

## Ventilazione Cappa odourless con ventilatore 6&10 GN1/1 Elettrici LW

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Ventilazione

Cappa odourless con ventilatore 6&10 GN1/1  
Elettrici LW**640796 (AOSOH610EX)**

Cappa "odourless/cattura odori" per forni air-o-steam/air-o-convect elettrici 10 GN 1/1 (con l'utilizzo del supporto base codice 922330 puo' essere installata anche sul forno elettrico 6 GN 1/1)

### Descrizione

#### Articolo N°

Costruita in acciaio AISI 304. Aspira odori (riduce gli odori dell' 85/90%) Sistema di condensa del vapore (attraverso un sensore di umidità). Catalizzatore. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati davanti) e di filtro in gel di silice. Motore incorporato che controlla automaticamente la quantità d'aria secondo la quantità del vapore prodotto. Adatta per installazione sui forni elettrici tipo lengthwise, modello 10 griglie GN 1/1 (con l'utilizzo di un supporto speciale cod. 922087 puo' essere installata anche su forni elettrici 6 GN 1/1).

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Sistema di filtri a labirinto per una protezione contro il rischio di incendi.
- Non necessita di una canna fumaria, eliminando così i costi dell'impianto.
- Può essere utilizzata su forno elettrico 10 GN 1/1 (per il forno 6 GN 1/1 elettrico considerare gli accessori 922195, 922196 e 922197 se l'installazione non è su tavolo).
- Facile da lavare in lavastoviglie grazie alle sue superfici lisce.
- Progettata per una corretta aspirazione e un notevole risparmio energetico.
- Selettore sul pannello frontale per ottimizzare il consumo energetico e di acqua in base al ciclo di cottura.
- Facile pulibilità dei filtri anche in lavastoviglie, grazie alle superfici lisce.
- Certificata per la riduzione del 99% degli odori provenienti da normale cottura.

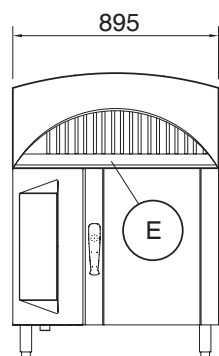
### Costruzione

- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Ventilatore ad alta velocità attivato dalla sonda di rilevazione di apertura della porta.
- Sistema di filtrazione composto da quattro filtri: filtro a labirinto, condensatore d'acqua, catalizzatore e filtro con gel di silice.
- Deve essere installata in uno spazio in cui l'aerazione normale, secondo norma, è presente.
- L'apertura a doppio scatto della porta del forno è obbligatoria per l'utilizzo della cappa.

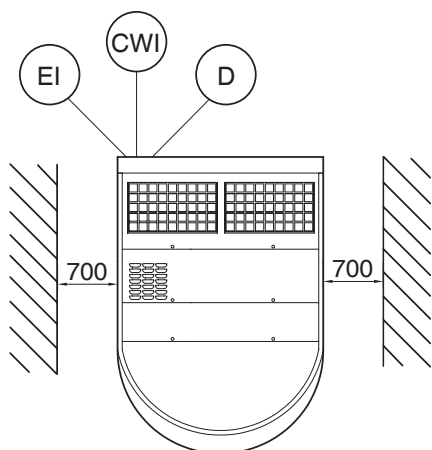
### Accessori inclusi

- 2 x Filtri a labirinto in acciaio inox PNC 640049 AISI 304 - h=250 mm

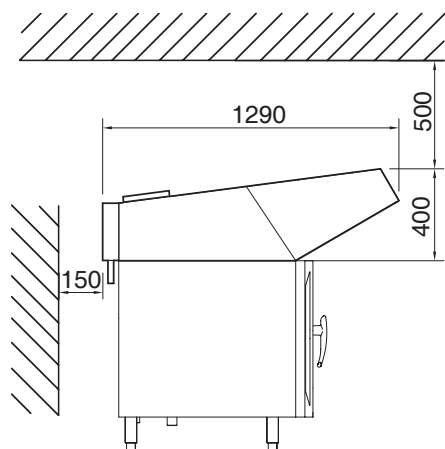
Fronte



Alto


 CWI = Attacco acqua fredda      EI = Connessione elettrica  
 D = Scarico acqua

Lato


**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

 640796 (AOSOH610EX)      220-240 V/1N ph/50 Hz  
**Watt totali:**      2 kW

**Acqua**
**Dimensioni tubo di scarico:**      1/2"  
**Dimensione tubo di carico**      3/8"

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, altezza:**      400 mm  
**Dimensioni esterne, larghezza:**      895 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:**      1290 mm  
**Portata INDICATIVA Estrazione\*:**      1500 mc/h  
**Peso netto:**      85 kg

**FUNZIONALITA' CON PORTA CHIUSA:**

Quando la cappa è in funzione, i fumi grassi prodotti dal forno vengono convogliati verso il condensatore ad acqua. L'improvviso cambio di temperatura consente una prima sgrassatura. Il livello dell'acqua è controllato da un troppopieno. L'aria viene poi convogliata verso un elemento riscaldante che ne innalza la temperatura prima di passare attraverso il catalizzatore che abbatte ulteriormente gli odori. Un termoregolatore di sicurezza situato sul tetto della cappa controlla gli elementi riscaldanti. Se la temperatura supera la temperatura di sicurezza, viene attivato un allarme che spegne la macchina. L'aria viene infine convogliata attraverso un filtro speciale a gel di silice e poi viene scaricata in ambiente. E' disponibile sul lato della cappa un commutatore da attivare quando le cotture sono molto pesanti (ad esempio pollo arrosto).

**FUNZIONALITA' CON PORTA APERTA:**

Quando la porta del forno viene aperta durante la cottura, l'aria viene aspirata dal ventilatore attraverso i filtri a labirinto dove viene poi inviata ad una velocità elevata verso i deflettori. Il posizionamento degli elementi deflettori forza l'aria a cambiare più volte direzione, condensando così le particelle di grasso.