



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

Página: 1

CAMPANA EXTRACTORA DE CONDENSACIÓN PARA HORNO MOD. PFF423DUD

SKU: PFEC423



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Campana extractora de condensación para hornos PFCcompact GN1/1 Projectfood

Campana de condensación con función completamente autónoma para fijar sobre nuestros hornos sin necesidad de un conducto de humos con funcionamiento por corriente Monofásica

Preguntas frecuentes:

Pregunta: ¿Qué son y cómo funcionan las campanas de condensación profesionales?

Respuesta :

La instalación de las campanas tradicionales no siempre es posible instalarlas, ya que pueden surgir problemas de espacio y permisos.

De hecho, los aspiradores a menudo incluyen un sistema de canalización y chimeneas que implica la necesidad de un cierto exceso de espacio y el posible permiso para actuar sobre la estructura externa.

Projectfood también tiene la solución a este problema con sistemas monobloque capaces de aspirar el aire, la grasa y los olores, **con un tamaño reducido al mínimo (sin utilizar chimeneas)**. Las campanas a condensación necesitan un ataque de agua y un desagüe que permita el correcto funcionamiento de la campana

Además de las ventajas mencionadas anteriormente, hay otros aspectos que hacen que sea conveniente instalar campanas de condensación:

- Montaje Rapido
- Consumos reducidos en comparación con los sistemas tradicionales de aspiración
- **Reducción de las emisiones de contaminantes**
- **Introducción en el medio ambiente del mismo aire aspirado, debidamente purificado y deshumidificado**
- Posibilidad de beneficiarse de un medio ambiente sano y conforme a la ley donde llevar a cabo sus actividades de cocina.

Condensación Para Horno Mod. PFF423DUD