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.



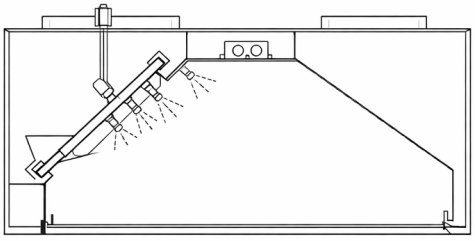
INOX AISI 304

Info tecniche

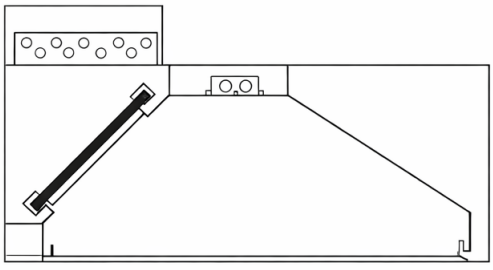
Tipo di installazione: Parete / Centrale
Configurazione filtri: Mono-fila o Doppia-fila
Tipologie: altezza 500 o 600 mm
Materiale struttura: lamiera 1,2 mm
Filtri inerziali inclusi: 490×415x25 mm
Design/Costruzione: completamente saldata, senza viti o rivetti a vista, senza spigoli taglienti.

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



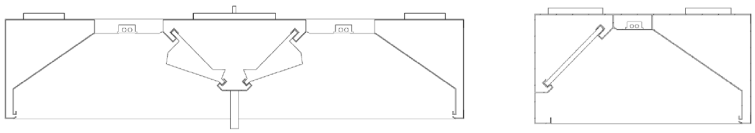
CAPPA TIPO WATER MIST



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.