Solo Extracción

Ventilación en Cocinas Comerciales Campanas de Extracción

Submittal

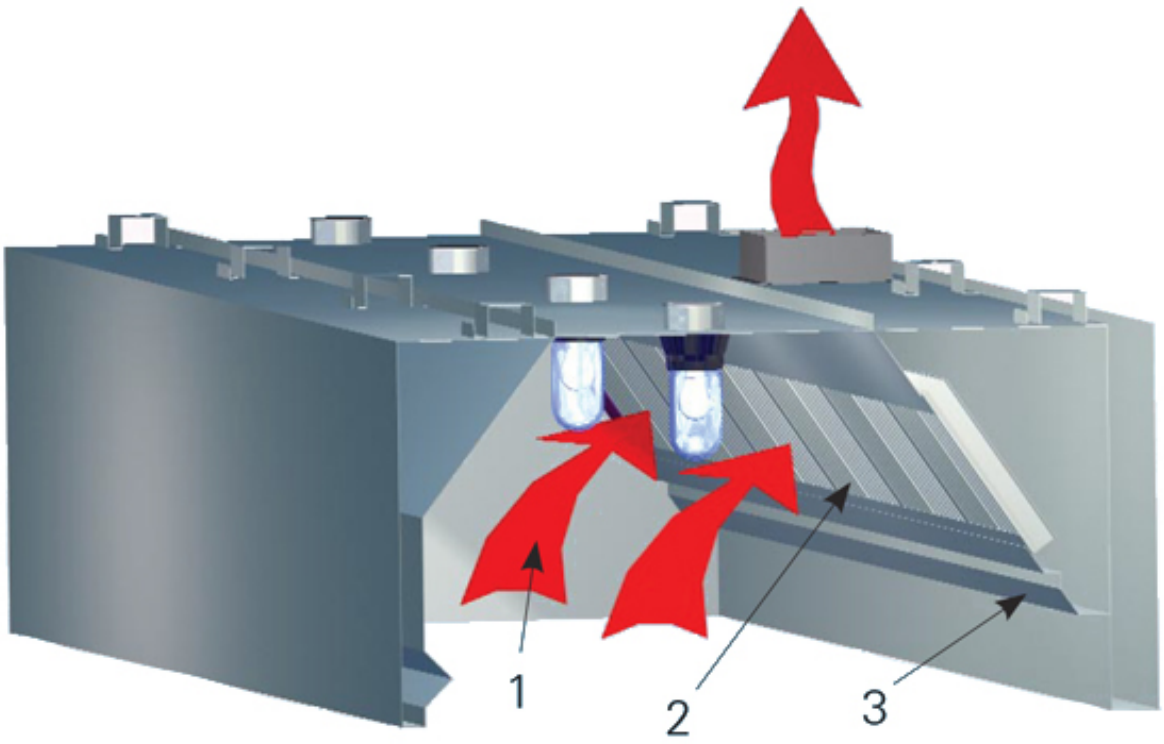
Características:

- 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

Materiales y Acabados:

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

Plano de Dimensiones:



La campana EO sobre el equipo de cocina contiene el aire caliente ascendente (1) y los contaminantes.
El aire contaminado sale del capó a través de los filtros deflectores (2).
La grasa extraída y otros contaminantes fluyen hacia un canal de drenaje y hacia la taza de recolección

Nombre de la obra:_____
Ubicación:_____
Arquitecto: _____
Ingeniero: _____
Contratista: _____

Presentado por:

Fecha:

Av. División del Norte N°76 Col. Memetla, Cuajimalpa México. C.P. 05330 D.F.

www.innes.com.mx

Nota: Este submittal está diseñado para demostrar dimensiones generales de dicho producto. Los dibujos de este submittal no son elaborados con la intención de especificar aspectos exactos del producto. Estos dibujos no están a escala. Innes Aire S.A. de C.V. se reserva el derecho de hacer cambios sin previo permiso.

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