

Campanas para Air-o-steam

AISI 304 Anti-olores

La 'Campana Anti-Olores' es un sistema de ventilación completo, que elimina la necesidad de tener una salida de extracción de humos con conexión al exterior. Gracias a sus características especiales, la Campana Anti-Olores es un complemento perfecto para instalar en supermercados, bares, cocción frente al cliente o en negocios de comida para llevar.



640796

FÁCIL DE INSTALAR Y MANTENER

- No necesita una tubería para la extracción al exterior, por lo que se eliminan los costes de instalación de la misma.
- Se puede utilizar con AOS 10 1/1 Eléctrico (y con AOS 6 1/1 Eléctrico con un soporte especial).
- Se debe instalar en un espacio donde haya una ventilación normal, de acuerdo a las normativas actuales.
- "El cerrado de la puerta del horno de doble paso", disponible en todos los hornos, es obligatorio para el uso de esta campana.

FÁCIL DE LIMPIAR

- Dotado con un filtro laberinto fácilmente extraíble para permitir

el acceso al tubo.

- Fácil limpieza en el lavavajillas gracias a las superficies lisas.

FÁCIL DE USAR

- El sistema garantiza la correcta aspiración de la circulación del aire, así como un alto ahorro energético.
- Alta seguridad gracias a la superficie del filtro que no se obstruye.
- Un sensor de humedad incorporado activa automáticamente la ventilación sobre la apertura de la puerta del horno, reduciendo automáticamente la ventilación y disminuyendo la humedad, hasta que se consigue un nivel mínimo de humedad.

- Selector sobre el panel frontal para optimizar el consumo de energía y agua de acuerdo al ciclo de cocción.
- Reducción de los olores producidos durante la cocción hasta un 85-90%.

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Sistema de Filtración compuesto de cuatro filtros: filtro laberinto "Dedalus", condensador de agua, catalizador y filtro de gel de sílice.
- Desarrolladas y producidas por factorías certificadas por ISO 9001 e ISO 14001.



Electrolux

**Campanas para Air-o-steam
AISI 304 Anti-olores**

OPERACIÓN (con puerta del horno cerrada)

- Cuando se encienda la campana, los humos grasientos producidos por el horno son presurizados por un pequeño ventilador eléctrico y son llevados a través del condensador de agua. La temperatura cambia repentinamente permitiendo la acción de desengrasado. El nivel del agua se controla a través de una tubería de desbordamiento.
- El aire es entonces conducido hacia los elementos de calentamiento, los cuales aumentan la temperatura y lo llevan la primera vez hacia el catalizador reduciendo así los olores. Un termoregulador de seguridad en el techo de la campana controla los elementos de calentamiento. Si la temperatura excede de la temperatura segura, se activa una alarma sonora y la máquina se detiene completamente.

- El aire es forzado principalmente por el ventilador eléctrico y llevado hacia las paredes externas del condensador de agua haciendo que la temperatura disminuya una vez más. El aire es finalmente llevado hacia un filtro especial de gel de sílice que se localiza en la parte superior de la campana.
- Hay un selector disponible sobre el lateral de la campana, que se puede poner en una segunda posición sólo cuando se utilicen ciclos de cocción con altas emisiones (ej. pollos asados).

OPERACIÓN (con puerta del horno abierta)

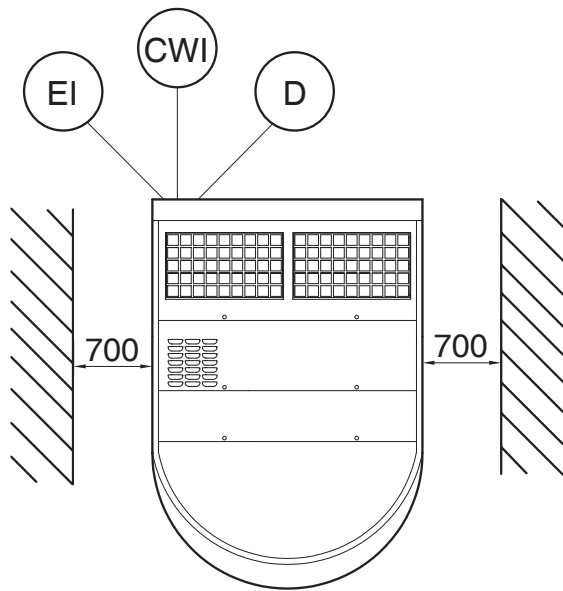
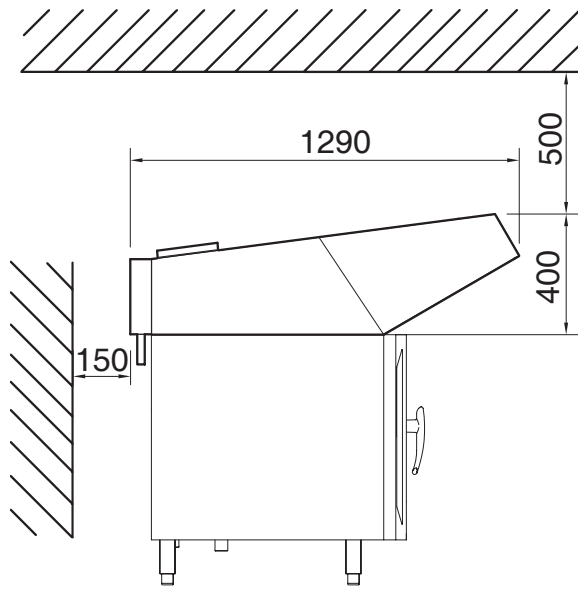
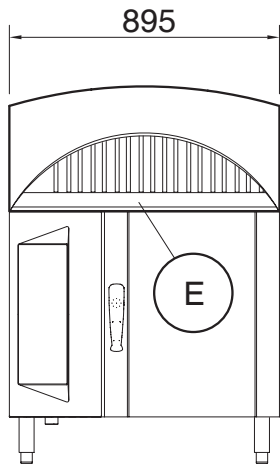
- Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el aire es forzado principalmente por el ventilador eléctrico hacia los filtros laberinto donde se envía a alta velocidad hacia el deflector.

- El posicionamiento de los elementos deflectores fuerzan al aire a cambiar de dirección varias veces mientras en el filtro se está haciendo que las grandes partículas entren en contacto con los elementos filtradores y estos las capturen.
- El aire es forzado principalmente por el ventilador eléctrico y llevado hacia las paredes externas del condensador de agua haciendo que la temperatura disminuya una vez más. El aire es finalmente llevado hacia un filtro especial de gel de sílice que se localiza en la parte superior de la campana.

	AOSOH610E 640796
CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones externas - mm	
anchura	895
profundidad	1290
altura	505
Caudal de aspiración - m3/h	1500
Potencia eléctrica - kW	2
Peso neto - kg.	90
suministro voltaje	220...240 V, 1N, 50/60
ACCESORIOS EN DOTACIÓN	
FILTRO DE LABERINTO INOX 304/ H=250 MM	2

Campanas para Air-o-steam
AISI 304 Anti-olores

640796



MCAB020

2013-10-18

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

LEYENDA	AOSOH610E
	640796
	1/2"
	220...240 V, 1N, 50/60
D - Descarga agua	
EI - Conexión eléctrica	