

## Cappa a condensazione color nero dimensioni L1360 mm x P 1405,5 mm x H 310 mm



**MODELLO: KDCXL9N**

**Dimensioni esterne**

L 1360 x P 1405,5 x H 310 mm

**896,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 1360 mm x P 1405,5 mm x H 310 mm
<b>Profondità cappa</b>	1405,5 mm
<b>Lunghezza cappa</b>	1360 mm
<b>Peso netto</b>	34 Kg

<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Assorbimento</b>	60 W
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	Cavo di alimentazione con spina schuko, Collare di uscita dei fumi, Uscita di acqua di condensazione, Ingresso acqua di condensazione, Motore elettrico

### Descrizione

Cappa a condensazione color nero dimensioni L1360 mm x P 1405,5 mm x H 310 mm.

La cappa a condensazione ha la funzione di depurare tutti i fumi e vapori dei forni pizza tramite un sistema elettronico di abbattimento con l'uso di acqua nebulizzata. Questa sua caratteristica, oltre al fatto che è conforme alle normative vigenti dei Comuni e delle ASL, la rende uno strumento versatile che permette di installare un forno pizza anche in tutti quei locali dove non è consentito l'utilizzo della canna fumaria.

Il funzionamento della cappa con scatola di condensazione è semplice:

Fissando l'apposito convogliatore di fumi in corrispondenza dello sfiato del forno e inserendolo nell'apposita sede della cappa fa sì che anche i fumi provenienti dallo sfiato vengano aspirati nella parte frontale assieme ai fumi dell'apertura porta. I fumi dovuti alla cottura nel forno fuoriescono dal camino e vengono aspirati dalla cappa in acciaio tramite il motore di aspirazione, che aspira anche i fumi derivati dall'apertura delle porte del forno. I fumi vengono quindi convogliati all'interno della scatola di condensazione, la quale può operare in due modi:

- 1) Se la temperatura rilevata all'interno della scatola è minore della temperatura impostata dalla centralina, i fumi fuoriusciranno direttamente dall'uscita principale e il sistema di condensazione non sarà quindi attivato.
- 2) Se la temperatura rilevata all'interno della scatola è maggiore della temperatura impostata dalla centralina, interviene l'elettrovalvola che farà

entrare l'acqua tramite l'ingresso, attraverso il tubo e verrà nebulizzata tramite l'ugello all'interno della scatola di condensazione.

**L'acqua depurerà i fumi dai grassi, che diventano nocivi e impuri se superano i 40°C, e verrà scaricata tramite l'uscita dell'acqua.**

Quando la temperatura si abbasserà fino ad essere minore della temperatura impostata, l'elettrovalvola chiuderà l'ingresso dell'acqua e il funzionamento tornerà ad essere quello precedente.

Il motore è controllabile separatamente tramite la centralina della cappa, ma la sua velocità non è modificabile.

**La cappa deve essere appoggiata al forno o sospesa a soffitto, non può essere fissata al muro. È inoltre necessario un collegamento idrico per l'ingresso dell'acqua e per lo scarico dei residui. Il convogliatore di fumi ha una dimensione standard per tutte le cappe / forni, di conseguenza dovrà essere adattata in base alle misure del forno.**

Le cappe a condensazione **non sono compatibili con i forni gastronomia o pasticceria**, in quanto sono progettate per forni pizza, i cui fumi contengono pochissime particelle di grasso. I fumi generati nei forni gastronomia/pasticceria sono più carichi di grasso, e **l'assenza di filtri a labirinto o a rete** per trattenere grassi o oli, **danneggerebbe nel tempo il motore della cappa a condensazione.**

Le cappe possono essere fissate al soffitto tramite golfari/tasselli (non forniti in dotazione), considerando che:

- Più la cappa è lontana dal forno, minore sarà l'efficacia di aspirazione.
- Con una cappa sospesa è necessario prevedere una soluzione alternativa per convogliare i fumi dello sfiato verso l'imbocco della cappa e assicurarsi che il collegamento idrico non venga sollecitato da spostamenti della cappa.

**Attenzione:** se la cappa viene accesa ma il sistema di condensazione non viene attivato, la cappa deve avere lo scarico collegato ad una canna fumaria o ad uno scarico esterno.

#### La cappa è dotata di:

- Cavo di alimentazione con spina schuko

- Collare di uscita dei fumi

- Uscita di acqua di condensazione

- Ingresso acqua di condensazione

- Motore elettrico