

# Produktblad *Lynx Kitchen*

---

**Produktnamn:** Lynx Kitchen 250

## **Självrengörande fettavskiljare för frånluft i storkök**

Eftermontering på alla typer av kökskåpor för restauranger och industriell livsmedelsproduktion

### **Fördelar**

- Rena ventilationskanaler
  - Minskad brandrisk genom att fett inte ansamlas i kanalen
  - Inget behov av ozon- eller UV-system
  - Passar alla typer av kökskåpor, oavsett fabrikat
  - Inga driftstopp för underhåll
  - Kemikaliefri drift
- Energieffektiv drift med möjlighet till värmeåtervinning  
Kameraövervakning och möjlighet till sammankoppling  
med fastighetens styr- och övervakningssystem (BMS)

### **Specifikationer**

- Kapacitet: 850 m<sup>3</sup>/h per enhet
  - Montering: Vertikal eller horisontell
  - Droppstorlek: Alla storlekar ned till 0,1 mikron
  - Avskiljningsgrad: 100 %
  - Totalt tryckfall: 180 Pa (0 Pa i brandläge, se nedan)
  - Kanaldiameter: Ø250 mm
  - Mått: Höjd 700 mm, diameter 350 mm
  - Vikt: 7 kg (komposit), 17 kg (rostfritt stål)
  - Strömförsörjning och effektförbrukning: 220–240 V, 50 Hz, enfas, 90 W
  - Styrskåp: Schneider Altivar
- Installationstid: Mindre än en timme per enhet

### **Modeller och dimensionering**

Självrengörande fettavskiljare för kökskåpor.

Användningsområde: Eftermontering på alla standardkökskåpor för restauranger och industriell livsmedelsproduktion, oavsett fabrikat. Systemet kan installeras både på befintliga kåpor och integreras i nya kåpor under tillverkning.

CE-märkt: Ja. Samtliga komponenter är dimensionerade för 20 års kontinuerlig drift (24/7).

Lynx Kitchen levereras i en standardstorlek med en kapacitet på 850 m<sup>3</sup>/h per enhet. Högre luftflöden hanteras genom att flera enheter installeras parallellt istället för att lagerföra flera olika modeller. Detta förenklar lagerhållning, utbildning och reservdelshantering.

### **Användning och underhåll**

**Dimensioneringsregel:** En Lynx-enhet per 850 m<sup>3</sup>/h köksfrånluft.

- En typisk restaurang använder 2–4 enheter.
- Ett hotell eller bankettkök använder 4–8 enheter.
- Ett industrikök använder fler enheter beroende på kapacitet.

Ytterligare storleksvarianter finns med i utvecklingsplanen för 2027.

## **Brandsäkerhet och regeluppfyllelse**

I Sverige regleras brandsäkerheten för imkanaler i storkök av Boverkets byggregler (BBR). Branschstandarden Imkanal 2012:2 används normalt för att visa att kraven uppfylls. Nedan beskrivs hur Lynx Kitchen förhåller sig till relevanta krav.

## **Brandskydd för imkanaler (BBR 5:5332)**

Regelverket kräver att frånluftskanaler och tillhörande komponenter utformas för att skydda mot spridning av brand och brandgaser inom och mellan brandceller.

De allmänna råden anger att brandskyddet för imkanaler i storkök ska anpassas efter risken för att brännbara avlagringar bildas i kanalen. Om stora mängder avlagringar kan uppstå ska kanalen uppfylla kraven enligt ISO 6944-2 för brand både inuti och utanför kanalen. Som grundregel utförs imkanaler från storkök i brandklass EI60 i byggnader av klass Br1 och minst EI30 i byggnader av klass Br2 och Br3.

## **Filtreringslösningen (BBR 5:5332, allmänna råd)**

Svenska regler anger uttryckligen att ett storkök, som alternativ till en kanal som uppfyller ISO 6944-2, kan utformas med antingen ett filtreringssystem som minskar risken för att avlagringar bildas eller ett automatiskt släcksystem som begränsar brandspridning i avlagringarna.

Lynx Kitchen är just ett sådant filtreringssystem. Genom att avskilja fett innan det når ventilationskanalen uppfyller Lynx denna erkända väg till regeluppfyllelse. Därmed kan den etablerade EI60-klassade kanalen behållas istället för att kräva den betydligt mer omfattande lösningen enligt ISO 6944-2.

## **Säkerhetsfunktion vid brand**

Lynx Kitchen är utrustad med en automatisk säkerhetsfunktion. Aktiveringstemperaturen kan ställas in mellan 100 °C och 400 °C.

När temperaturen överstiger den inställda gränsen öppnas enheten automatiskt och tryckfallet minskar från 180 Pa till 0 Pa. Luftflödet genom enheten ökar därmed och systemets kapacitet för rökevakivering förbättras. Enheten stödjer därför rökevakivering vid brand istället för att begränsa den.

## **Övergång till nya byggregler**

Boverkets byggregler är under förändring. Nuvarande BBR gäller under en övergångsperiod fram till 1 juli 2026, varefter de nya funktionsbaserade reglerna kommer att gälla för alla nya bygglov.

De nya reglerna är mer teknikneutrala och fokuserar på funktionell brandsäkerhet snarare än på specifika tekniska lösningar. Eftersom Lynx avlägsnar orsaken till brännbara avlagringar istället för att förlita sig på en viss kanalklassning passar lösningen naturligt in i ett funktionsbaserat regelverk: en kanal som hålls ren kan inte upprätthålla en kanalbrand. Lynx är därför förenlig både med dagens BBR och med det funktionsbaserade regelverk som ersätter den.

Den centrala frågan handlar om vad dessa krav egentligen syftar till att hantera. Brandrisken i storkök uppstår genom brännbara fettavlagringar som samlas i ventilationssystemet. Kraven på brandklassade kanaler begränsar konsekvenserna om detta fett antänds, men de eliminerar inte orsaken till branden.

Lynx Kitchen angriper problemet vid källan. Fettet avskiljs innan det når ventilationskanalen, vilket innebär att det bränsle som en kanalbrand är beroende av aldrig byggs upp. Kanalen hålls kontinuerligt ren och behovet av kanalrengöring minskar avsevärt.

# Produktblad *Lynx Kitchen*

---

## **Ingen ozon, inga ozoncertifierade komponenter**

Många ventilationlösningar för storkök använder ozon- eller UV-behandling för att bryta ned fett och lukt längre ned i ventilationssystemet.

Ozon är en reaktiv gas, och alla system som genererar ozon måste använda ozonbeständiga och ozoncertifierade komponenter genom hela kanalsystemet, tillsammans med den övervakning och de säkerhetsåtgärder som ozonhantering kräver.

Lynx Kitchen avskiljer fett mekaniskt direkt vid källan och genererar inte ozon. Eftersom ingen ozon förekommer i systemet finns inget krav på ozoncertifierade kanaler, tätningar eller efterföljande komponenter, och inga av de övervakningskrav som normalt är kopplade till ozonsystem behöver uppfyllas.

Detta förenklar installationen, eliminerar en hel kategori av certifierings- och underhållskostnader samt undanröjer de arbetsmiljöaspekter som ozonbaserade system medför. Om luktbehandling fortfarande krävs för en specifik anläggning kan detta läggas till som ett kompletterande steg, men det är inte längre en grundläggande förutsättning för ventilationssystemets funktion.

# Produktblad *Lynx Kitchen*

För oss är målet att skapa ett ventilationssystem som håller kanalerna rena under hela sin livslängd, inte bara ett system som uppfyller minimikraven på papper. Lynx Kitchen är enkelt att integrera i projekteringen.

Dimensioneringen följer en enkel regel: en Lynx-enhet per 850 m<sup>3</sup>/h frånluft. Högre luftflöden hanteras genom att flera enheter installeras parallellt. En vanlig restaurang använder två till fyra enheter, ett hotell- eller storkök fyra till åtta enheter och ett industrikök ännu fler. Tryckfallet är 180 Pa under normal drift och integreras i ventilationsberäkningarna på samma sätt som andra komponenter. Vid brand minskar tryckfallet till 0 Pa när enheten öppnas.

Fettavskiljaren placeras så nära fettkällan som möjligt, direkt efter kökskåpan. Fettet avskiljs därför innan det når ventilationskanalen. Den efterföljande kanalen förblir därmed ren över tid. Detta ger tre konkreta fördelar:

- Kraven enligt BBR 5:5332 kan uppfyllas genom filtreringslösningen, vilket innebär att etablerade EI60-kanaler kan behållas.
- Behovet av kanalrengöring minskar avsevärt.
- Värmeåtervinning efter fettavskiljaren blir praktiskt möjlig eftersom värmeväxlaren inte förorenas av fett.

För fastighetsägare och tillsynsmyndigheter är detta ett tydligt och väl dokumenterat argument. Lösningen stöds av fem års kameradokumenterad drift där endast fettavskiljningsteknik har använts, godkänd av Avinor för köksventilation på Oslo flygplats Gardermoen. Driftdata loggas kontinuerligt i fastighetens styr- och övervakningssystem. Detta ger konstruktörer möjlighet att välja lösningen utifrån både tekniska och brandsäkerhetsmässiga grunder och ger fastighetsägaren trygghet i investeringen.

## Installationsexempel



Horisontal Lynx Kitchen installation.



Två Lynx Kitchen-enheter monterade ovanför en kökskåpa. Mått: 350 mm i diameter, 500–700 mm höjd och en kapacitet på 850 m<sup>3</sup>/h per enhet.

# Produktblad *Lynx Kitchen*

## Installationsanvisning

Ingen ombyggnad av ventilationskanaler, ingen svetsning och inga specialistkunskaper krävs. Allt som behövs är en cirkulär öppning och ett eluttag.

### Steg 1 – Gör öppningen

Borra eller skär upp en öppning på 360 mm i den befintliga kökskåpens toppskiva. Ingen svetsning, ingen modifiering av ventilationskanalen och inga förändringar av det befintliga ventilationssystemet krävs.



360 mm öppning utskuren i kökskåpens toppskiva.

### Steg 2 – Montera anslutningskrage och fettavlopp

En anslutningskrage monteras i öppningen och fettuppsamlingsanslutningen kopplas med slang till befintlig fettavskiljare eller fettuppsamling. Det avskilda fettets leds kontinuerligt bort under drift.



Öppning med monterad anslutningskrage och fettuppsamlingsanslutning ansluten i nederkant.

### Steg 3 – Sänk ned enheten och montera styrboxen

Lynx-enheten sänks ned i öppningen och fixeras med den medföljande klämringen. Styrboxen monteras bredvid enheten, ansluts med den medföljande kabeln och kopplas till ett 220–240 V-uttag.



Lynx-enheter förberedda för installation med styrbox och anslutningskabel.

### Steg 4 – Driftsättning

Lynx är i full drift direkt efter uppstart med kontinuerlig fettavskiljning och loggning från första dagen. Ingen kalibrering eller inkörningsperiod krävs. Om högre luftflöden behövs installeras flera enheter parallellt.



Två Lynx-enheter med monterade styrboxar och klämringar, klara för drift.

## Drift och underhåll

- Starta systemet när kökskåpan används och stäng av det efter avslutad användning.
- Vid onormalt ljud eller vibrationer ska systemet stängas av och service kontaktas.
- Rengöring får endast utföras av auktoriserad servicepartner.
- Rekommenderat serviceintervall: två gånger per år vid hög belastning och en gång per år vid normal eller låg belastning.