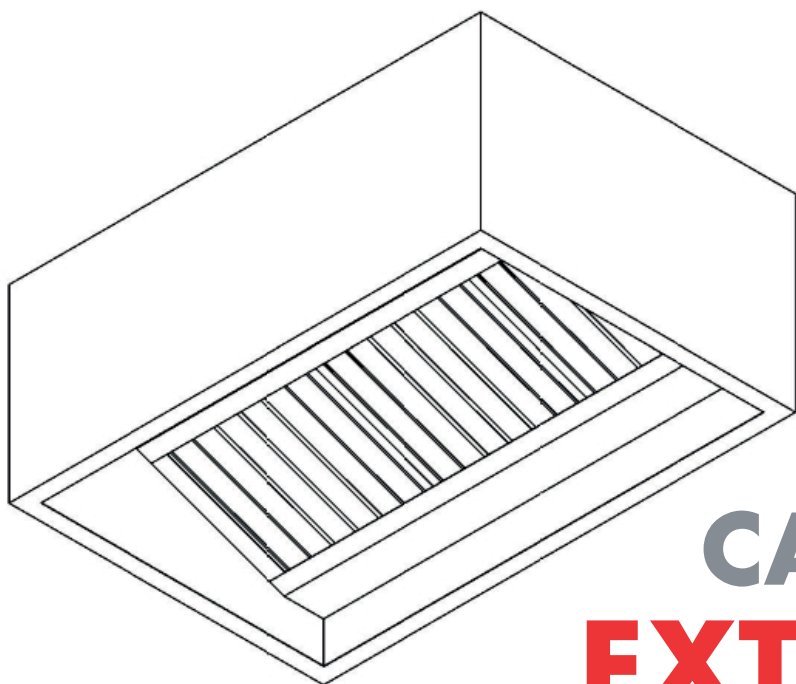


CATÁLOGO SISTEMA DE VENTILACIÓN BÁSICO

Un sistema de ventilación básico en una cocina consta de campana, ductos y motor de extracción.



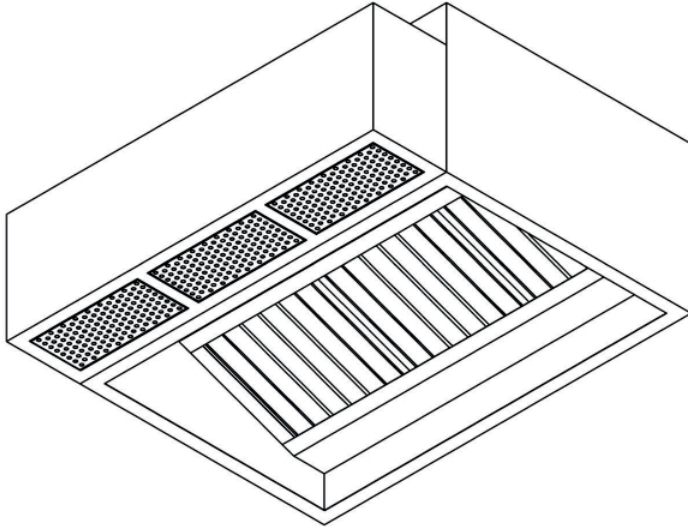
Módulo CAMP-1
CAMPANA DE
EXTRACCIÓN

INCLUYE FILTROS, ILUMINACIÓN Y RECOLECTOR DE GRASA

ALTURA	ANCHO	LARGO	PRECIO AC-INOX 430	PRECIO AC-INOX 304
24"	40"	40"	\$500	\$655
		50"	\$581	\$764
		60"	\$659	\$870
		70"	\$754	\$994
		80"	\$834	\$1101
		90"	\$933	\$1229
		100"	\$1011	\$1334
		110"	\$1101	\$1452
		120"	\$1213	\$1592
		130"	\$1372	\$1780
		140"	\$1444	\$1879
		150"	\$1522	\$1986
		160"	\$1586	\$2078
		170"	\$1656	\$2176

CAMPANA DE EXTRACCIÓN

Puede ser de pared, isla o aproximación, y es normalmente fabricado en acero inoxidable. Se ubica justo encima de la cocina, freidores, planchas, asadores y fogones.



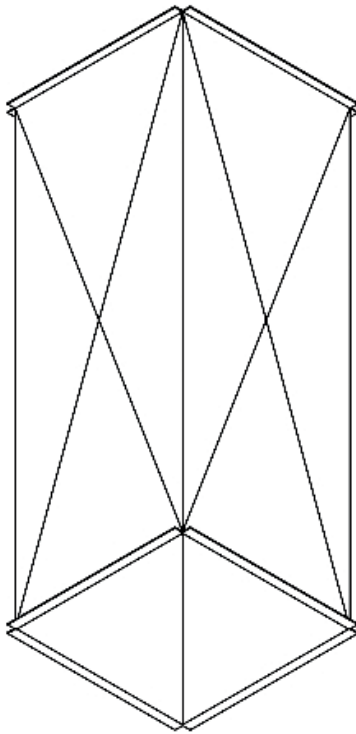
Módulo CAMP-1

CAMPANA DE

EXTRACCIÓN COMPENSADA

**INCLUYE FILTROS, ILUMINACIÓN Y RECOLECTOR DE GRASA
(CON PLENUM DE INYECCIÓN)**

ALTURA	ANCHO	LARGO	PRECIO AC-INOX 430	PRECIO AC-INOX 304
24/18"	40/12"	40"	\$637	\$846
		50"	\$754	\$1003
		60"	\$880	\$1169
		70"	\$1005	\$1333
		80"	\$1115	\$1482
		90"	\$1236	\$1643
		100"	\$1346	\$1793
		110"	\$1474	\$1960
		120"	\$1601	\$2127
		130"	\$1817	\$2383
		140"	\$1898	\$2503
		150"	\$1998	\$2643
		160"	\$2069	\$2753
170"	\$2139	\$2863		



DUCTOS

La ductería es la encargada en describir la trayectoria del flujo de aire, ya sea lineal o ramificada, puede ser fabricada en lámina galvanizada o lámina acero inoxidable.

Módulo

DUCTOS LINEAL DE EXTRACCIÓN

ANCHO	LARGO	PRECIO POR METRO (ACERO INOXIDABLE)	PRECIO POR METRO (GALVANIZADO)
10"	10"	\$84	\$67
12"	12"	\$92	\$71
14"	14"	\$100	\$76
15"	15"	\$104	\$78
18"	18"	\$116	\$85
20"	20"	\$124	\$89

MOTOR DE EXTRACCIÓN

Es el que se encarga de crear el flujo de aire que hace posible la extracción de todos los vapores, humo y grasa, como hablamos antes. El ventilador debe ser lo bastante potente para aspirar el aire de toda su cocina. Si su sistema de ventilación existente no es lo suficientemente efectivo, puede acercarse a nosotros para asesorarle en posibles soluciones.

Con estos 3 elementos el aire de su cocina se renueva, a la vez que la campana extractora elimina el vapor de agua, el humo, la grasa olores y el calor que se genera en su cocina mientras se preparan los alimentos.

Ventajas de contar sistema de extracción óptimo

1. Eliminación de la alta temperatura en las cocinas de restaurantes, cafeterías y bares, mejorando el confort al personal de servicio.
2. Extracción de humos y olores de una manera eficiente.
3. Mejora las condiciones de la calidad del aire, ya que se elimina el aire viciado.
4. Extracción de las grasas del proceso de preparación de alimentos (recolección de grasas).
5. Los sistemas de extracción tienen bajo nivel de ruido.
6. Disminuye el riesgo de incendio, ya que evacua de manera controlada, los residuos del proceso de preparación de alimentos (humo, olores, grasas).

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
CUBE-120-5	Motor Extractor de 1/2Hp de 1400 CFM y presión estática de 0.85" Sp in wg 220V/60Hz/1Ph	\$1052.70
CUBE-140-7	Motor Extractor de 3/4Hp de 2000 CFM y presión estática de 1" Sp in wg 220V/60Hz/1Ph	\$1227.50
CUBE-160-10	Motor Extractor de 1Hp de 2500 CFM y presión estática de 1.2" Sp in wg 220V/60Hz/1Ph	\$1485.41
CUBE-180-10	Motor Extractor de 1Hp de 3000 CFM y presión estática de 1" Sp in wg 220V/60Hz/1Ph	\$1649.33

En algunos casos es necesario la instalación de sistemas de extracción e inyección, de esta manera, se extrae el aire sucio y viciado del interior y se introduce en la cocina el limpio del exterior evitando descompensación y al mismo tiempo, estos sistemas aseguran que los olores, grasas y calor, se expulsen del recinto, para que la cocina y las zonas adyacentes no sean contaminadas.

Se recomienda mantenimiento a los sistemas de ventilación cada 4 meses.



CONTÁCTANOS

2268-3499

8821-2707

**Rotonda universitaria
300 metros al norte.
Managua, Nicaragua**