****

**Параметры вытяжки.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Популярность заведения строится не только на вкусно приготовленных блюдах, чистоте залов и чутком персонале. Если в помещении душно и присутствуют неприятные запахи, все это сводит на нет упомянутые выше преимущества, поскольку не позволяет насладиться ими в полной мере.

Но забота о комфорте посетителей – не единственная причина, по которой необходимо обеспечить качественную вентиляцию в заведении общественного питания. Оценка ее состояния входит в перечень пунктов для проверки санитарно-эпидемиологическими службами. Достаточная концентрация кислорода и предельно допустимая относительно углекислого газа – важные условия безопасного пребывания посетителей.

**Мощность вытяжки**

От мощности вытяжки зависит объем воздуха, который она способна удалить (или очистить) за единицу времени.

Расчет будет прост: согласно санитарным нормам, вытяжка должна вытягивать не менее 10-12 м³/ч на каждый кубометр помещения. Подсчитываем объем кухонного помещения, умножаем на 12, добавляем «запас» процентов в 20 и еще 5%-10% в случае, если на кухне используется газ, а не электричество — и получаем искомое. При желании сэкономить можно вычесть объем, который занимает мебель и холодильник.

К примеру, кухня площадью 10 квадратных метров и с высотой потолков в 3,2 метра потребует вытяжки с производительностью около 500 м³/ч.

Большинство вытяжек имеет несколько режимов работы, что позволяет регулировать скорость работы мотора, а вместе с этим — и объем проходящего через прибор воздуха (а заодно — и уровень шума).

**Уровень шума**

Уровень шума, который производит вытяжка, может доставить определенные неудобства. Поэтому лучше иметь возможность «послушать» вытяжку в магазине (однако и тут несложно ошибиться, ведь уровень фонового шума в торговом зале будет существенно выше, да и габариты магазинных помещений сильно отличаются от габаритов домашней кухни).

Нормально работающая купольная вытяжка создает шум на уровне 50 децибел. Его можно сравнить с негромким разговором на расстоянии 3 метров. Если выбранная вами вытяжка шумит громче — стоит серьезно задуматься о целесообразности такой покупки.

**Жироуловители**

это специальные алюминиевые элементы, которые устанавливают внутри вытяжных зонтов. Они улавливают частички жира и других относительно крупных загрязнений. Чтобы облегчить процесс очистки накопителей от жировых отложений, рекомендуется предварительно залить в стаканы специальное моющее средство, способное эффективно растворять жир.

Если жироулавливающие фильтры изготовлены некачественно или их вовсе не используют в вытяжных зонтах, то весь жир, удаляемый вместе с воздухом от плиты, блинницы, фритюра и т.д. оседает на внутренней поверхности воздуховодов, что может привести, как минимум к ухудшению работы системы вентиляции, как максимум к возгоранию системы.

Неразборные фильтры несколько дешевле. Разборные жироулавливающие фильтры гораздо удобнее очищать от скопившегося жира.