



Campanas de cocina Extracción remota

Serial EXTRACCIÓN REMOTA

TD 800/200 N

Aprovechando nuestra amplia experiencia en cocinas, tanto industriales como domésticas, presentamos un nuevo concepto para la ventilación de cocinas:

LA EXTRACCIÓN REMOTA.

El objetivo de esta propuesta es doble:

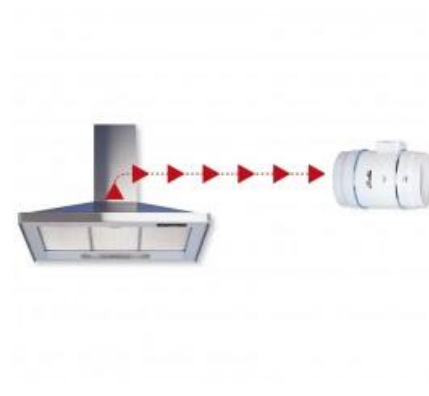
1. alejar de la zona de cocción el elemento extractor y el ruido que produce.
2. conseguir una mayor capacidad de evacuación de humos.

LA EXTRACCIÓN EN LÍNEA

Consiste en la instalación de una campana o grupo filtrante sin motor sobre la zona de cocción y un elemento extractor intercalado en cualquier punto del conducto de evacuación de humos a una distancia de hasta 20 m. La salida de humos puede ser lateral, a un conducto general, o por la cubierta.

TD-800/200N 3V

Extractor helicocentrífugo muy silencioso, con una capacidad de extracción de 890 m³/h, de 3 velocidades, regulable desde el mando de la campana y diseñado para ser intercalado en cualquier punto del conducto.



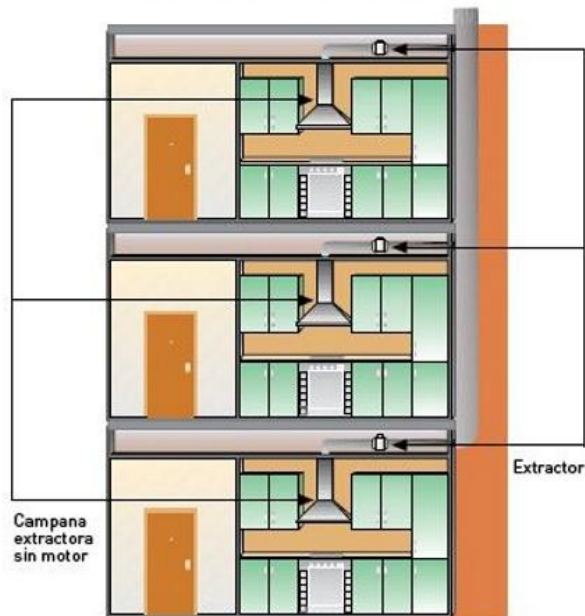
Datos técnicos

Características técnicas

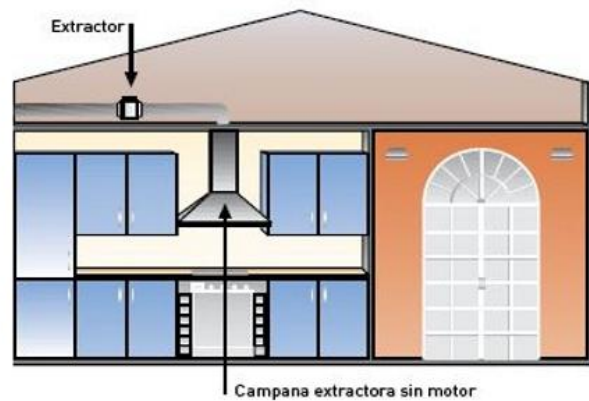
Modelo	Caudal descarga libre (m ³ /h)	Ø conducto descarga (mm)	Tensión (V)	Potencia (W)	Nivel presión sonora (dB(A)) a 3 m
TD-800/200N 3V	890 / 750 / 660	200	230	103 / 93 / 88	38 / 34 / 31

Instalación

LA EXTRACCIÓN EN LÍNEA



Consiste en la instalación de una campana o grupo filtrante sin motor sobre la zona de cocción y un elemento extractor intercalado en cualquier punto del conducto de evacuación de humos a una distancia de hasta 20 m. La salida de humos puede ser lateral, a un conducto general, o por la cubierta.



TD-800/200N

Extractor helicentrífugo muy silencioso, con una capacidad de extracción de 800 m³/h, regulable desde el mando de la campana y diseñado para ser intercalado en cualquier punto del conducto.