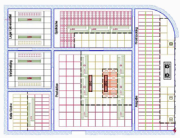
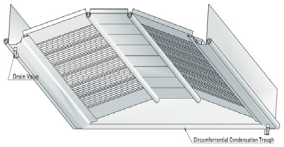
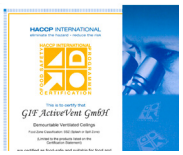


Ventilazione cucine intensive

Sistemi professionali

TECNOLOGIA	PRODOTTO	CATEGORIA	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE	PAGINE
		INTRO Sistemi professionali per la ventilazione delle cucine intensive	TUTTE LE CUCINE PROFESSIONALI	• Captazione dei fumi • Filtrazione dei grassi • Bilanciamento aria estratta/ rinnovo • Efficienza energetica	177 → 180
		**SISTEMA GIF ACTIVENT** Controsoffitto filtrante attivo modulare a flusso bilanciato	MENSE-OSPEDALI CATERING-HOTEL CENTRI COTTURA RISTORANTI	• Captazione estensiva • Cassette AISI 304 con separazione inerziale • Immissione aria di rinnovo • Illuminazione integrata	181 → 189
		**COMPONENTI MODULARI** Moduli di captazione, immissione, illuminazione e controllo	PROGETTAZIONE DI SISTEMI GIF ACTIVENT®	• Cassette filtranti • Capacità aumentata • Moduli di mandata • LED integrabili • ecoAZUR® - UV-Clean®	190 → 194
		**CERTIFICAZIONI** Certificazioni, verifiche igieniche e conformità tecnica	TUTTE LE INSTAL-LAZIONI PROFES-SIONALI	• ISO 9001:2015 • HACCP • Test microbiologici • VDI 2052 • EN 16282	195
		**CAPPE DI ESTRAZIONE** Cappe compensate, induttive, miste, con nebulizzazione per lavaggio dei fumi e autolavanti.	RISTORANTI CUCINE PROFESSIONALI HOTEL · MENSE	• Costruzione AISI 304 • Installazione parete/isola • Filtri inerziali • Water Mist / Water Wash • UV-C opzionale	197 → 215
		**CAPPE TEPPAN** Sistemi ductless multi-stadio a ricircolo senza canna fumaria	SHOW COOKING TEPPAN YAKI LOCALI STORICI	• Filtrazione meccanica • Doppio stadio elettrostatico • Carbone attivo • Ricircolo aria • Efficienza >98%	216 → 217
		**TRATTAMENTO FUMI** Unità ecologiche modulari e sistemi di lavaggio fumi	FAST FOOD CUCINE INTEN-SIVE BRACERIE FORNI A LEGNA	• Prefiltrazione • Filtrazione elettrostatica • Carbone attivo • Lavaggio ad acqua • Ventilazione EC • BMS	221 → 229

LAVAGGIO A SPRUZZO | FILTRI INERZIALI | RAFFRESCAMENTO | CARBONI ATTIVI | DUCTLESS

Schede Tecniche

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Introduzione

I controsoffitti filtranti GIF ActiVent per cucine professionali costituiscono un sistema modulare a flusso bilanciato progettato per la captazione dei vapori e dei fumi generati dai processi di cottura e lavaggio.



Il sistema integra in un'unica superficie attiva:

- aspirazione dei vapori di cottura
- separazione inerziale delle particelle di grasso
- immissione controllata dell'aria di rinnovo
- illuminazione tecnica integrata

I pannelli modulari filtranti in acciaio inox AISI 304 garantiscono elevati standard igienici e possono essere facilmente rimossi e lavati in lavastoviglie, consentendo una manutenzione semplice e rapida.

Il sistema è progettato su misura in funzione del layout della cucina, della disposizione delle apparecchiature e delle portate di ventilazione richieste.

Soffitti aspiranti ventilanti



Eurotecno supporta la progettazione e l'installazione di controsoffitti aspiranti ventilati per cucine professionali ad alto carico di cottura.

Il sistema ActiVent è costituito da una struttura modulare installata a soffitto che integra aspirazione, filtrazione e distribuzione dell'aria di rinnovo.

L'utilizzo di una superficie aspirante estesa consente di intercettare i vapori direttamente sopra le apparecchiature di cottura, garantendo:

- elevata efficienza di captazione
- riduzione della dispersione dei fumi nell'ambiente
- miglior comfort per gli operatori
- migliore illuminazione tecnica dell'area di lavoro

Le superfici di immissione dell'aria compensano le portate estratte mantenendo il bilanciamento dei flussi e riducendo le correnti d'aria.

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Vai sul sito



Unità Igienica UTA

Sezione Ventilante

1. Cassette di estrazione
2. Espulsione aumentata
3. Restaurant System modulare
4. Corpi illuminanti
5. Telaio profilato a “C”
6. Cassette di immissione
7. Eco Azure

CAD

Disegni CAD, manuali di installazione e documenti tecnici

COD.

Codice Tipo

EU-GIF ACTIVENT | I15000 | E18000 | EA | CA

Modello
Progettazione Eurotecno | GIF ActiVent

Portata nominale Immissione
15000 m/3

Portata nominale Espulsione
18000 m/3

Accessorio
AC = ECOAZURE

Captazione Intensiva
CA = Capacità Aumentata
RS = Restaurant System

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Come funziona

Il sistema GIF ActiVent è un controsoffitto ventilato a flusso bilanciato che trasforma l'intera superficie della cucina in un'area attiva di captazione. Il funzionamento si basa su tre principi fondamentali:



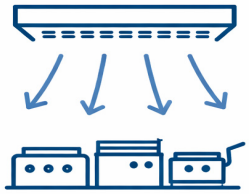
Captazione fumi estensiva

I vapori e i fumi generati dalle apparecchiature di cottura salgono naturalmente verso il soffitto e vengono intercettati dalle superfici filtranti del controsoffitto.



Filtrazione inerziale dei grassi

Le cassette filtranti separano aerosol e particelle di grasso attraverso un sistema di deflessione e separazione inerziale ad alta efficienza. Le particelle di grasso vengono convogliate verso le canaline di raccolta e successivamente drenate.



Immissione controllata di aria di rinnovo

Immessa attraverso pannelli diffusori integrati nel controsoffitto. Questo flusso accompagna i vapori verso le zone di captazione garantendo:

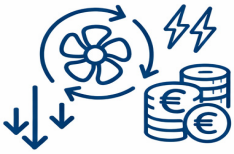
- stabilità del flusso d'aria
- riduzione delle turbolenze
- comfort per gli operatori

Sicurezza ed efficienza



Barriera alla propagazione dell'incendio

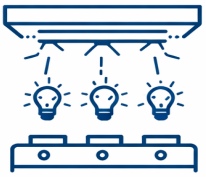
I controsoffitti filtranti GIF - ActiVent sono progettati per impedire la propagazione delle fiamme e delle particelle di grasso verso i canali di estrazione.
La separazione inerziale dei grassi riduce significativamente l'accumulo di residui combustibili nel sistema di ventilazione.



Efficienza e Risparmio energetico

Il sistema consente di ridurre la portata d'aria necessaria grazie alla grande superficie di captazione e al flusso bilanciato.
Questo comporta:

- minori consumi energetici
- minori dimensioni degli impianti
- maggiore efficienza complessiva del sistema HVAC



Migliore illuminazione in ambiente

L'integrazione di corpi illuminanti LED ad alta efficienza consente di garantire una illuminazione ottimale della cucina e delle aree adiacenti, migliorando visibilità, comfort operativo ed efficienza energetica.

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Adattabile

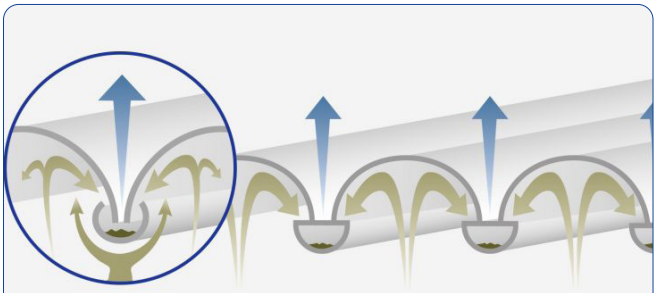
Il controsoffitto ventilato modulare GIF ActiVent viene progettato su misura, considerando il singolo caso e trasformando l'intera superficie in pianta della cucina professionale in un'area-active di tipo modulare: GIF ActiVent si adatta a layout presenti e futuri dei corpi di cottura.

Il sistema funziona aspirando i vapori e i fumi grassi in prossimità dei corpi di cottura e di lavaggio e garantisce la possibilità di immettere aria esterna primaria per il ricambio d'aria necessario.

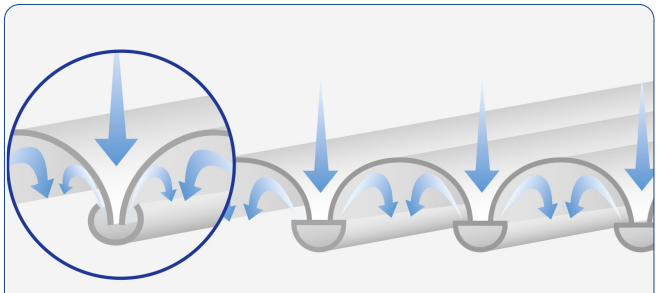
L'altezza del vano controsoffitto necessaria per un corretto processo di filtrazione dipende dall'estensione dell'area captante e da alcuni altri fattori geometrici, ma per cucine di dimensioni medio-piccole può scendere, in condizioni estreme, fino a soli 20 cm.



Filtrazione inerziale, flusso d'aria bilanciato



IL MODULO FILTRANTE A SEPARAZIONE INERZIALE BREVETTATA



PUÒ ANCHE ESSERE SFRUTTATO PER IMMETTERE ARIA

Le cassette filtranti attive separano e condensano aerosol oleoso e vapori di cottura (fumi grassi) generati dalle apparecchiature di cottura, pasticceria e lavaggio stoviglie, in conformità alle normative VDI 2052 ed EN 16282.

Elevata efficienza di separazione dell'aerosol oleoso (97–98% ponderale). La bassa velocità dell'aria nel plenum mantiene il vano controsoffitto pulito nel tempo, anche dopo decenni.

L'area di captazione si estende all'intera superficie operativa occupata dalle apparecchiature, garantendo un'efficace aspirazione dei fumi. Il sistema

GIF ActiVent è di tipo "APERTO", tutta la parte superiore dei locali cucina e lavaggio stoviglie costituisce plenum di estrazione o di immissione.

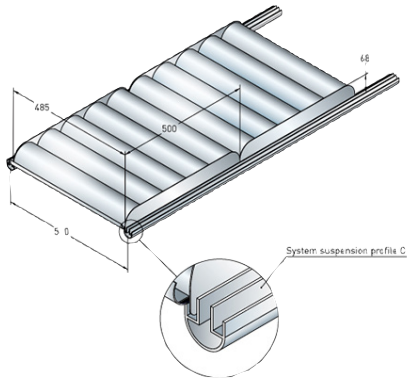
Garantisce un flusso bilanciato tra immissione ed espulsione: l'aria primaria di rinnovo viene immessa in modo diffuso attraverso le superfici di mandata per garantire il corretto equilibrio aerodinamico nella zona di lavoro del personale.

L'aria di immissione perimetrale avvolge i fumi e li convoglia verso i pannelli filtranti.

Sistema Gif ActiVent

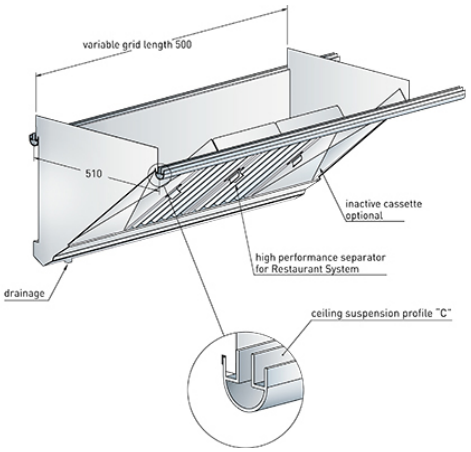
Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Componenti modulari del sistema di espulsione



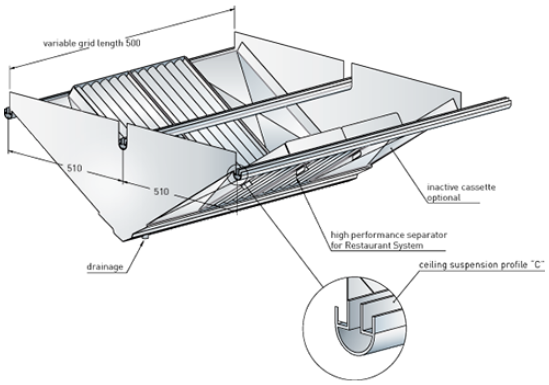
Cassette di estrazione

Modulo base di aspirazione installato sopra le apparecchiature di cottura. Include sistema di separazione inerziale dei grassi con canalina di raccolta condensa.



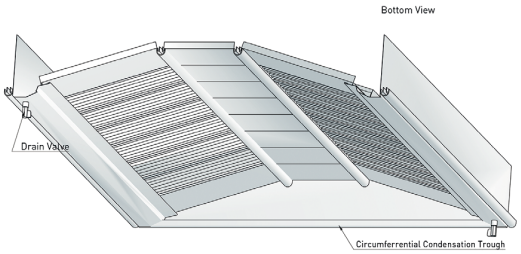
Capacità aumentata mono

Modulo da parete monofilare con capacità di captazione maggiorata per apparecchiature con elevato sviluppo di vapori.



Capacità aumentata V

Geometria filtrante a V progettata per aumentare l'efficienza di captazione nelle linee di cottura intensive. Sistema a doppia fila.



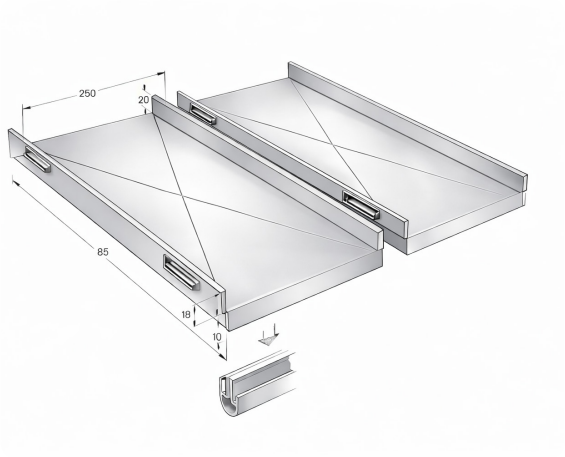
Sistema Ristorante

Sistema integrato per cucine a vista con distribuzione dell'aria discreta.

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Componenti modulari del sistema di immissione



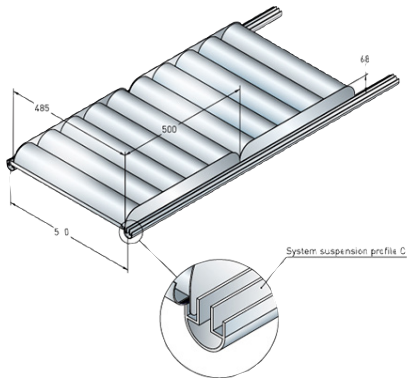
Cassette di immissione

Moduli diffusori per l'introduzione dell'aria di rinnovo nel controsoffitto.



Cassette forellinate

Pannelli forellinati per la distribuzione uniforme dell'aria e la riduzione delle correnti.



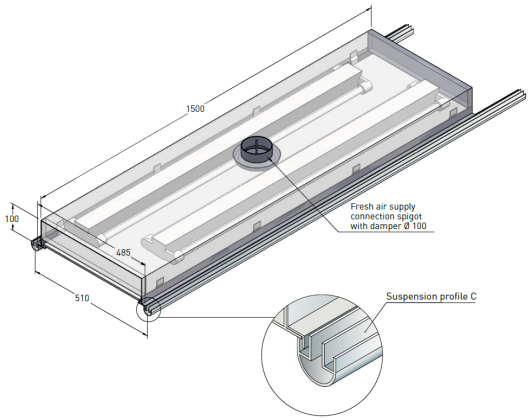
Cassette di immissione inerziali

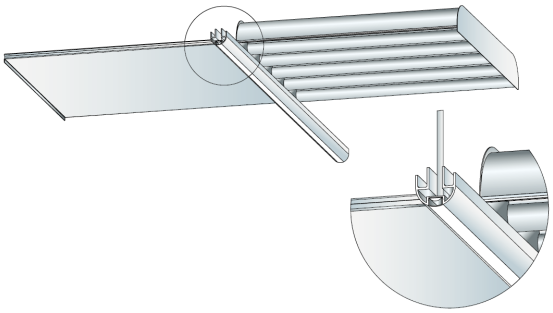
Versione con geometria ottimizzata per portate di immissione più elevate.

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Componenti modulari illuminotecnici





Corpi illuminanti a tubi LED

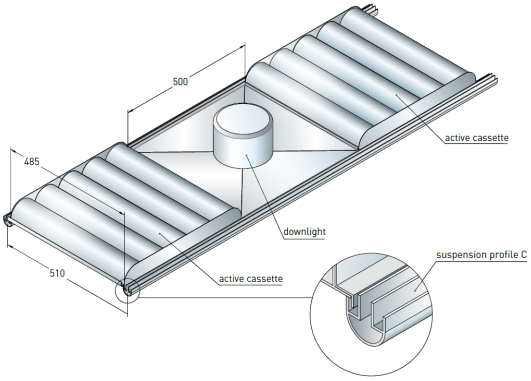
Corpi illuminanti modulari con diffusore in policarbonato antiurto, a LED ad alta efficienza con grado di protezione minimo IP54, progettati per ambienti con vapori e umidità tipici delle cucine professionali.

Disponibili in diverse lunghezze (1500–2000 mm), garantiscono illuminazione uniforme delle superfici di lavoro, lunga durata operativa (≈50.000 h) e possibilità di integrazione con illuminazione di emergenza.

Sistema LED Rail integrato nei profili telaio “C”

Sistema di illuminazione LED integrato direttamente nei profili strutturali del controsoffitto, che svolgono funzione portante e illuminante del piano di lavoro.

Garantisce distribuzione luminosa uniforme. Potenza 16–24 W/m, flusso luminoso ≈ 1.260 lm/m, alimentazione 230 V con LED band 24 V, grado di protezione IP66. Disponibili versioni dimmerabili, DALI e RGB.



Downlight LED

Progettati per show-cooking, banchi distribuzione, zone servizio e corridoi. Installazione integrata nel controsoffitto con grado di protezione IP65, idonea per ambienti con vapori e umidità.
Potenza tipica 18 W, alimentazione 230 V. Disponibili versioni dimmerabili o compatibili DALI, con possibilità di integrazione nei sistemi di illuminazione del controsoffitto ventilato.

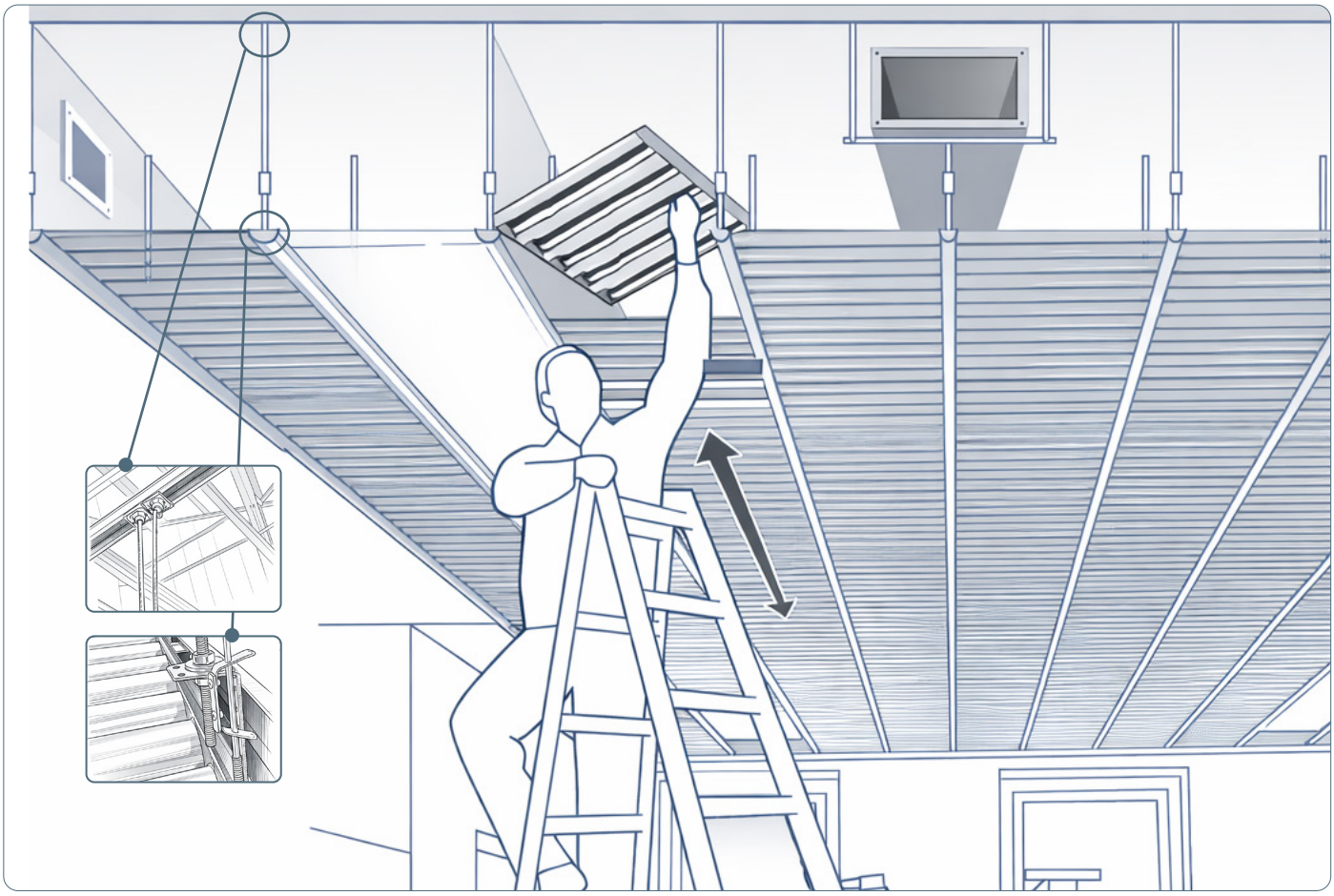
Protezione dei diffusori luminosi

I corpi illuminanti ActiVent sono ventilati internamente: un flusso d’aria di mandata crea una barriera d’aria sotto il diffusore, riducendo il deposito di vapori grassi e mantenendo pulita la superficie luminosa, aumentando la durata dei componenti.

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Struttura del controsoffitto



Telaio portante modulare

Struttura modulare in profili di alluminio estruso che costituisce la griglia portante del controsoffitto GIF ActiVent.

Sistema di sospensione

Sistema di sospensione regolabile composto da pendini metallici e staffe di fissaggio, progettato per sostenere il telaio portante e consentire la regolazione precisa della quota del controsoffitto.

- **Profilo portante:** Profilo “C” – Consente l’installazione delle cassette filtranti, dei pannelli di mandata aria e degli elementi tecnici integrati.
- **Profili secondari di supporto:** Profilo “D” – profilo di innesto per il fissaggio e l’allineamento dei moduli; Profilo “E” – profilo di bloccaggio e stabilizzazione dei pannelli, Profilo “B” – profilo di bordo per il supporto dei moduli terminali
- **Profili perimetrali** : Profilo “A” – profilo di chiusura perimetrale del sistema, Angolare perimetrale § 25 × 25 × 2 mm – elemento di collegamento tra il controsoffitto e le strutture murarie.
- **Materiale struttura:** Tutti i profili strutturali sono realizzati in lega di alluminio ALMgSi 0.5

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Modularità e lavaggio

I controsoffitti filtranti GIF ActiVent per cucine professionali costituiscono un sistema bilanciato di aspirazione e filtrazione dei fumi e dei vapori generati dai corpi di cottura e dalle aree di lavaggio, con la contemporanea immissione di aria neutra di rinnovo.

Il controsoffitto ventilato è composto da pannelli modulari in acciaio inox AISI 304, progettati per garantire elevati standard igienici. I pannelli filtranti possono essere facilmente rimossi e lavati nelle comuni lavastoviglie della cucina, in funzione delle effettive necessità operative.

I pannelli sono semplicemente appoggiati alla struttura, permettendo rimozione e riposizionamento rapidi, senza l'uso di utensili e direttamente da parte del personale di cucina.









Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Accessori



ecoAzur®

Sistema di regolazione automatica a portata d'aria variabile che adatta il funzionamento del sistema ActiVent ai reali carichi di cottura e al livello di utilizzo della cucina.



Jet-Stream®

Jet-Stream® – Sistema di cappa dedicato alle postazioni di front-cooking, progettato per captare direttamente alla sorgente fumi e odori nelle aree di preparazione a vista.



UV-Clean®

Sistema di mineralizzazione dei grassi mediante lampade UV-C installate nel vano controsoffitto, che riducono in modo significativo la componente odorosa dell'aria espulsa.



Illuminazione integrata

Strisce LED IP67 integrate nei profili strutturali o corpi illuminanti LED IP55 ad alta efficienza, con possibilità di lampade di emergenza.

Specifica Tecnica

Descrizione tecnica del modello

Caratteristiche costruttive controsoffitto attivo

Altezza utile del plafone	Altezza minima del vano controsoffitto: ≈ 200 mm in funzione della configurazione del sistema
Dimensioni griglia	Modulo standard controsoffitto: 500 × 500 mm Passo griglia struttura tra i binari: ≈510 mm
Struttura	Sistema modulare di controsoffitto ventilato composto da cassette filtranti attive e pannelli di mandata, installati su struttura portante in profili di alluminio estruso con griglia modulare passo 500 mm
Materiali	Cassette filtranti e componenti a contatto con il flusso d'aria realizzati in Acciaio inox Cr/Ni 18/10 – DIN 1.4301 (AISI 304). Struttura ad elevata resistenza e leggerezza, sistema binario portante realizzato in lega di alluminio ALMgSi 0.5
Sistema di sospensione	Controsoffitto sospeso tramite pendini metallici regolabili con staffe di supporto, progettati per sostenere il telaio portante e consentire la regolazione precisa della quota di installazione.
Portata d'aria nominale	Estrazione cassette: 240 – 300 m^3/h per m^2 Estrazione capacità aumentata: fino a 2000 m^3/h per m^2 Immissione: 160 – 800 m^3/h per m^2
Perdite di carico	Cassette filtranti ≈ 40 – 60 Pa Pannelli di immissione aria ≈ 25 – 30 Pa
Moduli filtranti	Cassette filtranti modulari ad alta efficienza di separazione inerziale degli aerosol oleosi, con efficienza fino a ≈97–98%. Le cassette sono estraibili senza utensili e lavabili in lavastoviglie.
Sistemi di captazione	Captazione estensiva dei fumi su tutta la superficie del controsoffitto con velocità media di captazione circa 0,1 m/s, garantendo elevata efficienza e riduzione delle portate d'aria rispetto alle cappe tradizionali. Cassette filtranti: 500 × 485 mm - Cassette a capacità aumentata: 250 × 485 mm
Immissione aria primaria	Pannelli di mandata aria integrati nel controsoffitto per la distribuzione uniforme dell'aria di rinnovo nella cucina.
Illuminazione integrata	Possibilità di integrazione di: • corpi illuminanti LED a tubi • sistemi LED integrati nei profili • downlight per show cooking • illuminazione di emergenza.
Sistemi opzionali integrativi nel layout	• sistema di mineralizzazione UV-C dei grassi • sensori di temperatura e rilevazione fumi • rilevatori incendio e sprinkler • diffusori aria integrati.
Normative	Sistema conforme a: • VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali)
Manutenzione	Cassette filtranti estrazione, cassette capacità aumentata, pannelli di immissione aria e pannelli ciechi removibili senza utensili e lavabili in lavastoviglie.

Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Descrizione Generale

Il controsoffitto ventilato modulare GIF ActiVent rappresenta una soluzione avanzata per la captazione e la filtrazione dei fumi grassi nelle cucine professionali.

Il sistema trasforma l'intera superficie del soffitto in una grande area attiva di aspirazione, garantendo una captazione uniforme dei vapori generati dai processi di cottura e lavaggio.

L'aria primaria di rinnovo viene immessa attraverso pannelli integrati nel controsoffitto, assicurando una distribuzione uniforme e priva di correnti d'aria nell'ambiente di lavoro.

Il sistema modulare consente grande flessibilità progettuale e permette di adattare facilmente il controsoffitto ai futuri cambiamenti del layout della cucina.





INOX AISI 304

Progettazione

Con il sistema di ventilazione a soffitto EUROTECNO / GIF ACTIVENT, siamo in grado di offrire soluzioni su misura.

Dal catering di bordo con 120.000 porzioni al giorno al catering istituzionale e alla cucina individuale stellata Michelin, siamo il partner affidabile per progettisti specializzati, architetti, investitori e, naturalmente, utenti finali.

Modulare e Flessibile

Il controsoffitto è realizzato con cassette modulari removibili installate su un telaio portante a griglia.

Le cassette possono essere:

- cassette filtranti di estrazione
- pannelli di immissione aria
- pannelli ciechi
- moduli illuminanti.

La struttura modulare consente rapida manutenzione e lavaggio dei moduli, garantendo elevati standard igienici.

Funzionalità ed accessori

Accessorio	Funzione
Sensore incendio	Rilevazione incendio
Sensore fumi	Rilevazione fumi
Sensore temperatura	Monitoraggio ambiente
Sensore umidità	Monitoraggio igrometrico
Serrande aria	Manuali e/o automatiche
Attuatori serrande	Motorizzazione serrande
Led Integrati	Illuminazione area di lavoro
Controller Led	Gestione illuminazione
Controller flussostati	Controllo flussi aria

Dettaglio moduli

Descrizione tecnica specifica dei componenti modulari

Moduli per la Captazione

Capacità aumentata a “V”



Profilo a “V” sporgente dal controsoffitto, per apparecchiature con elevata produzione di fumi (fry-top, friggitrici ecc.). È composto da telai modulari in acciaio inox Cr/Ni 18/10 (DIN 1.4301) con vasca di raccolta oli e condense e cassette filtranti inclinate ad alta efficienza (250 × 485 mm), disponibili in configurazione monofilare o bifilare.

Le cassette, dotate di canalizzazioni di separazione e maniglie di estrazione, convogliano oli e condense in una vaschetta con valvola di scarico; completano il sistema pannelli piani inattivi e compatibilità con cassette filtranti standard del sistema RS.

Restaurant System a ”Λ“



Sistema di captazione a profilo concavo con “V” rovescia incassata nel controsoffitto, progettato per apparecchiature ad elevata produzione di fumi (fry-top, friggitrici ecc.).

È costituito da telaio a incasso in acciaio inox Cr/Ni 18/10 (DIN 1.4301) con vasche di raccolta per oli e condense filtrate, disponibile in configurazione bifilare (1,0 m) o trifilare (1,5 m).

Le cassette filtranti e i pannelli sono gli stessi del sistema convesso ad alta capacità.

Cassette piane inerziali



Cassette in acciaio inox Cr/Ni 18/10 (DIN 1.4301 – AISI 304), con struttura a semi-cilindri e canaline separatrici a bordi smussati anti-infortunio.

Il sistema di filtrazione inerziale è composto da 10 camere per cassetta. Le cassette scorrono su guide del telaio con disposizione continua “a treno”, facilitando le operazioni di estrazione e installazione per la pulizia; disponibili anche dimensioni speciali su richiesta.

- dimensioni: 510 × 500 mm
- estrazione: 260–300 $m^3/h \cdot m^2$
- immissione: 360–500 $m^3/h \cdot m^2$.

Dettaglio moduli

Descrizione tecnica specifica dei componenti modulari

Moduli per l'immissione

Cassetta piana di mandata



Pannello piano di immissione aria realizzato in acciaio inox Cr/Ni 18/10 DIN 1.4301 (AISI 304), con leggera imbutitura centrale e doppia diagonale di rinforzo.
La distribuzione dell'aria avviene attraverso le fessure di mandata perimetrali presenti tra i pannelli, garantendo un flusso regolare e privo di turbolenze.

- dimensioni: 250 × 250 mm
- portata nominale max. aria: 160 $m^3/h \cdot m^2$
- perdita di carico a portata nominale: 40 Pa;

Mandata forellinata



Pannello di mandata microforato con funzione fonoassorbente, progettato per ambienti con elevata rumorosità come lavaggio stoviglie e aree di preparazione.
Il pannello è realizzato in acciaio inox Cr/Ni 18/10 DIN 1.4301 con superficie microforata, permette l'installazione di un materassino fonoassorbente spessore 40 mm, termo-imbustato e facilmente rimovibile per la manutenzione.

- dimensioni: 250 × 250 mm
- portata aria max: da 160 $m^3/h \cdot m^2$ a
- perdita di carico: 40 Pa

Mandata inerziale



Cassetta utilizzata normalmente per l'estrazione ma impiegabile anche per l'immissione aria, sfruttando la geometria inerziale delle lamelle.

Realizzata in acciaio inox Cr/Ni/Mo 18/9 DIN 1.4301 (AISI 304), con struttura a semi-cilindri e canaline di separazione, favorisce la diffusione dell'aria mantenendo basse perdite di carico.

- dimensioni: 510 × 500 mm
- portata aria max: da 160 $m^3/h \cdot m^2$ a 1.500 $m^3/h \cdot m^2$
- perdita di carico: 25 ÷ 30 Pa

Dettaglio moduli

Descrizione tecnica specifica dei componenti modulari

Moduli per l'illuminazione degli ambienti

Corpi illuminanti modulari



Integrati e perfettamente allineati alla maglia modulare del controsoffitto, non sporgenti rispetto alla struttura, grado di protezione IP54, corpo in alluminio verniciato bianco e diffusore in plexiglas ad alta densità sp. 6 mm, superficie retinata / buccia d'arancia, diffusione uniforme della luce.
Sistema di fissaggio dei tubi LED a vite, cablaggio completo alla morsettiera superiore e predisposizione per doppia accensione 50% / 100%.
Caratteristiche
• 1500 × 500 × 100 mm
- 4 tubi LED T8 da 20 W (80 W tot.)
• 2000 × 500 × 100 mm
– 4 tubi LED da 25 W (100 W tot.)

Profilo "C" con striscia LED



Sistema di illuminazione lineare con strisce LED integrate nel profilo estruso "C" di supporto del controsoffitto.

Le strisce LED sono alloggiate in una cava del profilo anodizzato, garantendo illuminazione continua e uniforme delle superfici di lavoro.

Caratteristiche
- potenza luminosa 24 W/m
  (16 W/m nelle versioni integrate RS concave)
- temperatura colore 4000 K
- grado di protezione IP65
- diffusore opalino in policarbonato

Moduli ortogonali con faretti LED



Corpo illuminante circolare Nero Accent LED integrato nel controsoffitto, installato al centro di pannelli piani in acciaio inox.

Il faretto è dotato di riflettore in alluminio anodizzato e diffusore in vetro temperato con guarnizioni siliconiche per protezione IP65.

Caratteristiche
- diametro faretto 175 mm
- portalampada in lega di alluminio/acciaio inox
- CRI >80 resa cromatica elevata
- tecnologia LED "fosforo freddo"
- durata utile 50.000 h (L70)

Dettaglio moduli

Descrizione tecnica specifica dei componenti modulari

Sensore ecoAZUR®

Controllo portata aria intelligente



Il sistema ecoAZUR è una tecnologia di regolazione intelligente della ventilazione per cucine professionali, progettata per ottimizzare l'estrazione dei vapori e ridurre i consumi energetici.

Durante le operazioni di cottura si generano calore, vapori e aerosol.

Il sistema ecoAZUR rileva questi parametri tramite sensori ottici e termici, regolando automaticamente la portata d'aria degli impianti di ventilazione nelle cucine professionali.

Modulazione e controllo



In funzione dell'intensità dei fumi e della temperatura delle apparecchiature di cottura, la ventilazione viene regolata dinamicamente garantendo qualità dell'aria costante e comfort operativo.

Principali caratteristiche:

- regolazione automatica della portata d'aria
- sensori ottici e termici per vapori e temperatura
- controllo di una o più unità di ventilazione
- integrazione con sistemi BMS / gestione edificio
- sistema modulare espandibile e adattabile

Vantaggi operativi



L'impiego del sistema ecoAZUR® consente di adattare la ventilazione ai reali carichi di lavoro della cucina, migliorando l'efficienza energetica e le condizioni ambientali.

- riduzione dei consumi energetici del sistema di ventilazione
- minori costi per riscaldamento e raffrescamento dell'aria di rinnovo
- miglioramento delle condizioni climatiche nella cucina
- ottimizzazione delle portate di estrazione

Dettaglio moduli

Descrizione tecnica specifica dei componenti modulari

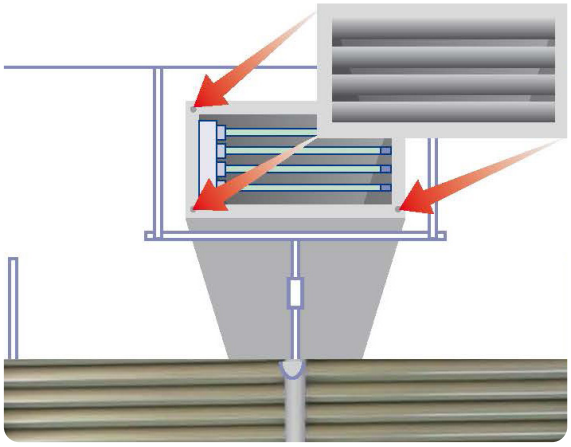
Sistema UV-Clean®

Mineralizzazione dello spray oleoso



Il sistema UV-Clean® è una tecnologia di trattamento attivo dell'aria sviluppata per i controsoffitti ventilati GIF ActiVent. Il sistema utilizza generatori di raggi UV-C installati nel vano del controsoffitto, in grado di degradare e mineralizzare le particelle di aerosol oleoso presenti nei vapori di cottura.
Il trattamento avviene dopo la separazione dell'aerosol nei pannelli filtranti del sistema. La durata dei tubi delle lampade generatrici UV-C è nominalmente pari a 10.000 ore di funzionamento, che equivalgono a 3 anni circa di funzionamento per 8 ore/giorno.
Questa tecnologia riduce la componente organica dei vapori grassi, contribuendo a migliorare la qualità dell'aria espulsa.

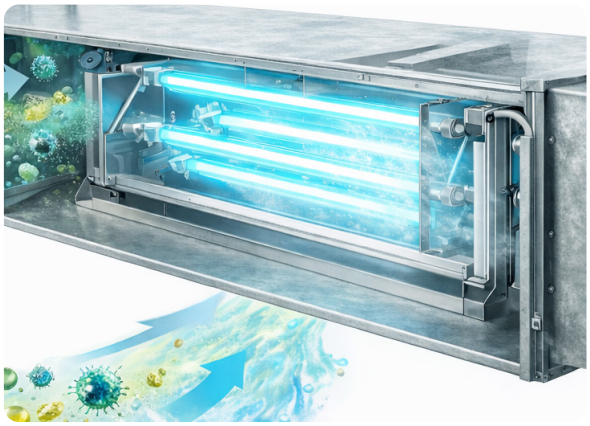
Modulazione e controllo



I generatori UV-C sono installati nel vano tecnico del controsoffitto e agiscono direttamente sul flusso d'aria estratto. La radiazione ultravioletta attiva un processo di foto-ossidazione che decompone le molecole organiche presenti nei vapori grassi, riducendo odori e particelle oleose.

Principali caratteristiche:
- generatori UV-C installati nel vano del controsoffitto
- trattamento continuo del flusso d'aria estratto
- riduzione degli aerosol grassi e delle componenti odorose
- integrazione completa con sistemi GIF ActiVent

Vantaggi operativi



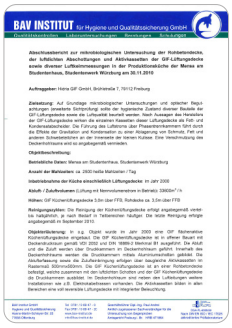
L'impiego del sistema ecoAZUR® consente di adattare la ventilazione ai reali carichi di lavoro della cucina, migliorando l'efficienza energetica e le condizioni ambientali.

- riduzione dei consumi energetici del sistema di ventilazione
- minori costi per riscaldamento e raffrescamento dell'aria di rinnovo
- miglioramento delle condizioni climatiche nella cucina
- riduzione del rischio incendio nei canali trattati
- installabile anche su impianti esistenti (retrofit)

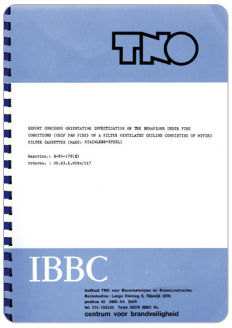
Sistema Gif ActiVent

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

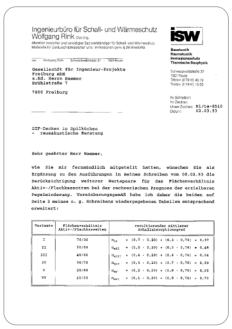
Certificazioni

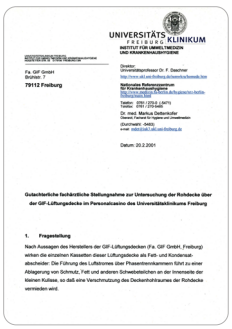












Esperienza e qualità certificata

Con oltre cinquant'anni di esperienza nello sviluppo di sistemi di ventilazione per cucine professionali intensive, GIF ActiVent rappresenta un riferimento internazionale per la fornitura di controsoffitti filtranti modulari.

Le attività di progettazione, produzione e commercializzazione sono gestite secondo un sistema di qualità certificato ISO 9001 da enti indipendenti.

La struttura del sistema è realizzata in acciaio inox AISI 304, materiale che garantisce:

- elevata resistenza alla corrosione
- igiene e facilità di pulizia (BAV Institute)
- lunga durata operativa
- resistenza al fuoco (report, IBBC Institute)

Tutti i componenti vengono prodotti tramite processi industriali avanzati, testati e installati esclusivamente da personale qualificato e autorizzato GIF ActiVent, garantendo installazioni conformi agli standard tecnici e di sicurezza.

Certificazioni e verifiche tecniche

Le prestazioni e l'affidabilità del sistema sono dimostrate da certificazioni, test scientifici e verifiche tecniche indipendenti effettuate da istituti di ricerca e organismi di certificazione riconosciuti.

Certificazioni di sistema qualità

HACCP
Conformità ai requisiti igienico-sanitari per ambienti di preparazione alimentare.

ISO 9001:2015 – TÜV Süd
Sistema certificato di gestione della qualità per progettazione, produzione e vendita dei sistemi di controsoffitto ventilato.

Test microbiologici e analisi scientifiche

Microbiological Survey
— BAV Institute, Offenburg
Macro- and microbiological analysis
— Universitätsklinikum Freiburg

Altri riconoscimenti e test qualitativi disponibili

Galleria

Applicazioni soffitti aspiranti per cucine professionali



Scuola Alberghiera statale | 66 m²
Estrazione 9000 m³/h | Immissione 8000 m³/h



Polo Ospedaliero | 250 m²
Estrazione 56000 m³/h | Immissione 47000 m³/h



Centro produzione pasti | 350 m²
Estrazione 51000 m³/h | Immissione 46000 m³/h



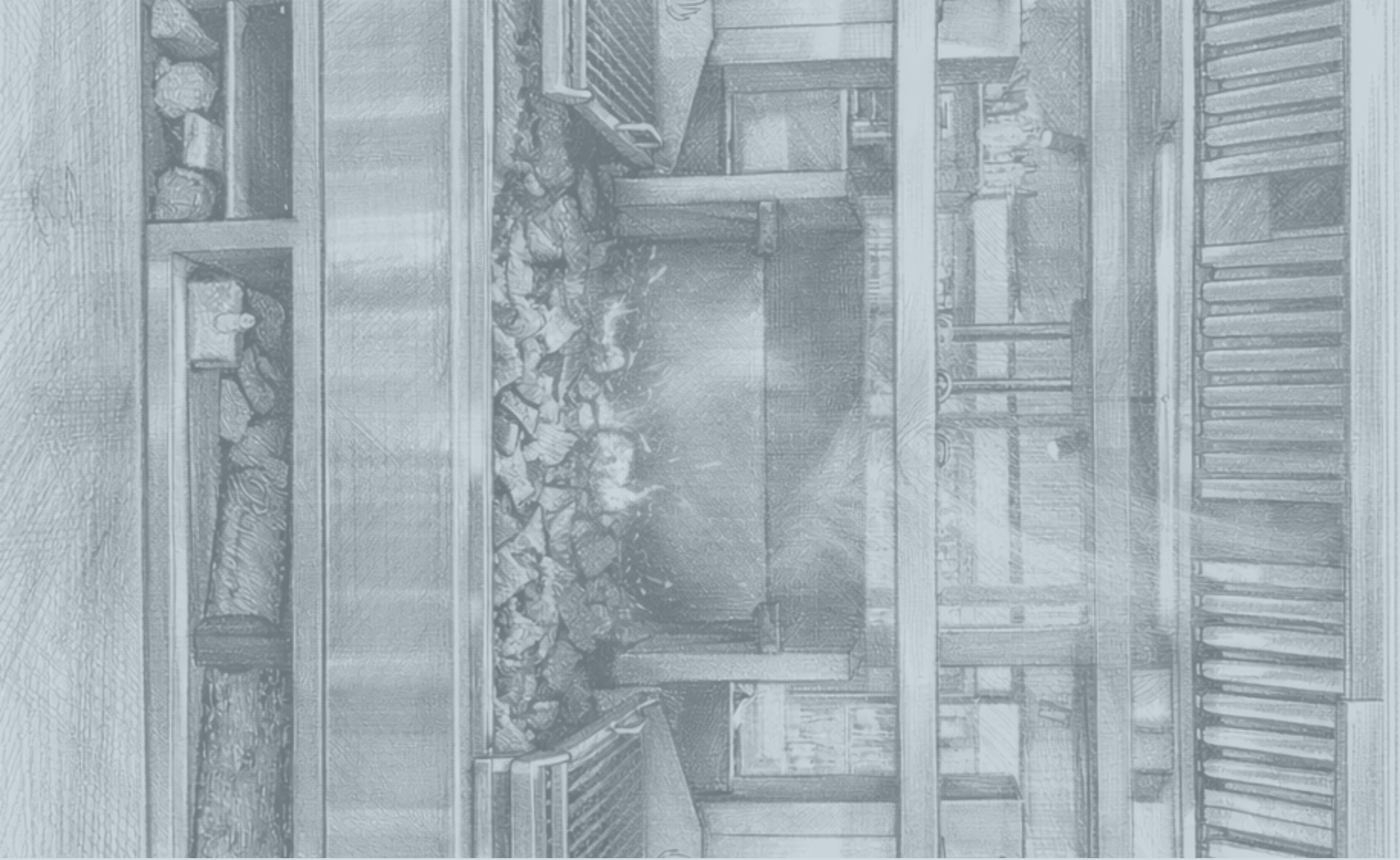
Ristorante | 53 m²
Estrazione 12500 m³/h | Immissione 10500 m³/h



Centro Polifunzionale | 277 m²
Estrazione 34900 m³/h | Immissione 27000 m³/h



Area Self Service | 60 m²
Estrazione 4000 m³/h | Immissione 4000 m³/h



Cappe Filtranti

captazione fumi per cucine con vincoli architettonici o impiantistici

Introduzione

Nei progetti di ventilazione per cucine professionali, i controsoffitti filtranti rappresentano una delle soluzioni più evolute per la captazione dei vapori di cottura.

L'ampia superficie aspirante garantisce un'elevata efficienza di intercettazione di fumi, vapori e contaminanti direttamente sopra le apparecchiature, limitando le dispersioni laterali nell'ambiente di lavoro.

Tuttavia, non tutte le configurazioni architettoniche e impiantistiche consentono l'adozione di sistemi a controsoffitto filtrante.

Nelle cucine di dimensioni contenute, caratterizzate da geometrie complesse, vincoli strutturali o specifiche esigenze di layout, le cappe aspiranti rappresentano una soluzione più semplice e diretta, garantendo un'efficace captazione dei vapori di cottura direttamente in corrispondenza dei piani di lavoro e delle apparecchiature.



Cappe filtranti



Pur considerando che il controsoffitto filtrante GIF costituisce la soluzione tecnicamente migliore in generale, per rispondere alle esigenze progettuali di cui sopra, Eurotecno ha identificato una gamma completa di cappe aspiranti per cucine professionali, progettate per offrire una captazione efficiente dei fumi e la filtrazione delle particelle di grasso.

Questa linea di prodotti consente di affrontare con flessibilità tutte quelle applicazioni in cui l'installazione di un controsoffitto filtrante non risulti compatibile con i vincoli geometrici o funzionali dell'ambiente oppure nei casi in cui la cappa sia una inderogabile richiesta da parte del Committente.

Cappe Filtranti

captazione fumi per cucine con vincoli geometrici o impiantistici

Captazione controllata

Le cappe della serie EUROTECNO HOODS sono progettate per garantire elevata efficienza di captazione dei fumi ed elevato comfort operativo nelle cucine professionali.

Il massimo comun denominatore di questa serie di cappe è la struttura interamente saldata in acciaio inox AISI 304, con soluzioni aerodinamiche avanzate che migliorano la capacità di aspirazione riducendo al tempo stesso le portate d'aria necessarie.

Nella serie a induzione, la tecnologia di lancio Slot Jet Stream genera all'interno della cappa un flusso d'aria non trattata a velocità elevata che, sfruttando l'effetto Venturi, attira e convoglia i fumi verso la zona filtrante aumentando l'efficienza di captazione.

Nota tecnica

Questa configurazione consente di ridurre la portata di estrazione, migliorando il bilanciamento dell'impianto di ventilazione e contribuendo alla riduzione dei consumi energetici.

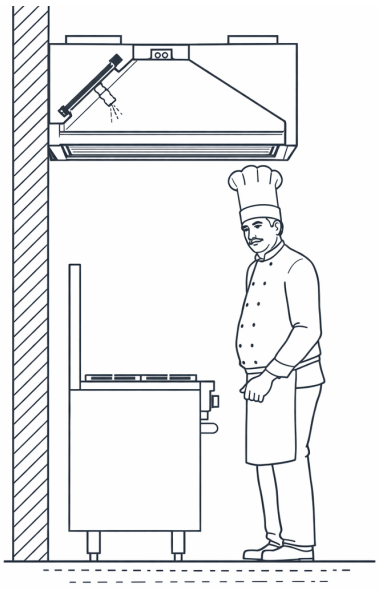
Struttura della cappa

La struttura completamente saldata garantisce elevata robustezza, assenza di gocciolamenti e facilità di pulizia, mentre i sistemi di filtrazione e le tecnologie opzionali per il trattamento dei fumi permettono di adattare la cappa alle diverse esigenze operative delle cucine professionali.

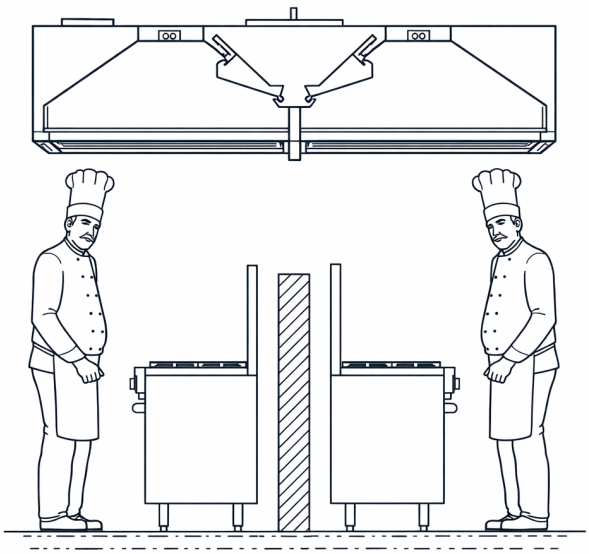
Equipaggiamento

Le cappe possono essere equipaggiate con filtri ad alta efficienza, sistemi di lavaggio integrato e tecnologie di abbattimento dei grassi e degli odori, offrendo una soluzione per il controllo dei contaminanti generati durante la cottura.

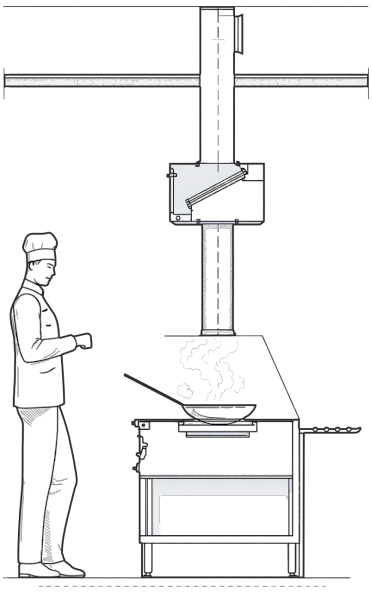
Configurazioni possibili



Sistema a parete



Sistema centrale ad isola



Sistema show-cooking

Cappe Filtranti

captazione fumi per cucine con vincoli geometrici o impiantistici

Illuminazione Inclusa





L'illuminamento medio garantito sul piano di lavoro è ~500 lux, che assicura condizioni visive ottimali nelle aree di preparazione e cottura. Ogni elemento illuminante è alloggiato in una struttura in acciaio inox AISI 304, progettata per garantire robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Il grado di protezione standard è IP54, con possibilità di versione IP67 per applicazioni che richiedono una maggiore protezione contro grassi e vapore acqueo.

Nota tecnica

La cappa può essere fornita senza illuminazione, ad esempio per installazioni sopra forni, oppure con illuminazione integrata mediante tubi LED lineari o faretti LED.

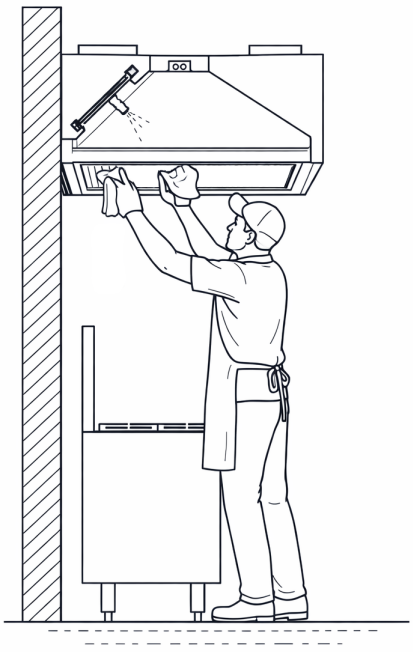
I corpi illuminanti sono protetti da vetro temperato ad alta resistenza termica, idoneo a temperature fino a 200 °C in esercizio continuo e fino a 300 °C per brevi esposizioni, garantendo protezione e affidabilità anche nelle condizioni operative più gravose.

Pulizia e manutenzione

La cappa è dotata di grondaia perimetrale continua per la raccolta dei grassi (dim. ~ 50 × 20 mm) progettata per facilitare la raccolta dei condensati e semplificare le operazioni di pulizia.

I filtri sono facilmente estraibili, consentendo interventi rapidi di lavaggio, manutenzione o sostituzione.

Tutti i bordi della struttura sono ripiegati e lucidati, per evitare spigoli vivi e garantire maggiore sicurezza durante le operazioni di manutenzione e movimentazione.



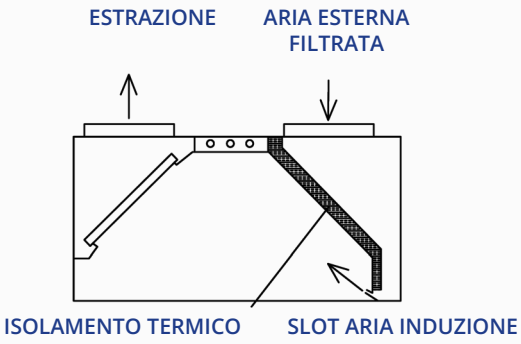
Sistema antincendio

La cappa può essere dotata di sistema antincendio interno, su richiesta.

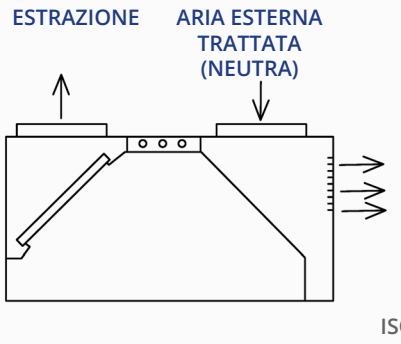
Cappe Filtranti | captazione fumi per cucine con vincoli geometrici o impiantistici

Schema logico captazione cappe induttive e compensate

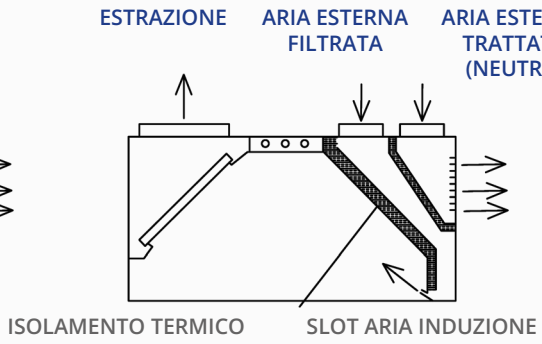
Le cappe si dividono schematicamente in cappe convenzionali (sola estrazione e filtrazione fumi) e cappe con apporto di aria esterna: queste richiedono una spiegazione di principio concettuale.



Versione a induzione

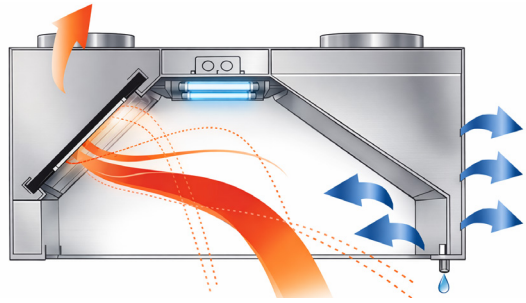


Versione a compensazione



Versione mista a compensazione ed induzione

Principio di funzionamento e vantaggi



Questo sistema consente di:

- evitare correnti d'aria fastidiose nell'area di lavoro
- sanitizzare i flussi (UV-C)
- mantenere la cucina in leggera depressione
- migliorare la ventilazione del locale

Per garantire una corretta evacuazione dei fumi, una parte dell'aria estratta deve essere reintegrata nella cucina tramite aria di compensazione opportunamente trattata.

Il plenum di immissione è isolato internamente per prevenire fenomeni di condensazione dovuti alle differenze di temperatura tra aria immessa ed aria estratta.

Dalla parte inferiore della cappa viene inoltre generato un flusso di induzione ad alta velocità che, sfruttando l'effetto Venturi, convoglia i fumi verso la zona di aspirazione riducendo la portata di estrazione necessaria.

Questo flusso non deve superare il 10% della portata d'aria estratta.

Tabella tecnica indicativa portate d'aria di riferimento

Lunghezza cappa	Lunghezza attiva filtri	Portata d'estrazione raccomandata	
mm	mm	(cappa a parete) (m^3/h)	(cappa centrale) (m^3/h)
1000 ÷ 1450	980	1100 ÷ 1920	2200 ÷ 3850
1500 ÷ 1950	1470	1660 ÷ 2880	3330 ÷ 5760
2000 ÷ 2450	1960	2220 ÷ 3850	4440 ÷ 7700
2450 ÷ 2950	2450	2770 ÷ 4800	5550 ÷ 9600
3000 ÷ 3450	2940	3330 ÷ 5770	6660 ÷ 11550
3500 ÷ 3950	3430	3900 ÷ 6750	7800 ÷ 13500

Nota tecnica: valori calcolati con pressione operativa 40÷120 Pa per garantire filtrazione ottimale.

Cappe Filtranti | captazione fumi per cucine con vincoli geometrici o impiantistici

Sistemi a condensazione

Sistema di raffreddamento e condensazione dei fumi

La cappa con tecnologia di raffreddamento e separazione delle gocce è progettata per applicazioni con elevata produzione di vapori, grassi e particelle, tipiche delle apparecchiature a combustione solida.

Il flusso d'aria contaminata viene convogliato nella zona di captazione mediante induzione frontale regolabile.

All'interno della cappa l'aria subisce un rapido cambio di direzione che provoca la separazione inerziale delle gocce di umidità.

Come viene trattata l'aria

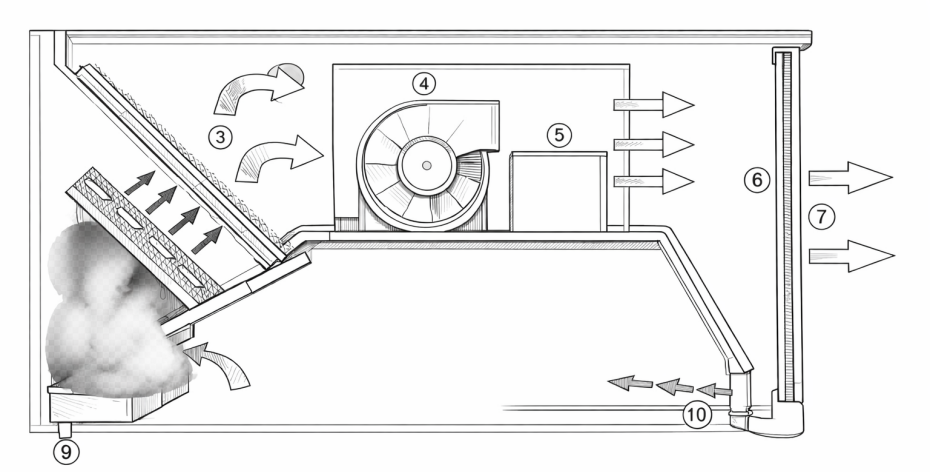
L'aria attraversa una batteria di raffreddamento che abbassa la temperatura del flusso e favorisce la condensazione del vapore residuo.

Un sistema di separazione delle gocce e filtrazione sintetica trattiene quindi la quasi totalità dell'umidità e delle particelle.

Il ventilatore convoglia infine l'aria attraverso un filtro finale di espulsione, mentre la condensa raccolta viene convogliata nel serbatoio e scaricata tramite apposito drenaggio.

Il risultato è un sistema altamente efficiente che riduce depositi di grasso, abbassa la temperatura dei fumi e migliora la sicurezza dell'impianto.

Processo di funzionamento



1. Vaschetta estraibile raccolta liquidi
2. Batteria di raffreddamento aria
3. Separatore di gocce + filtro sintetico
4. Ventilatore centrifugo
5. Unità di condensazione
6. Filtro finale di uscita
7. Uscita aria filtrata
8. Serbatoio accumulo acqua
9. Scarico condensa
10. Presa aria / induzione

Cappe Filtranti a Ricircolo

Filtrazione fumi e ricircolo in cucine senza canna fumaria

Sistemi Ductless a ricircolo, Filtrazione senza canna fumaria



La famiglia EU Hood TH comprende sistemi di aspirazione e filtrazione senza canna fumaria, progettati per applicazioni in cui l'installazione di una cappa tradizionale canalizzata risulta impossibile, onerosa o non compatibile con i vincoli architettonici.

Tutti i sistemi adottano tecnologia Ductless, con captazione diretta dei fumi e trattamento degli stessi attraverso un processo a tripla filtrazione:

- filtrazione meccanica
- filtrazione elettrostatica
- filtrazione a carbone attivo

L'aria trattata viene reimmessa nella cucina, pulita e priva di odori, senza necessità di espulsione esterna.

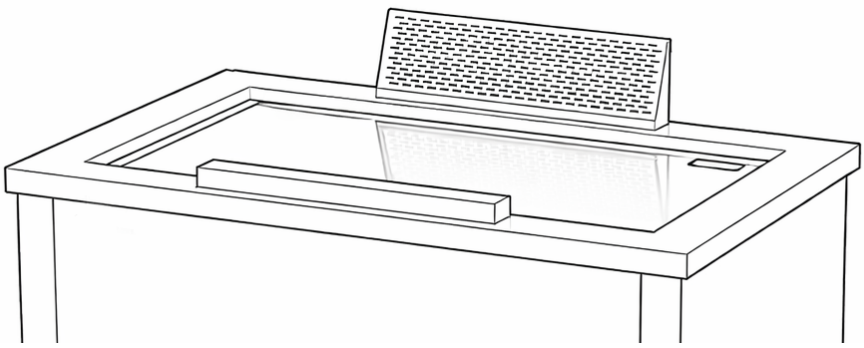
È' ovvio però che i volumi d'aria fresca di rinnovo devono essere forniti da un adeguato sistema di mandata con UTA (Unità Trattamento Aria).

Gamma sistemi specifica

La serie si articola in quattro soluzioni, sviluppate per specifici contesti operativi:

- Teppan Hood — per cucine fisse prive di canalizzazione
- Teppan Counter — per postazioni mobili di show cooking
- Teppan Auto — piastra con filtrazione integrata per retrofit
- Teppan Table — sistemi per ristorazione Teppan Yaki al tavolo

Tutti i sistemi sono conformi agli standard europei: rappresentano una soluzione risolutiva soprattutto per edifici storici negli antichi centri cittadini e per qualsiasi altro contesto architettonicamente vincolato, in cui una nuova canna fumaria non sia permessa da Regolamenti locali e da Leggi di protezione del patrimonio storico.



Cappe Filtranti

captazione fumi per cucine in sala (front-cooking) e free-flow

Sistemi Jet Stream per cucine a vista e in sala

Sistema di captazione avanzata progettato per cucine a vista ("front cooking"), dove è fondamentale contenere fumi e odori mantenendo la visuale dello chef, l'esperienza visiva dei clienti e il comfort ambientale.

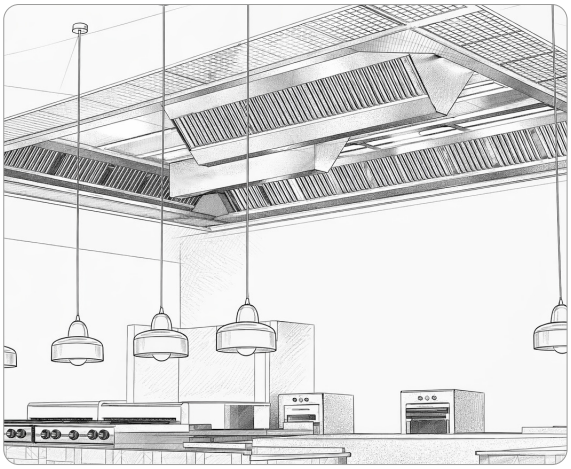
Il sistema sfrutta un principio aero-dinamico integrato ad alta efficienza basato sulla ripresa aria e fumi ad effetto "Venturi" :

- captazione frontale silenziosa dei fumi, ad alta velocità;
- contenimento immediato dei fumi alla sorgente senza possibilità di dispersione.

Questa tecnica evita la dispersione degli odori nell'ambiente e garantisce elevata efficacia anche in condizioni critiche.



Progettazione dei flussi di estrazione ed immissione aria



Le portate variano in funzione di:

- Layout cucine con posizione approvata dei corpi di cottura
- Calcolo portate in conformità VDI 2052
- Lunghezza e larghezza della cappa
- Disposizione della cappa nel locale (su parete / centrale)
- Tipologia di filtro (maglia metallica, inerziale a labirinto)
- Tecnologia cappa: induttiva, compensazione, nebulizzazione d'acqua secondo il progetto

Il corretto dimensionamento della portata d'aria è fondamentale per garantire:

- efficienza di captazione dei fumi
- corretto funzionamento dei sistemi di filtrazione
- ottimizzazione dei consumi energetici

Viene studiato e verificato, in conformità con le normative VDI 2052 attraverso metodi di calcolo e dati reali di esercizio, studiando i layout del progetto.

EU Hood

captazione fumi per cucine con vincoli geometrici o impiantistici

Vai sul sito



CAD

Disegni CAD, manuali di installazione e documenti tecnici

1 Cassette di estrazione
2 Scarico grassi liquidi
3 Faretti illuminanti
4 Immissione Aria

COD.

Codice Tipo | **EU-HOOD CA70 | I | IC | 2000x1400 | EA | LED**

Categoria e Modello
Cappa Aspirante

Tipologia installazione:
I = Centrale / Isola W = Parete

Configurazione Aeraulica:
ES = Estrazione Standard
CA = Compensazione Aria di rinnovo
IN = Sistema di Induzione aria
IC = Induzione + Compensazione

Dimensione cappa (LxP):
2000x1400 mm

Tecnologie Opzionali:
UV = Sistema UV-C
WM = Sistema Water Mist
WW = Sistema Water Wash
EA = Aria Compensata
IA = Induzione Aria
FAN = Ventilazione inclusa
LED = Illuminazione LED
FCA = Filtri a Carbone Attivo

Specifica Tecnica

Tipologia CA serie 70, 50, 30

Caratteristiche costruttive

Categoria modello	EU-HOOD tipo CA serie 70 (altezza 700 mm), EU-HOOD CA serie 50 (altezza 500 mm), EU-HOOD CA serie 30 (altezza 300 mm), EU-HOOD TH (sistema Teppan ductless), EU-HOOD WW (cappe con lavaggio ad acqua).
Installazione	W = parete (wall), I = isola/centrale (central/island).
Configurazione Aeraulica	ST = sola estrazione standard; CA = estrazione compensata (aria di rinnovo); IN = sistema di induzione dell'aria; IC = induzione + compensazione.
Struttura	Sistema modulare completamente saldato e lucidato composto da cassette filtranti attive ed eventuale sistema di induzione aria
Materiali	Acciaio inox AISI 304, struttura saldata e lucidata con profili arrotondati e doppia piega Cappe inferiori a 3 m realizzate con lamiera di spessore 1 mm Cappe oltre 3 m realizzate in lamiera di spessore 1,5 mm
Dimensioni cappa	In un unico pezzo fino a 6 m. Sono disponibili lunghezze standard (es. 1000, 1500, 2000, 2500 mm) e profondità 750, 1000, 1200 mm; altre misure su richiesta.
Sistema di sospensione	Unità sospesa tramite appendini metallici regolabili per consentire la regolazione precisa della quota di installazione, oppure mediante catenelle + golfari
Portata d'aria nominale	Estrazione attraverso filtri inerziali: 600 ÷ 1.100 m^3/h per filtro Immissione: flusso compensato in funzione portata d'estrazione
Perdite di carico	Pannelli filtranti inerziali ≈ 40 ÷ 90 Pa
Moduli filtranti	• Filtri inerziali dinamici a doppia conchiglia efficienza fino a ≈ 90% dim. 490 × 490 mm o 490 x 390 mm – acciaio inox AISI 304 - forniti di serie • Filtri a rete metallica multipla tipo "mesh" dim. 490 × 490 mm o 490 x 390 mm – acciaio inox AISI 304 - forniti su richiesta • Filtri volumetrici anti-spray oleoso dim. 490 × 415 mm – acciaio inox AISI 304 - forniti nelle cappe serie Aqua
Posizione Filtri	-S Standard: Inclinati nella parte inferiore della cappa | Captazione centrale -PA Posizionati anteriormente inclinati | Mandata frontale -AQ Filtri interni nel vano aspirazione | Captazione interna con lavaggio (spray d'acqua) -I Inclinati nel plenum di estrazione | Captazione con aria di induzione -IC Filtri inclinati nel plenum di estrazione| Captazione con induzione + compensazione
Immissione aria primaria	Sistemi su richiesta integrati nella cappa con scopo induttivo e di compensazione
Illuminazione integrata	Possibilità di integrazione di sistemi LED integrati, lineari o a faretti spot, disponibile illuminazione di emergenza
Sistemi opzionali integrativi nel layout	• sistema di nebulizzazione • sistema di mineralizzazione UV-C dei grassi • sensori di temperatura e rilevazione fumi • rilevatori incendio e sprinkler • diffusori aria integrati.
Normative	Sistema conforme a: • VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali)
Manutenzione	Cassette filtranti removibili senza utensili e lavabili in lavastoviglie.

EU Hood CA serie 70 compensata

Cappa a flussi bilanciati

Descrizione Generale

Cappa aspirante compensata, altezza 700 mm, progettata per la cucina professionale. Grazie alla costruzione totalmente in acciaio inox AISI 304, saldata e lucidata, garantisce un'estetica impeccabile e una grande durata nel tempo.

I profili arrotondati a doppia piega migliorano la sicurezza e la pulizia. È disponibile sia a parete che centrale e, nelle versioni oltre i 2 m, può integrare un plenum di estrazione con serrande per ottimizzare la distribuzione della portata d'aria.

Le cappe sono realizzate in un pezzo unico fino a 6 m, consentendo installazioni su misura ed accessori opzionali come filtri a rete in acciaio inox e l'illuminazione a LED, permettono di aumentare l'efficienza di filtrazione e il comfort visivo.



INOX AISI 304

Info tecniche

Tipo di installazione: Parete / Centrale
Configurazione filtri: Mono-fila o Doppia-fila
Cappe inferiori a 3 m fabbricate con lamiera spessore 1 mm, superiori a 3 metri con lamiera spessore 1,5 mm. Filtri inerziali a doppia piastra inclusi: 490×490 mm o 390×490 mm.

Illuminazione: lineare LED integrata 2× 20 W protezione IP65 con vetro temperato resistente al calore
Opzioni disponibili:
LED faretti circolari 5 W – 500 lm – IP65
LED faretti circolari 8 W – 620 lm – IP65

Sistema di compensazione aria estratta

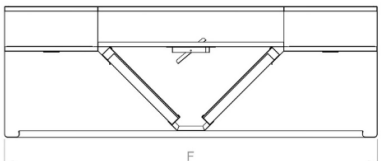
La compensazione dei flussi serve per consentire il bilanciamento delle portate, in modo che l'estrazione avvenga correttamente, che la cucina non sia in depressione eccessiva e che non venga aspirata aria con germi dagli ambienti adiacenti.

L'aria immessa è trattata in apposita UTA ed è generalmete "neutra" in tutte le stagioni, cioé a temperatura di circa 19°/20°C per evitare rischi di condensazioni, sia d'estate sia d'inverno.
L'immissione d'aria avviene attraverso la faccia frontale della cappa, ad altezza superiore a quella in cui si trovano gli operatori e i cuochi.

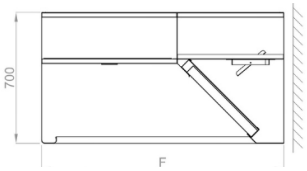
Configurazione

VERSIONE "CUBICA"

INSTALLAZIONE CENTRALE

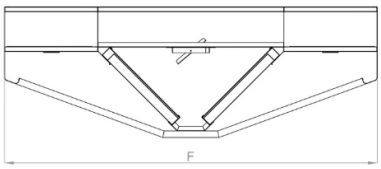


INSTALLAZIONE A PARETE

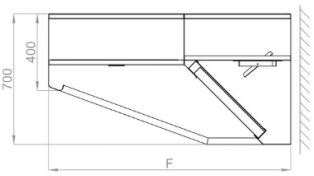


VERSIONE "BREAK"

INSTALLAZIONE CENTRALE



INSTALLAZIONE A PARETE



Vantaggi

- Rispetto alle cappe a semplice aspirazione/filtrazione, le cappe a flusso compensato accorpano in un elemento unico le due funzioni di estrazione/filtrazione dei fumi e di immissione aria pulita esterna di rinnovo.
- La seconda funzione è importante perché consente la neutralizzazione dei carichi sensibili e latenti dovuti alle apparecchiature di cottura.

EU Hood CA serie 70

Descrizione varianti e versioni

Configurazioni e vista in sezione

CA serie 70W | a parete - compensata

AQ



Vista della cappa aspirante CA serie 70 per installazione a parete, ev. anche in versione AQ Aqua con nebulizzazione.

Rappresenta la cappa nella sua configurazione cubica, a parete, ed evidenzia l'intera struttura saldata e lucidata, in acciaio inox; il sistema di nebulizzazione dell'acqua, se presente, è incorporato.

CA serie 70I | a isola - compensata

AQ



Vista della cappa aspirante CA serie 70 per installazione a isola, centrale, ev. anche in versione AQ Aqua con nebulizzazione.

Rappresenta la cappa nella sua configurazione cubica, a isola centrale, ed evidenzia l'intera struttura saldata e lucidata, in acciaio inox; il sistema di nebulizzazione dell'acqua, se presente, è incorporato.

Sezione CA serie 70I | a isola

AQ



Vista in sezione della cappa CA serie 70 per installazione a isola, centrale, in versione AQ Aqua con nebulizzazione.

Sezione tecnica del modello cubico a isola, che illustra la struttura interna con i filtri integrati, il circuito di riciclo dell'acqua e il sistema di illuminazione incorporato.

AQ Aqua con nebulizzazione

EU Hood CA serie 70

Descrizione varianti e versioni

Configurazioni e vista in sezione

CA serie 70W | BREAK | a parete - compensata

AQ



Vista della cappa aspirante CA serie 70 in versione Break a sezione smussata, per installazione a parete, ev. anche in versione AQ Aqua con nebulizzazione.

Evidenzia la configurazione smussata del modello a parete, adatta per cucine con altezza limitata del soffitto, in cui il bordo anteriore della versione cubica sarebbe troppo basso per consentire agli chef di indossare il “toque blanche”, l’alto cappello tipico.

CA serie 70I | BREAK | a isola - compensata

AQ



Vista della cappa aspirante CA serie 70 in versione Break a sezione smussata, per installazione centrale (a isola), ev. anche in versione AQ Aqua con nebulizzazione.

Evidenzia la configurazione smussata del modello a isola, adatta per cucine con altezza limitata del soffitto, in cui i bordi anteriori della versione cubica sarebbero troppo bassi per consentire agli chef di indossare il “toque blanche”, l’alto cappello tipico.

Sezione CA serie 70I | BREAK | a isola - compensata

AQ



Vista in sezione della cappa CA serie 70 versione BREAK per installazione a isola, centrale, in versione AQ Aqua con nebulizzazione.

L’immagine mostra la sezione interna della versione Break della cappa a isola ed evidenzia i due plenum di adduzione dell’aria di compensazione, la struttura interna con i filtri integrati, il sistema di nebulizzazione dell’acqua e la distribuzione dei componenti interni.

AQ Aqua con nebulizzazione

EU Hood CA serie 50

Modulare convenzionale per applicazioni normali

Descrizione Generale

Cappa aspirante altezza 500 mm progettata per la cucina professionale. Grazie alla costruzione totalmente in acciaio inox AISI 304, saldata e lucidata, garantisce un'estetica impeccabile e una grande durata nel tempo.

I profili arrotondati a doppia piega migliorano la sicurezza e la pulizia. È disponibile sia a parete che a isola e, nelle versioni oltre i 2 m, può integrare un plenum di estrazione con serrande per ottimizzare la portata d'aria.

Le cappe sono realizzate in un pezzo unico fino a 6 m, consentendo installazioni su misura e accessori opzionali come filtri a rete inox e illuminazione LED che permettono di aumentare l'efficienza di filtrazione e il comfort visivo.



INOX AISI 304

Info tecniche

Tipo di installazione: Parete / Centrale
Cappe fino a 3 m realizzate in spessore 1 mm, oltre a 3 metri in spessore 1,5 mm.
Filtri inerziali inclusi: 490× 490 mm o 390× 490mm.

Illuminazione: opzioni disponibili:
- lineare LED integrata 2× 20 W protezione IP65 con vetro temperato resistente al calore
- LED faretti circolari 5 W – 500 lm – IP65
- LED faretti circolari 8 W – 620 lm – IP65

Immagini

INSTALLAZIONE A ISOLA CENTRALE | FILTRI CENTRALI



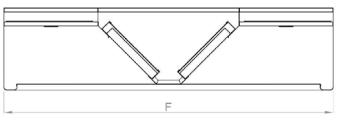
INSTALLAZIONE A ISOLA CENTRALE | FILTRI PERIFERICI



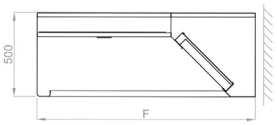
Configurazione

VERSIONE "CUBICA"

INSTALLAZIONE CENTRALE

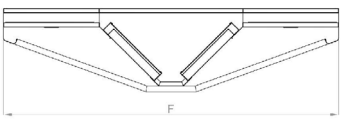


INSTALLAZIONE A PARETE

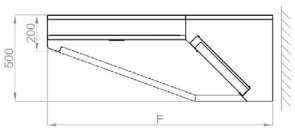


VERSIONE "BREAK"

INSTALLAZIONE CENTRALE



INSTALLAZIONE A PARETE



Vantaggi

La configurazione "Break" rastremata, sia della versione centrale a isola sia di quella a parete, si adatta meglio a locali con altezza limitata del soffitto, in cui i bordi anteriori della cappa in versione cubica sarebbero troppo in basso per consentire agli chef di indossare il "toque blanche", l'alto cappello tipico, senza che questo tocchi il bordo cappa.

EU Hood CA serie 30

Modulare ultra piatta per cucine con vincoli architettonici

Descrizione Generale

Cappa aspirante altezza 300 mm progettata per la cucina professionale con vincoli architettonici. Grazie alla costruzione totalmente in acciaio inox AISI 304, saldata e lucidata, garantisce un'estetica impeccabile e una grande durata nel tempo.

I profili arrotondati a doppia piega migliorano la sicurezza e la pulizia. È disponibile sia a parete che a isola e, nelle versioni oltre i 2 m, integra un plenum di estrazione con serrande per ottimizzare la regolarità dell'estrazione dei fumi filtrati.

Le cappe sono realizzate in un pezzo unico fino a 6 m, consentendo installazioni su misura e accessori opzionali come filtri a rete inox e illuminazione LED che permettono di aumentare l'efficienza di filtrazione e il comfort visivo.



INOX AISI 304

Info tecniche

Tipo di installazione: Parete / Centrale
Cappe fino a 3 m realizzate in spessore 1 mm, oltre a 3 metri in spessore 1,5 mm.
Filtri inerziali inclusi: 490×490 mm o 390×490 mm.

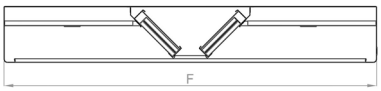
Illuminazione: lineare LED integrata 2 × 20 W protezione IP65 con vetro temperato resistente al calore.

Opzioni disponibili:
LED faretti circolari 5 W – 500 lm – IP65
LED faretti circolari 8 W – 620 lm – IP65

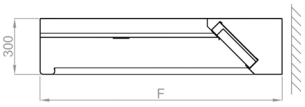
Configurazione

VERSIONE "CUBICA"

INSTALLAZIONE CENTRALE



INSTALLAZIONE A PARETE



Immagini

INSTALLAZIONE A ISOLA CENTRALE | FILTRI CENTRALI IN DOPPIA FILA ("V)



INSTALLAZIONE A PARETE (O ISOLA CENTRALE | FILTRI PERIMETRALI IN MONO-FILA ASIMMETRICA



Specifica Tecnica | Tipologia CKV serie 50, 60

Caratteristiche costruttive

Categoria modello	EU-HOOD CKV altezza 500 o 600 mm
Installazione	W = parete (wall), I = isola/centrale (central/island).
Configurazione Aeraulica	ES = sola estrazione standard; CA = estrazione compensata (aria di rinnovo); IN = sistema di induzione dell'aria; IC = induzione + compensazione; FCA = filtrazione a carbone attivo (solo per cappe ductless).
Struttura	Sistema modulare completamente saldato e lucidato composto da cassette filtranti attive ed eventuale sistema di induzione aria, assenza di viti o rivetti visibili, bordi arrotondati privi di spigoli, Pannello frontale removibile per manutenzione e pulizia.
Materiali	Acciaio inox AISI 304, struttura saldata e lucidata con profili arrotondati e doppia piega Lamiera di spessore 1,2 mm
Dimensioni cappa	In un unico pezzo fino a 4 m, sono disponibili lunghezze standard (es. 1000, 1500, 2000, 2500 mm) e con modularità 20 cm. Profondità in funzione delle versioni (consultare Ufficio Tecnico). Misure su richiesta.
Sistema di sospensione	Unità sospesa tramite appendini metallici regolabili per consentire la regolazione precisa della quota di installazione, oppure mediante catenelle + golfari
Portata d'aria nominale	Estrazione attraverso filtri inerziali: 600 ÷ 1.100 m^3/h per filtro Immissione: flusso compensato in funzione portata d'estrazione
Perdite di carico	Pannelli filtranti inerziali 40 ÷ 90 Pa
Moduli filtranti	• Filtri inerziali dinamici a doppia conchiglia, efficienza fino a ≈ 90% 490 × 415 mm – acciaio inox AISI 304 - forniti di serie • Filtri a rete metallica multipla tipo "mesh" 490 × 415 mm – acciaio inox AISI 304 - forniti su richiesta • Filtri multiciclone a cassetto 490 × 415 mm – acciaio inox AISI 304 - forniti nelle cappe Water Mist a spray d'acqua
Posizione Filtri	-S Standard: Inclinati nella parte inferiore della cappa | Captazione centrale -PA Posizionati anteriormente inclinati | Layout adatto per forno -PAP Posizionati anteriormente e posteriormente | Layout per forni contrapposti di schiena -WW Filtri interni nel vano aspirazione | Filtrazione interna con pre-lavaggio -I Inclinati nel plenum di estrazione | Captazione con aria di induzione -IC Filtri inclinati nel plenum di estrazione| Captazione con induzione + compensazione -H Tipo a condensazione, orizzontali a cassetto | Per elementi ad elevato sviluppo di vapori non grassi
Immissione aria primaria	Sistemi integrati nella cappa con scopo di compensazione (flussi bilanciati) ed induttivo
Illuminazione integrata	Possibilità di integrazione di sistemi LED integrati, lineari o a faretti spot, disponibile illuminazione di emergenza
Sistemi opzionali integrativi nel layout	• sistema di nebulizzazione • sistema di mineralizzazione UV-C dei grassi • sensori di temperatura e rilevazione fumi • rilevatori incendio e sprinkler ad acqua • diffusori aria integrati.
Normative	Sistema conforme a: • VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali)
Manutenzione	Cassette filtranti rimovibili senza utensili e lavabili in lavastoviglie.
Versioni particolari	Unità disponibile in versione con elettroventilatore centrifugo "booster" integrato. Versione a condensazione per zone lavaggio intensive o ad alto contenuto di vapore. Ev. predisposizione per collegamento ad evaporatore ad espansione diretta.

EU Hood serie CKV

Cappa a flussi bilanciati, a spray d'acqua, autolavante

Descrizione Generale

Il principio dei flussi bilanciati è immettere aria (a temperatura "neutra") per compensare, in tutto o in parte, l'aria estratta.

A differenza della cappa convenzionale in sola estrazione, la cappa a flussi bilanciati richiede due collegamenti: al sistema d'estrazione ed al sistema d'immissione.

L'aria di mandata è immessa attraverso la griglia-tura frontale della cappa stessa ed indirizzata a velocità ridotta sopra la zona occupata dagli chef.

La portata d'aria immessa è normalmente il ≈ 50÷70% di quella estratta.



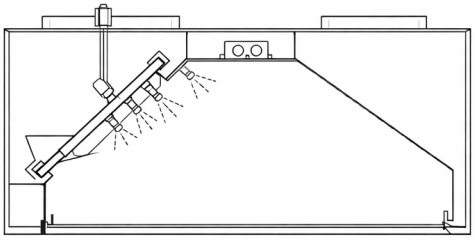
INOX AISI 304

Info tecniche

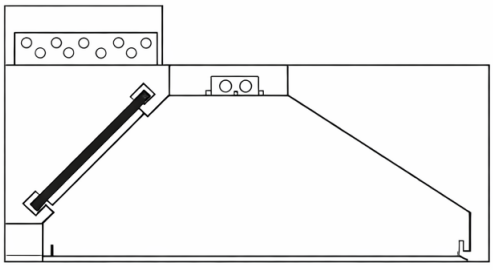
Tipo di installazione: Parete / Centrale
Configurazione filtri: Mono-fila o Doppia-fila
Tipologie: altezza 500 o 600 mm
Materiale struttura: lamiera 1,2 mm
Filtri inerziali inclusi: 490×415x25 mm
Design/Costruzione: completamente saldata, senza viti o rivetti a vista, senza spigoli taglienti.

Illuminazione: lineare LED integrata 2× 20 W protezione IP65 con vetro temprato resistente al calore
Opzioni disponibili:
LED faretto spot cromato 5 W – 500 lm – IP65
LED faretto spot cromato 8 W – 620 lm – IP65

Disegni in sezione



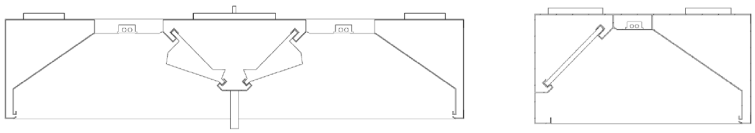
CAPPA TIPO WATER MIST



CAPPA CON SISTEMA UV-C

Configurazione

INSTALLAZIONE ISOLA / A PARETE



Versione Sistema Water Mist - WM

Utilizza ugelli di nebulizzazione d'acqua all'interno della zona di estrazione per migliorare la cattura delle particelle di cenere (minuscoli lapilli) generate dai grill a carbonella o a legna. Le micro-gocce d'acqua favoriscono l'adesione delle particelle di grasso ai filtri, aumentando l'efficienza di filtrazione.

Versione Sistema Water Wash (WW)

Oltre alla nebulizzazione integra un sistema automatico di lavaggio dei filtri con acqua calda e detergente. Il ciclo di lavaggio può essere manuale o programmato in base a giorni e orari di funzionamento della cucina.
Il funzionamento automatico è gestito da cabinet esterno alla cappa.

Versione Sistema UV-C

Modulo con lampade UV-C installato nella cappa che, tramite fotolisi, decompone i grassi dei fumi aspirati trasformandoli in residuo e vapore acqueo. Riduce i depositi di grasso nei condotti, gli odori allo scarico e il rischio di incendio. Sistema a basso impatto ambientale, con vano filtri completamente accessibile per la manutenzione.

Specifica Tecnica

Tipologia DA - Cappa modulare convenzionale

Caratteristiche costruttive

Categoria modello	EU-HOOD DA - altezza 440/450 mm Cubica — la forma a parallelepipedo offre un buon effetto contenitivo dei fumi-vapori. Break — minor ingombro anteriore grazie al frontale di altezza ridotta (sezione trapezoidale).
Installazione	W = parete (wall), I = isola/centrale (central/island).
Configurazione Aeraulica	ES = sola estrazione standard; CA = estrazione + compensazione aria di rinnovo con plenum aggiuntivo di mandata (il plenum non può essere incorporato nella configurazione base di questa serie, ma viene aggiunto al di sopra).
Struttura	Sistema modulare, costruzione saldata in continuo, lamiera lucidata "scotch-bryte" , assenza di viti o rivetti visibili, bordi arrotondati anti-taglio, privi di spigoli. Filtri inerziali o a rete metallica. Su rich. pannello frontale rimovibile per ispezione e pulizia nel tipo con ventilatore "booster".
Materiali	Acciaio inox AISI 304, struttura saldata e lucidata con profili arrotondati e doppia- o mono-piega. Lamiera spessore 1,0 mm.
Dimensioni cappa	In un unico pezzo fino a lunghezza 5 m; modularità 50/40/20 cm . Profondità in funzione delle versioni (consultare Ufficio Tecnico). Altezza: 440/450 mm.
Sistema di sospensione	Unità sospesa tramite appendini metallici regolabili per consentire la regolazione precisa della quota di installazione, oppure mediante catenelle + golfari
Portata d'aria nominale	Estrazione attraverso filtri inerziali: 400 ÷ 1.000 m^3/h per filtro Immissione: portata da definire per versione con plenum di immissione aggiuntivo
Perdite di carico	Pannelli filtranti inerziali 40 ÷ 100 Pa
Moduli filtranti	Filtri inerziali dinamici a doppia conchiglia, efficienza fino a ≈ 90% 490 × 415 mm, 400 × 400 mm, 400 x 500 mm acciaio inox AISI 304 - forniti di serie
Posizione Filtri	-S Standard: Inclinati nella parte inferiore della cappa | Captazione centrale -PA Posizionati anteriormente inclinati | Layout adatto per forno -PAP Posizionati anteriormente e posteriormente | Layout per forni contrapposti di schiena -IC Filtri inclinati nel plenum di estrazione | Captazione + compensazione (solo con plenum aggiuntivo superiore) -H Tipo a condensazione, orizzontali a cassetto | Per elementi ad elevato sviluppo di vapori non grassi
Immissione aria primaria	Plenum aggiuntivo posto superiormente, per la compensazione (bilanciamento dei flussi)
Illuminazione integrata	Possibilità di integrazione di sistemi LED integrati, lineari o a faretti spot, disponibile illuminazione di emergenza
Sistemi opzionali integrativi nel layout	• Sistema di mineralizzazione UV-C dei grassi • Sensori di temperatura e rilevazione fumi • Rilevatori alta temperatura incendio e sprinkler ad acqua
Normative principali	• VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali)
Manutenzione	Cassette filtranti rimovibili senza utensili e lavabili in lavastoviglie.
Versioni particolari	Unità disponibile in versione con elettroventilatore centrifugo "booster" integrato. Versione a condensazione per zone lavaggio intensive o ad alto contenuto di vapore.

EU Hood DA

Cappa modulare convenzionale applicazioni normali (ev. con ventilazione)

Descrizione Generale

Progettata per l'estrazione efficiente dei fumi in cucine professionali, adatta per ambienti con soffitti bassi.
La struttura completamente saldata e priva di giunzioni garantisce maggiore superficie di captazione, facilità di pulizia e alta durabilità.
Disponibile in versione a parete (W) e isola/centrale (I), la costruzione interamente saldata assicura la massima durabilità in ambienti intensivi.
Disponibile per installazione a parete (W) o per installazione a isola/centrale (I).
Due versioni : Cubica e Break (smussata) — che offrono opzioni in funzione delle specifiche esigenze di installazione. Dotata di filtri inerziali in acciaio inox AISI 304.



INOX AISI 304

Info tecniche

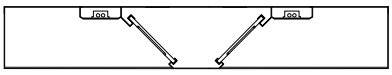
Tipo di installazione: Parete / Centrale
Configurazione filtri: Monofila o Doppia fila
Altezza: 440/450 mm
Materiale struttura: lamiera 1,0 mm
Filtri inerziali di serie: varie misure disponibili
Design : costruzione completamente saldata, senza viti o rivetti a vista, senza spigoli taglienti

Illuminazione LED:
- Lineare LED integrata 2× 20 W protezione IP65/55 con vetro temprato resistente al calore oppure plexiglas
- Faretto LED spot 5/8 W – 500/620 lm – IP65/55

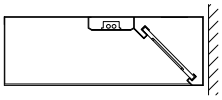
Configurazione

VERSIONE "CUBICA"

INSTALLAZIONE CENTRALE

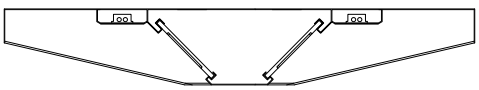


INSTALLAZIONE A PARETE

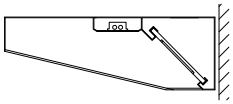


VERSIONE "BREAK"

INSTALLAZIONE CENTRALE



INSTALLAZIONE A PARETE



Immagini

INSTALLAZIONE A ISOLA CENTRALE | FILTRI CENTRALI



INSTALLAZIONE A PARETE | VERSIONE "BREAK" | FILTRI POSTERIORI IN MONO-FILA



Specifica Tecnica

Descrizione tecnica del modello TH Teppan

Caratteristiche costruttive

Categoria modello	EU HOOD TH — Sistema Teppan Hood Sistema ductless per captazione, filtrazione e deodorazione fumi da cottura intensiva. Altezza cappa con modulo Teppan: 440 mm (cappa DA) + 472 mm (modulo TH Teppan)
Installazione	W = parete (wall), I = isola/centrale (central/island), R = su piedini a rotelle.
Configurazione Aeraulica	R = ricircolo completo dopo filtrazione multi-stadio e multi-tecnologia. F = filtrazione a carbone attivo.
Struttura	Sistema modulare completamente saldato e lucidato composto da cassette filtranti attive sistema di filtrazione aria, bordi arrotondati privi di spigoli, sistema ispezionabile per manutenzione e pulizia agevolata
Materiali	Acciaio inox AISI 304, struttura saldata e lucidata con profili arrotondati e doppia piega Lamiera di spessore 1mm, stadio filtrante a carbone attivo ad alta superficie specifica (>500 m^2/g)
Dimensioni cappa	In un unico pezzo fino a lunghezza 5 m; modularità 50/40/20 cm . Profondità in funzione delle versioni (consultare Ufficio Tecnico). Altezza: 912 mm
Sistema di sospensione	Unità sospesa tramite pendini metallici regolabili con staffe di supporto, progettati per sostenere il telaio portante e consentire la regolazione precisa della quota prevista di installazione. Versione carrellabile: sistema con piedini di supporto e rotelle per lo spostameno semplificato
Portata d'aria nominale	Variabile in funzione configurazione layout cucina Ottimizzata per captazione locale Sistema non progettato per evacuazione termica
Perdite di carico	Pannelli filtranti inerziali 40 ÷ 90 Pa Sezione elettrostatica: trascurabile. Sezione a carbone attivo: 60 ÷ 100 Pa
Moduli filtranti	• Celle elettrostatiche (x 2 stadi). • Cartucce carbone attivo. • Filtri inerziali (x 2 stadi) o misti (inerziale + a rete in serie) 490 × 415 x mm – acciaio inox AISI 304 forniti di serie.
Posizione Filtri	-S = Standard: inclinati nella parte inferiore posteriore della cappa | Captazione centrale
Stadi filtrazione	Sistema multi-stadio di filtrazione: • Filtrazione meccanica (baffle + media filtrante) • Filtrazione elettrostatica doppio stadio • Filtrazione a carbone attivo • Ventilazione integrata con reimmissione aria in ambiente
Illuminazione integrata	Possibilità di integrazione di sistemi LED integrati, lineari o a faretti spot, disponibile illuminazione di emergenza
Sistemi opzionali integrativi nel layout	• sistema di nebulizzazione • sistema di mineralizzazione UV-C dei grassi • sensori di temperatura e rilevazione fumi • rilevatori incendio e sprinkler • diffusori aria integrati.
Normative principali	Sistema conforme a: • VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali)
Manutenzione	Stadi di filtrazione meccanica fumi: elementi generalmente lavabili in lavastoviglie. Filtri rimovibili senza utensili. Filtri con carbone attivo: rigenerazione CA oppure sostituzione cartucce.

EU Hood TH Teppan

Filtrazione fumi e ricircolo in cucine senza canna fumaria

Descrizione Generale

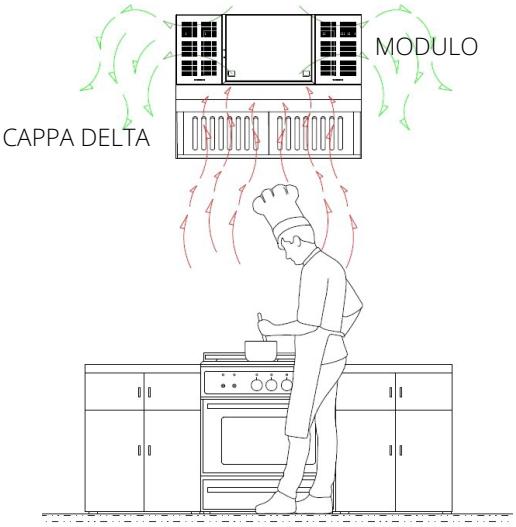
Il sistema Teppan Hood rappresenta una soluzione avanzata per la captazione e filtrazione dei fumi in cucine professionali prive di canna fumaria o, nella versione Teppan-Yaki.
Grazie alla tecnologia ductless, consente l'installazione o l'ampliamento di aree di cottura anche in ambienti con vincoli strutturali, architettonici o economici.
Efficienza di filtrazione superiore al 98%.
Il sistema filtra e reimmette l'aria trattata, eliminando particolato e odori senza necessità di espulsione esterna. Per ottenere questo risultato è necessaria una manutenzione regolare dei filtri interni.



Info tecniche

Tipo di installazione: Parete / Centrale
Tipologia filtrazione: Tripla tipologia di filtrazione (doppio stadio inerziale + doppio stadio elettrostatico + cartucce carbone attivo).
Configurazione: Modulare.
Materiale struttura: lamiera 1,0 mm.
Design: costruzione completamente saldata, senza viti o rivetti a vista, senza spigoli taglienti.
Filtri inerziali di serie: 490 × 415 x 25 mm.
Illuminazione: LED integrata 2 × 20 W protezione con vetro temprato resistente al calore.
Elettroventilatore centrifugo a doppia aspirazione.
Alimentazione: 230V / 1ph.
Potenza: 820 W.
Rumorosità: ≈60 dB(A) a 3 m in c.l.
Temperatura di esercizio: -5 / +50 °C

Modulo Teppan



Immagini di alcune versioni

Teppan-Yaki (fry-top) carrellato mobile per salone ristorante con modulo integrato di super-filtrazione Teppan TH





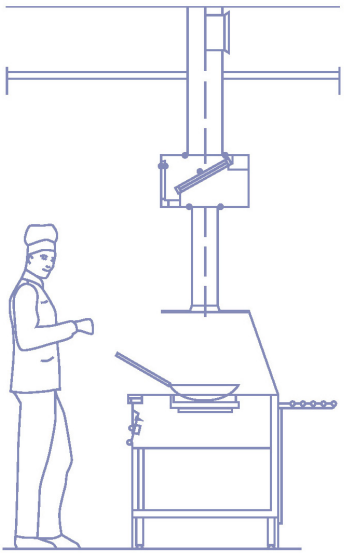
Cappa TH Teppan carrellata mobile con modulo di "super-filtrazione" TH per cucina a vista in sala ristorante

Specifica Tecnica

Descrizione tecnica del modello Jet Stream

Caratteristiche costruttive

Categoria modello	Jet Stream
Altezza utile del plafone	Altezza minima del locale: ≈ 2,60 m in funzione della configurazione del sistema
Dimensioni vetro	Modulo standard: 600 × 550 mm (versione mono ugello). Spessore 8-10 mm
Struttura	La cappa Jet-Stream è costituita da un deck rettangolare in vetro temprato trasparente (spessore 8-10 mm) sul quale si intestano 1 o 2 o 3 ugelli jet "Venturi" a sezione circolare, asse verticale, in acciaio inox AISI 304. La lunghezza della tubazione è adattabile alla geometria del locale.
Materiali	Box filtrazione, cassette filtranti inerziali e tutti componenti a contatto con il flusso d'aria realizzati in acciaio inox Cr/Ni 18/10 – DIN 1.4301 (AISI 304). Vetro temprato ESG 8-10 mm per il deck.
Sistema di sospensione	Sistema portante appeso ai tubi. Eventuali appendini di sicurezza, regolabili in altezza.
Portata d'aria nominale	700÷900 m^3/h per ciascun ugello "Venturi"
Perdita di carico interna	≈ 250 Pa
Moduli filtranti	All'interno del box di filtrazione (camera di aspirazione) uno speciale filtro inerziale in acciaio inox al cromo/nichel/molibdeno (DIN 1.4301 – AISI 304) separa spray oleosi e condense. Il box di espulsione con l'elettroventilatore è installato nel controsoffitto o, di preferenza, in copertura.
Filtro	Cassetta filtrante ad alta efficienza di separazione inerziale degli aerosol oleosi, con efficienza fino a ≈ 97÷98%. La cassetta è estraibile attraverso il portello frontale del box e lavabile in lavastoviglie.
Immissione aria primaria	Attraverso il sistema di immissione o l'eventuale controsoffitto modulare GIF ActiveVent.
Illuminazione integrata	• downlight per show cooking, su richiesta o installata dal cliente.
Sistemi opzionali integrabili	• sistema di mineralizzazione UV-C dei grassi • sensori di temperatura e rilevazione fumi • rilevatori incendio e sprinkler
Normative	Sistema conforme a: • VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali)
Manutenzione	Filtro metallico: semplice lavaggio in lavastoviglie impiegando detergente per stoviglie





EU Hood Jet Stream

Cappa filtrante per postazione show cooking - fronte cliente

Descrizione Generale

La cappa Jet-Stream è progettata per:

- show cooking in sala da pranzo, fronte cliente;
- self-service di alto livello;
- cucine professionali a vista dove c'è possibilità di correnti d'aria trasversali (dispersione dei fumi, che vengono "perse" dalla cappa convenzionale).

Jet-Stream è una cappa aspirante "a piastra" con ugello "Venturi", che assicura l'estrazione immediata di fumi/vapori di cottura sopra wok, fry-top o padelle.

Il sistema cattura subito i vapori/fumi prima che si disperdano, grazie a ugelli di aspirazione ad effetto Venturi, posti immediatamente sopra l'area di cottura, ed al piano di vetro temprato che convoglia i fumi verso il tubo d'aspirazione e consente allo Chef di vedere la padella di cottura.



Jet-Stream a due ugelli "Venturi" nelle immagini

Info tecniche

Tipo di installazione: a vista show cooking
Configurazione: modulare
Finiture: tutte le parti a vista sono in acciaio inox satinato AISI 304; il disco inferiore è in vetro temprato ESG ad alta resistenza.

Filtrazione e captazione

La camera di filtrazione (box superiore) contiene una cassetta filtrante inerziale in acciaio inox 18/10 ad alta efficienza facilmente estraibile e lavabile in lavastoviglie. L'effetto jet-stream sotto il "deck" di vetro crea una forte depressione che cattura i fumi; il filtro inerziale nel box separa spray oleosi e condense.

Installazione in sospensione

La cappa è sospesa al soffitto mediante una tubazione centrale in acciaio inox con flangia di collegamento; l'altezza e la lunghezza del tubo sono regolabili per adattarsi al locale. Il sistema è pensato per integrarsi con i controsoffitti modulari filtranti Gif ActiVent, che immettono aria pulita e trattata in ambiente, oltre a filtrare i fumi.

Applicazione tipo



Vantaggi

- Captazione localizzata ad alta efficacia
- Prestazioni stabili anche in ambienti aperti
- Ambiente più salubre e igienico
- Integrazione architettonica e design
- Facilità di manutenzione
- Sistema modulare e flessibile
- Perfettamente integrabile nei sistemi di controsoffitto filtrante GIF ActiVent a flusso bilanciato

Galleria

Applicazioni cappe per cucine professionali



Ristorante
Estrazione 5.500 m³/h | Immissione 4.000 m³/h



Mensa aziendale
Estrazione 9.400 m³/h | Immissione 6.000 m³/h



Cucina Hotel 4 stelle
Estrazione 8.000 m³/h | Immissione 5.800 m³/h



Scuola Alberghiera Statale
Estrazione 7.000 m³/h | Immissione 5.950 m³/h



Braceria
Estrazione 4.800 m³/h | Immissione 4.000 m³/h



Self-Service - Free-Flow
Estrazione 1.600 m³/h | Immissione 1.500 m³/h



Ventilazione cucine

Trattamento aria e captazione fumi per cucine intensive

Sistemi per il Trattamento dei Fumi nelle Cucine Intensive

Eurotecno — progettazione e distribuzione di Sistemi HVAC per l'industria e la ristorazione professionale.

Nelle cucine professionali ad alta intensità, la gestione dell'aria è una criticità impiantistica primaria.

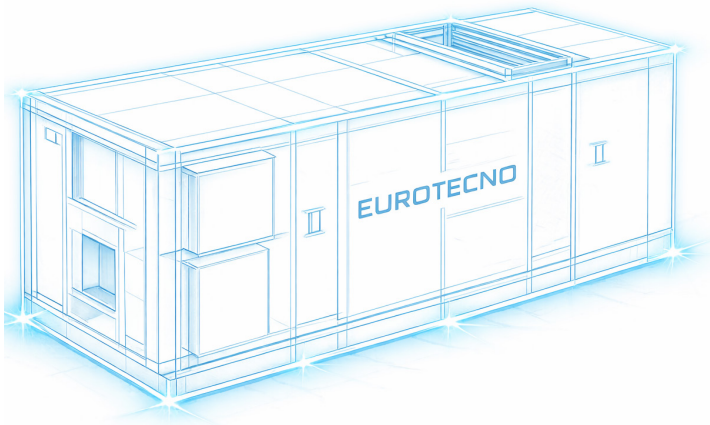
I fumi generati contengono particolato grasso, aerosol, COV e odori che compromettono qualità dell'aria, igiene e durata degli impianti.

Le soluzioni Eurotecno integrano filtrazione avanzata, abbattimento elettrostatico, neutralizzazione degli odori e sistemi UV-C, garantendo oltre il 95% di efficienza nella separazione dei contaminanti e piena conformità normativa.

Eurotecno non si limita a distribuire prodotti per sistemi HVAC.
Progetta soluzioni impiantistiche su misura con tecnologie avanzate, affiancando la progettazione ed il cliente dalla specifica tecnica all'avviamento dell'impianto.



Unità trattamento aria ecologiche per la ventilazione nelle cucine intensive



Eurotecno supporta gli studi di progettazione e dimensiona i sistemi per i fumi captati da cappe aspiranti e controsoffitti filtranti, in conformità con i principali riferimenti tecnici e normativi del settore:

- **EN 16282** — Attrezzature per cucine professionali: componenti per la ventilazione delle cucine
- **EN 779 / ISO 16890** — Classificazione e prestazione dei filtri per aria
- **UNI 10339** — Impianti aeraulici a fini di benessere: requisiti e criteri di progettazione
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** — Igiene dei prodotti alimentari (principi HACCP)
- **D.Lgs. 81/2008** — Sicurezza nei luoghi di lavoro: qualità dell'aria e rischi da agenti chimici

Ventilazione cucine

Trattamento aria e captazione fumi per cucine intensive

Progettazione custom

Il parametro determinante nella selezione del sistema di filtrazione è la tipologia di attività di ristorazione.

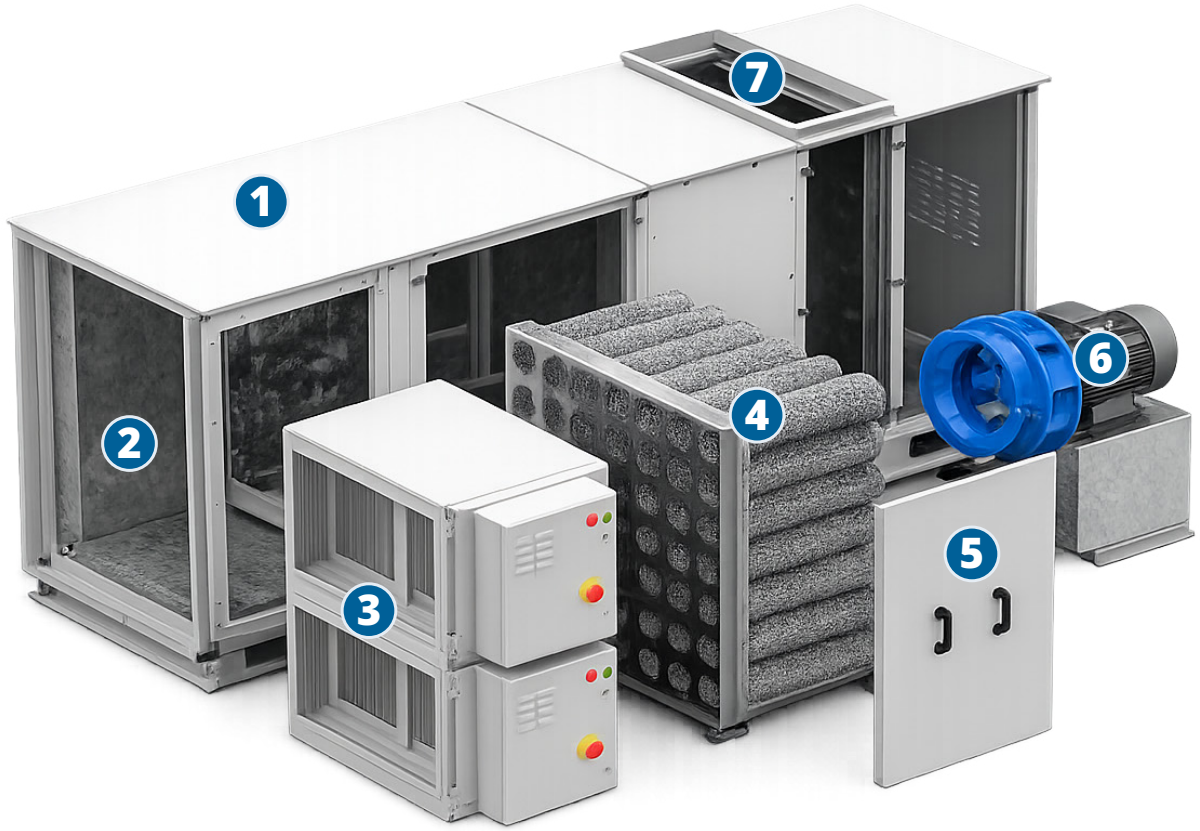
In funzione delle materie prime lavorate e delle tecniche di cottura adottate, variano significativamente la concentrazione di grassi, vapori e particolato presente nell'aria di scarico.

Per questo motivo, Eurotecno adotta un approccio di progettazione personalizzato, dimensionando il sistema in base all'intensità produttiva dell'impianto.



Esploso unità ecologica

1. Struttura
2. Immissione aria
3. Filtro elettrostatico
4. Filtro a carbone attivo
5. Pannello di ispezione
6. Ventilatore di espulsione
7. Canale di espulsione



Ventilazione cucine

Trattamento aria e captazione fumi per cucine intensive

Trattamento dei Fumi

Le unità ecologiche sono sistemi di ventilazione progettati per il trattamento dell'aria di scarico delle cucine professionali.

L'evoluzione normativa e l'aumento delle cucine in ambienti urbani e spazi aperti (open kitchen) rendono questi sistemi sempre più indispensabili.

L'estrazione non trattata comporta:

- accumulo di grassi nei condotti
- rischio incendio elevato
- rapido deterioramento di filtri e ventilatori
- aumento dei costi di manutenzione



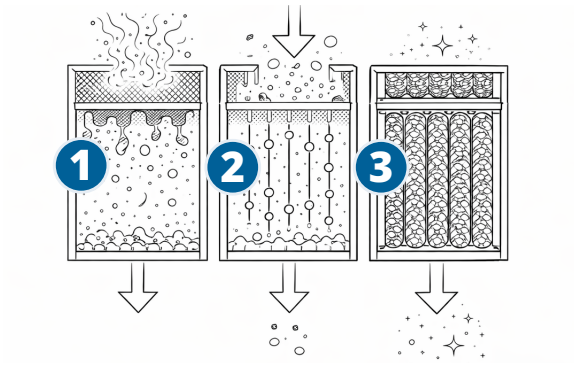
Criteri di progettazione

Le unità ecologiche risolvono queste criticità garantendo sicurezza, continuità operativa e conformità normativa.

Il dimensionamento di un sistema di filtrazione dipende principalmente da:

- tipologia di cucina
- densità di odori
- concentrazione di grassi

Principio di funzionamento



1 Pre-filtrazione
- separazione particelle grossolane

2 Stadio Elettrostatico
- cattura del particolato fine e grasso

3 Post-filtrazione
- abbattimento odori (carbone attivo)

Livelli di concentrazione

Bassa
- Ventilazione standard
- Idonea per cucine leggere
- Funzionamento continuo

Alta
- Doppio stadio elettrostatico
- carbone attivo
- Tempo di contatto ≥ 0,2 s

Media
- Filtro elettrostatico
- Filtrazione a carbone attivo
- Tempo di contatto ≥ 0,1 s

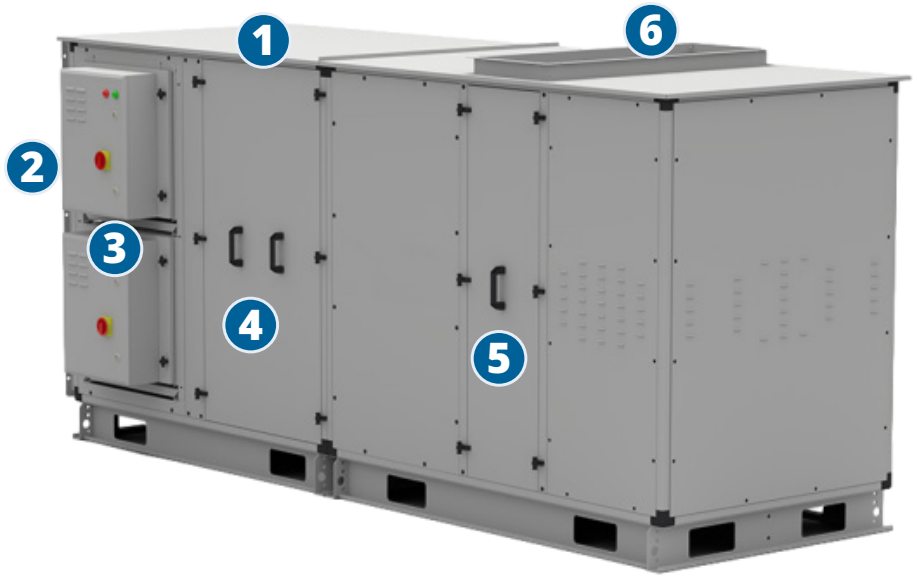
Molto alta
- Sistema multi-stadio avanzato
- Elettrostatico + carbone ad alta efficienza
- Massima riduzione odori e particolato

Categoria	Odori	Grassi
Cafè	Bassa	Bassa
Pizza	Media	Media
Steakhouse	Alta	Alta
Bar Bistrot	Media	Media
Ristorante	Media	Media
Cucina Asiatica	Alta	Alta
Cucina Indiana	Molto Alta	Alta
Thai / Vietnamita	Molto Alta	Alta
Fast Food	Molto Alta	Molto Alta

EUR-ECO

Guida alla codifica e selezione di UTA ecologiche modulari personalizzabili

Vai sul sito



1. Struttura
2. Aspirazione aria
3. Filtri elettrostatici
4. Carbone attivo
5. Elettroventilatore
6. Espulsione aria

EUROVENT CERTIFIED PERFORMANCE www.eurovent-certification.com

ErP 2018 COMPLIANT

CAD

Disegni CAD, manuali di installazione e documenti tecnici

COD.

Codice Tipo | **EUR-ECO | 3500 | PF | CE | CA | EC**

Modello
EUR-ECO = Unità ecologica trattamento aria

Portata nominale
35= 3500 m³/h
50= 5000 m³/h
75= 7500 m³/h
100= 10000 m³/h
150= 15000 m³/h
225= 22500 m³/h
300= 30000 m³/h

1° Filtrante
PF = Prefiltro

2° Filtrante
CE = Collettore Elettrostatico

3° Filtrante
CA = Carbone Attivo

Ventilazione
EC = ventilatori centrifughi EC

Specifica Tecnica

Descrizione tecnica del modello EUR-ECO

Caratteristiche costruttive

Categoria modello	EUR-ECO-35, EUR-ECO-50, EUR-ECO-70, EUR-ECO-100 EUR-ECO-150, EUR-ECO-225, EUR-ECO-300
Applicazione	L'unità ecologica è progettata per sistemi di aspirazione cucina con problemi di camino; è adatta a cucine professionali in ristoranti, hotel, ospedali, mense industriali e uffici. È una soluzione economica e rispettosa dell'ambiente.
Materiali	Struttura modulare in profilo di alluminio da 50 mm con pannelli sandwich riempiti con lana di roccia da 50 mm (densità ≈ 52 kg/m³) per isolamento termico e acustico. Le lamiere interne sono in acciaio zincato con opzione in acciaio inox.
Filtrazione multi-stadio	1. Prefiltro a maglia per trattenere particolato grossolano. 2. Precipitatori elettrostatici ad alta efficienza (≈95 %) per catturare particelle di grasso e polveri sottili; nei modelli ad alta portata possono essere installati precipitatori a due stadi. 3. Filtri a carbone attivo in cartucce per l'abbattimento degli odori, con formulazioni specifiche per fumi di cucina. 4. Filtri opzionali (sacchi, filtri a carbone combinati, UV/fotocatalitici) per trattamenti aggiuntivi
Ventilazione	Ventilatore plug-fan AC o ventilatore EC a commutazione elettronica ad alta efficienza; il motore è posizionato all'esterno del flusso d'aria per ridurre l'usura e facilitare la manutenzione.
Automazione e Controllo	Sistema di automazione integrato con accesso da pannello touch e possibilità di collegamento al BMS/SCADA. Gestisce i parametri operativi, segnala la saturazione dei filtri e sincronizza il funzionamento con altre unità di estrazione
Struttura certificata	I pannelli sono conformi agli standard Eurovent e garantiscono tenuta all'aria e attenuazione acustica. La configurazione modulare consente l'inserimento di accessori come luci LED e bocchette di ripresa.
Accessibilità e manutenzione	Ampie porte di servizio permettono l'ispezione e la sostituzione dei filtri. La struttura permette lo smontaggio dei moduli per la sanificazione. La vita utile della macchina è elevata e le operazioni di manutenzione sono semplici.
Normative	Sistema conforme a: • VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali)
Manutenzione	Sistema semplificato per la manutenzione degli stadi filtranti

Unità Ecologica

Controsoffitto attivo modulare per cucine intensive

Descrizione Generale

L'unità garantisce l'abbattimento di oli e fumi fino al 99 %, riducendo l'impatto ambientale e rispettando le normative sulle emissioni.

Versatilità di installazione – Disponibile in diverse taglie (3 500–30 000 m^3/h) e configurazioni filtranti; può essere personalizzata in base al tipo di cucina e alla densità di odori e grassi.

Materiali resistenti – Pannelli in profili di alluminio con isolamento in lana di roccia e superfici interne zincate/inox assicurano robustezza, igiene e durata nel tempo.

Filtrazione combinata – Prefiltro, precipitatori elettrostatici ad alta efficienza e filtri a carbone attivo riducono drasticamente particelle e odori; filtri opzionali consentono di raggiungere efficienze di abbattimento superiori al 99 %.

Facile manutenzione – Motore esterno e porte di servizio agevolano l'accesso ai componenti; il sistema di controllo segnala la necessità di sostituire i filtri.

Compatibilità con BMS – L'unità è predisposta per la supervisione remota tramite sistemi BMS garantendo un controllo centralizzato e integrato.

Opzioni personalizzate – disponibili finiture galvanizzate o in acciaio inox, moduli filtranti supplementari.



Modelli

Modello Eurotecno	AHU cod.	Portata d'aria m^3/h	Cod. Filtro Elettrostatico
EUR-ECO-35	077-077	3500	EUFND3-1
EUR-ECO-50	093-077	5000	EUFND5-1
EUR-ECO-70	139-077	7000	EUFND7-1
EUR ECO-100	093-124	10000	EUFND5XX-1
EUR-ECO-150	139-124	15000	EUFND7XX-1
EUR-ECO-225	139-186	22500	EUFND7XXX-1
EUR-ECO-300	186-186	30000	EUFND5XXX-2

Vantaggi

Massima efficienza di abbattimento
Fino al 99% di rimozione di oli e fumi grazie a prefiltro, precipitatori elettrostatici e carbone attivo.

Soluzione economica e sostenibile
Alte prestazioni con consumi ridotti e materiali riciclabili, ideale dove il camino è critico o assente.

Configurazione personalizzabile
Moduli e portate adattabili a diversi livelli di grassi e odori.

Durabilità e igiene
Struttura robusta in alluminio con lana di roccia e superfici zincate/inox resistenti alla corrosione.

Manutenzione semplificata
Accessi facilitati, motore esterno e automazione integrata per pulizia e sostituzione filtri rapide.

Integrazione impiantistica
Compatibile con BMS/SCADA e sistemi esistenti per controllo centralizzato.

Flessibilità costruttiva
Disponibili versioni zincate o inox, filtri opzionali e ventilatori AC/EC.

Specifica Tecnica

Descrizione tecnica del modello EUR ECO

Caratteristiche costruttive

Categoria modello	EUR-SMOKE-30 (3.000 m^3/h), EUR-SMOKE-50 (5.000 m^3/h), EUR-SMOKE-75 (7.500 m^3/h), EUR-SMOKE-100 (10.000 m^3/h)
Applicazione	Il modulo EUR-SMOKE è un dispositivo progettato per la depurazione dei fumi destinato alle cucine con griglie a carbone e forni a legna; è adatta a cucine professionali in ristoranti, hotel, ospedali, mense industriali e uffici.
Materiali	L'involucro è realizzato di serie in acciaio inox AISI 304; su richiesta è disponibile la versione AISI 316. Pompa centrifuga con corpo e girante in acciaio inox. Ugelli di lavaggio, raccordi e componenti interni sono anch'essi in acciaio inox, conferendo lunga durata e resistenza alla corrosione.
Componenti principali	1. Trappola per olio (oil trap) e griglia antigrasso. 2. Ugelli di spruzzo e pompa di ricircolo che nebulizzano acqua ad alta pressione e riciclano la stessa, riducendo il consumo idrico. 3. Porta di ispezione e pannelli di accesso per la manutenzione. 4. Separatore di gocce (droplet eliminator) e filtro dell'acqua per trattenere l'umidità residua e le particelle in sospensione. 5. Protezione della pompa, valvola di scarico e rubinetto per lo scarico dell'acqua, interruttore a galleggiante magnetico per il controllo del livello dell'acqua elettrovalvole di alimentazione e lavaggio, valvole a sfera e di controllo (componenti elencati nel catalogo SMOKE).
Ventilazione	Ventilatore plug-fan AC o ventilatore EC a commutazione elettronica ad alta efficienza; il motore è posizionato all'esterno del flusso d'aria per ridurre l'usura e facilitare la manutenzione.
Portata d'aria nominale	La gamma copre portate nominali da 3.000 m^3/h fino a 10.000 m^3/h. Le diverse taglie (es. EUR-SMOKE-30, EUR-SMOKE-50, EUR-SMOKE-75 e EUR-SMOKE-100) si distinguono per potenza della pompa, consumo idrico e dimensioni, permettendo l'adeguamento alle esigenze della cucina.
Ricircolo dell'acqua	Il dispositivo utilizza una pompa di circolazione per riciclare l'acqua all'interno del sistema. Si attinge acqua fresca solo per il rabbocco: quando il livello scende sotto la soglia, un sensore attiva l'elettrovalvola di carico. Questo approccio minimizza il consumo d'acqua e limita le connessioni alla rete idrica.
Automazione e Controllo	Sistema di automazione integrato con accesso da pannello touch e possibilità di collegamento al BMS. Gestisce i parametri operativi, segnala la saturazione dei filtri e sincronizza il funzionamento con altre unità di estrazione
Struttura certificata	I pannelli sono conformi agli standard Eurovent e garantiscono tenuta all'aria e attenuazione acustica. La configurazione modulare consente l'inserimento di accessori come luci LED e bocchette di ripresa.
Accessibilità e manutenzione	Ampie porte di servizio permettono l'ispezione e la sostituzione dei filtri. La struttura permette lo smontaggio dei moduli per la sanificazione. La vita utile della macchina è elevata e le operazioni di manutenzione sono semplici.
Normative	Sistema conforme a: • VDI 2052 (ventilazione cucine professionali) • EN 16282 (impianti di ventilazione cucine commerciali) • UNI 10835, NFPA 96 (ventilazione di cucine professionali e riduzione rischio di incendio
Manutenzione	Sistema semplificato per la manutenzione degli stadi filtranti

Modulo filtrante Unità Ecologica | per cucine intensive

Descrizione Generale

Il modulo EUR-SMOKE è progettato per controllare l'intenso fumo e le particelle generate nelle cucine professionali dove si utilizzano griglie a carbone e forni a legna.

L'aria di scarico in ingresso è fortemente contaminata da fuliggine, cenere, grassi e particelle incandescenti; attraversando il dispositivo, viene lavata con acqua pressurizzata e filtrata. In uscita l'aria risulta più chiara, priva di fiamme e scintille.

Basato sul principio del lavaggio dei fumi con acqua, EUR-SMOKE viene prodotto in modelli con portata compresa tra 3.000 e 10.000 m^3/h.

L'impiego di questa tecnologia:

- Prolunga la vita dei filtri a valle, riducendo l'accumulo di grasso e fuliggine.
- Minimizza il rischio di incendi e malfunzionamenti nelle linee di ventilazione.
- Riduce il consumo d'acqua, grazie al ricircolo interno e al rabbocco automatico tramite elettrovalvole.

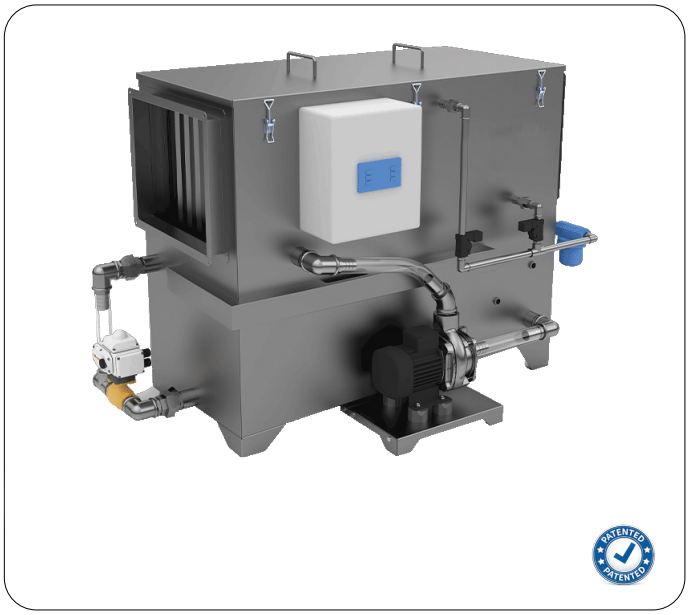
Controllo e Gestione

Automazione integrata – Il dispositivo è controllabile tramite un pannello touch o integrabile in sistemi BMS.

Rabbocco automatico – Quando il livello dell'acqua cala sotto la soglia, la valvola di alimentazione si apre automaticamente e ripristina il livello.

Integrazione con altri sistemi – Il modulo EUR-SMOKE può operare in abbinamento all'unità di filtrazione EUR-ECO o ad altre apparecchiature, offrendo una soluzione di ventilazione completa e sicura.

Segnalazione e sicurezza – Il sistema segnala filtri intasati, livelli d'acqua anomali e guasti alla pompa. Le protezioni (valvola di scarico, controllo a galleggiante, fusibile termico) garantiscono la sicurezza operativa.



Stadi Filtrazione

Il dispositivo SMOKE è dotato di tre diverse fasi di filtrazione:

1. **Prefiltro :** cattura le particelle di grandi dimensioni nella prima fase.
2. **Filtro dell'olio :** trattiene l'olio e le particelle simili che non precipitano durante il processo di lavaggio.
3. **Filtro a goccioline :** trattiene l'umidità residua nel flusso d'aria dopo il lavaggio.

Questo sistema migliora l'efficienza del dispositivo e prolunga la durata dei filtri.

Vantaggi

Alta efficienza e Sicurezza elevata
- rimozione efficace di grassi, particelle e scintille con tecnologia a lavaggio ad acqua, abbassa la temperatura dei fumi e riduce drasticamente il rischio incendio nei canali

Basso consumo e sostenibilità
- acqua riciclata in circuito chiuso
- consumi energetici limitati (pompa + ventilazione)
- perfetto per griglie a carbone, forni a legna e cooking intensivo

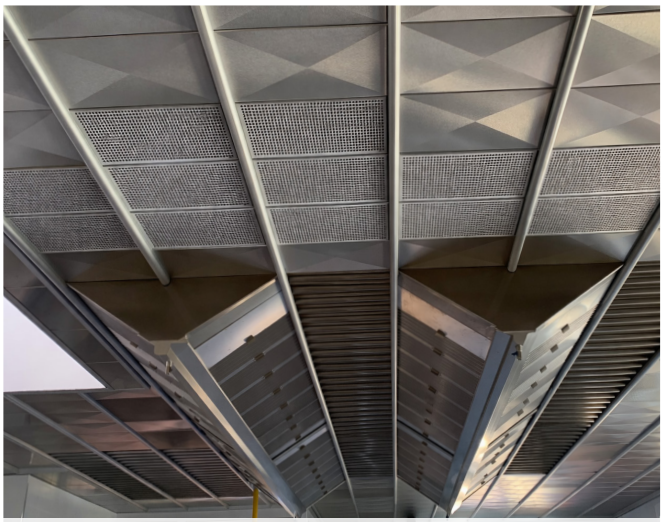
Controllo automatico
- gestione completa con sistema elettronico
- predisposizione integrazione BMS
- Monitoraggio avanzato controllo livelli acqua, pressione, stato pompa e allarmi

Galleria

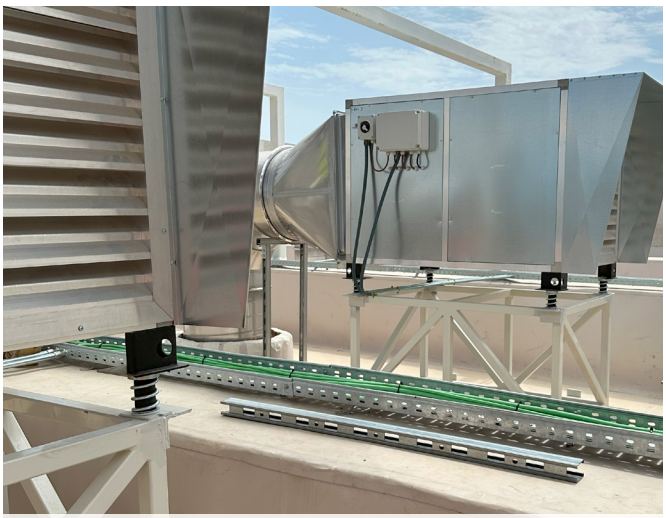
Progetti Eurotecno • Sistemi per il trattamento dell'aria



Espulsione Fumane | Ripresa aria
Area intensiva cucina



Filtrazione fumane e Grassi | Cucine
Filtrazione inerziale della'ria e recupero dei grassi



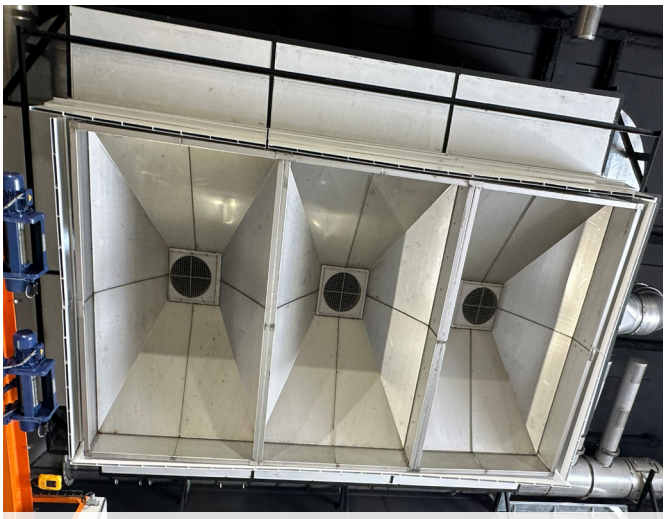
Sistemi di immissione | Aria bilanciata
Immissione aria controlalta attraverso sistemi BMS



Booster Fans | Unità canalizzabili
Ricambi aria controllati per ambienti B2B



Unità Igieniche | Polo Ospedaliero
Unità da incasso in ambienti con portate bilanciate



Sistemi Customizzati | Mandata e ripresa
Captazione controllata