

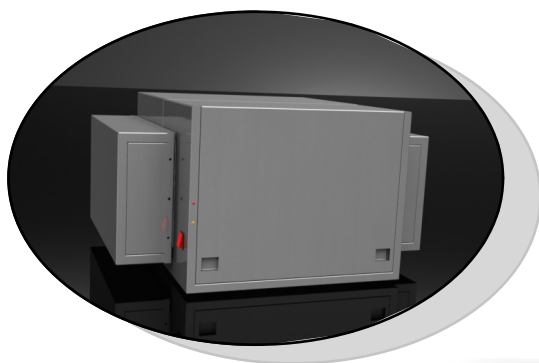
1. SYSTÈMES DUCTLESS. TEPPAN HOOD

Description

Le système de collecte et de filtration des fumées Teppan Hood dans les cuisines industrielles offre une solution aux installations où il est trop coûteux ou impossible de monter une sortie de fumée conventionnelle. Le système permet de cuisiner dans des espaces qui n'ont pas la possibilité de sortie de fumée, et de monter ou d'augmenter la taille d'une cuisine dans les fermes où un nouveau conduit d'extraction ne peut pas être installé.

Pièces du système

1. Un bloc contenant des filtres électrostatiques, un ventilateur et des filtres à charbon actif. Possibilité d'installation dans une hotte conventionnelle.
2. Une hotte à profil bas qui garantit la plus grande efficacité de collecte de fumée.
3. Un pied de support pour l'ensemble de l'assemblage.



Fonctionnement

La fumée pénètre dans la hotte qui comprend un premier étage de filtration mécanique (filtre dynamique) qui filtre les particules les plus grosses.

Il traverse ensuite le bloc de filtration qui est composé d'un deuxième filtre dynamique et de deux étages de filtration électrostatique avec une efficacité combinée supérieure à 98 %.

Enfin, il circule à travers le ventilateur et à travers les filtres à charbon actif pour sortir à travers les parois latérales.



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 machine n'est pas destinée à la filtration de vapeurs inflammables ou de vapeurs explosives. Uniquement pour les appareils de cuisson électri-

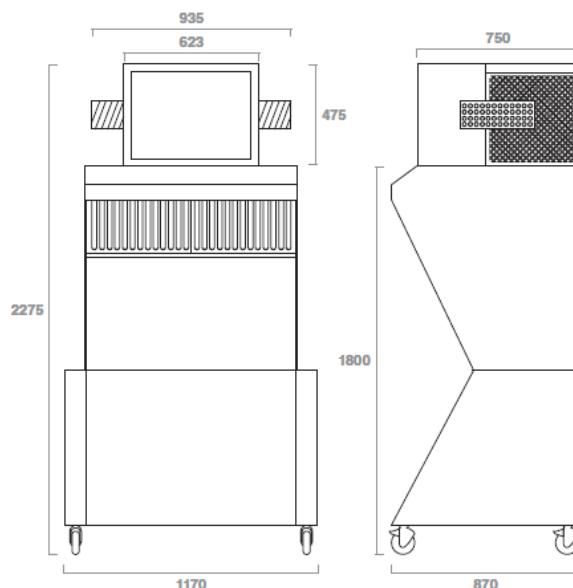
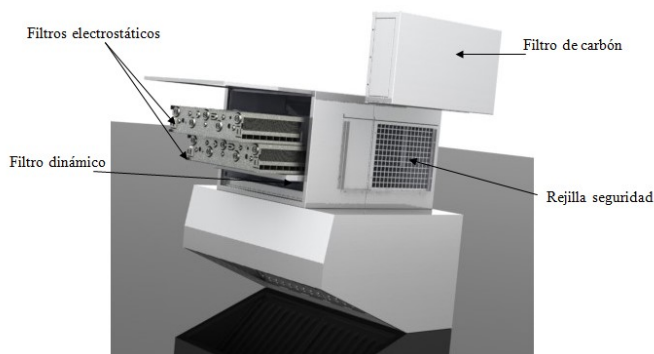
1. SYSTÈMES DUCTLESS. TEPPAN HOOD

REF: FTE-TH-FR-01-0320

Fecha Revisión: 04/03/2020

Mesures et caractéristiques

- * La fumée est filtrée et désodorisée.
- * Taille maximale des appareils de cuisson 980 mm de long.
- * Matériel de montage et d'installation facile.
- * Faible coût d'entretien.
- * Facile à nettoyer.
- * Système sans cheminée.
- * Le coût est comparable à celui d'une installation classique.



Bases techniques de fonctionnement :

Etape 1 : FILTRATION MECANIQUE.

Filtre les particules jusqu'à 3 microns

La filtration mécanique est réalisée au moyen d'un ensemble de filtres à chocs similaires à ceux utilisés dans les cuisines industrielles, et qui sont capables de filtrer les particules les plus grosses (plus de 3 microns) par centrifugation.



Etape 2 : FILTRATION ELECTRONIQUE.

Filtre les particules jusqu'à 0,01 micron

Le filtre à air électronique est un collecteur de particules basé sur le principe de la précipitation électrostatique.

Les filtres électroniques et certains filtres secs spéciaux sont les seuls capables de séparer les particules inférieures à 5 microns. Le seuil d'efficacité des filtres électroniques est de l'ordre de grandeur de 0,01 micron.



Etape 3 : FILTRATION AU CHARBON ACTIF.

Élimine les odeurs

La capacité du charbon actif à retenir les odeurs de l'air (par le mécanisme d'adsorption) est bien connue. D'une surface de plus de 500 m²/g, le charbon actif conserve l'odeur de la fumée préalablement filtrée.



Avec l'achat de l'équipement, un manuel d'instructions d'entretien, de connexion électrique, de systèmes de sécurité, etc. est inclus.

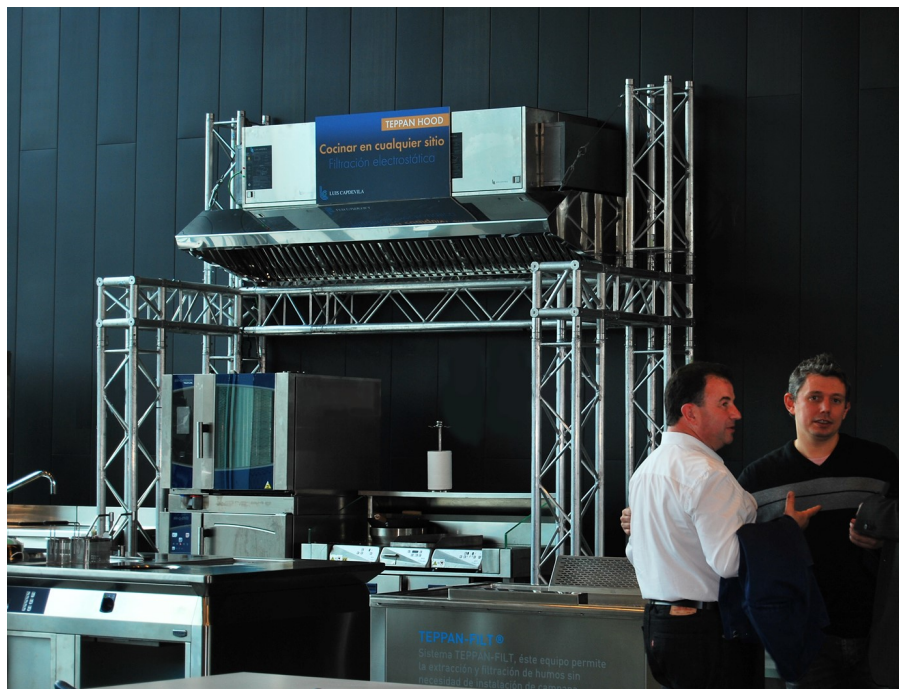
1. SYSTÈMES DUCTLESS. TEPPAN HOOD

Photo 1.



Unité standard d'origine pour les très petites cuisines. Hotte avec des côtés pour assurer une collecte maximale de fumée. Cette solution est recommandée dans les hottes de 1000 mm de large car, dans celles-ci, en raison de leur largeur réduite, il est facile que la fumée s'échappe par les côtés.

Photo 2.



Hotte Delta standard de 1000 mm de profondeur.

Offre une esthétique améliorée.

1. SYSTÈMES DUCTLESS. TEPPAN HOOD

Photo 3.



Unité moyenne avec deux équipements de filtration et hotte Delta avec hotte verticale.

La capuche à visière verticale inversée offre un degré supérieur de capture d'air.

Photo 4.



Hotte sans conduit de 5000 mm.

Les systèmes sans conduit présentent des problèmes dans les grandes cuisines.

L'un des principaux problèmes est la chaleur, car le système de filtration élimine la fumée mais ne réduit pas la chaleur.

Compte tenu de la puissance des machines de cuisson actuelles, il s'agit d'une application à éviter.