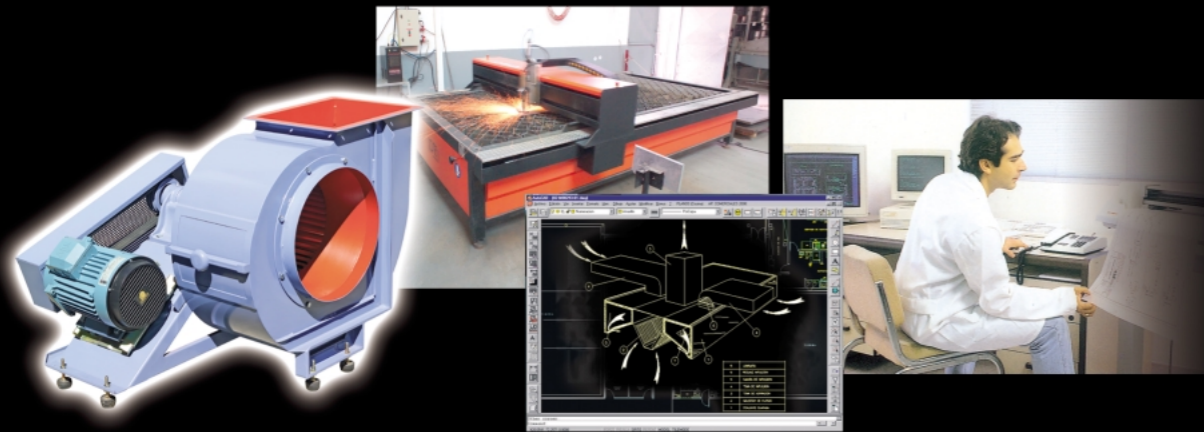


Nuestra oficina técnica, con una experiencia acreditada de más de 30 años, está a su disposición para un estudio particularizado de sus necesidades, proponiendo soluciones concretas para cada caso.

La amplia gama de nuestros fabricados nos permiten diseñar un sistema de extracción completo, todo ello instalado, supervisado y puesto en marcha por personal especializado.



Campanas de aspiración de humos



C/ Santander, 9 - Polig. Ind. San Roque
28500 Arganda del Rey (Madrid) España
Teléfono: 91 871 44 44
administracion@sistemasgaitan.es
www.sistemasgaitan.es

Campanas de aspiración de humos

Una buena ventilación en su cocina es fundamental para mantener un aire limpio, además de evitar en gran medida que los olores se propaguen a los espacios colindantes. Para lograr este objetivo, ofrecemos las mejores soluciones mediante sistemas integrados de aspiración de humos y vapores producidos, que agrupan:

- Campanas de aspiración con sus correspondientes colectores de filtros
- Conductos de aspiración
- Conductos de impulsión en el caso de campanas compensadas
- Equipos extractores e impulsores



CAMPANAS CONVENCIONALES

Construidas en acero inoxidable AISI 304 con zócalo recoge grasas, reforzado en toda su periferia. El interior es totalmente diáfano para facilitar su limpieza.



CAMPANAS AUTOLIMPIABLES

Dentro del sistema de extracción de humos, es en la batería de filtros donde se recogen y acumulan las grasas y aceites, lo que obliga diariamente a desmontar las unidades filtrantes para proceder a su limpieza. Al no hacerlo con la asiduidad necesaria, se van acumulando suciedades que disminuyen el rendimiento de la extracción, al mismo tiempo que aumenta el riesgo de incendio. Las campanas autolimpiables están dotadas de un circuito de lavado con agua caliente a presión para las baterías de filtros, que se pone en funcionamiento de forma automática al parar el ventilador, una vez finalizado el trabajo en la cocina.

En los momentos de producción intensa de humos, a voluntad se puede poner en funcionamiento el ciclo frío que, a través de una cortina de agua, procede a su enfriamiento, lo que facilita la condensación y recogida del aceite en los filtros. De esta forma la limpieza en el ciclo de lavado es más sencilla y eficaz.

Todas estas operaciones se centralizan a través de un cuadro de mandos dotado de todos los elementos para su control y programación.

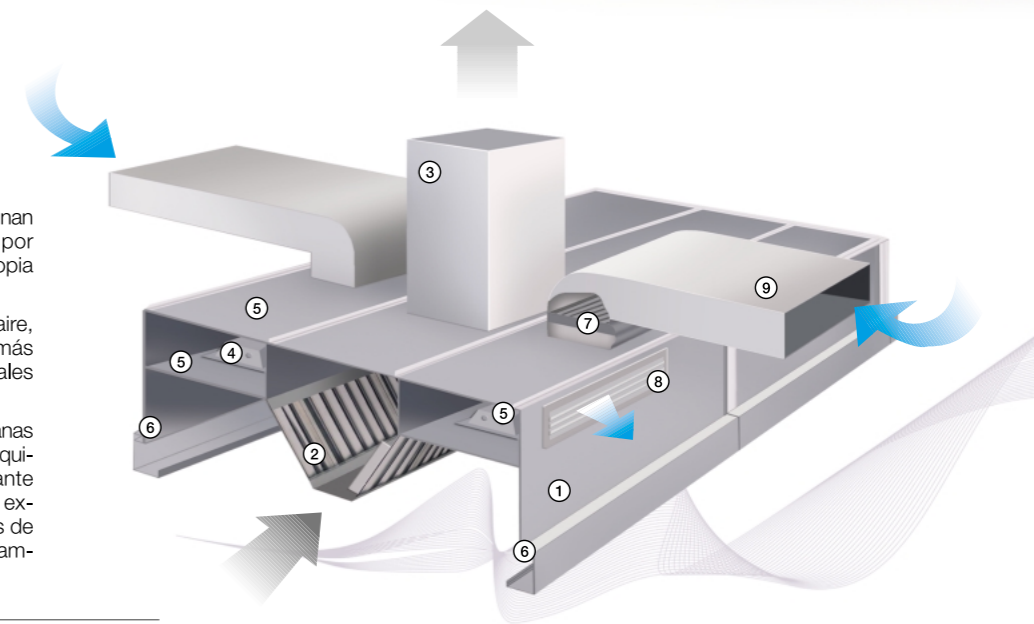


CAMPANAS COMPENSADAS

Al evacuar los humos al exterior, se originan importantes caudales de aire que, por depresión, se desplazan desde la propia cocina y zonas colindantes.

Esto supone provocar corrientes de aire, molestas para los usuarios, que además afectan a la climatización de los locales adyacentes.

Para resolver este problema, las campanas compensadas están dispuestas para equilibrar la masa de aire extraída mediante un grupo impulsor, que toma aire del exterior y lo introduce en el local a través de las rejillas incorporadas en la propia campana.

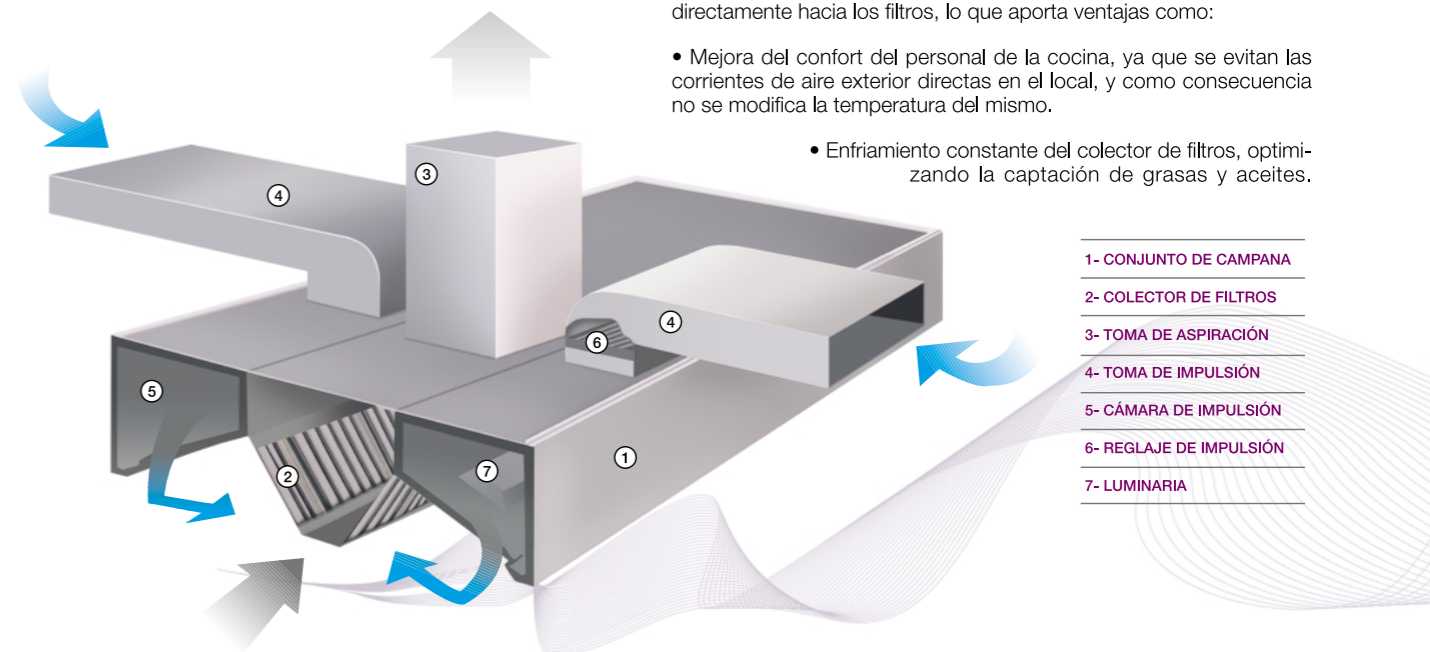


- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1- CONJUNTO DE CAMPANA | 6- TUBO DE REFUERZO |
| 2- COLECTOR DE FILTROS | 7- COMPUERTA DE REGULACIÓN |
| 3- TOMA DE ASPIRACIÓN | 8- REJILLA DE IMPULSIÓN |
| 4- LUMINARIA | 9- CONDUCTO DE IMPULSIÓN |
| 5- TECHO DE CAMPANA | |

CAMPANAS COMPENSADAS DE INDUCCIÓN

En estas campanas la impulsión del aire tomado del exterior se enfoca directamente hacia los filtros, lo que aporta ventajas como:

- Mejora del confort del personal de la cocina, ya que se evitan las corrientes de aire exterior directas en el local, y como consecuencia no se modifica la temperatura del mismo.
- Enfriamiento constante del colector de filtros, optimizando la captación de grasas y aceites.



- | |
|-------------------------|
| 1- CONJUNTO DE CAMPANA |
| 2- COLECTOR DE FILTROS |
| 3- TOMA DE ASPIRACIÓN |
| 4- TOMA DE IMPULSIÓN |
| 5- CÁMARA DE IMPULSIÓN |
| 6- REGLAJE DE IMPULSIÓN |
| 7- LUMINARIA |

También podemos instalar en sus cocinas **Campanas Compensadas Autolimpiables**.