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.

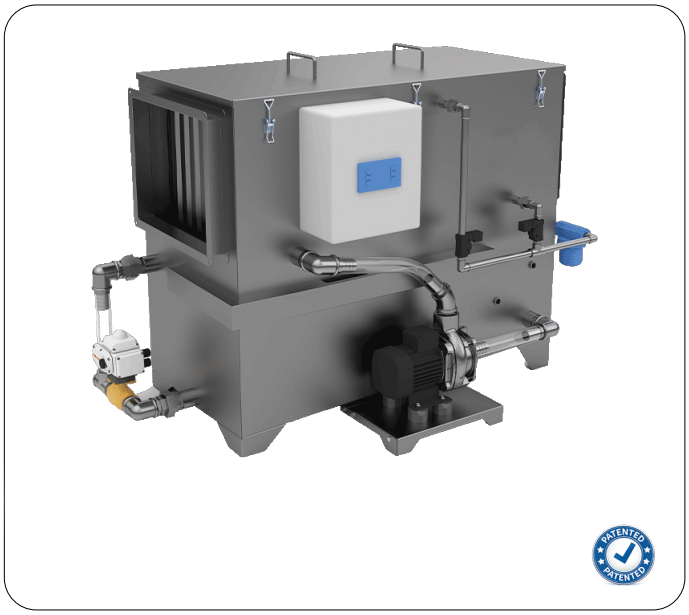
Controllo e Gestione

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