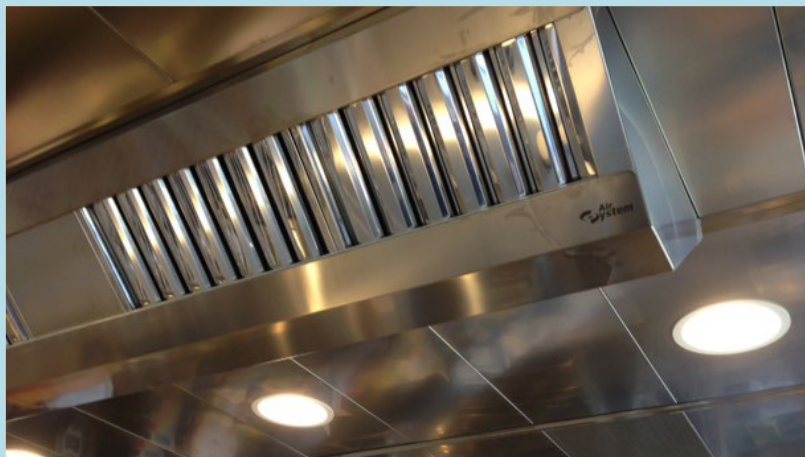


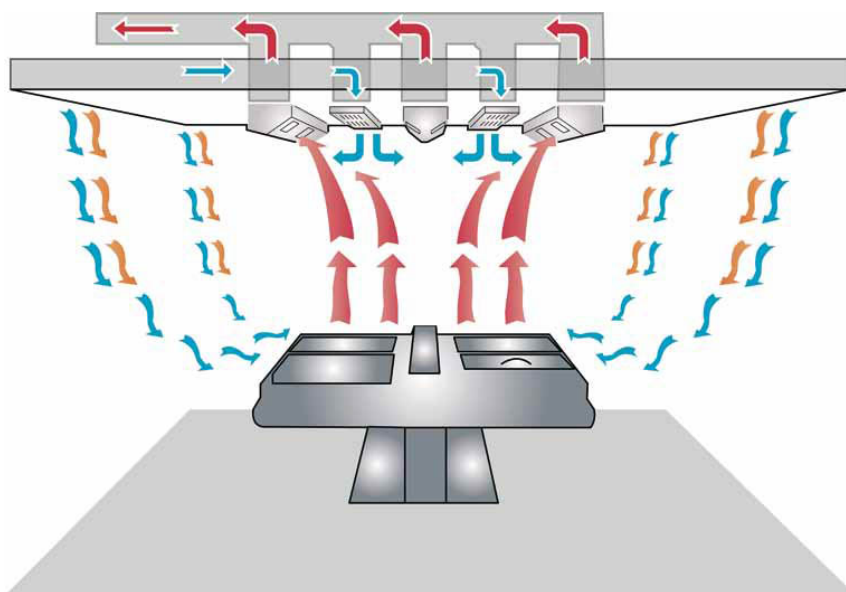
**SOFFITTO
ASPIRANTE**

**CON NOCCIOLI
STANDARD**





SOFFITTO ASPIRANTE CON NOCCIOLI STANDARD



L'eliminazione delle cappe sospese permette di ottenere un ambiente ampio, aperto e comodo operativamente grazie alla struttura a soffitto.

FUNZIONALITA'

Il nostro soffitto aspirante garantisce un miglior risultato in termine di igiene e funzionalità.

Crea una zona di aria fresca fino ad una altezza di circa 2mt dal terreno dove temperatura, umidità sono mantenute a livelli ideali per il confort umano, la preparazione e la cottura del cibo.

Quando si apre una pentola, un forno a convezione o una brasiera, utilizzando una normale cappa di estrazione, se una nuvola di vapore fuoriuscisse dalla zona d'azione

della cappa non si avrebbe più la possibilità di catturarla nuovamente.

Con questo tipo di impianto i fumi una volta arrivati al livello del soffitto vengono captati dai filtri a bassa velocità.

Nella cucina quindi non avremo mai fumo residuo vapore o simili aumentando notevolmente la quantità dell'aria e abbattendo drasticamente temperatura e umidità all'interno della struttura.

Il grasso abbattuto dai filtri inerziali si condensa in una canalina di raccolta che può essere facilmente svuotata.

COMPONENTI

I filtri possono essere rimossi manualmente con estrema facilità e puliti in qualsiasi lavastoviglie di tipo commerciale risultando quindi privi di altra manutenzione particolare.

Poiché i filtri sono a prova di trasmissione di fiamma in conformità alle norme DIN410, il rischio della diffusione di fuoco all'interno della cucina attraverso i canali è drasticamente abbattuto.

Il sistema di immissione introduce aria in ambiente ad una velocità inferiore ai 0,3 m/s.

Questo sistema fluidodinamico è in netto contrasto con quello delle bocchette lineari o similari che introducono aria in ambiente alla velocità di 3-5 m/s. Infatti il sistema muove aria lentamente ed uniformemente, evitando correnti fredde e spifferi che possono alterare le condizioni di confort o causare malattie degli operatori.

I corpi lampada sono protetti dal calore e dagli elevati gradienti termici garantendo longevità e qualità operativa.

SANIFICAZIONE

Grazie alla maggiore quota di installazione (rispetto alle cappe), la corrente termica convettiva si miscela con l'aria più fresca del locale e riduce la propria velocità prima di arrivare al controsoffitto.

Questo importante effetto riduce la quantità di grasso che incontra il controsoffitto.

RIDUZIONE E COSTI

Il processo fluidodinamico permette la riduzione delle portate di ventilazione. Tutto ciò è dovuto anche alla naturale collaborazione fornita dal flusso termico convettivo che si genera e sale verso l'alto a partire dalle attrezzature di cottura per essere aspirato dai filtri del soffitto stesso. In confronto alla situazione della tradizionale cappa che deve forzare l'aspirazione dell'aria in un'area definita e limitata, il sistema di ventilazione a controsoffitto integrato coadiuva semplicemente i normali flussi termici della cucina.

La possibilità di scambiare liberamente e con facilità i filtri con i pannelli ciechi in acciaio installati nel controsoffitto permette di ottenere una elevatissima flessibilità dell'aspirazione.

Infatti semplicemente sostituendo i pannelli ciechi con i filtri possono essere variati i punti dove è concentrata l'aspirazione in corrispondenza all'inserimento a nuove tipologie di attrezzatura.



MODELLO	DESCRIZIONE
SOFASP	Soffitto aspirante a semplice aspirazione con noccioli modulari in acciaio INOX 304 compreso filtri labirinto, luci led ad incasso IP65 per garantire al piano di lavoro 500Lux
SOFASP+IMM	Soffitto aspirante con reintegro aria realizzato con noccioli modulari in acciaio INOX 304 compreso di filtri labirinto, luci led ad incasso IP65 per garantire al piano di lavoro 500Lux