Techos Ventilados (Cielos Filtrantes)

Ventilación en Cocinas Comerciales Techos Ventilados (Cielos Filtrantes)

El Techo Ventilado KCJ de Halton Innes, es una solución que combina estética con una gran cantidad de funciones: extracción de efluentes, aire de reposición, iluminación especial y el techo suspendido de la cocina. Todos los componentes están diseñados para garantizar niveles de higiene óptimos y un fácil mantenimiento. El techo ventilado es adecuado para cocinas centrales, cocinas de show o cualquier área cerrada de cocción.
Fabricado principalmente en acero inoxidable, el KCJ es un techo ventilado de tipo cerrado, equipado con difusores de flujo laminar para la reposición de aire, filtros de alta eficiencia KSA, iluminación y la última tecnología Capture Jet, que contribuye a la reducción en los flujos de extracción, haciendo que este sistema sea altamente eficiente, al mismo tiempo que mantiene una máxima calidad de aire interior y confort para los usuarios.

Características:

- Sistema de extracción de acero inoxidable y aluminio
- Tecnología “Capture Jet” que reduce el caudal de extracción de aire
- Filtros de grasa “KSA” de alta eficiencia y baja caída de presión
- Puertos T.A.B para medir el balanceo
- Iluminación especial
- Difusores de flujo laminar
- Dispositivos de balanceo
- Opcionales:
- Sistema de supresión de incendios preinstalado
- Tecnología “Capture Ray”: filtración de grasa a base de luz UV
- Autolavado de filtros y plenum
- Opcionales
- Sistema de supresión de incendios preinstalado
- Iluminación LED, Fluorescente o luces culinarias HCL

Dimensiones:

- Dimensiones especiales diseñadas para cada proyecto

Materiales y Acabados:

- Acero inoxidable, pulido P4 o aluminio
- 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.