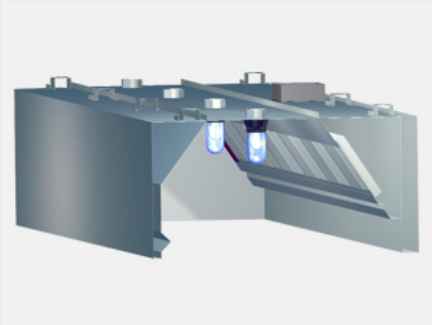
Solo Extracción

Ventilación en Cocinas Comerciales Campanas de Extracción



Las campanas de extracción Halton-Innes de “Solo Extracción” permiten una adecuada captura y contención de los efluentes emanados durante el proceso de cocinado. Sus filtros ciclónicos “KSA” de alta eficiencia, fabricados en acero inoxidable, capturan hasta el 95% de las partículas de grasa de hasta 10µ con muy baja caída de presión. Las campanas están equipadas con puertos “T.A.B” (Test & Balance) con los cuales se realiza la medición del flujo de aire, facilitando el adecuado balanceo de aire en el sistema. Su iluminación es a base de lámparas LED de alta resistencia al calor y a la humedad. Cuentan con un recipiente lavable para recolectar la grasa que captan los filtros KSA. Pueden entregarse con un difusor de desplazamiento frontal o vertical para el aire de reposición dentro de la cocina. Sistema de supresión de incendios preinstalado opcional. Son fáciles de instalar y su fabricación es 100% con acero inoxidable de alta calidad y totalmente soldadas para evitar fugas de grasa y humo.

Características:

- Campana de extracción de alta eficiencia
- Filtros de grasa “KSA” de alta eficiencia y baja caída de presión
- Puertos T.A.B para medir balanceo
- Iluminación LED
- Recipiente recolector de grasa
- Soportes para su fácil instalación
-
- Opcionales:
- <li style="list-style-type: none;">
- Plenum de inyección de aire con tiro vertical u horizontal
- Sistema de supresión de incendios preinstalado

Dimensiones:

- Largo desde 48” hasta 142” en una sola pieza
- Ancho desde 45” hasta 80”
- Altura desde 24” hasta 30”
- Dimensiones especiales disponibles con limitantes

Materiales y Acabados:

- 100% acero inoxidable, pulido P4
- Colores y texturas especiales disponibles

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.