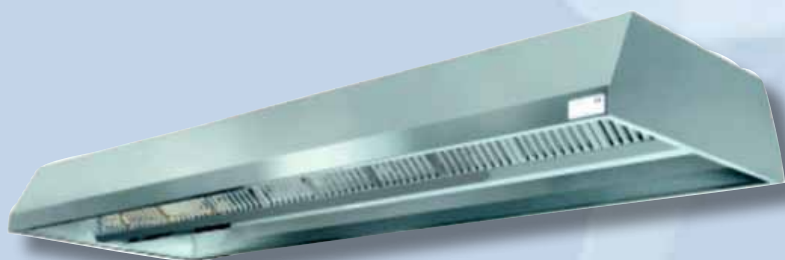
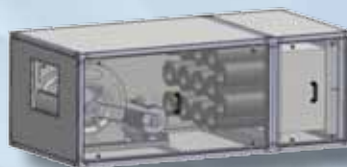
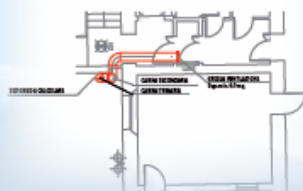
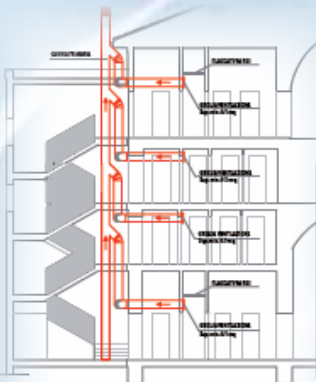


# AN VENTILASPIRAZIONE

Sistema di ventilazione e aspirazione di:

- **CAPPE CUCINA professionali** (ristorazione collettiva UNI 8723) e **domestiche** (UNI 7129)
- **ASPIRAZIONE AMBIENTI** industriali e di processo, **condizionamento** dell'aria
- **VMC** - Ventilazione Meccanica Controllata
- **FILTRI FUMO** - Condotti resistenti al fuoco Certificati EI 30-60-120



VENTILASPIRAZIONE

## Sistema completo, comprendente tubazioni, cappe cucine, controsoffitti con aspirazione e immissione d'aria (sistemi compensati), bocchette e griglie di aspirazione

Ideale per la salvaguardia della salubrità e del comfort negli ambienti domestici e lavorativi/professionali. Il calcolo e il progetto della canna fumaria per lo scarico all'esterno dei fumi e dei vapori deve prevedere tutti gli accorgimenti necessari per l'efficienza dell'impianto di estrazione (cappa) e, per non arrecare disturbo nelle zone limitrofe sia in termini di odore che di rumori, una velocità del flusso mediamente intorno a 9-10 m/sec.

Un nostro software dedicato dimensiona e verifica l'impianto in funzione delle necessità del cliente e delle perdite di carico localizzate (Percorso canna fumaria).

La tipologia dei condotti varia in funzione delle specifiche esigenze impiantistiche:

- Tubazioni aggraffate SPIROIDALI, realizzate in Acciaio Zincato o Acciaio Inox AISI 316L
- Canne fumarie certificate CE realizzate in PPs  
*Designazione CE: T120-O-P1-W-2-010-I/E-C-L/L0*
- Canne fumarie Mono e Doppia Parete in Acciaio inox AISI 316L  
*Designazione CE: T200-H1-W-V2-L50040-020*  
*Designazione CE: T600-H1-W-V2-L50040-G100*
- Condotti di ventilazione Resistenti al fuoco di incendio Esterno/Interno & Interno/Esterno  
Certificati EI 30-60-120 (EN 13501-1)  
*Certificato N° 1239-23369 (EI30)*  
*Certificato N° 1292-27134/2 (EI60)*  
*Certificato N° 11/2240-158/2 (EI120)*

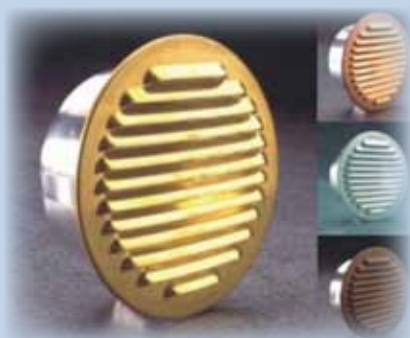
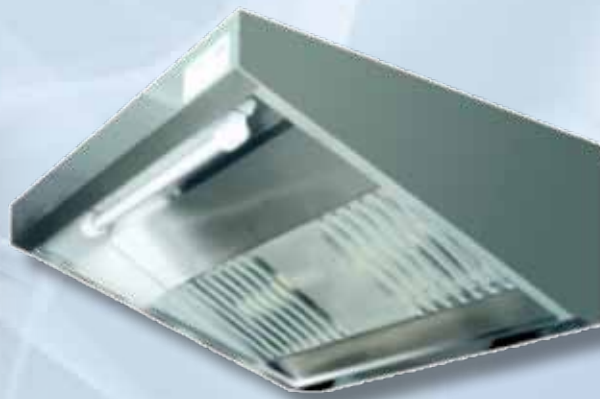
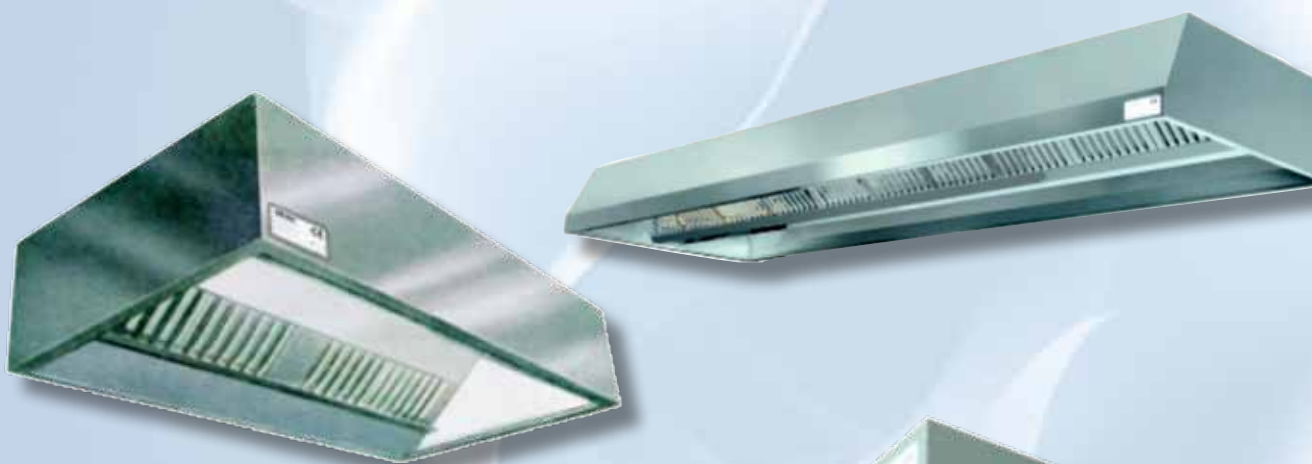


AM  
VENTILAZIONE

## Cappe, controsoffitti con aspirazione e immissione d'aria (sistemi compensati), bocchette di aspirazione per cucine domestiche e professionali

Ideali per la salvaguardia della salubrit  e del comfort negli ambienti domestici e lavorativi/professionali.

In una cucina professionale   necessario gestire notevoli quantit  di vapori, odori e calore.   fondamentale pertanto progettare un buon impianto di aspirazione con i dovuti ricambi d'aria, a garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei cibi lavorati.



VENTI ASPIRAZIONE

## Centrali di Filtrazione e Deodorizzazione & Air Box Ventilatore - Prefiltro ondulato - filtrazione a carboni attivi

Una corretta ventilazione consente un maggior comfort degli operatori:

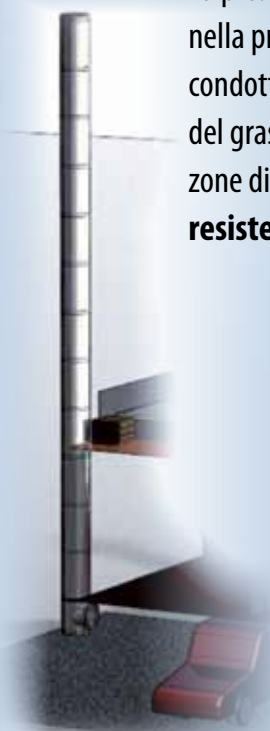
- riduzione del vapore con conseguente diminuzione del rischio di formazione di muffe
- minor temperatura nella zona limitrofa ai fornelli
- risparmio energetico
- mantenimento depressione nella zona adibita a cottura
- prevenzione incendi gas incombusti.



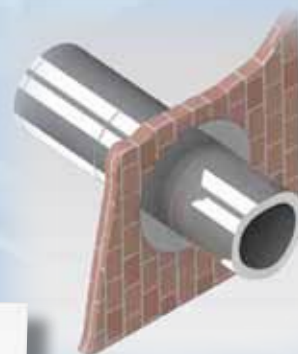
### Esempi di installazioni

Condotte monoparete - doppia parete e pre-compartmentate EI 30-60-120.

La presenza di vapori grassi e potenzialmente infiammabili obbliga alla massima cautela nella progettazione degli impianti di aspirazione di cucine. L'impiego delle nostre speciali condotte, isolate e certificate resistenti al fuoco, consente di ridurre il rischio di addensamento del grasso infiammabile sulle pareti del condotto. Nel caso di incendio nel locale cucina o nelle zone di transito del condotto e/o all'interno del condotto stesso, **garantisce la massima resistenza al fuoco, certificato dai più importanti ENTI CERTIFICATORI.**



**PASSAGGIO MURO  
CERTIFICATO EI 120**



RETRO



FRONTE