



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, con l'obiettivo di garantire un ambiente confortevole e privo di fumi.

Tutte le cappe Supravent® possono essere fornite in configurazione a parete o centrale (a isola). Ogni configurazione è disponibile nella versione FULL o BREAK (con forma trapezoidale). Le cappe Supravent sono realizzate su misura per adattarsi ai vincoli specifici di ogni installazione, come travi, colonne o altri condizionamenti strutturali, offrendo sempre una soluzione adeguata per ogni caso.

Le cappe C70-CI consentono l'introduzione dell'aria di compensazione direttamente in cucina tramite la cappa stessa, evitando l'installazione di griglie a soffitto e dei relativi condotti.

Oltre all'introduzione dell'aria di compensazione direttamente in cucina attraverso il pannello frontale, una percentuale dell'aria di estrazione viene soffiata verso la zona dei filtri dall'interno della cappa stessa, creando un flusso di induzione che migliora la cattura.

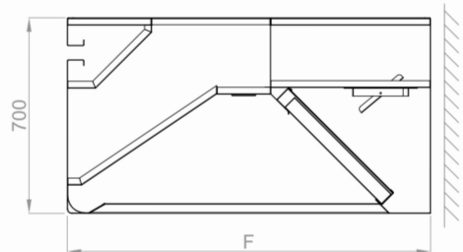
Applicazione	Montaggio a parete o a soffitto per l'utilizzo sopra qualsiasi tipo di apparecchiatura di cottura, come forni, piastre, friggitrici, fornelli, ecc., in cucine medie e grandi e, in particolare, per cucine a partire da 25 kW, come richiesto dalla norma EN 16.282. Particolarmente indicata per climi estremi, poiché permette di ridurre l'aria di immissione che entra in cucina senza influire sulla climatizzazione della stessa.
Caratteristiche tecniche	• Conformità integrale alla norma europea EN 16282-2:2017 • Spessore della lamiera: 1,5 mm • Costruzione interamente saldata e lucidata (robustezza e totale tenuta stagna) • Fabbricazione in un unico pezzo fino a 6 m di lunghezza • Materiale: acciaio inox AISI 304 • Apparecchi di illuminazione resistenti al calore e all'umidità IP 65 (opzionali) • Bordi arrotondati (massima igiene e finitura estetica) • Camera plenum di estrazione (con serrande di regolazione) • Camere plenum di estrazione e immissione integrate nella cappa (senza gocciolamento) • Diffusione dell'immissione tramite fessura con effetto Coanda per una ventilazione completa della cucina (opzione con immissione a bassa velocità DC)
Dotazione opzionale	• Rivestimento decorativo • Ventilazione con controllo su richiesta (DCV) • Reattore UV-C per il trattamento dell'aria • Sistema automatico di estinzione incendi • Sistema di controllo dei fumi

DIMENSIONI

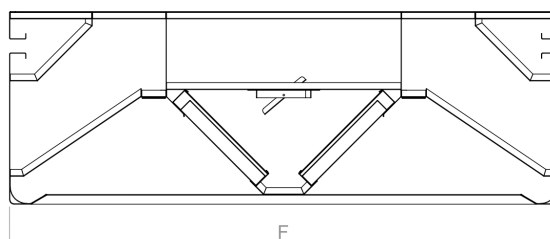
Larghezza (W)	Profondità (F)	Altezza
1500 - 6000	1100 - 2400	700

CONFIGURAZIONI

C70-CI Parete

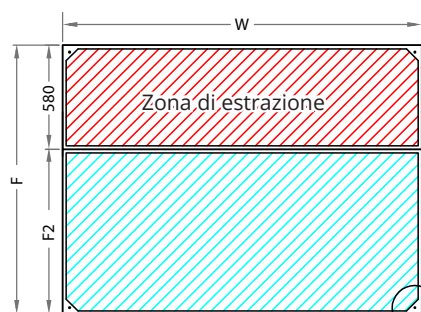


C70-CI Centrale

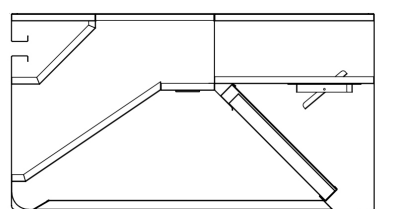


Per conoscere le specifiche tecniche particolari di ciascuna cappa (dimensioni, peso, potenza, ecc.), consultare il disegno tecnico di officina corrispondente.

Considerazioni tecniche



Punti di ancoraggio consigliati



70 mm

Scarico opzionale