

Cappa a condensazione inox dimensioni L 1385 mm x P 1435 mm x H 310 mm

**MODELLO: MCC9X****Dimensioni esterne**

L 1385 x P 1435 x H 310 mm

1.053,00 € + IVA

Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 1385 mm x P 1435 mm x H 310 mm
Profondità cappa	1435 mm
Lunghezza cappa	1385 mm
Peso netto	29 Kg

Voltaggio	Monofase - 230 V
Assorbimento	60 W
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	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 inox dimensioni L 1385 mm x P 1435 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 sfianto del forno e inserendolo nell'apposita sede della cappa fa sì che anche i fumi provenienti dallo sfianto 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

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto