

1. SISTEMAS DUCTLESS. TEPPAN HOOD

DESCRIPCIÓN

El sistema Teppan Hood ofrece la solución **Ductless** para aquellas cocinas donde no es posible o es demasiado costoso instalar una salida de humos convencional.

Limpia el humo y recircula el aire ofreciendo la posibilidad de cocinar sin realizar una instalación de conductos al exterior. De esta manera, permite montar o aumentar cocinas en fincas que no tienen la posibilidad de colocar un conducto nuevo para la extracción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia [W]	820
Consumo [A]	4
Conexión eléctrica	230V 50Hz
Peso [kg]	55
Dimensiones	Largo x Alto x Fondo 750 x 475 x 623 mm
Humedad máxima [%]	95
Temperatura de trabajo	-5/+50
Nivel acústico [dB/A]	60



Teppan Hood

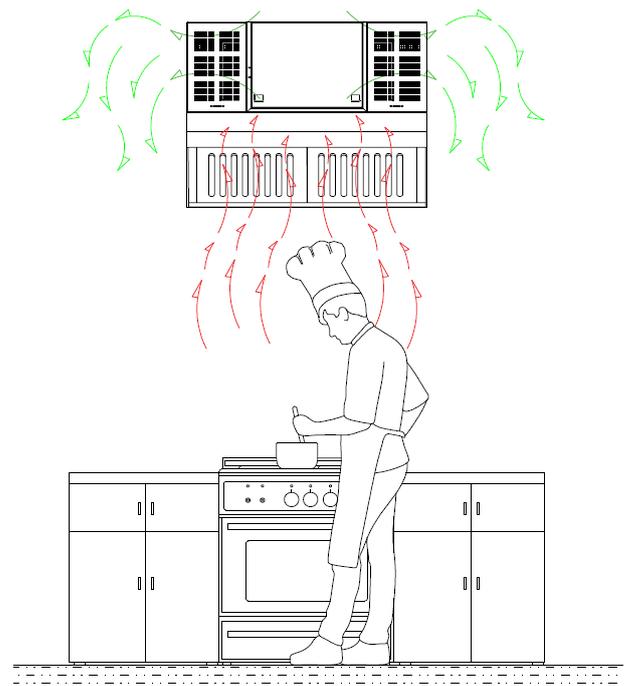
FUNCIONAMIENTO BÁSICO

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 del sistema y expulsarse nuevamente en la cocina.

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



1. SISTEMAS DUCTLESS. TEPPAN HOOD

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El humo es filtrado y desodorizado
- ◆ Equipo de fácil montaje e instalación ("plug and play")
- ◆ Bajo coste de mantenimiento (los filtros electrostáticos son lavables)
- ◆ 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

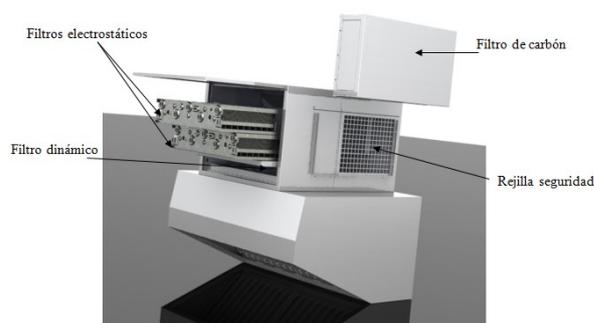
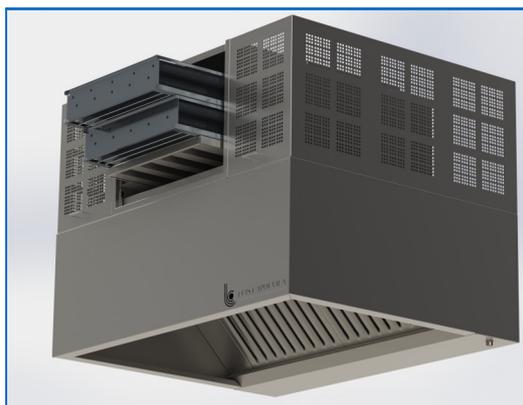
El filtro de aire electrostático es un captador de partículas basado en el principio de la precipitación electrostática.

Los filtros electrostáticos y algunos filtros secos especiales, son los únicos capaces de separar partículas de menos de 5 micras. El umbral de eficacia de estos filtros 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 m²/g el carbón activo retiene el olor del humo previamente filtrado.



Distribución interior del Teppan Hood



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

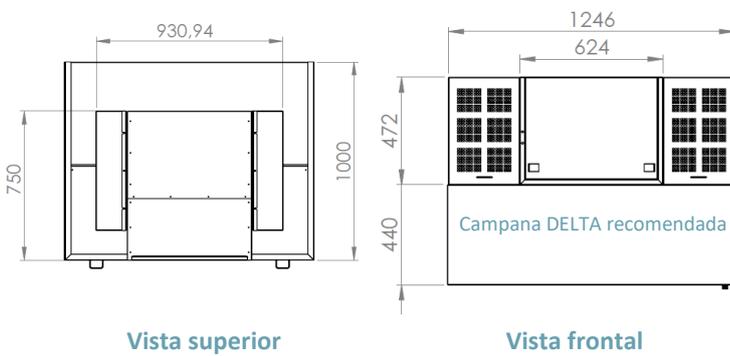
1. SISTEMAS DUCTLESS. TEPPAN HOOD

OPCIONES DE INSTALACIÓN

El sistema Teppan Hood presenta una gran versatilidad de montaje. Puede ser instalado en una campana extractora tradicional DELTA o puede instalarse con una campana portátil diseñada a medida.

TEPPAN HOOD CON CAMPANA DELTA

DIMENSIONES



Vista superior

Vista frontal

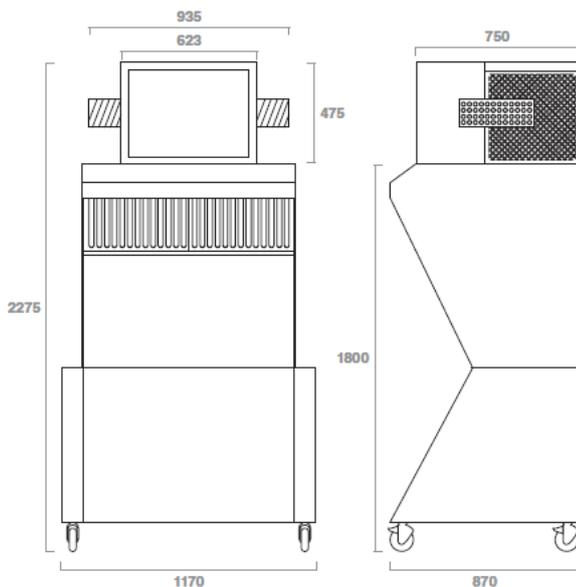
Dimensiones generales con campana DELTA



Teppan Hood con embellecedores y campana DELTA

TEPPAN HOOD CON CAMPANA PORTÁTIL

DIMENSIONES



Dimensiones generales con campana PORTÁTIL



Teppan Hood con campana PORTÁTIL

1. SISTEMAS DUCTLESS. TEPPAN HOOD

Fotografía 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.

Fotografía 2



Campana Delta estándar de 1000mm de fondo.

Ofrece una estética mejorada.

1. SISTEMAS DUCTLESS. TEPPAN HOOD

Fotografía 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.

Fotografía 4



Campana ductless de 5000 mm.

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.

Considerando como es de potente la maquinaria de cocción actual esta es una aplicación a evitar.