



**PROJECT Food**®

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

## CAPPA ASPIRAZIONE A CONDENSAZIONE PER FORNI PFGASTRO GN 2/1 PROJECTFOOD

**SKU:** PFC211STP



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### Cappa Aspirazione A Condensazione per Forni PFGastro GN2/1 Projectfood

Cappa a condensazione con funzione completamente autonoma da fissare sopra ai nostri forni senza aver bisogno di una canna fumaria con funzionamento a corrente Monofase

#### Domande Frequenti

**Domanda :** Cosa sono e come funzionano le cappe a condensazione professionali?

#### Risposta :

L'installazione delle Cappe tradizionali non è sempre possibile installarle, dato che potrebbero sorgere problemi di spazio e di autorizzazioni.

Gli aspiratori infatti spesso comprendono un sistema di canalizzazione e canne fumarie che comporta la necessità di un certo spazio in eccesso e dell'eventuale permesso ad agire sulla struttura esterna.

**Projectfood** ha la soluzione anche a questo problema con sistemi monoblocco in grado di aspirare l'aria, il grasso e gli odori, con un **ingombro ridotto al minimo (senza utilizzo di canne fumarie)**. Le Cappe a condensazione hanno bisogno di un attacco d'acqua e di uno scarico che permette il corretto funzionamento della cappa

Oltre i vantaggi sopra elencati ci sono altri aspetti che rendono conveniente l'installazione di cappe di condensazione:

- - Montaggio Rapido
- - Consumi ridotti rispetto ai tradizionali sistemi di aspirazione
- - **Ridotte emissioni di sostanze inquinanti**
- - **Immissione nell'ambiente della stessa aria aspirata, opportunamente depurata e deumidificata**
- - Possibilità di beneficiare di un ambiente sano e a norma di legge dove svolgere le proprie attività di cucina.

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	45 kg
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L790xP1440xH300 mm