



Alto® Friteuse

campana estática o motorizada para zonas con freidoras o parrillas

INFORMACIÓN GENERAL

Ventajas

Instalación cerca del punto de origen de la emisión de contaminantes.

Ángulos traseros y laterales que garantizan elevada la captación de contaminantes.

Reducción del caudal de extracción en 1/3 con respecto a una campana tradicional, conforme a la norma EN 16282-1.

Filtros de choque de serie.

Iluminación empotrada de serie.

Campana Totalmente de acero inoxidable: caras posterior, lateral y superior.

Integración del sistema automático de extinción de incendios como opción: Pyrosafe® Pro.

Disponible versión con motorización EC de bajo consumo y mando frontal.

Gama

- Campana parietal.
- Módulo monobloc de 500 a 2500 mm de longitud.
- Altura de la visera 250 mm en la parte delantera y 900 mm en la parte trasera.
- Profundidades de 700 y 900 mm.
- Versiones estáticas o motorizada.

Aplicación / Utilización

- Tratamiento de la zona de freidoras o parrillas con aerólica y equipos de extracción específicos en cocinas colectivas o comerciales, evitando así la propagación de grasas en el resto del sistema.
- Recogida de contaminantes en su punto de origen para reducir los caudales habitualmente elevados de la cuenca: la instalación de campana a 1,80 m del suelo (nivel superior de campana) reduce el caudal de extracción a aproximadamente 1/3.

Opciones

Posibles opciones y personalizaciones:

- Extracción: corte circular en posición centrada, sólo disponible para la versión estática.
- Descarga trasera.
- Dimensiones personalizadas.
- Posición descentrada de la cuchilla circular y/o del ventilador.
- Campana compatible con el sistema automático de detección y extinción de incendios Pyrosafe® Pro en la cocina.

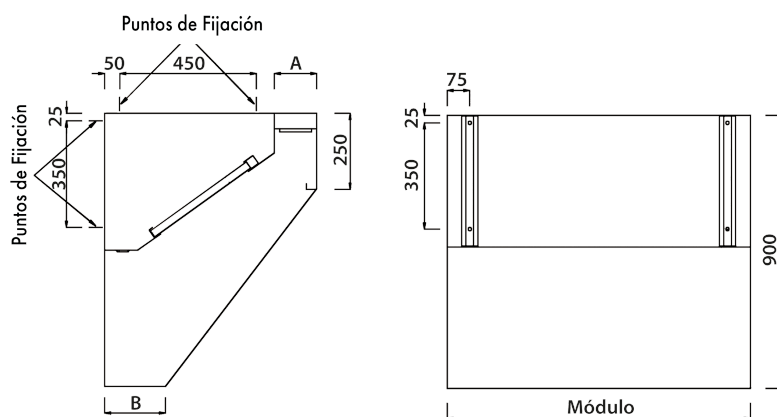
Embalaje

- Vendido por unidad.
- Se suministra en un palé de madera optimizado contra los golpes durante el transporte.
- Fácil eliminación de las películas protectoras de las piezas de acero inoxidable tras la finalización del trabajo.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES

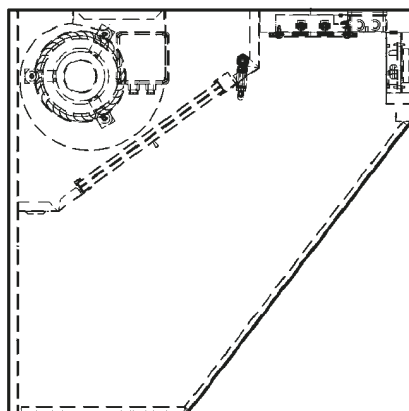
Versión estática



Dimensiones en mm.

Longitud [mm]	700	900
A [mm]	140	340
B [mm]	200	400

Versión motorizada



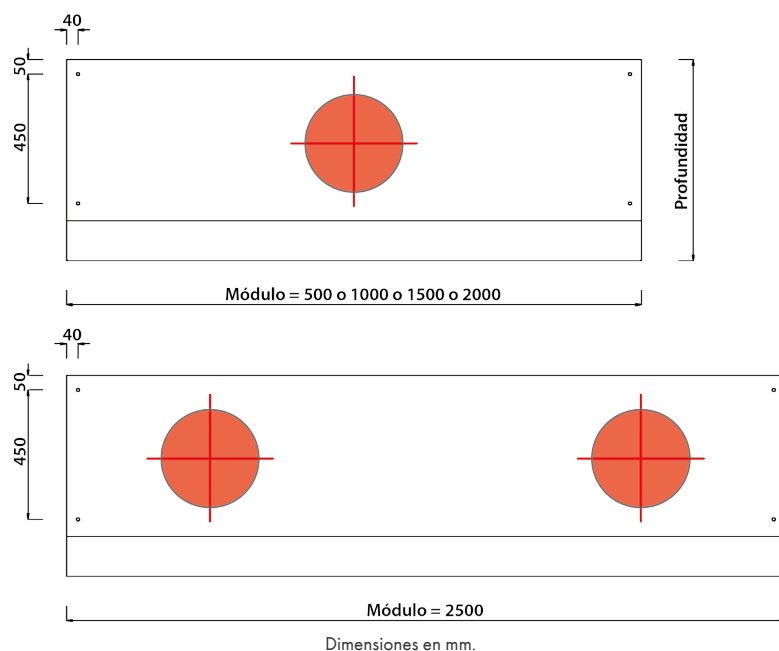
LÍMITES DE UTILIZACIÓN

- La extracción puede realizarse mediante un ventilador no clasificado siempre que el equipo instalado en la cocina no supere los 20 kW.

MONTAJE Y CONEXIÓN

PUNTOS DE FIJACIÓN

Para la versión estática, consulte superior

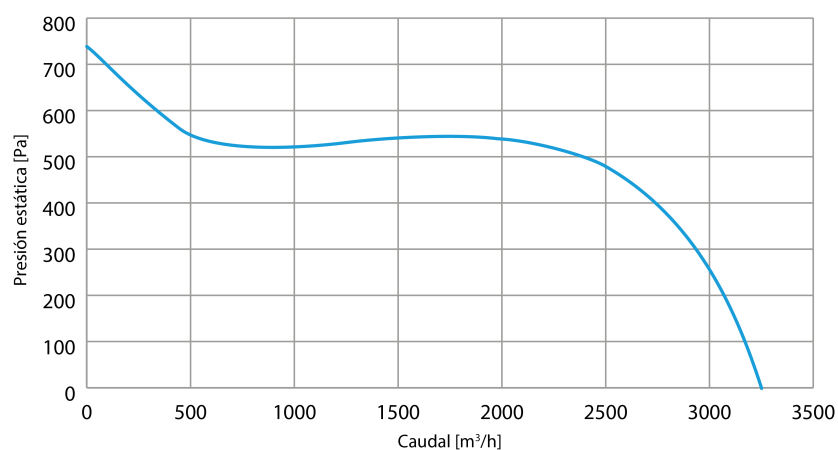


EJEMPLO DE INSTALACIÓN



SELECCIÓN

CURVA DE SELECCIÓN DEL VENTILADOR EC 7.7



Características técnicas

Motor	EC 7.7
Tensión [V]	230
Potencia [W]	400
Frecuencia [Hz]	50/60
Corriente nominal [A]	4,62
Índice de protección	IP 44
Temperatura máxima [C°]	40
Control asociado (fornecido)	Evolys® Toch