



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE CON SISTEMA DE ASPIRACIÓN POR CONDENSACIÓN

SKU: KC66



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CAMPANA DE CONDENSACIÓN PARA HORNOS PIZZERÍA PROJECTFOOD SERIE "EMME"

La **campana de condensación**, que se instala de forma independiente sobre nuestros hornos sin necesidad de un conducto de humos, ofrece una solución versátil para la instalación de hornos de pizza en locales donde el uso de la chimenea no está permitido según las normativas municipales y ASL.

El funcionamiento de la **campana de condensación** se efectúa como sigue:

- Los humos de la cocción emitidos son aspirados por la campana a través del motor de aspiración;
- A continuación, los humos pasan al sistema de condensación, donde se filtran del agua para **eliminar las grasas y olores impuros**. Estas grasas impuras se descargan a través de la salida del agua.

El uso del agua sirve para purificar los humos grasos que pueden llegar a ser nocivos si superan los 40°C.

El **motor de la campana** no es ajustable en velocidad, pero **se puede apagar a través de la unidad de control digital**.

La **campana** debe **colocarse** directamente **sobre el horno** y no puede fijarse a la pared.

Se necesita una **conexión de agua para el correcto funcionamiento de la campana**.

La **estructura de la campana de aspiración** está realizada en **acero inoxidable**, lo que favorece una óptima limpieza e higiene.

Equipamiento de serie:

- Cable de alimentación con enchufe Schuko
- Collar de salida de humos
- Salida de agua de condensación
- Entrada de agua de condensación
- Motor eléctrico

Estos tipos de campana de condensación solo son adecuados para hornos de la serie "EMME" de Projectfood

DATOS TECNICOS

Peso	22 kg
Dimensiones	98 × 130 × 25 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L975xP1015xH310 mm
Material de construcción	Acero inoxidable