

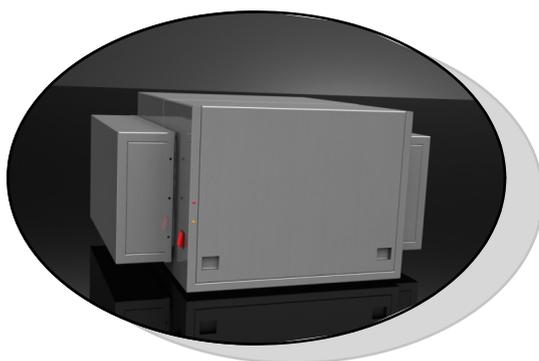
## 1. CAMPANAS DE EXTRACCIÓN. TEPPAN HOOD

### Descripción

El sistema Teppan Hood de captación y filtración de humo en cocinas industriales ofrece una solución a las instalaciones donde es demasiado caro o inviable montar una salida de humo convencional. El sistema permite cocinar en espacios que no tienen la posibilidad de salida de humos, y montar o aumentar el tamaño de una cocina en fincas donde no se puede instalar un nuevo conducto de extracción.

### Partes del sistema

1. Un bloque que contiene los filtros electrostáticos, un ventilador y los filtros de carbón activo. **Posibilidad de instalación en campana convencional.**
2. Una campana de perfil bajo que garantiza la mayor eficacia de captación del humo.
3. Un pie soporte para todo el conjunto.



### Funcionamiento

El humo entra en la campana que incluye una primera etapa de filtración mecánica (filtro dinámico) que filtra las partículas de mayor tamaño.

A continuación atraviesa el bloque de filtración que se compone de un segundo filtro dinámico y dos etapas de filtración electrostática con una eficacia combinada superior al 98%.

Finalmente, circula por el ventilador y por los filtros de carbón activo para salir al exterior por las paredes laterales.



### Características técnicas

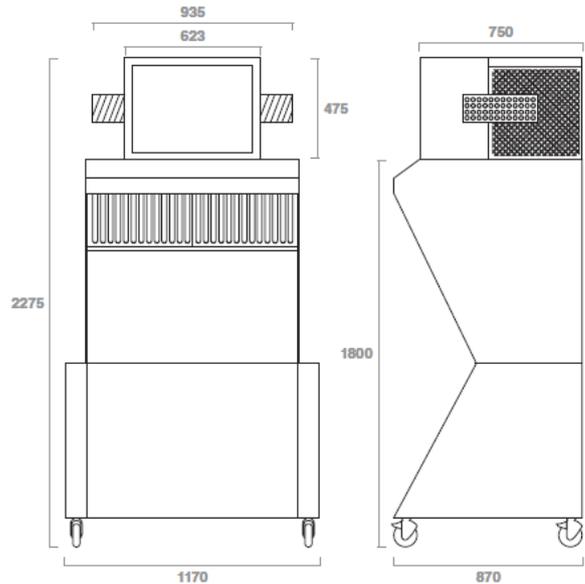
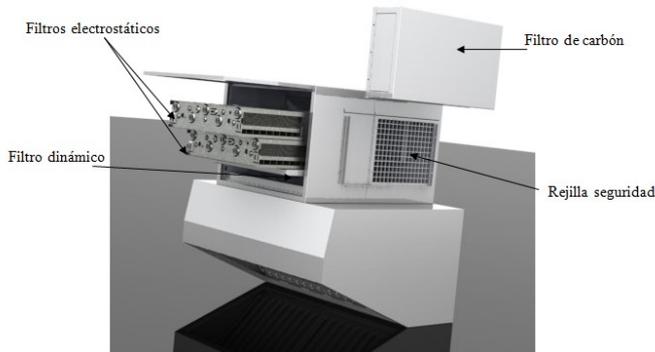
	Bloque filtros	Campana	Conjunto
Potencia (W)	820	0	820
Consumo (A)	4	-	4
Conexión eléctrica	230V 50Hz	-	230V 50Hz
Peso (Kg)	55	62	165
Ancho * A (mm)	623	985	1.170
Fondo * B (mm)	750	870	870
Alto * C (mm)	475	1.800	2.275
Humedad máxima (%)	95	-	95
Temperatura de trabajo (°C)	-5°/+50°	-	-5°/+50°
Nivel acústico (dB/A)	60	-	60

La máquina no está prevista para la filtración de vapores inflamables ni de vapores explosivos. Sólo para equipos de cocción eléctricos.

# 1. CAMPANAS DE EXTRACCIÓN. TEPPAN HOOD

## Medidas y características

- \* El humo es filtrado y desodorizado.
- \* Tamaño máximo de aparatos de cocción 980mm de largo.
- \* Equipo de fácil montaje e instalación.
- \* Bajo coste de mantenimiento.
- \* Fácil de limpiar.
- \* Sistema sin chimenea.
- \* El coste es comparable al de una instalación convencional.



## Fundamentos técnicos del funcionamiento:

### Etapa 1: FILTRACIÓN MECÁNICA.

#### Filtra partículas de hasta 3 micras

La filtración mecánica se realiza mediante un conjunto de filtros de lamas similares a los que se usan en las cocinas industriales, y que son capaces de filtrar las partículas más grandes (más de 3 micras) por centrifugación.



### Etapa 2: FILTRACIÓN ELECTRÓNICA.

#### Filtra partículas de hasta 0,01 micras

El filtro de aire electrónico es un captador de partículas basado en el principio de la precipitación electrostática.

Los filtros electrónicos y algunos filtros secos especiales, son los únicos capaces de separar partículas de menos de 5 micras. El umbral de eficacia de los filtros electrónicos se encuentra en el orden de magnitud de 0,01 micras.



### Etapa 3: FILTRACIÓN CON CARBÓN ACTIVO.

#### Elimina olores

Es perfectamente conocida la capacidad del carbón activo para retener olores del aire (por el mecanismo de adsorción). Con un área superficial de más de 500 m<sup>2</sup>/g el carbón activo retiene el olor del humo previamente filtrado.



Con la compra del equipo viene incorporado un **Manual de instrucciones** de mantenimiento, conexionado eléctrico, sistemas de seguridad, etc.

## 1. CAMPANAS DE EXTRACCIÓN. TEPPAN HOOD

Foto 1.



Unidad estándar original para muy pequeñas cocinas. Campana con laterales para asegurar la máxima captación de humo. Esta solución se aconseja en campanas de 1000mm de ancho ya que, en estas, debido a su reducida amplitud es fácil que se escape el humo por los laterales.

Foto 2.



Campana Delta estándar de 1000mm de fondo.  
Ofrece una estética mejorada.

## 1. CAMPANAS DE EXTRACCIÓN. TEPPAN HOOD

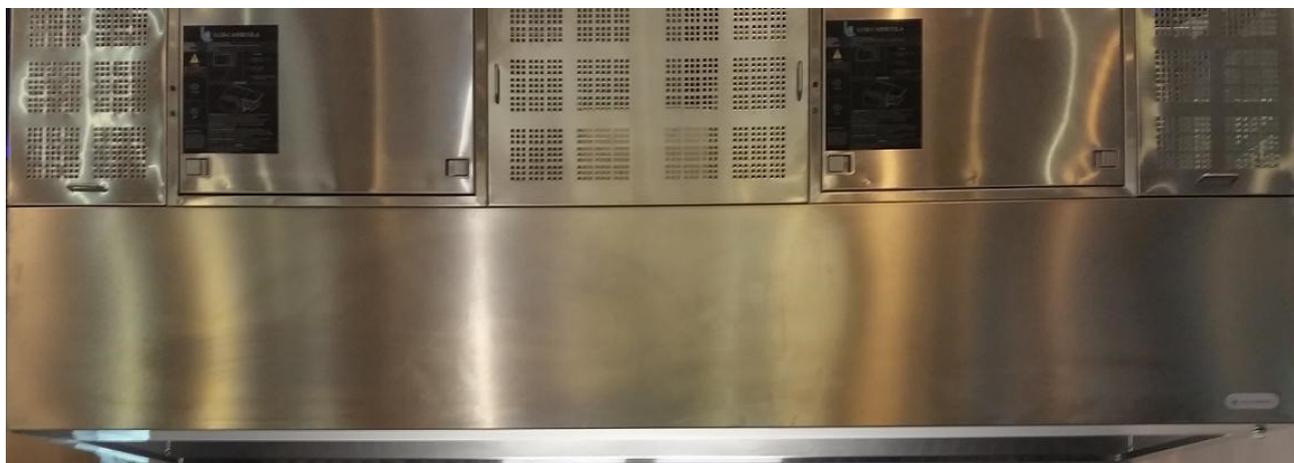
**Foto 3.**



Unidad mediana con dos equipos de filtración y campana Delta con visera vertical.

La campana con visera vertical invertida ofrece un grado de captación de aire superior.

**Foto 4.**



Campana ductless de 5000mm.

Los sistemas ductless presentan problemas en cocinas grandes.

Uno de los principales problemas es el calor, dado que el sistema de filtración elimina el humo pero no reduce el calor.