

CASE HISTORY

HAKA KÜCHE AT-WIEN

PRODUKT: LIBERATOR, APOLLO MONO,
COLTLITE CLT





FRÜHE PLANUNG SORGT FÜR BESSERE LÖSUNG

Wie wichtig es ist, dass unsere Brandschutz-Experten möglichst früh in die Planung einbezogen werden, macht das Projekt HaKa Küche in Wien einmal mehr deutlich. Durch den guten Kontakt des technischen Beraters zum Kunden, wurde Colt sehr früh in die Planung des Gebäudes eingebunden. Die Folge: die ursprünglich angedachte Entrauchung im 1. Obergeschoss über das Dach durch natürliche Entrauchung wurde für ein besseres Konzept verworfen. Zum Einsatz bei HAKA Küchen kommt maschinelle Entrauchung mithilfe des Brandgasventilators Liberator. Das sparte nicht nur Kosten sondern sorgte auch für eine bessere energetische Lösung des Daches, da weniger Öffnungen

im Dach benötigt wurden. Der Kunde ist mehr als zufrieden und lobt die hervorragende Zusammenarbeit und Realisierung.

Die Ausstellungsräume wurden mit einer Rauch- und Wärmeabzugsanlage gemäß TRVB 125 S ausgestattet. Im Treppenhaus kommt eine natürlich Rauchabzugseinrichtung vom Typ Apollo Mono gemäß TRVB 111 S zur Anwendung. Die Entrauchung der beiden Geschosse erfolgt über Brandgasventilatoren vom Typ Liberator. Diese werden zeitverzögert angesteuert. Die Brandgasventilatoren nehmen frühestens 30 Sekunden nach Alarmauslösung, jedoch spätestens nach 60 Sekunden den vollständigen

Betrieb auf. Die Brandgasventilatoren wurden auf dem Dach installiert, die Rauchgasführung erfolgt hierbei über Schächte, wobei je Rauchabschnitt jeweils ein eigener Schacht sowie die zugehörigen Ventilatoren ausgeführt werden, sodass die Anlagen je Rauchabschnitt unabhängig voneinander sind. Die Ansteuerung der Anlage erfolgt über einen im E-Technikraum platzierten Steuerschrank. Die automatische Auslösung erfolgt über die im Objekt installierte Brandmeldeanlage, wobei diese erst bei Ansprechen von zwei Meldern erfolgt. Für beide Ebenen wurden je zwei Liberatoren mit einer Leistung von je rund 45.000 m³/h verbaut. Die Zuluft wird über 13 Coltlite Zuluftfenster vom Typ CLT geregelt.

PROJEKT:

HAKA KÜCHE

ORT:

Wien, Österreich

ANFORDERUNGSPROFIL:

Entrauchung über 2 Etagen mit großen Räumen

COLT-LÖSUNG:

Maschinelle Entrauchung; Einteilung des Gebäudes in vier Rauchabschnitte

COLT-PRODUKTE:

Liberator, Apollo Mono, Coltlite CLT