

TEPPAN HOOD®

Sistema de captación y filtración de humos para uso profesional, sin necesidad de salida de aire al exterior



LUIS CAPDEVILA

Teppan Hood®

El sistema Teppan Hood de captación y filtración de humo en cocinas industriales ofrece una solución a las instalaciones donde es demasiado caro o inviable montar una salida de humo convencional. El sistema permite cocinar en espacios que no tienen la posibilidad de salida de humos, y montar o aumentar el tamaño de una cocina en fincas donde no se puede instalar un nuevo conducto de extracción.

El sistema completo consiste en:

- 1 Un bloque que contiene los filtros electrostáticos, un ventilador y los filtros de carbón activo.
- 2 Una campana de perfil bajo que garantiza la mayor eficacia de captación del humo.
- 3 Un pie soporte para todo el conjunto.

Funcionamiento:

El humo entra en la campana que incluye una primera etapa de filtración mecánica (filtro dinámico) que filtra las partículas de mayor tamaño.

A continuación atraviesa el bloque de filtración que se compone de un segundo filtro dinámico y dos etapas de filtración electrostática con una eficacia combinada superior al 98%.

Finalmente, circula por el ventilador y por los filtros de carbón activo para salir al exterior por las paredes laterales.



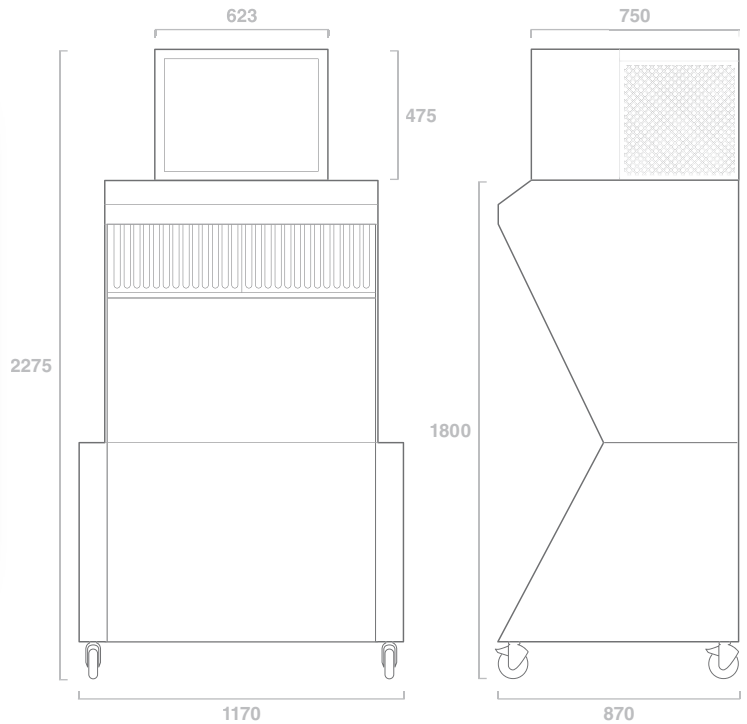
Características técnicas

	Bloque filtros	Campana	Conjunto
Potencia (W)	820	0	820
Consumo (A)	4	-	4
Conexión eléctrica	230V 50Hz	-	230V 50Hz
Peso (Kg)	55	62	165
Ancho * A (mm)	623	985	1.170
Fondo * B (mm)	750	870	870
Alto * C (mm)	475	1.800	2.275
Humedad máxima (%)	95	-	95
Temperatura de trabajo (°C)	-5°/+50°	-	-5°/+50°
Nivel acústico (dB/A)	60	-	60

La máquina no está prevista para la filtración de vapores inflamables ni de vapores explosivos. Sólo para equipos de cocción eléctricos.

Características

- El humo es filtrado y desodorizado.
- Eficacia alta y constante.
- Equipo de fácil montaje e instalación
- Bajo coste de mantenimiento.
- Fácil de limpiar.
- Sistema sin chimenea.
- El coste es comparable al de una instalación convencional.



Fundamentos técnicos del funcionamiento:

Etapa 1: FILTRACIÓN MECÁNICA.

Filtra partículas de hasta 3 micras

La filtración mecánica se realiza mediante un conjunto de filtros de lamas similares a los que se usan en las cocinas industriales, y que son capaces de filtrar las partículas más grandes (más de 3 micras) por centrifugación

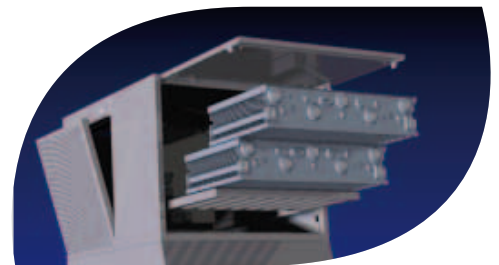


Etapa 2: FILTRACIÓN ELECTRÓNICA.

Filtra partículas de hasta 0,01 micras

El filtro de aire electrónico es un captador de partículas basado en el principio de la precipitación electrostática.

Los filtros electrónicos y algunos filtros secos especiales, son los únicos capaces de separar partículas de menos de 5 micras. El umbral de eficacia de los filtros electrónicos se encuentra en el orden de magnitud de 0,01 micras.

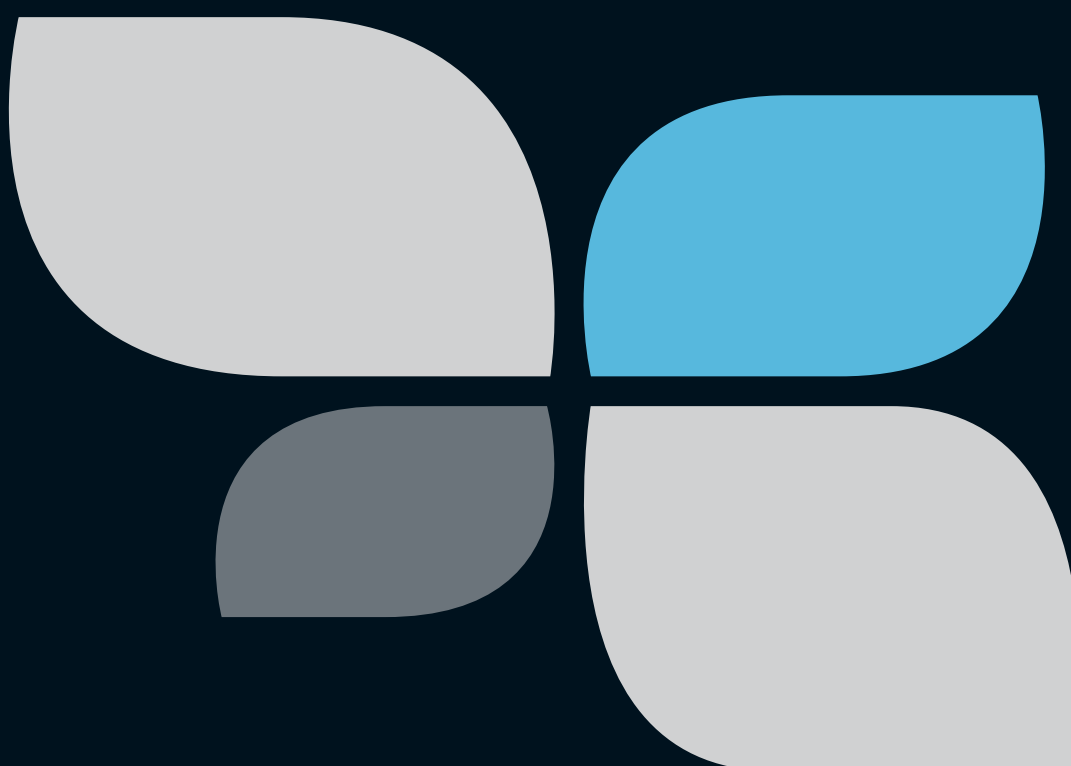


Etapa 3: FILTRACIÓN CON CARBÓN ACTIVO.

Elimina olores

Es perfectamente conocida la capacidad del carbón activo para retener olores del aire (por el mecanismo de adsorción). Con un área superficial de más de 500 m²/g el carbón activo retiene el olor del humo previamente filtrado.





Maracaibo,10-12 (Políg. Ind. Besòs). 08030 BARCELONA

Tel.: (34) 93 311 42 61 FAX: (34) 93 311 04 10

Tel.: 902 999 387

www.luiscapdevila.es - e-mail: mail@luiscapdevila.es