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

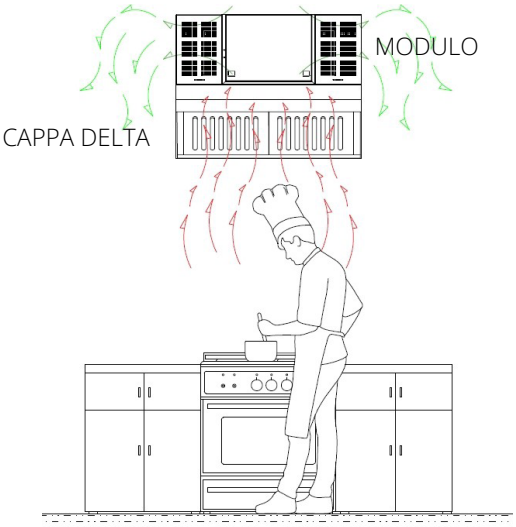
Il sistema Teppan Hood rappresenta una soluzione avanzata per la captazione e filtrazione dei fumi in cucine professionali prive di canna fumaria o, nella versione Teppan-Yaki.
Grazie alla tecnologia ductless, consente l'installazione o l'ampliamento di aree di cottura anche in ambienti con vincoli strutturali, 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