PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

CAPPA ASPIRAZIONE A CONDENSAZIONE PER FORNI 4 TEGLIE PROJECTFOOD

COD: PMC464P



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cappa Aspirazione A Condensazione per Forni Touch Projectfood

Cappa a condensazione con funzione completamente autonoma da fissare sopra ai nostri forni senza aver bisogno di una canna fumaria con funzionamento a corrente Monofase

Domande Frequenti

Domanda : Cosa sono e come funzionano le cappe a condensazione professionali?

Risposta :

L'installazione delle Cappe tradizionali non è sempre possibile installarle, dato che potrebbero sorgere problemi di spazio e di autorizzazioni.

Gli aspiratori infatti spesso comprendono un sistema di canalizzazione e canne fumarie che comporta la necessità di un certo spazio in eccesso e dell'eventuale permesso ad agire sulla struttura esterna.

PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Projectfood ha la soluzione anche a questo problema con sistemi monoblocco in grado di aspirare l'aria, il grasso e gli odori, con un **ingombro ridotto al minimo (senza utilizzo di canne fumarie)**. Le Cappe a condensazione hanno bisogno di un attacco d'acqua e di uno scarico che permette il corretto funzionamento della cappa

Oltre i vantaggi sopra elencati ci sono altri aspetti che rendono conveniente l'installazione di cappe di condensazione:

- Montaggio Rapido

- Consumi ridotti rispetto ai tradizionali sistemi di aspirazione

- Ridotte emissioni di sostanze inquinanti

- Immissione nell'ambiente della stessa aria aspirata, opportunamente depurata e deumidificata

- Possibilità di beneficiare di un ambiente sano e a norma di legge dove svolgere le proprie attività di cucina.

-Scarico con Camino con convogliatore di diametro 120 mm

DATI TECNICI

Peso	30 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L850xP1045xH308 mm