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 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



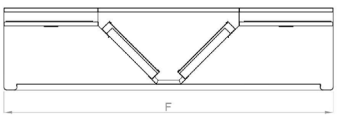
INSTALLAZIONE A ISOLA CENTRALE | FILTRI PERIFERICI



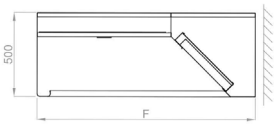
Configurazione

VERSIONE "CUBICA"

INSTALLAZIONE CENTRALE

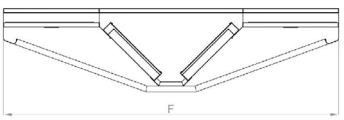


INSTALLAZIONE A PARETE

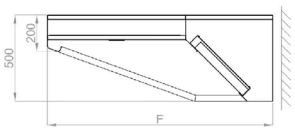


VERSIONE "BREAK"

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.