



Néospace®

techos filtrantes para cocinas profesionales



INFORMACIÓN GENERAL

Ventajas

- La instalación de un único techo responde a las necesidades de captación de toda la cocina: diversidad y movilidad de los equipos de cocción.
- Mejora del nivel de confort de los usuarios gracias a difusión baja velocidad: introducción de aire sin turbulencias. Iluminación maximizada en toda la zona cubierta por techo.
- Amplia gama de opciones y características disponibles para satisfacer cualquier requisito específico de cada proyecto y/o tipo de cocina: lavado automático de filtros, sistema antivapor, iluminación LED personalizable, UV-C y sistema de aire pulsado.
- Valor añadido de los servicios de France Air tanto en la fase de diseño como en la de instalación.
- Solución conforme a la norma EN 16282-3.

Gama

- Néospace®: techo filtrante de 300 mm de altura.

Aplicación / Utilización

- Techos filtrantes todo en uno para la captura de contaminantes de eficiencia optimizados, con filtros de choque integrados.
- Adecuado para cocinas con varios puntos de cocción.
- Cocinas profesionales nuevas o renovadas con especial atención a la integración arquitectónica.
- Techos con plenum / cerrados según EN 16282-3.

Construcción / Composición

Los techos se componen de 3 partes principales:

- Zona activa: las bóvedas y los plenos de extracción;
- Zona de compensación: los difusores de baja velocidad;
- Zona pasiva: estructura para el cierre completo del filtro techo .

Luminaria funcional (1):

- Tubo: 12 W (1 m de longitud) y 16 W (1,5 m de longitud), con clasificación A+.
- Garantiza 500 lux en área de conformidad con la norma EN 12464-1.
- Funcionamiento sin balastro.
- Duración de 30000 horas.

Luminaria decorativa (opcional) (2):

- Tira de LEDs RGB de bajo consumo personalizable en color.
- Integrado en una placa específica de policarbonato.
- El color se puede cambiar a través del smartphone (Bluetooth®).



Accesorio para extraer los filtros:

- Permite retirar los filtros de forma fácil y segura.
- Incluido en techo Néospace®.

Opciones

- Sistema anti-vapor para cocinas con fuerte emisión de vapores.
- 2 tipos de luminarias a elegir: funcionales o decorativas.
- Sistema de extinción de incendios Pyrosafe® Pro.
- Sistema de aire inyectado para mejorar la recogida de eficiencia y reducir los caudales a introducir en la instalación.
- Sistema UV-C para neutralizar la grasa y los olores.

Embalaje

- Vendido por unidad.
- Se suministra embalado en un marco de madera, envuelto en película termorretráctil.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

- El aire contaminado se extrae por la zona de aspiración de acero inoxidable AISI 304L. El aire captado es filtrado por los filtros de choque (visibles) que deben limpiarse regularmente para garantizar su eficiencia.
- Recomendaciones:
 - Al menos una limpieza semanal de los filtros, a la que habría que añadir necesidades puntuales específicas.
 - Revisión anual de la red conductos de la cocina.



1. Luminaria funcional para la iluminación de cocinas.
2. Luminaria LED decorativa como opción.
3. Sistema de lavado automático integrado en techo (versión Lumispace®).
4. Armario del sistema de lavado automático con regulación incluida.
5. Sistema antivapor integrado en techo como opción.
6. Zona de compensación, con difusión a baja velocidad.

VENTAJAS DE NUESTROS SERVICIOS TÉCNICOS

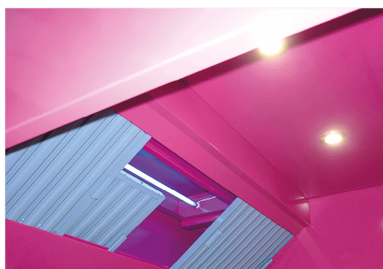
- Personal especializado con la formación adecuada.
- Montaje rápido y eficaz.
- Utilización de las técnicas adecuadas para realizar el servicio con rapidez y con acabados excelentes.
- Sistema de extinción de incendios Pyrosafe® Pro: instalación por técnicos certificados con declaración de conformidad.
- Garantía y responsabilidad France Air.

ACCESORIOS

Sistema UV-C para Néospace®

Concepto: la zona de captación de techo incorpora lámparas UV-C para neutralizar las partículas de olor y las grasas contenidas en el aire de extracción; sólo puede instalarse en techo Néospace®.

Beneficio para el usuario: reducción de la emisión de olores desagradables, especialmente en entornos urbanos; neutralización de los depósitos de grasa en la red conductos y en los ventiladores de extracción (seguridad contra incendios).



Sistema de aire inyectado

Concepto: introducción de caudal de aire a alta velocidad, a través de microinyectores de impulsión, alrededor de toda la zona de captura para garantizar una mayor eficiencia en la eliminación de contaminantes, limitando su dispersión en el aire ambiente de la cocina.

Ventaja para el usuario: además de mejorar la eficiencia de captación, el sistema de aire inyectado maximiza el nivel de confort de los usuarios en la cocina, al tiempo que reduce el consumo de energía al disminuir los caudales de extracción.

Sistema Pyrosafe® Pro

Los techos filtrantes son compatibles con el sistema automático de detección y extinción de incendios Pyrosafe® Pro.

Concepto: rociar la zona afectada con un líquido extintor a través de boquillas integradas en techo, formando una espuma activa que impide que se reaviven las llamas.



• INFO PRODOTO

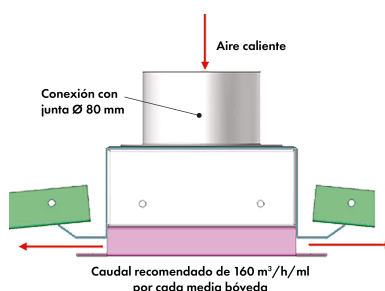
Consulte **AQUI** a ficha de produto para mais informações.

Sistema anti-vapor

Concepto: difusión de un flujo de aire caliente en las bóvedas de techo (elemento frío) para evitar la condensación del aire húmedo.

Debe preverse un caudal de 160 m³/h/ml para cada media cúpula para una velocidad de impulsión de unos 4 m/s.

Ventaja para el usuario: gestión eficaz de la extracción en las cocinas con gran producción de vapor, especialmente las equipadas con ollas y sartenes.



Personalización de los techos filtrantes

Recorte por láser del visor de techo y retroiluminación.



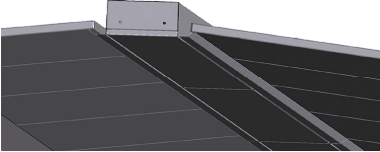
Luminarias LED decorativas

Posibilidad de crear un entorno visual mediante la opción de personalización a través del smartphone (tecnología Bluetooth®).

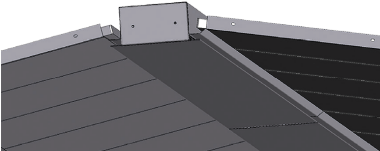


Configuraciones posibles

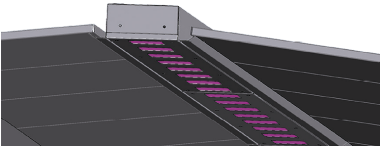
Bóveda estándar



Con sistema anti-vapor



Con luminarias LED decorativas



Con sistema anti-vapor y luces LED decorativas

