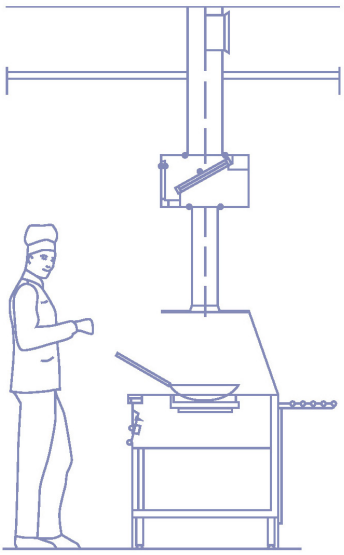
Specifica Tecnica

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