



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 HORNOS 16-20 BANDEJAS PROJECTFOOD

SKU: PMC1664P



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Campana extractora de condensación para hornos Touch 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 de 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.
- Desagüe con chimenea con transportador de diámetro 120 mm

DATOS TECNICOS

Peso	31 kg
Dimensiones	93 × 104 × 30 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L930xP1045xH308 mm