

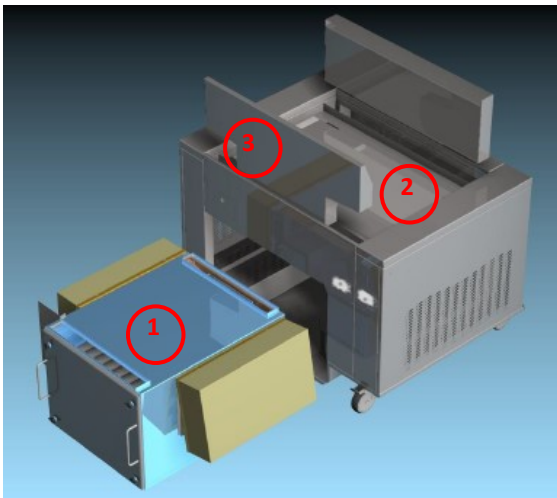
1. SISTEMAS DUCTLESS. TEPPAN TABLE

Descripción

El sistema Teppan Table ofrece un sistema de cocción mediante una plancha de acero a la vez que permite la filtración de los humos generados. El sistema permite cocinar en espacios que no tienen la posibilidad de salida de humos, aumentar el tamaño de una cocina en fincas donde no se puede instalar un nuevo conducto de extracción o bien cocinar en el propio comedor. Además ofrece la opción de tener unas ruedas que permite su movilidad por el local.

Partes del sistema

1. Un bloque que contiene los filtros electrostáticos, un ventilador, los filtros de carbón activo y regulación de caudal con un variador de velocidad integrado.
2. Una plancha de acero de 4KW.
3. Una zona de captación de humos al lado de la plancha.



Versión Teppan Table



Funcionamiento

El humo entra en la zona de filtración 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 99%.

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

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 TABLE

Medidas y características

- * El humo es filtrado y desodorizado.
- * Eficacia alta y constante.
- * 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.
- * Control electrónico del ventilador y las planchas de uso muy fácil (ver fotos).



Modelo	Dimensiones estructura (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Potencia	Conexión
Teppan Table	1270 x 900 x 980	1090 x 645	4KW	380/220 Trifásico

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

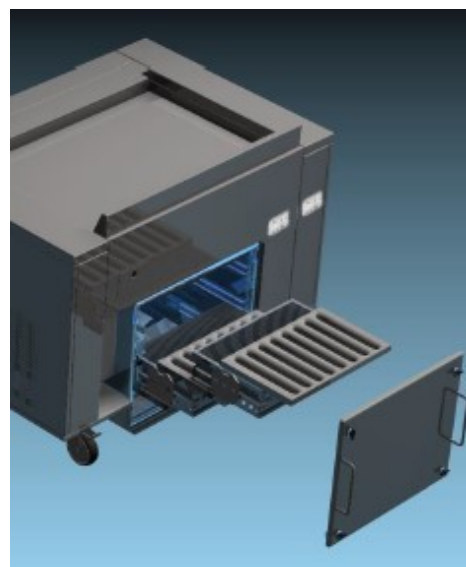
El filtro de aire electrónico es un captador de partículas basado en el principio de la precipitación electrostática.

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 filtro de carbón activo en grano 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. SISTEMAS DUCTLESS. TEPPAN TABLE

REF: FTE-TF-ES-02-0320
Fecha Revisión: 18/10/2023

Foto 1 y 2.



Unidad estándar original del modelo Teppan Table. Permite ver al cliente la cocción y además no se necesita extracción de humos en esa zona del local.

Dimensiones específicas TeppanTable

