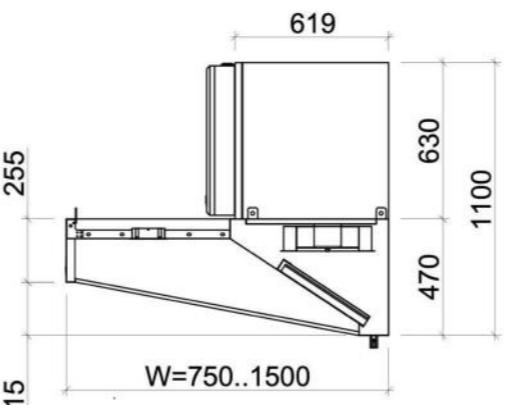
产品应用

MORK-多极静电吸附模块的无管道内循环排油烟罩，适用于高功率、大油烟的烹饪电炒灶设备，能高效收集油烟、颗粒物及异味，主要用于捕获油脂产生的烹饪设备。同时，其具有扩展现有厨房烹饪能力或在优质地点开展餐饮活动的优势，无需担心通风问题。MORK-ZDV系列直排烟罩专为电动烹饪器具设计，采用室内直排、内循环工作模式，降低油烟排放量，有效解决商场厨房排烟并有限导致的油烟排放不足问题。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统
- 带有ESP（静电集尘器）且经过清洗可以多次重复利用，无耗材。
- ESP静电集尘器可以取代中效过滤器，出色的油烟净化能力，可有效延长高效过滤器的使用寿命，减少运营成本。
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。（可选）
- 滤网更换提醒功能
- ASL LED烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 热回收管理和出口降温（可选）
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVC-ESP-B-EC尺寸



编码 说明

1	外壳：不锈钢可视部件
2	照明
3	HG旋风油网
4	放油阀
5	触控屏
6	电控箱
7	门锁
8	ESP静电过滤器
9	MSD多级净化模块
10	风机箱
11	动态分离盘

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明
L	L1	120*120
1600≤L<1800	1600	12W*2
1800≤L≤2000	1800	12W*2

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量

- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

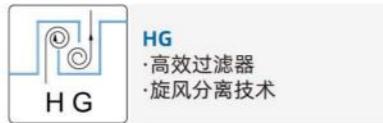
AW-UVF-ZDVCF-ESP-B-EC

小型电磁炉功率≤3.5KW



等高带双模块ESP（静电集尘器）的无管道内循环排油烟罩

标配



选配



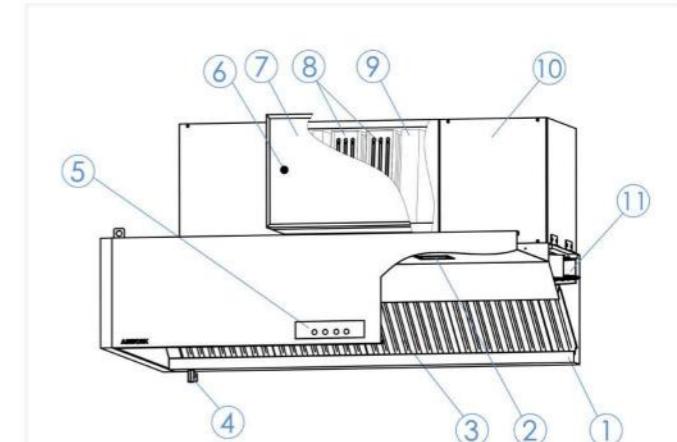
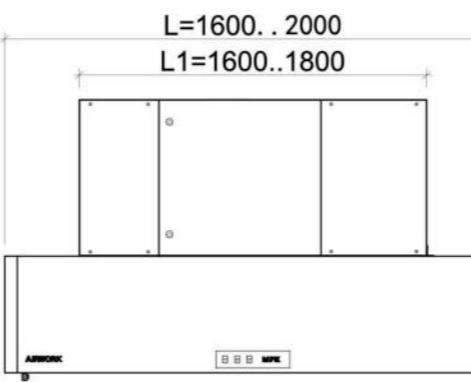
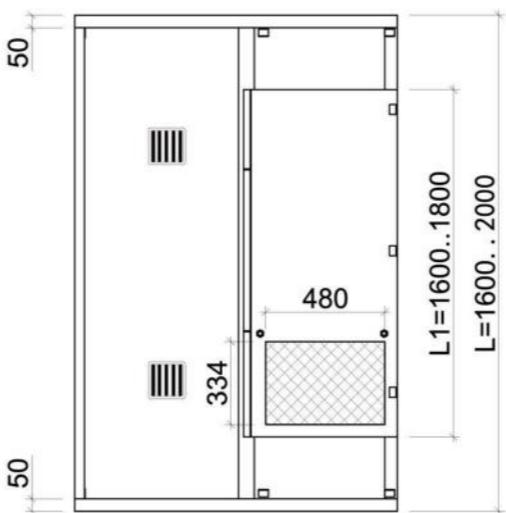
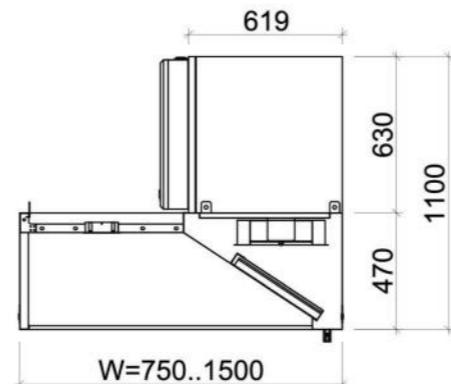
产品应用

MORK多极静电吸附模块的无管道内循环排油烟罩，适用于高功率、大油烟的电炒灶等烹饪设备。它能有效收集烹饪时产生的油烟、颗粒物和异味，主要用于捕获油脂的烹饪设备。这款烟罩可扩展现有厨房的烹饪能力，或在优质地点开展餐饮活动，无需担心通风问题。其采用等高设计，增加腔体体积，提升油烟收集能力，同时优化产品外观美感。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统。
- 带有ESP（静电集尘器）且经过清洗可以多次重复利用，无耗材。
- ESP静电集尘器可以取代中效过滤器，出色的油烟净化能力，可有效延长高效过滤器的使用寿命，减少运营成本。
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。（可选）
- 滤网更换提醒功能。
- ASL LED烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 热回收管理和出口降温。（可选）
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVCF-ESP-B-EC尺寸



编码 说明

1	外壳：不锈钢可视部件
2	照明
3	HG旋风油网
4	放油阀
5	触控屏
6	门锁
7	电控箱
8	ESP静电过滤器
9	活性炭过滤模块
10	风机箱
11	动态分离盘

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

设备长度	净化组长度	照明	
		L	L1
1600≤L<1800	1600	12W*2	
1800≤L≤2000	1800	12W*2	

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量

- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-ZDVE-EC 西厨类油烟室内直排烟罩

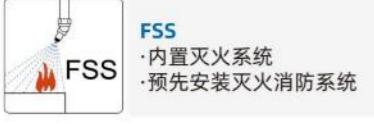


西厨类油烟室内直排烟罩

标配



选配



产品应用

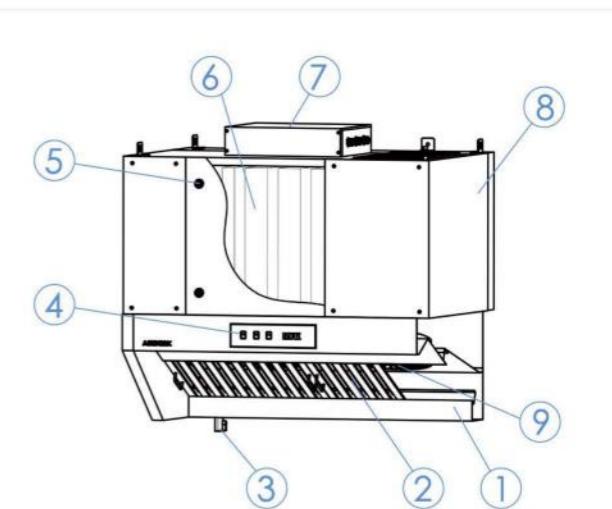
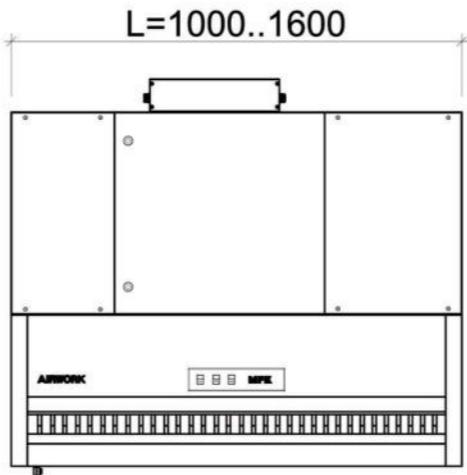
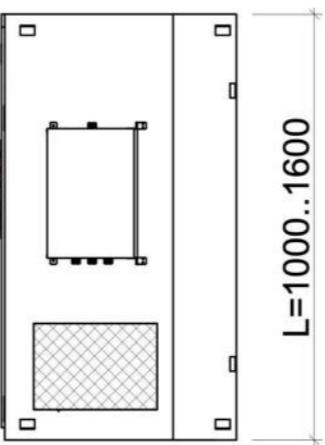
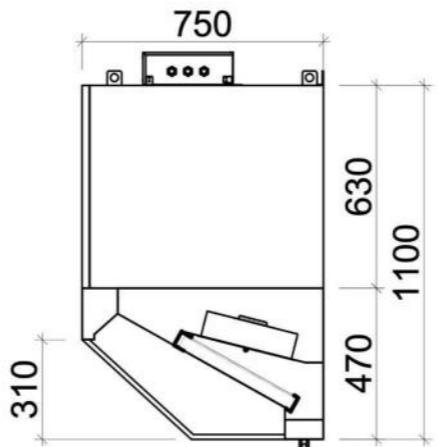
MORK推出的ZDVE无管道内循环排油烟罩专为西式烹饪厨具设计，兼容深度为700或800mm的电动和模块化烹饪器具。该烟罩能有效收集烹饪过程中产生的油烟、颗粒物和异味，尤其适用于捕获油脂产生的烹饪设备。

MORK-ZDV系列直排烟罩专为电动烹饪器具设计，适用于炸炉、扒炉等多种厨房设备。这些烟罩采用室内直排和内循环的工作模式，有效降低油烟排放量，解决商场厨房排烟并有限导致的油烟排放不足问题。此外，室内直排烟罩还能节省排烟工程费用，优化厨房空间布局。

产品特点

- 无需连接到排气管道系统。
- 发明专利的CFW油烟分离器与HG金属高效旋风分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达 99%。
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- ASL LED 烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 烟罩四周设有导流槽，防止冷凝水滴落。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-ZDVE-EC尺寸



编码 说明

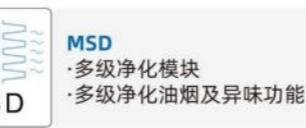
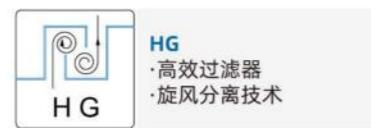
- | | |
|---|------------|
| 1 | 外壳：不锈钢可视部件 |
| 2 | HG旋风油网 |
| 3 | 放油阀 |
| 4 | 触控屏 |
| 5 | 门锁 |
| 6 | MSD多级净化模块 |
| 7 | 电控箱 |
| 8 | 风机箱 |
| 9 | 动态分离盘 |

AW-UVF-ZDVEB-EC 带围栏的移动式西厨类室内直排烟罩

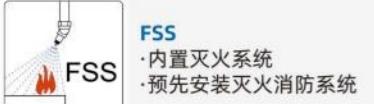


适用于空气炸锅/炸薯条

标配



选配



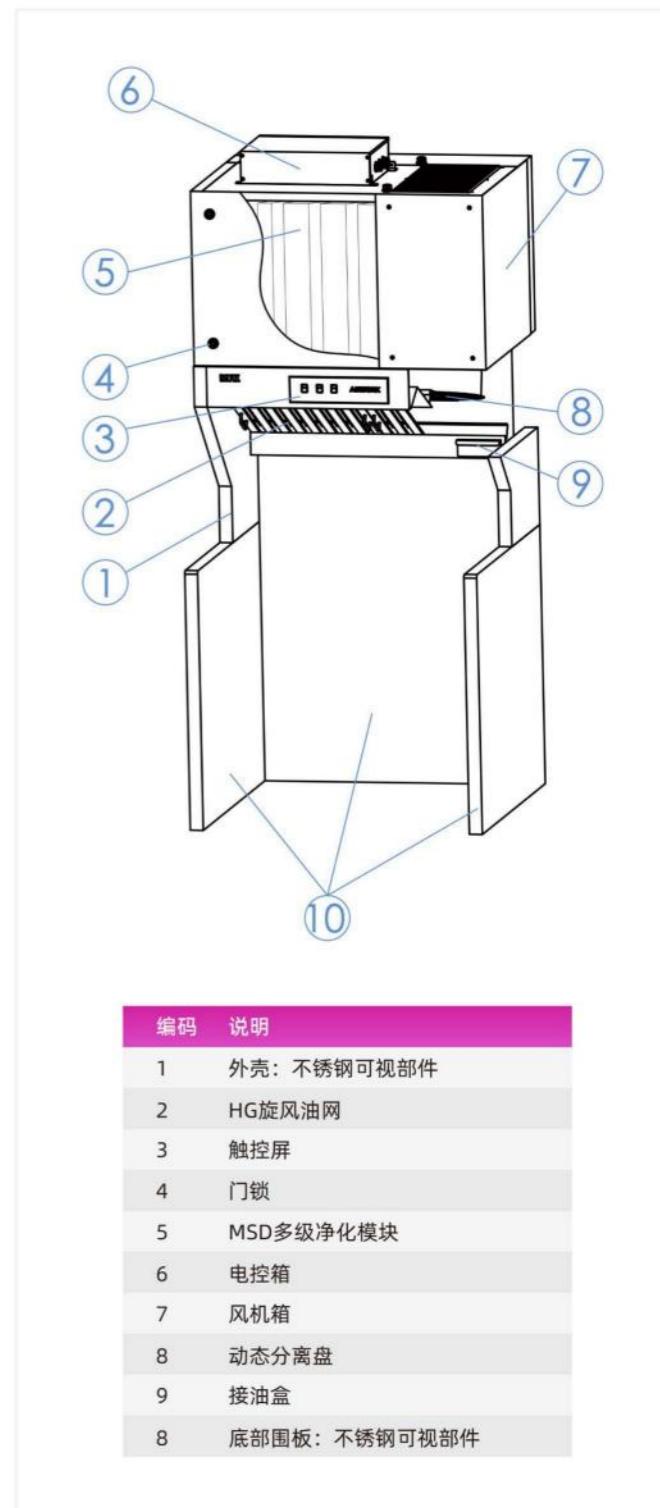
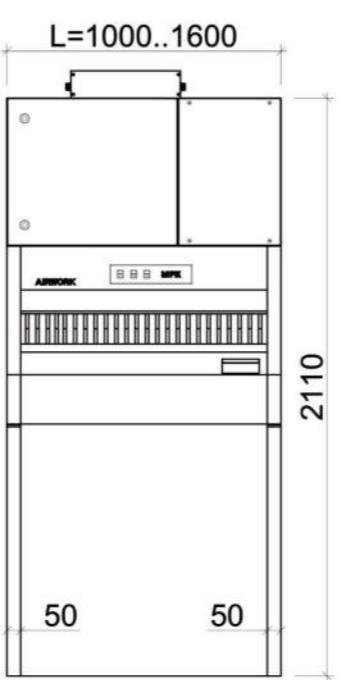
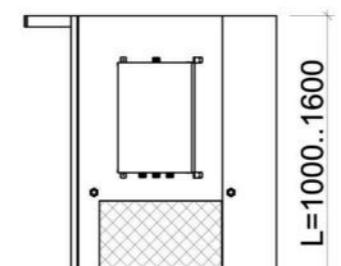
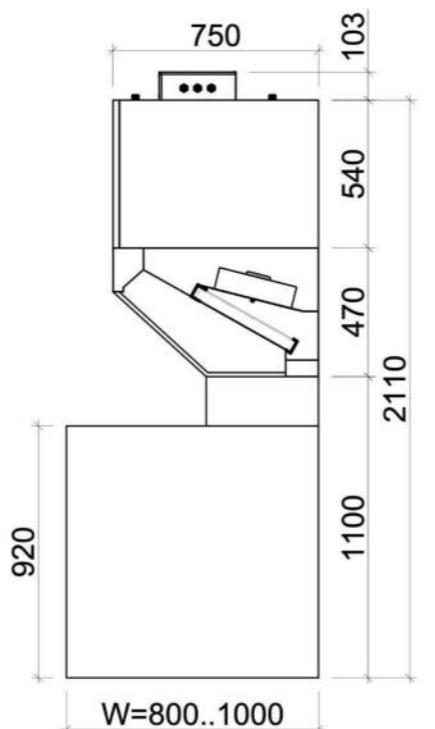
产品应用

MORK-ZDV系列直排烟罩专为电动烹饪器具而设计，适用大部分的烹饪炉具，围栏式油烟收集装置，防止油烟外溢，设备自带滑轮，方便移动。EC变频风机控制系统可以选择三种可用速度保持恒定的再循环气流，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。

产品特点

ZDVEB集成了一个高效的油烟解决方案，该方案基于不少于5个步骤的油烟净化流程，它旨在彻底去除烹饪用具释放的油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味排放。净化后的空气可以排放到用餐区或厨房内，不需要连接到通风管道。
 ●HG机械式金属旋风气溶胶分离器可以非常有效地去除大尺寸和中等大小的颗粒，可以在洗碗机中清洁。
 ●发明专利的CFW油烟分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。（可选）
 ●一次性预过滤器等级为M级。
 ●ESP（静电除尘器）清洗后可以重复使用。（可选）
 ●F级别中效过滤器，有效收集油烟颗粒。
 ●高效H级过滤器，对0.3微米气溶胶的额定DOP为95%。用于去除主要存在于烟雾中的超细颗粒物。
 ●部分气味由油脂颗粒和水蒸气以及烟雾携带。它们被前面的过滤步骤彻底去除。剩余的气味，尤其是VOC，通过活性炭和化学颗粒的组合可以有效去除。第一种通过吸附去除气体。第二种通过吸附、吸收和化学反应大幅降低气味。

AW-UVF-ZDVEB-EC尺寸



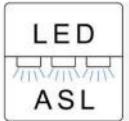
AW-UVF-ZDVSO-EC

万能蒸烤箱专用室内直排烟罩

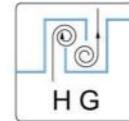


适用各种万能蒸烤箱/可以定制

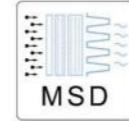
标配



LED ASL
·艾尔沃克烹饪灯
·厨房专用LED照明系统



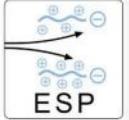
HG
·高效过滤器
·旋风分离技术



MSD
·多级净化模块
·多级净化油烟及异味功能



ECF
·变频离心风机，控制风量和节能



ESP
·静电集尘器
·吸附超细颗粒物

选配



BRETON UV-C
·布雷顿UV-C杀菌装置，
杀菌灭菌，改善空气质量



BPCO
·等离子除味
·释放负离子除味技术

产品应用

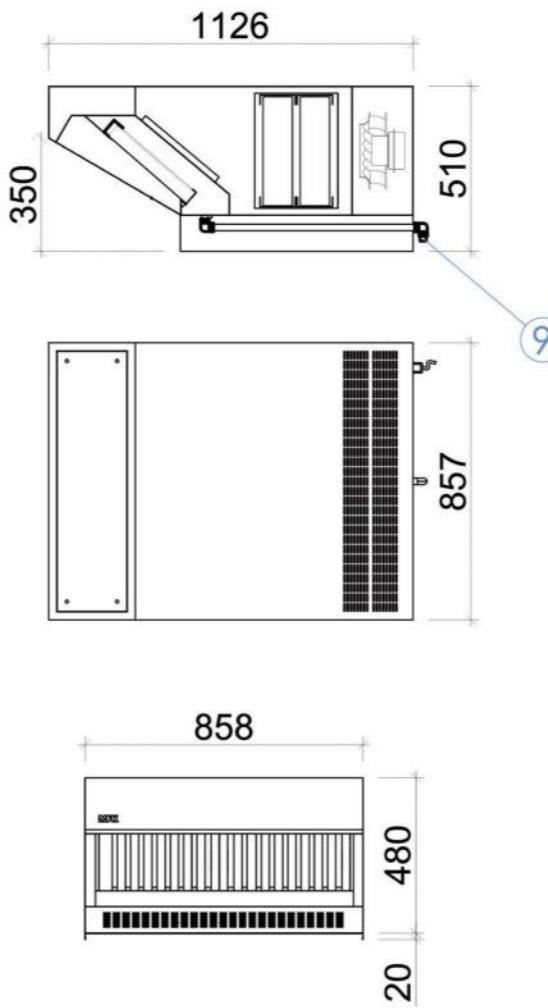
为万能蒸烤箱量身定制的内循环直排烟罩，适用于市面上大部分的万能蒸烤箱品牌，MORK-ZDVSO系列直排烟罩专为电动万能蒸烤箱而设计，提供多种应用方案，无论是单层还是双层的万能蒸烤箱，同时也根据万能蒸烤箱的盘数和功率针对开发方案，以适应客户的需求。

产品特点

ZDVSO万能蒸烤箱专用直排烟罩集成了一个高效的油烟解决方案，该方案基于复合式的油烟净化流程，它旨在彻底去除万能蒸烤箱释放的油脂和烟雾颗粒，同时减少气味排放。净化后的空气可以排放到用餐区或厨房内，不需要连接到通风管道。

- HG机械式金属旋风气溶胶分离器可以非常有效地去除大尺寸和中等大小的颗粒，可以在洗碗机中清洁
- 发明专利的CFW油烟分离器可以有效对5微米及以上的颗粒效率高达99%。(可选)
- 一次性预过滤器等级为M级。
- F级别中效过滤器，有效收集油烟颗粒。(可选)
- 高效H级过滤器，对0.3微米气溶胶的额定DOP为95%。用于去除主要存在于烟雾中的超细颗粒物。
- 部分气味由油脂颗粒和水蒸气以及烟雾携带。它们被前面的过滤步骤彻底去除。剩余的气味，尤其是 VOC，通过活性炭和化学颗粒的组合可以有效去除。第一种通过吸附去除气体。第二种通过吸附、吸收和化学反应大幅降低气味。

AW-UVF-ZDVCF-ESP-B-EC尺寸



编码 说明

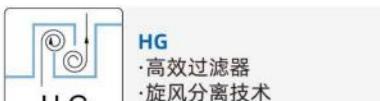
1	外壳：不锈钢可视部件
2	设备电源开关
3	设备检修盖板
4	HG旋风油网
5	电控箱
6	风机箱
7	MSD多级净化模块
8	净化模块更换门
9	DN15排水口

AW-UVF-MCF-EC 移动式室内直排烟罩



移动式烹饪平台，展示型烹饪

标配



HG
·高效过滤器
·旋风分离技术



Airjet
·环(立)式空气喷嘴技术
·排风量减少约30~40%
·防止油烟逃逸



ESP
·静电集尘器
·吸附超细颗粒物



MSD
·多级净化模块
·多级净化油烟及异味功能



ECF
·变频离心风机，控制风量和节能

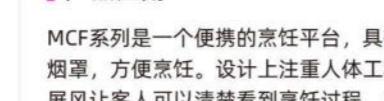


LED ASL
·艾尔沃克烹饪灯
·厨房专用LED照明系统

选配



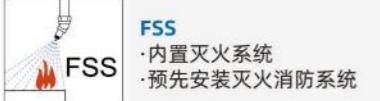
TERS
·热能回收
·回收排烟系统的热空气的能量，循环利用



BPCO
·等离子除味
·释放负离子除味技术



ATS
·触摸屏
·LCD界面
·智能控制中心



FSS
·内置灭火系统
·预先安装灭火消防系统

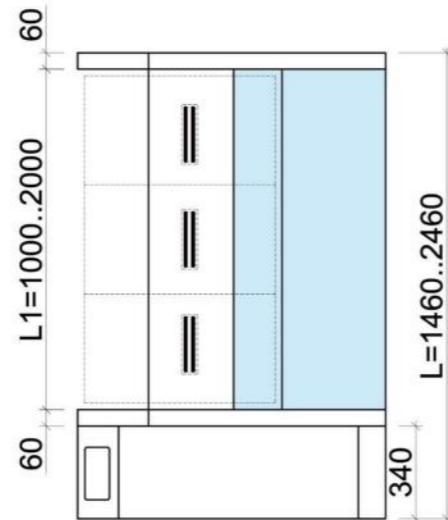
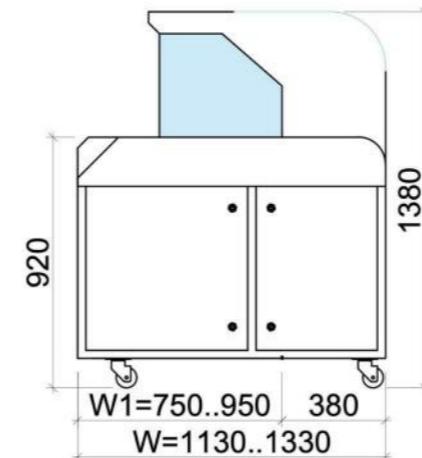
产品应用

MCF系列是一个便携的烹饪平台，具有即插即用功能，便于快速设置。它配备了直排烟罩，方便烹饪。设计上注重人体工程学，为厨师提供舒适操作环境，同时通过玻璃屏风让客人可以清楚看到烹饪过程，享受观赏乐趣。此外，AIRJET技术帮助捕获烹饪时产生的油脂和烟味，保持环境清洁，还保护玻璃屏风不被雾化。

产品特点

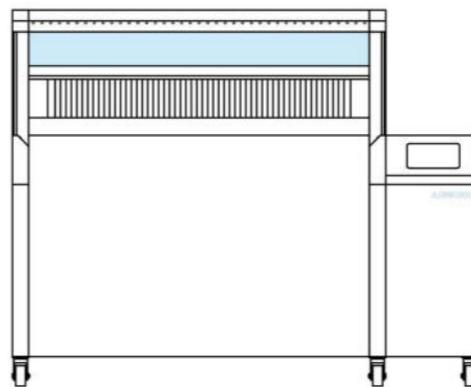
- HG机械式金属旋风气溶胶分离器可以非常有效地去除大尺寸和中等大小的颗粒，可以在洗碗机中清洁。
- 一次性预过滤器等级为M级。
- ESP静电除尘器，有效吸附细微颗粒。
- 高效H级过滤器，用于去除主要存在于烟雾中的超细颗粒物。
- 剩余的气味，尤其是 VOC，通过活性炭吸附大幅降低气味。
- EC变频风机控制系统可以选择高、中、低三种速度的风量，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- 适用于机场、宴会厅、餐厅、游轮、高尔夫球场、体育场、和酒店的独立和移动展示烹饪装置。
- 装置正面和侧面的玻璃可以查看食物准备情况，同时将顾客与烹饪烟雾隔开来。
- 低高度设计使厨师和客户之间易于沟通。

AW-UVF-MCF-EC尺寸



编码	说明
1	外壳：不锈钢可视部件
2	万向脚轮
3	HG旋风油网
4	AIR JET喷嘴
5	顶部玻璃罩
6	侧防护玻璃
7	液晶触控屏
8	风机箱
9	电控箱
8	MSD多级净化模块

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。



联结点 (mm)

标准尺寸

L	L1	W1	照明 200*50
1460	L-460	W-380	7W*2
1860	L-460	W-380	7W*2
1960	L-460	W-380	7W*3
2460	L-460	W-380	7W*3

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-MCF-K-EC 带炉具的移动式内循环烹饪平台

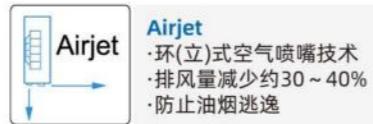


移动式烹饪平台，展示型烹饪

标配



HG
·高效过滤器
·旋风分离技术



Airjet
·环(立)式空气喷嘴技术
·排风量减少约30~40%
·防止油烟逃逸



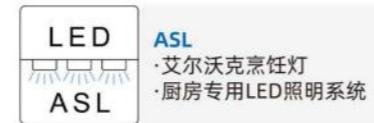
ESP
·静电集尘器
·吸附超细颗粒物



MSD
·多级净化模块
·多级净化油烟及异味功能

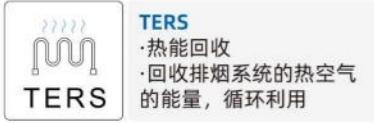


ECF
·变频离心风机，控制风量和节能



ASL
·艾尔沃克烹饪灯
·厨房专用LED照明系统

选配



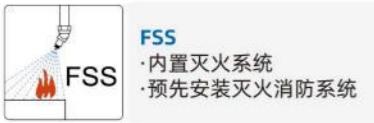
TERS
·热能回收
·回收排烟系统的热空气的能量，循环利用



BPCO
·等离子除味
·释放负离子除味技术



ATS
·触摸屏
·LCD界面
·智能控制中心



FSS
·内置灭火系统
·预先安装灭火消防系统

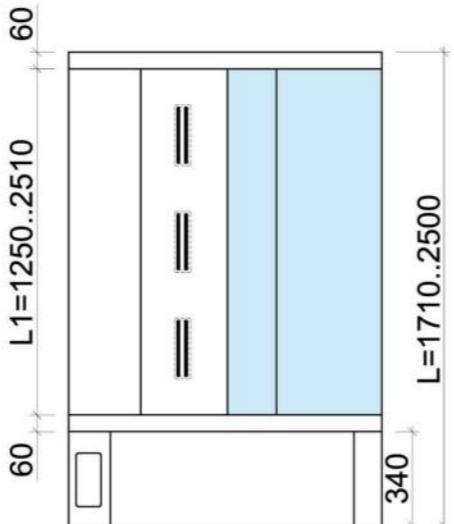
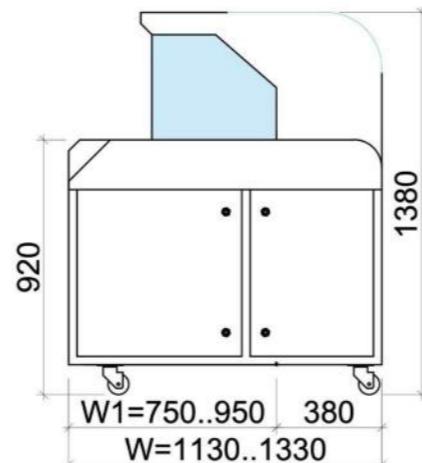
产品应用

旨在为厨师提供高度的人体工程学设计，同时，由于正面的全长玻璃屏风和侧面的全高玻璃屏风，为客人提供了菜肴准备的绝佳视野，可以让客户与厨师零距离感受食物的烹饪过程，欣赏厨师高超的技艺，AIRJET技术确保捕获烹饪工具释放的油脂、烟味和其他污染物。此外，AIRJET有助于保护玻璃正面免受雾化的影响。

产品特点

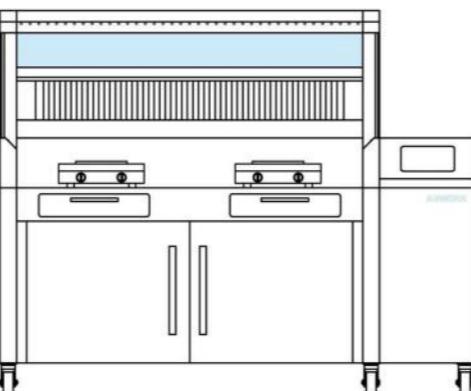
- 适用于机场、宴会厅、餐厅、游轮、高尔夫球场、体育场、和酒店的独立和移动展示烹饪装置。
- 装置正面和侧面的全长玻璃可以查看食物准备情况，同时将顾客与烹饪烟雾和污水隔离开来。
- 低高度设计使厨师和客户之间易于沟通。
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择高、中、低三种速度的风量，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。（可选）。
- ASL LED 烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- 不锈钢材质，焊接均经过打磨和抛光，达到金属的原始光洁。

AW-UVF-MCF-K-EC尺寸



编码	说明
1	外壳：不锈钢可视部件
2	万向脚轮
3	HG旋风油网
4	AIR JET喷嘴
5	顶部玻璃罩
6	侧防护玻璃
7	液晶触控屏
8	风机箱
9	电控箱
8	MSD多级净化模块

注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。



联结点 (mm)

标准尺寸

L	L1	W1	可放炉具空间	照明
			200*50	
1460	L-460	W-380	7W*2	
1860	L-460	W-380	7W*2	
1960	L-460	W-380	7W*3	
2460	L-460	W-380	7W*3	

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量

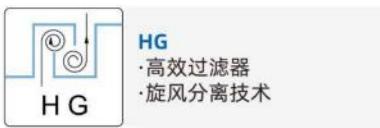
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门

AW-UVF-MCF-M-EC 移动组合式内循环直排烟罩



移动式烹饪平台，展示型烹饪

标配



HG
·高效过滤器
·旋风分离技术



Airjet
·环(立)式空气喷嘴技术
·排风量减少约30~40%
·防止油烟逃逸



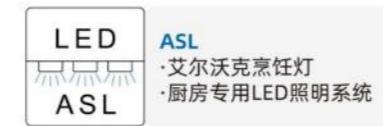
ESP
·静电集尘器
·吸附超细颗粒物



MSD
·多级净化模块
·多级净化油烟及异味功能

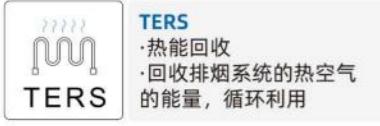


ECF
·变频离心风机，控制风量和节能

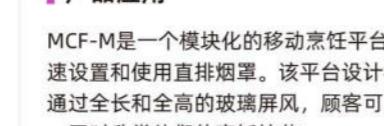


LED ASL
·艾尔沃克烹饪灯
·厨房专用LED照明系统

选配



TERS
·热能回收
·回收排烟系统的热空气的能量，循环利用



BPCO
·等离子除味
·释放负离子除味技术



ATS
·触摸屏
·LCD界面
·智能控制中心



FSS
·内置灭火系统
·预先安装灭火消防系统

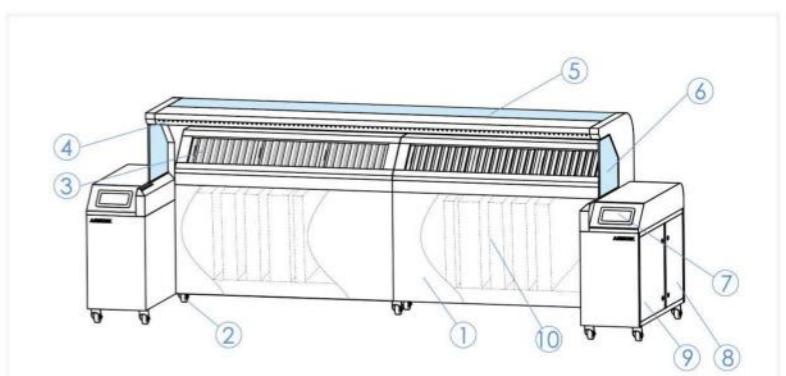
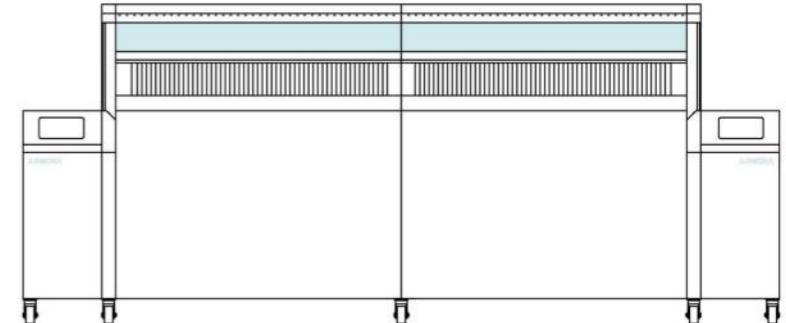
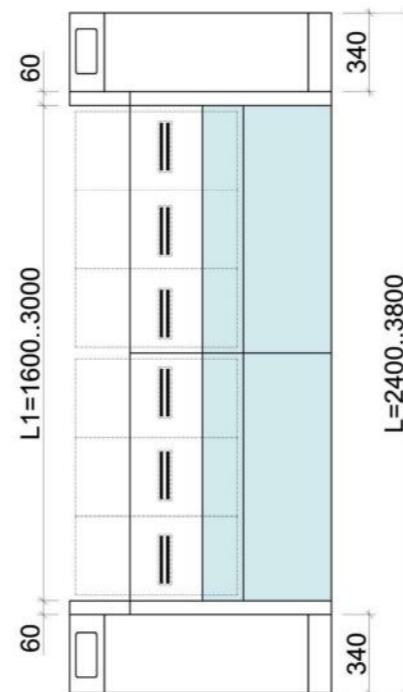
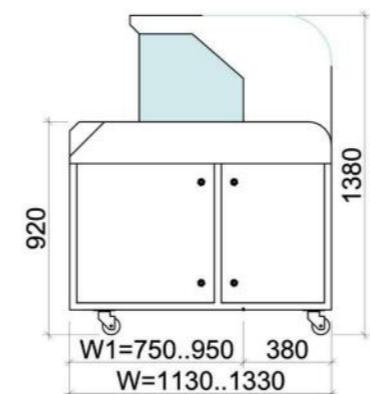
产品应用

MCF-M是一个模块化的移动烹饪平台，提供多种尺寸选择，支持即插即用，便于快速设置和使用直排烟罩。该平台设计符合人体工程学，为厨师提供舒适的操作体验。通过全长和全高的玻璃屏风，顾客可以清楚地看到烹饪过程，享受与厨师互动的乐趣，同时欣赏他们的烹饪技艺。

产品特点

- 模块化组合，提供多种尺寸，满足客户和场地需求
- 装置正面和侧面的全长玻璃可以查看食物准备情况，同时将顾客与烹饪烟雾和污水隔离开来。
- 低高度设计使厨师和客户之间易于沟通
- 不少于5级的复合式高效过滤过程可有效去除烹饪用具释放的水蒸气、油脂和烟雾颗粒，同时大大减少气味的排放。
- EC变频风机控制系统可以选择高、中、低三种速度的风量，节省能源，降低运营成本，更低的噪音，提升工作环境的舒适度。
- 滤网更换提醒功能。
- ASL LED 烹饪灯提升了视觉舒适度，同时还原食物的真实色彩。
- TPT物联网平台，先进的24/7远程监控功能，液晶显示屏提供的过滤器维护提醒功能、节能变频管理、故障提示、热回收管理和降温智能管理服务。（可选）

AW-UVF-MCF-M-EC尺寸



编码	说明
1	外壳：不锈钢可视部件
2	万向脚轮
3	HG旋风网
4	AIR JET喷嘴
5	顶部玻璃罩
6	侧防护玻璃
7	液晶触控屏
8	风机箱
9	电控箱
8	MSD多级净化模块

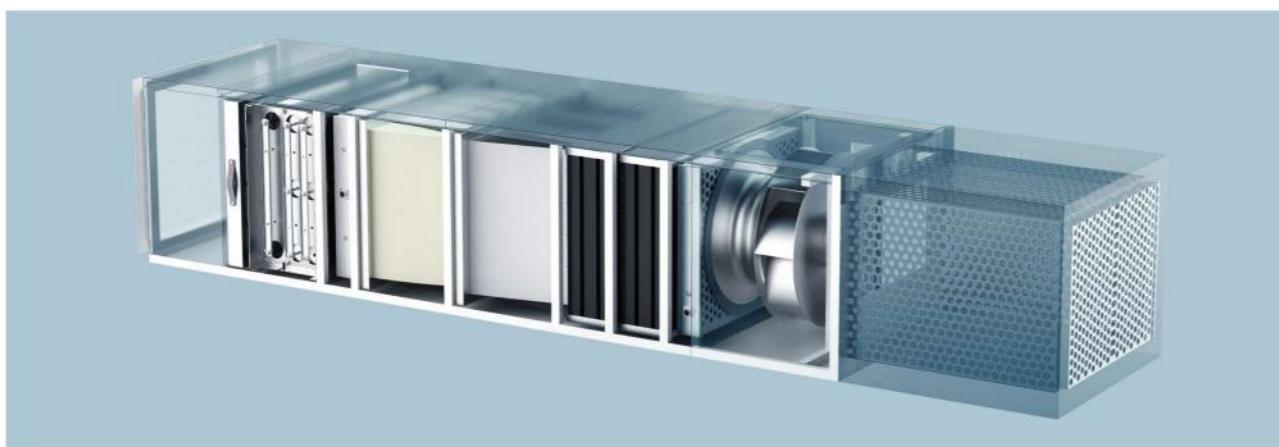
注意：以下数据为基础模块烟罩的尺寸；实际烟罩可通过基础模块烟罩组合而成，方便后期运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

L	L1	W1	可放炉具空间 200*50
2400	L-800	W-380	7W*2
2600	L-800	W-380	7W*4
3500	L-800	W-380	7W*6
3800	L-800	W-380	7W*8

- 根据烟罩长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风/新风流量来决定排风/新风接口数量
- 非标准品可具体咨询艾尔沃克设计部门



气电混合厨房内循环净化系统

■ 零排放的革命！

根据美国环保署的数据，室内空气污染通常比室外空气严重五倍。

■ 室内循环技术

MORK集成了一个不小于8个处理步骤的高效空气净化装置（根据需要选择），由模块部件组装而成，该装置专用于强力清除烹饪用具所释放的油脂、烟雾颗粒，同时大幅削弱气味散发。过滤后的空气可直接排放至厨房或餐饮区。事实上，美科无需连接任何排气管道系统。可将其安装在餐饮区的任何位置，并且完全即插即用。MORK使商用厨房室内废气零排放成为可能。

■ 更加了解烹饪

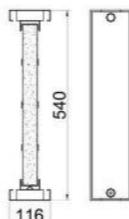
了解商用厨房污染控制单元的工作原理十分重要，烹饪过程中产生有大小不一的油脂颗粒和颗粒物，从水蒸气到大微米颗粒，以及水蒸气和挥发性有机化合物（VOCs）。例如，如果您要在扒炉上烤肉，有害气体中携带约62%*是颗粒物，其余是水蒸气和挥发性有机化合物。去除这些排放物的能力取决于过滤效率。^{*}实验数据

■ 无交叉污染，真正满足室内排放

随着各种为专业厨房通风系统特别设计开发的内循环烟罩的问世，艾尔沃克完成了技术循环并为厨房通风系统各个阶段提供了有效的解决方案。从捕获、收集和循环到室内，一直到供应洁净健康的空气。

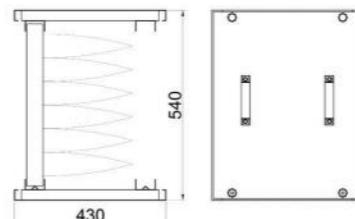


GC 板式过滤器



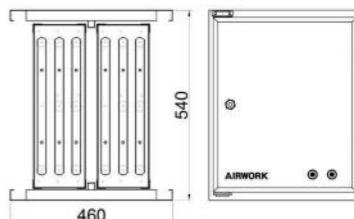
- 用途：消除中型/大型颗粒
- 级别：超高效折叠过滤器G4等级
- 介质：进口定制合成玻璃纤维

FC 袋式中效过滤器



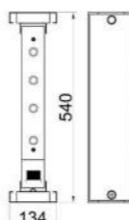
- 用途：消除中型/微型颗粒
- 级别：F9 (EU9)
- 介质：玻璃纤维

EPC 静电过滤器



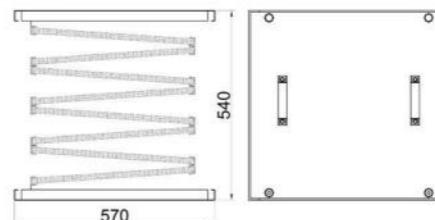
- 用途：通过静电吸附原理净化油烟、油脂和颗粒物
- 美标DOP效率95%
- MERV15的欧标效率
- 电离臭氧可以降解异味

UC 杀菌装置



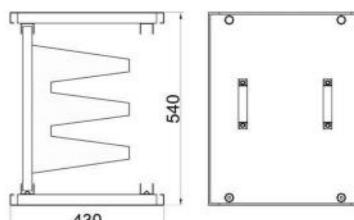
- 用途：消杀空气中的细菌、霉菌和病毒，保证空气质量
- 无任何臭氧产生
- 当暴露于 UV-C 灯中时，病毒和细菌会丧失繁殖能力
- 细菌无法再通风系统中存活
- 用在需要严格控制进入空气质量的地点

CF 碳过滤器



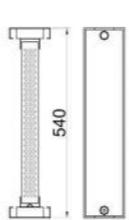
- 用途：消除烹饪过程中的挥发性有机化合物
- 可以多级串联
- 有效去除异味
- 防止异味污染空调系统及就餐环境

HAC 高效过滤器



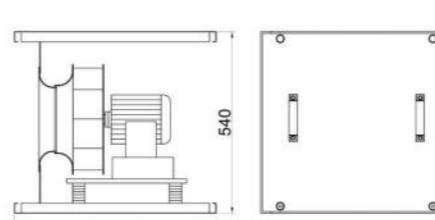
- 用途：消除细微颗粒
- 级别：H13
- 对于0.3微米及以上的颗粒，效率 > 99%

PC 离子异味净化器



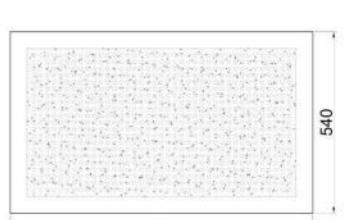
- 用途：消除烹饪过程中的挥发性有机化合物
- 产生负离子和氧化离子
- 离子团有效轰击和氧化去除异味

FS 风机



- 用途：牵引风力
- 最大程度延长使用寿命
- 后倾结构
- 高效直驱式风机
- 合金大叶轮
- 出色的动态平衡（将震动降到最低）
- 高静压、低噪音
- 可选择EC变频驱动

SC 消声器



- 用途：用于减少管道噪声
- 专用于降低管道内的噪声传播
- 吸收材料是生物可溶性不燃性矿棉
- 矿物棉表面带无纺玻璃纤维
- 箱体和穿孔内管的材料为镀锌钢板
- 根据ISO7235测量插入损失
- 提供 900mm/1200mm/1500mm 三种长度选项

气电混合循环厨房通风

■ 气电混合循环厨房通风的原则

在设计厨房通风系统时，尽可能将排烟管道系统连接到建筑物外部，通过大气排放，这种方法应始终是首要考虑因素。厨房排气管道实在无法实现外排情况下，室内直排也称为无管道解决方案是一种可行的替代方案。

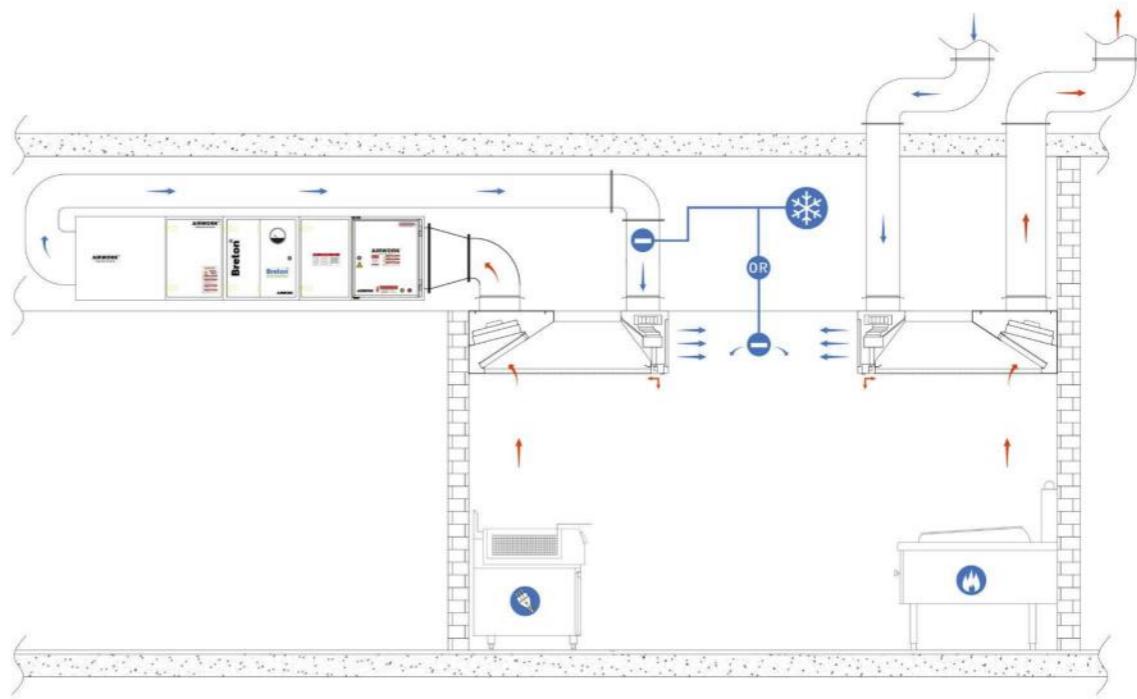
■ 气电混合内循环解决方案应遵守的一般设计准则

- 在选择任何气电混合循环厨房通风系统之前，咨询环保或相关部门。请确认符合法规要求。
- 确认用电的烹饪设备类型选择 I 类还是 II 类烟罩。
I类烟罩用于有烟雾或油气产生的烹饪设备，
II类烟罩用于热量或水蒸汽产生的烹饪或洗碗过程。
- 电烹饪设备，单台烹饪表面积小于0.45平米，单台设备功率小于30千瓦/小时。
- 根据电烹饪设备的类型、功率和面积来选择烟罩的尺寸。（特别注意烟罩的悬伸尺寸）
- 有足够的室外空气来满足新风要求。
- 密闭内循环务必安装新风和强制换气系统，强制换气系统需安装除味装置，尽量减少对周围建筑或环境的影响。
- 只适用于全电动烹饪，不适用于燃气烹饪设备或固体燃料烹饪设备。
- 由于排气内循环，烹饪的热空气无法排到室外，因此增加了烹饪空间的热负荷（热量）。根据能量守恒定律，需要增加冷却气体来抵消热负荷。（如空调冷媒或通过表冷器降温）

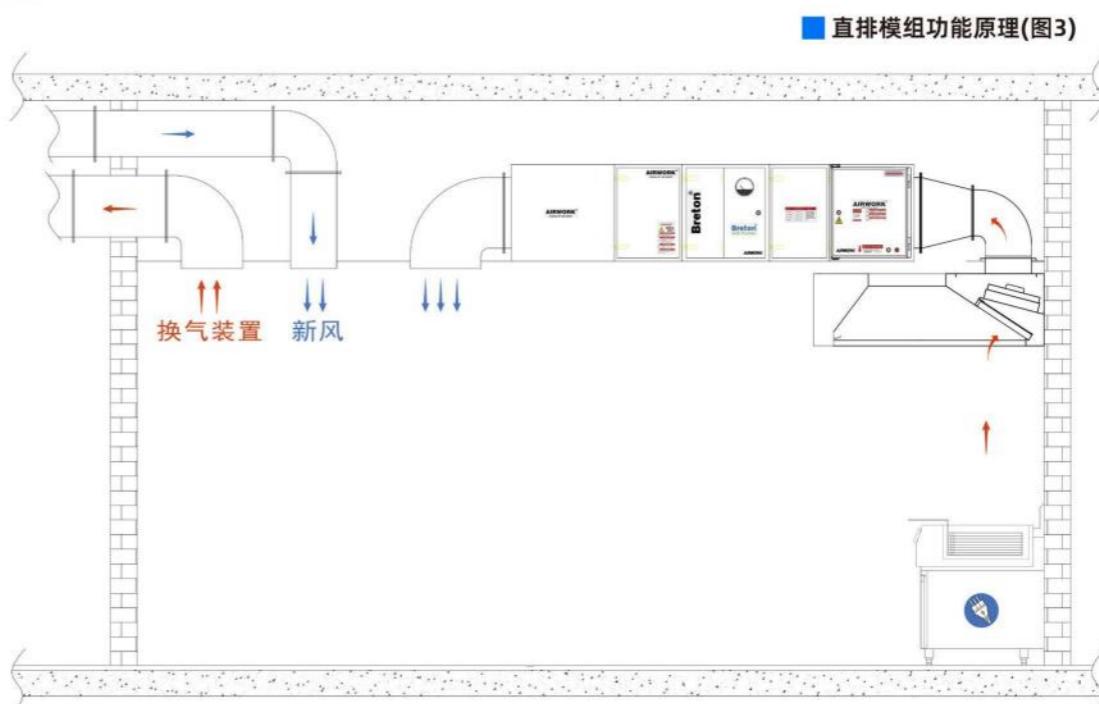
■ 什么是气电循环厨房通风？

厨房中有使用燃气和电加工的烹饪设备，燃气烹饪设备排气需要室外排放，而使用电的烹饪设备可以选用无管道室内排放的方式，这种燃气烹饪和电烹饪双种方法混合排风方式就叫做气电混合循环厨房通风。

室内直排或无管排烟系统符合UL710B（美标）标准。根据 UL710B 列出和标记并按照第 304.1节安装的工厂制造的商用烹饪再循环系统，无需遵守第5071.5、5072.3、5072.5、5072.8、5073.1、5073.3、507.4 和 507.5 节。这种系统所在的空间应视为厨房，并应按照表403.3.1.1进行通风。为了确定需要通风的楼面面积，每个单独的设备应被视为占用不少于100平方英尺（9.3平方米）。根据需要，烟罩需要安装灭火系统。

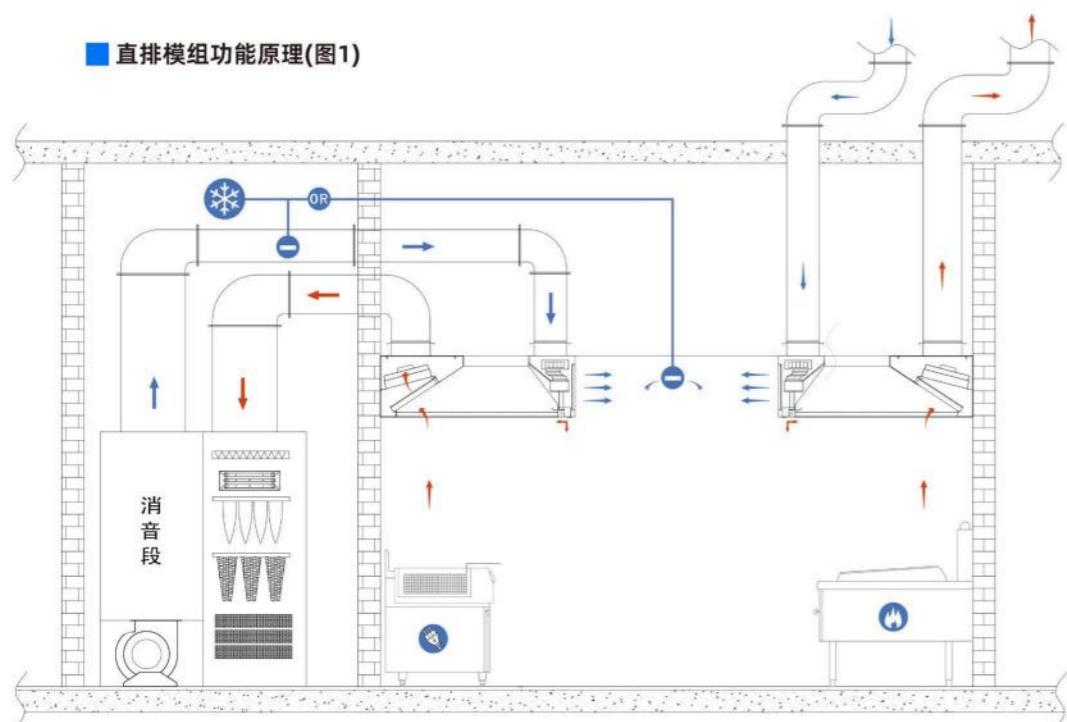


■ 直排模组功能原理(图2)



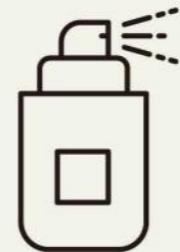
典型的气电混合厨房布置

■ 直排模组功能原理(图1)



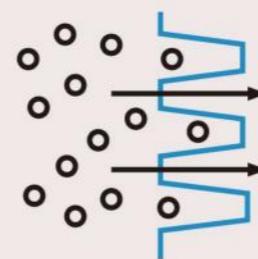


以下是一些常见的异味净化技术和方法：



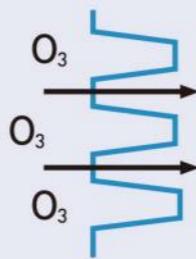
气味喷雾

通过定时注入气流的掩蔽喷雾来暂时掩盖异味，但这是一种消耗性解决方案，需要定期更换溶液。



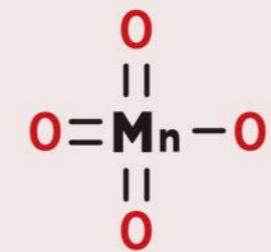
活性炭

由于其多孔结构，活性炭能捕获和吸附引起异味的挥发性有机化合物（VOCs）。活性炭的寿命和有效性取决于其使用量。当活性炭吸附达到饱和后，需要更换。



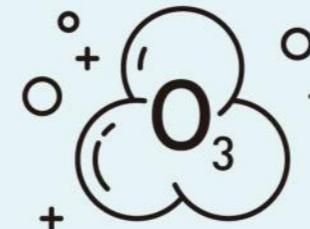
UV/活性炭组合

结合紫外线灯和活性炭的技术是目前较为有效的异味缓解方法。紫外线灯能分解VOCs，而活性炭则进一步吸附这些挥发性化合物。此外，紫外线灯产生的臭氧也能在排烟管道中继续减少气味。



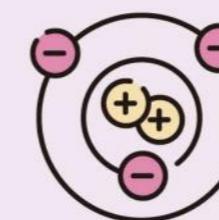
高锰酸钾

作为吸附剂，与活性炭结合使用，可以消除异味。但在大多数烹饪过程中，由于其反应速度和吸附能力，它不如活性炭有效。



臭氧

通过电晕放电装置产生的臭氧可以注入管道系统，与挥发性有机化合物反应，减少气味。其效果与VOCs暴露于臭氧的时间成正比。



离子发生器

通过生成空气负离子来净化空气，适用于油烟较少的环境，如炸炉附近。负离子能与空气中的污染物结合，使其沉降，从而清洁空气。



值得注意的是，尽管上述技术可以显著减少烹饪过程中产生的异味，但目前没有任何技术能保证100%消除所有异味。因此，结合适当的厨房通风、定期清洁和维护，以及采用高效的异味净化技术，是实现厨房空气质量改善的关键。