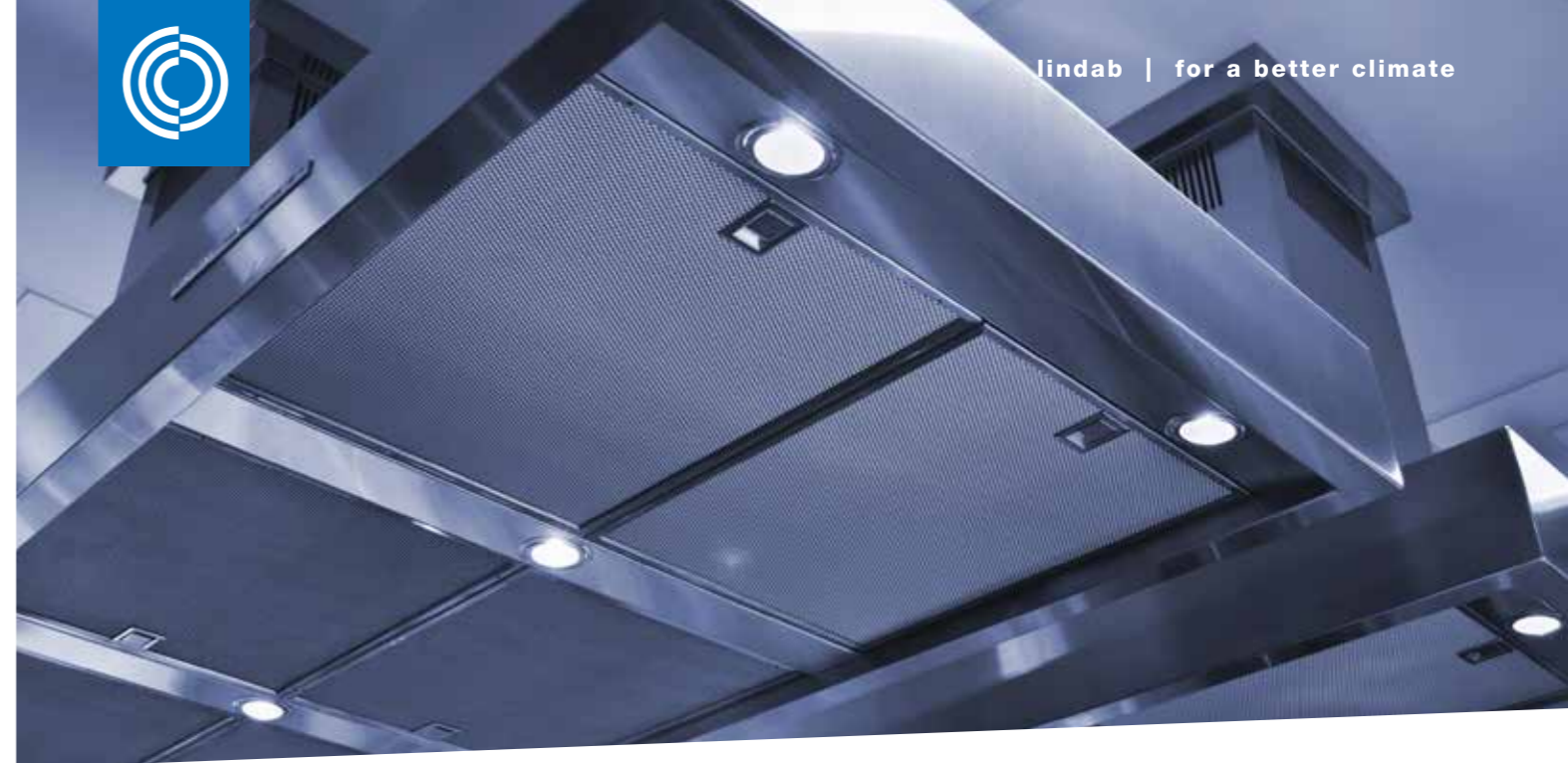




De flesta av oss tillbringar större delen av tiden inomhus. Inomhusklimatet är avgörande för hur vi mår, hur mycket vi orkar och om vi håller oss friska.

Vi på Lindab har därför gjort till vår viktigaste uppgift att bidra till ett inomhusklimat som förbättrar människors liv. Det gör vi genom att utveckla energieffektiva ventilationslösningar och hållbara byggprodukter. Vi vill också bidra till ett bättre klimat för vår planet genom att arbeta på ett sätt som är hållbart för både människor och miljö.

Lindab | För ett bättre klimat



lindab | for a better climate

Imkanaler

Lindab erbjuder ett komplett sortiment av cirkulära imkanaler, allt från enkla system i bostäder till de tuffare storkökssystemen. Vi har lösningar inom klasserna 1b till 3 enligt branschens rekommendation på www.imkanal.se.

Boverkets Byggregler, BBR, anger minimikraven på imkanaler för olika typer av kök.

Företrädare för ventilationsbranschen har tolkat Boverkets regler och tagit fram en rekommendation om hur imkanalerna ska utformas och monteras. De har också klassificerat imkanalerna i användningsområden för att underlätta beslutstagandet. Se www.imkanal.se !

VVS AMA säger att denna klassificering ska anges i beskrivningen.

Den ansvarige för utformning av imkanalsystem behöver tänka på:

- Att välja rätt utförande på imkanalen så att kraven för den aktuella verksamheten uppfylls.
- Att beakta begränsningarna hos det valda utförandet så att eventuella framtida förändringar av köksverksamheten inte försvåras eller förhindras.

Tabellen i inlagan ger hjälp med att välja ut ett passande imkanalsystem ur Lindabs sortiment.

- I tabellen söker man först upp det användningsområde som gäller för den aktuella köksanläggningen.
- Rakt under finner man det eller de kanalsystem, som är lämpliga för uppgiften d.v.s. uppfyller kraven.

Val av cirkulär imkanal

		1		2		3		
		a	b	a	b			
Köksanläggning	Klass enligt www.imkanal.se							
	Användningsområde	All matlagning på alla typer av köksutrustning.	All matlagning på alla typer av köksutrustning, som drivs av el eller gas. Imkanalen är i hela sin längd försedd med ett system för invändig släckning. Släckningssystemet ska begränsa risken att brand i avsättningarna inne i imkanalen sprids i eller utanför kanalen.	Intermittent matlagning där matlagning inte utgör den primära verksamheten, t.ex. matlagning på caféer eller undervisningskök i skolor. Utrustning kan vara pizzaugnar, bageriugnar, bake-offugnar, varmluftsugnar, infragrillar, kebabgrillar, utrustning för uppvärmning, kokgrytor och liknande utrustning vad gäller avsättning av brännbara beläggningar i imkanalen.	All matlagning på alla typer av köksutrustning, som drivs av el eller gas. Imkanalen är försedd med ett reningssystem för UV-ljus, ozon eller motsvarande (ej endast fettfilter). Reningssystemet ska minska mängden brännbara avsättningar i imkanalen.	Matlagning på hushållspisar i bostäder och arbetslokaler, som är avsedda för annan verksamhet än bespisning.		
	Energikälla för köksutrustning	El, gas, fast eller flytande bränsle.	El eller gas.	El eller gas.	El eller gas.	El eller gas.		
	Plats	Storkök	Storkök	Skolkök och caféer	Storkök	Bostäder, kontor och arbetslokaler		
	Förändring av verksamheten	Verksamheten kan ändras utan att brandskydds-nivån i imkanalen påverkas eftersom klass 1a är beständig mot fettbrand. Det är dock inte tillåtet att senare ansluta kolgrillar eller vedugnar om imkanalen vid uppförandet ansluts till ett värmeåtervinningsaggregat. Se www.imkanal.se paragrafen "Värmeåtervinning".	Det är inte tillåtet att installera köksutrustning för fast eller flytande bränsle, t ex kolgrillar eller vedugnar, eftersom kanalen inte är en rökkanal.		Det är inte tillåtet att installera storköksutrustning för matlagning enligt klass 1a, 1b eller 2b.	Det är inte tillåtet att installera storköksutrustning för matlagning enligt klass 1a, 1b eller 2b.		
Imkanal	Typ		Safe	Safe	Safe	Safe	Safe	
	Material	Rostfritt	Rostfritt * (EN 1.4301)	Galvaniserat	Galvaniserat	Rostfritt * (EN 1.4301)	Galvaniserat	Galvaniserat
	Extra utrustning		Imkanal med internt släckningssystem.			Imkanal med system för minimering av fettbeläggning.		
	Isolering	Inom kök/ brand-cell	Br1	Isoleras lägst EI60.	Isoleras lägst EI 60.			Isoleras EI 15.
			Br2 och Br3		Isoleras för vad som krävs för övrig avskiljande konstruktion – dock lägst EI 30.			
			Alternativ		Oisoleras med 100 mm skyddsavstånd till brännbar byggnadsdel.			Oisoleras E 15 med 30 mm skyddsavstånd till brännbar byggnadsdel – dock kan imkanalen placeras utan skyddsavstånd vid genomgång av hyllor eller skåpssidor.
		Utanför kök/ brand-cell	Br1	Isoleras lägst EI60.	Isoleras lägst EI 60.			
			Br2 och Br3		Isoleras för vad som krävs för övrig avskiljande konstruktion – dock lägst EI 30.			
			Alternativ					Isoleras EI 15 om skyddsavstånd används.
	Utvändigt (utomhus)	Br1	Isoleras lägst EI60.	Isoleras lägst EI 60.				
Br2 och Br3			Isoleras för vad som krävs för övrig avskiljande konstruktion – dock lägst EI 30.					
Alternativ			Oisoleras med 500 mm skyddsavstånd till brännbar byggnadsdel.					
			Oisoleras med 250 mm skyddsavstånd till brännbar byggnadsdel samt med strålningskydd mellan dem.					
Upphängningsanordning	Br1	Hängs upp med anordning som klarar R 60.	Hängs upp med anordning som klarar R 60.			Hängs upp med anordning som klarar lägst R 15.		
	Br2 och Br3		Hängs upp med anordning som klarar vad som krävs för övrig avskiljande konstruktion – dock lägst R 30.					
	Alternativ							
Täthet	Luft	Krav	Täthetsklass C.					
		Prestanda		Klarar täthetsklass D.				
	Vätska	Krav	Vätsketät imkanal (Vti).	Det föreligger normalt inget krav på vätsketät imkanal.				
		Prestanda		Klarar normalt inte kravet för vätsketät imkanal (Vti). För att klara kravet skall: 1. Kanalerna vara falstättade och 2. detaljerna vara invändigt lackerade samt 3. skarvarna mellan kanal och detalj tätas av med vulktejp.				
Sammanfogning	Sammanfogas med låsband.	Sammanfogas med rostfri skruv/popnit enligt Lindabs monteringsanvisning "Lindab Safe".						

* Lindab rekommenderar dessa materialkvaliteter.