



Campana Capture Ray

KVE-UV-WW

● CARACTERÍSTICAS

- Campana de extracción de aire equipada con tecnología Capture
- Jet® y Capture
- Ray®
- El sistema Capture
- Jet® reduce el requerimiento de flujo de aire para extracción e incrementa la eficiencia de captura y contención de la campana. el sistema
- El sistema Capture
- Ray® reduce prácticamente la grasa y los olores en los ductos gracias a las lámparas de luz ultravioleta.
- Los filtros KSA permiten remover hasta el 95% de partículas de grasa.
- El sistema Capture
- Ray® cuenta con cassette de luz ultravioleta, controles completos y arreglos de seguridad.

● DIMENSIONES

- Largo de 48" a 168", ancho de 42" a 84" y alto de 24" a 30"

● MATERIALES y ACABADOS

- Construido en acero inoxidable.
- Pulido P4.

● INTRODUCCIÓN

Estas campanas capturan y contienen el calor y las impurezas generadas al momento de cocinar y previenen su exposición en el área laboral. Las campanas cuentan con boquillas que emiten un bajo volumen de aire a alta velocidad por todo su perímetro denominado "Capture-Jet®" que dirigen la columna de humo hacia los filtros mecánicos. En comparación con las campanas de extracción convencionales, las "Capture-Ray®", son más eficientes, reduciendo el consumo de energía en más del 30%, debido a que reduce el flujo de aire a extraer, proveyendo una completa captura y contención de la columna de humo de convección y efluentes. Las campanas "Capture-Ray®" proporcionan ahorros desde la inversión inicial en el equipamiento de HVAC, así como en el consumo cotidiano de energía eléctrica. Estas campanas cuentan con un banco de filtros ULTRAVIOLETA "Capture-Ray®" que eliminan por completo las partículas de grasa que logran traspasar los filtros mecánicos KSA. El incremento de la detención de la grasa reduce el mantenimiento de la campana, así como la periodicidad de la limpieza de los ductos y produce una menor caída de presión. Los filtros mecánicos KSA son de acero inoxidable y fácil de limpiar. Las campanas también incluyen un puerto T.A.B (Testing Air Balancing), para pruebas y balanceo. La campana de extracción de aire equipada con tecnología Capture-Jet® y Capture-Ray® modelo KVE-UV cuenta con iluminación, cassettes para UV con controles y arreglos de seguridad, puerto

● VERSATILIDAD

- Cocinas Comerciales.

● ACCESORIOS

● PLANO DE DIMENSIONES

● DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

● ESPECIFICACIÓN SUGERIDA

General. La campana será construida en acero inoxidable de calibre 18 en áreas expuestas. El cuerpo exterior de la campana será construida en acero inoxidable con acabado satinado. Cada ensamble será soldado y hermético, evitando goteos nocivos de condensación y grasa. Los bordes de la campana serán en diseño de doble pared (no se permitirán campanas de pared sencilla). Descarga. La descarga de flujo de aire se basará en el calor por convección generado por los aparatos debajo de cada sistema de campana. Los Submittals incluirán cálculos de calor por convección basadas en la potencia de entrada del uso de los aparatos. Puertos T.A.B. Los flujos de aire a través de los filtros y la cámara de aire de la campana Capture jet® deberán ser determinados por medio de los puertos integrados T.A.B. (Testing Air Balancing) que están montados en la campana. Los flujos de aire deberán ser determinados por la presión contra las curvas de aire proporcionadas por el fabricante. Filtros de grasa. La campana estará equipada con filtros mecánicos de grasa KSA fabricados en acero. La eficiencia de extracción de grasa es de 93% en partículas con un diámetros de 5 micrones y 98% en partículas con un diámetro de 15 micrones o más, comprobado por un laboratorio de prueba. La pérdida de presión sobre el filtro mecánico no deberá exceder 0.50" de las tasas de flujo de agua aprobadas para descargas pesadas de cocina. Los niveles de ruido no excederán una tasa NC de 55. de baffle, o en d

■

Av. División del Norte N°76 Col. Memella,
Cuajimalpa México. C.P. 05330 D.F.
Lada sin costo: 01 800 OK INNES
E-mail: ventas@innes.com.mx

www.innes.com.mx



Ninguna parte de este documento podrá ser reproducida o retransmitida de cualquier forma: siendo estas: electrónicas o mecanografiadas; incluyendo fotocopiado, grabado y/o cualquier sistema de alojamiento de información sin previo permiso de INNES AIRE S.A. DE C.V.