



DESCRIZIONE

Le cappe aspiranti della serie Supravent® C70 sono progettate per soddisfare le esigenze delle cucine professionali che richiedono soluzioni efficienti di filtrazione ed estrazione, al fine di garantire un ambiente più confortevole e privo di fumi.

Tutte le cappe Supravent® possono essere fornite in configurazione a parete o centrale (a isola). Ogni configurazione è disponibile nelle versioni FULL o BREAK (a forma di cuneo). Vengono realizzate su misura per adattarsi ai vincoli specifici di ogni installazione, come travi, pilastri, ecc. Offriamo una soluzione per ogni esigenza.

Le cappe Supravent® C70-AQ incorporano un sistema interno di nebulizzazione dell'acqua che riduce in modo significativo il rischio di incendio e migliora la capacità di filtrazione. Di serie, la serie C70-AQ è dotata di un plenum di compensazione che consente di immettere aria di reintegro nella cucina tramite la cappa stessa, evitando così l'installazione di griglie a soffitto e dei relativi condotti.

Le cappe standard WM e WW Misty includono inoltre un sistema di riciclo dell'acqua rispettoso dell'ambiente.

Applicazione	Montaggio a parete o a soffitto per l'utilizzo sopra qualsiasi tipo di apparecchiatura di cottura come forni, piastre, friggitrici, fornelli, ecc., e, in particolare, per cucine con apparecchiature di cottura a combustibili solidi. Inoltre, il sistema di autolavaggio offre un ulteriore livello di igiene che rende queste cappe particolarmente indicate per ospedali, caserme e, in generale, cucine collettive.
Configurazioni	• Water wash hood (WW) Cappa a lavaggio con acqua. Un controllo indipendente con programmatore attiva un ciclo di lavaggio con acqua calda e detergente negli orari prestabiliti. Tra i cicli di lavaggio, una breve nebulizzazione periodica di acqua fredda mantiene le superfici interne fredde e umide, evitando che il grasso si bruci e riducendo così il tempo necessario per la pulizia. • Water mist hood (WM) Cappa a nebulizzazione d'acqua. Una nebulizzazione continua di acqua fredda raffredda i fumi (al di sotto della temperatura di autoaccensione dell'olio) e spegne eventuali scintille che entrano nella cappa. Di conseguenza, si minimizza il rischio di incendio anche in apparecchiature di cottura con combustibili solidi. • Water wash misty – Versione combinata delle cappe Water Wash e Water Mist (WW Misty) Tra i cicli di lavaggio, la nebulizzazione di acqua fredda funziona in modo continuo, garantendo massima igiene e massima sicurezza.
Caratteristiche tecniche	Completamente conforme alla norma europea EN 16282-2:2017 • Spessore della lamiera: 1,5 mm • Costruzione saldata e lucidata (robusta e completamente stagna) • Realizzazione in un unico pezzo fino a 6 metri di lunghezza • Acciaio inox AISI 304 in tutta la struttura • Ugelli d'acqua integrati • Apparecchi di illuminazione resistenti al calore e all'umidità, grado di protezione IP65 • Bordi arrotondati (massima igiene e design elegante) • Plenum di estrazione con serrande di regolazione • Camere di estrazione e immissione integrate nella cappa (senza gocciolamento) • Sistema di immissione aria tipo SLOT con effetto Coanda per una ventilazione completa della cucina (opzione con immissione aria a bassa velocità DC)

Collegamenti

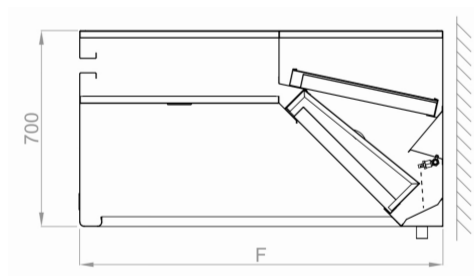
- Consumo d'acqua per ugello: 0,8 l/min a 2 bar
- Consumo totale d'acqua per metro circa: 3,2 l/min
- Requisiti elettrici: alimentazione elettrica 220/240 V, 50/60 Hz

DIMENSIONI

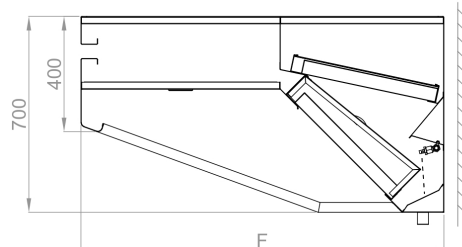
Larghezza (W)	Profondità (F)	Altezza
1500 - 6000	1100 - 2400	700

CONFIGURAZIONI

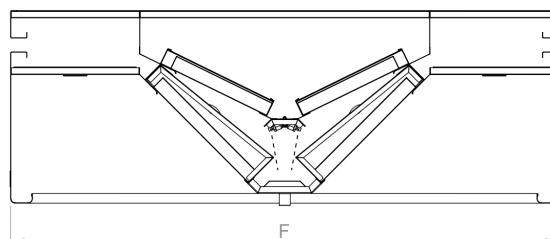
C70-AQ Parete FULL



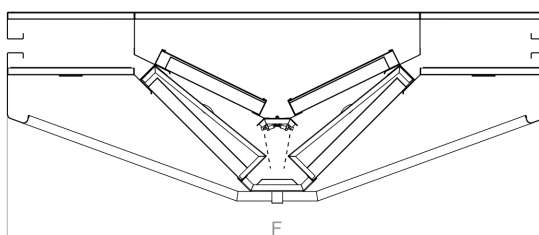
C70-AQ Parete BREAK



C70-AQ Centrale FULL



C70-AQ Centrale BREAK



Per conoscere le specifiche tecniche particolari di ciascuna cappa (dimensioni, peso, potenza, ecc.), consultare il disegno tecnico di officina corrispondente.

ACCESSORI

• Schermo touch

Tramite lo schermo touch è possibile controllare i cicli delle cappe WW, WM e WW Misty, sia in funzione del tempo (programmazione settimanale) sia della durata. Oltre alle operazioni preprogrammate, in qualsiasi momento è possibile avviare un ciclo di lavaggio o di umidificazione.

• Ricircolatore RE-1

I vantaggi generati dalla nebulizzazione dell'acqua protezione antincendio, maggiore capacità di filtrazione e pulizia interna intrinseca comportano un certo consumo d'acqua.

Per minimizzare questo consumo, è stato progettato il sistema di recupero RE-1, che permette di ricircolare continuamente l'acqua utilizzata nella cappa in un circuito chiuso.

RE-1 Dati tecnici

DIMENSIONI (larghezza x profondità x altezza)	1000 x 550 x 500
CAPPA	Diametro ingresso acqua: 1/2" Diametro scarico: 1"
POMPA	Diametro ingresso (B): 1" Diametro uscita (D): 1/2" Pressione: 2 bar Potenza: 0,6 kW Corrente elettrica: 2,8 A Tensione: 230 V – 50 Hz
FILTRO	Cartuccia: 9 3/4" 20M 20 micron

