

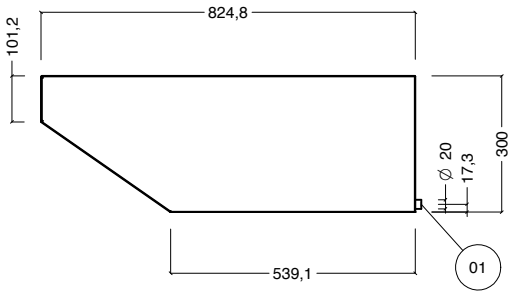
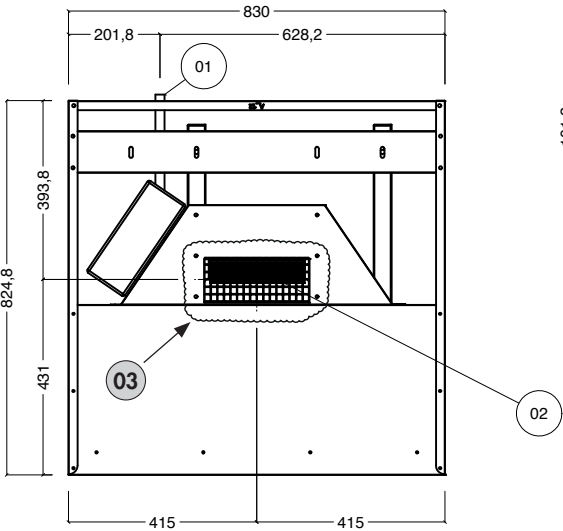
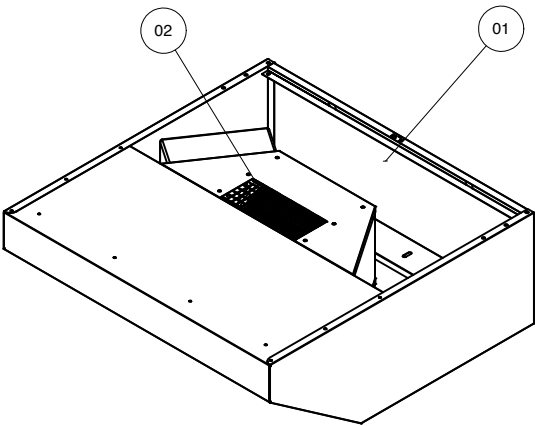
CAMPANA DE ASPIRACIÓN CONDENSACIÓN DE ACERO INOX

RKKC51

Posición

Campana de aspiración vapores de cocción (no elimina los olores y perfumes de cocción)

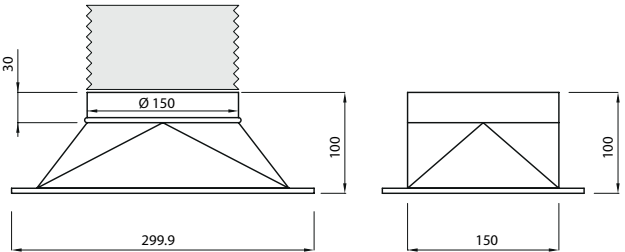
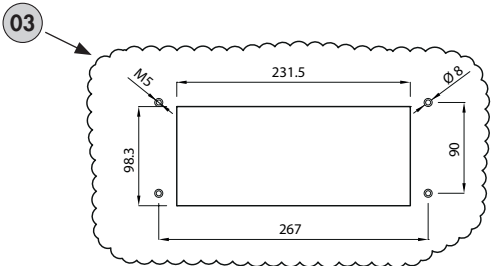
- Condensador de aire de descarga térmica
- Motoaspirador de dos velocidades
- Control automático
- Baja velocidad durante la cocción
- Activación automática alta velocidad para 30" en la abertura de la puerta
- Filtros frontales removibles para la limpieza
- Colocación directamente en la tapa del horno
- Se conecta a la instalación de aspiración centralizada



DATOS TÉCNICOS

Dimensiones externas	mm	830 x 824,8 x 300 h	Ruido	dB (A)	70
Tensión de Alimentación	V - 50/60 Hz	AC 230	01 Descarga condensación (para conectar a la descarga del horno)	Ø mm	20
Potencia Eléctrica	kW	0,3	02 Boca de descarga aire	mm	230 x 97
Aspiración	m³/h	900			

COLECTOR CAMPANA
PARA CONEXIÓN EXTERNA
Ø 150 mm
- Opcional -



ESPECIFICACIONES FUNCIONALES

Campana de aspiración y motor fabricados totalmente en acero inox 18/10 AISI 304

El sistema de condensación de los vapores está constituido por un laberinto aletado que permite desarrollar una superficie de intercambio muy amplia, apta para condensar los vapores provenientes de la cámara de cocción y de la boca del horno en el momento de la abertura de la puerta.

La extensión de la superficie, unida a la velocidad del aire aspirado desde el exterior, permite condensar los vapores transportados sin necesidad de ulteriores operaciones externas para enfriar el condensador (por ej. agua), dado que el balance térmico en el normal uso del horno (controlado en laboratorio) se respeta.

Para condensar los vapores provenientes de la cámara de cocción es suficiente un caudal de aire par a la mitad aprox. del caudal máximo del aspirador, mientras que para los provenientes de la boca del horno se usa en automático, en el momento de la abertura de la puerta.

Los datos técnicos se muestran en la ficha adjunta.