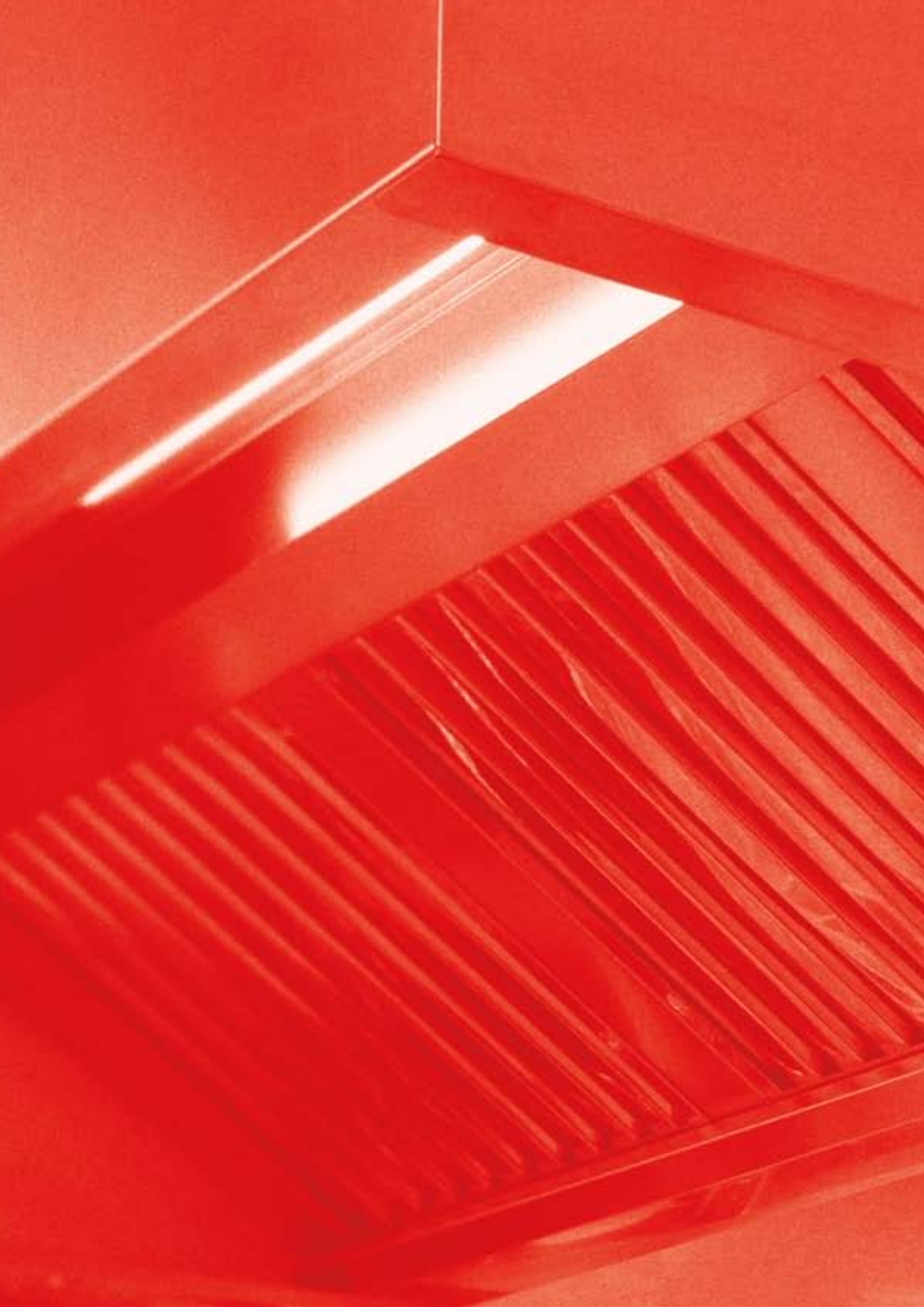




*Un ambiente più sano:
la nostra aspirazione*

A healthier environment:
our aspiration


built to aspire



alumin**o**x

CAPPE ELETTROPUNTATE
SPOT WELDED HOODS

CAPPE SNACK A PARETE <i>SNACK WALL HOODS</i>	06
Cappe mini snack con e senza elettroventilatore <i>Mini snack wall hoods with or without extractor fan</i>	08
Cappa a parete snack neutra <i>Snack wall hood without extractor fan</i>	10
Cappa a parete snack con elettroventilatore <i>Snack wall hood with extractor fan</i>	12
Cappe modello ESVM <i>Hoods ESVM line</i>	14
CAPPE A PARETE "CLASSIC" <i>CLASSIC WALL HOODS</i>	16
Cappe a parete classic neutra <i>Classic wall hood without extractor fan</i>	18
Cappe a parete classic con elettroventilatore <i>Classic wall hood with extractor fan</i>	22
Cappe a parete modello EPVM <i>Hoods EPVM line</i>	24
Cappe a parete slim neutra <i>Slim wall hood without extractor fan</i>	26
Cappe a parete slim con elettroventilatore <i>Slim wall hood with extractor fan</i>	30
CAPPE CENTRALI <i>ISLAND HOODS</i>	32
Cappa centrale snack modello EC-S <i>Island hoods EC-S snack</i>	34
Cappe centrale classic modello EC-SM con elettroventilatore <i>Island hoods with extractor fan</i>	36
Cappe centrale classic modello EC <i>Island hoods without extractor fan</i>	38
Cappe centrale classic modello ECM con elettroventilatore <i>Island hoods with extractor fan</i>	40
CAPPE PARETE CON CARBONI ATTIVI "PCARBO" <i>WALL HOODS WITH ACTIVE CARBON FILTER "PCARBO"</i>	42
Cappa a parete con carboni attivi <i>Wall hood with activated carbon filters</i>	44

CAPPE SALDATE
WELDED HOODS

CAPPE A PARETE GABBIANO SNACK <i>SNACK WALL HOODS GABBIANO LINE</i>	48
Cappa snack gabbiano <i>Gabbiano line snack wall hoods</i>	50
Cappa snack gabbiano con elettroventilatore <i>Gabbiano line snack wall hoods with extractor fan</i>	52
Cappa SVM snack <i>Hoods SVM line</i>	54
CAPPE A PARETE GABBIANO <i>WALL HOODS GABBIANO LINE</i>	56
Cappa a parete gabbiano <i>Gabbiano line wall hoods</i>	58
Cappa a parete gabbiano con elettroventilatore <i>Gabbiano line snack wall hoods with extractor fan</i>	62
Cappa a parete gabbiano PVM <i>Hoods PVM line</i>	64

CAPPE GABBIANO CENTRALI
CENTRAL HOODS GABBIANO LINE

Cappa centrale gabbiano <i>Gabbiano line island hoods without extractor fan</i>	68
Cappa centrale gabbiano con elettroventilatore <i>Gabbiano line island hoods with extractor fan</i>	70
Cappa centro locale gabbiano GVM <i>Hoods GVM line</i>	72

CAPPE CALANDRATE A PARETE E CENTRALI
CALENDERED WALL AND ISLAND HOODS

Cappa a parete calandrata con o senza elettroventilatore <i>Wall hoods calendered with or without extractor fans</i>	76
Cappa centrale centro locale calandrata con o senza elettroventilatore <i>Island hoods calandrate with or without extractor fans</i>	78

CAPPE A PARETE CUBICHE
CUBIC WALL HOODS

Cappa a parete cubica neutra <i>Wall hood kubik line without fans</i>	82
Cappa parete cubica con elettroventilatore <i>Wall hood kubik line with extractor fans</i>	84

CAPPE CENTRALI CUBICHE
CUBIC ISLAND HOODS

Cappa centrale cubica senza elettroventilatore <i>Islands hood kubik line without fans</i>	88
Cappa centrale cubica con elettroventilatore <i>Island hood kubik line with extractor fans</i>	90

CAPPE UTENZE FORNI LAVASTOVIGLIE
OVEN AND DISHWASHER HOODS

Cappa a parete cubica per lavastoviglie senza elettroventilatore <i>Wall hood for dishwashers without fans</i>	94
Cappa a parete cubica per lavastoviglie con elettroventilatore <i>Wall hood for dishwashers with extractor fan</i>	96

CAPPE A PARETE SU FORNI
WALL HOODS ON OVENS

Cappa a parete cubica per forni senza elettroventilatore <i>Wall hood for ovens without fans</i>	100
Cappa a parete cubica per forni con elettroventilatore <i>Wall hood for ovens with extractor fan</i>	102

CAPPE SPECIALI SU UTENZE
SPECIAL LINE HOODS FOR HEAVY DUTY KITCHEN EQUIPMENT

Cappa a parete con paratie KFG <i>Heavy duty equipment hood KFG</i>	106
--	-----

CAPPE A COMPENSAZIONE
COMPENSATION HOODS

Cappa a compensazione a parete mod. KPR <i>Wall compensation hood KPR line</i>	110
Cappa a compensazione centrale monoblocco mod. KCR <i>Island compensation hood KCR line</i>	112
Cappa a compensazione modulare mod. KCR-D <i>Wall compensation hood KCR-D line</i>	114

NUOVE TECNOLOGIE
NEW TECHNOLOGIES

TECNOLOGIA LAMPADE UV-C+OZONO <i>UV-C+OZONE LAMPS</i>	118
---	------------

Centrale a Carboni Attivi con Sistema Alta Efficienza Filtrante UV-C + Ozono <i>Activated Carbon Power Plant with High Efficiency UV-C + Ozone Filtering System</i>	122
Cappa Forni Gastronomia mod. KFA-G-UV <i>Condensation hood KFA-G-UV line</i>	124
Cappa a condensazione mod. KFA-PCM <i>Condensation hood KFA-PCM line</i>	125
KV + modulo di condensazione <i>KV + condensation module</i>	126

ACCESSORI ACCESSORIES

DDM/CBM/RF2C Ventilatori centrifughi doppia aspirazione a rotore esterno <i>Double inlet centrifugal fans with external rotor</i>	130
Plenum di aspirazione sopra cappe Mod. P <i>Plenum for wall hoods Mod. P</i>	131
Kit montaggio per cappe <i>Hoods mounting kit</i>	131
Regolatore a parete <i>Speed Regulator</i>	131
Plafoniera LED IP65 <i>Fluorescent watertight IP65</i>	131
Modello LED integrato IP68 <i>IP68 integrated LED model</i>	131
Filtri a Reti Incrociate <i>Grease Filters</i>	132
Filtri a Labirinto <i>Baffle Filters</i>	132
Filtri Piano Carbofil <i>Carbofil</i>	132
Filtri Piano SINTETICO G3 <i>G3 Synthetic Filters</i>	132

ELETTROVENTILATORI E CENTRALINE TRATTAMENTO ARIA ELECTRIC FANS AND AIR TREATMENT UNITS

Ventilatore Cassonato EM <i>Exhaust Fan in Box Housing EM-N External Rotor</i>	135
Ventilatore Cassonato EM-N con Elettroventilatore DDM a Rotore Esterno <i>Exhaust Fan in Box Housing EM-N External Rotor</i>	135
Ventilatori centrifughi cassonati trasmissione a una velocità MECT <i>Encased single speed centrifugal fans MECT</i>	136
Ventilatori centrifughi cassonati trasmissione a due velocità MECTD <i>Encased two-speed centrifugal fans MECTD</i>	138
Centrali termoventilanti batteria acqua calda MUTBA <i>Hot air blowers MUTBA</i>	140
Centrali termoventilanti batteria elettrica MUTBE <i>Hot air blowers MUTBE</i>	141
Gruppi di filtrazione MECO <i>Filtration units MECO</i>	142
Centralina carbone attivo monofase MECL <i>Single phase activated carbon filtration units MECL</i>	142
Centralina carbone attivo trifase MECLT <i>Three phase activated carbon filtration units MECLT</i>	143

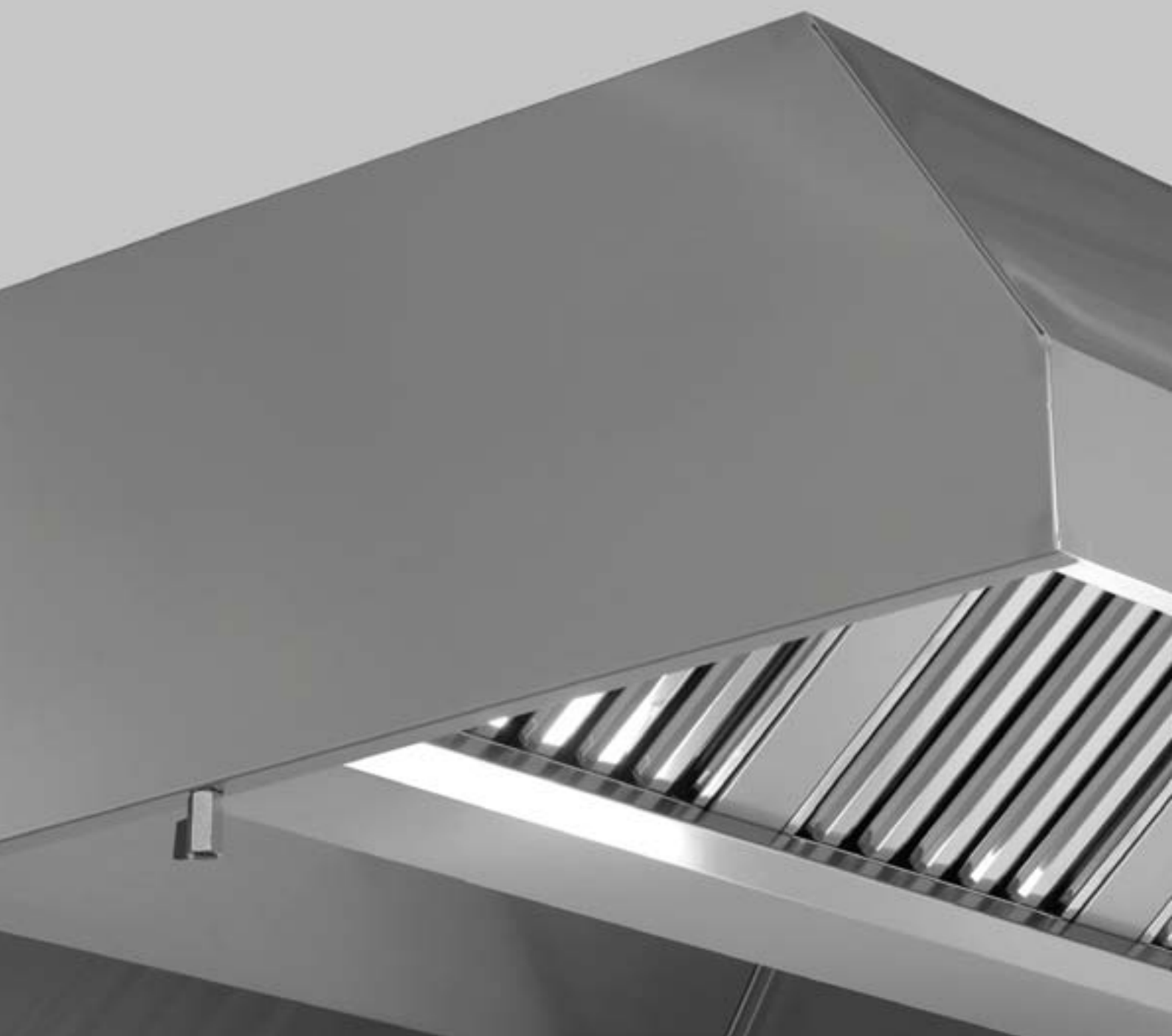
Centralina carbone attivo monofase con filtro elettrostatico MECE <i>Single phase activated carbon filtration units with electrostatic filter MECE</i>	144
Centralina carbone attivo trifase con filtro elettrostatico MECET <i>Three phase activated carbon filtration units with electro-static filter MECET</i>	145
Centralina carbone attivo trifase MCCA <i>Encased single speed centrifugal fans MECT</i>	146
Centralina carbone attivo trifase con filtro elettrostatico MCCE <i>Three phase activated carbon filtration units with electro-static filter MCCE</i>	147
Componenti per filtrazione <i>Filtration accessories and parts</i>	148
Torrino Centrifugo a Flusso Verticale RDM <i>Roof Air Extractor RDM</i>	149
Ventilatore Centrifugo EP-BT Medie Temperature <i>Centrifugal Fan EP-BT Medium Temperature</i>	150
Ventilatore Centrifugo EP-AT/E Alte Temperature <i>Centrifugal Fan EP-AT/E High Temperature</i>	151
Ventilatore Centrifugo Cassonato a Semplice Aspirazione VMA - VMA-AT <i>Centrifugal Fan in Box VMA - VMA-AT</i>	152
Acceleratore di Tiraggio TC per Aria Condotta, Fumi, Calore <i>Damper Accelerator TC for Conducted Air, Smokes, Heat</i>	153
Abbattitore di fuliggine AF 35 <i>Soot Destroyer AF 35</i>	154
Quadri comandi motori e Inverter digitali AL <i>Motor control panel (switch) and Digital inverter AL</i>	155
Gabbie in legno per trasporto <i>Wooden crates for transport</i>	156
Bancali in legno per trasporto <i>Wooden pallets for transport</i>	157

CANNE FUMARIE FLUES

SERIE MONOPARETE INOX 304 SPESSORE 0,5/0,6 MM <i>SINGLE WALL SERIES STEINLESS STEEL 304 THICKNESS 0,5-0,6MM</i>	160
SERIE MONOPARETE INOX 316 L SPESSORE 0,5 MM <i>SINGLE WALL SERIES STEINLESS STEEL 304 THICKNESS 0,5-0,6MM</i>	168
SERIE MONOPARETE RAME <i>SINGLE WALL SERIES COPPER</i>	174
MANUALE ASPIRAZIONE <i>ASPIRATION MANUAL</i>	182

aluminuminox

**CAPPE
ELETTROPUNTATE**
SPOT WELDED HOODS



Costruzione inox AISI (304 o 430 a seconda del modello) satinatura scotch-brite.
Assemblata tramite puntatura elettrica.
Ribordata anche nelle parti interne.
Rubinetto di scarico e canalina perimetrale raccogli condensa 1/2".
Filtri antigrasso a labirinto in AISI 430. A richiesta filtri antigrasso a reti incrociate in AISI 304. Dove presente elettroventilatore incorporato con motore monofase regolabile chiuso IP 55. Le dimensioni elencate non sono vincolanti, ogni modello ha la possibilità di essere costruito a seconda delle esigenze del cliente.

Spot-welded stainless steel (AISI 304 or 430 depending on the model) with Scotch-Brite satin finish.

Metal edges are turned in for rounded finish, even in inside parts.

Drain cock and perimetric canal for condensate collection, 1/2".

Baffle filters. Where included extractor fan with adjustable mono-phase motor.

Capacitor and box terminal board in IP 55. The dimensions listed are not binding.

Each model has the possibility to be customized according to the customer's needs.




aluminum

inox

**CAPPE SNACK
A PARETE**

*SNACK
WALL HOODS*





Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere installate su vari blocchi cottura posizionati a parete anche in caso di soffitti bassi. Interamente realizzate in acciaio inox AISI (304 o 430 a seconda del modello) con finitura scotch brite. Assemblate tramite puntatura elettrica delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di illuminazione integrata e regolatore di velocità.

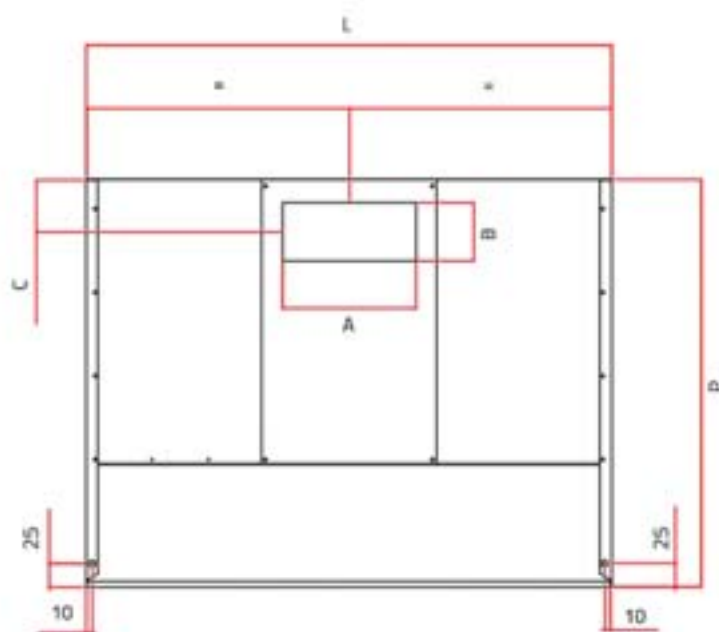
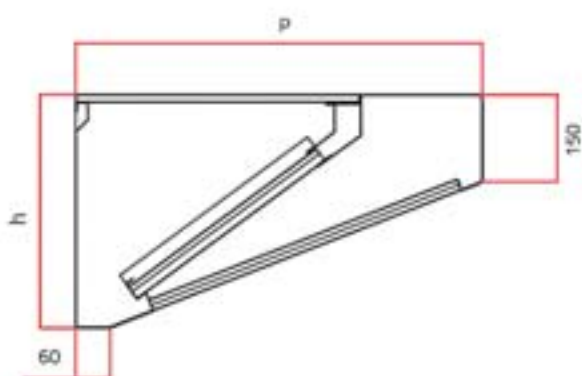
The hoods of this series have been designed and manufactured to be positioned on different cooking blocks even with low ceilings. Entirely made in stainless steel (AISI 304 or 430 depending on the model) with scotch brite finish. Assembled by spot-welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collection perimeter duct with 1/2 "drain tap. Labyrinth filters in stainless steel. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with integrated lighting and speed regulator.



CAPPE MINI SNACK

con e senza elettroventilatore

MINI SNACK WALL HOODS WITH OR WITHOUT EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe snack a parete

TECHNICAL PRICELIST *Snack wall hoods*

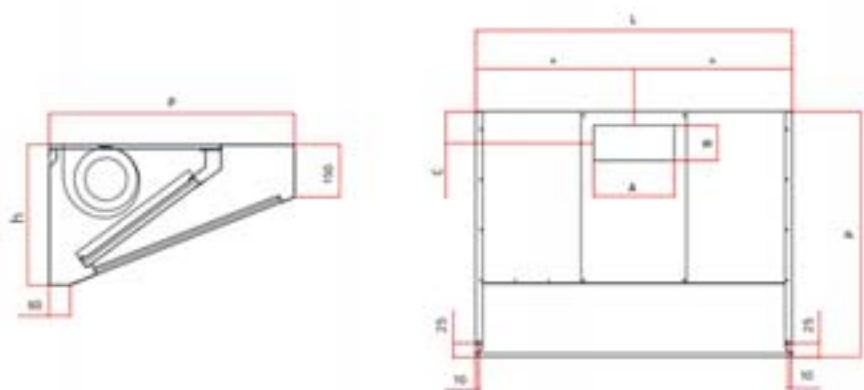
Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
GM 7-9	43GM 7-9	700x900x400	150x150	150	2e	24	800

- **Cappa GM/43GM - priva di elettroventilatore e accessori**
- *Hood GM/43GM supplied without fan*

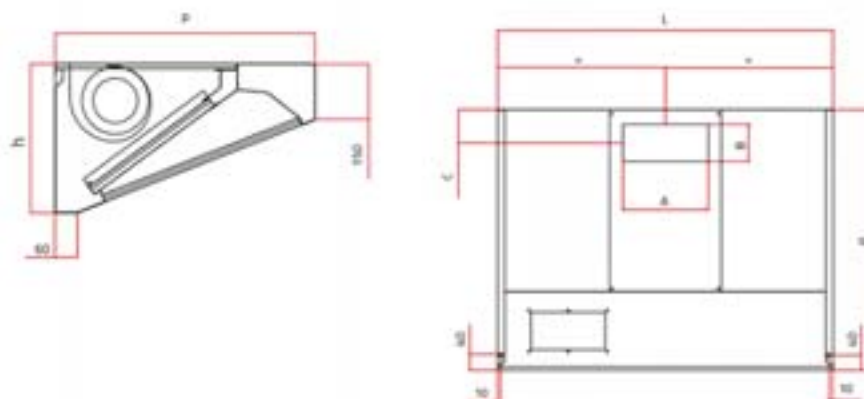
Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Watt/ Amp
GMM 7-9	43GMM 7-9	700x900x400	230x100	90	2e	31	380/1,7

- **GMM/43GMM - cappa completa di elettroventilatore (senza accessori)**
- *Hood GMM/43GMM supplied with built in fan*



Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Watt/ Amp	LED e Regolatore
GMS 7-9	43GMS 7-9	700x900x400	230x100	90	2e	35	380/1,7	incluso

- **Cappa GMS/43GMS - priva completa di elettroventilatore, illuminazione integrata LED e regolatore di velocità**
- *Hood GMS/43GMS supplied with built in fan, led lights and speed controller*



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per diversi blocchi di cottura posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa in 1/2"

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for different wall cooking blocks, even with low ceilings. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Bubble wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata calcolata con velocità passaggio aria 0,35 m/sec

Filtri/filters :
e (H400x300)

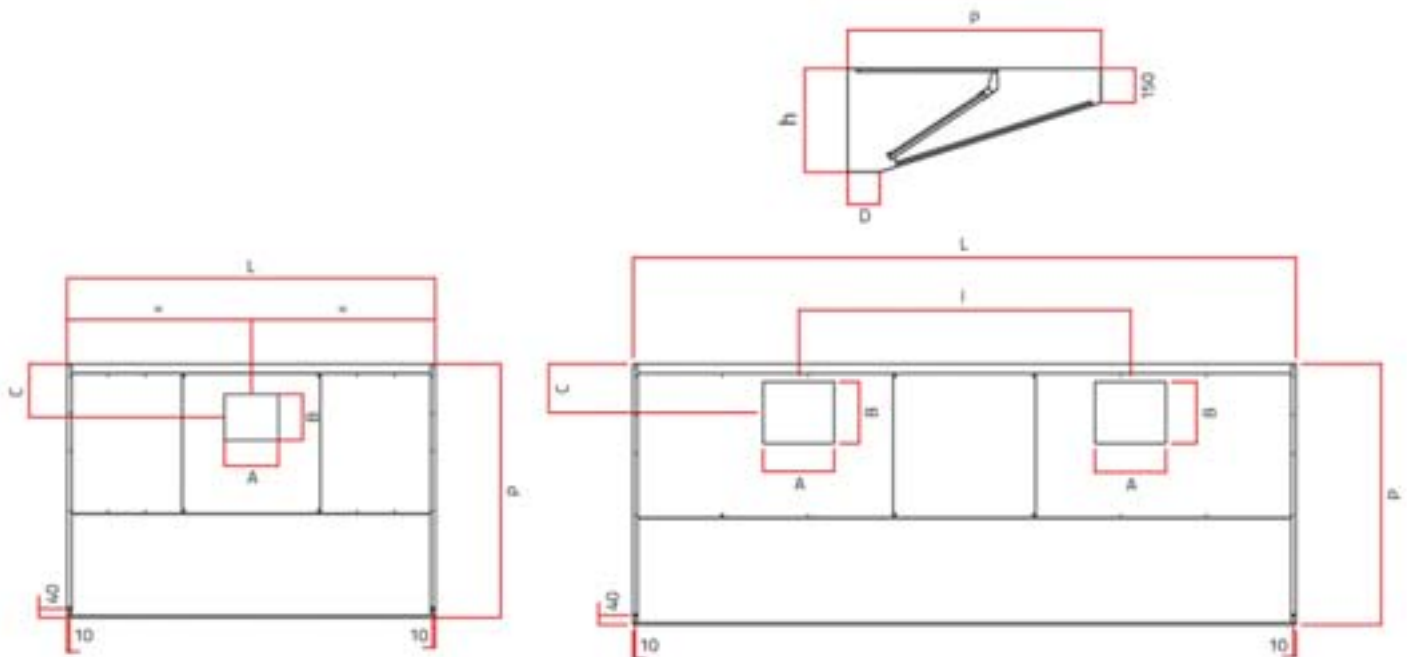
- per raccordare il foro di espulsione delle cappe Minisnack complete di elettroventilatore con canalizzazioni circolari richiedere art. RTD100X230 - Ø da indicare in conferma ordine

- to connect Minisnack hoods with fan to circular ducts request art. RTD100x230-Ø to be indicated on order



CAPPE A PARETE SNACK neutra
Serie 70 / 90 / 110

SNACK WALL HOOD WITHOUT EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe snack a parete

TECHNICAL PRICELIST *Snack wall hoods*

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
ES 7-10	435 7-10	700x1000x450	230x200	230	140	2a	26	900	
ES 7-12	435 7-12	700x1200x450	230x200	230	140	2b	30	1100	
ES 7-14	435 7-14	700x1400x450	230x200	230	140	2b	34	1250	
ES 7-16	435 7-16	700x1600x450	230x200	230	140	3a	37	1400	
ES 7-18	435 7-18	700x1800x450	230x200	230	140	3b	40	1600	
ES 7-20	435 7-20	700x2000x450	300x260	210	140	4a	44	1800	
ES 7-22	435 7-22	700x2200x450	300x260	210	140	4a	46	1950	
ES 7-24	435 7-24	700x2400x450	300x260	210	140	4b	48	2200	
ES 7-26	435 7-26	700x2600x450	300x260	210	140	4b	51	2300	
ES 7-28	435 7-28	700x2800x450	230x200x2	230	140	5b	54	2500	1400
ES 7-30	435 7-30	700x3000x450	230x200x2	230	140	5b	57	2700	1500
ES 7-32	435 7-32	700x3200x450	230x200x2	230	140	5b	61	2800	1600
ES 7-34	435 7-34	700x3400x450	300x260x2	210	140	6b	64	3000	1700
ES 7-36	435 7-36	700x3600x450	300x260x2	210	140	6b	67	3200	1800
ES 7-38	435 7-38	700x3800x450	300x260x2	210	140	6b	71	3350	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per diversi blocchi cottura posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (ES 11/13 = ES 11/14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
ES 9-10	435 9-10	900x1000x450	230x200	230	140	2a	26	1100	
ES 9-12	435 9-12	900x1200x450	230x200	230	140	2b	30	1400	
ES 9-14	435 9-14	900x1400x450	230x200	230	140	2b	34	1650	
ES 9-16	435 9-16	900x1600x450	300x260	210	140	3a	37	1800	
ES 9-18	435 9-18	900x1800x450	300x260	210	140	3b	40	2000	
ES 9-20	435 9-20	900x2000x450	300x260	210	140	4a	44	2250	
ES 9-22	435 9-22	900x2200x450	300x260	210	140	4a	46	2500	
ES 9-24	435 9-24	900x2400x450	300x260	210	140	4b	48	2700	
ES 9-26	435 9-26	900x2600x450	300x260x2	210	140	4b	51	2950	1300
ES 9-28	435 9-28	900x2800x450	300x260x2	210	140	5b	54	3200	1400
ES 9-30	435 9-30	900x3000x450	300x260x2	210	140	5b	57	3400	1500
ES 9-32	435 9-32	900x3200x450	300x260x2	210	140	5b	61	3650	1600
ES 9-34	435 9-34	900x3400x450	300x260x2	210	140	6b	64	3850	1700
ES 9-36	435 9-36	900x3600x450	300x260x2	210	140	6b	67	4050	1800
ES 9-38	435 9-38	900x3800x450	300x260x2	210	140	6b	71	4300	1900

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for different wall cooking blocks, even with low ceilings. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next lenght up (ES 11/13 = ES 11/14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
ES 11-10	435 11-10	1100x1000x450	230x200	230	140	2c	35	1400	
ES 11-12	435 11-12	1100x1200x450	300x260	210	140	2d	38	1700	
ES 11-14	435 11-14	1100x1400x450	300x260	210	140	2d	41	1950	
ES 11-16	435 11-16	1100x1600x450	300x260	210	140	3c	44	2200	
ES 11-18	435 11-18	1100x1800x450	300x260	210	140	3d	47	2500	
ES 11-20	435 11-20	1100x2000x450	300x260	210	140	4c	50	2800	
ES 11-22	435 11-22	1100x2200x450	300x260	210	140	4c	53	3100	
ES 11-24	435 11-24	1100x2400x450	300x260x2	210	140	4d	56	3400	1200
ES 11-26	435 11-26	1100x2600x450	300x260x2	210	140	4d	59	3600	1300
ES 11-28	435 11-28	1100x2800x450	300x260x2	210	140	5d	62	3900	1400
ES 11-30	435 11-30	1100x3000x450	300x260x2	210	140	5d	65	4200	1500
ES 11-32	435 11-32	1100x3200x450	300x260x2	210	140	5d	68	4500	1600
ES 11-34	435 11-34	1100x3400x450	300x260x2	210	140	6d	73	4700	1700
ES 11-36	435 11-36	1100x3600x450	300x260x2	210	140	6d	78	5000	1800
ES 11-38	435 11-38	1100x3800x450	300x260x2	210	140	6d	83	5300	1900

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

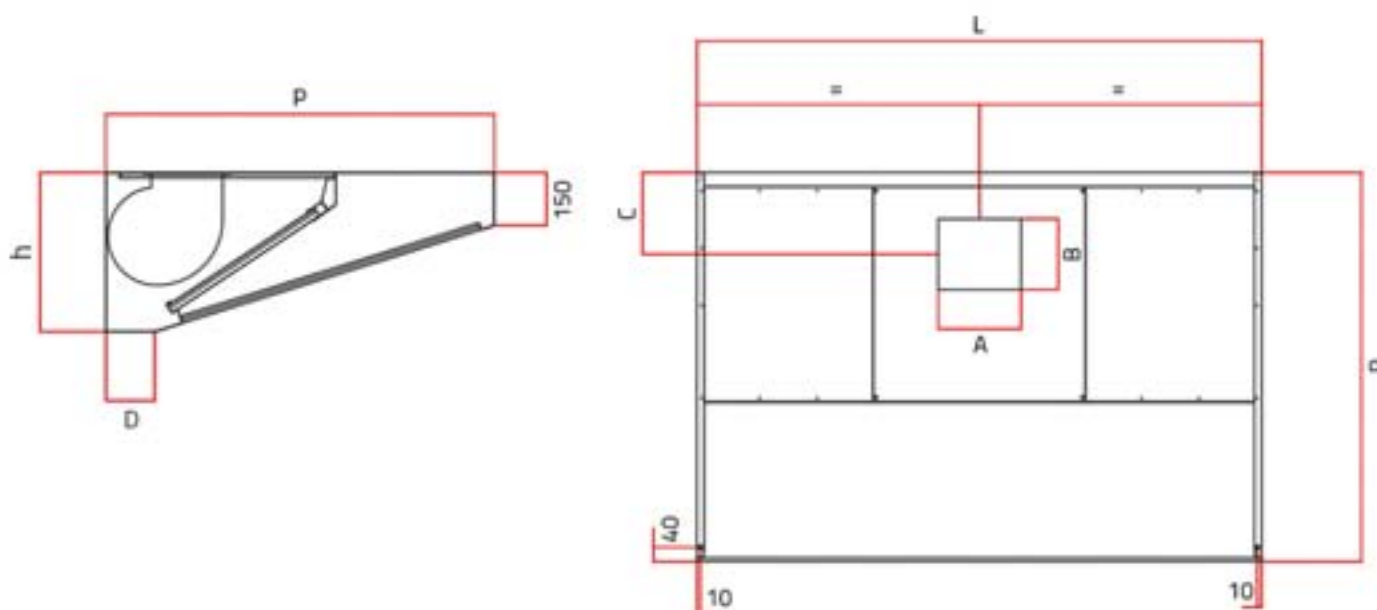
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPE A PARETE SNACK con elettroventilatore
Serie 70 / 90 / 110

SNACK WALL HOOD WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe snack a parete

TECHNICAL PRICELIST *Snack wall hoods*

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
ESM 7-10	43SM 7-10	700x1000x450	230x200	230	140	2a	36	7/7	147/1,5
ESM 7-12	43SM 7-12	700x1200x450	230x200	230	140	2b	38	7/7	147/1,5
ESM 7-14	43SM 7-14	700x1400x450	230x200	230	140	2b	41	7/7	147/1,5
ESM 7-16	43SM 7-16	700x1600x450	230x200	230	140	3a	45	7/7	147/1,5
ESM 7-18	43SM 7-18	700x1800x450	230x200	230	140	3b	50	7/7	147/1,5
ESM 7-20	43SM 7-20	700x2000x450	300x260	210	140	4a	52	8/9T	420/3,1
ESM 7-22	43SM 7-22	700x2200x450	300x260	210	140	4a	55	8/9T	420/3,1
ESM 7-24	43SM 7-24	700x2400x450	300x260	210	140	4b	59	8/9T	420/3,1
ESM 7-26	43SM 7-26	700x2600x450	300x260	210	140	4b	63	8/9T	420/3,1
ESM 7-28	43SM 7-28	700x2800x450	300x260	210	140	5b	65	8/9T	420/3,1
ESM 7-30	43SM 7-30	700x3000x450	300x260	210	140	5b	70	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per diversi blocchi di cottura posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi.

Costruzione in AISI 304 o AISI 430.

Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (ESM 7-13 = ESM 7-14)

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
ESM 9-10	43SM 9-10	900x1000x450	230x200	230	140	2a	38	7/7	147/1,5
ESM 9-12	43SM 9-12	900x1200x450	230x200	230	140	2b	41	7/7	147/1,5
ESM 9-14	43SM 9-14	900x1400x450	230x200	230	140	2b	43	7/7	147/1,5
ESM 9-16	43SM 9-16	900x1600x450	300x260	210	140	3a	49	8/9T	420/3,1
ESM 9-18	43SM 9-18	900x1800x450	300x260	210	140	3b	52	8/9T	420/3,1
ESM 9-20	43SM 9-20	900x2000x450	300x260	210	140	4a	57	8/9T	420/3,1
ESM 9-22	43SM 9-22	900x2200x450	300x260	210	140	4a	59	8/9T	420/3,1
ESM 9-24	43SM 9-24	900x2400x450	300x260	210	140	4b	62	8/9T	420/3,1
ESM 9-26	43SM 9-26	900x2600x450	300x260	210	140	4b	65	8/9T	420/3,1
ESM 9-28	43SM 9-28	900x2800x450	300x260	210	140	5b	71	8/9T	420/3,1
ESM 9-30	43SM 9-30	900x3000x450	300x260	210	140	5b	75	8/9T	420/3,1

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for different wall cooking blocks, even with low ceilings.

Costruzione in AISI 304 or AISI 430.

Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (ESM 7-13 = ESM 7-14)

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
ESM 11-12	43SM 11-12	1100x1200x450	300x260	210	140	2d	45	8/9T	420/3,1
ESM 11-14	43SM 11-14	1100x1400x450	300x260	210	140	2d	48	8/9T	420/3,1
ESM 11-16	43SM 11-16	1100x1600x450	300x260	210	140	3c	53	8/9T	420/3,1
ESM 11-18	43SM 11-18	1100x1800x450	300x260	210	140	3d	57	8/9T	420/3,1
ESM 11-20	43SM 11-20	1100x2000x450	300x260	210	140	4c	62	8/9T	420/3,1
ESM 11-22	43SM 11-22	1100x2200x450	300x260	210	140	4c	65	8/9T	420/3,1
ESM 11-24	43SM 11-24	1100x2400x450	300x260	210	140	4d	68	8/9T	420/3,1
ESM 11-26	43SM 11-26	1100x2600x450	300x260	210	140	4d	72	8/9T	420/3,1
ESM 11-28	43SM 11-28	1100x2800x450	300x260	210	140	5d	75	8/9T	420/3,1
ESM 11-30	43SM 11-30	1100x3000x450	300x260	210	140	5d	80	8/9T	420/3,1

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

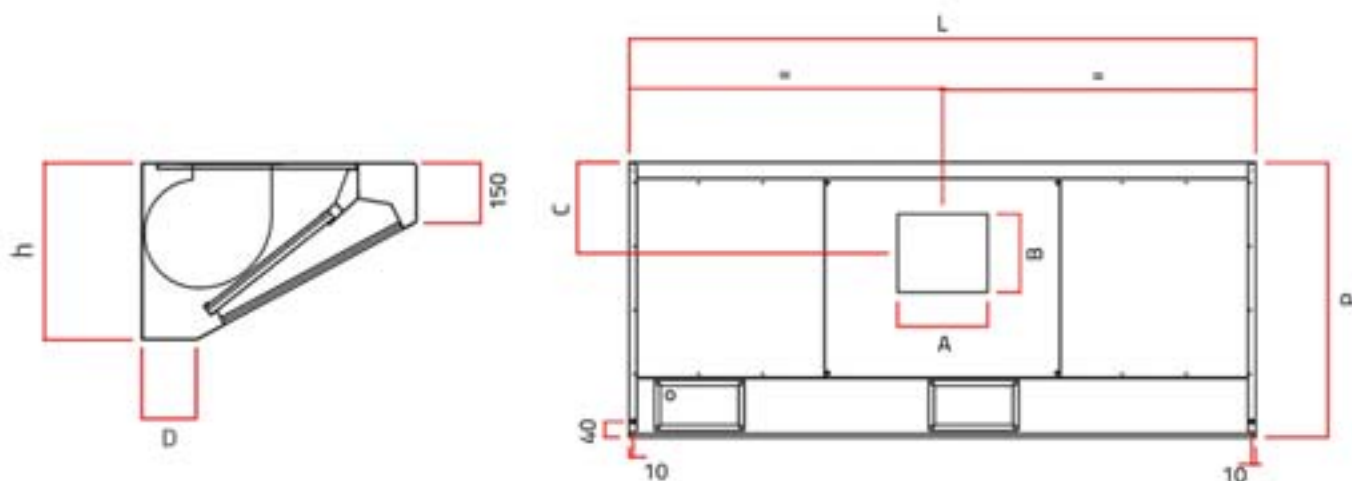
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPE MODELLO ESVM
Serie 70 / 90 / 110

HOODS ESVM LINE



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
ESVM 7-10	43SVM 7-10	700x1000x450	230x200	230	140	2a	40	7/7	147/1,5	1X8 W
ESVM 7-12	43SVM 7-12	700x1200x450	230x200	230	140	2b	42	7/7	147/1,5	2X8 W
ESVM 7-14	43SVM 7-14	700x1400x450	230x200	230	140	2b	47	7/7	147/1,5	2X8 W
ESVM 7-16	43SVM 7-16	700x1600x450	230x200	230	140	3a	51	7/7	147/1,5	2X8 W
ESVM 7-18	43SVM 7-18	700x1800x450	230x200	230	140	3b	54	7/7	147/1,5	2X8 W
ESVM 7-20	43SVM 7-20	700x2000x450	300x260	210	140	4a	59	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 7-22	43SVM 7-22	700x2200x450	300x260	210	140	4a	62	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 7-24	43SVM 7-24	700x2400x450	300x260	210	140	4b	65	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 7-26	43SVM 7-26	700x2600x450	300x260	210	140	4b	68	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 7-28	43SVM 7-28	700x2800x450	300x260	210	140	5b	72	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 7-30	43SVM 7-30	700x3000x450	300x260	210	140	5b	75	8/9T	420/3,1	3x8 W

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
ESVM 9-10	43SVM 9-10	900x1000x450	230x200	230	140	2a	42	7/7	147/1,5	1X8 W
ESVM 9-12	43SVM 9-12	900x1200x450	230x200	230	140	2b	46	7/7	147/1,5	2X8 W
ESVM 9-14	43SVM 9-14	900x1400x450	230x200	230	140	2b	51	7/7	147/1,5	2X8 W
ESVM 9-16	43SVM 9-16	900x1600x450	300x260	210	140	3a	55	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 9-18	43SVM 9-18	900x1800x450	300x260	210	140	3b	58	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 9-20	43SVM 9-20	900x2000x450	300x260	210	140	4a	63	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 9-22	43SVM 9-22	900x2200x450	300x260	210	140	4a	67	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 9-24	43SVM 9-24	900x2400x450	300x260	210	140	4b	70	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 9-26	43SVM 9-26	900x2600x450	300x260	210	140	4b	77	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 9-28	43SVM 9-28	900x2800x450	300x260	210	140	5b	82	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 9-30	43SVM 9-30	900x3000x450	300x260	210	140	5b	86	8/9T	420/3,1	3x8 W

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
ESVM 11-12	43SVM 11-12	1100x1200x450	300x260	210	140	2d	49	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 11-14	43SVM 11-14	1100x1400x450	300x260	210	140	2d	55	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 11-16	43SVM 11-16	1100x1600x450	300x260	210	140	3c	58	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 11-18	43SVM 11-18	1100x1800x450	300x260	210	140	3d	63	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 11-20	43SVM 11-20	1100x2000x450	300x260	210	140	4c	68	8/9T	420/3,1	2X8 W
ESVM 11-22	43SVM 11-22	1100x2200x450	300x260	210	140	4c	74	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 11-24	43SVM 11-24	1100x2400x450	300x260	210	140	4d	79	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 11-26	43SVM 11-26	1100x2600x450	300x260	210	140	4d	83	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 11-28	43SVM 11-28	1100x2800x450	300x260	210	140	5d	87	8/9T	420/3,1	3x8 W
ESVM 11-30	43SVM 11-30	1100x3000x450	300x260	210	140	5d	91	8/9T	420/3,1	3x8 W

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The hoods of this line are hoods of the SNACK series complete with electric fan, lighting with integrated LED IP68 modules lights and built-in speed regulator with light switches and gas valve control. Construction in AISI 304 or AISI 430. The hoods of this series are supplied completely wired.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- LED lights
- Speed controller
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lenghts = price of hoods w/next lenght up (ESVM 7-13 = ESVM 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe di questa serie sono cappe della serie SNACK complete di elettroventilatore, illuminazione integrata con moduli LED IP68 e regolatore di velocità con interruttore luci e controllo della valvola gas. Costruzione in AISI 304 o AISI 430.

Le cappe di questa serie vengono fornite completamente cablate.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Illuminazione LED IP68
- Regolatore di velocità
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (ESVM 7-13 = ESVM 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

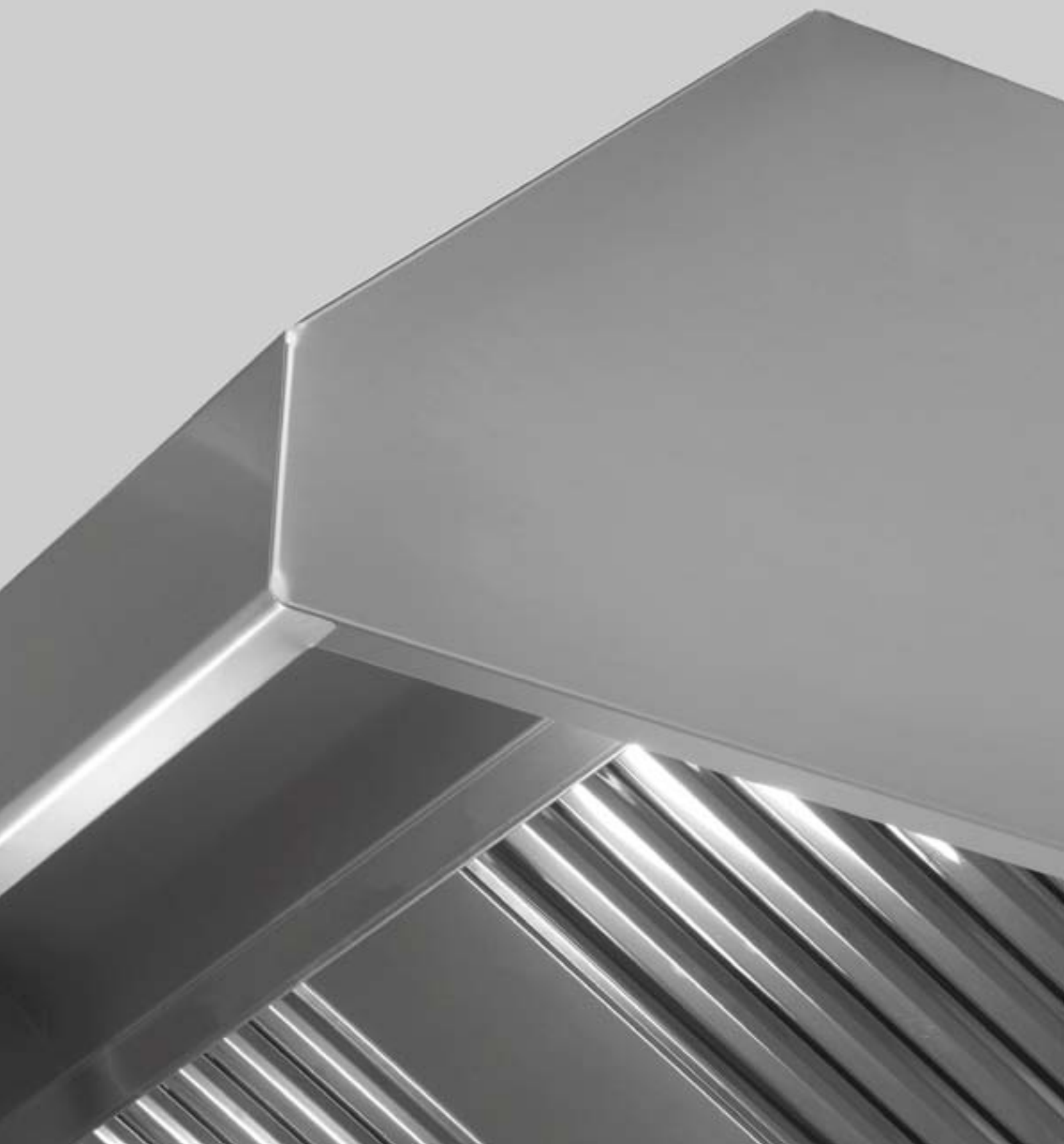
Filtri/filters:
a (H400x400)
b (H400x500)
c (H500x400)
d (500x500)

aluminum

inox

CAPPE A PARETE

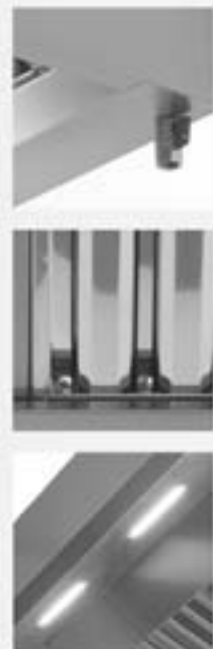
WALL HOODS



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere impiegate in ogni ambiente di cucina, anche di dimensioni ridotte. Il particolare profilo la rende adatta ad essere utilizzata per tutti i principali blocchi di cottura a parete. Interamente realizzate in acciaio inox AISI (304 o 430 a seconda del modello) con finitura scotch brite. Assemblate per elettropuntatura delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

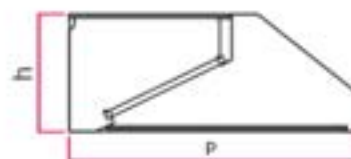
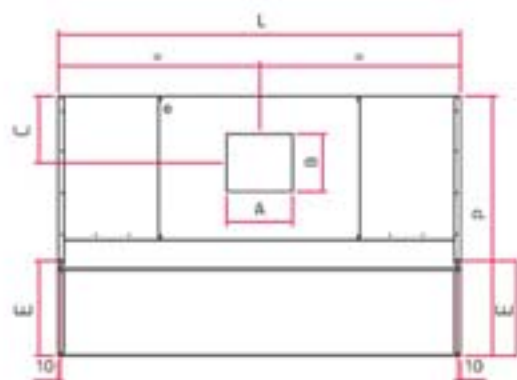
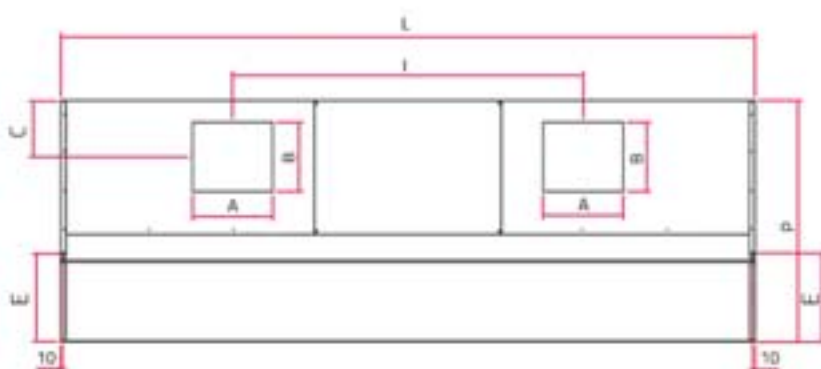
The hoods of this series have been designed and built to be used in any kitchen environment, even in small dimensions. The particular profile makes it suitable to be used for all the main cooking blocks on the wall. Entirely made of AISI stainless steel (304 or 430 depending on the model) with scotch brite finish. Assembled by splicing the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collection perimeter duct with 1/2" drain tap. Labyrinth filters in stainless steel. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.





CAPPE A PARETE CLASSIC neutra
Serie 70 / 90

CLASSIC WALL HOOD WITHOUT EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
EP 7-10	43P 7-10	700x1000x450	230x200	230	150	2a	26	900	
EP 7-12	43P 7-12	700x1200x450	230x200	230	150	2b	30	1100	
EP 7-14	43P 7-14	700x1400x450	230x200	230	150	2b	34	1250	
EP 7-16	43P 7-16	700x1600x450	230x200	230	150	3a	37	1400	
EP 7-18	43P 7-18	700x1800x450	230x200	230	150	3b	40	1600	
EP 7-20	43P 7-20	700x2000x450	300x260	210	150	4a	44	1800	
EP 7-22	43P 7-22	700x2200x450	300x260	210	150	4a	46	1950	
EP 7-24	43P 7-24	700x2400x450	300x260	210	150	4b	48	2200	
EP 7-26	43P 7-26	700x2600x450	300x260	210	150	4b	51	2300	
EP 7-28	43P 7-28	700x2800x450	230x200x2	230	150	5b	54	2500	1400
EP 7-30	43P 7-30	700x3000x450	230x200x2	230	150	5b	57	2700	1500
EP 7-32	43P 7-32	700x3200x450	230x200x2	230	150	5b	61	2800	1600
EP 7-34	43P 7-34	700x3400x450	300x260x2	210	150	6b	64	3000	1700
EP 7-36	43P 7-36	700x3600x450	300x260x2	210	150	6b	67	3200	1800
EP 7-38	43P 7-38	700x3800x450	300x260x2	210	150	6b	71	3350	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea tradizionale della cappa classica a parete ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EP 9-13 = EP 9-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche.

Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
EP 9-10	43P 9-10	900x1000x450	230x200	230	320	2a	28	1100	
EP 9-12	43P 9-12	900x1200x450	230x200	230	320	2b	30	1400	
EP 9-14	43P 9-14	900x1400x450	230x200	230	320	2b	35	1600	
EP 9-16	43P 9-16	900x1600x450	300x260	210	320	3a	38	1800	
EP 9-18	43P 9-18	900x1800x450	300x260	210	320	3b	40	2000	
EP 9-20	43P 9-20	900x2000x450	300x260	210	320	4a	46	2250	
EP 9-22	43P 9-22	900x2200x450	300x260	210	320	4a	49	2500	
EP 9-24	43P 9-24	900x2400x450	300x260	210	320	4b	52	2700	
EP 9-26	43P 9-26	900x2600x450	300x260x2	210	320	4b	55	2950	1300
EP 9-28	43P 9-28	900x2800x450	300x260x2	210	320	5b	60	3200	1400
EP 9-30	43P 9-30	900x3000x450	300x260x2	210	320	5b	64	3400	1500
EP 9-32	43P 9-32	900x3200x450	300x260x2	210	320	5b	67	3650	1600
EP 9-34	43P 9-34	900x3400x450	300x260x2	210	320	6b	70	3850	1700
EP 9-36	43P 9-36	900x3600x450	300x260x2	210	320	6b	74	4050	1800
EP 9-38	43P 9-38	900x3800x450	300x260x2	210	320	6b	77	4300	1900

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The traditional line of the classic wall mounted hood allows its use in any kitchen, however small. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EP 9-13 = EP 9-14)

Notes:

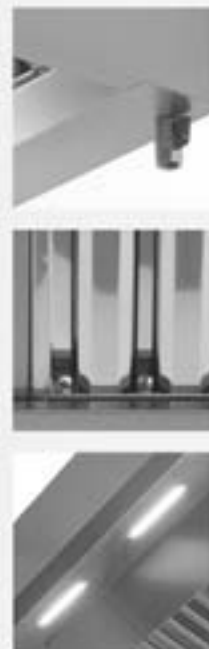
For the accessories please see the relative pages.

Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

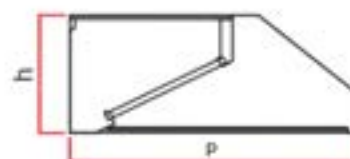
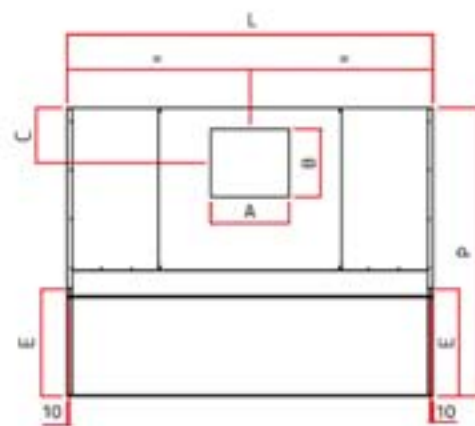
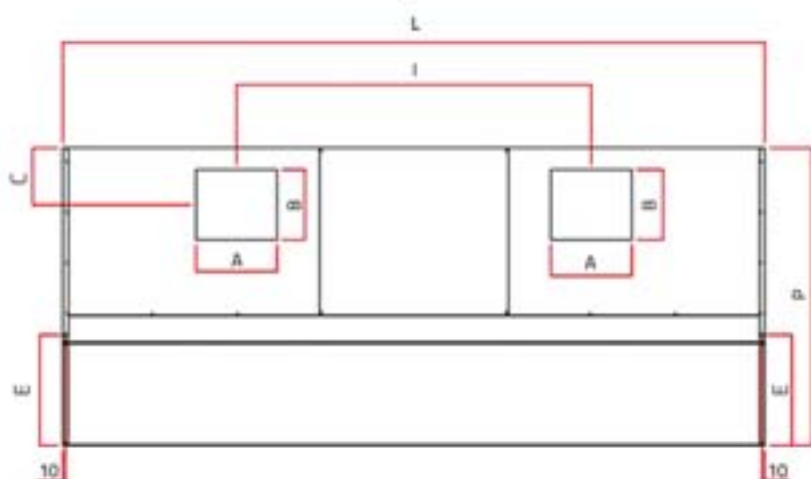
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (500x500)



CAPPE A PARETE CLASSIC neutra
Serie 110 / 130

CLASSIC WALL HOOD WITHOUT EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
EP 11-10	43P 11-10	1100x1000x450	230x200	230	410	2c	35	1400	
EP 11-12	43P 11-12	1100x1200x450	300x260	210	410	2d	38	1700	
EP 11-14	43P 11-14	1100x1400x450	300x260	210	410	2d	41	1950	
EP 11-16	43P 11-16	1100x1600x450	300x260	210	410	3c	44	2200	
EP 11-18	43P 11-18	1100x1800x450	300x260	210	410	3d	47	2500	
EP 11-20	43P 11-20	1100x2000x450	300x260	210	410	4c	50	2800	
EP 11-22	43P 11-22	1100x2200x450	300x260	210	410	4c	53	3100	
EP 11-24	43P 11-24	1100x2400x450	300x260x2	210	410	4d	56	3400	1200
EP 11-26	43P 11-26	1100x2600x450	300x260x2	210	410	4d	59	3600	1400
EP 11-28	43P 11-28	1100x2800x450	300x260x2	210	410	5d	62	3900	1400
EP 11-30	43P 11-30	1100x3000x450	300x260x2	210	410	5d	65	4200	1500
EP 11-32	43P 11-32	1100x3200x450	300x260x2	210	410	5d	68	4500	1600
EP 11-34	43P 11-34	1100x3400x450	300x260x2	210	410	6d	73	4700	1700
EP 11-36	43P 11-36	1100x3600x450	300x260x2	210	410	6d	78	5000	1800
EP 11-38	43P 11-38	1100x3800x450	300x260x2	210	410	6d	83	5300	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea tradizionale della cappa classica a parete ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EP 9-13 = EP 9-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Serie 130

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
EP 13-12	43P 13-12	1300x1200x450	250x250	300	500	2d	39	2100	
EP 13-14	43P 13-14	1300x1400x450	250x250	300	500	2d	42	2500	
EP 13-16	43P 13-16	1300x1600x450	300x300	300	500	3c	45	2800	
EP 13-18	43P 13-18	1300x1800x450	300x300	300	500	3d	48	3200	
EP 13-20	43P 13-20	1300x2000x450	300x300	300	500	4c	52	3500	
EP 13-22	43P 13-22	1300x2200x450	300x300	300	500	4c	56	3900	
EP 13-24	43P 13-24	1300x2400x450	300x300x2	300	500	4d	60	4200	1200
EP 13-26	43P 13-26	1300x2600x450	400x300x2	300	500	4d	63	4600	1300
EP 13-28	43P 13-28	1300x2800x450	400x300x2	300	500	5d	66	4900	1400
EP 13-30	43P 13-30	1300x3000x450	400x300x2	300	500	5d	71	5300	1500
EP 13-32	43P 13-32	1300x3200x450	400x300x2	300	500	5d	75	5600	1600
EP 13-34	43P 13-34	1300x3400x450	400x400x2	300	500	6d	83	6000	1700
EP 13-36	43P 13-36	1300x3600x450	400x400x2	300	500	6d	87	6400	1800
EP 13-38	43P 13-38	1300x3800x450	400x400x2	300	500	6d	90	6700	1900

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The traditional line of the classic wall mounted hood allows it's use in any kitchen, however small. Construction in AISI 304 or AISI 430.

Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EP 9-13 = EP 9-14)

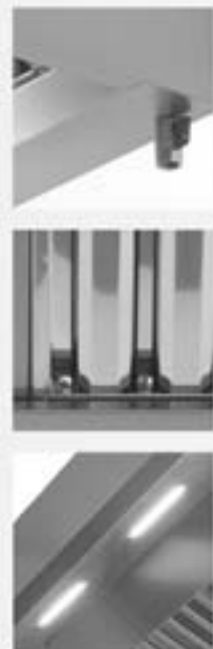
Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

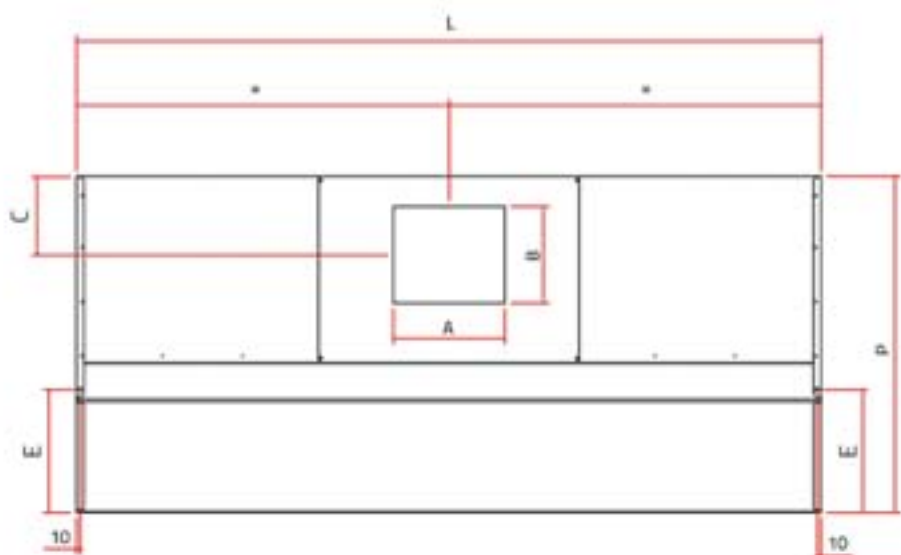
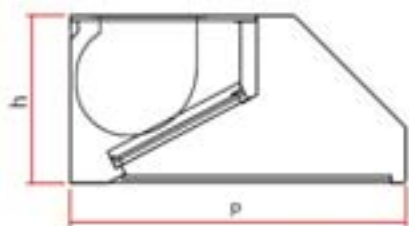
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPE A PARETE CLASSIC con elettroventilatore
Serie 70 / 90 / 110

CLASSIC WALL HOOD WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
EPM 7-10	43PM 7-10	700x1000x450	230x200	230	150	2a	38	7/7	147/1,5
EPM 7-12	43PM 7-12	700x1200x450	230x200	230	150	2b	42	7/7	147/1,5
EPM 7-14	43PM 7-14	700x1400x450	230x200	230	150	2b	45	7/7	147/1,5
EPM 7-16	43PM 7-16	700x1600x450	230x200	230	150	3a	49	7/7	147/1,5
EPM 7-18	43PM 7-18	700x1800x450	230x200	230	150	3b	52	7/7	147/1,5
EPM 7-20	43PM 7-20	700x2000x450	300x260	210	150	4a	57	8/9T	420/3,1
EPM 7-22	43PM 7-22	700x2200x450	300x260	210	150	4a	60	8/9T	420/3,1
EPM 7-24	43PM 7-24	700x2400x450	300x260	210	150	4b	63	8/9T	420/3,1
EPM 7-26	43PM 7-26	700x2600x450	300x260	210	150	4b	66	8/9T	420/3,1
EPM 7-28	43PM 7-28	700x2800x450	300x260	210	150	5b	72	8/9T	420/3,1
EPM 7-30	43PM 7-30	700x3000x450	300x260	210	150	5b	76	8/9T	420/3,1

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
EPM 9-10	43PM 9-10	900x1000x450	230x200	230	330	2a	42	7/7	147/1,5
EPM 9-12	43PM 9-12	900x1200x450	230x200	230	330	2b	45	7/7	147/1,5
EPM 9-14	43PM 9-14	900x1400x450	230x200	230	330	2b	48	7/7	147/1,5
EPM 9-16	43PM 9-16	900x1600x450	300x260	210	330	3a	53	8/9T	420/3,1
EPM 9-18	43PM 9-18	900x1800x450	300x260	210	330	3b	56	8/9T	420/3,1
EPM 9-20	43PM 9-20	900x2000x450	300x260	210	330	4a	61	8/9T	420/3,1
EPM 9-22	43PM 9-22	900x2200x450	300x260	210	330	4a	64	8/9T	420/3,1
EPM 9-24	43PM 9-24	900x2400x450	300x260	210	330	4b	67	8/9T	420/3,1
EPM 9-26	43PM 9-26	900x2600x450	300x260	210	330	4b	70	8/9T	420/3,1
EPM 9-28	43PM 9-28	900x2800x450	300x260	210	330	5b	75	8/9T	420/3,1
EPM 9-30	43PM 9-30	900x3000x450	300x260	210	330	5b	79	8/9T	420/3,1

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
EPM 11-12	43PM 11-12	1100x1200x450	300x260	210	410	2d	48	8/9T	420/3,1
EPM 11-14	43PM 11-14	1100x1400x450	300x260	210	410	2d	53	8/9T	420/3,1
EPM 11-16	43PM 11-16	1100x1600x450	300x260	210	410	3c	59	8/9T	420/3,1
EPM 11-18	43PM 11-18	1100x1800x450	300x260	210	410	3d	64	8/9T	420/3,1
EPM 11-20	43PM 11-20	1100x2000x450	300x260	210	410	4c	69	8/9T	420/3,1
EPM 11-22	43PM 11-22	1100x2200x450	300x260	210	410	4c	74	8/9T	420/3,1
EPM 11-24	43PM 11-24	1100x2400x450	300x260	210	410	4d	79	8/9T	420/3,1
EPM 11-26	43PM 11-26	1100x2600x450	300x260	210	410	4d	83	8/9T	420/3,1
EPM 11-28	43PM 11-28	1100x2800x450	300x260	210	410	5d	89	8/9T	420/3,1
EPM 11-30	43PM 11-30	1100x3000x450	300x260	210	410	5d	93	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea tradizionale della cappa classica a parete con ventilatore incorporato consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EPM 7-13 = EPM7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

CONSTRUCTION

CHARACTERISTICS:

The traditional line of the classic wall mounted hood with built in extractor fan allows it's use in any kitchen, however small. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lenghts = price of hoods w/next lenght up (EPM 7-13 = EPM 7-14)

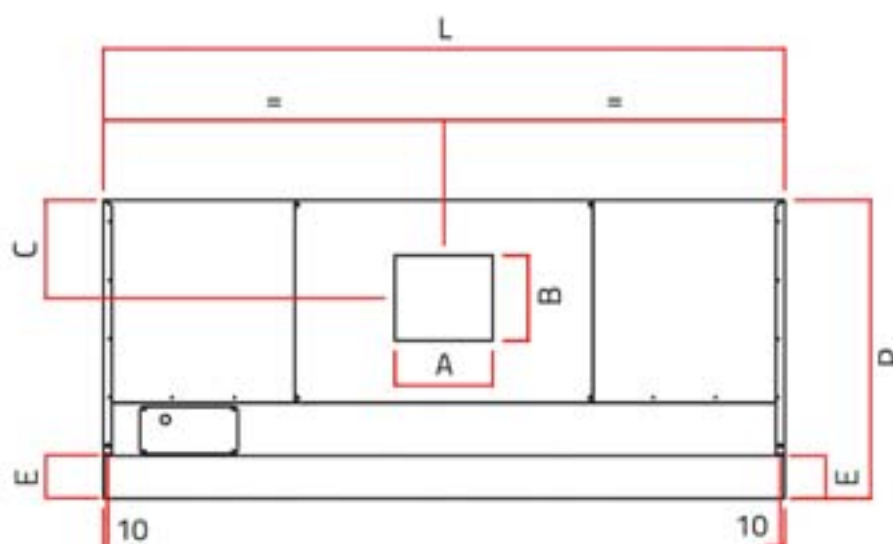
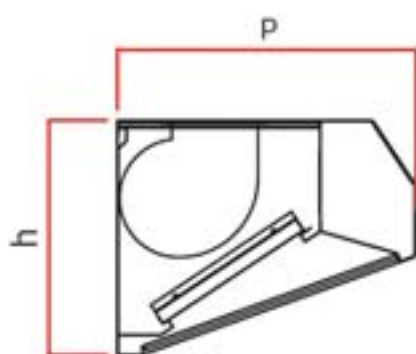
Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.



CAPPE A PARETE MODELLO EPVM
Serie 70 / 90 / 110

HOODS EPVM LINE



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED
EPVM 7-10	43PVM 7-10	700x1000x550	230x200	245	120	2a	43	7/7	147/1,5	1X8 W
EPVM 7-12	43PVM 7-12	700x1200x550	230x200	245	120	2b	44	7/7	147/1,5	2X8 W
EPVM 7-14	43PVM 7-14	700x1400x550	230x200	245	120	3a	50	7/7	147/1,5	2X8 W
EPVM 7-16	43PVM 7-16	700x1600x550	230x200	245	120	3a	54	7/7	147/1,5	2X8 W
EPVM 7-18	43PVM 7-18	700x1800x550	230x200	245	120	3b	57	7/7	147/1,5	2X8 W
EPVM 7-20	43PVM 7-20	700x2000x550	300x260	215	120	4a	63	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 7-22	43PVM 7-22	700x2200x550	300x260	215	120	4a	66	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 7-24	43PVM 7-24	700x2400x550	300x260	215	120	4b	69	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 7-26	43PVM 7-26	700x2600x550	300x260	215	120	4b	72	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 7-28	43PVM 7-28	700x2800x550	300x260	215	120	5b	76	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 7-30	43PVM 7-30	700x3000x550	300x260	215	120	5b	78	8/9T	420/3,1	3x8 W

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+ Regolatore inclusi
EPVM 9-10	43PVM 9-10	900x1000x550	230x200	245	120	2c	45	7/7	147/1,5	1X8 W
EPVM 9-12	43PVM 9-12	900x1200x550	230x200	245	120	2d	48	7/7	147/1,5	2X8 W
EPVM 9-14	43PVM 9-14	900x1400x550	230x200	245	120	3c	54	7/7	147/1,5	2X8 W
EPVM 9-16	43PVM 9-16	900x1600x550	300x260	215	120	3c	58	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 9-18	43PVM 9-18	900x1800x550	300x260	215	120	3d	61	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 9-20	43PVM 9-20	900x2000x550	300x260	215	120	4c	67	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 9-22	43PVM 9-22	900x2200x550	300x260	215	120	4c	71	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 9-24	43PVM 9-24	900x2400x550	300x260	215	120	4d	74	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 9-26	43PVM 9-26	900x2600x550	300x260	215	120	4d	81	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 9-28	43PVM 9-28	900x2800x550	300x260	215	120	5d	86	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 9-30	43PVM 9-30	900x3000x550	300x260	215	120	5d	89	8/9T	420/3,1	3x8 W

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	E mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+ Alim. inclusi
EPVM 11-12	43PVM 11-12	1100x1200x550	300x260	210	120	2d	48	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 11-14	43PVM 11-14	1100x1400x550	300x260	210	120	2d	53	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 11-16	43PVM 11-16	1100x1600x550	300x260	210	120	3c	59	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 11-18	43PVM 11-18	1100x1800x550	300x260	210	120	3d	64	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 11-20	43PVM 11-20	1100x2000x550	300x260	210	120	4c	69	8/9T	420/3,1	2X8 W
EPVM 11-22	43PVM 11-22	1100x2200x550	300x260	210	120	4c	74	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 11-24	43PVM 11-24	1100x2400x550	300x260	210	120	4d	79	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 11-26	43PVM 11-26	1100x2600x550	300x260	210	120	4d	83	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 11-28	43PVM 11-28	1100x2800x550	300x260	210	120	5d	89	8/9T	420/3,1	3x8 W
EPVM 11-30	43PVM 11-30	1100x3000x550	300x260	210	120	5d	93	8/9T	420/3,1	3x8 W

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The hoods of this series are classic wall hoods complete with fan, lighting with LED IP68 modules built-in and speed regulator with light switches and gas valve control. Construction in AISI 304 or AISI 430. The hoods of this series are supplied completely wired.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- LED lights
- Speed controller
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EPVM 7-13 = EPVM 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe di questa serie sono cappe della serie PARETE CLASSICA complete di elettroventilatore, illuminazione integrata con moduli LED IP68 e regolatore di velocità con interruttore luci e controllo della valvola gas. Costruzione in AISI 304 o AISI 430.

Le cappe di questa serie vengono fornite completamente cablate.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Illuminazione LED IP68
- Regolatore di velocità
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EPVM 7-13 = EPVM 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

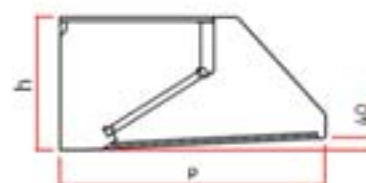
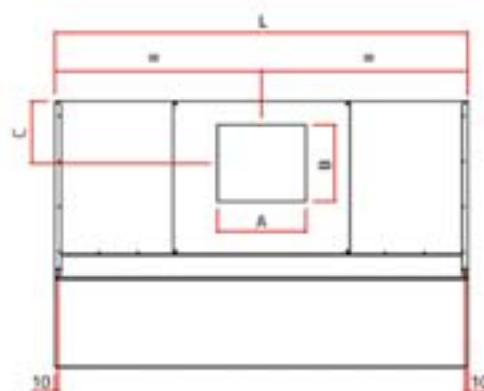
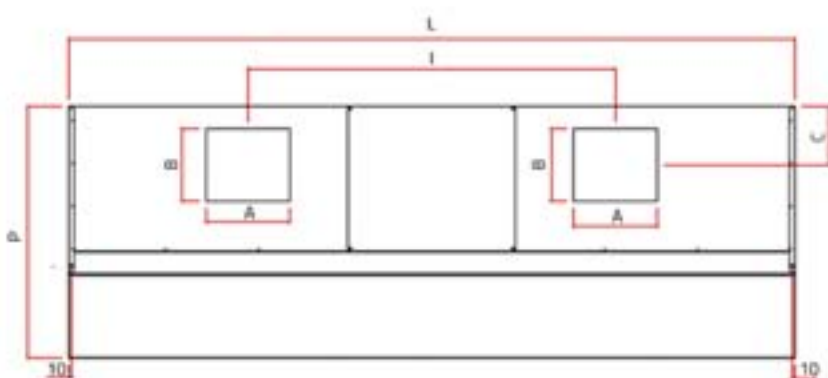
Filtri/filters:

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPE A PARETE SLIM neutra
Serie 70 / 90

SLIM WALL HOOD WITHOUT EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
EP-S 7-10	43P-S 7-10	700x1000x450	230x200	230	2a	26	900	
EP-S 7-12	43P-S 7-12	700x1200x450	230x200	230	2b	30	1100	
EP-S 7-14	43P-S 7-14	700x1400x450	230x200	230	2b	34	1250	
EP-S 7-16	43P-S 7-16	700x1600x450	230x200	230	3a	37	1400	
EP-S 7-18	43P-S 7-18	700x1800x450	230x200	230	3b	40	1600	
EP-S 7-20	43P-S 7-20	700x2000x450	300x260	210	4a	44	1800	
EP-S 7-22	43P-S 7-22	700x2200x450	300x260	210	4a	46	1950	
EP-S 7-24	43P-S 7-24	700x2400x450	300x260	210	4b	48	2200	
EP-S 7-26	43P-S 7-26	700x2600x450	300x260	210	4b	51	2300	
EP-S 7-28	43P-S 7-28	700x2800x450	230x200x2	230	5b	54	2500	1400
EP-S 7-30	43P-S 7-30	700x3000x450	230x200x2	230	5b	57	2700	1500
EP-S 7-32	43P-S 7-32	700x3200x450	230x200x2	230	5b	61	2800	1600
EP-S 7-34	43P-S 7-34	700x3400x450	300x260x2	210	6b	64	3000	1700
EP-S 7-36	43P-S 7-36	700x3600x450	300x260x2	210	6b	67	3200	1800
EP-S 7-38	43P-S 7-38	700x3800x450	300x260x2	210	6b	71	3350	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La versione "slim" della cappa a parete ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte grazie alla sua linea salvaspazio. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EP-SLIM 7-13 = EP-SLIM 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
EP-S 9-10	43P-S 9-10	900x1000x450	230x200	230	2a	28	1100	
EP-S 9-12	43P-S 9-12	900x1200x450	230x200	230	2b	30	1400	
EP-S 9-14	43P-S 9-14	900x1400x450	230x200	230	2b	35	1600	
EP-S 9-16	43P-S 9-16	900x1600x450	300x260	210	3a	38	1800	
EP-S 9-18	43P-S 9-18	900x1800x450	300x260	210	3b	40	2000	
EP-S 9-20	43P-S 9-20	900x2000x450	300x260	210	4a	46	2250	
EP-S 9-22	43P-S 9-22	900x2200x450	300x260	210	4a	49	2500	
EP-S 9-24	43P-S 9-24	900x2400x450	300x260	210	4b	52	2700	
EP-S 9-26	43P-S 9-26	900x2600x450	300x260x2	210	4b	55	2950	1300
EP-S 9-28	43P-S 9-28	900x2800x450	300x260x2	210	5b	60	3200	1400
EP-S 9-30	43P-S 9-30	900x3000x450	300x260x2	210	5b	64	3400	1500
EP-S 9-32	43P-S 9-32	900x3200x450	300x260x2	210	5b	67	3650	1600
EP-S 9-34	43P-S 9-34	900x3400x450	300x260x2	210	6b	70	3850	1700
EP-S 9-36	43P-S 9-36	900x3600x450	300x260x2	210	6b	74	4050	1800
EP-S 9-38	43P-S 9-38	900x3800x450	300x260x2	210	6b	77	4300	1900

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The "slim" version of the classic wall mounted hood allows it to be used in any kitchen environment, even if it's small thanks to its space-saving line. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EP-SLIM 7-13 = EP-SLIM 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

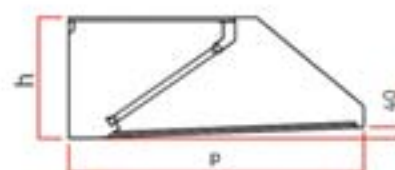
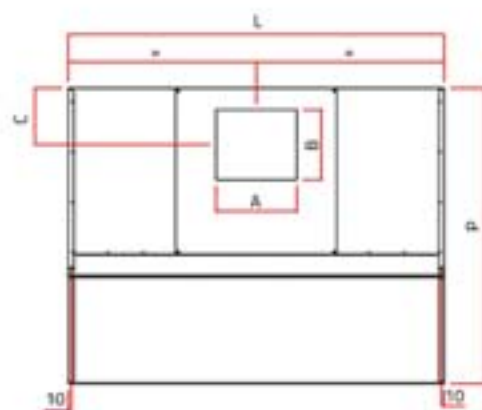
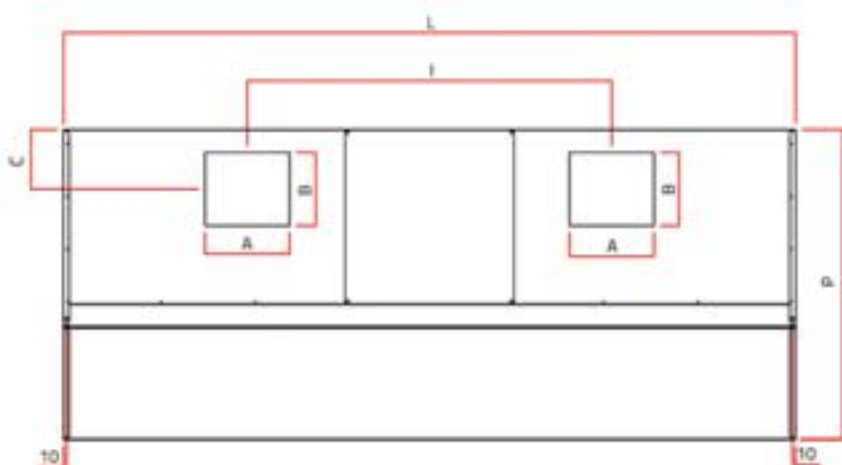
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPE A PARETE SLIM neutra
Serie 110 / 130

SLIM WALL HOOD WITHOUT EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
EP-5 11-10	43P-5 11-10	1100x1000x450	230x200	230	2c	35	1400	
EP-5 11-12	43P-5 11-12	1100x1200x450	300x260	210	2d	38	1700	
EP-5 11-14	43P-5 11-14	1100x1400x450	300x260	210	2d	41	1950	
EP-5 11-16	43P-5 11-16	1100x1600x450	300x260	210	3c	44	2200	
EP-5 11-18	43P-5 11-18	1100x1800x450	300x260	210	3d	47	2500	
EP-5 11-20	43P-5 11-20	1100x2000x450	300x260	210	4c	50	2800	
EP-5 11-22	43P-5 11-22	1100x2200x450	300x260	210	4c	53	3100	
EP-5 11-24	43P-5 11-24	1100x2400x450	300x260x2	210	4d	56	3400	1200
EP-5 11-26	43P-5 11-26	1100x2600x450	300x260x2	210	4d	59	3600	1300
EP-5 11-28	43P-5 11-28	1100x2800x450	300x260x2	210	5d	62	3900	1400
EP-5 11-30	43P-5 11-30	1100x3000x450	300x260x2	210	5d	65	4200	1500
EP-5 11-32	43P-5 11-32	1100x3200x450	300x260x2	210	5d	68	4500	1600
EP-5 11-34	43P-5 11-34	1100x3400x450	300x260x2	210	6d	73	4700	1700
EP-5 11-36	43P-5 11-36	1100x3600x450	300x260x2	210	6d	78	5000	1800
EP-5 11-38	43P-5 11-38	1100x3800x450	300x260x2	210	6d	83	5300	1900

Serie 130

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
EP-5 13-12	43P-5 13-12	1300x1200x450	250x250	300	2d	39	2100	
EP-5 13-14	43P-5 13-14	1300x1400x450	250x250	300	2d	42	2500	
EP-5 13-16	43P-5 13-16	1300x1600x450	300x300	300	3c	45	2800	
EP-5 13-18	43P-5 13-18	1300x1800x450	300x300	300	3d	48	3200	
EP-5 13-20	43P-5 13-20	1300x2000x450	300x300	300	4c	52	3500	
EP-5 13-22	43P-5 13-22	1300x2200x450	300x300	300	4c	56	3900	
EP-5 13-24	43P-5 13-24	1300x2400x450	300x300x2	300	4d	60	4200	1200
EP-5 13-26	43P-5 13-26	1300x2600x450	400x300x2	300	4d	63	4600	1300
EP-5 13-28	43P-5 13-28	1300x2800x450	400x300x2	300	5d	66	4900	1400
EP-5 13-30	43P-5 13-30	1300x3000x450	400x300x2	300	5d	71	5300	1500
EP-5 13-32	43P-5 13-32	1300x3200x450	400x300x2	300	5d	75	5600	1600
EP-5 13-34	43P-5 13-34	1300x3400x450	400x400x2	300	6d	83	6000	1700
EP-5 13-36	43P-5 13-36	1300x3600x450	400x400x2	300	6d	87	6400	1800
EP-5 13-38	43P-5 13-38	1300x3800x450	400x400x2	300	6d	90	6700	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La versione "slim" della cappa a parete ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte grazie alla sua linea salvaspazio. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EP-SLIM 11-13 = EP-SLIM 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The "slim" version of the classic wall mounted hood allows it to be used in any kitchen environment, even if it's small thanks to its space-saving line. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EP-SLIM 11-13 = EP-SLIM 11-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

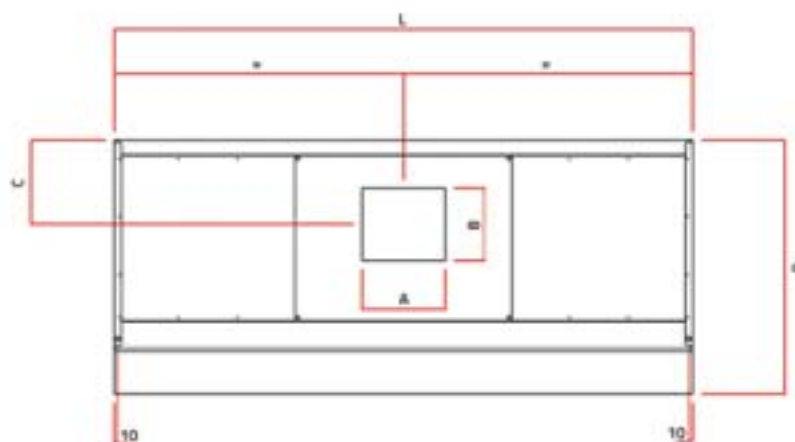
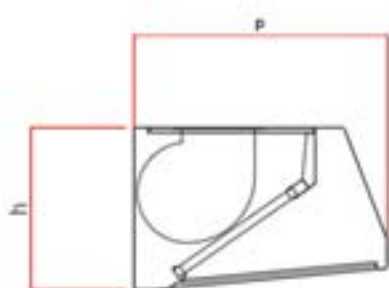
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPE A PARETE SLIM con elettroventilatore
Serie 70 / 90 / 110

SLIM WALL HOOD WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp
EPM-S 7-10	43PM-S 7-10	700x1000x450	230x200	230	2a	38	7/7	147/1,5
EPM-S 7-12	43PM-S 7-12	700x1200x450	230x200	230	2b	42	7/7	147/1,5
EPM-S 7-14	43PM-S 7-14	700x1400x450	230x200	230	2b	45	7/7	147/1,5
EPM-S 7-16	43PM-S 7-16	700x1600x450	230x200	230	3a	49	7/7	147/1,5
EPM-S 7-18	43PM-S 7-18	700x1800x450	230x200	230	3b	52	7/7	147/1,5
EPM-S 7-20	43PM-S 7-20	700x2000x450	300x260	210	4a	57	8/9T	420/3,1
EPM-S 7-22	43PM-S 7-22	700x2200x450	300x260	210	4a	60	8/9T	420/3,1
EPM-S 7-24	43PM-S 7-24	700x2400x450	300x260	210	4b	63	8/9T	420/3,1
EPM-S 7-26	43PM-S 7-26	700x2600x450	300x260	210	4b	66	8/9T	420/3,1
EPM-S 7-28	43PM-S 7-28	700x2800x450	300x260	210	5b	72	8/9T	420/3,1
EPM-S 7-30	43PM-S 7-30	700x3000x450	300x260	210	5b	76	8/9T	420/3,1

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp
EPM-S 9-10	43PM-S 9-10	900x1000x450	230x200	230	2a	42	7/7	147/1,5
EPM-S 9-12	43PM-S 9-12	900x1200x450	230x200	230	2b	45	7/7	147/1,5
EPM-S 9-14	43PM-S 9-14	900x1400x450	230x200	230	2b	48	7/7	147/1,5
EPM-S 9-16	43PM-S 9-16	900x1600x450	300x260	210	3a	53	8/9T	420/3,1
EPM-S 9-18	43PM-S 9-18	900x1800x450	300x260	210	3b	56	8/9T	420/3,1
EPM-S 9-20	43PM-S 9-20	900x2000x450	300x260	210	4a	61	8/9T	420/3,1
EPM-S 9-22	43PM-S 9-22	900x2200x450	300x260	210	4a	64	8/9T	420/3,1
EPM-S 9-24	43PM-S 9-24	900x2400x450	300x260	210	4b	67	8/9T	420/3,1
EPM-S 9-26	43PM-S 9-26	900x2600x450	300x260	210	4b	70	8/9T	420/3,1
EPM-S 9-28	43PM-S 9-28	900x2800x450	300x260	210	5b	75	8/9T	420/3,1
EPM-S 9-30	43PM-S 9-30	900x3000x450	300x260	210	5b	79	8/9T	420/3,1

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp
EPM-S 11-12	43PM-S 11-12	1100x1200x450	300x260	210	2d	48	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-14	43PM-S 11-14	1100x1400x450	300x260	210	2d	53	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-16	43PM-S 11-16	1100x1600x450	300x260	210	3c	59	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-18	43PM-S 11-18	1100x1800x450	300x260	210	3d	64	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-20	43PM-S 11-20	1100x2000x450	300x260	210	4c	69	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-22	43PM-S 11-22	1100x2200x450	300x260	210	4c	74	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-24	43PM-S 11-24	1100x2400x450	300x260	210	4d	79	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-26	43PM-S 11-26	1100x2600x450	300x260	210	4d	83	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-28	43PM-S 11-28	1100x2800x450	300x260	210	5d	89	8/9T	420/3,1
EPM-S 11-30	43PM-S 11-30	1100x3000x450	300x260	210	5d	93	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La versione "slim" della cappa a parete ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte grazie alla sua linea salvaspazio. Costruzione in AISI 304 o AISI 430.

Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EPM-SLIM 7-13 = EPM-SLIM 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The "slim" version of the classic wall mounted hood allows it to be used in any kitchen environment, even if it's small thanks to its space-saving line.

Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lenghts = price of hoods w/next lenght up (EPM-SLIM 7-13 = EPM-SLIM 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminumox

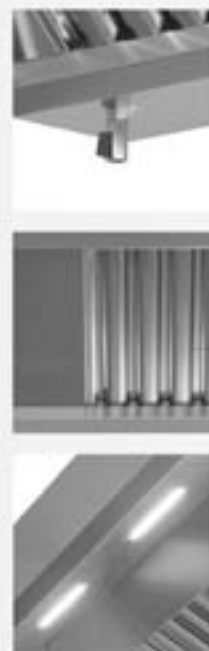
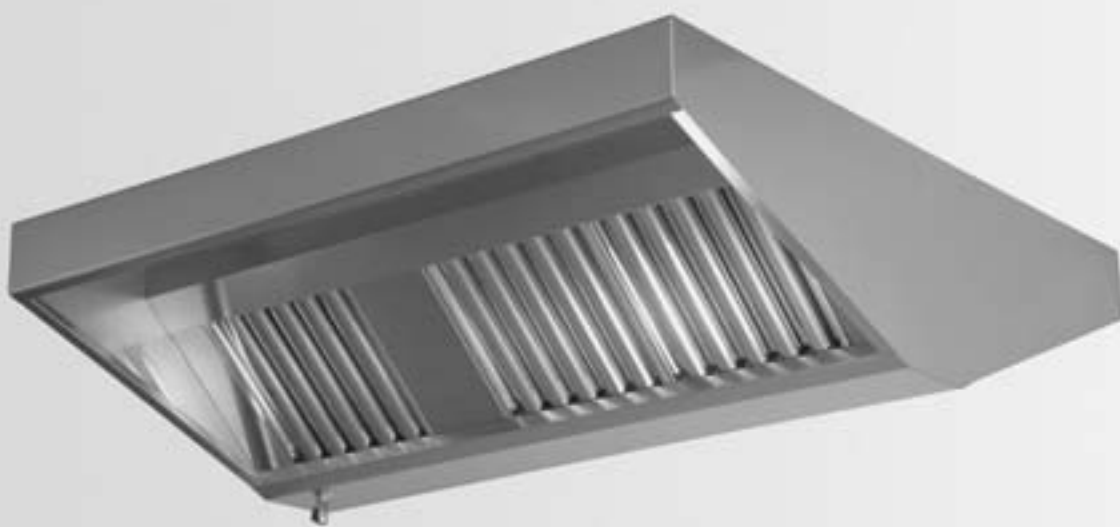
CAPPE CENTRALI

ISLAND HOODS



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere impiegate in ogni ambiente di cucina, anche in caso di soffitti bassi. Il particolare profilo la rende adatta ad essere utilizzata per blocchi di cottura posizionati centralmente. Interamente realizzate in acciaio inox Aisi (304 o 430 a seconda del modello) con finitura scotch brite. Assemblate per elettropuntatura delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

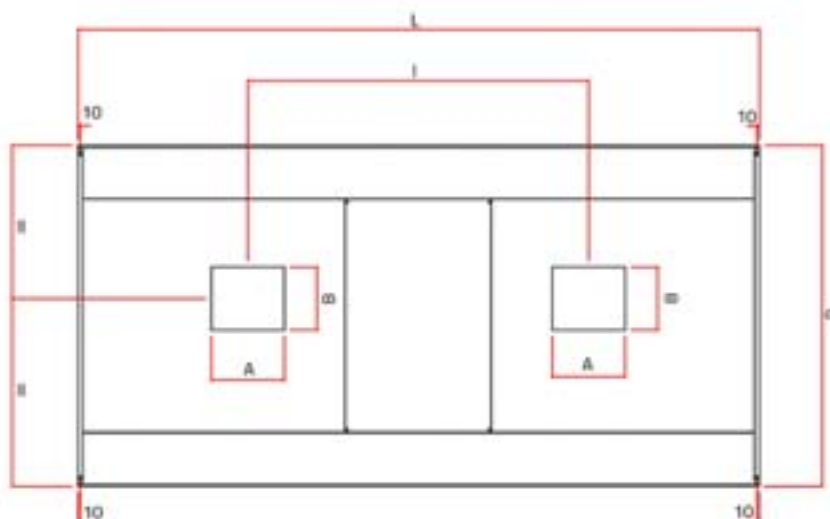
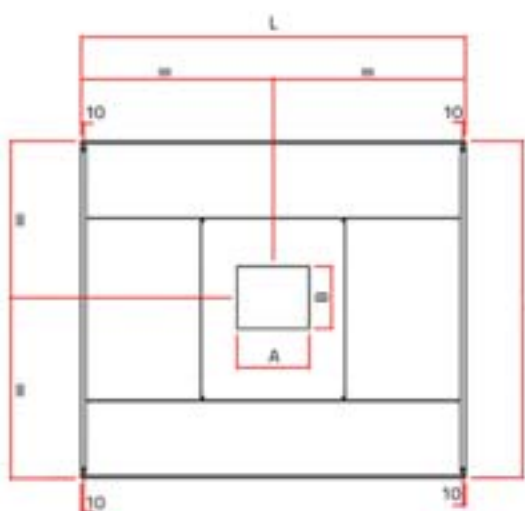
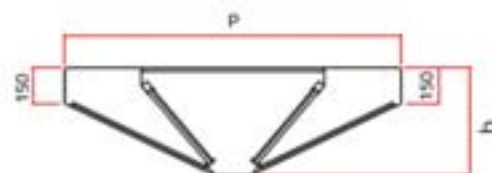
The hoods of this series have been designed and built to be used in any kitchen environment, even in the case of low ceilings. The particular profile makes it suitable to be used for centrally positioned cooking blocks. Entirely made of Aisi stainless steel (304 or 430 depending on the model) with scotch brite finish. Assembled by spot-welding with edges folded even in the internal parts. Condensate collection perimetric duct with 1/2" drain tap. Labyrinth filters in stainless steel. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.



CAPPA CENTRALE SNACK MODELLO EC-S

Serie 120 / 140 / 180

ISLAND HOODS EC-S LINE



LISTINO TECNICO Cappe centrali

TECHNICAL PRICELIST Island hoods

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
ECS 12-12	43CS 12-12	1200x1200x450	200x200	4b	37	1800	
ECS 12-14	43CS 12-14	1200x1400x450	250x250	4b	40	2100	
ECS 12-16	43CS 12-16	1200x1600x450	250x250	6a	47	2400	
ECS 12-18	43CS 12-18	1200x1800x450	250x250	6b	50	2700	
ECS 12-20	43CS 12-20	1200x2000x450	300x300	8b	57	3000	
ECS 12-22	43CS 12-22	1200x2200x450	300x300	8b	61	3300	
ECS 12-24	43CS 12-24	1200x2400x450	300x300	8b	64	3600	
ECS 12-26	43CS 12-26	1200x2600x450	300x300	8b	67	3900	
ECS 12-28	43CS 12-28	1200x2800x450	250x250x2	10b	72	4200	1400
ECS 12-30	43CS 12-30	1200x3000x450	250x250x2	10b	77	4500	1500
ECS 12-32	43CS 12-32	1200x3200x450	250x250x2	10b	81	4800	1600
ECS 12-34	43CS 12-34	1200x3400x450	300x300x2	12b	86	5100	1700
ECS 12-36	43CS 12-36	1200x3600x450	300x300x2	12b	91	5400	1800
ECS 12-38	43CS 12-38	1200x3800x450	300x300x2	12b	95	5700	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per diversi blocchi di cottura posizionati centralmente anche in casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EC-S 12-13 = EC-S 12-14)

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
ECS 14-12	43CS 14-12	1400x1200x450	250x250	4b	38	2100	
ECS 14-14	43CS 14-14	1400x1400x450	250x250	4b	43	2500	
ECS 14-16	43CS 14-16	1400x1600x450	300x300	6a	50	2800	
ECS 14-18	43CS 14-18	1400x1800x450	300x300	6b	54	3200	
ECS 14-20	43CS 14-20	1400x2000x450	300x300	8a	60	3500	
ECS 14-22	43CS 14-22	1400x2200x450	400x300	8a	66	3900	
ECS 14-24	43CS 14-24	1400x2400x450	400x300	8b	69	4200	
ECS 14-26	43CS 14-26	1400x2600x450	300x300x2	8b	74	4600	1300
ECS 14-28	43CS 14-28	1400x2800x450	300x300x2	10b	79	4900	1400
ECS 14-30	43CS 14-30	1400x3000x450	300x300x2	10b	84	5300	1500
ECS 14-32	43CS 14-32	1400x3200x450	300x300x2	10b	89	5600	1600
ECS 14-34	43CS 14-34	1400x3400x450	300x300x2	12b	94	6000	1700
ECS 14-36	43CS 14-36	1400x3600x450	300x300x2	12b	99	6400	1800
ECS 14-38	43CS 14-38	1400x3800x450	300x300x2	12b	104	6700	1900

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes the island hoods ideal for different cooking blocks island positioned, even with low ceiling kitchens. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EC-S 12-13 = EC-S 12-14)

Serie 180

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
ECS 18-12	43CS 18-12	1800x1200x450	300x300	4d	43	2750	
ECS 18-14	43CS 18-14	1800x1400x450	300x300	6c	49	3200	
ECS 18-16	43CS 18-16	1800x1600x450	300x300	6c	56	3650	
ECS 18-18	43CS 18-18	1800x1800x450	400x300	6d	61	4050	
ECS 18-20	43CS 18-20	1800x2000x450	400x300	8c	68	4550	
ECS 18-22	43CS 18-22	1800x2200x450	400x300	8c	73	5000	
ECS 18-24	43CS 18-24	1800x2400x450	300x300x2	8d	76	5450	1200
ECS 18-26	43CS 18-26	1800x2600x450	300x300x2	8d	82	5900	1300
ECS 18-28	43CS 18-28	1800x2800x450	300x300x2	10d	87	6350	1400
ECS 18-30	43CS 18-30	1800x3000x450	400x300x2	10d	93	6800	1500
ECS 18-32	43CS 18-32	1800x3200x450	400x300x2	10d	98	7250	1600
ECS 18-34	43CS 18-34	1800x3400x450	400x300x2	12d	104	7700	1700
ECS 18-36	43CS 18-36	1800x3600x450	400x300x2	12d	109	8200	1800
ECS 18-38	43CS 18-38	1800x3800x450	400x300x2	12d	115	8600	1900

Notes:

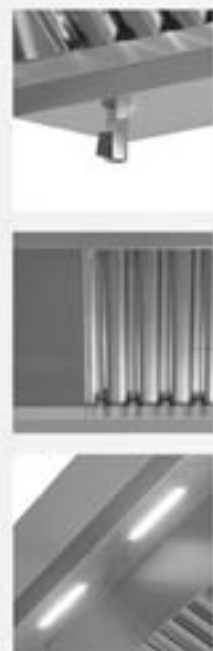
For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

Filtri/filters :

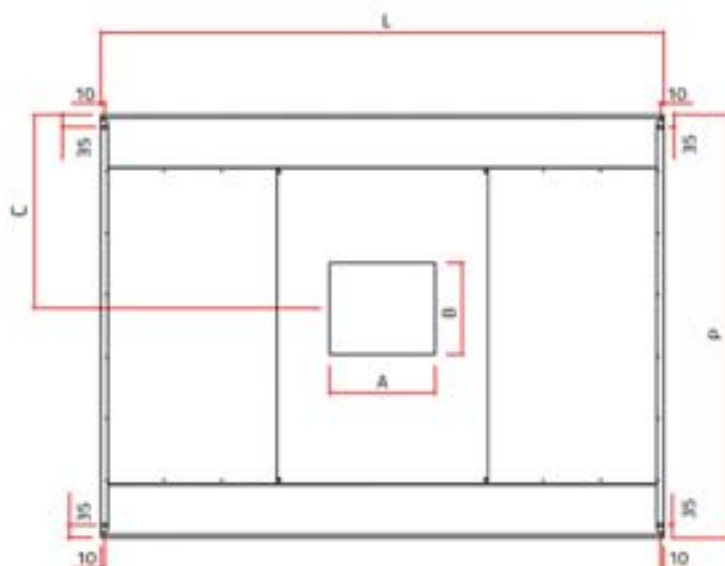
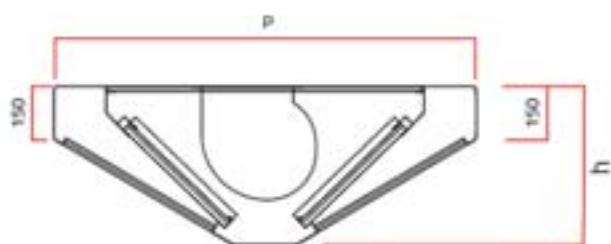
- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (500x500)

- Se cappe realizzate in doppia sezione schiena schiena: codice **ECS-D** oppure **43CS-D**
- Se cappe realizzate in doppia sezione fianco fianco: codice **CAPPA + U** (Es. ECS 18-50 U)



CAPPA CENTRALE EC-SM con elettroventilatore
Serie 120 / 140

ISLAND HOODS WHIT EXTRAFACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe centrali

TECHNICAL PRICELIST Island hoods

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
ECSM 12-12	43CSM 12-12	1200x1200x450	300x260	670	4b	50	8/9T	8/9T
ECSM 12-14	43CSM 12-14	1200x1400x450	300x260	670	4b	55	8/9T	8/9T
ECSM 12-16	43CSM 12-16	1200x1600x450	300x260	670	6a	62	8/9T	8/9T
ECSM 12-18	43CSM 12-18	1200x1800x450	300x260	670	6b	65	8/9T	8/9T
ECSM 12-20	43CSM 12-20	1200x2000x450	300x260	670	8a	72	8/9T	8/9T

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
ECSM 14-12	43CSM 14-12	1400x1200x450	300x260	770	4b	53	8/9T	8/9T
ECSM 14-14	43CSM 14-14	1400x1400x450	300x260	770	4b	58	8/9T	8/9T
ECSM 14-16	43CSM 14-16	1400x1600x450	300x260	770	6a	65	8/9T	8/9T
ECSM 14-18	43CSM 14-18	1400x1800x450	300x260	770	6b	68	8/9T	8/9T
ECSM 14-20	43CSM 14-20	1400x2000x450	300x260	770	8a	75	8/9T	8/9T

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'elettroventilatore incorporato ed il particolare profilo la rendono ideale per diversi blocchi di cottura posizionati centralmente anche in casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EC-SM 14-13 = EC-SM 14-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes this island hood ideal for different cooking blocks island positioned, even with low ceiling kitchens. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EC-SM 14-13 = EC-SM 14-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

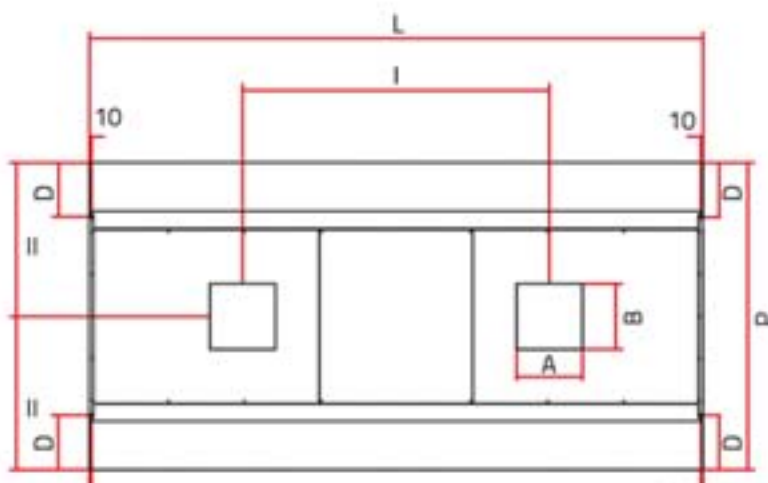
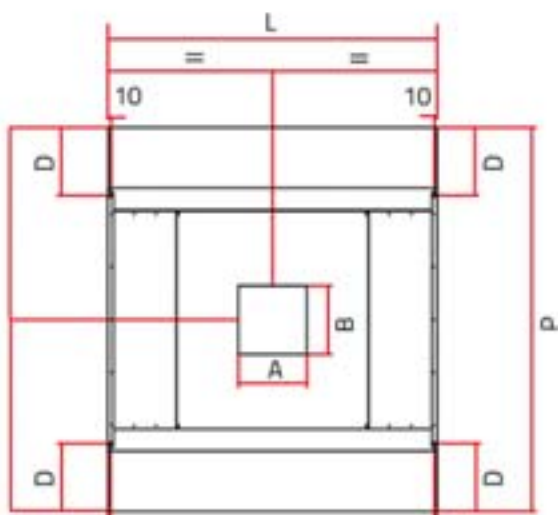
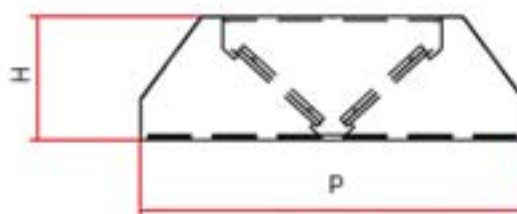
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA CENTRALE CLASSIC MODELLO EC
Serie 140 / 180 / 220

ISLAND HOODS WITHOUT LINE EXTRAFACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe centrali

TECHNICAL PRICELIST Island hoods

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
EC 14-12	43C 14-12	1400x1200x450	250x250	250	4b	60	2100	
EC 14-14	43C 14-14	1400x1400x450	250x250	250	4b	64	2500	
EC 14-16	43C 14-16	1400x1600x450	300x300	250	6a	68	2800	
EC 14-18	43C 14-18	1400x1800x450	300x300	250	6b	72	3200	
EC 14-20	43C 14-20	1400x2000x450	300x300	250	8a	76	3500	
EC 14-22	43C 14-22	1400x2200x450	400x300	250	8a	80	3950	
EC 14-24	43C 14-24	1400x2400x450	400x300	250	8b	84	4200	
EC 14-26	43C 14-26	1400x2600x450	300x300x2	250	8b	88	4600	1300
EC 14-28	43C 14-28	1400x2800x450	300x300x2	250	10b	92	4900	1400
EC 14-30	43C 14-30	1400x3000x450	300x300x2	250	10b	96	5300	1500
EC 14-32	43C 14-32	1400x3200x450	300x300x2	250	10b	100	5600	1600
EC 14-34	43C 14-34	1400x3400x450	300x300x2	250	12b	104	6000	1700
EC 14-36	43C 14-36	1400x3600x450	300x300x2	250	12b	108	6400	1800
EC 14-38	43C 14-38	1400x3800x450	300x300x2	250	12b	120	6700	1900

Serie 180

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
EC 18-12	43C 18-12	1800x1200x450	300x300	320	4d	64	2750	
EC 18-14	43C 18-14	1800x1400x450	300x300	320	6c	68	3200	
EC 18-16	43C 18-16	1800x1600x450	300x300	320	6c	72	3650	
EC 18-18	43C 18-18	1800x1800x450	400x300	320	6d	76	4050	
EC 18-20	43C 18-20	1800x2000x450	400x300	320	8c	80	4550	
EC 18-22	43C 18-22	1800x2200x450	400x300	320	8c	84	5000	
EC 18-24	43C 18-24	1800x2400x450	300x300x2	320	8d	88	5450	1200
EC 18-26	43C 18-26	1800x2600x450	300x300x2	320	8d	92	5900	1300
EC 18-28	43C 18-28	1800x2800x450	300x300x2	320	10d	96	6350	1400
EC 18-30	43C 18-30	1800x3000x450	400x300x2	320	10d	100	6800	1500
EC 18-32	43C 18-32	1800x3200x450	400x300x2	320	10d	106	7250	1600
EC 18-34	43C 18-34	1800x3400x450	400x300x2	320	12d	112	7700	1700
EC 18-36	43C 18-36	1800x3600x450	400x300x2	320	12d	116	8200	1800
EC 18-38	43C 18-38	1800x3800x450	400x300x2	320	12d	123	8600	1900

• Per cappe di profondità superiore o uguale a 2000 mm, altezza minima di 500 mm

• For hoods with depth from 2000mm height 500mm

Serie 220

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
EC 22-12	43C 22-12	2200x1200x500	300x300	520	4d	71	3300	
EC 22-14	43C 22-14	2200x1400x500	300x300	520	6c	75	3900	
EC 22-16	43C 22-16	2200x1600x500	400x300	520	6c	79	4450	
EC 22-18	43C 22-18	2200x1800x500	400x300	520	6d	83	5000	
EC 22-20	43C 22-20	2200x2000x500	400x300	520	8c	87	5550	
EC 22-22	43C 22-22	2200x2200x500	400x300	520	8c	91	6100	
EC 22-24	43C 22-24	2200x2400x500	300x300x2	520	8d	96	6650	1200
EC 22-26	43C 22-26	2200x2600x500	300x300x2	520	8d	101	7200	1300
EC 22-28	43C 22-28	2200x2800x500	300x300x2	520	10d	106	7800	1400
EC 22-30	43C 22-30	2200x3000x500	400x300x2	520	10d	110	8300	1500
EC 22-32	43C 22-32	2200x3200x500	400x300x2	520	10d	115	8850	1600
EC 22-34	43C 22-34	2200x3400x500	400x300x2	520	12d	120	9450	1700
EC 22-36	43C 22-36	2200x3600x500	400x300x2	520	12d	125	10000	1800
EC 22-38	43C 22-38	2200x3800x500	400x300x2	520	12d	130	15000	1900

• Se cappe realizzate in doppia sezione schiena schiena: codice **EC-D** oppure **43C-D**

• Se cappe realizzate in doppia sezione fianco fianco: codice **CAPPA + U** (Es. EC 18-50 U)

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea tradizionale della cappa centrale mod. "EC" ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte. Costruzione in AISI 304 o AISI 430. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (EC 14-13 = EC 14-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The traditional line of the island hood model "EC" allows it to be used in any kitchen, however small. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (EC 14-13 = EC 14-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

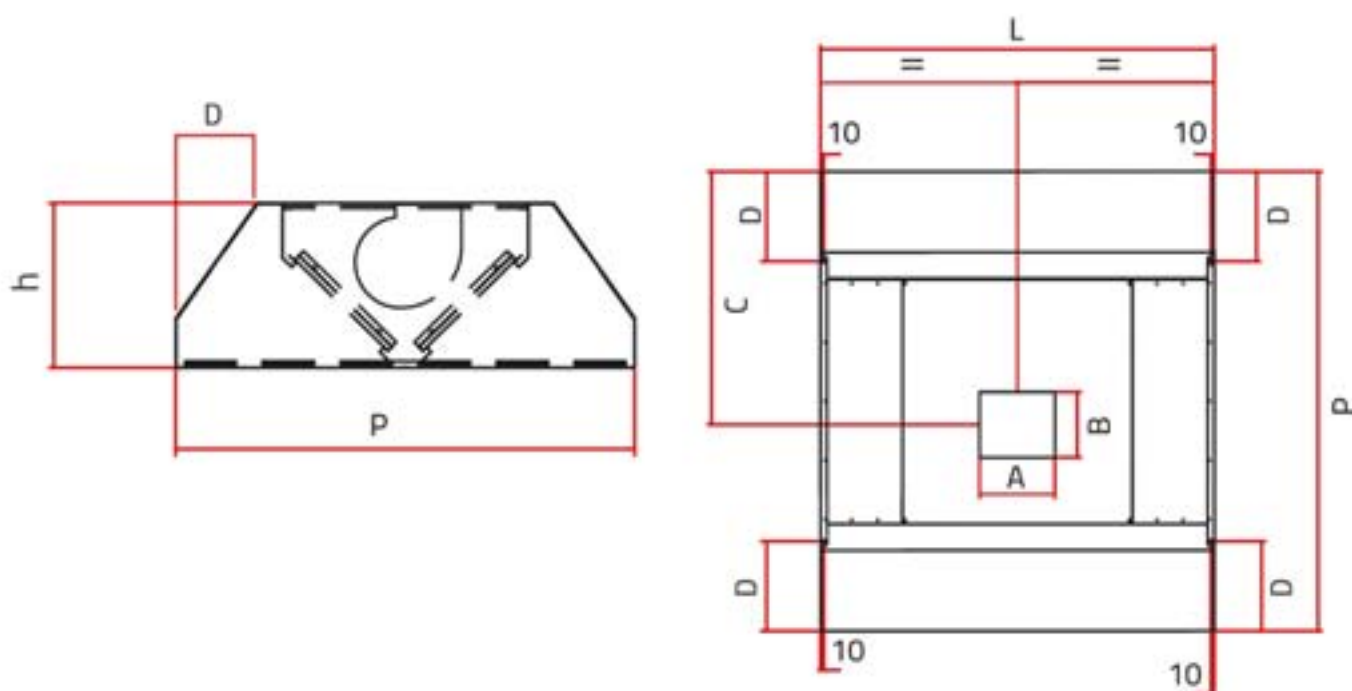
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA CENTRALE ECM con elettroventilatore
Serie 120 / 140

ISLAND HOODS WHIT EXTRAFACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe centrali

TECHNICAL PRICELIST Island hoods

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
ECM 12-12	43CM 12-12	1200x1200x500	300x260	670	150	4b	57	8/9T	147/1,5
ECM 12-14	43CM 12-14	1200x1400x500	300x260	670	150	4b	61	8/9T	420/3,1
ECM 12-16	43CM 12-16	1200x1600x500	300x260	670	150	6a	69	8/9T	420/3,1
ECM 12-18	43CM 12-18	1200x1800x500	300x260	670	150	6b	72	8/9T	420/3,1
ECM 12-20	43CM 12-20	1200x2000x500	300x260	670	150	8a	80	8/9T	420/3,1

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Modelli (430) Models (430)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
ECM 14-12	43CM 14-12	1400x1200x500	300x260	770	250	4b	58	8/9T	147/1,5
ECM 14-14	43CM 14-14	1400x1400x500	300x260	770	250	4b	63	8/9T	420/3,1
ECM 14-16	43CM 14-16	1400x1600x500	300x260	770	250	6a	70	8/9T	420/3,1
ECM 14-18	43CM 14-18	1400x1800x500	300x260	770	250	6b	74	8/9T	420/3,1
ECM 14-20	43CM 14-20	1400x2000x500	300x260	770	250	8a	82	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'elettroventilatore incorporato ed il particolare profilo la rendono ideale per diversi blocchi di cottura posizionati centralmente anche in casi di soffitti bassi.

Costruzione in AISI 304 o AISI 430.

Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (ECM 14-13 = ECM 14-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes this island hood ideal for different cooking blocks island positioned, even with low ceiling kitchens.

Costruzione in AISI 304 or AISI 430.

Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (ECM 14-13 = ECM 14-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminOX

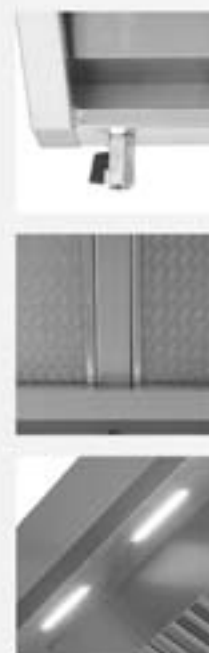
**CAPPA A PARETE
CON FILTRI A
CARBONI ATTIVI**

*WALL HOOD WITH
CHARCOAL FILTERS*



L' esigenza di avere condizioni ambientali meno inquinate richiede, sempre più spesso, una filtrazione di polveri ottenuta per via meccanica attraverso filtri di diversa natura, a cui venga abbinata una filtrazione di tipo chimico per trattare sostanze indesiderate allo stato gassoso. Le cappe PCARBO nei modelli autoaspiranti a parete, sono cappe della serie elettropuntate alle quali è stato aggiunto un ulteriore setto filtrante composto da un filtro in materiale sintetico classe G3, e un filtro contenente carbone vegetale attivato tipo "CARBOFIL ACG" nella versione AG, oltre al filtro in acciaio inox a reti microstriate. Le cappe autoaspiranti, così allestite, danno buoni risultati di abbattimento di fumi e odori (circa il 70%*) laddove per diverse ragioni non è possibile evacuare le fume prodotte dai piani di cottura in modo tradizionale. La capacità di assorbimento di sostanze allo stato gassoso da parte del carbone vegetale attivato è determinata dalla temperatura, dall'umidità relativa dell'aria e dalla velocità di passaggio di quest'ultima. È opportuno, per una ottimizzazione di queste attrezzature, che le *condizioni di impiego non superino temperature di 50-60°C con una umidità relativa del 70-75%. L' efficienza dei carboni attivi viene misurata con sistema ad indice di benzene 21g/100g, indice di CCL > 35%. Sarà comunque e sempre buona norma, canalizzare la cappa per evitare che la parte di aria non trattata venga immessa nell'ambiente di lavoro. Le cappe della serie PCARBO sono corredate di una scheda tecnica informativa, che ne denuncia le prestazioni.

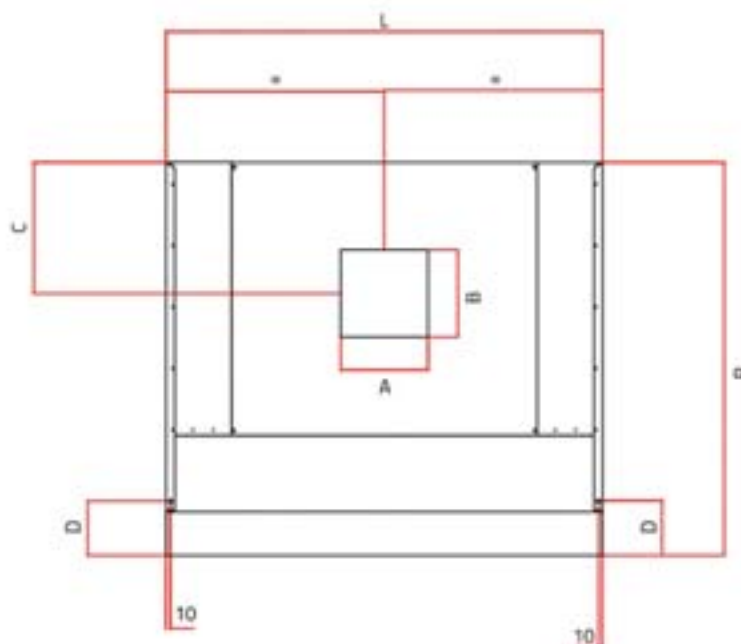
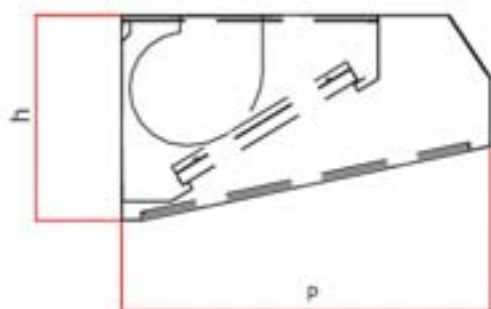
In order to hold back pollution substance such and to preserve enviromental conditions, is frequently required a physical filtration (by mechanical way and with different types of filters) combined with chemical filtration. The PCARBO hoods, which belongs to the ECO line, are made up with a triple set of filters: stainless steel mesh filter, synthetic filter G3 category, and filters that contains vegetal activated carbon type CARBOFIL ACG (AG version). This extract hoods are capable to remove up to 70% of steam and smell, especially when vapors can not be traditionally removed. The absorption power of gaseous substance of vegetal activated filters is related to the temperature, humidity and airflow speed. *To use this extractor hoods at their best, it is suggested to maintain the temperature between 50-60°C with a humidity rate of not over 70-75%. The vegetal activated carbon filters working order is measured by the benzene value 21g/100g, CCL value > 35%. The extractor hood has to be diverted in order to avoid the introduction of untreated air inside the kitchen. The PCARBO extractor hoods are provided with an informative technical sheet reporting their performances.*



CAPPA A PARETE CON FILTRI A CARBONI ATTIVI

Serie 70 / 90 / 110

WALL HOOD WITH CHARCOAL FILTERS



LISTINO TECNICO Cappe parete con carboni attivi

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods with active carbons

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Carbone Kg Coal Kg	Aria trattata Air treated	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	Tipo E.V.	Watt/ Amp
PCARBO 7-10	700x1000x600	230x200	245	125	2a	3,8	600	50	900	7/7	147/1,5
PCARBO 7-12	700x1200x600	230x200	245	125	2b	4,8	640	54	1100	7/7	147/1,5
PCARBO 7-14	700x1400x600	300x260	215	125	3a	5,7	900	61	1250	8/9T	420/3,1
PCARBO 7-16	700x1600x600	300x260	215	125	3a	5,7	900	66	1400	8/9T	420/3,1
PCARBO 7-18	700x1800x600	300x260	215	125	3b	7,2	960	68	1600	8/9T	420/3,1
PCARBO 7-20	700x2000x600	300x260	215	125	4a	7,6	1200	77	1800	8/9T	420/3,1
PCARBO 7-22	700x2200x600	300x260	215	125	4a	7,6	1200	80	1950	8/9T	420/3,1
PCARBO 7-24	700x2400x600	300x260	215	125	4b	9,6	1280	84	2200	8/9T	420/3,1
PCARBO 7-26	700x2600x600	300x260	215	125	4b	9,6	1280	88	2300	8/9T	420/3,1

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Carbone Kg Coal Kg	Aria trattata Air treated	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	Tipo E.V.	Watt/ Amp
PCARBO 9-10	900x1000x600	230x200	245	125	2c	4,8	640	53	1000	7/7	147/1,5
PCARBO 9-12	900x1200x600	300x260	215	125	2d	6	700	57	1150	8/9T	420/3,1
PCARBO 9-14	900x1400x600	300x260	215	125	3c	7,2	960	66	1400	8/9T	420/3,1
PCARBO 9-16	900x1600x600	300x260	215	125	3c	7,2	960	70	1550	8/9T	420/3,1
PCARBO 9-18	900x1800x600	300x260	215	125	3d	9	1050	73	1800	8/9T	420/3,1
PCARBO 9-20	900x2000x600	300x260	215	125	4c	9,6	1280	82	2000	8/9T	420/3,1
PCARBO 9-22	900x2200x600	300x260	215	125	4c	9,6	1280	86	2200	8/9T	420/3,1
PCARBO 9-24	900x2400x600	300x260	215	125	4d	12	1400	89	2400	8/9T	420/3,1
PCARBO 9-26	900x2600x600	300x260	215	125	4d	12	1400	94	2550	8/9T	420/3,1

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	D mm	Filtri n° Filters n°	Carbone Kg Coal Kg	Aria trattata Air treated	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	Tipo E.V.	Watt/ Amp
PCARBO 11-12	1100x1200x600	300x260	215	125	2d	6	700	58	1450	8/9T	420/3,1
PCARBO 11-14	1100x1400x600	300x260	215	125	3c	7,2	960	68	1650	8/9T	420/3,1
PCARBO 11-16	1100x1600x600	300x260	215	125	3c	7,2	960	71	1900	8/9T	420/3,1
PCARBO 11-18	1100x1800x600	300x260	215	125	3d	9	1050	76	2100	8/9T	420/3,1
PCARBO 11-20	1100x2000x600	300x260	215	125	4c	9,6	1280	85	2400	8/9T	420/3,1
PCARBO 11-22	1100x2200x600	300x260	215	125	4c	9,6	1280	89	2600	8/9T	420/3,1
PCARBO 11-24	1100x2400x600	300x260	215	125	4d	12	1400	92	2850	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe PCARBO sono cappe della serie CAPPE A PARETE alle quali, oltre ad un primo filtro a rete in acciaio inox è stato aggiunto un ulteriore setto filtrante composto da un filtro sintetico classe G3 e un filtro contenente carbone vegetale attivato di tipo "CARBOFIL ACG". Costruzione in AISI 304.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a rete, sintetici e a carbone attivo
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (PCARBO 7-13 = PCARBO 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The PCARBO hoods are wall hoods to which, in addition to a first stainless steel mesh filter, is added an additional filtering septum was added, consisting of a class G3 synthetic filter and a filter containing activated "CARBOFIL ACG" type carbon. Construction in AISI 304.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Net, synthetic and activated carbon filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (PCARBO 7-13 = PCARBO 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Filtri/filters :


- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminuminox

**CAPPE
SALDATE**

*WELDED
HOODS*





Costruzione inox AISI 304 con satinatura scotch-brite. Assemblata tramite saldatura continua delle giunzioni ribordata anche nelle parti interne.
Canalina perimetrale raccogli condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri antigrasso a labirinto in AISI 430. A richiesta filtri antigrasso a reti incrociate in AISI 304.
A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.
Le dimensioni elencate non sono vincolanti, ogni modello ha la possibilità di essere costruito a seconda delle esigenze del cliente.

*Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish satin.
Welded structure with edges folded even in the internal parts.
Condensate collection perimetric duct with 1/2" drain tap. Labyrinth filters in stainless steel. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.*

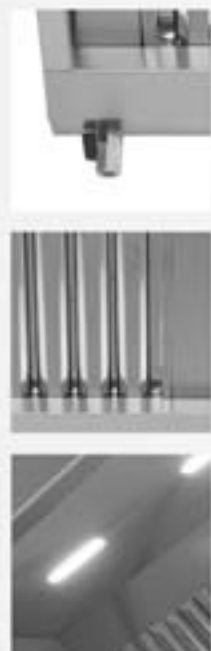
aluminOX

**CAPPE A PARETE
GABBIANO SNACK**
*SNACK WALL HOODS
GABBIANO LINE*



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere impiegate in quelle situazioni in cui la presenza di soffitti bassi richiede l'installazione di cappe dall'ingombro minimo. Il particolare profilo la rende adatta ad essere utilizzata per tutti i principali blocchi di cottura a parete. Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A richiesta filtri antigrasso con reti incrociate. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

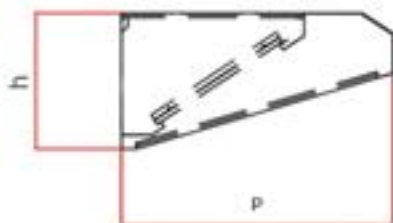
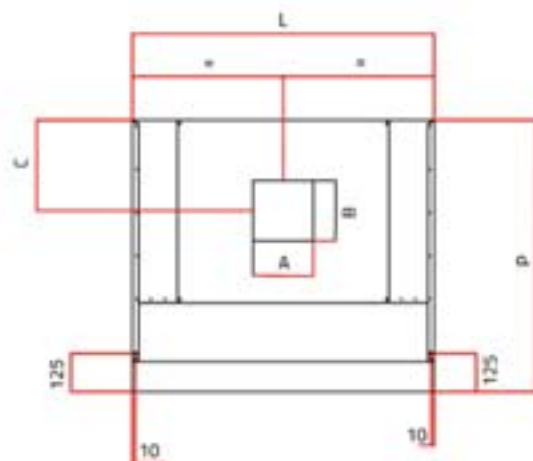
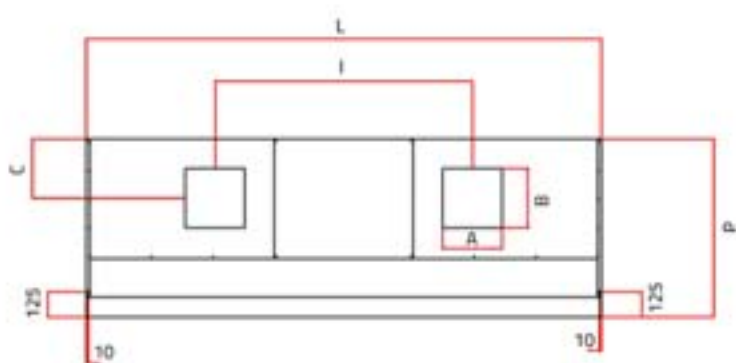
The hoods of this series have been designed and manufactured to be used in those situations where the presence of low ceilings requires the installation of hoods with a minimum footprint. The particular profile makes it suitable to be used for all the main cooking blocks on the wall. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welded structure, with edges folded even in the internal parts. Condensate collection duct with 1/2" drain tap. Stainless steel labyrinth filters. On request mesh grease filters. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.



CAPPA SNACK GABBIANO

Serie 70 / 90 / 110

GABBIANO LINE SNACK WALL HOODS



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano snack

TECHNICAL PRICELIST *Snack wall hoods gabbiano line*

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
GS 7-10	700x1000x450	200x200	250	2a	26	900	
GS 7-12	700x1200x450	200x200	250	2b	30	1100	
GS 7-14	700x1400x450	250x250	250	3a	34	1250	
GS 7-16	700x1600x450	250x250	250	3a	37	1400	
GS 7-18	700x1800x450	250x250	250	3b	40	1600	
GS 7-20	700x2000x450	250x250	250	4a	44	1800	
GS 7-22	700x2200x450	300x300	250	4a	46	1950	
GS 7-24	700x2400x450	300x300	250	4b	48	2200	
GS 7-26	700x2600x450	300x300	250	4b	51	2300	
GS 7-28	700x2800x450	250x250x2	250	5b	54	2500	1400
GS 7-30	700x3000x450	250x250x2	250	5b	57	2700	1500
GS 7-32	700x3200x450	250x250x2	250	5b	61	2800	1600
GS 7-34	700x3400x450	300x300x2	250	6b	64	3000	1700
GS 7-36	700x3600x450	300x300x2	250	6b	67	3200	1800
GS 7-38	700x3800x450	300x300x2	250	6b	71	3350	1900

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
GS 9-10	900x1000x450	200x200	300	2c	26	1100	
GS 9-12	900x1200x450	200x200	300	2d	30	1400	
GS 9-14	900x1400x450	250x250	300	3c	34	1650	
GS 9-16	900x1600x450	250x250	300	3c	37	1800	
GS 9-18	900x1800x450	250x250	300	3d	40	2000	
GS 9-20	900x2000x450	300x300	300	4c	44	2250	
GS 9-22	900x2200x450	300x300	300	4c	46	2500	
GS 9-24	900x2400x450	300x300	300	4d	48	2700	
GS 9-26	900x2600x450	300x300x2	300	4d	51	2950	1300
GS 9-28	900x2800x450	300x300x2	300	5d	54	3200	1400
GS 9-30	900x3000x450	300x300x2	300	5d	57	3400	1500
GS 9-32	900x3200x450	300x300x2	300	5d	61	3650	1600
GS 9-34	900x3400x450	300x300x2	300	6d	64	3850	1700
GS 9-36	900x3600x450	300x300x2	300	6d	67	4050	1800
GS 9-38	900x3800x450	300x300x2	300	6d	71	4300	1900

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
GS 11-10	1100x1000x450	200x200	300	2c	35	1400	
GS 11-12	1100x1200x450	200x200	300	2d	38	1700	
GS 11-14	1100x1400x450	250x250	300	3c	41	1950	
GS 11-16	1100x1600x450	300x300	300	3c	44	2200	
GS 11-18	1100x1800x450	300x300	300	3d	47	2500	
GS 11-20	1100x2000x450	300x300	300	4c	50	2800	
GS 11-22	1100x2200x450	300x300	300	4c	53	3100	
GS 11-24	1100x2400x450	300x300	300	4d	56	3400	
GS 11-26	1100x2600x450	300x300x2	300	4d	59	3600	1300
GS 11-28	1100x2800x450	300x300x2	300	5d	62	3900	1400
GS 11-30	1100x3000x450	300x300x2	300	5d	65	4200	1500
GS 11-32	1100x3200x450	300x300x2	300	5d	68	4500	1600
GS 11-34	1100x3400x450	300x300x2	300	6d	73	4700	1700
GS 11-36	1100x3600x450	300x300x2	300	6d	78	5000	1800
GS 11-38	1100x3800x450	300x300x2	300	6d	83	5300	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura vari posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GS 11-13 = GS 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for cooking blocks different wall, even with low ceilings. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (GS 11-13 = GS 11-14)

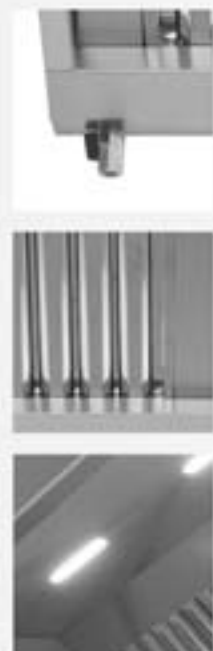
Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

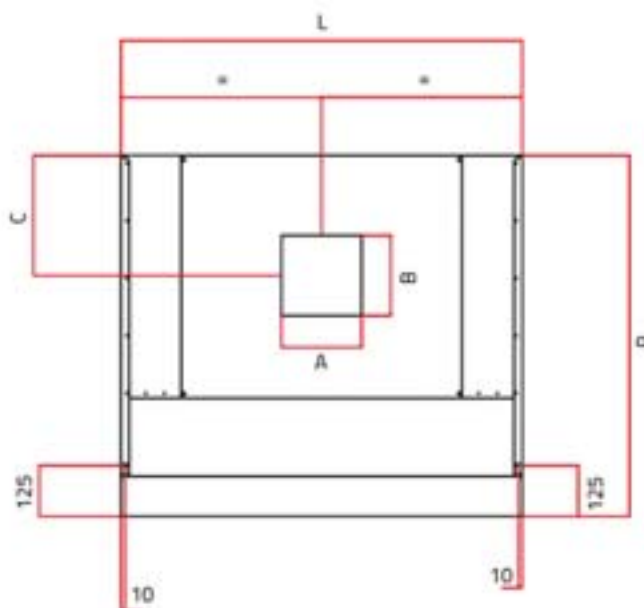
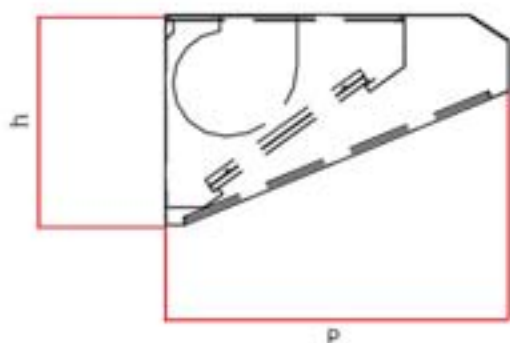
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA SNACK GABBIANO con elettroventilatore
Serie 70 / 90 / 110

GABBIANO LINE SNACK WALL HOODS WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano snack

TECHNICAL PRICELIST *Snack wall hoods gabbiano line*

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GSM 7-10	700x1000x550	230x200	245	2a	56	7/7	147/1,5
GSM 7-12	700x1200x550	230x200	245	2b	61	7/7	147/1,5
GSM 7-14	700x1400x550	230x200	245	3a	64	7/7	147/1,5
GSM 7-16	700x1600x550	230x200	245	3a	67	7/7	147/1,5
GSM 7-18	700x1800x550	230x200	245	3b	70	7/7	147/1,5
GSM 7-20	700x2000x550	300x260	215	4a	73	8/9T	420/3,1
GSM 7-22	700x2200x550	300x260	215	4a	76	8/9T	420/3,1
GSM 7-24	700x2400x550	300x260	215	4b	79	8/9T	420/3,1
GSM 7-26	700x2600x550	300x260	215	4b	82	8/9T	420/3,1
GSM 7-28	700x2800x550	300x260	215	5b	87	8/9T	420/3,1
GSM 7-30	700x3000x550	300x260	215	5b	92	8/9T	420/3,1

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GSM 9-10	900x1000x550	230x200	245	2c	59	7/7	147/1,5
GSM 9-12	900x1200x550	230x200	245	2d	63	7/7	147/1,5
GSM 9-14	900x1400x550	230x200	245	3c	67	7/7	147/1,5
GSM 9-16	900x1600x550	300x260	215	3c	71	8/9T	420/3,1
GSM 9-18	900x1800x550	300x260	215	3d	75	8/9T	420/3,1
GSM 9-20	900x2000x550	300x260	215	4c	79	8/9T	420/3,1
GSM 9-22	900x2200x550	300x260	215	4c	83	8/9T	420/3,1
GSM 9-24	900x2400x550	300x260	215	4d	87	8/9T	420/3,1
GSM 9-26	900x2600x550	300x260	215	4d	91	8/9T	420/3,1
GSM 9-28	900x2800x550	300x260	215	5d	94	8/9T	420/3,1
GSM 9-30	900x3000x550	300x260	215	5d	97	8/9T	420/3,1

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GSM 11-12	1100x1200x550	300x260	215	2d	67	8/9T	420/3,1
GSM 11-14	1100x1400x550	300x260	215	3c	71	8/9T	420/3,1
GSM 11-16	1100x1600x550	300x260	215	3c	76	8/9T	420/3,1
GSM 11-18	1100x1800x550	300x260	215	3d	81	8/9T	420/3,1
GSM 11-20	1100x2000x550	300x260	215	3c	85	8/9T	420/3,1
GSM 11-22	1100x2200x550	300x260	215	4c	89	8/9T	420/3,1
GSM 11-24	1100x2400x550	300x260	215	4d	93	8/9T	420/3,1
GSM 11-26	1100x2600x550	300x260	215	4d	96	8/9T	420/3,1
GSM 11-28	1100x2800x550	300x260	215	4d	99	8/9T	420/3,1
GSM 11-30	1100x3000x550	300x260	215	5d	103	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'elettroventilatore incorporato ed il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60 / 70 / 90 posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GSM 11-13 = GSM 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The built-in electric fan and the special profile makes it ideal for cooking blocks 60/70/90 against a wall even with low ceilings. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (GSM 11-13 = GSM 11-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Filtri/filters :

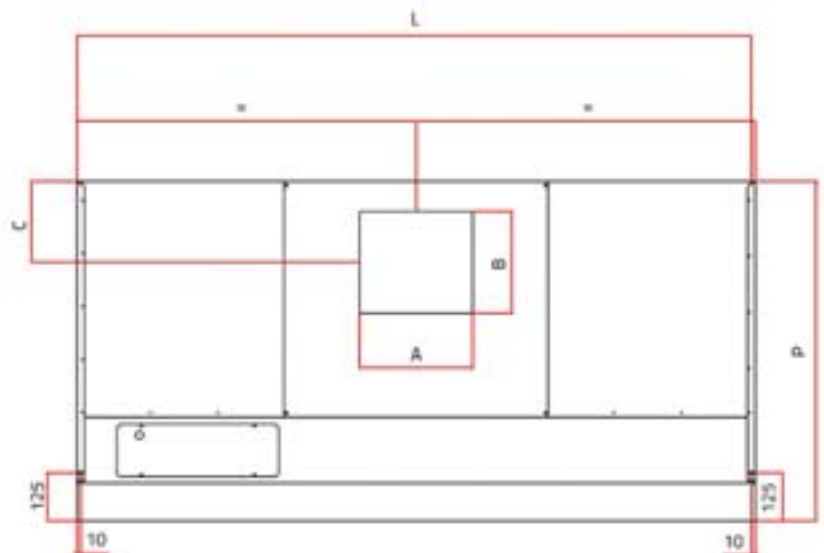
- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA SVM SNACK

Serie 70 / 90

HOODS SVM LINE



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano snack

TECHNICAL PRICELIST *Snack wall hoods gabbiano line*

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
SVM 7-10	700x1000x550	230x200	245	2a	56	7/7	147/1,5	1x8 W
SVM 7-12	700x1200x550	230x200	245	2b	61	7/7	147/1,5	2x8 W
SVM 7-14	700x1400x550	230x200	245	3a	64	7/7	147/1,5	2x8 W
SVM 7-16	700x1600x550	230x200	245	3a	67	7/7	147/1,5	2x8 W
SVM 7-18	700x1800x550	230x200	245	3b	70	7/7	147/1,5	2x8 W
SVM 7-20	700x2000x550	300x260	215	4a	73	8/9T	420/3,1	2x8 W
SVM 7-22	700x2200x550	300x260	215	4a	76	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 7-24	700x2400x550	300x260	215	4b	79	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 7-26	700x2600x550	300x260	215	4b	82	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 7-28	700x2800x550	300x260	215	5b	87	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 7-30	700x3000x550	300x260	215	5b	92	8/9T	420/3,1	3x8 W

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
SVM 9-10	900x1000x550	230x200	245	2c	59	7/7	147/1,5	1x8 W
SVM 9-12	900x1200x550	230x200	245	2d	63	7/7	147/1,5	2x8 W
SVM 9-14	900x1400x550	230x200	245	3c	67	7/7	147/1,5	2x8 W
SVM 9-16	900x1600x550	300x260	215	3c	71	8/9T	420/3,1	2x8 W
SVM 9-18	900x1800x550	300x260	215	3d	75	8/9T	420/3,1	2x8 W
SVM 9-20	900x2000x550	300x260	215	4c	79	8/9T	420/3,1	2x8 W
SVM 9-22	900x2200x550	300x260	215	4c	83	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 9-24	900x2400x550	300x260	215	4d	87	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 9-26	900x2600x550	300x260	215	4d	91	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 9-28	900x2800x550	300x260	215	5d	94	8/9T	420/3,1	3x8 W
SVM 9-30	900x3000x550	300x260	215	5d	97	8/9T	420/3,1	3x8 W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe SVM sono cappe della serie GABBIANO complete di elettroventilatore, illuminazione integrato con moduli LED IP68 e regolatore di velocità con interruttore luci e controllo della valvola gas. Costruzione in AISI 304. Le cappe di questa serie vengono fornite completamente cablate.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Illuminazione LED IP68
- Regolatore di velocità
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (SVM 7-13 = SVM 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

CONSTRUCTION

CHARACTERISTICS:

The SVM hoods are hoods of the GABBIANO series complete with fan, lighting with modules integrated IP68 LED lights and built-in speed regulator with light switches and gas valve control.

Construction in AISI 304. The hoods of this series are supplied completely wired.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- IP68 LED lights
- Build-in speed controller
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (SVM 7-13 = SVM 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

alumin**inox**

**CAPPE A PARETE
GABBIANO**

*WALL HOODS
GABBIANO LINE*



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere impiegate in ogni ambiente di cucina, anche di dimensioni ridotte. Il particolare profilo la rende adatta ad essere utilizzata per tutti i principali blocchi di cottura a parete. Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

The hoods of this series have been designed and built to be used in any kitchen environment, even in small dimensions. The particular profile makes it suitable to be used for all the main cooking blocks on the wall. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collecting duct with 1/2 "drain tap. Stainless steel labyrinth filters. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.

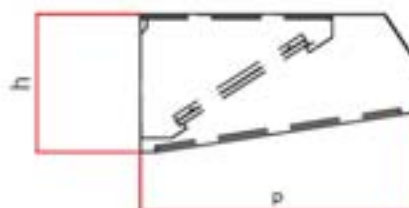
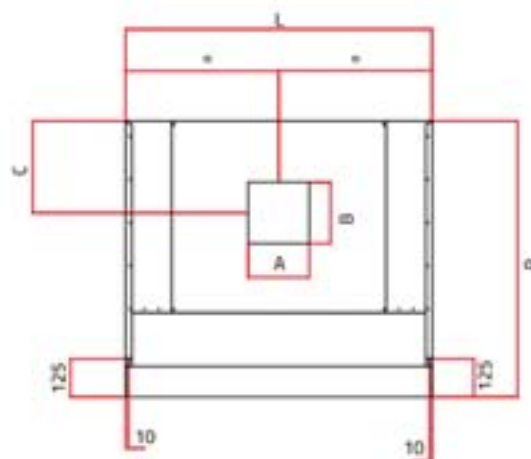
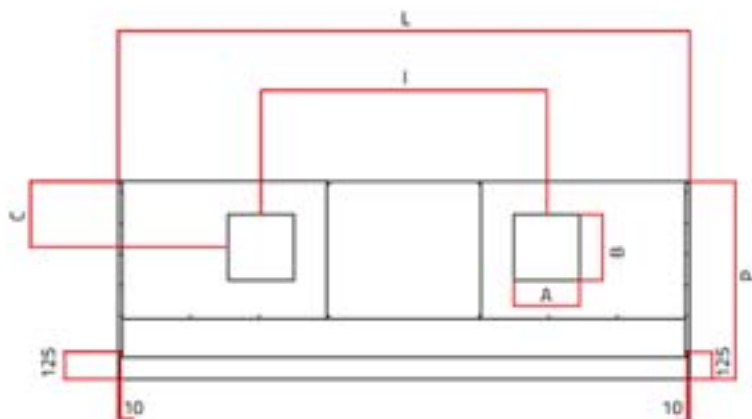




CAPPA A PARETE GABBIANO

Serie 70 / 90

GABBIANO LINE WALL HOODS



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods gabbiano line

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
GP 7-10	700x1000x450	200x200	250	2a	26	900	
GP 7-12	700x1200x450	200x200	250	2b	30	1100	
GP 7-14	700x1400x450	250x250	250	3a	34	1250	
GP 7-16	700x1600x450	250x250	250	3a	37	1400	
GP 7-18	700x1800x450	250x250	250	3b	40	1600	
GP 7-20	700x2000x450	300x300	250	4a	44	1800	
GP 7-22	700x2200x450	300x300	250	4a	46	1950	
GP 7-24	700x2400x450	300x300	250	4b	48	2200	
GP 7-26	700x2600x450	300x300	250	4b	51	2300	
GP 7-28	700x2800x450	250x250x2	250	5b	54	2500	1400
GP 7-30	700x3000x450	250x250x2	250	5b	57	2700	1500
GP 7-32	700x3200x450	250x250x2	250	5b	61	2800	1600
GP 7-34	700x3400x450	300x300x2	250	6b	64	3000	1700
GP 7-36	700x3600x450	300x300x2	250	6b	67	3200	1800
GP 7-38	700x3800x450	300x300x2	250	6b	71	3350	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea tradizionale della cappa classica a parete ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GP 7-13 = GP 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
GP 9-10	900x1000x450	200x200	300	2c	28	1100	
GP 9-12	900x1200x450	200x200	300	2d	30	1400	
GP 9-14	900x1400x450	250x250	300	3c	35	1650	
GP 9-16	900x1600x450	300x300	300	3c	38	1800	
GP 9-18	900x1800x450	300x300	300	3d	40	2000	
GP 9-20	900x2000x450	300x300	300	4c	46	2250	
GP 9-22	900x2200x450	300x300	300	4c	49	2500	
GP 9-24	900x2400x450	300x300	300	4d	52	2700	
GP 9-26	900x2600x450	300x300x2	300	4d	55	2950	1300
GP 9-28	900x2800x450	300x300x2	300	5d	60	3200	1400
GP 9-30	900x3000x450	300x300x2	300	5d	64	3400	1500
GP 9-32	900x3200x450	300x300x2	300	5d	67	3650	1600
GP 9-34	900x3400x450	300x300x2	300	6d	70	3850	1700
GP 9-36	900x3600x450	300x300x2	300	6d	74	4050	1800
GP 9-38	900x3800x450	300x300x2	300	6d	78	4310	1900

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The traditional line of the wall mounted classic hood allows it to be used in any kitchen, however small. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (GP 7-13 = GP 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

Filtri/filters :

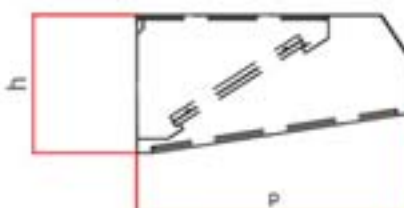
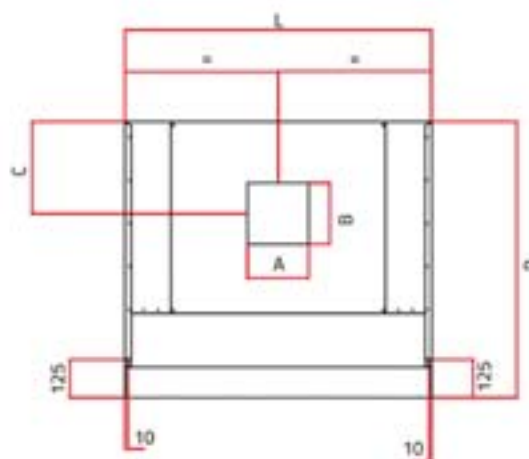
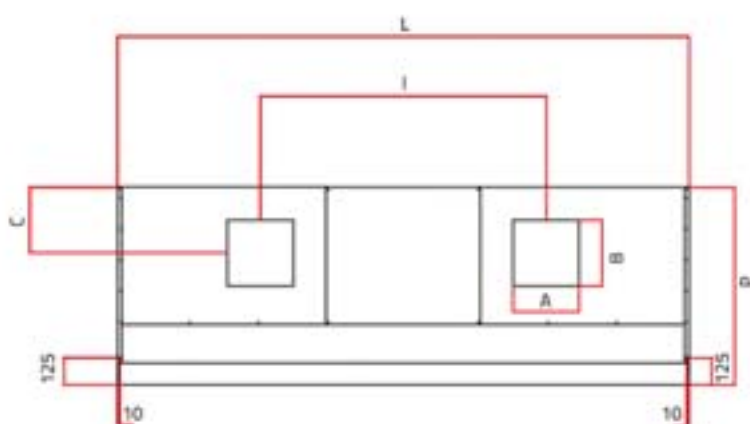
- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA A PARETE GABBIANO

Serie 110 / 130

GABBIANO LINE WALL HOODS



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods gabbiano line

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
GP 11-10	1100x1000x450	200x200	300	2c	35	1400	
GP 11-12	1100x1200x450	250x250	300	2d	38	1700	
GP 11-14	1100x1400x450	250x250	300	3c	41	1950	
GP 11-16	1100x1600x450	300x300	300	3c	44	2200	
GP 11-18	1100x1800x450	300x300	300	3d	47	2500	
GP 11-20	1100x2000x450	300x300	300	4c	50	2800	
GP 11-22	1100x2200x450	300x300	300	4c	53	3100	
GP 11-24	1100x2400x450	300x300x2	300	4d	56	3400	1200
GP 11-26	1100x2600x450	300x300x2	300	4d	59	3600	1300
GP 11-28	1100x2800x450	300x300x2	300	5d	62	3900	1400
GP 11-30	1100x3000x450	300x300x2	300	5d	65	4200	1500
GP 11-32	1100x3200x450	300x300x2	300	5d	68	4500	1600
GP 11-34	1100x3400x450	300x300x2	300	6d	73	4700	1700
GP 11-36	1100x3600x450	300x300x2	300	6d	78	5000	1800
GP 11-38	1100x3800x450	300x300x2	300	6d	83	5300	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea tradizionale della cappa classica a parete ne consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GP 11-13 = GP 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Serie 130

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm
GP 13-12	1300x1200x450	250x250	300	2d	39	1700	
GP 13-14	1300x1400x450	250x250	300	3c	42	1950	
GP 13-16	1300x1600x450	300x250	300	3c	45	2200	
GP 13-18	1300x1800x450	300x250	300	3d	48	2500	
GP 13-20	1300x2000x450	300x300	300	4c	52	2800	
GP 13-22	1300x2200x450	300x300	300	4c	56	3100	
GP 13-24	1300x2400x450	300x300x2	300	4d	60	3400	1200
GP 13-26	1300x2600x450	300x300x2	300	4d	63	3600	1300
GP 13-28	1300x2800x450	300x300x2	300	5d	66	3900	1400
GP 13-30	1300x3000x450	300x300x2	300	5d	71	4200	1500
GP 13-32	1300x3200x450	300x300x2	300	5d	75	4500	1600
GP 13-34	1300x3400x450	300x300x2	300	6d	83	4700	1700
GP 13-36	1300x3600x450	300x300x2	300	6d	87	5000	1800
GP 13-38	1300x3800x450	300x300x2	300	6d	90	5300	1900

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The traditional line of the wall mounted classic hood allows it to be used in any kitchen, however small. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (GP 11-13 = GP 11-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

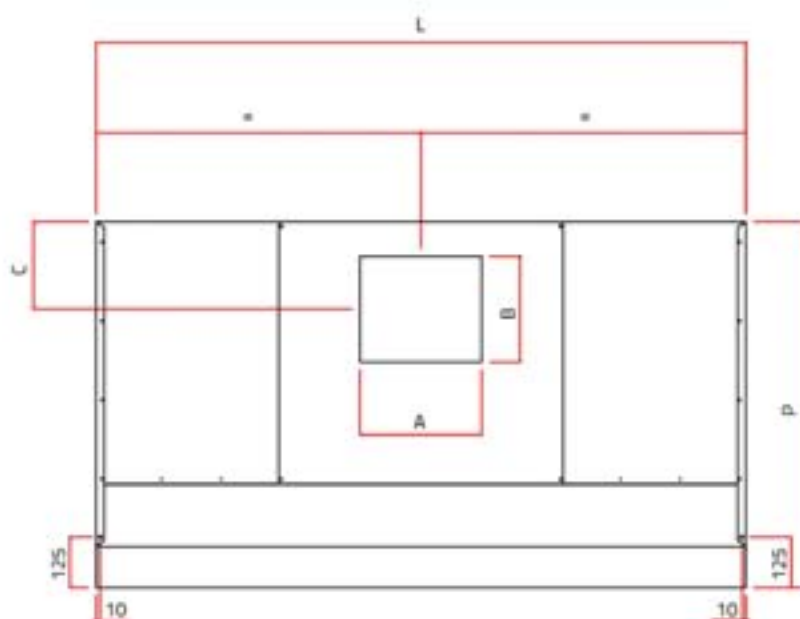
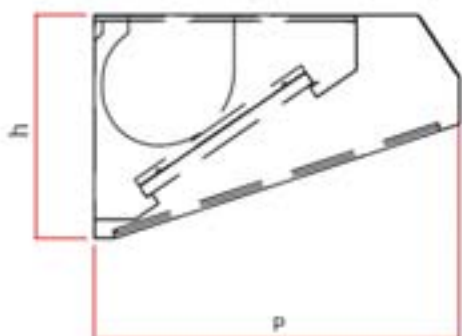
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA A PARETE GABBIANO con elettroventilatore
Serie 70 / 90 / 110

GABBIANO LINE SNACK WALL HOODS WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods gabbiano line

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GPM 7-10	700x1000x550	230x200	245	2a	56	7/7	147/1,5
GPM 7-12	700x1200x550	230x200	245	2b	61	7/7	147/1,5
GPM 7-14	700x1400x550	230x200	245	3a	64	7/7	147/1,5
GPM 7-16	700x1600x550	230x200	245	3a	67	7/7	147/1,5
GPM 7-18	700x1800x550	230x200	245	3b	70	7/7	147/1,5
GPM 7-20	700x2000x550	300x260	215	4a	73	8/9T	420/3,1
GPM 7-22	700x2200x550	300x260	215	4a	76	8/9T	420/3,1
GPM 7-24	700x2400x550	300x260	215	4b	79	8/9T	420/3,1
GPM 7-26	700x2600x550	300x260	215	4b	82	8/9T	420/3,1
GPM 7-28	700x2800x550	300x260	215	5b	87	8/9T	420/3,1
GPM 7-30	700x3000x550	300x260	215	5b	92	8/9T	420/3,1

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GPM 9-10	900x1000x550	230x200	245	2c	59	7/7	147/1,5
GPM 9-12	900x1200x550	230x200	245	2d	63	7/7	147/1,5
GPM 9-14	900x1400x550	230x200	245	3c	67	7/7	147/1,5
GPM 9-16	900x1600x550	300x260	215	3c	71	8/9T	420/3,1
GPM 9-18	900x1800x550	300x260	215	3d	75	8/9T	420/3,1
GPM 9-20	900x2000x550	300x260	215	4c	79	8/9T	420/3,1
GPM 9-22	900x2200x550	300x260	215	4c	83	8/9T	420/3,1
GPM 9-24	900x2400x550	300x260	215	4d	87	8/9T	420/3,1
GPM 9-26	900x2600x550	300x260	215	4d	91	8/9T	420/3,1
GPM 9-28	900x2800x550	300x260	215	5d	94	8/9T	420/3,1
GPM 9-30	900x3000x550	300x260	215	5d	97	8/9T	420/3,1

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GPM 11-12	1100x1200x550	300x260	215	2d	67	8/9T	420/3,1
GPM 11-14	1100x1400x550	300x260	215	3c	71	8/9T	420/3,1
GPM 11-16	1100x1600x550	300x260	215	3c	76	8/9T	420/3,1
GPM 11-18	1100x1800x550	300x260	215	3d	81	8/9T	420/3,1
GPM 11-20	1100x2000x550	300x260	215	3c	85	8/9T	420/3,1
GPM 11-22	1100x2200x550	300x260	215	4c	89	8/9T	420/3,1
GPM 11-24	1100x2400x550	300x260	215	4d	93	8/9T	420/3,1
GPM 11-26	1100x2600x550	300x260	215	4d	96	8/9T	420/3,1
GPM 11-28	1100x2800x550	300x260	215	4d	99	8/9T	420/3,1
GPM 11-30	1100x3000x550	300x260	215	5d	103	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La linea tradizionale della cappa classica a parete con elettroventilatore incorporato consente l'utilizzo in ogni ambiente di cucina anche se di dimensioni ridotte. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GSM 11-13 = GSM 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The traditional line of the wall mounted classic hood with incorporated fan allows it to be used in any kitchen, however small. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (GSM 11-13 = GSM 11-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Filtri/filters :

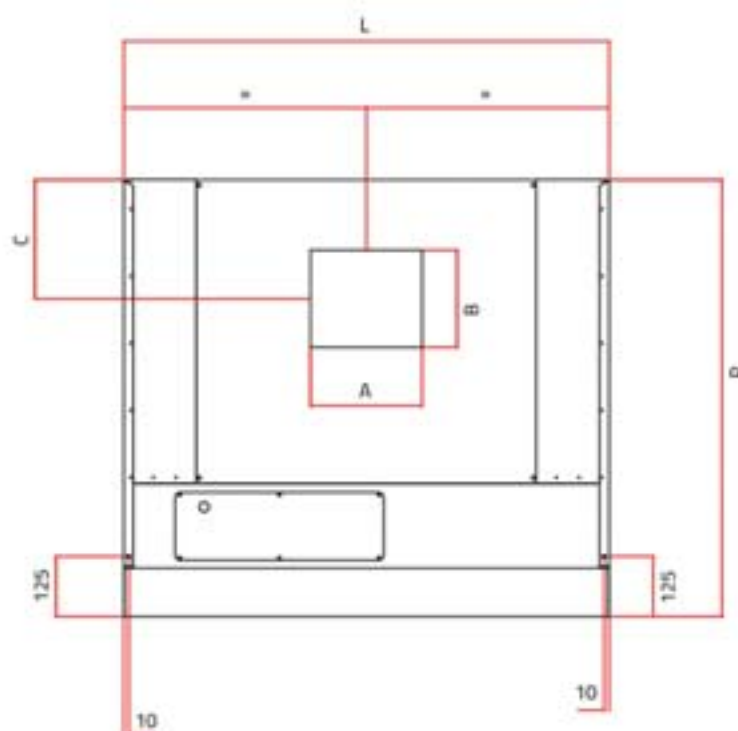
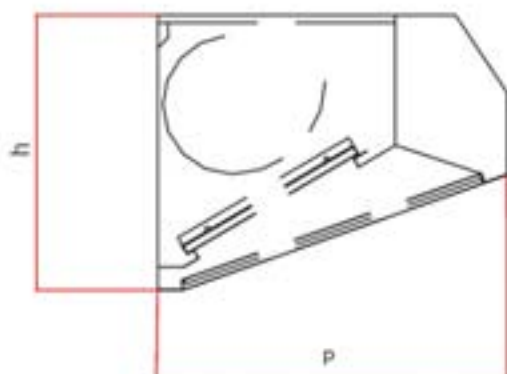
- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA A PARETE GABBIANO PVM

Serie 70 / 90

HOODS PVM LINE



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods gabbiano line

Serie 70

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
PVM 7-10	700x1000x550	230x200	245	2a	56	7/7	147/1,5	1x8 W
PVM 7-12	700x1200x550	230x200	245	2b	61	7/7	147/1,5	2x8 W
PVM 7-14	700x1400x550	230x200	245	3a	64	7/7	147/1,5	2x8 W
PVM 7-16	700x1600x550	230x200	245	3a	67	7/7	147/1,5	2x8 W
PVM 7-18	700x1800x550	230x200	245	3b	70	7/7	147/1,5	2x8 W
PVM 7-20	700x2000x550	300x260	215	4a	73	8/9T	420/3,1	2x8 W
PVM 7-22	700x2200x550	300x260	215	4a	76	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 7-24	700x2400x550	300x260	215	4b	79	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 7-26	700x2600x550	300x260	215	4b	82	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 7-28	700x2800x550	300x260	215	5b	87	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 7-30	700x3000x550	300x260	215	5b	92	8/9T	420/3,1	3x8 W

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+ Reg. inclusi
PVM 9-10	900x1000x550	230x200	245	2c	59	7/7	147/1,5	1x8 W
PVM 9-12	900x1200x550	230x200	245	2d	63	7/7	147/1,5	2x8 W
PVM 9-14	900x1400x550	230x200	245	3c	67	7/7	147/1,5	2x8 W
PVM 9-16	900x1600x550	300x260	215	3c	71	8/9T	420/3,1	2x8 W
PVM 9-18	900x1800x550	300x260	215	3d	75	8/9T	420/3,1	2x8 W
PVM 9-20	900x2000x550	300x260	215	4c	79	8/9T	420/3,1	2x8 W
PVM 9-22	900x2200x550	300x260	215	4c	83	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 9-24	900x2400x550	300x260	215	4d	87	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 9-26	900x2600x550	300x260	215	4d	91	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 9-28	900x2800x550	300x260	215	5d	94	8/9T	420/3,1	3x8 W
PVM 9-30	900x3000x550	300x260	215	5d	97	8/9T	420/3,1	3x8 W

CONSTRUCTION

CHARACTERISTICS:

The PVM hoods are hoods of the GABBIANO series complete with electric fan, lighting with integrated IP68 LED lights and build-in speed regulator with light switches and gas valve control.

Construction in AISI 304.

The hoods of this series are supplied completely wired.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- IP68 LED lights
- Speed controller
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (PVM 7-13 = PVM 7-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe PVM sono cappe della serie GABBIANO complete di elettroventilatore, illuminazione a moduli LED IP68 integrati, regolatore di velocità con interruttore luci e controllo della valvola gas. Costruzione in AISI 304. Le cappe di questa serie vengono fornite completamente cablate.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Illuminazione LED IP68
- Regolatore di velocità
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (PVM 7-13 = PVM 7-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminOX

**CAPPE GABBIANO
CENTRALI**

*CENTRAL HOODS
GABBIANO LINE*



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere impiegate in ogni ambiente di cucina, anche in caso di soffitti bassi. Il particolare profilo la rende adatta ad essere utilizzata per blocchi di cottura posizionati centralmente. Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

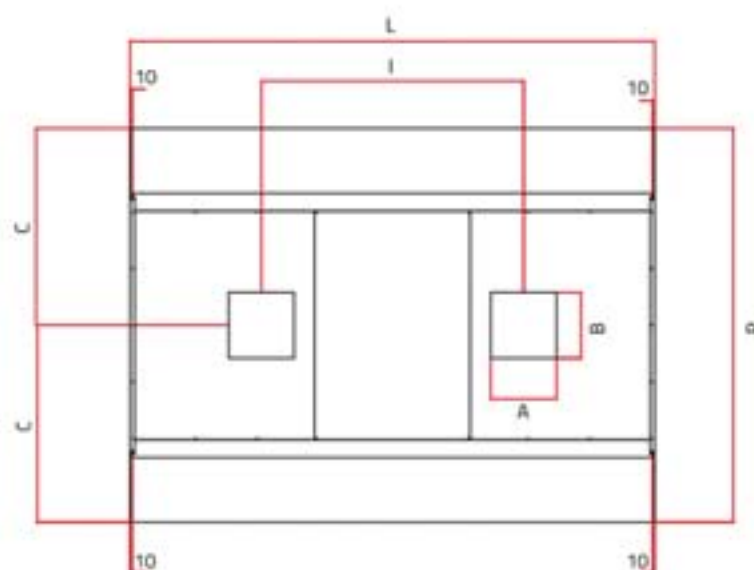
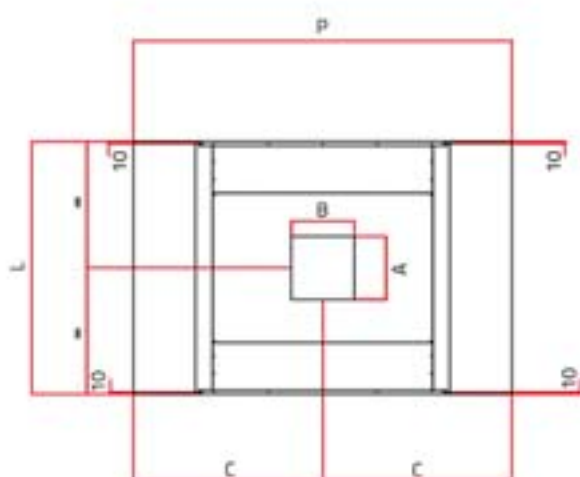
The hoods of this series have been designed and built to be used in any kitchen environment, even in the case of low ceilings. The particular profile makes it suitable to be used for centrally positioned cooking blocks. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collecting duct with 1/2 "drain tap. Stainless steel labyrinth filters. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.



CAPPA CENTRALE GABBIANO

Serie 140 / 180 / 220

GABBIANO LINE ISLAND HOODS WITHOUT EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe gabbiano centrale
TECHNICAL PRICELIST Central hoods gabbiano line

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
GC 14-12	1400x1200x450	250x250	700	4b	60	2100	
GC 14-14	1400x1400x450	250x250	700	4b	64	2500	
GC 14-16	1400x1600x450	300x300	700	6a	68	2800	
GC 14-18	1400x1800x450	300x300	700	6b	72	3200	
GC 14-20	1400x2000x450	300x300	700	8a	76	3500	
GC 14-22	1400x2200x450	400x300	700	8a	80	3950	
GC 14-24	1400x2400x450	400x300	700	8b	84	4200	
GC 14-26	1400x2600x450	400x300	700	8b	88	4600	
GC 14-28	1400x2800x450	300x300	700	10b	92	4900	
GC 14-30	1400x3000x450	300x300x2	700	10b	96	5300	1500
GC 14-32	1400x3200x450	300x300x2	700	10b	100	5600	1600
GC 14-34	1400x3400x450	300x300x2	700	12b	104	6000	1700
GC 14-36	1400x3600x450	300x300x2	700	12b	108	6400	1800
GC 14-38	1400x3800x450	300x300x2	700	12b	120	6700	1900

Serie 180

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
GC 18-12	1800x1200x450	250x250	900	4d	64	2100	
GC 18-14	1800x1400x450	300x300	900	4c	68	2500	
GC 18-16	1800x1600x450	300x300	900	6c	72	2800	
GC 18-18	1800x1800x450	300x300	900	6d	76	3200	
GC 18-20	1800x2000x450	300x300	900	8c	80	3500	
GC 18-22	1800x2200x450	400x300	900	8c	84	3950	
GC 18-24	1800x2400x450	400x300	900	8d	88	4200	
GC 18-26	1800x2600x450	400x300x2	900	8d	92	4600	1300
GC 18-28	1800x2800x450	300x300x2	900	10d	96	4900	1400
GC 18-30	1800x3000x450	300x300x2	900	10d	100	5300	1500
GC 18-32	1800x3200x450	300x300x2	900	10d	106	5600	1600
GC 18-34	1800x3400x450	300x300x2	900	12d	112	6000	1700
GC 18-36	1800x3600x450	300x300x2	900	12d	116	6400	1800
GC 18-38	1800x3800x450	300x300x2	900	12d	123	6700	1900

Serie 220

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
GC 22-12	2200x1200x500	300x300	1100	4d	71	2100	
GC 22-14	2200x1400x500	300x300	1100	4c	75	2500	
GC 22-16	2200x1600x500	400x300	1100	6c	79	2800	
GC 22-18	2200x1800x500	400x300	1100	6d	83	3200	
GC 22-20	2200x2000x500	400x300	1100	8c	87	3500	
GC 22-22	2200x2200x500	400x300	1100	8c	91	3950	
GC 22-24	2200x2400x500	300x300x2	1100	8d	96	4200	1200
GC 22-26	2200x2600x500	300x300x2	1100	8d	101	4600	1300
GC 22-28	2200x2800x500	300x300x2	1100	10d	106	4900	1400
GC 22-30	2200x3000x500	400x300x2	1100	10d	110	5300	1500
GC 22-32	2200x3200x500	400x300x2	1100	10d	115	5600	1600
GC 22-34	2200x3400x500	400x300x2	1100	12d	120	6000	1700
GC 22-36	2200x3600x500	400x300x2	1100	12d	125	6400	1800
GC 22-38	2200x3800x500	400x300x2	1100	12d	130	6700	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura posizionati centralmente anche nei casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GC 22-13 = GC 22-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for cooking blocks island positioned, even with low ceilings. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (GC 22-13 = GC 22-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

Filtri/filters :

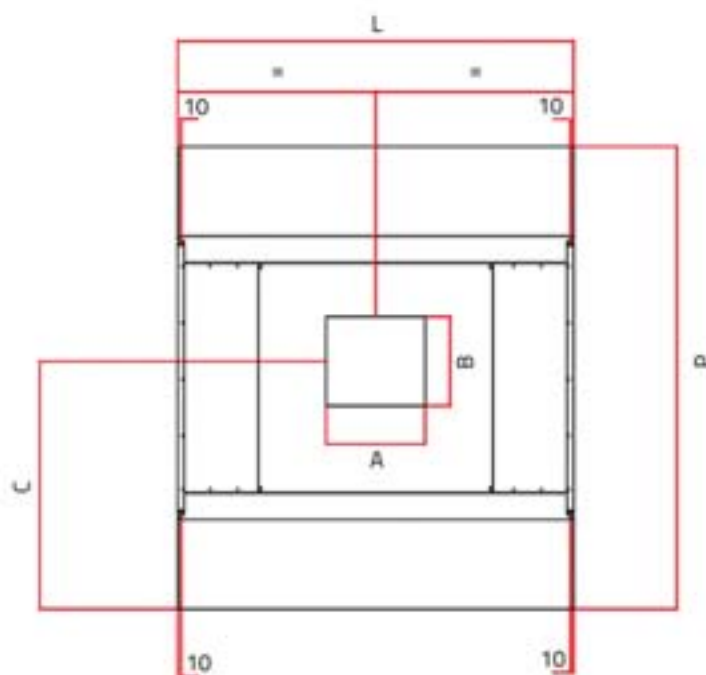
- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

- Se cappa realizzata in doppia sezione schiena schiena: codice **GC-D**
- Se cappa realizzata in doppia sezione fianco fianco: codice **CAPPA + U** (Es. GC 18-50 U)



CAPPA CENTRALE GABBIANO con elettroventilatore
Serie 120 / 140

GABBIANO LINE ISLAND HOODS WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe gabbiano centrale
TECHNICAL PRICELIST Central hoods gabbiano line

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GCM 12-12	1200x1200x500	300x260	670	4b	40	8/9T	420/3,1
GCM 12-14	1200x1400x500	300x260	670	4b	42	8/9T	420/3,1
GCM 12-16	1200x1600x500	300x260	670	6a	44	8/9T	420/3,1
GCM 12-18	1200x1800x500	300x260	670	6b	46	8/9T	420/3,1
GCM 12-20	1200x2000x500	300x260	670	8a	48	8/9T	420/3,1

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
GCM 14-12	1400x1200x500	300x260	770	4b	51	8/9T	420/3,1
GCM 14-14	1400x1400x500	300x260	770	4b	55	8/9T	420/3,1
GCM 14-16	1400x1600x500	300x260	770	6a	59	8/9T	420/3,1
GCM 14-18	1400x1800x500	300x260	770	6b	63	8/9T	420/3,1
GCM 14-20	1400x2000x500	300x260	770	8a	67	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'elettroventilatore incorporato ed il particolare profilo la rendono ideale per blocchi di cottura posizionati centralmente anche in casi di soffitti bassi. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GCM 14-13 = GCM 14-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes this island hood ideal for cooking blocks island positioned, even with low ceiling kitchens. Costruction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

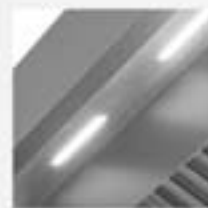
- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lenghts = price of hoods w/next lenght up (GCM 14-13 = GCM 14-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Filtri/filters :

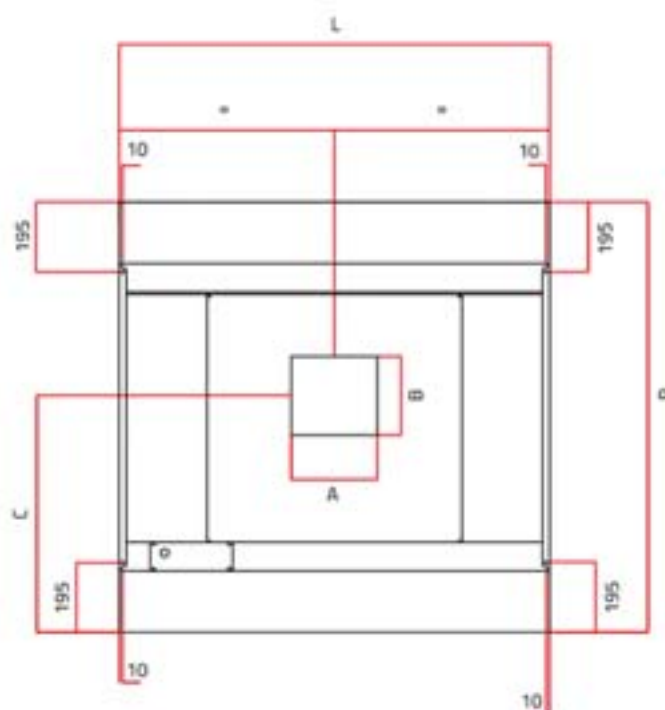
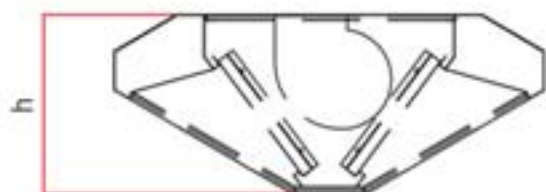
- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA CENTRO LOCALE GABBIANO GVM

Serie 120 / 140

HOODS GVM LINE



LISTINO TECNICO *Cappe gabbiano centrale*

TECHNICAL PRICELIST *Central hoods gabbiano line*

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
GVM 12-12	1200x1200x500	300x260	670	4b	40	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 12-14	1200x1400x500	300x260	670	4b	42	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 12-16	1200x1600x500	300x260	670	6a	44	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 12-18	1200x1800x500	300x260	670	6b	46	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 12-20	1200x2000x500	300x260	670	8a	48	8/9T	420/3,1	4x8 W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe GVM sono cappe della serie GABBIANO complete di elettroventilatore, illuminazione con moduli LED integrati, regolatore di velocità, interruttori con luci e controllo della valvola gas. Costruzione in AISI 304. Le cappe di questa serie vengono fornite completamente cablate.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Illuminazione LED
- Regolatore di velocità
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (GVM 14-13 = GVM 14-14)

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
GVM 14-12	1400x1200x500	300x260	770	4b	51	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 14-14	1400x1400x500	300x260	770	4b	55	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 14-16	1400x1600x500	300x260	770	6a	59	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 14-18	1400x1800x500	300x260	770	6b	63	8/9T	420/3,1	4x8 W
GVM 14-20	1400x2000x500	300x260	770	8a	67	8/9T	420/3,1	4x8 W

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION

CHARACTERISTICS:

The GVM hoods are hoods of the GABBIANO series complete with electric fan, lighting with integrated LED lights and built-in speed regulator with light switches and gas valve control. Construction in AISI 304. The hoods of this series are supplied completely wired.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- LED lights
- Speed controller
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (GVM 14-13 = GVM 14-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

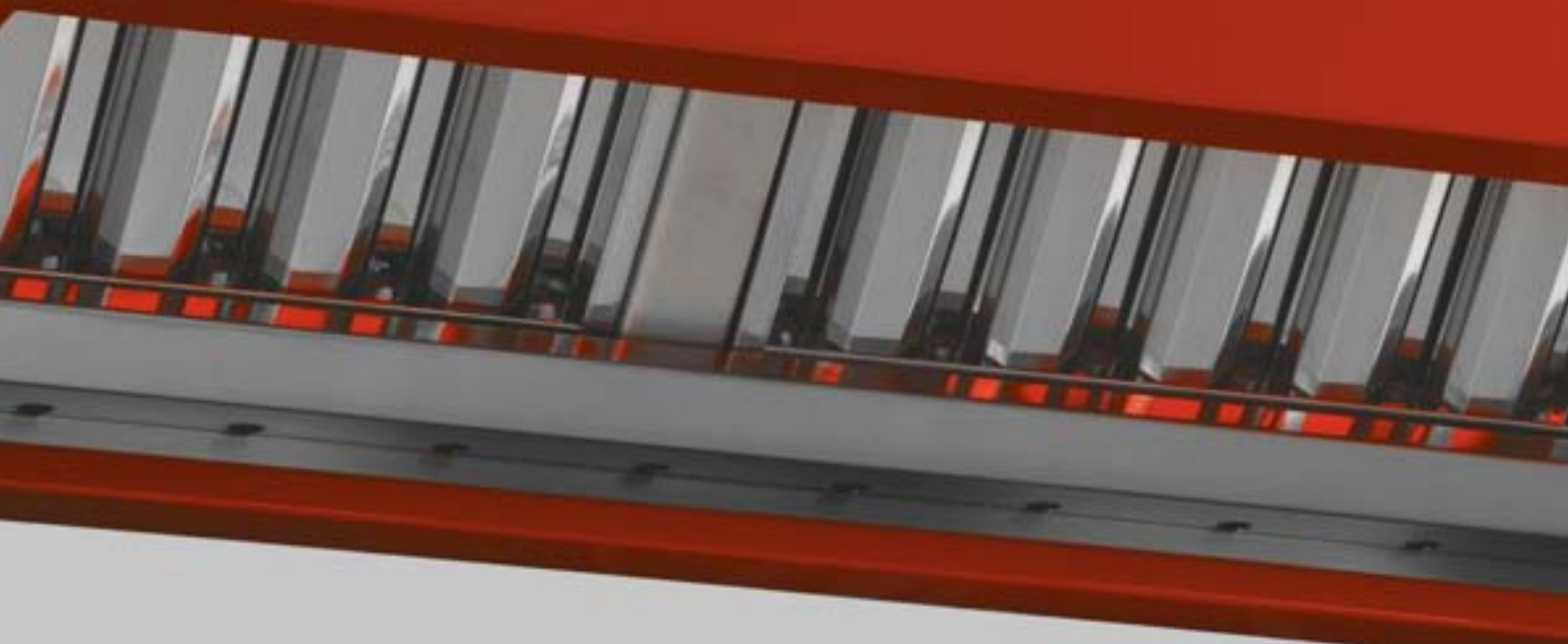
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminumox

**CAPPE CALANDRATE
A PARETE E CENTRALI**

*CALENDERED WALL
AND ISLAND HOODS*



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere impiegate in blocchi di cottura 70 posizionati a parete, anche nel caso di cucine a vista. Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

The hoods of this series have been designed and manufactured to be used in 70 cooking blocks positioned on the wall, even in the case of open kitchens. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collecting duct with 1/2 "drain tap. Stainless steel labyrinth filters. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.

*Immagine a scopo illustrativo, colorazione RAL solo su richiesta, non inclusa nel prezzo.

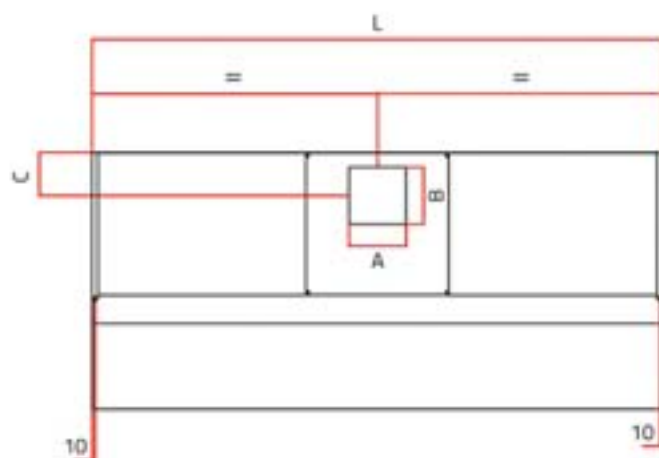
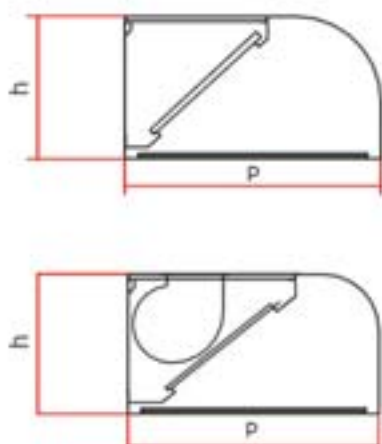
* Image for illustrative purposes, RAL coloring on request only, not included in the price.



CAPPA A PARETE CALANDRATA con o senza elettroventilatore Serie 90

WALL HOODS CALANDERED WITH OR WITHOUT EXTRAFACTOR FANS

Cappa realizzata in acciaio inox con possibilità di verniciatura
Hoods not color (simple stainless steel)



LISTINO TECNICO Cappe calandrate a parete centrale

TECHNICAL PRICELIST Calendered wall and island hoods

Neutra

Supplied without fan

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
CPT 9-10	900x1000x500	250x250	200	2c	33	1100
CPT 9-12	900x1200x500	250x250	200	2d	37	1400
CPT 9-14	900x1400x500	250x250	200	3c	40	1600
CPT 9-16	900x1600x500	300x300	200	3c	44	1800
CPT 9-18	900x1800x500	300x300	200	3d	47	2000
CPT 9-20	900x2000x500	300x300	200	4c	50	2200

Con elettroventilatore

Supplied with fan

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
CPTM 9-10	900x1000x500	230x200	245	2c	43	7/7	147/1,5
CPTM 9-12	900x1200x500	230x200	245	2d	47	7/7	147/1,5
CPTM 9-14	900x1400x500	230x200	245	3c	50	7/7	147/1,5
CPTM 9-16	900x1600x500	300x260	215	3c	60	8/9T	420/3,1
CPTM 9-18	900x1800x500	300x260	215	3d	63	8/9T	420/3,1
CPTM 9-20	900x2000x500	300x260	215	4c	66	8/9T	420/3,1

Con elettroventilatore, illuminazione LED e regolatore di velocità integrato

supplied with fan, built in led lights and speed controller

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
CPTVM 9-10	900x1000x500	230x200	245	2c	43	7/7	147/1,5	1x8W
CPTVM 9-12	900x1200x500	230x200	245	2d	47	7/7	147/1,5	2x8W
CPTVM 9-14	900x1400x500	230x200	245	3c	50	7/7	147/1,5	2x8W
CPTVM 9-16	900x1600x500	300x260	215	3c	60	8/9T	420/3,1	2x8W
CPTVM 9-18	900x1800x500	300x260	215	3d	63	8/9T	420/3,1	2x8W
CPTVM 9-20	900x2000x500	300x260	215	4c	66	8/9T	420/3,1	2x8W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 70 posizionati a parete anche nel caso di cucine a vista. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (CPTM 9-13 = CPTM 9-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The particular profile makes it ideal for 70 cooking blocks positioned on the wall even in the case of open kitchens. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (CPTM 9-13 = CPTM 9-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,3 m/sec.

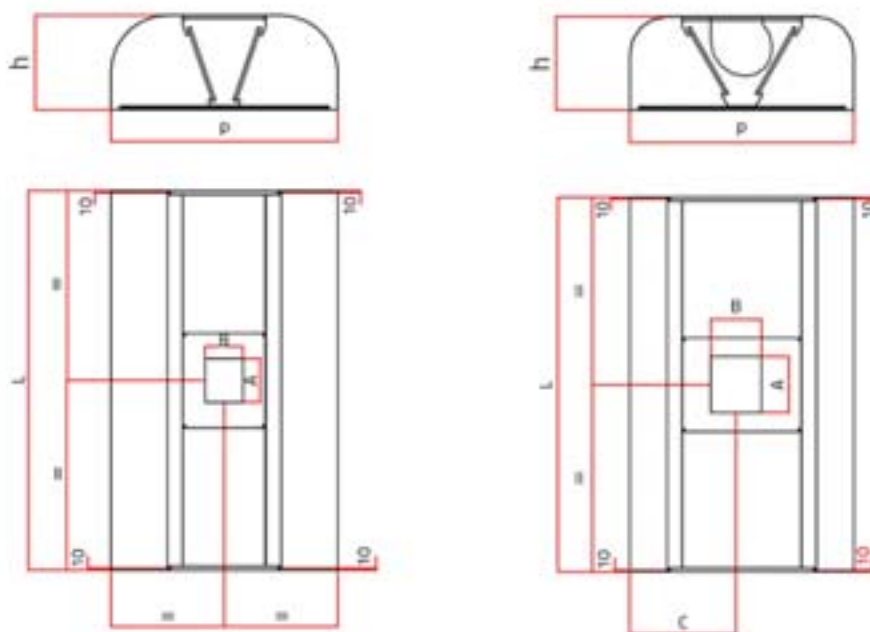
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA CENTRALI CENTRO LOCALE CALANDRATA
con o senza elettroventilatore
Serie 120

ISLAND HOODS CALANDRATE WITH OR WITHOUT EXTRAFACTOR FANS



LISTINO TECNICO Cappe calandrate a parete centrale

TECHNICAL PRICELIST Calendered wall and island hoods

Neutra

Supplied without fan

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
CCT 12-12	1200x1200x500	250x250	600	4b	40	1800
CCT 12-14	1200x1400x500	250x250	600	4b	42	2100
CCT 12-16	1200x1600x500	250x250	600	6a	44	2400
CCT 12-18	1200x1800x500	300x300	600	6b	46	2700
CCT 12-20	1200x2000x500	300x300	600	8a	48	3000

Con elettroventilatore

Supplied with fan

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
CCTM 12-12	1200x1200x500	300x260	670	4b	60	8/9T	420/3,1
CCTM 12-14	1200x1400x500	300x260	670	4b	64	8/9T	420/3,1
CCTM 12-16	1200x1600x500	300x260	670	6a	68	8/9T	420/3,1
CCTM 12-18	1200x1800x500	300x260	670	6b	69	8/9T	420/3,1
CCTM 12-20	1200x2000x500	300x260	670	8a	70	8/9T	420/3,1

Con elettroventilatore, illuminazione Led e regolatore di velocità integrato

Supplied with fan, built in led lights and speed controller

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED+Regolatore inclusi
CCTVM 12-12	1200x1200x500	300x260	670	4b	60	8/9T	420/3,1	4x8W
CCTVM 12-14	1200x1400x500	300x260	670	4b	64	8/9T	420/3,1	4x8W
CCTVM 12-16	1200x1600x500	300x260	670	6a	68	8/9T	420/3,1	4x8W
CCTVM 12-18	1200x1800x500	300x260	670	6b	69	8/9T	420/3,1	4x8W
CCTVM 12-20	1200x2000x500	300x260	670	8a	70	8/9T	420/3,1	4x8W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura posizionati centralmente anche nel caso di cucine a vista.

Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (CCTM 12-13 = CCTM 12-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The particular profile makes it ideal for cooking block island positioned even in the case of open kitchens. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (CCTM 12-13 = CCTM 12-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,3 m/sec.

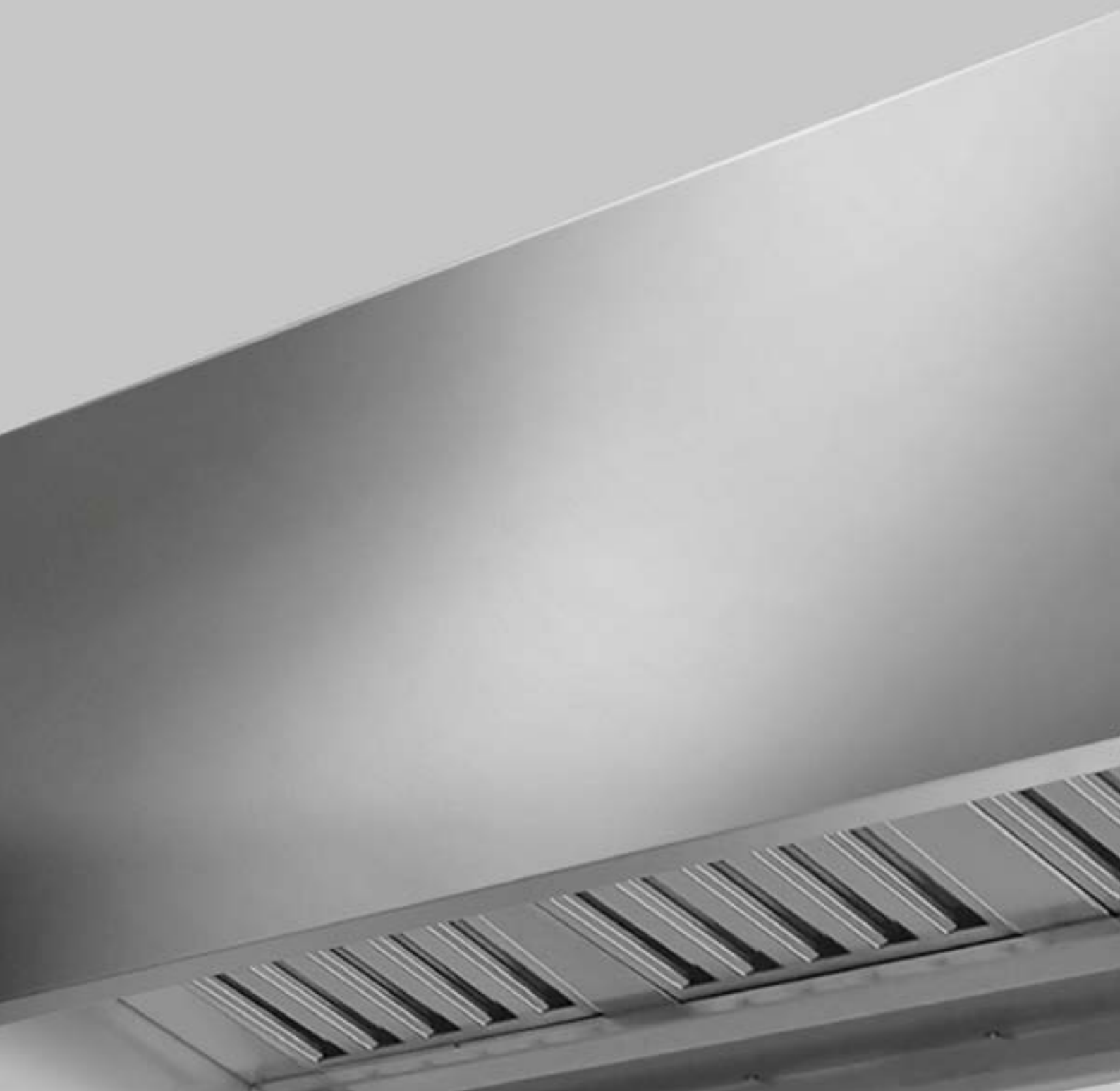
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminumox

**CAPPE A PARETE
CUBICHE**

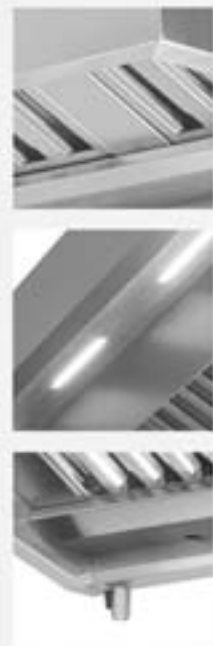
*CUBIC
WALL HOODS*





Le cappe di questa serie dal profilo parallelepipedo sono state progettate e realizzate per ottenere un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione. Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

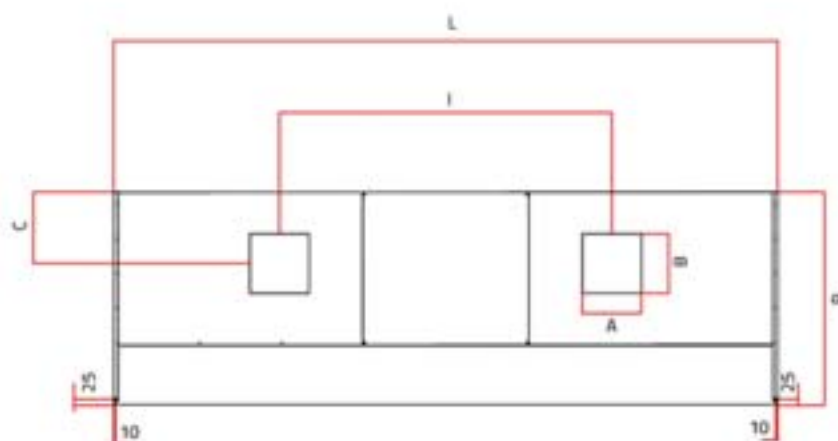
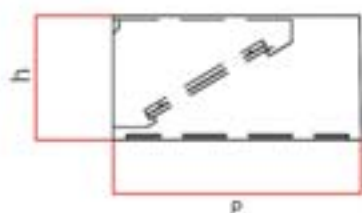
The hoods of this series with a parallelepiped profile have been designed and built to achieve greater containment of the fumes and their better expulsion. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collecting duct with 1/2" drain tap. Stainless steel labyrinth filters. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.



CAPPA PARETE CUBICA

Serie 90 / 110 / 130

WALL HOODS KUBIK LINE



LISTINO TECNICO Cappe a parete cubiche

TECHNICAL PRICELIST Cubic wall hoods

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
KP 9-10	900x1000x450	200x200	300	2c	32	1100	
KP 9-12	900x1200x450	200x200	300	2d	35	1400	
KP 9-14	900x1400x450	250x250	300	3c	38	1600	
KP 9-16	900x1600x450	300x300	300	3c	41	1800	
KP 9-18	900x1800x450	300x300	300	3d	44	2000	
KP 9-20	900x2000x450	300x300	300	4c	48	2250	
KP 9-22	900x2200x450	300x300	300	4c	50	2500	
KP 9-24	900x2400x450	300x300	300	4d	54	2700	
KP 9-26	900x2600x450	300x300x2	300	4d	57	2950	1300
KP 9-28	900x2800x450	300x300x2	300	5d	60	3200	1400
KP 9-30	900x3000x450	300x300x2	300	5d	63	3400	1500
KP 9-32	900x3200x450	300x300x2	300	5d	67	3650	1600
KP 9-34	900x3400x450	300x300x2	300	6d	69	3850	1700
KP 9-36	900x3600x450	300x300x2	300	6d	72	4100	1800
KP 9-38	900x3800x450	300x300x2	300	6d	79	4300	1900

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
KP 11-12	1100x1200x450	250x250	300	2d	37	1700	
KP 11-14	1100x1400x450	250x250	300	3c	40	1950	
KP 11-16	1100x1600x450	300x300	300	3c	43	2200	
KP 11-18	1100x1800x450	300x300	300	3d	46	2500	
KP 11-20	1100x2000x450	300x300	300	4c	50	2800	
KP 11-22	1100x2200x450	300x300	300	4c	54	3100	
KP 11-24	1100x2400x450	300x300x2	300	4d	58	3400	1300
KP 11-26	1100x2600x450	300x300x2	300	4d	61	3600	1300
KP 11-28	1100x2800x450	300x300x2	300	5d	64	3900	1400
KP 11-30	1100x3000x450	300x300x2	300	5d	67	4200	1500
KP 11-32	1100x3200x450	300x300x2	300	5d	71	4500	1600
KP 11-34	1100x3400x450	300x300x2	300	6d	74	4700	1700
KP 11-36	1100x3600x450	300x300x2	300	6d	77	5000	1800
KP 11-38	1100x3800x450	300x300x2	300	6d	85	5300	1900

Serie 130

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
KP 13-12	1300x1200x450	250x250	300	2d	39	2100	
KP 13-14	1300x1400x450	250x250	300	3c	42	2500	
KP 13-16	1300x1600x450	300x300	300	3c	45	2800	
KP 13-18	1300x1800x450	300x300	300	3d	48	3200	
KP 13-20	1300x2000x450	300x300	300	4c	52	3500	
KP 13-22	1300x2200x450	300x300	300	4c	57	3900	
KP 13-24	1300x2400x450	300x300x2	300	4d	60	4200	1200
KP 13-26	1300x2600x450	300x300x2	300	4d	62	4600	1300
KP 13-28	1300x2800x450	300x300x2	300	5d	66	4900	1400
KP 13-30	1300x3000x450	300x300x2	300	5d	71	5300	1500
KP 13-32	1300x3200x450	300x300x2	300	5d	75	5600	1600
KP 13-34	1300x3400x450	300x300x2	300	6d	79	6000	1700
KP 13-36	1300x3600x450	300x300x2	300	6d	83	6400	1800
KP 13-38	1300x3800x450	300x300x2	300	6d	90	6700	1900

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il profilo parallelepipedo consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione è inoltre coerente con l'estetica della gamma di cappe tecnologiche. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KP 11-13 = KP 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The parallelepiped profile allows better control and extraction of fumes while keeping in line with the aesthetics of the line of technological hoods. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (KP 11-13 = KP 11-14)

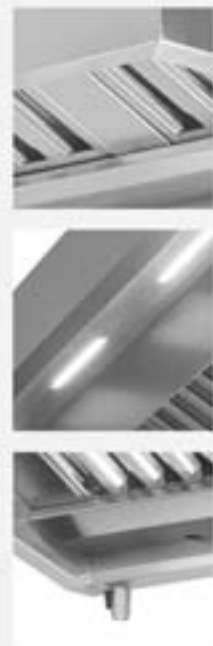
Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

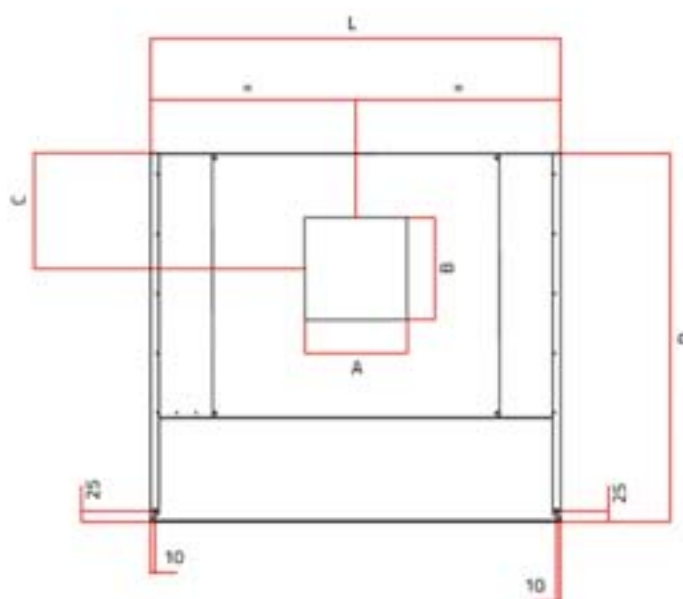
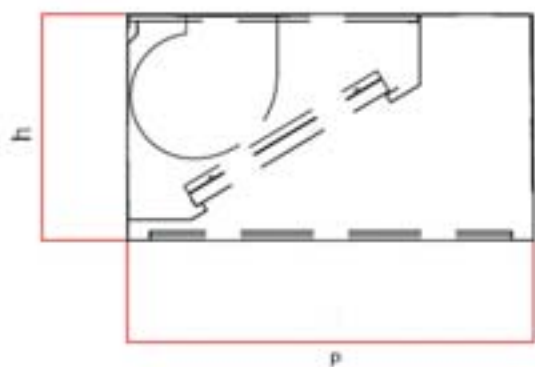
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA PARETE CUBICA con elettroventilatore
Serie 90 / 110

WALL HOODS KUBIK LINE WITH EXTRACTOR FANS



LISTINO TECNICO Cappe a parete cubiche

TECHNICAL PRICELIST Cubic wall hoods

Serie 90

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KPM 9-10	900x1000x500	230x200	245	2c	45	7/7	147/1,5
KPM 9-12	900x1200x500	230x200	245	2d	48	7/7	147/1,5
KPM 9-14	900x1400x500	230x200	245	3c	51	7/7	147/1,5
KPM 9-16	900x1600x500	300x260	215	3c	71	8/9T	420/3,1
KPM 9-18	900x1800x500	300x260	215	3d	60	8/9T	420/3,1
KPM 9-20	900x2000x500	300x260	215	4c	63	8/9T	420/3,1
KPM 9-22	900x2200x500	300x260	215	4c	67	8/9T	420/3,1
KPM 9-24	900x2400x500	300x260	215	4d	71	8/9T	420/3,1
KPM 9-26	900x2600x500	300x260	215	4d	76	8/9T	420/3,1
KPM 9-28	900x2800x500	300x260	215	5d	79	8/9T	420/3,1
KPM 9-30	900x3000x500	300x260	215	5d	87	8/9T	420/3,1

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KPM 11-12	1100x1200x500	300x260	215	2d	50	8/9T	420/3,1
KPM 11-14	1100x1400x500	300x260	215	3c	57	8/9T	420/3,1
KPM 11-16	1100x1600x500	300x260	215	3c	65	8/9T	420/3,1
KPM 11-18	1100x1800x500	300x260	215	3d	69	8/9T	420/3,1
KPM 11-20	1100x2000x500	300x260	215	4c	73	8/9T	420/3,1
KPM 11-22	1100x2200x500	300x260	215	4c	77	8/9T	420/3,1
KPM 11-24	1100x2400x500	300x260	215	4d	81	8/9T	420/3,1
KPM 11-26	1100x2600x500	300x260	215	4d	85	8/9T	420/3,1
KPM 11-28	1100x2800x500	300x260	215	5d	89	8/9T	420/3,1
KPM 11-30	1100x3000x500	300x260	215	5d	97	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il profilo parallelepipedo consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, è inoltre coerente con l'estetica della gamma di cappe tecnologiche. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KPM 11-13 = KPM 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The parallelepiped profile allows better control and extraction of fumes while keeping in line with the aesthetics of the line of technological hoods. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (KPM 11-13 = KPM 11-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

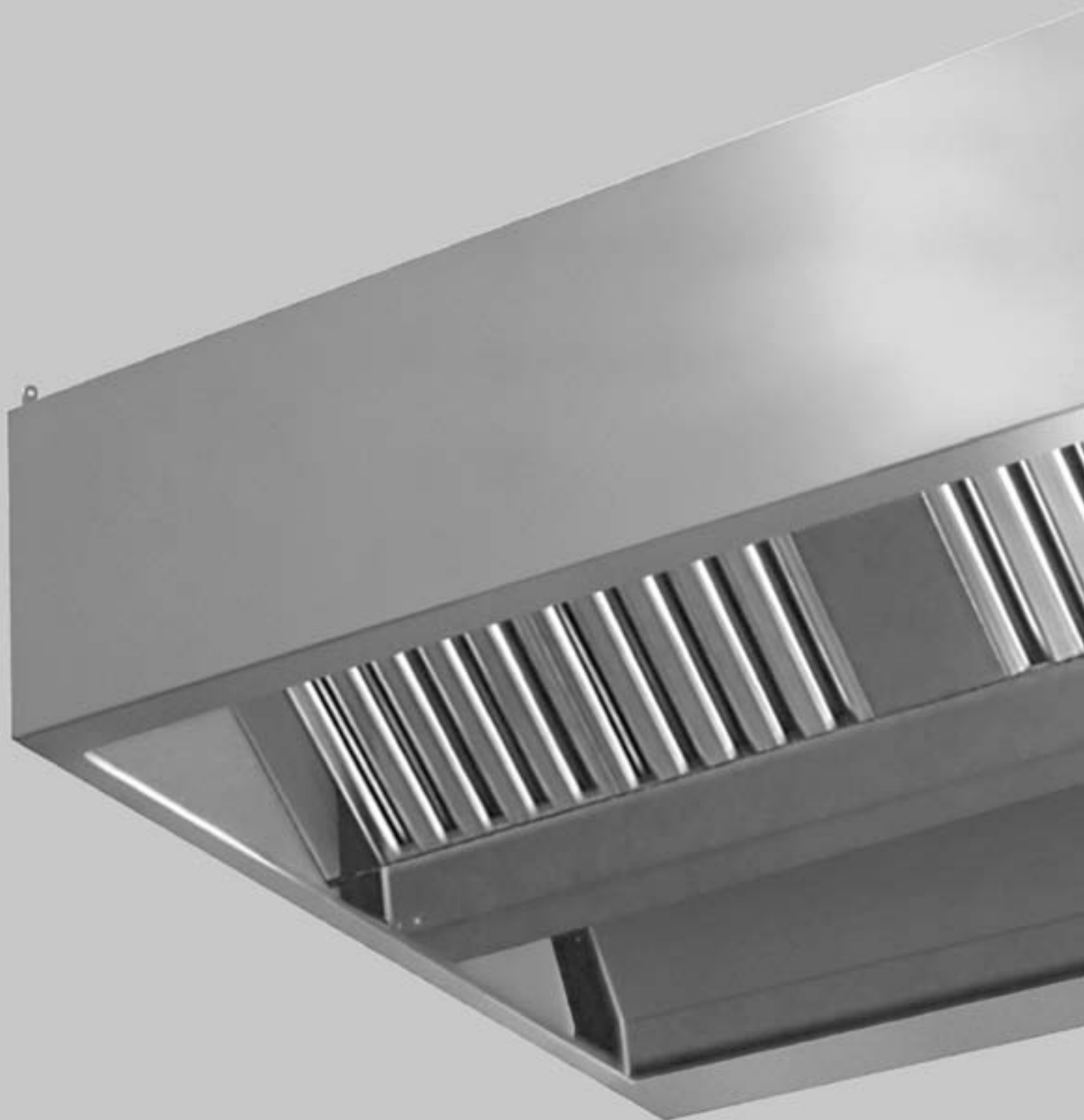
Filtri/filters :

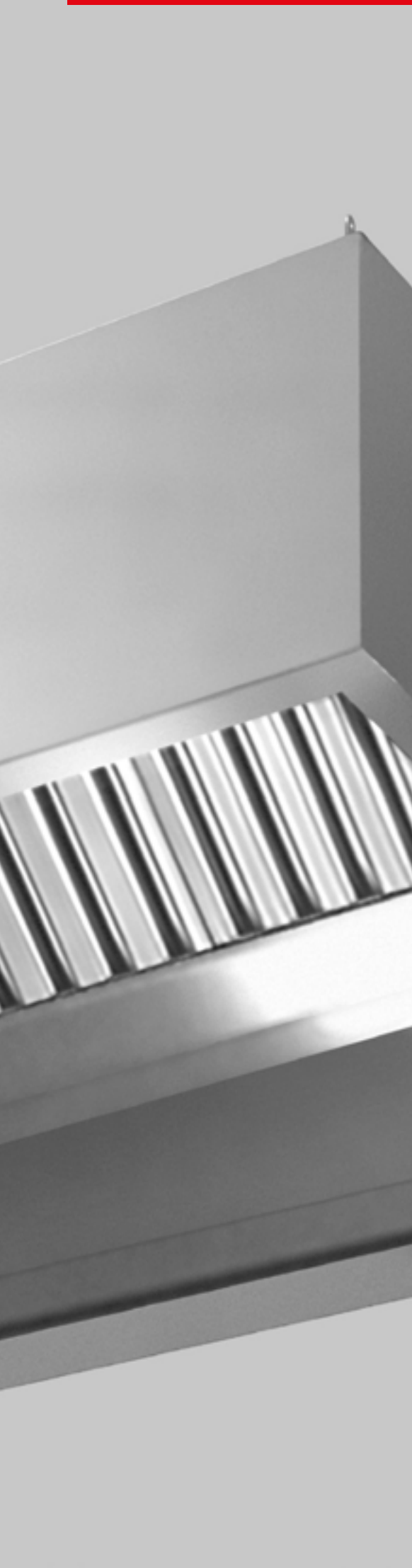
- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminuminox

**CAPPE CENTRALI
CUBICHE**

*CUBIC
ISLAND HOODS*





Le cappe di questa serie dal profilo parallelepipedo sono state progettate e realizzate per ottenere un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione. Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di elettroventilatore, illuminazione integrata e regolatore di velocità.

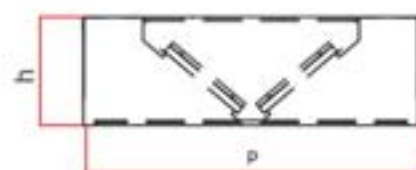
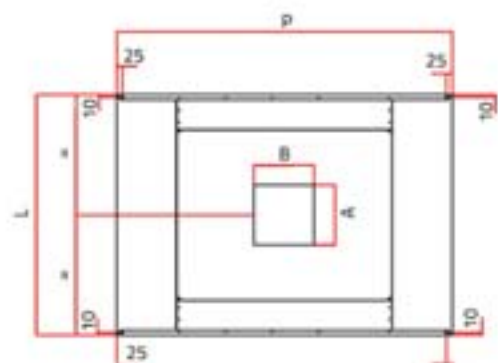
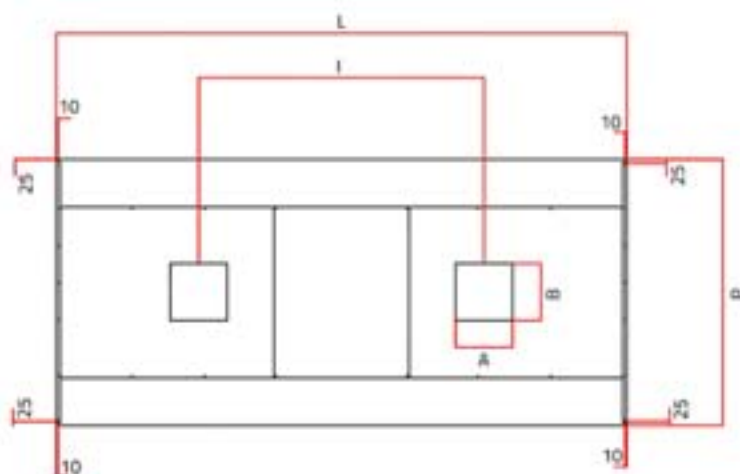
The hoods of this series with a parallelepiped profile have been designed and built to achieve greater containment of the fumes and their better expulsion. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collecting duct with 1/2 "drain tap. Stainless steel labyrinth filters. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with an electric fan, integrated lighting and speed regulator.



CAPPA CENTRALE CUBICA

Serie 140 / 180 / 220

ISLANDS HOODS KUBIK LINE



LISTINO TECNICO Cappe centrali cubiche

TECHNICAL PRICELIST Cubic island hoods

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
KC 14-12	1400x1200x450	250x250	4b	60	2100	
KC 14-14	1400x1400x450	250x250	6a	64	2500	
KC 14-16	1400x1600x450	300x300	6a	68	2800	
KC 14-18	1400x1800x450	300x300	6b	72	3200	
KC 14-20	1400x2000x450	300x300	8a	76	3500	
KC 14-22	1400x2200x450	400x300	8a	80	3950	
KC 14-24	1400x2400x450	400x300	8b	84	4200	
KC 14-26	1400x2600x450	400x300	8b	88	4600	
KC 14-28	1400x2800x450	300x300x2	10b	92	4900	1400
KC 14-30	1400x3000x450	300x300x2	10b	96	5300	1500
KC 14-32	1400x3200x450	300x300x2	10b	100	5600	1600
KC 14-34	1400x3400x450	300x300x2	12b	104	6000	1700
KC 14-36	1400x3600x450	300x300x2	12b	108	6400	1800
KC 14-38	1400x3800x450	300x300x2	12b	120	6700	1900

Serie 180

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
KC 18-12	1800x1200x450	300x300	4d	64	2750	
KC 18-14	1800x1400x450	300x300	6c	68	3200	
KC 18-16	1800x1600x450	300x300	6c	72	3650	
KC 18-18	1800x1800x450	400x300	6d	76	4050	
KC 18-20	1800x2000x450	400x300	8c	80	4550	
KC 18-22	1800x2200x450	400x300	8c	84	5000	
KC 18-24	1800x2400x450	300x300x2	8d	88	5450	1200
KC 18-26	1800x2600x450	300x300x2	8d	92	5900	1300
KC 18-28	1800x2800x450	300x300x2	10d	96	6350	1400
KC 18-30	1800x3000x450	300x300x2	10d	100	6800	1500
KC 18-32	1800x3200x450	300x300x2	10d	106	7250	1600
KC 18-34	1800x3400x450	300x300x2	12d	112	7700	1700
KC 18-36	1800x3600x450	400x300x2	12d	116	8200	1800
KC 18-38	1800x3800x450	400x300x2	12d	123	8600	1900

• Per cappe di profondità superiore o uguale a 2000 mm, altezza minima di 500 mm

• For hoods with depth from 2000mm height 500mm

Serie 220

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm
KC 22-12	2200x1200x500	300x300	4d	65	3300	
KC 22-14	2200x1400x500	300x300	6c	72	3900	
KC 22-16	2200x1600x500	400x300	6c	79	4450	
KC 22-18	2200x1800x500	400x300	6d	82	5000	
KC 22-20	2200x2000x500	400x300	8c	86	5550	
KC 22-22	2200x2200x500	400x300	8c	90	6100	
KC 22-24	2200x2400x500	300x300x2	8d	94	6650	1200
KC 22-26	2200x2600x500	300x300x2	8d	102	7200	1300
KC 22-28	2200x2800x500	300x300x2	10d	109	7800	1400
KC 22-30	2200x3000x500	400x300x2	10d	110	8300	1500
KC 22-32	2200x3200x500	400x300x2	10d	112	8850	1600
KC 22-34	2200x3400x500	400x300x2	12d	117	9450	1700
KC 22-36	2200x3600x500	400x300x2	12d	120	10000	1800
KC 22-38	2200x3800x500	400x300x2	12d	130	10500	1900

• Se cappa realizzata in doppia sezione schiena schiena: codice **KC-D**

• Se cappa realizzata in doppia sezione fianco fianco: codice **CAPPA + U** (Es. KC 18-50 U)

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il profilo parallelepipedo consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione è inoltre coerente con l'estetica della gamma di cappe tecnologiche. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali a richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KC 14-13 = KC 14-14)

Notes:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The parallelepiped profile allows better control and extraction of fumes while keeping in line with the aesthetics of the line of technological hoods. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (KC 14-13 = KC 14-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,35 m/sec.

Filtri/filters :

a (H400x400)

b (H400x500)

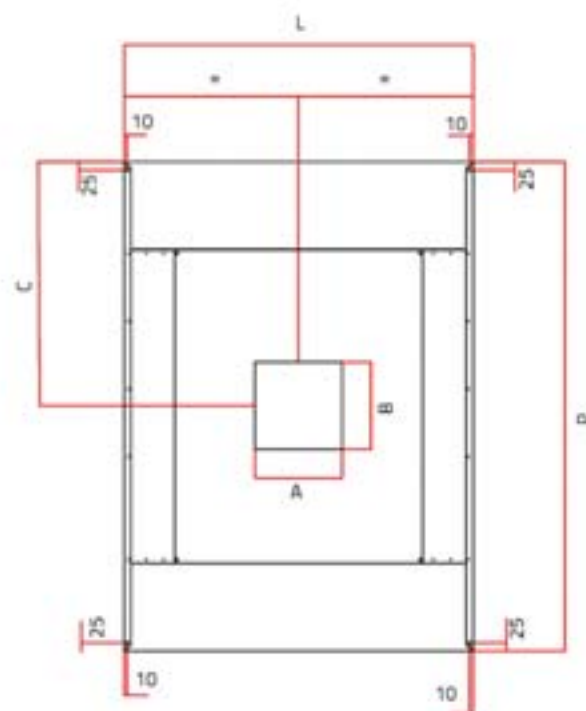
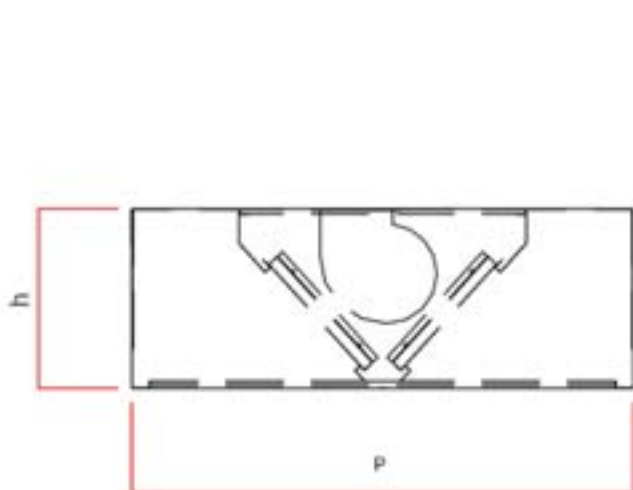
c (H500x400)

d (H500x500)



CAPPA CENTRALE CUBICA con elettroventilatore
Serie 120 / 140

ISLAND HOODS KUBIK LINE WITH EXTRACTOR FANS



LISTINO TECNICO Cappe centrali cubiche

TECHNICAL PRICELIST Cubic island hoods

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KCM 12-12	1200x1200x500	300x260	670	4b	51	8/9T	420/3,1
KCM 12-14	1200x1400x500	300x260	670	6a	55	8/9T	420/3,1
KCM 12-16	1200x1600x500	300x260	670	6a	59	8/9T	420/3,1
KCM 12-18	1200x1800x500	300x260	670	6b	63	8/9T	420/3,1
KCM 12-20	1200x2000x500	300x260	670	8a	67	8/9T	420/3,1

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KCM 14-12	1400x1200x500	300x260	900	4b	60	8/9T	420/3,1
KCM 14-14	1400x1400x500	300x260	900	6a	64	8/9T	420/3,1
KCM 14-16	1400x1600x500	300x260	900	6a	68	8/9T	420/3,1
KCM 14-18	1400x1800x500	300x260	900	6b	74	8/9T	420/3,1
KCM 14-20	1400x2000x500	300x260	900	8a	76	8/9T	420/3,1

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il profilo parallelepipedo consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, è inoltre coerente con l'estetica della gamma di cappe tecnologiche. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KCM 12-13 = KCM 12-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The parallelepiped profile allows better control and extraction of fumes while keeping in line with the aesthetics of the technological hoods line. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (KCM 12-13 = KCM 12-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminOX

**CAPPE UTENZE
FORNI LAVASTOVIGLIE**
*UTILITIES HOODS OVENS
AND DISHWASHERS*



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere posizionate in abbinamento a lavastoviglie anche industriali per permettere una ottimale captazione dei vapori sprigionati durante l'uso. Realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite le cappe di questa linea sono assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Le cappe KV e KVM sono dotate di lama d'aria posteriore e sono prive di batteria filtrante.

The KV/KVM hood are made to be used over dishwasher used in the kitchens. The air blade and the parallelepiped structure permits an optimal steam captation.

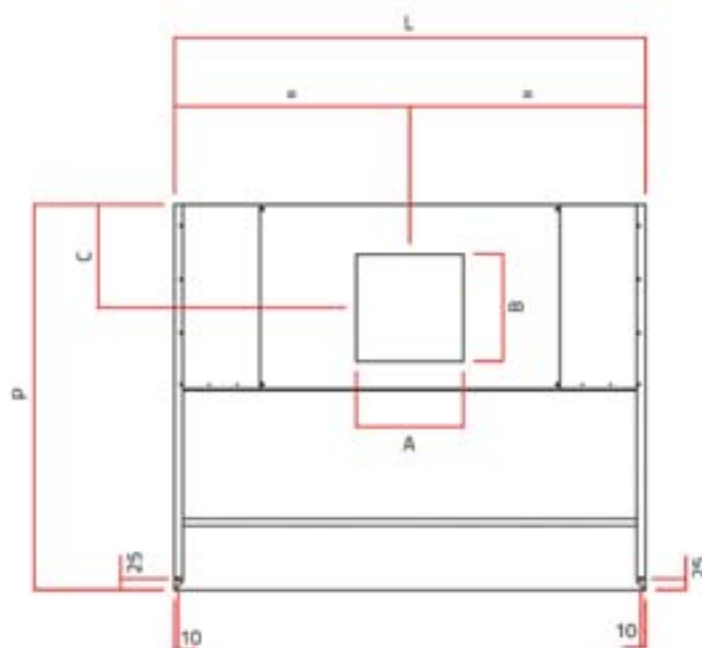
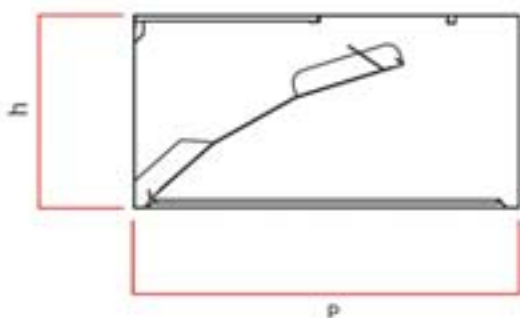
The hoods of this line are made in Aisi 304 s.steel, fully welded. Turned-in edges even in inside parts. Drain tap 1/2". The hood can be equipped with fan, mod. KVM



CAPPA A PARETE CUBICA PER LAVASTOVIGLIE

Serie 100 / 120

WALL HOODS FOR DISHWASHERS



LISTINO TECNICO Cappe utenze forni lavastoviglie
TECHNICAL PRICELIST Utilities hoods ovens and dishwashers

Serie 100

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KV 10-10	1000x1000x450	250x250	240	26	1080
KV 10-12	1000x1200x450	250x250	240	32	1290
KV 10-14	1000x1400x450	250x250	240	40	1510
KV 10-16	1000x1600x450	300x300	240	45	1730
KV 10-18	1000x1800x450	300x300	240	51	1945
KV 10-20	1000x2000x450	300x300	240	57	2160

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KV 12-10	1200x1000x450	250x250	240	32	1300
KV 12-12	1200x1200x450	250x250	240	40	1550
KV 12-14	1200x1400x450	250x250	240	45	1800
KV 12-16	1200x1600x450	300x300	240	51	2100
KV 12-18	1200x1800x450	300x300	240	57	2350
KV 12-20	1200x2000x450	300x300	240	63	2600

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Ideali per lavastoviglie pentole di grossa produttività. L' aspirazione frontale a lama d' aria ed il deflettore regolabile garantiscono la massima efficacia. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Deflettore mobile in AISI 304
- Canalina perimetrale raccogli condensa con rubinetto di scarico 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KV 10-13 = KV 10-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

Ideal for high capacity pan dishwashers. To ensure maximum efficiency aspiration through frontal stainless steel air curtain and adjustable air deflector. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Mobile deflector in AISI 304
- Perimetric canal for condense collection and 1/2" draining cock
- Other lenghts = price of hoods w/next lenght up (KV 10-13 = KV 10-14)

Notes:

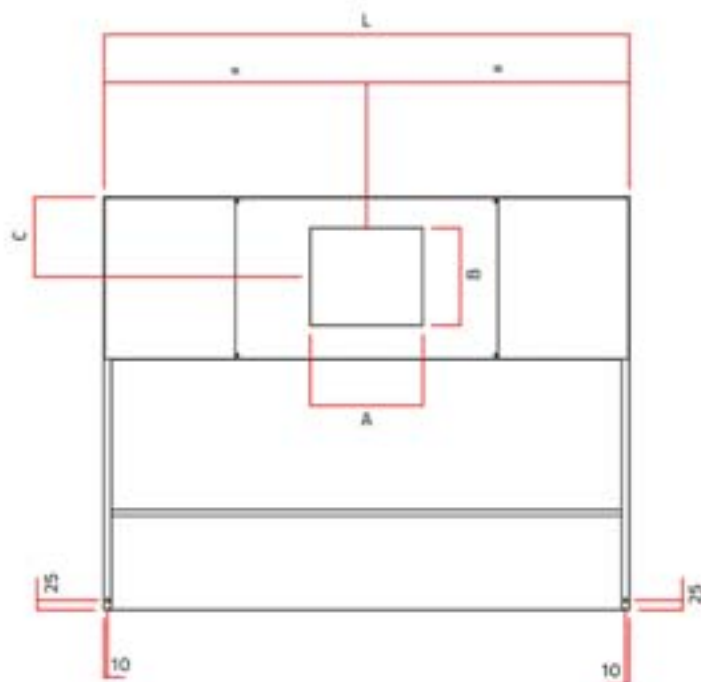
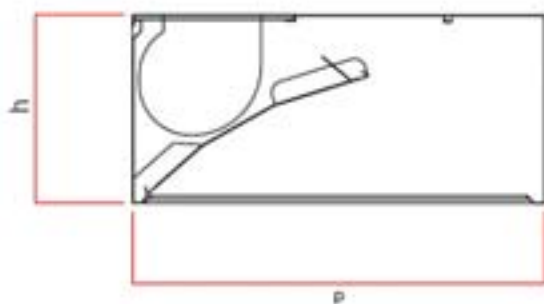
For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,3 m/sec.



CAPPA A PARETE CUBICA PER LAVASTOVIGLIE
con elettroventilatore
Serie 100 / 120

WALL HOODS FOR DISHWASHERS WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe utenze forni lavastoviglie

TECHNICAL PRICELIST *Utilities hoods ovens and dishwashers*

Serie 100

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KVM 10-10	1000x1000x500	230x200	240	42	7/7	147/1,5
KVM 10-12	1000x1200x500	230x200	240	44	7/7	147/1,5
KVM 10-14	1000x1400x500	230x200	240	46	7/7	147/1,5
KVM 10-16	1000x1600x500	230x200	240	50	7/7	147/1,5
KVM 10-18	1000x1800x500	300x260	210	54	8/9T	420/3,1
KVM 10-20	1000x2000x500	300x260	210	57	8/9T	420/3,1

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KVM 12-10	1200x1000x500	230x200	240	44	7/7	147/1,5
KVM 12-12	1200x1200x500	230x200	240	46	7/7	147/1,5
KVM 12-14	1200x1400x500	230x200	240	50	7/7	147/1,5
KVM 12-16	1200x1600x500	300x260	210	52	8/9T	420/3,1
KVM 12-18	1200x1800x500	300x260	210	57	8/9T	420/3,1
KVM 12-20	1200x2000x500	300x260	210	60	8/9T	420/3,1

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

Ideal for high capacity pan dishwashers. To ensure maximum efficiency aspiration through frontal stainless steel air curtain and adjustable air deflector.
Construction in AISI 304.
Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Mobile deflector in AISI 304
- Perimetric canal for condense collection and 1/2" draining cock
- Other lenghts = price of hoods w/next lenght up (KVM 10-13 = KVM 10-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages.
Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

External automathic speed regulator with humidity sensor Euro 425,00

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Ideale per lavastoviglie pentole di grossa produttività, l' aspirazione frontale a lama d'aria ed il deflettore regolabile garantiscono la massima efficacia.
Costruzione in AISI 304.
Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Deflettore mobile in AISI 304
- Canalina perimetrale raccogli-condensa con rubinetto di scarico 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KVM 10-13 = KVM 10-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche.
Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Eventuale regolatore elettronico ad autoapprendimento con sensore di umidità Euro 425,00

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,3 m/sec.

aluminOX

**CAPPE A PARETE
SU FORNI**

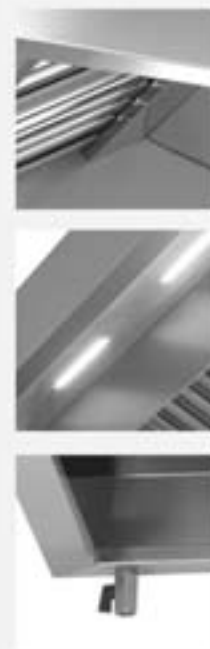
*WALL HOODS
ON OVENS*



Le cappe a parete per forni mod. KPF/KPFM sono cappe studiate e realizzate per essere installate in abbinamento a forni tradizionali. La presenza della batteria filtrante a labirinto anteriore e la lama d'aria posteriore permette una ottimale captazione dei vapori sprigionati con l'apertura della porta dei forni e di eventuali vapori rilasciati da camini di sfiato. Costruite in Acciaio inox Aisi 304 e realizzate per saldatura delle giunzioni con bordi ripiegati anche nelle parti interne, le cappe KPF possono essere complete di elettroventilatore e, su richiesta anche di illuminazione led IP67.

The wall mounted oven hood type KPF/KPFM are specifically realized to be installed above cooking ovens. The frontal installation of the filters assure an optimal fumes aspiration on door opening of the oven.

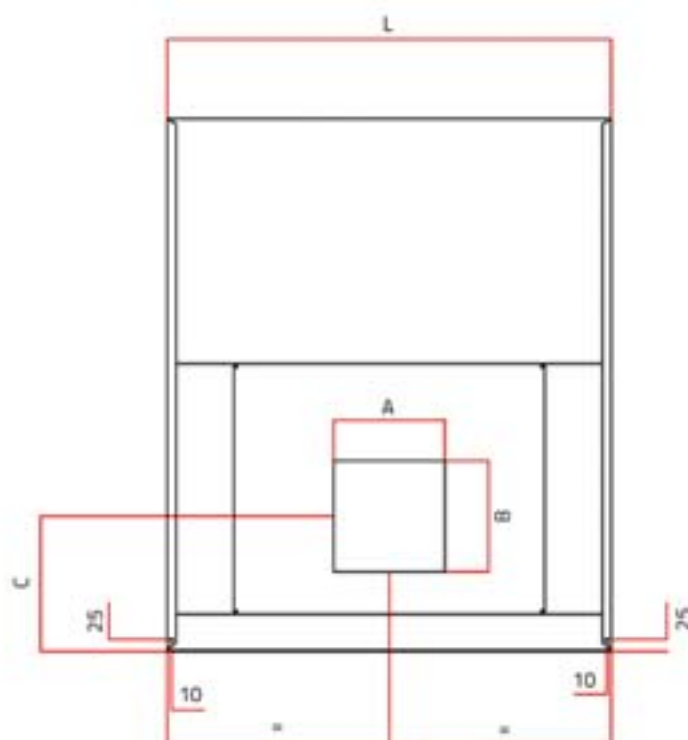
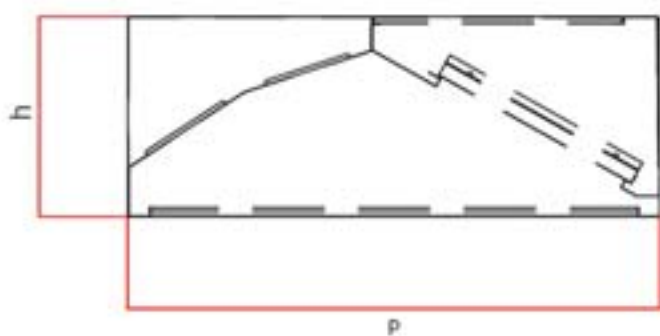
Structure realized in Aisi 304 s. steel, scotch brite finish. Fully welded structure. Folded edges even in inside parts. The hood can be equipped with fan, mod. KPFM and, on request with built in led light IP67.



CAPPA A PARETE CUBICA PER FORNI

Serie 120 / 140

WALL HOODS FOR OVENS



LISTINO TECNICO Cappe a parete su forni

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods on ovens

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KPF 12-10	1200x1000x450	250x250	300	2c	47	1300
KPF 12-12	1200x1200x450	250x250	300	2d	51	1550
KPF 12-14	1200x1400x450	250x250	300	3c	54	1800
KPF 12-16	1200x1600x450	300x300	300	3c	57	2100
KPF 12-18	1200x1800x450	300x300	300	3d	61	2350
KPF 12-20	1200x2000x450	300x300	300	4c	64	2600

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KPF 14-10	1400x1000x450	250x250	300	2c	56	1500
KPF 14-12	1400x1200x450	250x250	300	2d	60	1800
KPF 14-14	1400x1400x450	250x250	300	3c	64	2100
KPF 14-16	1400x1600x450	300x300	300	3c	68	2400
KPF 14-18	1400x1800x450	300x300	300	3d	72	2750
KPF 14-20	1400x2000x450	300x300	300	4c	76	3000

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono una captazione agevole di fumi e vapore. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Canalina perimetrale raccogli-condensa con rubinetto di scarico 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KPF 12-13 = KPF 12-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The extracting surface at the front and the rear deflector or baffle plate enable fumes and steam to be easily extracted. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Perimetric canal for condensate collection and 1/2" draining cock
- Other lengths = price of hoods w/next length up (KPF 12-13 = KPF 12-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,3 m/sec.

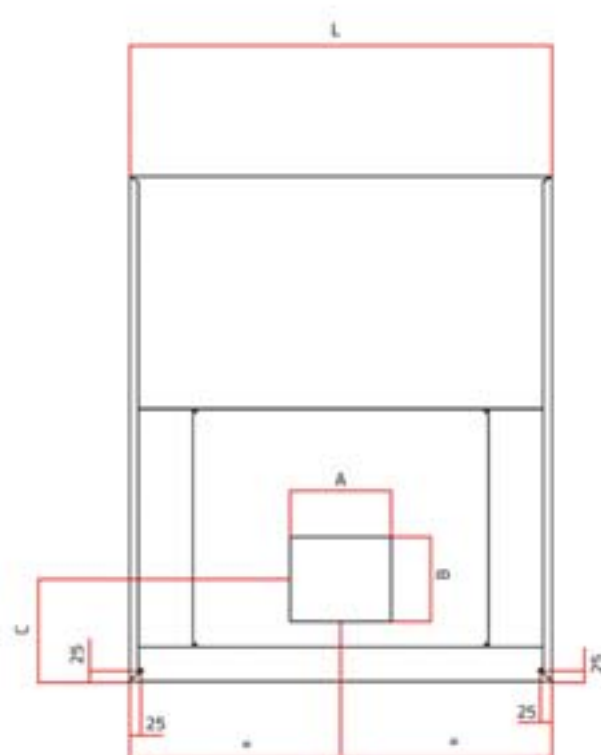
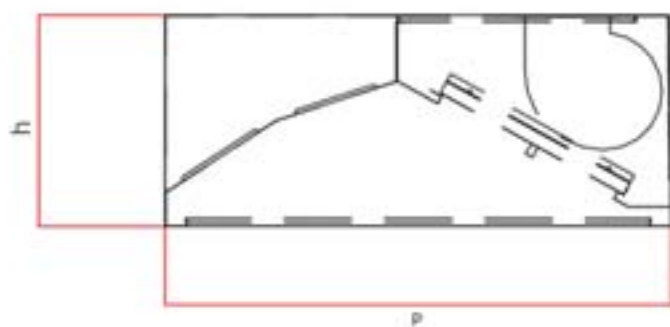
Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)



CAPPA A PARETE CUBICA PER FORNI
con elettroventilatore
Serie 120 / 140

WALL HOODS FOR OVENS WITH EXTRACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe a parete su forni

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods on ovens

Serie 120

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KPFM 12-10	1200x1000x500	230x200	230	2c	59	7/7	147/1,5
KPFM 12-12	1200x1200x500	230x200	230	2d	63	7/7	147/1,5
KPFM 12-14	1200x1400x500	230x200	230	3c	66	7/7	147/1,5
KPFM 12-16	1200x1600x500	300x260	210	3c	73	8/9T	420/3,1
KPFM 12-18	1200x1800x500	300x260	210	3d	77	8/9T	420/3,1
KPFM 12-20	1200x2000x500	300x260	210	4c	80	8/9T	420/3,1

Serie 140

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Tipo E.V.	Watt/ Amp
KPFM 14-10	1400x1000x500	230x200	230	2c	68	7/7	147/1,5
KPFM 14-12	1400x1200x500	230x200	230	2d	72	7/7	147/1,5
KPFM 14-14	1400x1400x500	300x260	210	3c	80	8/9T	420/3,1
KPFM 14-16	1400x1600x500	300x260	210	3c	84	8/9T	420/3,1
KPFM 14-18	1400x1800x500	300x260	210	3d	88	8/9T	420/3,1
KPFM 14-20	1400x2000x500	300x260	210	4c	92	8/9T	420/3,1

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The extracting surface at the front and the rear deflector or baffle plate enable fumes and steam to be easily extracted. Construction in AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Electric centrifugal fan 220V single-phase 50/60 Hz
- Baffle filters
- Perimetric canal for condense collection and 1/2" draining cock
- Other lengths = price of hoods w/next length up (KPFM 12-13 = KPFM 12-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono una captazione agevole di fumi e vapore. Costruzione in AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Elettroventilatore centrifugo 220V monofase 50/60 Hz
- Filtri a labirinto
- Canalina perimetrale raccogli-condensa con rubinetto di scarico 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KPFM 12-13 = KPFM 12-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

aluminuminox

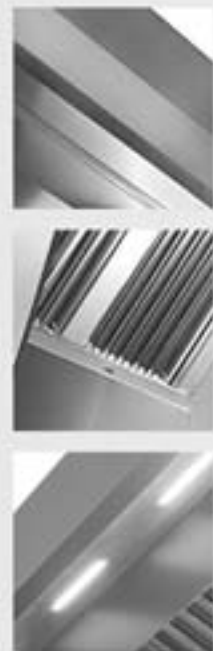
**CAPPE SPECIALI
SU UTENZE**

*SPECIAL LINE
HOODS*



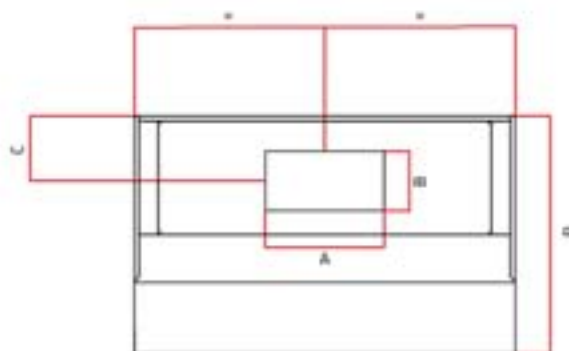
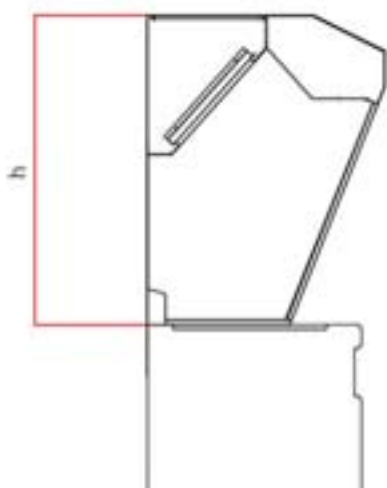
Le cappe serie KFG/KFG2 sono state progettate e realizzate per essere posizionate sulle cotture più gravose (griglia, pietralavica, friggitrici). Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di illuminazione integrata led IP68.

The hoods line KFG/KFG2 have been designed and manufactured to be positioned on the most heavy cooking areas (grill, stoneware, fryers). Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensation collecting duct with 1/2" drain tap. Stainless steel labyrinth filters. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with integrated LED lights IP68.



CAPPA A PARETE CON PARATIE KFG Serie 100

KITCHEN EQUIPMENT MOUNTING HOODS



Serie 100

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KFG 10-8	1000x800x1300	300x250	250	31	1150
KFG 10-12	1000x1200x1300	400x250	250	34	1750
KFG 10-16	1000x1600x1300	500x250	250	37	2300

LISTINO TECNICO Cappe speciali su utenze
TECHNICAL PRICELIST Special line hoods



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

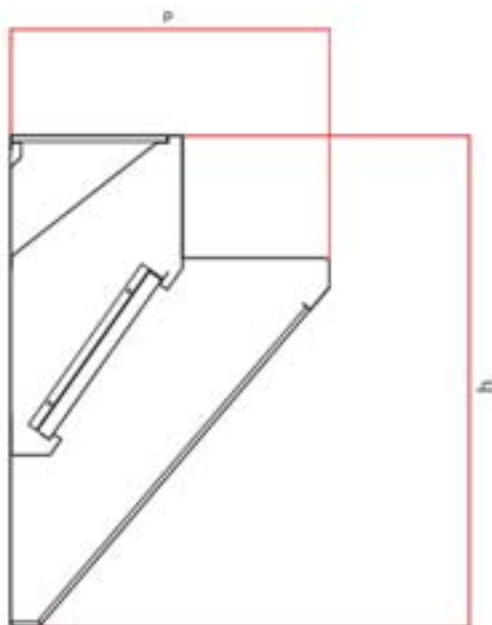
La cappa KFG è una cappa adatta per essere posizionata prettamente sulle cotture più gravose (griglia, pietralavica, friggitrici). È costruita in acciaio inox AISI 304, con doppie paratie laterali. Questo modello può essere fornito anche compensato.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Canalina perimetrale a tenuta e collettore condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KFG 10-10 = KFG 10-12)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.



CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The KFG hood is a hood adapted to be placed purely on the toughest cooking (grill, lava stone, fryers). It's made of stainless steel AISI 304, with double side walls. This model can be supplied compensated.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next lengths up (KFG 10-10 = KFG 10-12)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Bubble wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,4 m/sec.

Filtri/filters :

- a (H400x400)
- b (H400x500)
- c (H500x400)
- d (H500x500)

Serie 65

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KFG2 6,5-12	650x1200X1000	300X250	250	2a	32	1130
KFG2 6,5-14	650x1400X1000	300X250	250	3c	41	1500
KFG2 6,5-16	650x1600X1000	400x250	250	3c	49	1880
KFG2 6,5-20	650x2000X1000	400x250	250	4c	58	2255
KFG2 6,5-24	650x2400X1000	500x250	250	4c	66	2630

aluminOX

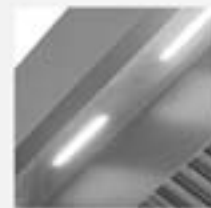
CAPPE A COMPENSAZIONE
COMPENSATION HOODS



Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per garantire una ridotta depressione degli ambienti con conseguente diminuzione dei costi di climatizzazione. Grazie all'effetto induttivo presentano una migliore captazione dei fumi. Costruzione monoblocco o a compensazione modulare. Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite saldatura continua delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Illuminazione integrata con moduli LED IP67. Filtri a labirinto in acciaio inox.

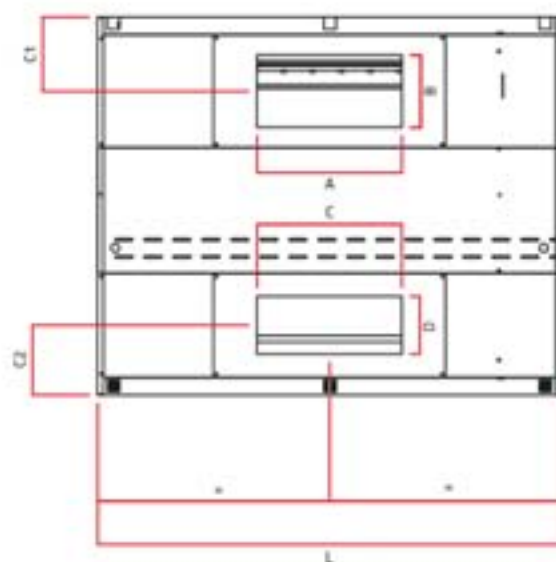
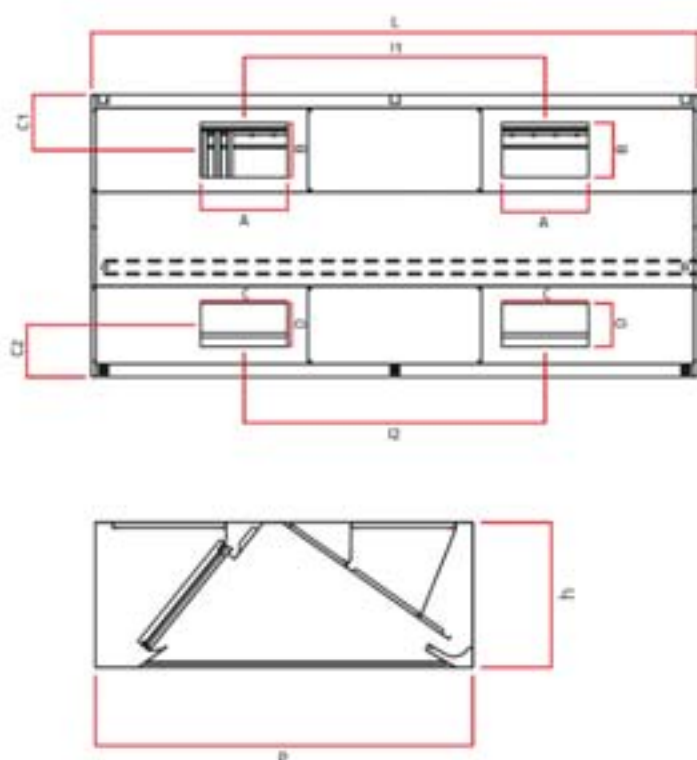
The hoods of this series have been designed and built to guarantee reduced room depression with consequent reduction in air conditioning costs. Thanks to the inductive effect they present a better fume collection. Monoblock or modular compensation construction. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by fully welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collection perimeter duct with 1/2 "drain tap. Integrated lighting with LED modules IP67. Labyrinth filters in stainless steel.





CAPPA A COMPENSAZIONE A PARETE MOD. KPR Serie 110 / 130 / 150

WALL COMPENSATION HOODS KPR LINE



LISTINO TECNICO Cappe a compensazione

TECHNICAL PRICELIST Compensation hoods

Serie 110

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	c2 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KPR 11-12	1100x1200x500	400x250	400x200	205	205			2j	92	1900
KPR 11-14	1100x1400x500	400x250	400x200	205	205			3k	102	2200
KPR 11-16	1100x1600x500	500x250	500x200	205	205			3k	113	2550
KPR 11-18	1100x1800x500	500x250	500x200	205	205			3j	121	2850
KPR 11-20	1100x2000x500	600x250	600x200	205	205			4k	132	3200
KPR 11-22	1100x2200x500	600x250	600x200	205	205			4k	144	3500
KPR 11-24	1100x2400x500	700x250	700x200	205	205			4j	156	3800
KPR 11-26	1100x2600x500	700x250	700x200	205	205			4j	167	4120
KPR 11-28	1100x2800x500	400x250x2	400x200x2	205	205	1400	1400	5j	178	4440
KPR 11-30	1100x3000x500	400x250x2	400x200x2	205	205	1500	1500	5j	189	4750
KPR 11-32	1100x3200x500	500x250x2	500x200x2	205	205	1600	1600	5j	199	5070
KPR 11-34	1100x3400x500	600x250x2	600x200x2	205	205	1700	1700	6j	208	5390
KPR 11-36	1100x3600x500	600x250x2	600x200x2	205	205	1800	1800	6j	218	5700
KPR 11-38	1100x3800x500	600x250x2	600x200x2	205	205	1900	1900	6j	228	6020

Serie 130

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	c2 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KPR 13-12	1300x1200x500	400x250	400x200	255	255			2j	92	2250
KPR 13-14	1300x1400x500	400x250	400x200	255	255			3k	102	2620
KPR 13-16	1300x1600x500	500x250	500x200	255	255			3k	113	3000
KPR 13-18	1300x1800x500	500x250	500x200	255	255			3j	121	3370
KPR 13-20	1300x2000x500	600x250	600x200	255	255			4k	132	3750
KPR 13-22	1300x2200x500	600x250	600x200	255	255			4k	144	4120
KPR 13-24	1300x2400x500	700x250	700x200	255	255			4j	156	4500
KPR 13-26	1300x2600x500	700x250	700x200	255	255			4j	167	4870
KPR 13-28	1300x2800x500	400x250x2	400x200x2	255	255	1400	1400	5j	178	5250
KPR 13-30	1300x3000x500	400x250x2	400x200x2	255	255	1500	1500	5j	189	5620
KPR 13-32	1300x3200x500	500x250x2	500x200x2	255	255	1600	1600	5j	200	5990
KPR 13-34	1300x3400x500	600x250x2	600x200x2	255	255	1700	1700	6j	212	6370
KPR 13-36	1300x3600x500	600x250x2	600x200x2	255	255	1800	1800	6j	222	6740
KPR 13-38	1300x3800x500	600x250x2	600x200x2	255	255	1900	1900	6j	230	7120

Serie 150

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	c2 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KPR 15-12	1500x1200x500	400x250	400x200	305	305			2j	92	2600
KPR 15-14	1500x1400x500	400x250	400x200	305	305			3k	102	3030
KPR 15-16	1500x1600x500	500x250	500x200	305	305			3k	113	3460
KPR 15-18	1500x1800x500	500x250	500x200	305	305			3j	121	3890
KPR 15-20	1500x2000x500	600x250	600x200	305	305			4k	132	4320
KPR 15-22	1500x2200x500	600x250	600x200	305	305			4k	144	4750
KPR 15-24	1500x2400x500	700x250	700x200	305	305			4j	156	5200
KPR 15-26	1500x2600x500	700x250	700x200	305	305			4j	167	5620
KPR 15-28	1500x2800x500	400x250x2	400x200x2	305	305	1400	1400	5j	178	6050
KPR 15-30	1500x3000x500	400x250x2	400x200x2	305	305	1500	1500	5j	189	6480
KPR 15-32	1500x3200x500	500x250x2	500x200x2	305	305	1600	1600	5j	203	6910
KPR 15-34	1500x3400x500	600x250x2	600x200x2	305	305	1700	1700	6j	210	7350
KPR 15-36	1500x3600x500	600x250x2	600x200x2	305	305	1800	1800	6j	225	7780
KPR 15-38	1500x3800x500	600x250x2	600x200x2	305	305	1900	1900	6j	245	8210

• Per cappe in due o più sezioni: + €150.00 di listino/giunzione
 • For hoods in two or more sections: + €150.00/splicing

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La cappa a flusso compensato, attraverso l'immissione d'aria indirizzata verso i filtri, garantisce una ridotta depressione degli ambienti con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Illuminazione con moduli LED integrate
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KPR 11-13 = KPR 11-14)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The hood with compensated flow, through air input sent towards the filters, ensures a reduced negative pressure of the environment, with consequent reduction in air conditioning costs and improvement of fume extraction thanks to the inductive effect. Construction in stainless steel AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Built-in LED lights
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next lengths up (KPR 11-13 = KPR 11-14)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Bubble wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,4 m/sec.

Filtri/filters:

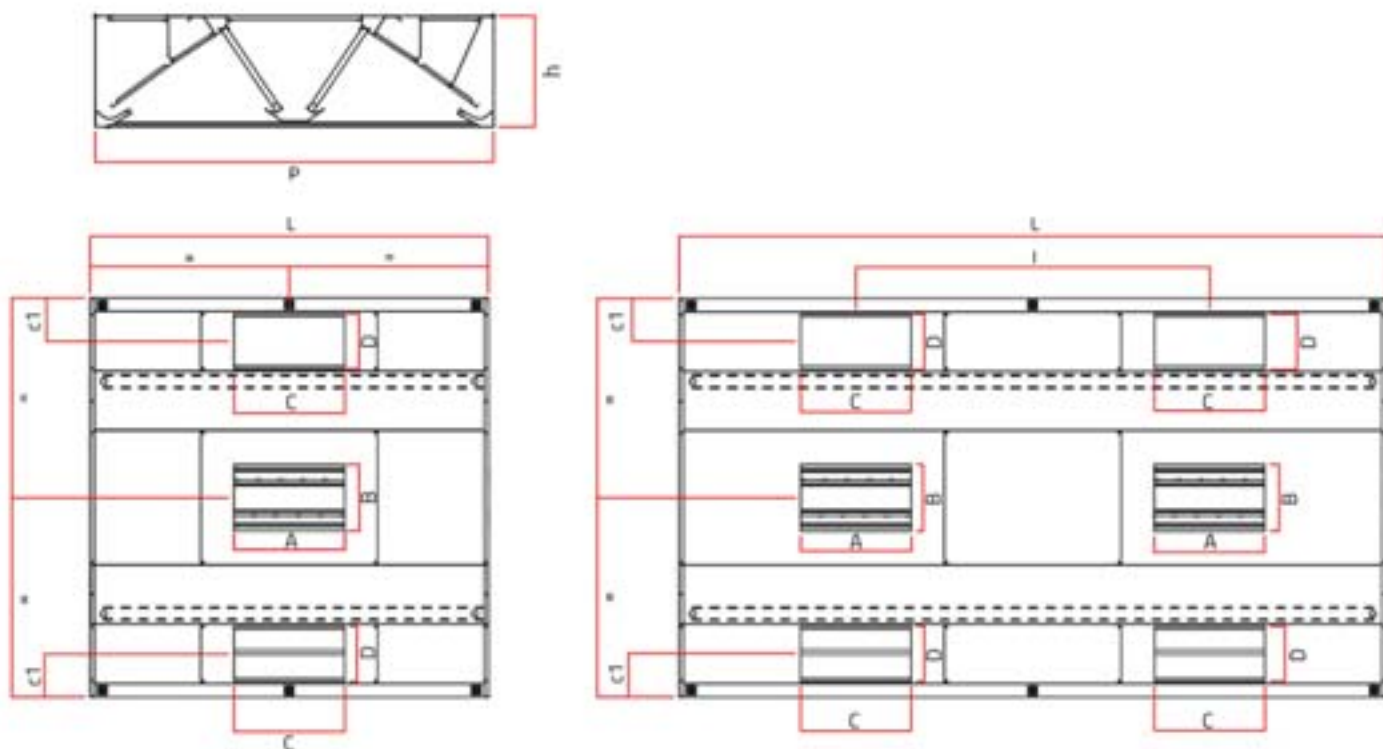
- k (H450X400)
- j (H450X500)



CAPPA A COMPENSAZIONE CENTRALE MONOBLOCCO MOD. KCR

Serie 160 / 180 / 200

ISLAND COMPENSATION HOODS KCR LINE



LISTINO TECNICO Cappe a compensazione

TECHNICAL PRICELIST Compensation hoods

Serie 160

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KCR 16-16	1600x1600x500	500x300	500x250	205			6a	118	3690
KCR 16-18	1600x1800x500	500x300	500x250	205			6b	130	4150
KCR 16-20	1600x2000x500	600x300	600x250	205			8a	156	4610
KCR 16-22	1600x2200x500	600x300	600x250	205			8a	169	5070
KCR 16-24	1600x2400x500	700x300	700x250	205			8b	182	5530
KCR 16-26	1600x2600x500	700x300	700x250	205			8b	195	6000
KCR 16-28	1600x2800x500	400x300x2	400x250x2	205	1400	1400	10b	208	6550
KCR 16-30	1600x3000x500	400x300x2	400x250x2	205	1500	1500	10b	220	6910
KCR 16-32	1600x3200x500	400x300x2	500x250x2	205	1600	1600	10b	236	7380
KCR 16-34	1600x3400x500	500x300x2	500x250x2	205	1700	1700	12b	250	7840
KCR 16-36	1600x3600x500	600x300x2	600x250x2	205	1800	1800	12b	268	8300
KCR 16-38	1600x3800x500	600x300x2	600x250x2	205	1900	1900	12b	282	8780

Serie 180

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KCR 18-20	1800x2000x500	600x300	600x250	205			8k	162	5200
KCR 18-22	1800x2200x500	600x300	600x250	205			8k	175	5700
KCR 18-24	1800x2400x500	700x300	700x250	205			8j	188	6220
KCR 18-26	1800x2600x500	700x300	700x250	205			8j	202	6740
KCR 18-28	1800x2800x500	400x300x2	400x250x2	205	1400	1400	10j	214	7260
KCR 18-30	1800x3000x500	400x300x2	400x250x2	205	1500	1500	10j	228	7780
KCR 18-32	1800x3200x500	500x300x2	500x250x2	205	1600	1600	10j	240	8300
KCR 18-34	1800x3400x500	500x300x2	500x250x2	205	1700	1700	12j	253	8810
KCR 18-36	1800x3600x500	600x300x2	600x250x2	205	1800	1800	12j	266	9330
KCR 18-38	1800x3800x500	600x300x2	600x250x2	205	1900	1900	12j	285	9850

Serie 200

Modelli Models	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KCR 20-20	2000x2000x500	600x300	600x250	205			8k	170	5760
KCR 20-22	2000x2200x500	600x300	600x250	205			8k	183	6340
KCR 20-24	2000x2400x500	700x300	700x250	205			8j	207	6910
KCR 20-26	2000x2600x500	700x300	700x250	205			8j	210	7490
KCR 20-28	2000x2800x500	400x300x2	400x250x2	205	1400	1400	8j	222	8070
KCR 20-30	2000x3000x500	400x300x2	400x250x2	205	1500	1500	10j	236	8640
KCR 20-32	2000x3200x500	500x300x2	500x250x2	205	1600	1600	10j	248	9220
KCR 20-34	2000x3400x500	500x300x2	500x250x2	205	1700	1700	12j	265	9790
KCR 20-36	2000x3600x500	600x300x2	600x250x2	205	1800	1800	12j	274	10370
KCR 20-38	2000x3800x500	600x300x2	600x250x2	205	1900	1900	12j	293	10950

• Per cappe in due o più sezioni: + maggiorazione di listino/giunzione

• For hoods in two or more sections: + increase price/splicing

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La cappa a flusso compensato, attraverso l'immissione d'aria indirizzata verso i filtri, garantisce una ridotta depressione degli ambienti con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Illuminazione con moduli LED integrate
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KCR 16-17 = KCR 16-18)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The hood with compensated flow, through air input sent towards the filters, ensures a reduced negative pressure of the environment, with consequent reduction in air conditioning costs and improvement of fume extraction thanks to the inductive effect. Construction in stainless steel AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Built-in LED lights
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next lengths up (KCR 16-17 = KCR 16-18)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Bubble wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,4 m/sec.

Filtri/filters :

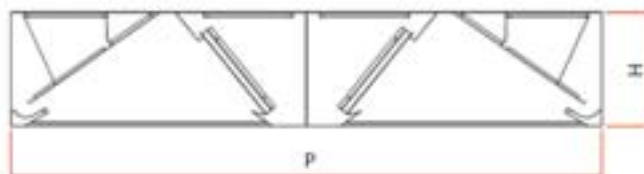
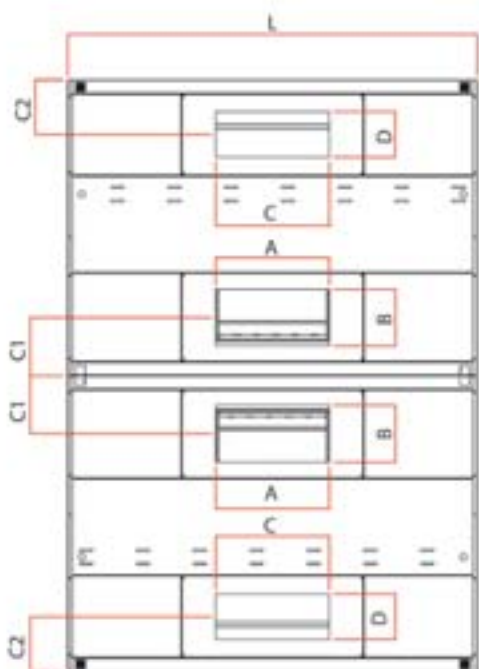
- a (H400X400)
- b (H400X500)
- k (H450X400)
- j (H450X500)



CAPPA A COMPENSAZIONE MODULARE MOD. KCR-D

Serie 220 / 260 / 300

WALL COMPENSATION HOODS KCRD LINE



LISTINO TECNICO Cappe a compensazione

TECHNICAL PRICELIST Compensation hoods

Serie 220

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KCR-D 22-24	2200x2400x500	700x250x2	700x200x2	190			8j	312	7630
KCR-D 22-26	2200x2600x500	700x250x2	700x200x2	190			8j	334	8240
KCR-D 22-28	2200x2800x500	400x250x4	400x200x4	190	1400	1400	10j	356	8890
KCR-D 22-30	2200x3000x500	400x250x4	400x200x4	190	1500	1500	10j	375	9500
KCR-D 22-32	2200x3200x500	500x250x4	500x200x4	190	1600	1600	10j	390	10150
KCR-D 22-34	2200x3400x500	600x250x4	600x200x4	190	1700	1700	12j	418	10800
KCR-D 22-36	2200x3600x500	600x250x4	600x200x4	190	1800	1800	12j	434	11400
KCR-D 22-38	2200x3800x500	600x250x4	600x200x4	190	1900	1900	12j	475	12000

Serie 260

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KCR-D 26-24	2600x2400x500	700x250x2	700x200x2	240			8j	314	9.000
KCR-D 26-26	2600x2600x500	700x250x2	700x200x2	240			8j	358	9.750
KCR-D 26-28	2600x2800x500	400x250x4	400x200x4	240	1400	1400	10j	400	10.500
KCR-D 26-30	2600x3000x500	400x250x4	400x200x4	240	1500	1500	10j	422	11.200
KCR-D 26-32	2600x3200x500	500x250x4	500x200x4	240	1600	1600	10j	444	11.980
KCR-D 26-34	2600x3400x500	600x250x4	600x200x4	240	1700	1700	12j	468	12.740
KCR-D 26-36	2600x3600x500	600x250x4	600x200x4	240	1800	1800	12j	472	13.500
KCR-D 26-38	2600x3800x500	600x250x4	600x200x4	240	1900	1900	12j	498	14.250

Serie 300

Modelli (304) Models (304)	Dim. P x L x h mm	Aspirazione AxB mm	Immissione CxD mm	c1 mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KCR-D 30-24	3000x2400x500	700x250x2	700x200x2	290			8j	324	10350
KCR-D 30-26	3000x2600x500	700x250x2	700x200x2	290			8j	354	11200
KCR-D 30-28	3000x2800x500	400x250x4	400x200x4	290	1400	1400	10j	376	12090
KCR-D 30-30	3000x3000x500	400x250x4	400x200x4	290	1500	1500	10j	398	12960
KCR-D 30-32	3000x3200x500	500x250x4	500x200x4	290	1600	1600	10j	422	13800
KCR-D 30-34	3000x3400x500	600x250x4	600x200x4	290	1700	1700	12j	444	14680
KCR-D 30-36	3000x3600x500	600x250x4	600x200x4	290	1800	1800	12j	468	15550
KCR-D 30-38	3000x3800x500	600x250x4	600x200x4	290	1900	1900	12j	512	16400

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La cappa a flusso compensato modulare, attraverso l'immissione d'aria indirizzata verso i filtri, garantisce una ridotta depressione degli ambienti con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Illuminazione con moduli LED integrate
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KCR-D 22-25 = KCR-D 22-26)

Note:

Per gli accessori vedi le pagine specifiche. Imballo pluriball con angolari in polistirolo compresi nel prezzo.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The modular hood with compensated flow, through air input sent towards the filters, ensures a reduced negative pressure of the environment, with consequent reduction in air conditioning costs and improvement of fume extraction thanks to the inductive effect. Construction in stainless steel AISI 304. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Built-in LED lights
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next lengths up (KCR-D 22-25 = KCR-D 22-26)

Notes:

For the accessories please see the relative pages. Bubble wrap packaging with polystyrene corners included.

Portata media definita con velocità di passaggio sottocappa 0,4 m/sec.

Filtri/filters :

k (H450X400)
j (H450X500)

NUOVE TECNOLOGIE

New Technologies

SISTEMI DI ABBATTIMENTO

La necessità di trattare correttamente l'area prodotta della cottura di alimenti nelle cucine professionali prima della sua espulsione all'esterno è stata fino ad ora uno degli aspetti più difficili da risolvere nella realizzazione di impianti di aspirazione, specialmente nelle situazioni in cui non è possibile installare una canna fumaria secondo le indicazioni normative vigenti. Per fare fronte alle diverse esigenze degli operatori, la nostra azienda si è concentrata su vari fronti impiegando le più avanzate tecnologie disponibili per offrire soluzioni all'avanguardia tuttavia di facile utilizzo e manutenzione. L'installazione di moduli trattanti quali lampade UV-C+Ozono e sistemi di condensazione termica a freddo in abbinamento a filtri classici come i carboni attivi permettono la realizzazione di impianti integrati ad alta efficienza con espulsione delle fumane senza la necessità di installazione di canne fumarie a colmo del tetto. Ogni prodotto soddisfa determinate esigenze degli operatori del settore perciò la nostra azienda, nell'insieme delle scelte possibili, sarà a supporto dei tecnici specializzati per identificare al meglio la soluzione che più si adatta al rispetto degli obblighi imposti dagli uffici competenti.

ODOUR CONTROL SYSTEMS

The need to properly treat the cooking smell of food in professional kitchens before it is expelled to the outside has been one of the most difficult aspects to solve in the construction of extraction systems, especially in situations where it is not possible to install an external duct in accordance with the current Italian regulations. To meet the different needs of the operators, our company has focused on various fronts by using the most advanced technologies available to offer the best solutions that are easy to use and maintain. The installation of treatment modules such as UV-C + Ozone lamps and cold thermal condensation systems in combination with classic filters such as activated carbon allow the creation of integrated high-efficiency systems with the expulsion of fumes without the need for duct installation at the top of the roof. Each product meets certain needs of the operators of the sector, therefore our company, in the set of possible choices, will be in support of the specialized technicians to better identify the solution that best suits the obligations imposed by the competent offices.

aluminOX



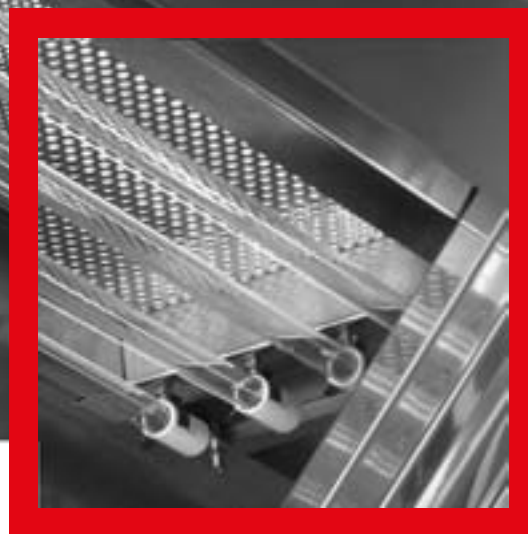


TECNOLOGIA LAMPAD UV-C+OZONO

Per il trattamento e
la sanificazione delle fumane

UV-C+OZONE LAMPS

For the treatment and sanification of the fumes



La necessità di trattare correttamente l'aria prodotta dalla cottura di alimenti nelle cucine professionali prima della sua espulsione all'esterno è stata fino ad ora uno degli aspetti più difficili da risolvere nella realizzazione di impianti di aspirazione, specialmente nelle situazioni in cui non è possibile installare una canna fumaria secondo le indicazioni normative vigenti.

Il nuovo sistema di lampade Aluminox UV-C + Ozono, installato all'interno delle nostre cappe sia a semplice aspirazione che a compensazione, è la soluzione ideale per risolvere le problematiche dovute alla mancanza di una canna fumaria che termini a colmo del tetto, permettendo una efficace neutralizzazione degli odori e la sanificazione e igienizzazione dei condotti di espulsione. L'effetto delle lampade Aluminox UV-C + Ozono è realizzato tramite l'emissione di raggi UV-C e dalla produzione di ozono attivo O₃. L'azione fortemente ossidante dell'ozono abbinato all'UV-C ossida le macromolecole organiche prodotte dalla cottura di alimenti, riducendole a molecole più semplici che possono essere espulse senza generare odori e inquinamento.

A seconda della tipologia di cottura presente e del volume di fumane prodotte, il sistema Aluminox UV-C+Ozono offre due diverse opzioni:

- Cappa con lampade UV-C + Ozono a bassa pressione ad amalgama di mercurio
- Cappa con lampade UV-C + Ozono a bassa pressione a vapori di mercurio

Ogni unità di lampade è dotata di controller programmabile con diversi indicatori utili per l'operatore tra i quali:

- lampade funzionanti
- allarme guasti ecc.

Prezzi su richiesta

The need to correctly treat the air produced by cooking food in professional kitchens before its expulsion to the outside has been, until now, one of the most difficult aspects to solve in the construction of vacuum systems, especially in situations where it is not possible to install an external chimney according to the regulations in force.

The new system of lamps Aluminox UV-C + Ozone, installed inside our hoods both with simple extraction and with compensation, is the ideal solution to solve the problems due to the lack of a chimney that ends at the top of the roof, allowing effective neutralization of odors and sanitization of expulsion ducts. The effect of the Aluminox UV-C + Ozone lamps is achieved through the emission of UV-C rays and the production of active ozone O₃. The strongly oxidizing action of ozone combined with UV-C oxidizes organic macromolecules produced by cooking foods, reducing them to simpler molecules that can be expelled without generating odors and pollution.

Depending on the type of cooking equipment and the volume of fumes produced, the Aluminox UV-C + Ozone system offers two different options:

- Hood with low pressure mercury amalgam UV-C + Ozone lamps
- Hood with low pressure mercury vapor UV-C + Ozone lamps

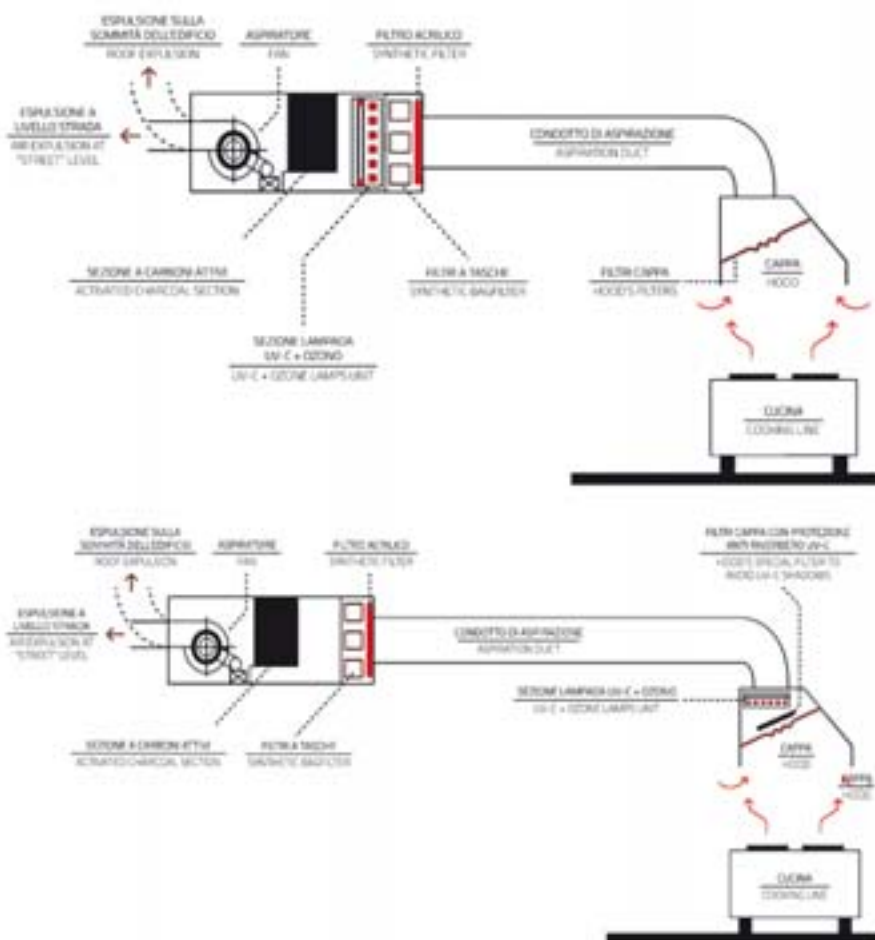
Each unit of lamps is equipped with a programmable controller with various indicators useful for the operator, among which:

- working lights
- faulty alarms etc.

Prices on request

LISTINO TECNICO Tecnologia lampade UV-C +Ozono

TECHNICAL PRICELIST UV-C+Ozone lamps



BENEFICI UTILIZZO LAMPADINE ALUMINOX UV-C+OZONO

Neutralizzazione degli odori

Considerevole riduzione degli odori nell'estrazione dell'aria delle cucine.

Igiene

Riduzione di germi (muffe e batteri) sui depositi di grasso con i loro problemi igienici connessi.

Riduce l'uso di agenti e detersivi chimici

Il trattamento con lampade UV-C non provoca nessun inquinamento, come invece accadrebbe con i prodotti detersivi chimici.

Riduce i costi di manutenzione e gli interventi

La pulizia è necessaria per rimuovere i depositi di grasso e unto e dev'essere fatta ad intervalli regolari, con determinate attrezzature, impiegando tempo e denaro. L'installazione di cappe con lampade Aluminox UV-C+Ozono diminuisce considerevolmente i costi di manutenzione degli impianti di aspirazione. Inoltre l'uso di agenti chimici, se aggressivi per la pulizia, può provocare diversi problemi ai materiali, specialmente nelle vecchie condotte.

Considerevole è anche il risparmio economico garantito dai minor interventi di sostituzione dei componenti:

- durata lampade Aluminox UV-C + Ozono tra 9.000 e 12.000 ore di lavoro
- telaio in acciaio inox Aisi 304
- quadro comando con tecnologia di gestione e sostituzione facilitata.

Protezione da incendi

L'utilizzo del sistema Aluminox UV-C + Ozono attraverso l'effetto di sanificazione e riduzione del deposito in canna fumaria, comporta la riduzione dei depositi di grasso (altamente infiammabili) all'interno delle pareti delle condotte di estrazione.

BENEFITS IN THE USING OF ALUMINOX UV-C+OZONE LAMPS

Neutralization of odors/smell

Considerable reduction of odors in the extraction of kitchen fumes.

Hygiene

Significant reduction of germs (molds, bacteria etc.) on fat deposits with the consequent hygiene related problems.

Reduces the use of chemical agents and detergents

The treatment with UV-C+Ozone lamps does not cause any pollution as it would happen with chemical cleaning products.

Reduces maintenance costs and interventions

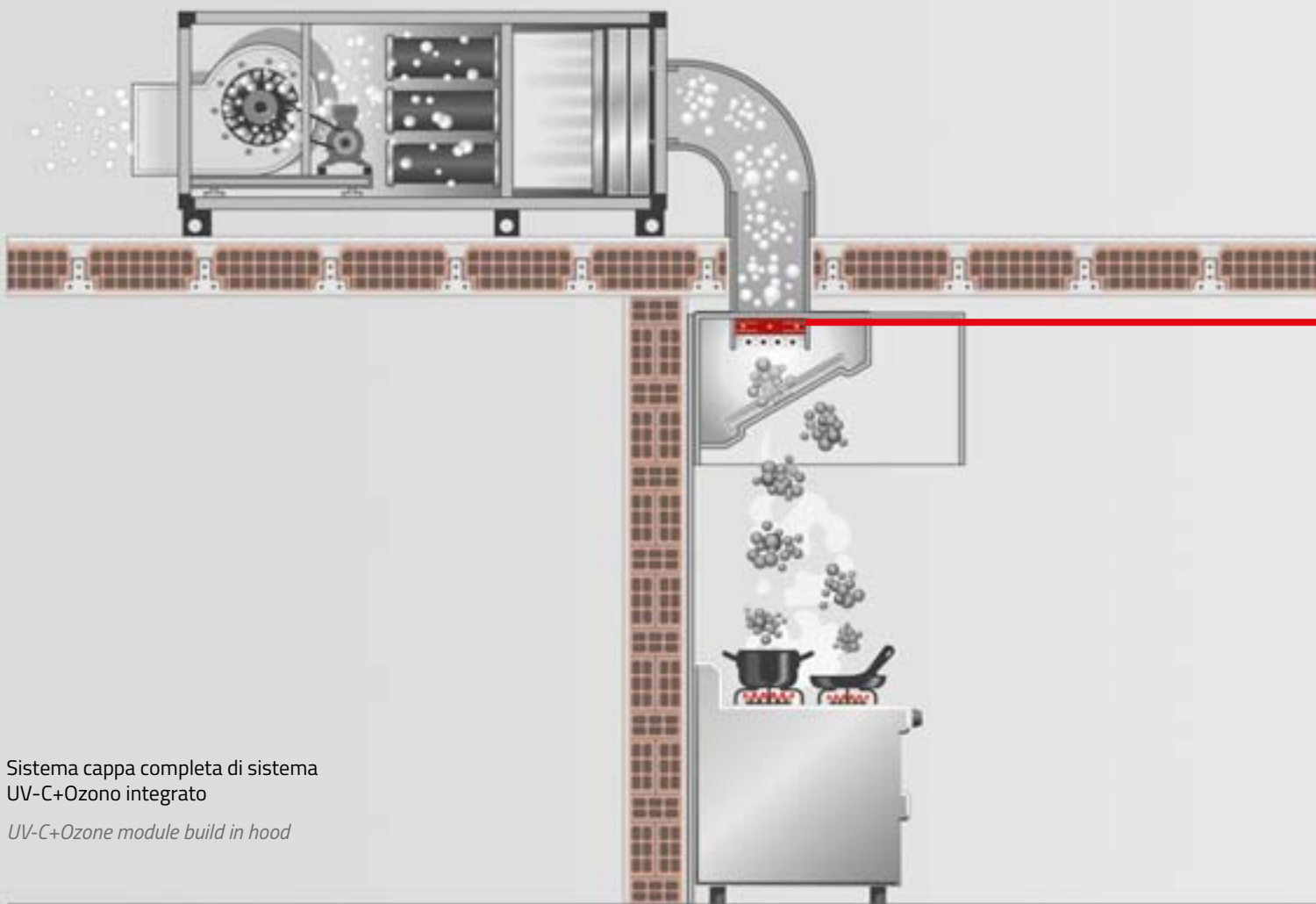
Cleaning is necessary to remove fat and grease deposits and must be done at regular intervals, with certain equipment, using time and money. The installation of hoods with Aluminox UV-C + Ozone lamps decreases considerably the maintenance costs of the extraction systems as permits a more clean hood and duct. Moreover, the use of chemical agents, if aggressive for cleaning, can cause various problems to the materials, especially in the old pipes.

Economic savings are also significant from minor parts replacement interventions:

- duration of Aluminox UV-C + Ozone lamps between 9,000 and 12,000 working hours
- Aisi 304 stainless steel frame
- control panel with easy management and replacement technology.

Fire protection

The use of the Aluminox UV-C + Ozone system through the effect of sanification and reduction of the flue deposit, involves the reduction of fat deposits (highly inflammable) inside the walls of the extraction pipes.



Sistema cappa completa di sistema
UV-C+Ozono integrato

UV-C+Ozone module build in hood

APPLICAZIONE DELLA TECNOLOGIA UV-C

Il modulo UV-C+Ozono può essere installato all'interno della cappa, sia tradizionale a semplice aspirazione sia a compensazione intervenendo sulla stessa in modo da garantire massima sicurezza a tutti gli operatori in cucina.

Le nostre cappe con installate lampade Uv-C+Ozono sono "diverse" dalle cappe tradizionali in quanto sono dotate di diversi sistemi di sicurezza che, insieme al modulo di gestione delle lampade UV-C+Ozono permettono un impiego sicuro da parte degli operatori.

Se possibile, l'installazione in cappa è da preferire in quanto permette un'intervento immediato dei raggi UV-C già all'interno del vano filtri e il rilascio dell'ozono attivo in canna fumaria in tutto il tratto iniziale dove, solitamente si deposita buona parte del particolato organico prodotto con la cottura degli alimenti.

L'individuazione del numero di moduli UV-C+Ozono dipende principalmente dalla portata teorica da trattare e dalla tipologia di cotture poste sotto cappa.

Suggeriamo di confrontarsi con il nostro ufficio tecnico per un consulto e una valutazione di ogni specifico impianto.

APPLICATION OF UV-C TECHNOLOGY

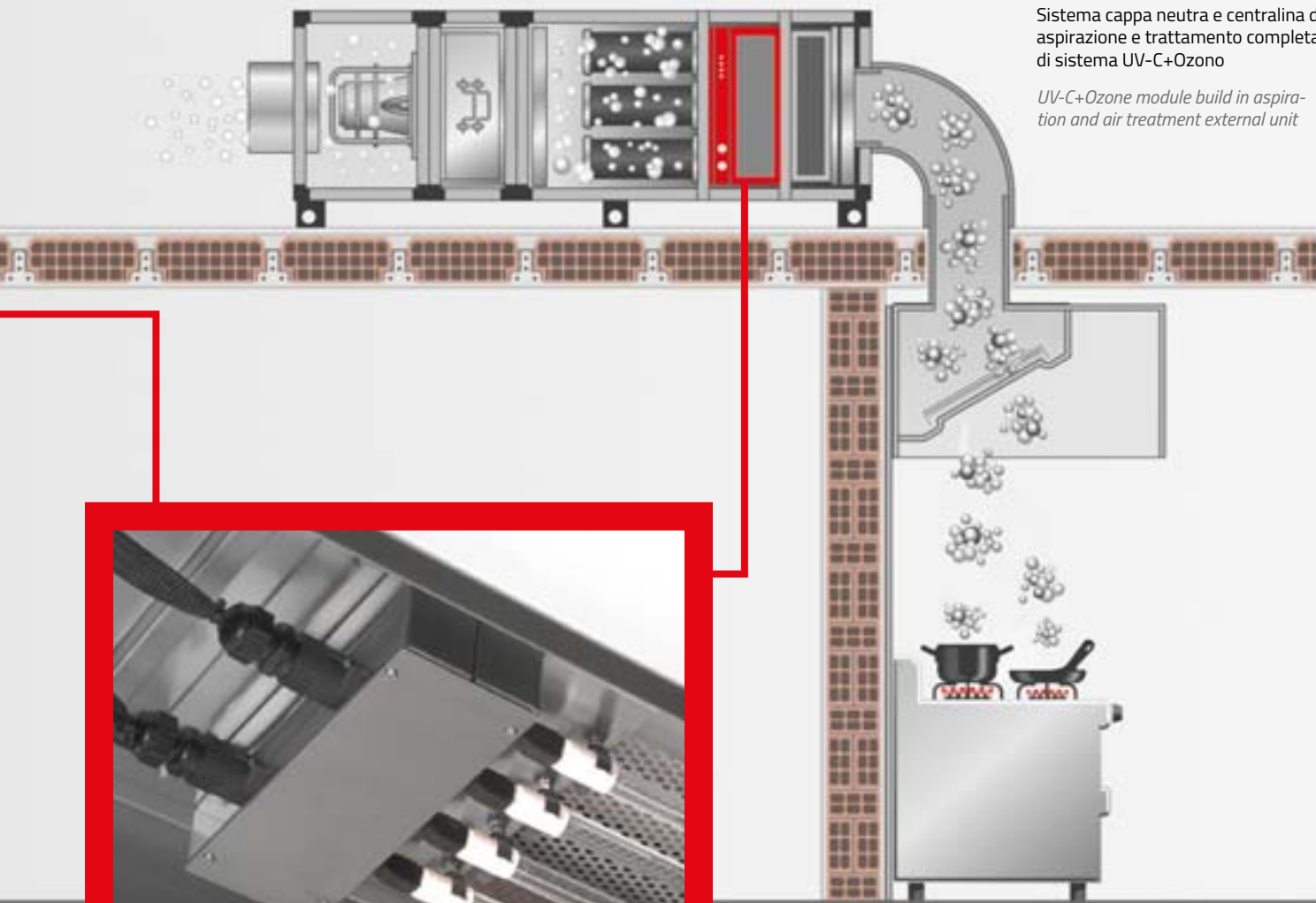
The UV-C + Ozone module can be installed inside the hood, either traditional with simple suction or with compensation by intervening on it in order to guarantee maximum safety for all operators in the kitchen.

Our hoods with UV-C + Ozone lamps installed are "different" from traditional hoods as they are equipped with different safety systems which, together with the management module of UV-C + Ozone lamps, allow the safe use by operators.

If possible, the installation in the hood is to be preferred as it allows immediate intervention of the UV-C rays already inside the filter compartment and the release of the active ozone in the flue throughout the initial section where it usually settles much of the organic particulate produced by cooking food.

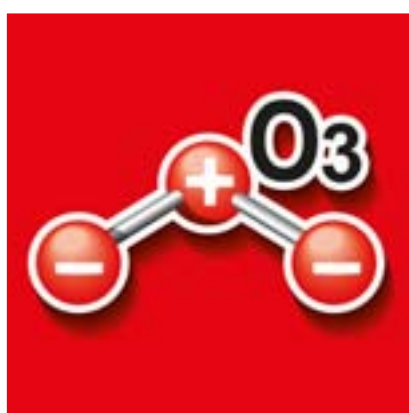
The identification of the number of UV-C + Ozone modules depends mainly on the theoretical flow rate to be treated and on the type of cooking placed under the hood.

We suggest that you contact our technical office for a consultation and evaluation of each specific system.



Sistema cappa neutra e centralina di aspirazione e trattamento completa di sistema UV-C+Ozono

UV-C+Ozone module build in aspiration and air treatment external unit



Specificiamo che la tecnologia lampade UV-C+Ozono può essere installata nella quasi totalità delle cappe di nostra produzione.

La richiesta di installazione lampade UV-C+Ozono deve essere comunicata in fase d'ordine poiché non è possibile predisporre una corretta configurazione della cappa a posteriori.

Il nostro ufficio tecnico vi seguirà per valutare la migliore configurazione in base alle specifiche del singolo impianto.

We specify that UV-C + Ozone lamp technology can be installed in almost all of the hoods we produce. The request to install UV-C + Ozone lamps must be communicated on order as it is not possible to prepare a correct configuration of the hood afterwards.

Our technical department will follow you to evaluate the best configuration based on the specifications of the individual system.



CENTRALE A CARBONI ATTIVI CON SISTEMA ALTA EFFICIENZA FILTRANTE UV-C + OZONO

ACTIVATED CARBON POWER PLANT WITH HIGH EFFICIENCY UV-C + OZONE FILTERING System

La nuova unità filtrante MCCUV è espressamente concepita per il trattamento degli inquinanti dei condotti di scarico delle cucine industriali come i vapori grassi e oleosi e provvede efficacemente all'eliminazione degli odori. Con le sue unità filtranti integrati a bassa perdita di carico, garantisce un'alta efficienza di filtrazione e un notevole risparmio energetico.

The new MCCUV filter unit is expressly designed for the treatment of pollutants in the exhaust ducts of industrial kitchens such as greasy and oily vapors and effectively eliminates odors.

With its integrated filter units with low pressure drop, it guarantees high filtration efficiency and significant energy savings.

MCCUV

Descrizione:

Gruppo di filtrazione e deodorizzazione aria composto da ventilatore plug fan a pale rovesce ad alte prestazioni con elettronica a bordo.

Pre-filtro a celle metalliche ondulate (EN779 G2 - EUROVENT EU2 - Arrestanza media ASHRAE 52.1.1992 Am 75%), filtro a tasche in micro-fibra di vetro (EN779 F9 - EUROVENT EU9 - Efficienza media ASHRAE 52.1992 Em 95%), cilindri con carbone vegetale attivo in cilindretti tipo 2047/C, Sistema Filtrante UV-C + Ozono con controller touchscreen di tipo capacitivo per accensione/spengimento/controllo ventilante/ sistema UV-C/luci cappa e sistema autopulente lampade UV ad ogni accensione/spengimento macchina.

Telaio in profilato di alluminio: doppia pannellatura in lamiera zincata interno e acciaio inox esterno con isolante frapposto.

Blocco ventilante e Gruppo Filtri separabili.

Il sistema può essere integrato con un Blocco Filtro elettrostatico dedicato, interposto tra ventilante e Gruppo Filtri.

MCCUV

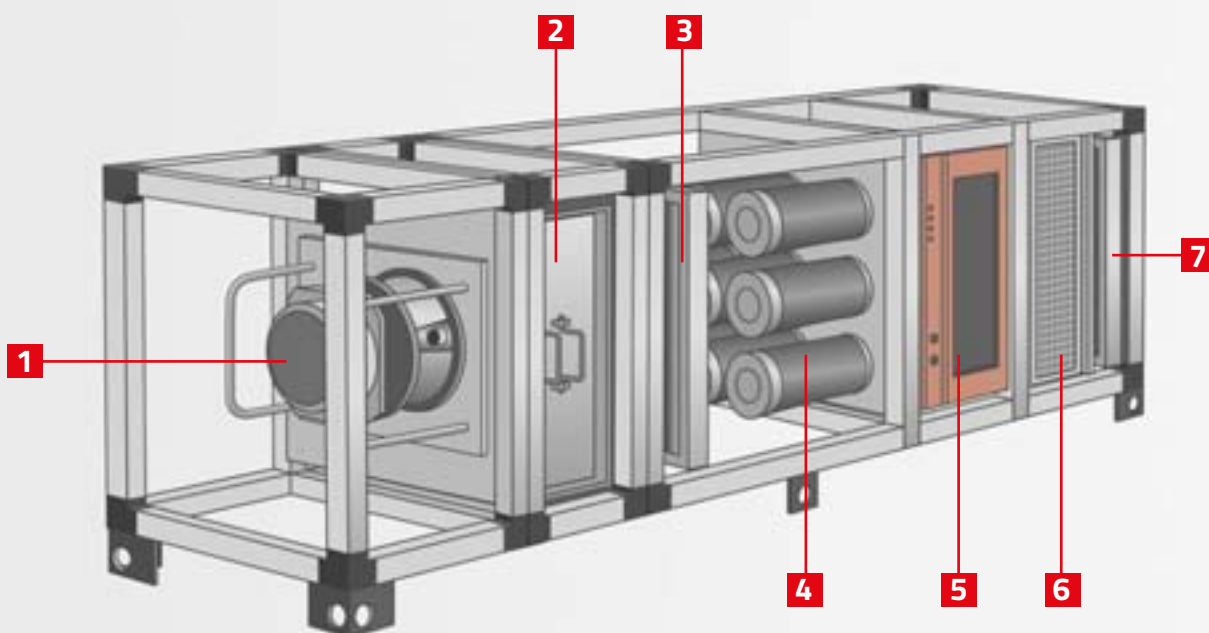
Description:

Aspiration and deodorization unit completed with high performance backward blade EC plug-fan and triple filtration section composed by: pleated metal cell filter (EN779 G2 - EUROVENT EU2 - Average gravimetric efficiency ASHRAE 52.1.1992 Am 75%), pleated glass-microfiber bag filter (EN779 F9 - EUROVENT EU9 - Average efficiency ASHRAE 52.1992 Em 95%), cylinders with activated carbon in cylinders type 2047 / C and UV-C + Ozone module with touchscreen controller with multiple function: on/off fan control / UV-C system / hood lights and self-cleaning UV lamps system each time the machine is turned on / off.

Housing case with aluminum profile frame and double panels: internal galvanized sheet metal and external stainless steel with insulating material interposed.

Divisible fan block and filter unit. The system can be integrated with a dedicated electrostatic filter block, placed between the fan and the filter unit.

LISTINO TECNICO Tecnologia lampade UV-C + Ozono
TECHNICAL PRICELIST UV-C+Ozone lamps



1. Ventilatore con controllo elettronico della potenza 2. Blocco Filtro elettrostatico 3. Pre-filtro a celle metalliche ondulate 4. Cilindri con carbone vegetale attivo 5. Sistema Filtrante UV-C + Ozono con controller touchscreen 6. Filtro a tasche rigido cat. F9 7. Filtro sintetico cat. F7

Blocco Ventilatore Plug Fan + Blocco Gruppo Filtro (Metallico G2 + Tasche F9 + Sistema UV + Carboni Attivi)
Plug Fan Block + Filter Group Block (Metallic G2 + F9 pockets + UV system + Activated Carbon)

Modello Model	m3/h	N°Cil N°Cyl	HST (mmCa)	KW	A	V	Hz	L mm	P mm	H mm	Kg	Entrata/Uscita In/Out (ø mm)
MCCUV30	3000	9	516	1,8	2,8	380/480	56/60	670	2400	750	150	350
MCCUV45	4500	14	516	2,7	4,1	380/480	56/60	980	2400	750	200	450
MCCUV60	6000	18	516	3,8	5,8	380/480	56/60	1280	2500	750	300	500
MCCUV75	7500	23	516	3,8	5,8	380/480	56/60	1500	2500	750	350	550
MCCUV90	9000	28	516	4,5	6,8	380/480	56/60	/	2650	/	400	600

Blocco Filtro Elettrostatico
Electrostatic Filter Block

Modello Model	m3/h	Classe (*)Filtrazione Filtration Class (*)	Perdita di carico (Pa) Pressure Drop	W	Classe Energetica Energy Rating	V	Hz	L mm	P mm	H mm	Kg
MCCUV30-E30	3000	E11/F9/F8	64	16	A+	230	50	670	500	750	19
MCCUV45-E45	4500	E11/F9/F8	64	25	A+	230	50	980	500	750	29
MCCUV60-E60	6000	E11/F9/F8	64	32	A+	230	50	1280	500	750	38
MCCUV75-E75	7500	E11/F9/F8	64	41	A+	230	50	1500	500	750	45
MCCUV90-E90	9000	E11/F9/F8	64	41	A+	230	50	/	500	/	48

(*) In riferimento alla percentuale di portata massima sfruttata - (*)Filtration efficiency class compared to the max airflow capacity used:

40% portata - ePM₁, 95% - EN1822 E11

65% portata - ePM₁, 90% - EN779 F9

100% portata - ePM₁, 70% - EN779 F8



CAPPA FORNI GASTRONOMIA MOD. KFA-G-UV elettrici e privi di canna fumaria

HOOD KFA-G-UV LINE for electric pizza ovens

Le cappe di questa serie vengono realizzate per l'aspirazione e il trattamento delle fumane prodotte da forni gastronomia elettrici di tipo tradizionale anche in mancanza di canna fumaria. Sono la soluzione ideale in quelle situazioni in cui oltre ad aspirare le fumane prodotte è richiesto ridurre gli odori prodotti durante la cottura. Le lampade UV-C+Ozono montate all'interno del corpo cappa trattano efficacemente fino al 94% delle fumane prodotte.*

Le lampade UV-C+Ozono, montate a ridosso della batteria filtrante, solidali con il ventilatore, agiscono sia sul abbattimento olfattivo delle fumane prodotte, sia sulla "sanificazione" attraverso la produzione di ozono attivo (O3), con effetto germicida. Le lampade irradiano direttamente il flusso d'aria e fumi con grandi dosi raggi ultravioletti UV-C, provocando l'ossidazione a freddo dei grassi presenti nelle fumane prodotte, con conseguente riduzione degli odori e dei grassi stessi. La cappa KFA-G-UV è completa di idonea batteria filtrante anti-riverbero, elettroventilatore e plenum di post trattamento con la possibilità di aggiunta di un rilevatore di ozono per il controllo del gas rilasciato in ambiente. In questo modo non è necessario l'installazione di una canna fumaria in quanto il sistema installato permette l'aspirazione e il trattamento delle fumane in cappa.



VALORE DI RIFERIMENTO TRATTAMENTO *8900

concentrazione odori
PRE trattamento
in cappa

odors concentration
PRE hood treatment



concentrazioni odori
POST trattamento
in cappa

odor concentrations
AFTER hood treatment
*** 570**

*The hoods of this series are made for the aspiration and treatment of fumes produced by traditional gastronomy electric ovens, even in the absence of external chimney for the exit of the fumes produced. They are the ideal solution in those situations where in addition to vacuuming the fumes produced, it is necessary to reduce the odors produced during cooking. The Aluminox UV-C + Ozone lamps mounted inside the hood body effectively treat up to 94% of the fumes produced.**

The UV-C+Ozone lamps, mounted close to the filtering battery, act both on the olfactory reduction of the fumes produced and on the "sanitization" through the production of active ozone (O3), with a germicidal effect. The lamps directly radiate the air and smoke flow with large doses UV-C ultraviolet rays, causing the cold oxidation of the fats present in the fumes produced, with a consequent reduction in odors and fats themselves. The KFA-G-UV hood is complete with suitable anti-glare filtering battery, electric fan and after treatment plenum with the possibility of adding an ozone detector for the control of the gas released in the environment. In this way it is not necessary to install an inside chimney because this system allows the suction and treatment of the fumes in the hood. Given the structural characteristics of the hood and the ovens, the feasibility of installation must be evaluated only after technical verification.

Date le caratteristiche strutturali della cappa e dei forni gastronomia, la fattibilità di installazione ed i costi di realizzazione devono essere valutati solo dopo verifica tecnica.

Given the structural characteristics of the hood and the gastronomy ovens, the feasibility of the installation and the selling price must be evaluated only after technical verification.

* Test scientifico di olfattometria dinamica - misurazione concentrazione odore
Dynamic olfactometry scientific test - odor concentration measurement



CAPPA A CONDENSAZIONE per forni pizza elettrici mod. KFA-PCM

CONDENSATION HOOD KFA-PCM LINE for electric pizza ovens

La cappa a condensazione per Forni Pizza elettrici è una pratica soluzione per tutte quelle situazioni in cui non è possibile installare una canna fumaria tradizionale per l'espulsione delle fumane prodotte da forni pizza elettrici.

Completa di impianto di condensazione a freddo e triplice setto filtrante per ricircolo aria in ambiente offre la possibilità di utilizzare questa attrezzatura su molti forni pizza anche non nuovi. L'elettro-ventilatore integrato, la batteria di condensazione e i vari filtri di cui è dotata la cappa KFA-PCM offrono un'aspirazione efficace e un importante abbattimento degli odori prodotti in cottura.



SISTEMA DI ASPIRAZIONE E TRATTAMENTO INTEGRATO
con minimo ingombro.



ELIMINAZIONE DELLA CANALIZZAZIONE DI ESPULSIONE
con conseguente riduzione dei costi di impianto e manutenzione.



MANUTENZIONE E PULIZIA FACILITATA
della struttura e delle batterie di filtrazione.

Date le caratteristiche strutturali della cappa e dei forni gastronomia, la fattibilità di installazione ed i costi di realizzazione devono essere valutati solo dopo verifica tecnica.

The condensing hood for electric Pizza Ovens is a practical solution for all those situations in which it is not possible to install a traditional duct for the expulsion of the fumes produced by electric pizza ovens.

Equipped with a cold condensing system and a triple filtering septum for air recirculation in the environment, this hood offers the possibility of using this equipment on many pizza ovens, even non-new ones. The integrated fan, the condensation coil and the various filters fitted with the KFA-PCM hood offer effective suction and an important reduction in odors produced during cooking.



INTEGRATED SUCTION AND TREATMENT SYSTEM
with minimum overall dimensions.



NO NEED OF THE EXPULSION DUCTING
with consequent reduction of installation and maintenance costs.



EASY CLEANING AND MAINTENANCE
of the hood and filters.

Given the structural characteristics of the hood and the gastronomy ovens, the feasibility of the installation and the selling price must be evaluated only after technical verification.



KV + modulo di condensazione

KV + condensation module

Cappa a parete vapor per lavastoviglie con modulo esterno di condensazione vapori e recupero per la produzione di acqua calda di tipo sanitario.
Modulo esterno di condensazione associabile a diverse tipologie di cappe aspiranti e utilizzabile in diverse situazioni in cui è necessario l'abbattimenti di vapori.

Steam hood for dishwasher with external vapor condensate module and recovery for the production of hot water (sanitary type). External condensation module suitable for different type of hoods and situations where its required vapor abatement.



< Il modulo di condensazione vapori è la soluzione ideale per intervenire significativamente nella riduzione del vapore acqueo prodotto dalle utenze quali lavastoviglie o lavatrici professionali.

Nella versione di punta il modulo è dotato di recuperatore di calore con possibilità di riscaldamento acqua sanitaria con un importante riduzione dei costi.

< The vapor condensation module is the ideal solution to install when a significant reduction of the vapor is needed.

On request the module is equipped with heat recycling unit with the possibility of heating domestic water with a significant cost reduction.





ACCESSORI
Accessories

alumin**o**x





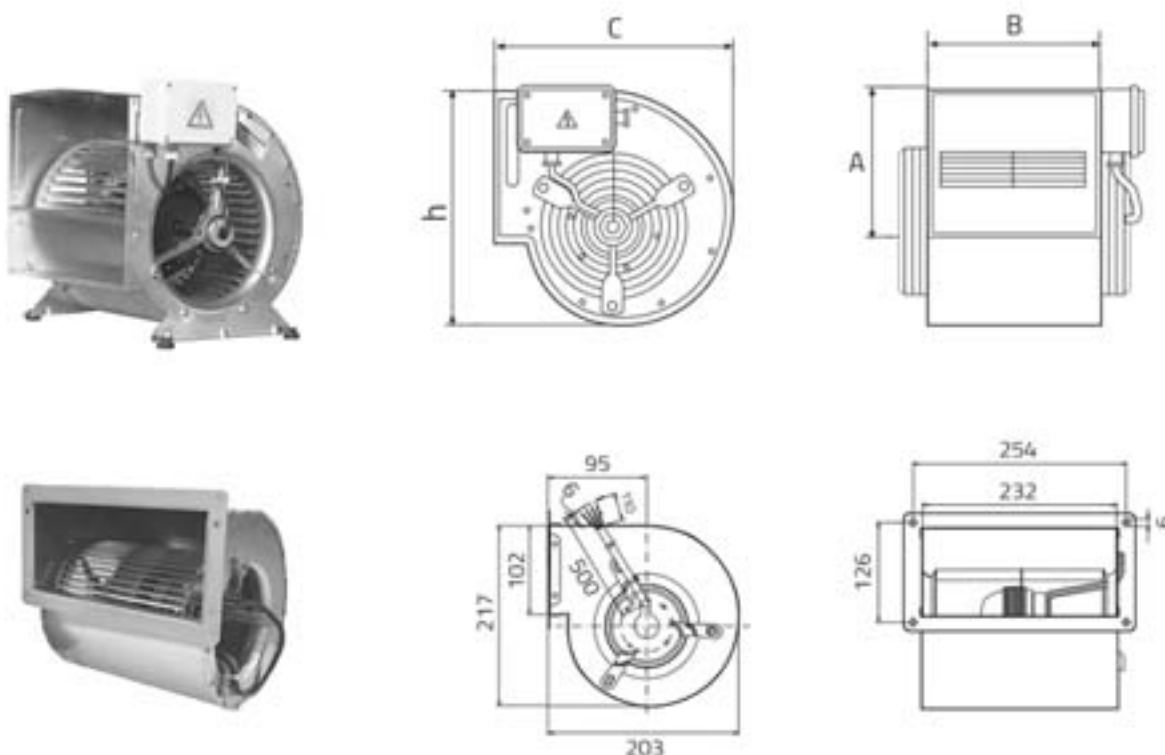
DDM/CBM/RF2C

Ventilatori centrifughi doppia aspirazione a rotore esterno
Double inlet centrifugal fans with external rotor

Descrizione:

Ventilatore centrifugo a doppia aspirazione a pale rivolte in avanti, con motore monofase a rotore esterno per la serie DDM, e rotore interno per la serie DDC, direttamente accoppiato alla girante.

Double inlet centrifugal fan with forward curved blades and 1-phase external rotor for DDM series, and internal rotor for DDC series motor directly integrated in the impeller.



DDM/CBM

Modello Model	watt	rpm	C mm	h mm	A mm	B mm
CBM 7/7	147	1400	318	325	208	232
DDM 8/9 T	420	1400	318	335	262	298
DDM 10/10-4M	550	1400	424	443	289	331

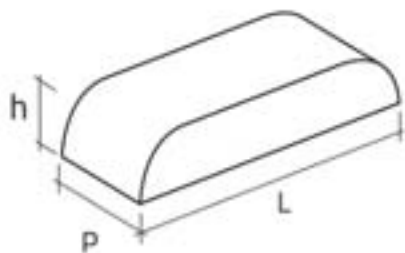
RF2C

Modello Model	watt	rpm	C mm	h mm	A mm	B mm
RF2C 146/180	380	2602	200	217	102	232

LISTINO TECNICO Accessori

TECHNICAL PRICELIST Accessories

Plenum di aspirazione sopra cappe Mod. P - Acciaio Aisi 430 Plenum for wall hoods Mod. P - 430 Aisi Stainless steel



Modello Model	Dimensioni mm (PxLxh)
P 5-18	500 X 1800 X 400
P 5-20	500 X 2000 X 400
P 5-22	500 X 2200 X 400
P 5-24	500 X 2400 X 400
P 5-26	500 X 2600 X 400
P 5-28	500 X 2800 X 400
P 5-30	500 X 3000 X 400

Kit montaggio per cappe Hoods mounting kit



Modello Model	
KIT	• mt 4,5 catena INOX • mt 4,5 inox chain
KIT S3	• nr. 3 Tendi catena • No. 3 chain tightener • nr. 6 Ganci • No. 6 S hooks

• Per cappe a parete ordinare 1 Kit
• For wall hoods: 1 Kit

• Per cappe centrali ordinare 2 Kit
• For island hoods: 2 Kits

• Per cappe ≥3mt raddoppiare la quantità
• For ≥ 3mt hoods put double quantity

Regolatore a parete Speed Regulator



Modello Model
REG-M / REG-CK
REM 10A (fino a 10 A)
REG - INC*

*Se cappa acquistata completa di illuminazione incassata, REG-INC €258,00

*By purchasing hood complete with built-in led light, REG-INC €258,00

Plafoniera LED IP65 Fluorescent watertight IP65



Tubo e schermo in policarbonato complete di neon tipo DAY LIGHT (luce naturale)

Fluorescent watertight IP65 lamps with polycarbonate tube and casing day light (natural light) neon lighting

Modello Model	Lunghezza mm Length mm
1 x 18 watt	1200
1 x 45 watt	1250
1 x 60 watt	1560

Modello LED integrato IP67 IP68 integrated LED model

Struttura con profili di alluminio anodizzato e copertura con resina trasparente IP67

Led strip light with anodized aluminum profile and clear resin cover IP67



Modello Model
3 Moduli

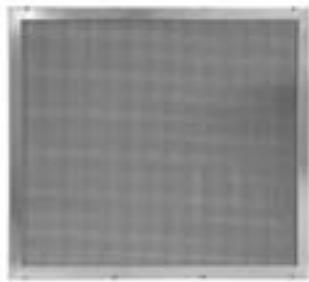
Accessorio
Accessory

Trasformatore alimentatore
Power supply

TRAS/AL-SL 12W
TRAS/AL-SL 20W
TRAS/AL-SL 35W

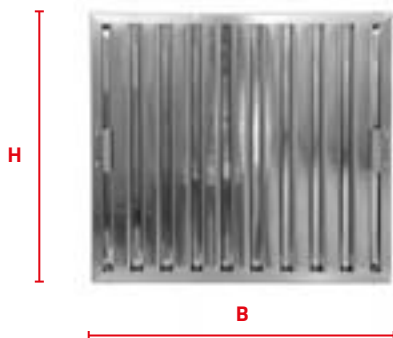
LISTINO TECNICO Accessori
TECHNICAL PRICELIST Accessories

Filtri a Reti Incrociate - Acciaio Inox AISI 304
Grease Filters - AISI 304 Stainless Steel



Modello Model	Dimensioni mm (HxBxSp)
A	400(H) X 400 X 12
B	400(H) X 500 X 12
C	500(H) X 400 X 12
D	500(H) X 500 X 12

Filtri a Labirinto - Acciaio Inox AISI 430
Baffle Filters - AISI 430 Stainless Steel



Modello Model	Dimensioni mm (HxBxSp)
A/L	400(H) X 400 X 25
B/L	400(H) X 500 X 25
C/L	500(H) X 400 X 25
D/L	500(H) X 500 X 25
E/L	300(H) X 400 X 25

Filtri Piano Carbofil - Zincato
Carbofil - Carbon Filters - Zinco-plated



Dimensioni mm (HxBxSp)
 Dimensions mm (HxBxSp)

400(H) X 400 X 23
500(H) X 400 X 23
500(H) X 500 X 23

Filtri Piano SINTETICO G3 - Zincato
G3 Synthetic Filters - Zinco-plated

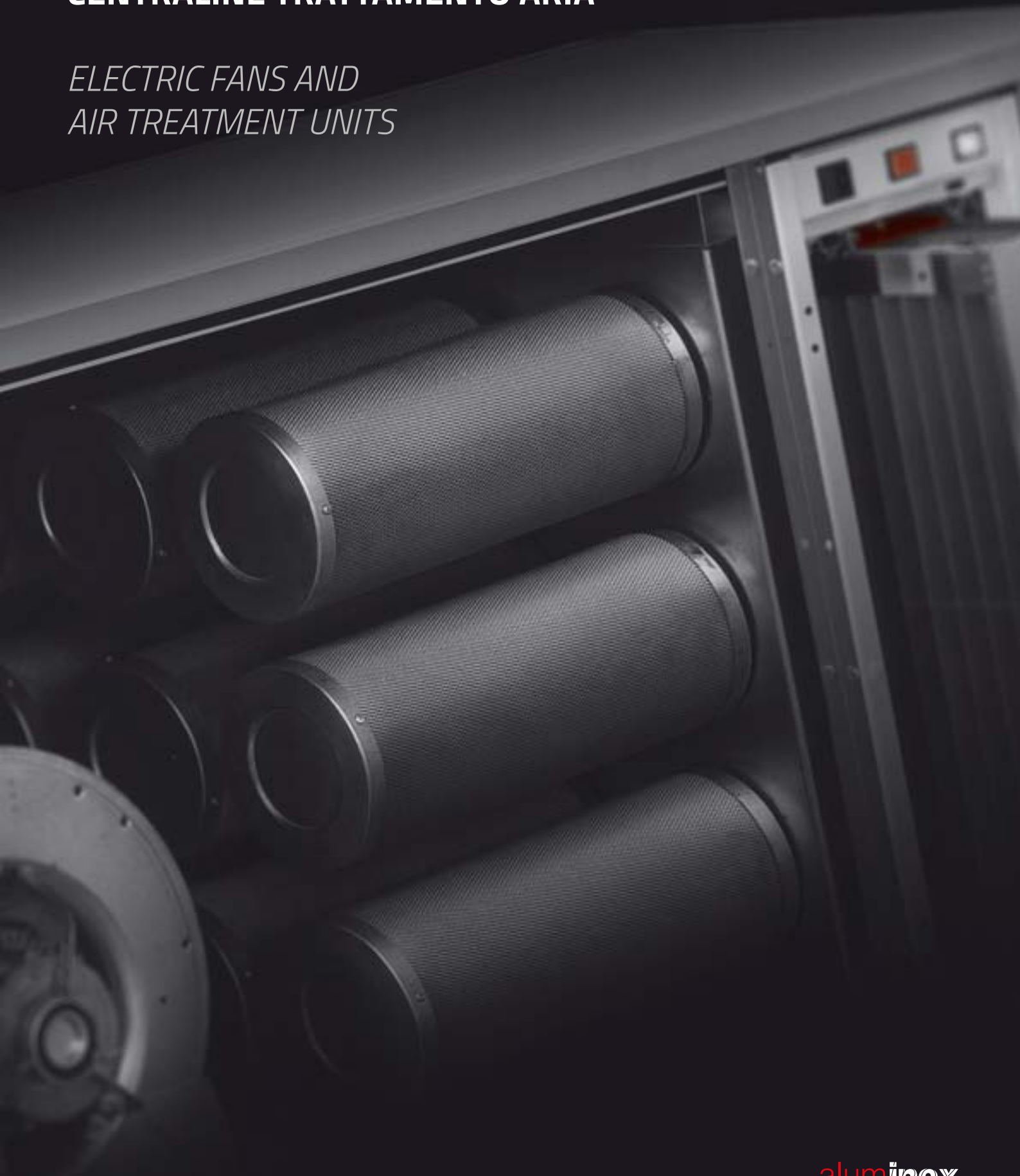


Dimensioni mm (HxBxSp)
 Dimensions mm (HxBxSp)

400(H) X 400 X 12
500(H) X 400 X 12
500(H) X 500 X 12

ELETTROVENTILATORI E CENTRALINE TRATTAMENTO ARIA

*ELECTRIC FANS AND
AIR TREATMENT UNITS*





LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Ventilatore Cassonato EM

Exhaust Fan in Box Housing EM



Mod. Type	Dim. P x L x h mm	m³/h	HsT Pa	kW
EM-AL IP44				
EM 108-4AL	600X600X600	2800	49	0.55
EM 1010-6AL	600X600X600	2700	22	0.245
EM 129-6AL	750X750X750	4000	30	0.736
EM 1212-6AL	750X750X750	4600	27	0.736
EM 129-6AL T	750X750X750	4800	30	1.10
EM 1212-6AL T	750X750X750	6500	24	1.10

Nota:

maggiorazione del 20% con il doppio pannello INOX
20% surcharge with the double INOX panel

Ventilatore Cassonato EM-N con Elettroventilatore DDM a Rotore Esterno

Exhaust Fan in Box Housing EM-N External Rotor



Mod. Type	Dim. P x L x h mm	m³/h	HsT Pa	kW
IP 55				
EM-N 77-4 N	500x500x500	1400	150	0,147
EM-N 97-4 N	500x500x500	2200	480	0,420
EM-N 99-4 N	600x600x600	2500	260	0,420
EM-N 1010-4 N	600x600x600	3600	420	0,550

EM / EM-N

Descrizione:

Ventilatore centrifugo cassonato a doppia aspirazione, con motore elettrico direttamente accoppiato alla girante.

Costruzione:

Il cassone è composto da una struttura di profili in lamiera zincata (mod. EM) e profili estrusi di alluminio (mod. EM-N) e di angoli in nylon caricato con fibra di vetro. Pannelli in lamiera zincata preverniciata, con coibentazione interna fonoassorbente autoestinguente spessore 10 mm. Porta di ispezione con serratura apribile solo tramite utensili.

Ventilatore:

Il ventilatore centrifugo a doppia aspirazione è costruito con robuste lamiere zincate a caldo. La ventola del tipo a pale rivolte in avanti, è bilanciata staticamente e dinamicamente. Il motore elettrico a rotore esterno direttamente accoppiato alla girante è corredato di morsetteria di collegamento elettrico. Il ventilatore è montato su piedini ammortizzati in gomma, e tra il pannello del cassone e la bocca del ventilatore è interposta una guarnizione antivibrante di 10 mm, al fine di evitare la trasmissione della vibrazione.

Rumorosità:

Valore di livello sonoro misurato in campo libero ad una distanza di 1,5 mt.

Su richiesta:

- Esecuzione della pannellatura:
acciaio inox AISI 430, satinatura scotch-brite

EM / EM-N

Description:

Double centrifugal box fan, with electric motor directly coupled to the rotor.

Construction:

The body is made up of a structure of galvanized sheet metal profiles (mod. EM) and extruded aluminum profiles (mod. EM-N) and corners in nylon loaded with fiberglass. Pre-painted galvanized sheet panels, with self-extinguishing sound-absorbing internal insulation 10 mm thick. Inspection door with lock that can be opened by tools only.

Ventilator:

The double suction centrifugal fan is built with robust hot-dip galvanized sheets. The forward-facing blade type fan is statically and dynamically balanced. The electric motor, directly coupled to the rotor, is equipped with an electrical connection terminal block. The fan is mounted on cushioned rubber feet, and a 10 mm anti-vibration gasket is placed between the body panel and the fan mouth, in order to avoid the transmission of vibration.

Noise:

The measurements have been executed outdoors under free-field conditions, at a distance of 1,5 mt.

On request:

- Execution of paneling:
AISI 430 stainless steel, scotch-brite satin finish.

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Ventilatori centrifughi cassonati trasmissione a una velocità MECT

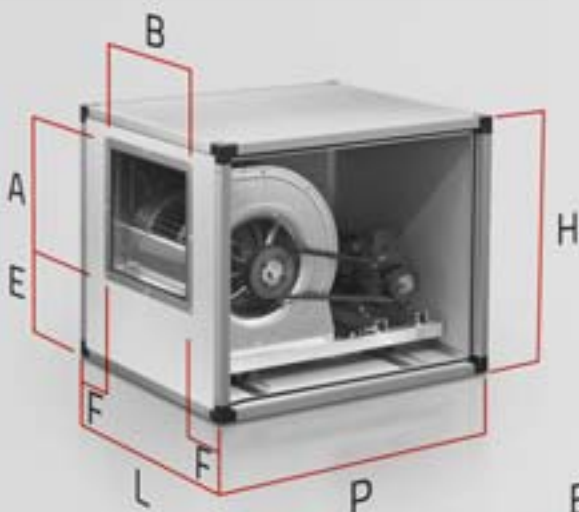
Encased single speed centrifugal fans MECT

Descrizione:

Ventilatore centrifugo cassonato a doppia aspirazione con motore accoppiato alla girante (pale avanti), tramite pulegge e cinghie. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno, autoestingente. Doppio pannello.

Description:

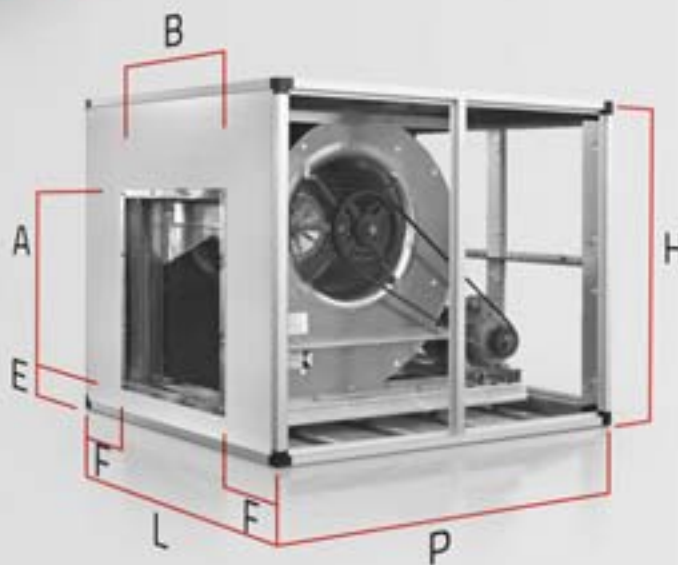
Encased double-suction centrifugal fan with motor coupled to the impeller (forward blades) trough pulleys and belts. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** with galvanised steel plate inside and stainless steel outside. Double panel.



Pannello ispezione lato motore ID (standard)



MECT posizione 1 standard



Temp. -20°C/+60°C
motore 4 p.
230/400 V. - 50 Hz
3 F - IP 54

Ventilatori centrifughi cassonati trasmissione a una velocità MECT
Encased single speed centrifugal fans MECT
MECT

Modello Model	m3/h	HST HzO	dB	rpm	kW	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MECT9/9A2	2000	40	65	1420	0,55	600	800	600	275	310	248	145	39
MECT9/9B2	2500	40	67	1330	0,75	600	800	600	275	310	248	145	40
MECT9/9C2	3000	40	68	1330	0,75	600	800	600	275	310	248	145	40
MECT10/8A1	3500	50	69	1330	1,10	620	800	620	300	276	258	172	58
MECT10/8A2	3500	60	69	1410	1,50	620	800	620	300	276	258	172	58
MECT10/8B1	4000	50	72	1335	1,50	620	800	620	300	276	258	172	58
MECT10/8B2	4000	60	72	1594	2,20	620	800	620	300	276	258	172	58
MECT10/10A2	3500	40	67	1195	1,10	620	800	620	300	340	258	140	47
MECT10/10B2	4000	40	68	1195	1,10	620	800	620	300	340	258	140	47
MECT10/10C2	4500	40	70	1196	1,50	620	800	620	300	340	258	140	59
MECT12/9A1	5000	50	68	1133	1,50	750	900	750	355	410	296	170	84
MECT12/9A2	5000	60	68	1209	2,20	750	900	750	355	410	296	170	84
MECT12/9B1	6000	50	70	1140	2,20	750	900	750	355	410	296	170	85
MECT12/9B2	6000	60	70	1265	3,00	750	900	750	355	410	296	170	85
MECT12/12A2	5000	40	66	1182	1,50	750	900	750	355	410	296	170	85
MECT12/12B2	6000	40	68	1007	1,50	750	900	750	355	410	296	170	85
MECT12/12C2	7000	40	69	1018	2,20	750	900	750	355	410	296	170	86
MECT15/11A1	7000	50	72	1000	2,20	900	1000	900	414	484	349	258	111
MECT15/11A2	7000	60	74	1011	3,00	900	1000	900	414	484	349	258	112
MECT15/11B1	8000	50	73	943	3,00	900	1000	900	414	484	349	258	112
MECT15/11B2	8000	60	75	1011	3,00	900	1000	900	414	484	349	258	112
MECT15/15A2	8000	40	68	855	2,20	900	1000	900	414	484	349	208	112
MECT15/15B2	9000	40	69	855	2,20	900	1000	900	414	484	349	208	112
MECT15/15C2	10000	40	69	884	3,00	900	1000	900	414	484	349	208	113
MECT18/13A1	10000	50	74	795	3,00	1000	1200	1000	492	438	423	281	115
MECT18/13A2	10000	60	77	897	4,00	1000	1200	1000	492	438	423	281	116
MECT18/13B1	12000	50	76	847	4,00	1000	1200	1000	492	438	423	281	116
MECT18/13B2	12000	57	78	908	5,50	1000	1200	1000	492	438	423	281	116
MECT18/18A2	11000	40	69	719	3,00	1000	1200	1000	492	570	423	215	116
MECT18/18B2	13000	40	70	729	4,00	1000	1200	1000	492	570	423	215	116
MECT18/18C2	15000	37	73	726	5,50	1000	1200	1000	492	570	423	215	117
MECT500A1	15000	25	63	581	3,00	1200	1500	1200	650	650	400	275	240
MECT500A2	15000	35	67	662	4,00	1200	1500	1200	650	650	400	275	244
MECT500B1	17000	25	69	606	4,00	1200	1500	1200	650	650	400	275	244
MECT500B2	17000	40	69	680	5,50	1200	1500	1200	650	650	400	275	250
MECT560A1	18000	25	67	510	3,00	1400	1600	1300	730	730	465	335	294
MECT560A2	18000	35	68	584	4,00	1400	1600	1300	730	730	465	335	300
MECT560B2	21000	35	70	601	5,50	1400	1600	1300	730	730	465	335	300
MECT630A2	24000	35	67	507	5,50	1600	1700	1400	800	800	465	400	372
MECT630B1	27000	25	67	455	5,50	1600	1700	1400	800	800	465	400	372
MECT630B2	27000	35	69	516	7,50	1600	1700	1400	800	800	465	400	390
MECT710A1	30000	25	65	400	5,50	1700	1800	1500	910	910	630	395	450
MECT710A2	30000	35	67	458	7,50	1700	1800	1500	910	910	630	395	460

Opzionale
Optional

- Elettroventilatore realizzato in acciaio AISI 316
- AISI 316 chasing
- Elettroventilatore completo di filtro per reintegro aria
- Fan equipped with built in filter for air inlet

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Ventilatori centrifughi cassonati trasmissione a due velocità MECTD

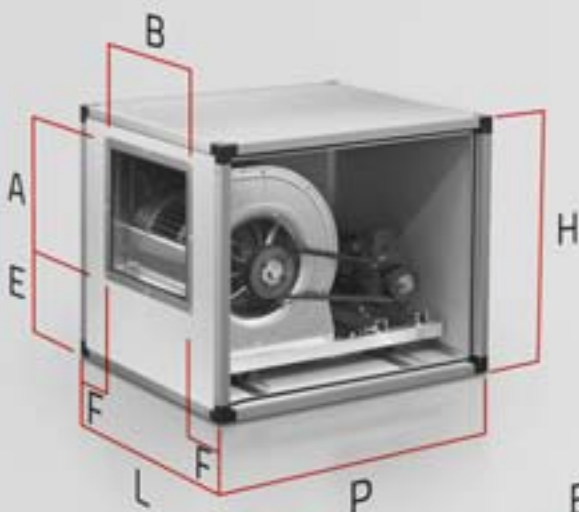
Encased two-speed centrifugal fans MECTD

Descrizione:

Ventilatore centrifugo cassonato a doppia aspirazione con motore accoppiato alla girante (pale avanti), tramite pulegge e cinghie. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno, autoestingente.

Description:

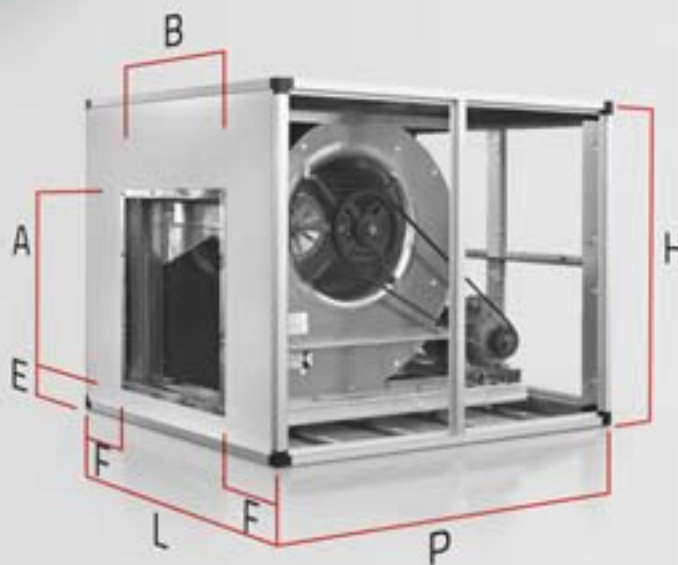
Encased double-suction centrifugal fan with motor coupled to the impeller (forward blades) trough pulleys and belts. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** with galvanised steel plate inside and stainless steel outside, self-extinguishing.



Pannello ispezione lato motore ID (standard)



MECT posizione 1 standard



Temp. -20°C/+60°C
motore 4 p.
230/400 V. - 50 Hz
3 F - IP 54

Ventilatori centrifughi cassonati trasmissione a due velocità MECTD
Encased two-speed centrifugal fans MECTD
MECTD

Modello Model	m ³ /h max/min	HST H ₂ O max/min	dB max/min	rpm max/min	kW max/min	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MECTD9/9A2	2000/1317	40/18	65/52	1440/948	0,55/0,18	600	800	600	275	310	248	145	40
MECTD9/9B2	2500/1673	40/17	67/52	1450/970	0,81/0,28	600	800	600	275	310	248	145	41
MECTD9/9C2	3000/2007	40/21	68/58	1500/1004	0,81/0,28	600	800	600	275	310	248	145	41
MECTD10/8A2	3500/2325	60/30	69/59	1430/950	1,7/0,6	620	800	620	300	276	258	172	59
MECTD10/8B2	4000/2657	60/30	72/62	1594/1029	2,2/0,75	620	800	620	300	276	258	172	59
MECTD10/10A2	3500/2342	40/20	67/58	1260/843	1,1/0,37	620	800	620	300	340	258	140	48
MECTD10/10B2	4000/2676	40/19	68/58	1240/830	1,1/0,37	620	800	620	300	340	258	140	48
MECTD10/10C2	4500/2990	40/20	70/59	1290/857	1,7/0,6	620	800	620	300	340	258	140	60
MECTD12/9A2	5000/3322	60/30	68/62	1200/797	2,2/0,75	750	900	750	355	410	296	170	85
MECTD12/9B2	6000/3986	60/28	70/62	1150/764	3,0/0,90	750	900	750	355	410	296	170	86
MECTD12/12A2	5000/3322	40/18	66/55	1040/691	1,7/0,6	750	900	750	355	410	296	170	86
MECTD12/12B2	6000/3986	40/19	68/58	1000/664	1,7/0,6	750	900	750	355	410	296	170	86
MECTD12/12C2	7000/4650	40/21	69/59	1050/698	2,2/0,75	750	900	750	355	410	296	170	87
MECTD15/11A1	7000/4650	50/27	72/59	1000/664	2,2/0,75	900	1000	900	414	484	349	258	112
MECTD15/11A2	7000/4715	60/32	74/62	1140/768	3/0,9	900	1000	900	414	484	349	258	113
MECTD15/11B1	8000/5389	50/27	73/61	1000/674	3/0,9	900	1000	900	414	484	349	258	113
MECTD15/11B2	8000/5389	60/32	75/62	1100/741	3/0,9	900	1000	900	414	484	349	258	113
MECTD15/15A2	8000/5315	40/18	68/55	830/551	2,2/0,75	900	1000	900	414	484	349	208	113
MECTD15/15B2	9000/5979	40/19	69/59	810/538	2,2/0,75	900	1000	900	414	484	349	208	113
MECTD15/15C2	10000/6736	40/20	69/59	800/539	3/0,9	900	1000	900	414	484	349	208	114
MECTD18/13A1	10000/6736	50/25	74/62	800/539	3/0,9	1000	1200	1000	492	438	423	281	116
MECTD18/13A2	10000/6690	60/31	77/64	900/602	4,2/1,4	1000	1200	1000	492	438	423	281	117
MECTD18/13B1	12000/8028	50/24	76/64	780/522	4,2/1,4	1000	1200	1000	492	438	423	281	117
MECTD18/13B2	12000/8028	60/30	78/66	870/582	4,2/1,4	1000	1200	1000	492	438	423	281	117
MECTD18/18A2	11000/7410	40/20	69/59	770/519	3/0,9	1000	1200	1000	492	570	423	215	117
MECTD18/18B2	13000/8757	40/21	70/61	730/492	4,2/1,4	1000	1200	1000	492	570	423	215	117
MECTD18/18C2	15000/10034	40/22	73/64	700/468	4,2/1,4	1000	1200	1000	492	570	423	215	118
MECTD500A1	15000/10104	25/12	63/57	581/391	3/0,9	1200	1500	1200	650	650	400	275	241
MECTD500A2	15000/10034	35/15	67/58	662/443	4,2/1,4	1200	1500	1200	650	650	400	275	245
MECTD500B1	17000/11372	25/11	69/59	606/405	4,2/1,4	1200	1500	1200	650	650	400	275	245
MECTD500B2	17000/10708	40/14	69/60	680/428	5,9/2	1200	1500	1200	650	650	400	275	251
MECTD560A1	18000/12041	25/12	67/57	510/341	3/0,9	1400	1600	1300	730	730	465	335	295
MECTD560A2	18000/12041	35/16	68/58	584/391	4,2/1,4	1400	1600	1300	730	730	465	335	301
MECTD560B2	21000/14048	35/16	70/61	601/402	5,9/2	1400	1600	1300	730	730	465	335	301
MECTD630A2	24000/16055	35/15	67/57	507/339	5,9/2	1600	1700	1400	800	800	465	400	373
MECTD630B1	27000/18123	25/12	67/55	455/305	7,5/2,5	1600	1700	1400	800	800	465	400	373
MECTD630B2	27000/18062	35/11	69/57	516/345	5,9/2	1600	1700	1400	800	800	465	400	391
MECTD710A2	30000/20137	35/16	67/57	458/307	7,5/2,5	1700	1800	1500	910	910	630	395	460
MECTD710B2	33000/22151	35/14	68/58	439/295	7,5/2,5	1700	1800	1500	910	910	630	395	460

Opzionale
Optional

- Elettroventilatore realizzato in acciaio AISI 316
- AISI 316 chasing
- Elettroventilatore completo di filtro per reintegro aria
- Fan equipped with built in filter for air inlet

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Centrali termoventilanti batteria acqua calda MUTBA

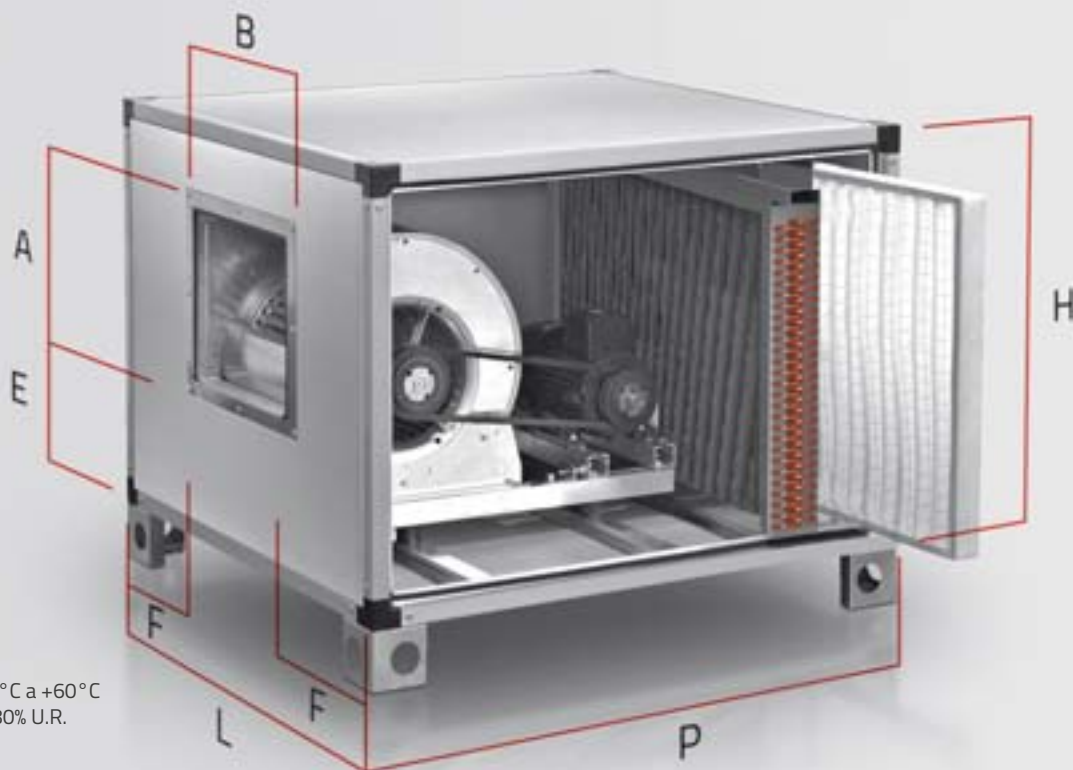
Hot air blowers MUTBA

Descrizione:

Unità di riscaldamento aria. Composta da ventilatore centrifugo, doppia aspirazione, con motore a trasmissione, batteria di scambio ad acqua e filtro pieghettato EN 779 G4. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno. Esecuzioni speciali quotazioni a richiesta.

Description:

Air heating unit. Consists of a double suction centrifugal fan with a drive motor, water/air heat exchanger and pleated filter. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** with galvanised steel plate inside and stainless steel outside. Quotations for custom built models available on request.



Temp. acqua da +70°C a +60°C
Temp. aria -10°C - 80% U.R.
M=230/1/50
T=400/3/50

MUTBA

Modello* Model	m³/h	HST H₂O	kW batteria	kW	dB (A)	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	diametro Ø	Kg
MUTBA13T-R	1300	25	14	0,37	61	700	980	530	215	240	250	255	3/4"	75
MUTBA13T-W	1300	25	26	0,37	61	700	980	530	215	240	250	255	1"	75
MUTBA20T-R	2000	25	23	0,55	60	800	1100	670	300	275	270	270	1"	95
MUTBA20T-W	2000	25	23	0,55	60	800	1100	670	300	275	270	270	1"1/4"	95
MUTBA30T-R	3000	25	28	0,75	64	800	1100	670	300	340	340	270	1"	110
MUTBA30T-W	3000	25	55	0,75	64	800	1100	670	300	340	340	270	1"1/4"	110
MUTBA40T-R	4000	30	38	1,10	66	980	1200	750	300	340	340	270	1"	130
MUTBA40T-W	4000	30	73	1,10	66	980	1200	750	300	340	340	270	1"1/4"	130
MUTBA50T-R	5000	25	44	1,50	63	980	1200	750	350	400	400	290	1"	158
MUTBA50T-W	5000	25	88	1,50	63	980	1200	750	350	400	400	290	1"1/4"	158
MUTBA75T-R	7500	20	65	2,20	63	1280	1300	800	415	480	145	400	1"1/4"	190
MUTBA75T-W	7500	20	87	2,20	63	1280	1300	800	415	480	145	400	1"1/2"	190
MUTBA100T-R	10000	25	87	3,00	66	1590	1350	800	415	480	145	550	1"1/4"	240
MUTBA100T-W	10000	25	173	3,00	66	1590	1350	800	415	480	145	550	1"1/2"	240
MUTBA120T-R	12000	20	97	4,00	66	1590	1350	800	415	480	145	550	1"1/4"	260
MUTBA120T-W	12000	20	198	4,00	66	1590	1350	800	415	480	145	550	1"1/2"	260

* R batteria solo caldo - W batteria caldo/freddo

* R warm battery - W warm/coold battery

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Centrali termoventilanti batteria elettrica MUTBE

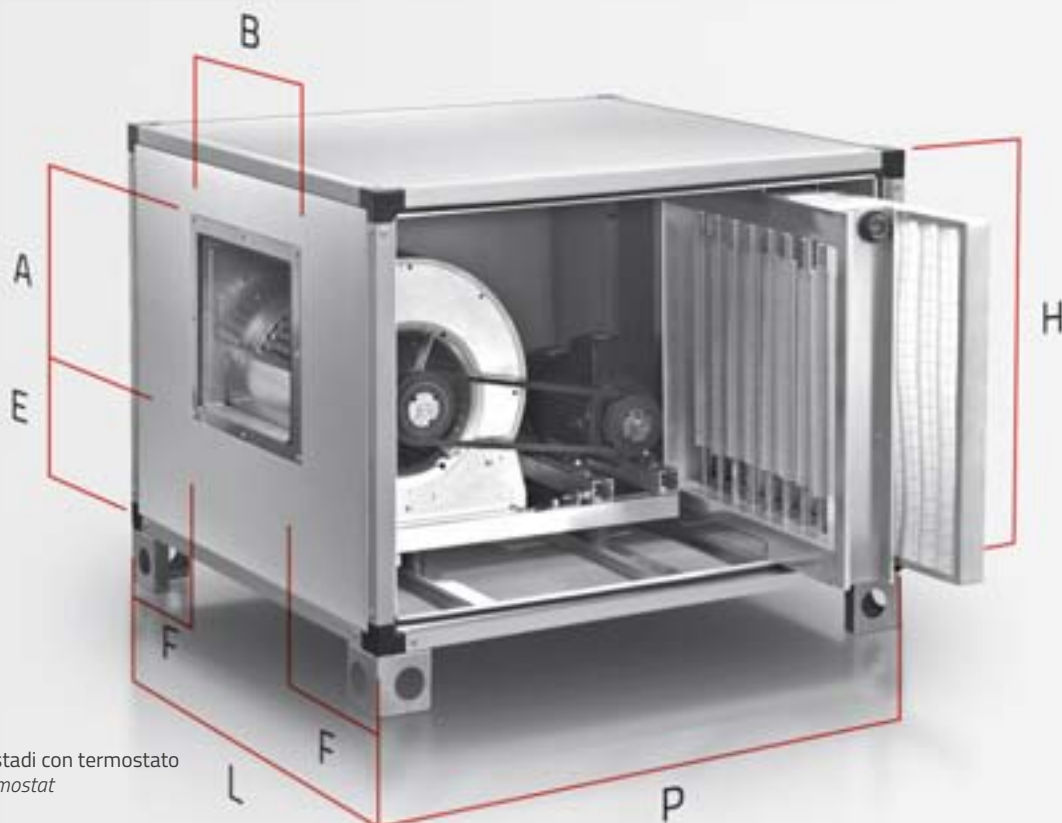
Hot air blowers MUTBE

Descrizione:

Unità di riscaldamento aria composta da ventilatore centrifugo a doppia aspirazione con motore a trasmissione. Batteria di scambio elettrica a 3 stadi con termostato di sicurezza e filtro aria EN 779 G4 gravimetrico. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno.

Description:

Air heating unit consisting of double suction centrifugal fan with drive motor. Three-level electrical heat exchanger with safety thermostat and air filter. Frame in aluminium pro les, **sandwich panels** with galvanised steel plate inside and stainless steel outside.



T=400/3/50
Batteria elettrica a 3 stadi con termostato
Electric battery by thermostat

MUTBE

Modello Model	m ³ /h	HST H ₂ O	kW batteria	kW	dB (A)	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MUTBE13/T	1500	30	8	0,37	52	700	980	700	270	240	240	230	95
MUTBE20/T	2000	25	9	0,55	60	700	980	700	270	240	240	230	110
MUTBE30/T	3000	25	12	0,75	60	700	980	700	300	340	270	180	110

Opzionale

Optional

- **MUTBED** ventilatore 2 velocità
- **MUTBED** 2 speed fan

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria
TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Gruppi di filtrazione MECO
Filtration units MECO



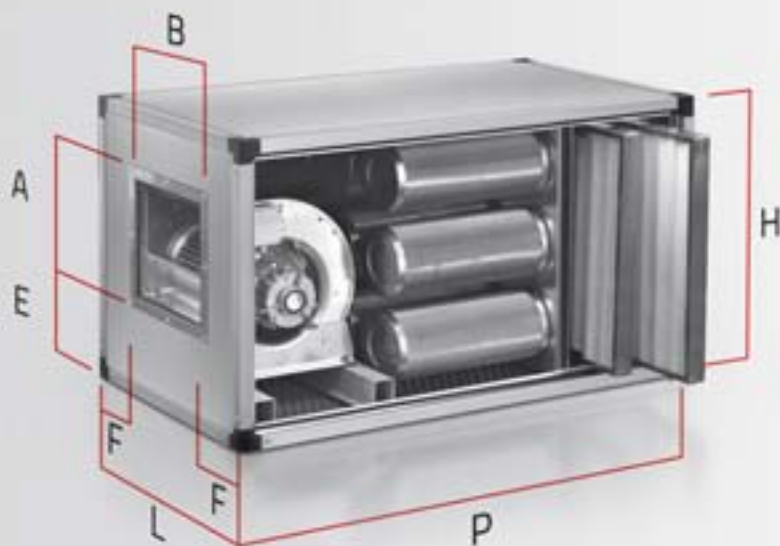
Descrizione:
 Gruppo di filtrazione e deodorizzazione realizzato in acciaio inox completo di: nr. 1 prefiltro in fibra di vetro tipo EN 779 G4.

Description:
 Filtering and deodorising unit constructed in stainless steel, complete with: nr.1 EN 779 G4 fiberglass prefilter.

MECO

Modello Model	Nr. Cilindri Nr Cylinder	m ³ /h	L mm	P mm	H mm	Kg
MEC05	5	1500	700	400	700	50
MEC09	9	3000	700	700	700	78

Centralina carbone attivo monofase MECL
Single phase activated carbon filtration units MECL



Descrizione:
 Centralina di deodorizzazione e filtrazione dell'aria completa di ventilatore a doppia aspirazione a rotore esterno. Prefiltro aria in fibra di vetro EN 779 G4 più uno a carbone attivo vegetale in cilindretti tipo 207/C. Telaio in profilato di alluminio.

Description:
 Air deodorisation and filtration unit complete with double-suction fan with external rotor. EN 779 G4 fiberglass air pre-filter, with vegetable activated carbon in 207/C type granules. Frame in aluminium profiles.

Volt 230/1/50 Hz

MECL

Modello Model	Nr. Cilindri Nr Cylinder	m ³ /h	HST H ₂ O	dB (A)	Rating kW	rpm	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MECL5	5	1500	10	32	0,53	1400	670	960	440	260	300	90	190	100
MECL9	9	3000	10	41	0,55	1400	670	1200	750	300	340	200	165	115
MECL14	14	4000	20	48	0,60	900	980	1280	750	300	340	236	290	130

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Centralina carbone attivo trifase MECLT

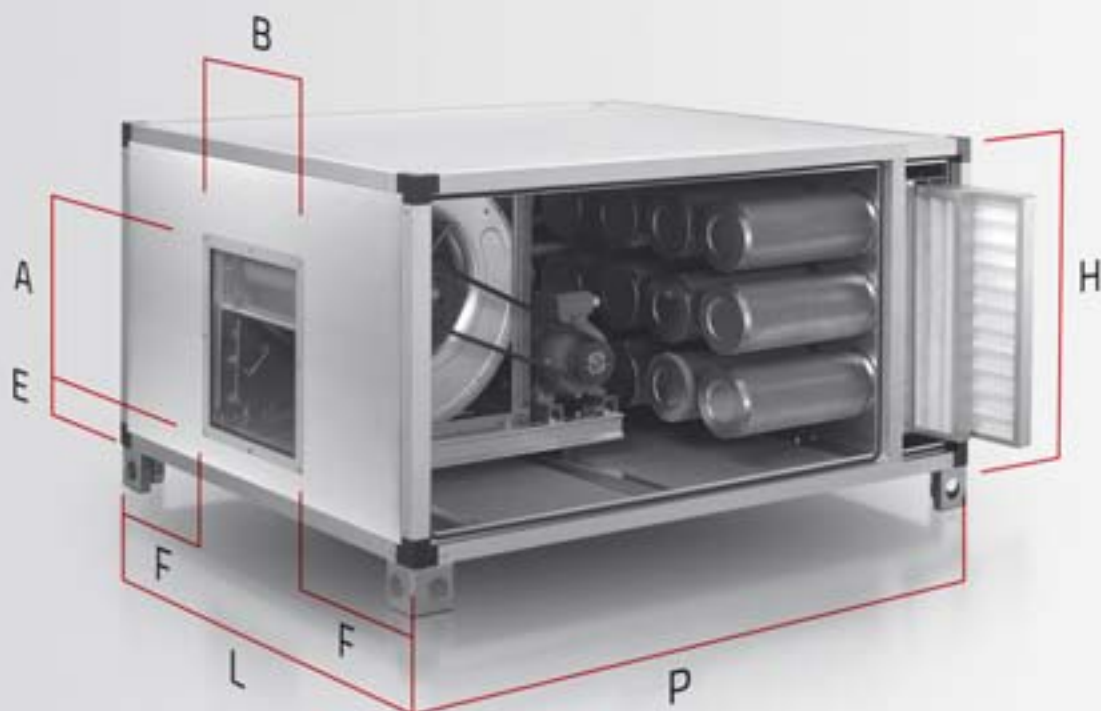
Three phase activated carbon filtration units MECLT

Descrizione:

Gruppo di filtrazione e deodorizzazione dell'aria composto da ventilatore centrifugo a doppia aspirazione. Doppio prefiltro in fibra di vetro EN 779 G4 e cilindri con carbone vegetale attivo in cilindretti tipo 207/C. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno.

Description:

Air deodorisation and filtration unit complete with double-suction centrifugal fan. Double fiberglass EN 779 G4 air pre-filter and cylinders with vegetable activated carbon in 207/C type granules. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** in galvanised steel plate inside and stainless steel outside.



MECLT

Modello Model	Nr. Cilindri Nr Cylinder	m³/h	HST H ₂ O	dB (A)	kW	rpm	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MECLT130B	9	3000	30	68	1,50	1488	670	1460	750	300	275	270	200	135
MECLT145B	14	4500	30	68	2,20	1272	980	1510	750	350	320	300	330	180
MECLT160B	18	6000	30	68	2,20	1018	1280	1690	800	415	380	130	450	270
MECLT175B	23	7500	30	68	3,00	1072	1590	1690	800	415	380	130	550	310
MECLT190B	28	9000	30	68	3,00	884	1280	1800	1100	490	435	135	420	340
MECLT120B	36	12000	30	68	4,00	897	1280	1800	1350	490	570	135	355	380

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Centralina carbone attivo monofase con filtro elettrostatico MECE

Single phase activated carbon filtration units with electrostatic filter MECE

Descrizione:

Centralina di deodorizzazione e filtrazione dell'aria completa di ventilatore a doppia aspirazione a rotore esterno. Prefiltro in fibra di vetro EN 779 G4 con carbone vegetale attivo in cilindretti tipo 207/C, filtro elettrostatico ad alta intensità con termostato di protezione. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno.

Air deodorisation and filtration unit complete with double- suctionfan with external rotor. EN 779 G4 fiberglass air pre- filter, with vegetable activated carbon in 207/C type granules, high-intensity electrostatic filter with safety thermostat. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** with galvanised steel plate inside and stainless steel outside.



Volt 230/1/50 Hz

MECE

Modello Model	Nr. Cilindri Nr Cylinder	m ³ /h	HST H ₂ O	dB (A)	Rating absorbed kW	rpm	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MECE30	9	3000	20	41	0,60	1400	670	1450	750	300	345	200	160	100
MECE45	14	4000	20	45	0,60	1400	980	1510	750	300	345	200	330	115
MECE60*	18	6000	20	46	1,50	1400	1280	1510	750	350	410	235	436	130

* motore direttamente accoppiato trifase

* directly coupled three-phase motor

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Centralina carbone attivo trifase con filtro elettrostatico MECET

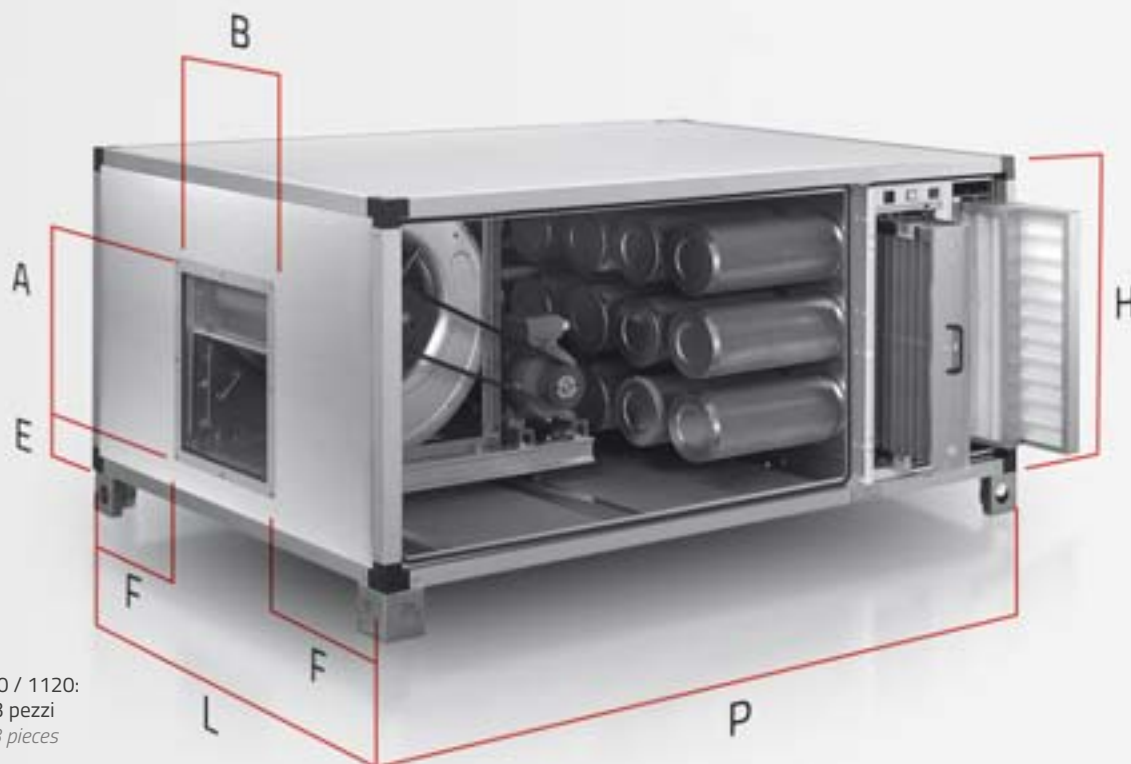
Three phase activated carbon filtration units with electro-static filter MECET

Descrizione:

Gruppo di filtrazione e deodorizzazione dell'aria composto da ventilatore centrifugo a doppia aspirazione. Doppio prefiltro aria in fibra di vetro EN 779 G4, cilindri con carbone vegetale attivo in cilindretti tipo 207/C, filtro elettrostatico ad alta intensità con termostato protezione. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno.

Description:

Air deodorisation and filtration unit complete with double-suction centrifugal fan. Double EN 779 G4 fiberglass air pre-filter, cylinders with vegetable activated carbon in 207/C type granules, high-intensity electrostatic filter with safety thermostat. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** with galvanised steel plate inside and stainless steel outside.



* MECET 175/190 / 1120:
Costruzione in 3 pezzi
Construction in 3 pieces

Volt 400/3/50 Hz

MECET

Modello Model	Nr. Cilindri Nr Cylinder	m ³ /h	HST H ₂ O	dB (A)	kW	rpm	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MECET130B	9	3000	30	68	1,50	1579	670	1800	750	300	275	270	200	155
MECET145B	14	4500	30	70	2,20	1344	980	1800	750	350	320	300	330	180
MECET160B	18	6000	30	72	3,00	1132	1280	2000	800	415	380	130	450	270
MECET175B*	23	7500	30	75	3,00	1113	1590	2000	800	415	380	130	550	310
MECET190B*	28	9000	30	77	4,00	944	1280	2000	1100	490	435	135	420	340
MECET1120B*	36	12000	30	74	5,50	919	1280	2000	1350	490	570	135	355	380

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Centralina carbone attivo trifase MCCA

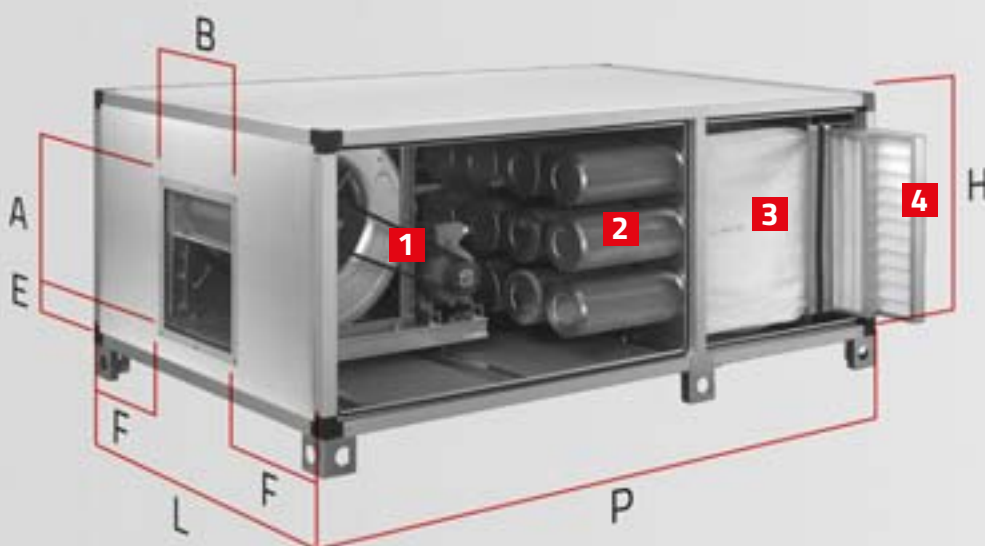
Three phase activated carbon filtration units MCCA

Descrizione:

Gruppo di filtrazione e deodorizzazione dell'aria composto da ventilatore centrifugo a doppia aspirazione. Doppio prefiltro aria in fibra di vetro EN 779 G4, filtro a tasche tipo EN 779 G4, cilindri con carbone vegetale attivo in cilindretti tipo 207/C. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno.

Description:

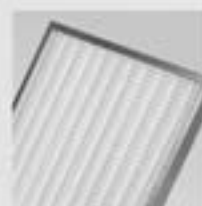
Air deodorisation and filtration unit complete with double- suction centrifugal fan. Double EN 779 G4 fiberglass air pre- filter, EN 779 G4 bag filter, cylinders with vegetable activated carbon in 207/C type granules. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** in galvanised steel plate inside and stainless steel outside.



1 Ventilatore a trasmissione
Belt driven fan



2 Filtro a carbone attivo
Activated carbon filter



4 Filtro piegheffato
Pleated filter



3 Filtro a tasche
Bag filter

* MCCA 175/190 / 1120:
Costruzione in 3 pezzi (1200+600+800)
Construction in 3 pieces (1200+600+800)

Volt 400/3/50 Hz

MCCA

Modello Model	Nr. Cilindri Nr Cylinder	kW	m ³ /h	HST HzO	rpm	dB (A)	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MCCA130B	9	1,50	3000	30	1577	68	670	1800	750	300	275	270	200	155
MCCA145B	14	2,20	4500	30	1349	70	980	1800	750	350	320	300	330	200
MCCA160B	18	3,00	6000	30	1132	72	1280	2000	800	415	380	130	450	290
MCCA175B*	23	3,00	7500	30	1113	73	1590	2440	800	415	380	130	550	330
MCCA190B*	28	4,00	9000	30	944	76	1280	2440	1100	490	435	135	420	360
MCCA1120B*	36	5,50	12000	30	908	74	1280	2440	1350	490	570	135	355	420

Opzionale

Optional

- **MCCAD** ventilatore 2 velocità
- **MCCAD** 2 speed fan
- Possibilità di personalizzazione della sezione prefiltri
- Customization of the prefilters section
- Su richiesta disponibilità di filtri in fibra con maggiore efficienza
- Availability of fiber filters with greater efficiency on request

LISTINO TECNICO Aspirazione - Trattamento aria

TECHNICAL PRICELIST Aspiration - Air Treatment

Centralina carbone attivo trifase con filtro elettrostatico MCCE

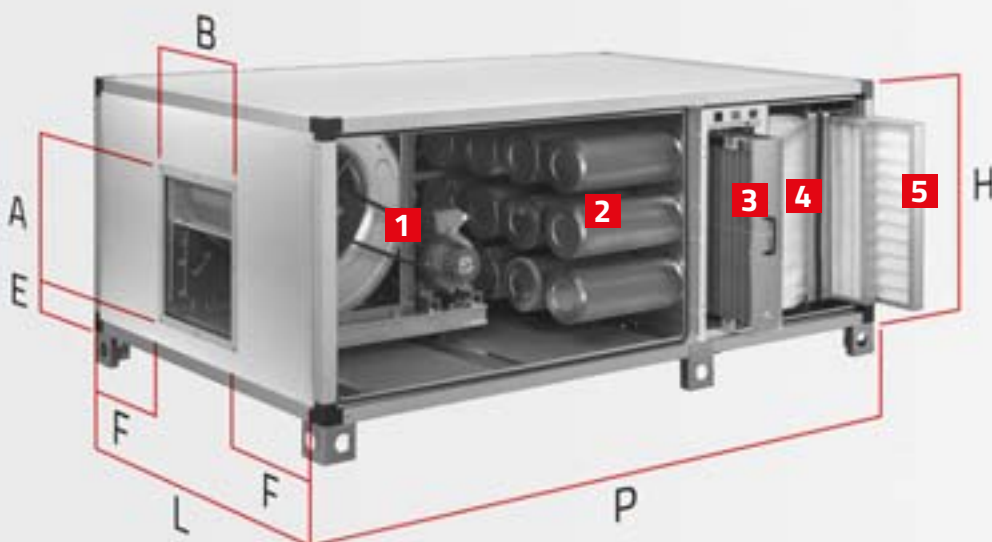
Three phase activated carbon filtration units with electro-static filter MCCE

Descrizione:

Gruppo di filtrazione e deodorizzazione dell'aria composto da ventilatore centrifugo a doppia aspirazione. Doppio prefiltro aria in fibra di vetro EN 779 G4, filtro a tasche tipo EN 779 G4, cilindri con carbone vegetale attivo in cilindretti tipo 207/C, filtro elettrostatico ad alta intensità con termostato protezione. Telaio in profilato di alluminio, **doppia pannellatura** in lamiera zincata all'interno e acciaio inossidabile all'esterno.

Description:

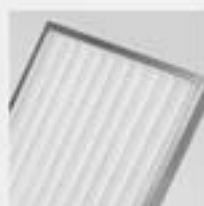
Air deodorisation and filtration unit complete with double- suction centrifugal fan. Double EN 779 G4 fiberglass air pre-filter, EN 779 G4 bag filter, cylinders with vegetable activated carbon in 207/C type granules, high-intensity electrostatic filter with safety thermostat. Frame in aluminium profiles, **sandwich panels** with galvanised steel plate inside and stainless steel outside.



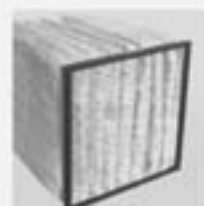
1 Ventilatore a trasmissione
Belt driven fan



2 Filtro a carbone attivo
Activated carbon filter



5 Filtro pieghettato
Pleated filter



4 Filtro a tasche
Bag filter



3 Filtro elettrostatico
Electrostatic filter

* MCCE 175/190 / 1120:
Costruzione in 3 pezzi (1200+600+800)
Construction in 3 pieces (1200+600+800)

Volt 400/3/50 Hz

MCCE

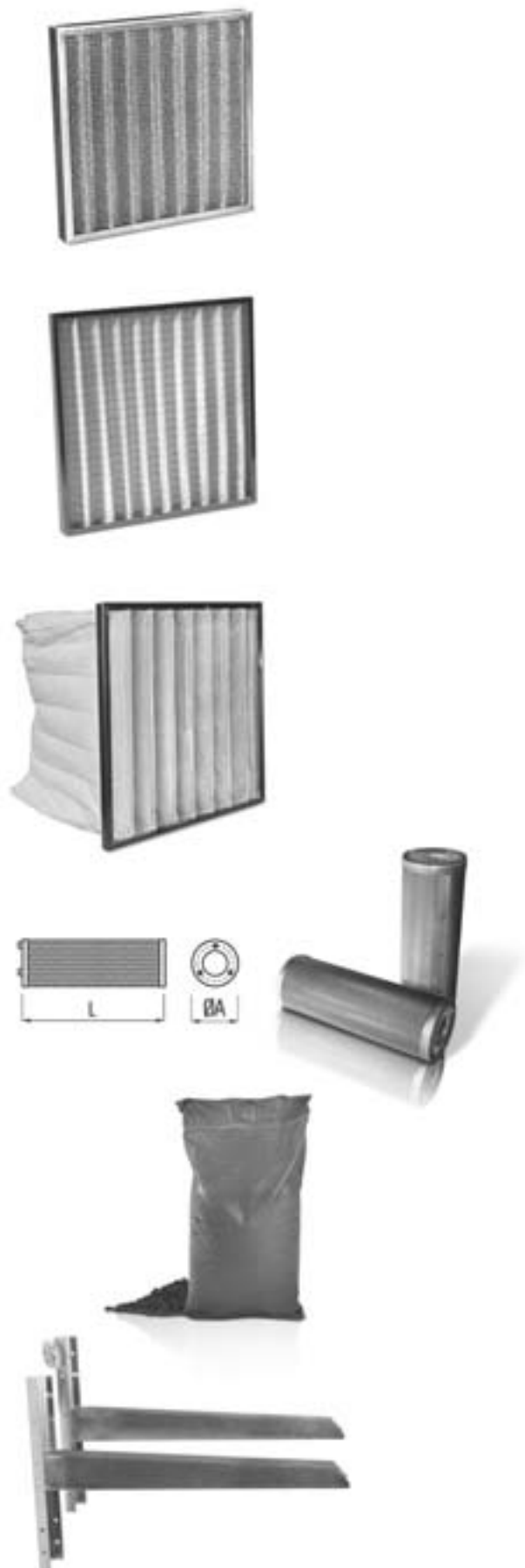
Modello Model	Nr. Cilindri Nr Cylinder	kW	m ³ /h	HST H ₂ O	rpm	dB (A)	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm	Kg
MCCE115B	5	0,75	1500	20	2140	69	670	2000	540	220	250	250	85	145
MCCE130B	9	1,50	3000	30	1663	70	670	2100	750	300	275	270	200	160
MCCE145B	14	2,20	4500	30	1425	72	980	2100	750	350	320	300	330	210
MCCE160B	18	3,00	6000	30	1132	74	1280	2300	800	415	380	130	450	300
MCCE175B*	23	4,00	7500	30	1184	74	1590	2700	800	415	380	130	550	350
MCCE190B*	28	4,00	9000	30	997	76	1280	2900	1100	490	435	135	420	390
MCCE1120B*	36	5,50	12000	30	1030	76	1280	2900	1350	490	570	135	355	450

Opzionale

Optional

- Slitta regolazione cinto su richiesta
- Belt adjustment chassis on request

Ricambi trattamento aria
Filter spare parts for air treatment unit



Modello Model	Descrizione Description
FMO 287X592X48	Filtro metafil ondulato zincato
FMO 490X590X48	
FMO 592X592X48	

MFS28X59	Filtro sintetico Synthetic filter
MFS59X59	
MFS40X40	
MFS50X50	

TASCHE G4 (prefiltro)

MFT28X59	Filtro a tasche Bag filter
MFT59X59	

TASCHE F7

F7 287X592X300	Filtro a tasche Bag filter
F7 490X592X300	
F7 592X592X300	

MFCA160X400	Filtro a carbone
-------------	------------------

MSCA25	Sacco carbone Bag offilter carbon
--------	--------------------------------------

X560	Staffe 600MM
X575	Staffe 750MM
X5100	Staffe 1000MM

Torrino Centrifugo a Flusso Verticale RDM
Roof Air Extractor RDM



RDM

Descrizione:

Estrattore d'aria centrifugo da tetto a flusso verticale senza turbino. Alloggiamento in alluminio e telaio di base in lamiera d'acciaio zincata. Girante centrifuga ad alte prestazioni con pale ripiegate all'indietro, protezione IP44.

Su richiesta:

Commutatore stella/triangolo per torrini trifase a due velocità.

RDM

Description:

Centrifugal vertical flux air extractor with zinc-plated base and housing in alluminium. High-efficiency backward curved impeller with IP44 protection.

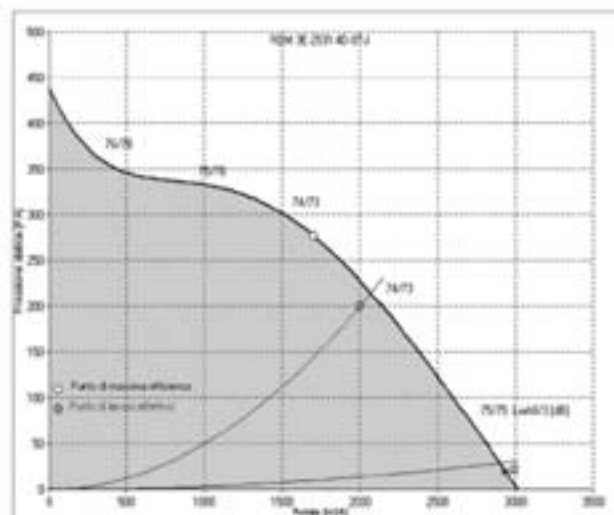
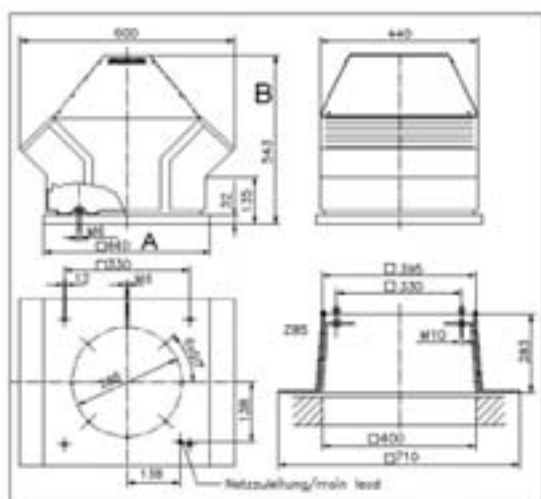
On request:

Star/triangle switch for three-phase roof air extractor two speed.

Tipo Type	mm A	H B	m³/h	HsT Pa	Kw	Poli	Kg
RDM 3E-3535	600	635	2000	300	0,37	44290	35
RDM 3E-3540	600	635	4000	250	0,55	44290	41
RDM 3E-3545	600	635	5000	250	0,75	44290	42
RDM 3E-4550	600	635	7000	400	1,50	44290	59

Torrini centrifughi una velocità per medie temperature IP55 (fino a +60°)

Esempio Schema direzionale e disegno tecnico RDM 3E-2531:



Ulteriori schemi direzionali e disegni tecnici a richiesta.

Ventilatore Centrifugo EP-BT Medie Temperature

Centrifugal Fan EP-BT Medium Temperature



EP-BT

Descrizione:

Elettroventilatore centrifugo a semplice aspirazione in acciaio verniciato. Idoneo per convogliare aria pulita con temperatura massima di 60°C. Motore trifase 2 e 4 poli.

Su richiesta:

Motore monofase.

EP-BT

Description:

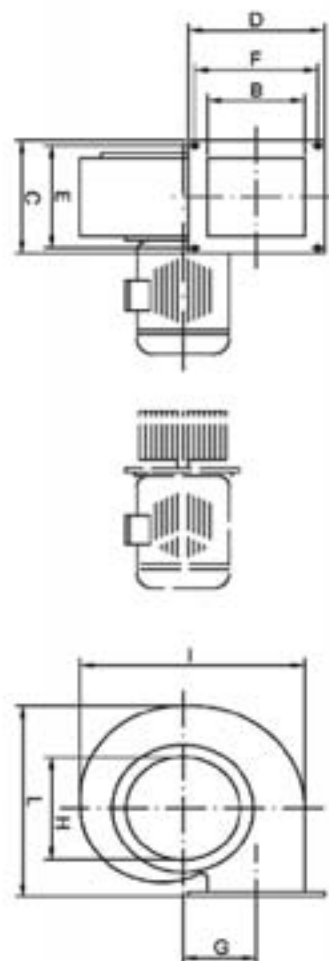
Aspiration centrifugal fan realized in pre-painted steel. Suitable to channel air at 60°C. Three-phase engine 2 and 4 poles.

On request:

Single-phase engine

Tipo Type	m³/h min/max	HP	W	Velocità RPM	Pressione H2O Max
EP-BT 133/2	500	0,25	180	2800	24,0
EP-BT 133/4	250	0,25	180	1400	6,0
EP-BT 146/2	700	0,25	180	2800	42,0
EP-BT 146/4	340	0,25	180	1400	11,0
EP-BT 160M/2	1100	0,50	368	2800	65,0
EP-BT 160M/4	550	0,25	180	1400	16,0
EP-BT 160S/2	1300	0,75	552	2800	92,0
EP-BT 160S/4	675	0,25	180	1400	23,0
EP-BT 200/2	2400	1,50	1104	2800	135,0
EP-BT 200/4	1200	0,33	243	1400	34,0
EP-BT 240/2	1400	3,00	2208	2800	175,0
EP-BT 240/4	2000	0,75	552	1400	45,0
EP-BT 280/4	2500	1,50	1104	1400	60,0

Tipo Type	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
EP-BT 85	46	43	85	85	70	70	39	64	125	128
EP-BT 98	46	46	92	92	71	71	61	83	159	163
EP-BT 108	69	63	115	85	95	89	70	83	170	189
EP-BT 133	90	90	133	133	112	112	65	113	201	208
EP-BT 146	90	90	133	133	122	112	93	113	248	252
EP-BT 160M	113	113	160	160	138	138	115	134	300	293
EP-BT 160S	123	113	170	160	149	138	115	134	300	293
EP-BT 200	135	135	190	190	164	164	141	168	373	333
EP-BT 240	162	173	222	233	194	205	160	187	438	400
EP-BT 280	202	193	262	233	234	225	193	225	513	465



Ventilatore Centrifugo EP-AT/E Alte Temperature

Centrifugal Fan EP-AT/E High Temperature



EP-AT/E

Descrizione:

Elettroventilatore centrifugo a semplice aspirazione per alte temperature. Adatto a convogliare aria pulita o fumi con temperatura massima di 180°C. Completo di disco portamotore. Motore trifase 2 e 4 poli 400 V.

Su richiesta:

Motore monofase.
Esecuzioni per temperature superiori.

EP-AT/E

Description:

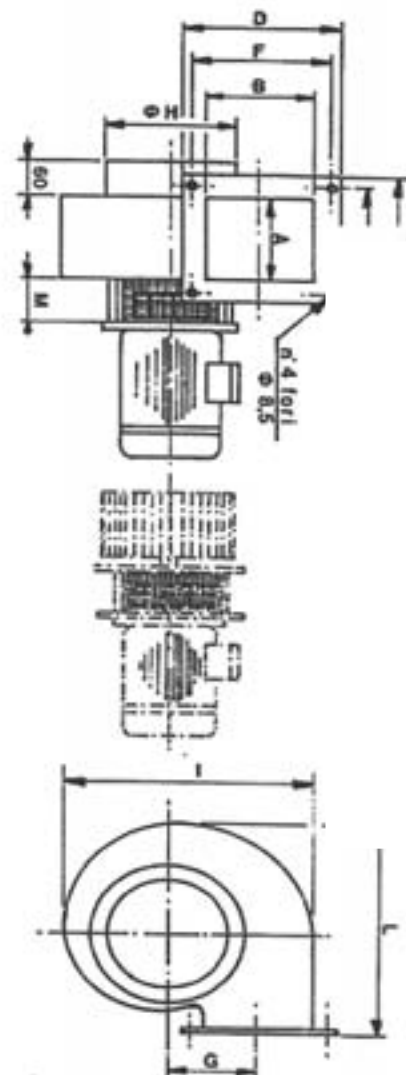
Appropriate to channel clean air or smoke at 180°C temperature max. Completed with engine support disk. Three-phase engine 2 and 4 poles 400 V.

On request:

Single-phase engine.
Special executions for temperatures over 180°C.

Tipo Type	m³/h min/max	HP	W	Velocità RPM	Pressione H2O Max
EP-AT/E 108/2	290	0,12	90	2800	17,0
EP-AT/E 133/2	500	0,25	180	2800	24,0
EP-AT/E 133/4	250	0,25	180	1400	6,0
EP-AT/E 146/2	1700	0,25	180	2800	42,0
EP-AT/E 146/4	340	0,25	180	1400	11,0
EP-AT/E 160M/2	1100	0,50	375	2800	65,0
EP-AT/E 160M/4	550	0,25	180	1400	16,0
EP-AT/E 160S/2	1300	0,75	552	2800	92,0
EP-AT/E 160S/4	675	0,25	180	1400	23,0
EP-AT/E 200/2	2400	1,50	1104	2800	135,0
EP-AT/E 200/4	1200	0,33	243	1400	34,0
EP-AT/E 240/2	4000	3,00	2208	2800	175,0
EP-AT/E 240/4	2000	0,75	552	1400	45,0
EP-AT/E 280/4	3800	1,50	1104	1400	60,0

Tipo Type	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
EP-AT/E 108	69	63	115	110	95	89	70	80	170	185	50
EP-AT/E 133	90	90	133	133	112	112	65	120	201	208	50
EP-AT/E 146	90	90	133	133	112	122	93	120	248	252	50
EP-AT/E 160M	113	113	160	160	138	138	115	150	300	293	50
EP-AT/E 160S	123	113	170	160	149	138	115	150	300	293	50
EP-AT/E 200	135	135	190	190	164	164	141	180	373	333	50
EP-AT/E 240	162	173	222	233	194	205	160	200	438	400	50
EP-AT/E 280	202	193	262	253	234	225	193	220	513	465	50



Ventilatore Centrifugo Cassonato a Semplice Aspirazione VMA - VMA-AT

Centrifugal Fan in Box VMA - VMA-AT



Tipo Type	m³/h min/max	Pressione Max Pascal	KW Motore	Velocità RPM	Intensità Max amp/Amp
VMA 281	4000	460	1,10	1400	4,32/2,48
VMA 311	6500	690	2,20	1400	7,86/4,52
VMA 351	6800	1050	3,00	1400	10,5/6,02
VMA 401	8800	1420	4,00	1400	13,8/7,95
VMA 451	11000	1900	5,50	1400	18,6/10,7
VMA-AT 281	4000	460	1,10	1400	4,32/2,48
VMA-AT 311	6500	690	2,20	1400	7,84/4,52
VMA-AT 351	6800	1050	3,00	1400	10,5/6,02
VMA-AT 401	8800	1420	4,00	1400	13,8/7,95
VMA-AT 451	11000	1900	0,21	1400	19,82/11,42

VMA - VMA-AT

Descrizione:

Ventilatore centrifugo cassonato a semplice aspirazione pale avanti con motore direttamente accoppiato alla girante. Telaio in alluminio. Pannelli in lamiera zincata a singola parete con isolante termoacustico CL 1. Alimentazione elettrica V/Ph/Hz 230-400/3/50. Grado protezione IP55 CL F/B

Su richiesta:

Pannellatura sandwich versione silenziata con interposto poliuretano spessore 25mm o super silenziata interposta lana di roccia spessore 50mm.

VMA - VMA-AT

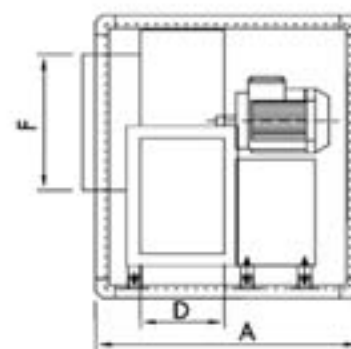
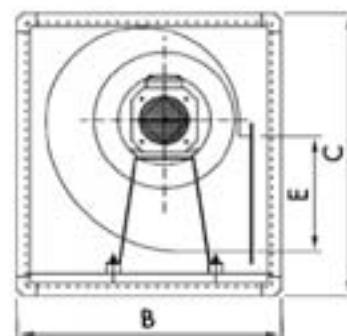
Description:

Centrifugal forward fan in box with simple aspiration and directly coupled engine to impeller. Aluminium frame. Panels in galvanized plate single-wall with thermoacoustic insulation CL1. Power supply V/Ph/Hz 230-400/3/50. Protection level IP55 CL F/B

On request:

Sandwich pannelling silenced version interposed polyurethane, 25mm thickness or super silenced interposed stone wool 50mm thickness.

Tipo Type	A	B	C	D	E	F	Peso Kg
281 H/V	740	740	740	195	265	260	89
311 H/V	800	800	800	225	320	300	103
351 H/V	885	885	885	255	360	350	116
401 H	900	900	975	395	395	400	165
401 V	900	975	975	395	395	400	167
451 H	970	1080	1080	320	450	450	222
451 V	970	1080	1080	320	450	450	222



Acceleratore di Tiraggio TC per Aria Condotta, Fumi, Calore

Damper Accelerator TC for Conducted Air, Smokes, Heat



TC

Descrizione:

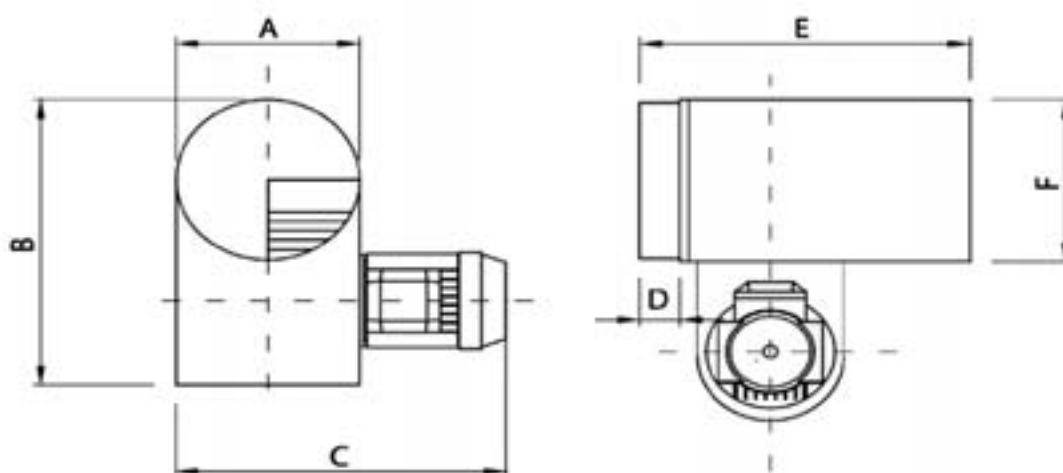
Acceleratore di tiraggio costruito in acciaio inox, comodo da installare in linea con il condotto. Motore esterno al condotto. Temperatura di lavoro in continuo 200°C. Adatto per stufe, caldaie, forni, impianti di trattamento superfici. Motore 2 e 4 poli.

TC

Description:

Damper accelerator stainless steel, comfortable to install in line with the conduit. External motor. Continual work temperature 200°C. Suitable for space heaters, boilers, ovens, installations for surface treatment. 2 and 4 poles model.

Tipo Type	Portata Min/Max m3/h Min / Max flow rate m3/h	Pressione Max (mm H2O) Max pressure (mm H2O)	Hp	KW
2 POLI - 2800 giri/1'				
TC 153	360	47	0,01	0,01
TC 180	540	44	0,01	0,03
TC 200	600	38	0,00	0,03
TC 250	720	46	0,00	0,05
TC 300	2500	135	0,05	0,04
4 POLI - 1400 giri/1'				
TC 153	180	12,00	0,00	0,01
TC 180	270	11,00	0,00	0,01
TC 200	300	0,38	0,00	0,01
TC 250	360	0,46	0,01	0,02
TC 300	1400	35,00	0,02	0,03



Tipo Type	A (interno) internal	A (esterno) external	B	C	D	E	F (interno) internal	F (esterno) external
TC 300/2-4	298	300	480	529-509	90	450	301	303
TC 250/2-4	248	250	445	515-470	55	450	251	253
TC 200/2-4	198	200	380	435-425	50	410	201	203
TC 180/2-4	178	180	320	405	50	370	181	183
TC 153/2-4	151	153	270	325	40	330	154	156

Abbattitore di fuliggine AF 35

Soot Destroyer AF 35



AF 35

Principio di funzionamento:

L'abbattitore AF35 in acciaio AISI 316 è concepito per eliminare fuliggine e particolato dai fumi emessi dalla combustione di legna, cippato, carbonella, pellet ed altri combustibili solidi di questo tipo. Trova principalmente impiego in forni e bracieri di ristoranti e steak houses, e per il trattamento di fumi di impianti con combustione legna. Il principio è quello di far circolare i fumi all'interno di un'atmosfera ricca di gocce d'acqua nebulizzata, che inglobano le particelle di fuliggine, facendole precipitare sul fondo dell'abbattitore. Un ulteriore fattore pulente, che agisce sulle particelle più leggere, è dato dall'attrazione superficiale dell'acqua presente sul fondo. La macchina non ha bisogno di particolare manutenzione, se non il ricambio ogni 1-2 giorni dell'acqua, una pulizia periodica ed una normale cura dei componenti a vista. Dalla macchina esce aria satura di vapore, ma priva di particolato e quasi inodore. Il flusso d'acqua interno fa sì che la macchina abbia un tiraggio autonomo, ma se la situazione dovesse richiederlo, è possibile applicarvi un aspiratore di potenza opportuna. L'umidità presente nell'aria di uscita, rende opportuna una canna fumaria in acciaio Inox. Per l'installazione sono necessarie: una presa d'acqua di rete, una di corrente da 220 V, uno scarico fognario per l'acqua reflua e l'allaccio alla canna fumaria, oltre ad una canna fumaria tassativamente in acciaio Inox 316, eventualmente una presa trifase per l'aspiratore. All'apice della canna fumaria non vanno messi cappelli cinesi o coperture, per favorire l'evacuazione dell'aria umida e impedire condense.

AF35

Principle of operation:

The AF35 blast chiller in AISI 316 steel is designed to eliminate soot and particulate from the fumes emitted by the combustion of wood, wood chips, charcoal, pellets and other solid fuels of this type. It is mainly used in ovens and braziers in restaurants and steak houses, and for the treatment of fumes from plants with wood combustion. The principle is to circulate the fumes inside an atmosphere rich in nebulized water drops, which absorb the soot particles, causing them to fall to the bottom of the blast chiller. An additional cleaning factor, which acts on the lighter particles, is given by the superficial attraction of the water present on the bottom. The machine does not need special maintenance, except for the replacement every 1-2 days of water, periodic cleaning and normal care of visible components. From the machine comes air saturated with steam, but without particulate and almost odorless. The internal water flow ensures that the machine has an independent draft, but if the situation requires it, it is possible to apply a suitable power aspirator to it. The humidity in the outlet air makes a stainless steel flue suitable. Installation requires: a mains water inlet, a 220 V power outlet, a sewage drain for the waste water and the connection to the flue, in addition to a flue, strictly in stainless steel 316, possibly a three-phase outlet for the aspirator. At the top of the flue, do not put Chinese hats or covers, to facilitate the evacuation of damp air and prevent condensation.

Tipo Type	dim mm. pxlxh	m3/h aspirata/nat	Contenuto d'acqua litri Water content liter	Potenza/Assorbimento Kw/A Power/Absorption Kw/A	Peso vuoto Kg Empty weight Kg
AF35-250	660x900x620	400-1800	40	0,03	40
AF35-300	750x107x620	800-3500	60	0,04	60

Opzionale

Optional

- A RICHIESTA: Elettroventilatore in acciaio inox 304 ed Inverter 230 v / 3810 v
- ON REQUEST: Extraction fan 304 inox steel and Remote controller 230v / 380 v.

Tipo Type	m3/h	HsT Pa	Kw	Alimentazione
RL-250/2 - INVERTER	1300	660	0,37	400/3/50
RL-280/2 - INVERTER	5400	660	1,10	400/3/50

LISTINO TECNICO Quadri Comandi ed Inverter

TECHNICAL PRICELIST Motor Control Panel (Switch) and Digital Inverter

Quadri comandi motori - serie mini da accoppiare a ventilatori 4-6 poli, due velocità, max 4 Kw

Motor control panel (switch) - mini series to assemble a fans 4-6 poles, two speed, max 4 Kw



Quadro comando

UN motore a due velocità "serie Mini"
(cassetta in PVC)

Control panel

Motor control Panel "Mini Series"
for double-speed three-phase motors
(Box in PVC)

Esecuzioni speciali:

cassetta in acciaio inox AISI 304, doppia porta
trasparente, cassette speciali o marche a richiesta.

Special execution:

Box in AISI 304, double transparent door

Su richiesta:

Interruttore luce Euro 125,00

On request:

Light switch Euro 125,00

Tipo Type	P. max Totale kW	N° velocità	Dimensioni H x B x P
QM30120P004R/	4,0	2	300x220x130

Inverter digitali AL

Digital inverter AL

COMMANDER AL

Descrizione:

- Gamma di potenze da 0,37 a 7,5 Kw
- Accesso semplificato al terminale e alla programmazione
- Eccellente linearità di coppia
- Tastiera incorporata
- Filtri EMC integrati

Nelle combinazioni di Inverter in impianti a flussi compensati, considerare e aggiungere il costo di:

- n° 1 inverter adatto alla potenza del motore elettrico dell'unità in estrazione.
- n° 1 inverter adatto alla potenza del motore elettrico dell'unità in immissione.

COMMANDER AL

Description:

- Power rating: from 0,37 Kw up to 7,5 Kw
- Easy access to keypad and programming unit
- Excellent torque setting
- Integrated keypad
- Internal EMC filters

Please consider by the installation of compensation hoods with extraction and inlet unit:

- Nr. 1 inverter suitable for extraction unit
- Nr. 1 inverter suitable for inlet unit



IP66



IP20



Modello Model	Modello Model	Kw	Tensione entrata - uscita Voltage entrance - exit
------------------	------------------	----	--

IP66

IP20

AL M 25 K	AL M 23 K	0,40	M/T = 230/1 - 230/3
AL M 25 L	AL M 23 L	0,75	M/T = 230/1 - 230/3
AL M 25 M	AL M 23 M	1,50	M/T = 230/1 - 230/3
AL M 25 P	AL M 23 P	2,20	M/T = 230/1 - 230/3
AL 25 L	AL 23 L	0,75	T/T = 400/3 - 400/3
AL 25 M	AL 23 M	1,50	T/T = 400/3 - 400/3
AL 25 P	AL 23 P	2,20	T/T = 400/3 - 400/3
AL 25 Q	AL 23 Q	4,00	T/T = 400/3 - 400/3
AL 25 R	AL 23 R	5,50	T/T = 400/3 - 400/3
AL 25 S	AL 23 S	7,50	T/T = 400/3 - 400/3

Comando remoto per inverter

Remote keypad for inverter

Modello
Model

MX20Z

LISTINO TECNICO Quadri Comandi ed Inverter

TECHNICAL PRICELIST Motor Control Panel (Switch) and Digital Inverter

Supporti in legno per il trasporto

Wooden transport supports

Gabbie in legno

Wooden crates

Lunghezza Lengh mm	Profondità Depth							
	700	800/900	1000/1100	1200/1300	1400	1800	2200	2600
	€	€	€	€	€	€	€	€
1000	30,00	30,00						
1200	30,00	30,00	30,00					
1400	30,00	30,00	30,00	35,00				
1600	30,00	30,00	30,00	40,00	40,00	55,00	60,00	70,00
1800	30,00	35,00	35,00	40,00	50,00	60,00	70,00	85,00
2000	30,00	35,00	40,00	40,00	50,00	60,00	70,00	85,00
2200	35,00	40,00	40,00	45,00	55,00	70,00	80,00	95,00
2400	40,00	40,00	45,00	50,00	55,00	75,00	80,00	100,00
2600	40,00	40,00	45,00	55,00	60,00	75,00	85,00	105,00
2800	40,00	45,00	45,00	55,00	65,00	85,00	95,00	115,00
3000	45,00	45,00	50,00	60,00	70,00	90,00	95,00	120,00
3200			55,00	70,00	75,00	90,00	100,00	130,00
3400			60,00	70,00	75,00	100,00	110,00	135,00
3600			60,00	40,00	80,00	100,00	110,00	140,00
3800			65,00	75,00	85,00	105,00	110,00	145,00
4000			65,00	75,00	85,00	110,00	125,00	155,00

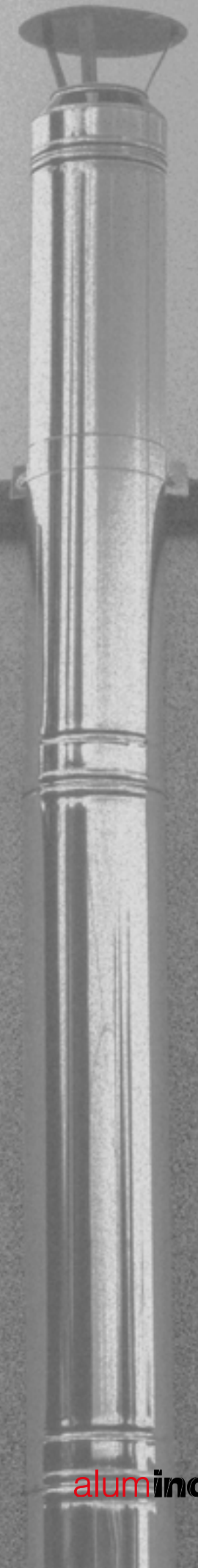
Supporti in legno per il trasporto
Wooden transport supports

Bancali in legno
Wooden pallets

Lunghezza Lengh mm	Profondità Depth							
	700	800/900	1000/1100	1200/1300	1400	1800	2200	2600
€	€	€	€	€	€	€	€	€
1000	15,00	15,00						
1200	15,00	15,00	15,00					
1400	15,00	15,00	15,00					
1600	20,00	20,00	20,00	25,00	25,00	20,00	30,00	30,00
1800	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00			
2000	25,00	25,00	25,00	30,00	30,00			
2200	25,00	25,00	25,00	30,00	30,00			
2400	30,00	30,00	30,00	30,00	35,00			
2600	30,00	30,00	30,00	30,00	35,00			
2800	30,00	30,00	35,00	35,00	35,00			
3000	35,00	35,00	35,00	35,00	45,00			
3200	35,00	45,00	45,00	45,00	50,00			
3400	35,00	45,00	45,00	45,00	50,00			
3600	45,00	45,00	45,00	45,00	50,00			
3800	45,00	45,00	45,00	45,00	50,00			



CANNE FUMARIE *FLUES*





alumin**inox**

**SERIE MONOPARETE
INOX 304**

SPESSORE 0,5/0,6 MM

SINGLE WALL

SERIES STEINLESS STEEL 304

TICKNESS 0,5-0,6MM



La serie CMPI5 (monoparete inox 304 spessore 0,5 mm) è consigliata esclusivamente per combustibili solidi con funzionamento a secco (ad esclusione delle stufe a pellet) ed impianti di aspirazione o ventilazione.

La gamma viene realizzata in acciaio inox 304 spessore 0.5 mm con finitura BA (lucida); Altri spessori sono realizzabili su ordinazione. La saldatura è realizzata in maniera automatica a tig. La giunzione è a bicchiere maschio / femmina e provvista, a seconda dei casi, di una eventuale guarnizione siliconica che garantisce la tenuta del condotto.

Per una migliore tenuta meccanica è disponibile la fascetta di giunzione esterna che tramite una vite serra gli elementi. In caso di installazione con guarnizione siliconica nella giunzione, la classe di tenuta del condotto è in pressione positiva P1 con temperatura di esercizio fino a 200° continui. Nel caso di installazione senza guarnizione siliconica nella giunzione, la classe di tenuta del condotto è in pressione negativa N1 con temperature di esercizio fino a 600° continui.

La serie CMPI5 viene prodotta su una gamma di diametri da \varnothing 80 mm a \varnothing 350 mm ed è provvista di marcatura CE; per diametri superiori al \varnothing 350 mm vedere la serie MONOPLUS.

The series CMPI5 (single wall stainless steel 304 thickness 0,5/0,6 mm) is suitable only for solid flues with dry working (except for pellet stoves) and for ventilation and air exhaust systems. The series is made of stainless steel 304 thickness 0,5/0,6 mm with glossy finish BA; it may also be produced with other thickness upon request. The elements are seam welded by means of a TIG procedure machine. The joint is of male/female type and if necessary, it can be provided with a silicone gasket to guarantee the conduits' tightness. For a better mechanical stability an external joint clamp with a screw can be supplied upon request. Depending on the installing method either with the silicone gasket in the junction or not, the sealing of the duct is under positive pressure P1 with continuous operating temperature up to 200° or under negative pressure N1 with continuous operating temperatures up to 600°.

LISTINO TECNICO Accessori - Tipi di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Tubo 100 cm

100 cm tube



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM150X1000I5	150
TUM200X1000I5	200
TUM250X1000I5	250
TUM300X1000I5	300
TUM350X1000I5	350
TUM400X1000I6	400
TUM450X1000I6	450
TUM500X1000I6	500
TUM550X1000I6	550
TUM600X1000I6	600
TUM650X1000I6	650
TUM700X1000I6	700

Tubo 50 cm

50 cm tube



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM150X500I5	150
TUM200X500I5	200
TUM250X500I5	250
TUM300X500I5	300
TUM350X500I5	350
TUM400X500I6	400
TUM450X500I6	450
TUM500X500I6	500
TUM550X500I6	550
TUM600X500I6	600
TUM650X500I6	650
TUM700X500I6	700

Tubo 25 cm

25 cm tube



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM150X250I5	150
TUM200X250I5	200
TUM250X250I5	250
TUM300X250I5	300
TUM350X250I5	350
TUM400X250I6	400
TUM450X250I6	450
TUM500X250I6	500
TUM550X250I6	550
TUM600X250I6	600
TUM650X250I6	650
TUM700X250I6	700

Elemento regolabile h 30 cm

H 30 cm adjustable element



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
ERM150X300I5	150 x 30
ERM200X300I5	200 x 30
ERM250X300I5	250 x 30
ERM300X300I5	300 x 30
ERM350X300I5	350 x 30

Innesto 45°

45° joint



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
INM150X45I5	150
INM200X45I5	200
INM250X45I5	250
INM300X45I5	300
INM350X45I5	350
INM400X45I6	400
INM450X45I6	450
INM500X45I6	500
INM550X45I6	550
INM600X45I6I	600
INM650X45I6I	650
INM700X45I6I	700

Innesto 90°

90° joint



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
INM150X90I5	150
INM200X90I5	200
INM250X90I5	250
INM300X90I5	300
INM350X90I5	350
INM400X90I6	400
INM450X90I6	450
INM500X90I6	500
INM550X90I6	550
INM600X90I6	600
INM650X90I6	650
INM700X90I6	700

Modulo per telegestione e prelievo fumi

Flue remote management module



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
MTGM150I5	150
MTGM200I5	200
MTGM250I5	250
MTGM300I5	300
MTGM350I5	350

Valvola di portata inox 5/10

5/10 stainless steel flow valve



Code Codice	Dimensioni Dimensions Ø/mm
VAP150X250I5	150
VAP200X500I5	200
VAP250X500I5	250
VAP300X500I5	300
VAP350X500I5	350

Modulo di ispezione tondo

Round inspection module



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
MITM150L5	150
MITM200L5	200
MITM250L5	250
MITM300L5	300

Tronchetto femmina/femmina

Female/female socket



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TRMF150I5	150
TRMF200I5	200
TRMF250I5	250
TRMF300I5	300
TRMF350I5	350

Tronchetto maschio/maschio

Male/male socket



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TRMM150I5	150
TRMM200I5	200
TRMM250I5	250
TRMM300I5	300
TRMM350I5	350

Curva 15°

15° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X15I5	150
CUM200X15I5	200
CUM250X15I5	250
CUM300X15I5	300
CUM350X15I5	350

Curva 30°

30° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X30I5	150
CUM200X30I5	200
CUM250X30I5	250
CUM300X30I5	300
CUM350X30I5	350

Curva 45°

45° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X45I5	150
CUM200X45I5	200
CUM250X45I5	250
CUM300X45I5	300
CUM350X45I5	350
CUM400X45I6	400
CUM450X45I6	450
CUM500X45I6	500
CUM550X45I6	550
CUM600X45I6	600
CUM650X45I6	650
CUM700X45I6	700

Curva 90°

90° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X90I5	150
CUM200X90I5	200
CUM250X90I5	250
CUM300X90I5	300
CUM350X90I5	350
CUM400X90I6	400
CUM450X90I6	450
CUM500X90I6	500
CUM550X90I6	550
CUM600X90I6	600
CUM650X90I6	650
CUM700X90I6	700

Supporto solaio

Floor support



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
SUSM150I	150
SUSM200I	200
SUSM250I	250
SUSM300I	300
SUSM350I	350

**Flangia di raccordo
quadro/tondo maschio**
*Square / round male
connecting flange*



Codice Code	Dimensioni Dimensions	
	Ø/mm	
RPM150MI	150	
RPM200MI	200	
RPM250MI	250	
RPM300MI	300	
RPM350MI	350	
RPM400MI	400	
RPM450MI	450	
RPM500MI	500	
RPM550MI	550	
RPM600MI	600	
RPM650MI	650	
RPM700MI	700	

Mensola di base

Bracket base



Codice Code	Dimensioni Dimensions	
	Ø/mm	
MEM150I5	150	
MEM200I5	200	
MEM250I5	250	
MEM300I5	300	
MEM350I5	350	
MEM400I6	400	
MEM450I6	450	
MEM500I6	500	
MEM550I6	550	
MEM600I6	600	
MEM650I6	650	
MEM700I6	700	

Tramoggia

Stainless steel hopper



Codice Code	Dimensioni Dimensions	
	Ø/mm	cm
TRM25X25-200I	200	25x25
TRM25X25-250I	250	25x25
TRM30X30-200I	200	30x30
TRM30X30-250I	250	30x30
TRM30X30-300I	300	30x30
TRM35X35-200I	200	35x35
TRM35X35-250I	250	35x35
TRM35X35-300I	300	35x35
TRM40X40-200I	200	40x40
TRM40X40-250I	250	40x40
TRM40X40-300I	300	40x40

Collare per tiranti

Collar for tie rods



Codice Code	Dimensioni Dimensions	
	Ø/mm	
COTIR150I	150	
COTIR200I	200	
COTIR250I	250	
COTIR300I	300	
COTIR350I	350	

Staffa a muro regolabile

Adjustable wall bracket



Codice Code	Dimensioni Dimensions	
	Ø/mm	
STMURG150I	150	
STMURG200I	200	
STMURG250I	250	
STMURG300I	300	
STMURG350I	350	
STMURG400I	400	
STMURG450I	450	
STMU500I	500	
STMU550I	550	
STMU600I	600	
STMU650I	650	
STMU700I	700	

Collare con tassello

Collar with gusset



Codice Code	Dimensioni Dimensions	
	Ø/mm	
CLP150I	150	
CLP200I	200	

LISTINO TECNICO Accessori - Tipo di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Fascetta di giunzione

Junction clamp



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
FAGIM150I	150
FAGIM200I	200
FAGIM250I	250
FAGIM300I	300
FAGIM350I	350
FAGIM400I	400
FAGIM450I	450
FAGIM500I	500
FAGIM550I	550
FAGIM600I	600
FAGIM650I	650
FAGIM700I	700

Accessorio prolunga staffa

Bracket extension accessory



Codice Code	Dimensioni Dimensions
STMURGPRO200I	/

Guarnizione silicone nero

Black silicone gasket



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
GUAR150	150
GUAR200	200
GUAR250	250
GUAR300	300
GUAR350	350

Tappo inox

Stainless steel chimney cap



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TA150L	150
TA200L	200
TA250L	250
TA300L	300
TA350L	350

Recupero condensa

Condensate recovery



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
RECO150I	150
RECO200I	200
RECO250I	250
RECO300I	300
RECO350I	350
RECO400I	400
RECO450I	450
RECO500I	500
RECO550I	550
RECO600I	600
RECO650I	650
RECO700I	700

Basamento per cappello

Base for hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions cm
BACA22I	22 X 22
BACA27I	27 X 27
BACA32I	32 X 32
BACA37I	37 X 37
BACA42I	42 X 42
BACA47I	47 X 47
BACA52I	52 X 52
BACA57I	57 X 57

Cappello a cielo aperto

Open-air hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CAM40016	400
CAM45016	450
CAM50016	500
CAM55016	550
CAM60016	600
CAM65016	650
CAM70016	700

Cappello antintemperie

Weatherproof hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CAAN1501	150
CAAN2001	200
CAAN2501	250
CAAN3001	300
CAAN3501	350

Cappello cinese

Chinese hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CAC11501	150
CAC12001	200
CAC12201	220
CAC12501	250
CAC13001	300
CAC13501	350

Cappello Silvia

Silvia hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CASI1501	150
CASI2001	200
CASI2501	250
CASI3001	300
CASI3501	350

**Comignolo girevole
a base quadra**

Square base Swivel chimney



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CGM22X271	22x27
CGM27X271	27x27
CGM27X371	27x37
CGM32X321	32x32
CGM32X421	32x42
CGM37X371	37x37
CGM42X421	42x42
CGM42X521	42x52
CGM47X471	47x47
CGM52X521	52x52

Comignolo girevole a sfera

Swivel ball chimney



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CGM1501	150
CGM2001	200
CGM2501	250
CGM3001	300
CGM3501	350

Faldale con gonnella

Adjustable flashing with storm collar



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
FALD150I5	150
FALD200I5	200
FALD250I5	250
FALD300I5	300
FALD350I5	350

Gonnella inox 5/16

5/16 stainless storm collar



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
GON150I5	150
GON200I5	200
GON250I5	250
GON300I5	300
GON350I5	350

Faldale per tetto in piombo e acciaio

Lead and steel adjustable flashing



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
FALDPB150I	150
FALDPB200I	200
FALDPB250I	250
FALDPB300I	300
FALDPB350I	350

Cappello girevole a coppo

Swivel tile hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
GG200I	200
GG250I	250
GG300I	300
GG350I	350

Cappello girevole a gallo

Swivel rooster hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
GGALLO200I	200
GGALLO250I	250
GGALLO300I	300
GGALLO350I	350

Fetta di salame con rete

Terminal with anti-bird net



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
FSM150I5	150
FSM200I5	200
FSM250I5	250
FSM300I5	300
FSM350I5	350
FSM400I6	400
FSM450I6	450
FSM500I6	500
FSM550I6	550
FSM600I6	600
FSM650I6	650
FSM700I6	700



aluminOX

**SERIE MONOPARETE
INOX 316 L**

SPESSORE 0,5 MM

SINGLE WALL SERIES

STAINLESS STEEL 316L

THICKNESS 0,5 MM



La serie CMPL5 (monoparete inox 316L) trova applicazione in svariati settori quali l'adeguamento di vecchi condotti fumari, la realizzazione di nuovi impianti, la evacuazione di prodotti di ventilazione. L'acciaio inox 316L è la soluzione ammessa per tutti i tipi di utenze con combustibile gassoso, solido e liquido. La gamma viene realizzata in acciaio inox 316 spessore 0.5 mm con finitura BA (lucida). Altri spessori sono realizzabili su ordinazione. La saldatura degli elementi è realizzata in maniera automatica a tig. La giunzione tra gli elementi è a bicchiere maschio / femmina e provvista, a seconda dei casi, di una eventuale guarnizione siliconica che garantisce la tenuta del condotto. Per una migliore tenuta meccanica è disponibile la fascetta di giunzione esterna che tramite una vite, serra gli elementi. In caso di installazione con guarnizione siliconica nella giunzione, la classe di tenuta del condotto è in pressione positiva P1 con temperatura di esercizio fino a 200° continui. Nel caso di installazione senza guarnizione siliconica nella giunzione, la classe di tenuta del condotto è in pressione negativa N1 con temperature di esercizio fino a 600° continui. Il prodotto è idoneo per combustibili liquidi, solidi e gassosi. La serie CMPL5 viene prodotta su una gamma di diametri da \varnothing 80 mm a \varnothing 350 mm ed è provvista di marcatura CE; per diametri superiori al \varnothing 350 mm vedere la serie MONOPLUS.

The series CMPL5 (single wall stainless steel 316L) can be used for several purposes like the renovation of old chimneys, the installation of new flue systems, the air exhaust systems. This range is made of stainless steel 316 with thickness 0.5 mm and glossy finish BA. On request, we can produce also other thicknesses. The elements are seam welded by means of a TIG procedure machine. The joint is of male/female type and if necessary, it can be provided with a silicone gasket to guarantee the conduits' tightness. For a better mechanical stability, an external joint clamp with a screw can be supplied upon request. Depending on the installing method either with the silicone gasket in the junction or not, the sealing of the duct is under positive pressure P1 with continuous operating temperature up to 200° or under negative pressure N1 with continuous operating temperatures up to 600°. The admitted fuels are: gas and liquid fuels, and solid fuels for dry working. The CMPL5 series comes in a range of diameters from \varnothing 80 mm to \varnothing 350 mm and it is provided of CE marks. For larger diameters \varnothing 350 mm the series MONOPLUS is suggested.

LISTINO TECNICO Accessori - Tipi di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Tubo 100 cm

100 cm tube



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM150X1000L5	150
TUM200X1000L5	200
TUM250X1000L5	250
TUM300X1000L5	300
TUM350X1000L5	350

Tubo 50 cm

50 cm tube



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM150X500L5	150
TUM200X500L5	200
TUM250X500L5	250
TUM300X500L5	300
TUM350X500L5	350

Tubo 25 cm

25 cm tube



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM150X250L5	150
TUM200X250L5	200
TUM250X250L5	250
TUM300X250L5	300
TUM350X250L5	350

Elemento regolabile H 30 cm

H 30 cm Adjustable element



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
ERM150X300L5	150
ERM200X300L5	200
ERM250X300L5	250
ERM300X300L5	300
ERM350X300L5	350

Innesto a 45°

45° joint



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
INM150X45L5	150
INM200X45L5	200
INM250X45L5	250
INM300X45L5	300
INM350X45L5	350

Innesto a 90°

90° joint



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
INM150X90L5	150
INM200X90L5	200
INM250X90L5	250
INM300X90L5	300
INM350X90L5	350

LISTINO TECNICO Accessori - Tipo di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Innesto 90° ridotto a Ø 80 mm

90 ° joint reduced to Ø 80 mm



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
INM150080X90L5	150
INM200080X90L5	200
INM250080X90L5	250

Modulo telegestione fumi

Flue remote management module



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
MTGM150L5	150
MTGM200L5	200
MTGM250L5	250
MTGM300L5	300
MTGM350L5	350

Modulo di ispezione tondo

Round inspection module



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
MITM150L5	150
MITM200L5	200
MITM250L5	250
MITM300L5	300

Tronchetto femmina/femmina

Female/female socket



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TRMF150L5	150
TRMF200L5	200
TRMF250L5	250
TRMF300L5	300
TRMF350L5	350

Tronchetto maschio/maschio

Male/male socket



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TRMM150L5	150
TRMM200L5	200
TRMM250L5	250
TRMM300L5	300
TRMM350L5	350

Cono riduzione/aumento maschio/maschio

Male / Male
Reduction / increase cone



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
COM150M200ML5	da 150 a 200
COM150M250ML5	da 150 a 250
COM150M300ML5	da 150 a 300
COM200M250ML5	da 200 a 250
COM200M300ML5	da 200 a 300
COM250M300ML5	da 259 a 300
COM300M350FL5	da 300 a 350

LISTINO TECNICO Accessori - Tipi di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Curva 15°

15° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X15L5	150
CUM200X15L5	200
CUM250X15L5	250
CUM300X15L5	300
CUM350X15L5	350

Curva 30°

30° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X30L5	150
CUM200X30L5	200
CUM250X30L5	250
CUM300X30L5	300
CUM350X30L5	350

Curve 45°

45° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X45L5	150
CUM200X45L5	200
CUM250X45L5	250
CUM300X45L5	300
CUM350X45L5	350

Curva 90°

90° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM150X90L5	150
CUM200X90L5	200
CUM250X90L5	250
CUM300X90L5	300
CUM350X90L5	300

Curva regolabile

Adjustable curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUMGS150L6	150
CUMGS200L6	200
CUMGS250L6	250

Supporto solaio

Floor support



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
SUSM150I	150
SUSM200I	200
SUSM250I	250
SUSM300I	300
SUSM350I	350

LISTINO TECNICO Accessori - Tipi di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Mensola di base

Bracket base



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
MEM150L5	150
MEM200L5	200
MEM250L5	250
MEM300L5	300
MEM350L5	350

Tappo inox

Stainless steel chimney cap



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TA150L	150
TA200L	200
TA250L	250
TA300L	300
TA350L	350

Recupero condensa

Condensate recovery



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
RECO150I	150
RECO200I	200
RECO250I	250
RECO300I	300
RECO350I	350

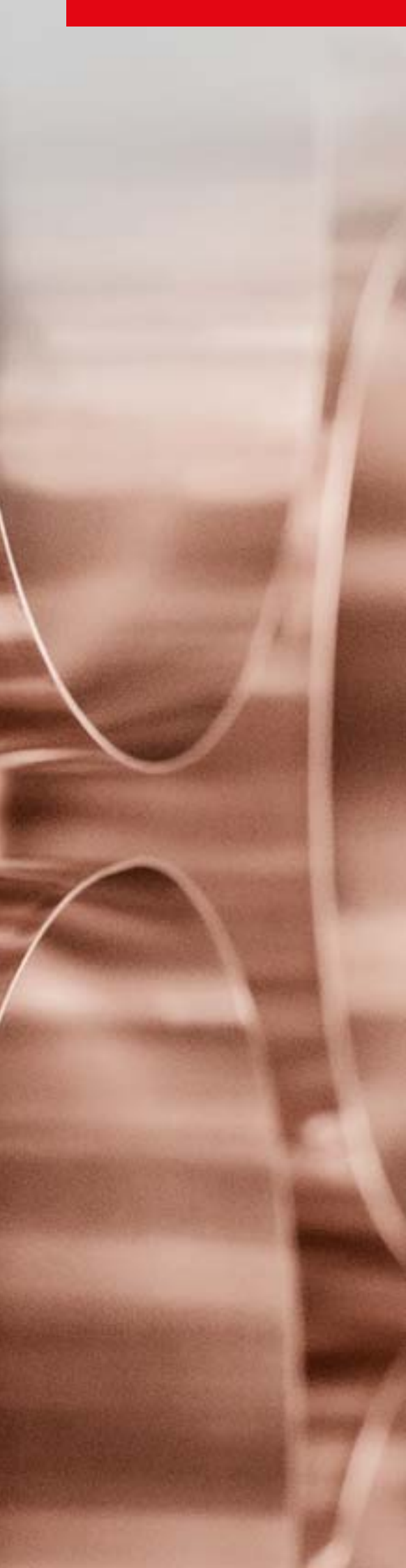
aluminum

inox

SERIE MONOPARETE RAME

SINGLE WALL SERIES COPPER





La serie CMPR (Monoparete rame spessore 0,5 mm) trova campo di applicazione per esalazioni o trattamento aria in luoghi in cui l'acciaio inox non è ammesso per le sue caratteristiche estetiche. Il rame si presta molto bene ai contesti architettonici di natura storica grazie al suo colore naturale testa di moro, che molto spesso viene accettato anche in aree urbane vigilate dalle belle arti. La serie è provvista degli stessi diametri della versione monoparete inox, con spessore 5/10 di millimetro.

La nostra azienda produce ovviamente anche tubazioni in rame con diametri superiori, da quotare però su richiesta del cliente.

The series CMPR (single wall copper with thickness 0,5 mm) finds its use for fumes exhaust or air treatment in locations where the stainless steel is not admitted due to aesthetic reasons. Flues made of copper with its natural brown colour suit perfectly in historical buildings from the architectural point of view, which very often are also accepted in urban areas supervised by the fine arts. The series comes in the same range of diameters as the single wall in stainless steel with thickness 5/10 of millimeter. We can of course produce larger diameters to be quoted on demand.

Tubo 100 cm

100 cm tube



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM120X1000R5	120
TUM130X1000R5	130
TUM140X1000R5	140
TUM150X1000R5	150
TUM160X1000R5	160
TUM180X1000R5	180
TUM200X1000R5	200
TUM220X1000R5	220
TUM250X1000R5	250
TUM300X1000R5	300
TUM350X1000R5	350

Tubo 50 cm

50 cm tube



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM120X500R5	120
TUM130X500R5	130
TUM140X500R5	140
TUM150X500R5	150
TUM160X500R5	160
TUM180X500R5	180
TUM200X500R5	200
TUM220X500R5	220
TUM250X500R5	250
TUM300X500R5	300
TUM350X500R5	350

Tubo 25 cm

25 cm tube



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TUM120X250R5	120
TUM130X250R5	130
TUM140X250R5	140
TUM150X250R5	150
TUM160X250R5	160
TUM180X250R5	180
TUM200X250R5	200
TUM220X250R5	220
TUM250X250R5	250
TUM300X250R5	300
TUM350X250R5	650

Elemento regolabile h 30 cm

H 30 cm adjustable element



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
ERM120X300R5	120
ERM130X300R5	130
ERM140X300R5	140
ERM150X300R5	150
ERM160X300R5	160
ERM180X300R5	180
ERM200X300R5	200
ERM220X300R5	220
ERM250X300R5	250
ERM300X300R5	300
ERM350X300R5	350

Innesto 45°

45° joint



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
INM120X45R5	120
INM130X45R5	130
INM140X45R5	250
INM150X45R5	150
INM160X45R5	160
INM180X45R5	180
INM200X45R5	200
INM220X45R5	220
INM250X45R5	250
INM300X45R5	300
INM350X45R5	350

Innesto 90°

90° joint



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
INM130X90R5	130
INM140X90R5	140
INM150X90R5	150
INM160X90R5	160
INM180X90R5	180
INM200X90R5	200
INM220X90R5	220
INM250X90R5	250
INM300X90R5	300
INM350X90R5	350

LISTINO TECNICO Accessori - Tipo di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Tronchetto femmina/femmina

Female/female socket



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TRMF120R5	120
TRMF130R5	130
TRMF140R5	140
TRMF150R5	150
TRMF160R5	160
TRMF180R5	180
TRMF200R5	200
TRMF220R5	220
TRMF250R5	250
TRMF300R5	300
TRMF350R5	350

Tronchetto maschio/maschio

Male/male socket



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
TRMM120R5	120
TRMM130R5	130
TRMM140R5	140
TRMM150R5	150
TRMM160R5	160
TRMM180R5	180
TRMM200R5	200
TRMM220R5	220
TRMM250R5	250
TRMM300R5	300
TRMM350R5	350

Curva 30°

30° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM120X30R5	120
CUM130X30R5	130
CUM140X30R5	140
CUM150X30R5	150
CUM160X30R5	160
CUM180X30R5	180
CUM200X30R5	200
CUM220X30R5	220
CUM250X30R5	250
CUM300X30R5	300
CUM350X30R5	350

Curva 45°

45° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM120X45R5	120
CUM130X45R5	130
CUM140X45R5	140
CUM150X45R5	150
CUM160X45R5	160
CUM180X45R5	180
CUM200X45R5	200
CUM220X45R5	220
CUM250X45R5	250
CUM300X45R5	300
CUM350X45R5	350

Curva 90°

90° curve



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CUM120X90R5	120
CUM130X90R5	130
CUM140X90R5	140
CUM150X90R5	150
CUM160X90R5	160
CUM180X90R5	180
CUM200X90R5	200
CUM220X90R5	220
CUM250X90R5	250
CUM300X90R5	300
CUM350X90R5	350

Mensola di base

Bracket base



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
MEM120R5	120
MEM130R5	130
MEM140R5	140
MEM150R5	150
MEM160R5	160
MEM180R5	180
MEM200R5	200
MEM220R5	220
MEM250R5	250
MEM300R5	300
MEM350R5	350

LISTINO TECNICO Accessori - Tipi di accessori
LISTINO TECNICO Accessories - Type of accessories

Tramoggia

Copper hopper



Codice Code	Dimensioni Dimensions	
	Ø/mm	cm
TRM20X20-200R	200	20x20
TRM20X20-250R	250	20x20
TRM20X20-300R	300	20x20
TRM25X25-200R	200	25x25
TRM25X25-250R	250	25x25
TRM25X25-300R	300	25x25
TRM30X30-200R	200	30x30
TRM30X30-250R	250	30x30
TRM30X30-300R	300	30x30
TRM35X35-200R	200	35x35
TRM35X35-250R	250	35x35
TRM35X35-300R	300	35x35

Collare per tiranti

Collar for tie rods



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
COTIR120R	120
COTIR130R	130
COTIR140R	140
COTIR150R	150
COTIR160R	160
COTIR180R	180
COTIR200R	200
COTIR220R	220
COTIR250R	250
COTIR300R	300
COTIR350R	350

Staffa a muro regolabile

Adjustable wall bracket



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
STMURG120R	150
STMURG130R	130
STMURG140R	140
STMURG150R	150
STMURG180R	180
STMURG200R	200
STMURG250R	250
STMURG300R	300
STMURG350R	350

Fascetta di giunzione

Junction clamp



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
FAGIM120R	120
FAGIM130R	130
FAGIM140R	140
FAGIM150R	150
FAGIM160R	160
FAGIM180R	180
FAGIM200R	200
FAGIM220R	220
FAGIM250R	250
FAGIM300R	300
FAGIM350R	350

Tappo

Chimney cap



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
TA120R	150
TA130R	130
TA140R	140
TA150R	150
TA160R	160
TA180R	180
TA200R	200
TA220R	220
TA250R	250
TA300R	300
TA350R	350

Recupero condensa

Condensate recovery



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
RECO120R	120
RECO130R	130
RECO140R	250
RECO150R	150
RECO160R	160
RECO180R	180
RECO200R	200
RECO220R	220
RECO250R	250
RECO300R	300
RECO350R	350

Basamento per cappello

Base for hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions cm
BACA22R	22 X 22
BACA27R	27 X 27
BACA32R	32 X 32
BACA37R	37 X 37
BACA42R	42 X 42
BACA47R	47 X 47
BACA52R	52 X 52
BACA57R	57 X 57

Cappello antitemperie

Weatherproof hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CAAN120R	120
CAAN130R	130
CAAN140R	140
CAAN150R	150
CAAN160R	160
CAAN180R	180
CAAN200R	200
CAAN220R	220
CAAN250R	250
CAAN300R	300
CAAN350R	350

Cappello cinese

Chinese hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CACI120R	120
CACI130R	130
CACI140R	140
CACI150R	150
CACI160R	160
CACI180R	180
CACI200R	200
CACI220R	220
CACI250R	250
CACI300R	300
CACI350R	350

Cappello Camilla

Camilla hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CACA120R	120
CACA130R	130
CACA140R	140
CACA150R	150
CACA160R	160

Cappello Silvia

Silvia hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions Ø/mm
CASI180R	180
CASI200R	200
CASI250R	250
CASI300R	300
CASI350R	350

**Comignolo girevole
a base quadra**

Square base Swivel chimney



Codice Code	Dimensioni Dimensions cm
CGM22X27R	22x27
CGM27X27R	27x27
CGM27X37R	27x37
CGM32X32R	32x32
CGM32X42R	32x42
CGM37X37R	37x37
CGM42X42R	42x42
CGM42X52R	42x52
CGM47X47R	47x47
CGM52X52R	52x52

Comignolo girevole a sfera

Swivel ball chimney



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
CGM120R	120
CGM130R	130
CGM140R	140
CGM150R	150
CGM160R	160
CGM180R	180
CGM200R	200
CGM220R	220
CGM250R	250
CGM300R	300
CGM350R	350

Faldale con gonnella

Adjustable flashing with storm collar



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
FALD120R5	120
FALD130R5	130
FALD140R5	140
FALD150R5	150
FALD160R5	160
FALD180R5	180
FALD200R5	200
FALD220R5	220
FALD250R5	250
FALD300R5	300
FALD350R5	350

Gonnella

Storm collar



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
GON120C5	120
GON130C5	130
GON140C5	250
GON150C5	150
GON160C5	160
GON180C5	180
GON200C5	200
GON220C5	220
GON250C5	250
GON300C5	300
GON350C5	350

Faldale per tetto in piombo e rame

Lead and copper adjustable flashing



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
FALDPB100R	100
FALDPB130R	130
FALDPB150R	150
FALDPB180R	160
FALDPB200R	200
FALDPB230R	230
FALDPB250R	250
FALDPB300R	300
FALDPB350R	350

Cappello girevole a coppo

Swivel tile hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
GG180R	180
GG200R	200
GG250R	250
GG300R	300
GG350R	350

Cappello girevole a gallo

Swivel rooster hat



Codice Code	Dimensioni Dimensions
	Ø/mm
GGALLO180R	180
GGALLO200R	200
GGALLO250R	250
GGALLO300R	300
GGALLO350R	350

MANUALE ASPIRAZIONE *ASPIRATION MANUAL*

MANUALE ASPIRAZIONE

Come scegliere un impianto di aspirazione e come scegliere i prodotti più appropriati

La presente relazione vuole dare un'indicazione dei concetti che possono permettere di individuare come realizzare un impianto di aspirazione in cucina, cercando di chiarire anche come scegliere le macchine. Va innanzi tutto considerato che tutti i prodotti per grandi cucine dovrebbero rispettare dei parametri generali come: **facilità di pulizia; accessibilità e sicurezza; costruzione con materiali non infiammabili.**

Check-list

Quando si pensa all'impianto di aspirazione in cucina, come prima indicazione sarebbe necessario stilare una check-list che comprende quanto di seguito descritto:

- 1. Nome del progetto, data, località**
- 2. Tipo di impianto:** ex novo, modifica, ampliamento, o altro
- 3. Tipologia di impianto:** aspirazione tradizionale, a flusso compensato, con termoventilazione di reintegro, con abbattimento fumi e odori
- 4. Cappe con:** ventilatore incorporato, illuminazione, a flusso compensato, sistema auto-lavante, sistema antincendio, eventualmente segnalare se trattasi di soffitto aspirante
- 5. Gruppi ventilanti:** estrazione a cassonetto o a torrino, immissione a cassonetto, termoventilazione, abbattimento fumi (segnalare se in lamiera zincata o inox)
- 6. Quadri elettrici di comando:** per unità ventilanti (estrazione/immissione), per cappe auto-lavanti, per termoventilazione
- 7. Canalizzazione:** in lamiera zincata, acciaio inox
- 8. Canna fumaria:**
 - se esistente specificare sezione interna e altezza nonché materiale di costruzione
 - se da realizzare specificare se in muratura, elementi prefabbricati o lamiera
- 9. Montaggio:** se da eseguire o meno (non vengono comprese nella quotazione del montaggio opere murarie, elettriche, idrauliche e termoidrauliche)
- 10. Lay-out:** allegare pianta del locale con posizione cotture e zone lavaggio, posizione unità ventilanti, canne fumarie ed eventuali percorsi obbligati.

Dimensionamento cappe

Ricordiamo che:

- sempre una cappa dovrebbe "sporgere" frontalmente (DF) di un valore che di norma deve essere almeno di 0.2-0.3 volte la dimensione della distanza dal bordo inferiore della cappa al piano cottura (**DF=0.2-0.3 H**), inoltre dovrebbe "sporgere" anche lateralmente (DL) di un valore che dovrebbe essere pari ad almeno 0.3-0.4 volte la distanza H (**DL=0.3-0.4 H**)

Esempio:

Cappa montata a 200 cm dal terreno con piano cottura a 90 cm da terra
DF = 22-33 cm. DL = 33-44 cm.

Tale valore è quindi strettamente legato alla vicinanza della superficie filtrante rispetto al piano di cottura. Possiamo perciò affermare che più la cappa si avvicina al piano di cottura, più compatte potranno essere le sue dimensioni (serie parete, snack), ed inferiori potranno essere i valori di DF e DL.

- sempre attivando una cappa si genera depressione all'interno del locale.

questo provoca anche malessere generando fastidiose correnti d'aria, oltre a ciò si estrae, oltre che i fumi generati, anche il calore. Ecco perché sono presenti nel nostro listino tipologie di cappe che permettono la limitazione di questi problemi, mediante il reintegro di parte dell'aria estratta (cappe con immissione o compensazione).

Determinazione delle portate d'aria in aspirazione

Esistono diversi modi per calcolare il valore di portata d'aria da estrarre tramite una cappa di aspirazione per grandi cucine:

1 – IN BASE ALLA TIPOLOGIA DELLE APPARECCHIATURE

Seguendo tale metodo è necessario sommare il valore di portata d'aria massima da estrarre in mc/h, emessa dalle singole macchine. A tale scopo riportiamo la tabella che stabilisce detti valori.

TABELLA VALORI PORTATE D'ARIA MASSIME EMESSE IN MC/H:

Pos.	Tipo di apparecchiatura	GAS	EL.
SERIE 700		mc/h	mc/h
1	Friggitrice	1600	1300
2	Fry top	1600	1300
3	4 Fuochi	650	500
4	Bagno maria	250	200
5	Brasiera	1000	800
6	Tutta piastra	400	300
7	Pentola tonda 40-60 lt	1500	1200
8	Griglia piastra lavica	1750	1350
9	Salamandra	-	200
SERIE 900		mc/h	mc/h
10	Friggitrice	2000	1600
11	Fry top	2000	1600
12	4 Fuochi	800	650
13	Bagno maria	300	200
14	Brasiera	1200	1000
15	Tutta piastra	500	400
16	Pentola tonda 100lt	1800	1400
17	Pentola tonda 150-200 lt	2000	1600
18	Griglia piastra lavica	2200	1800
19	6 Fuochi o 6 Piastre	1200	1000
20	8 Fuochi o 8 Piastre	1600	1300
21	Cuocipasta	700	600
SERIE CENTRALI		mc/h	mc/h
22	4 Fuochi	900	800
23	6 Fuochi	1350	1100
24	8 Fuochi	1800	1500

Pos.	Tipo di apparecchiatura	GAS	EL.
FORNI		mc/h	mc/h
25	Forno a convezione a 4 griglie	300	300
26	Forno a convezione a 6 griglie	500	400
27	Forno a convezione a 10 griglie	1000	800
28	Forno a convezione a 20 griglie	1000	800
29	Forno a convezione vapore a 4 griglie	500	400
30	Forno a convezione vapore a 10 griglie	1000	800
31	Forno a convezione vapore a 20 griglie	1500	1200
CUOCIPASTA AUTOMATICI		mc/h	mc/h
32	Cuocipasta automatico	4000	3200
VARIE		mc/h	mc/h
33	Friggitrice traslabile	3000	3000
34	Brasiera automatica	3000	2400
35	Girarrosti	-	900
36	Fornellone	-	300
PENTOLE		-	mc/h
37	Pentola tonda 100 lt	-	1500
38	Pentola tonda 200 lt	-	1800
39	Pentola tonda 300 lt	-	2500
40	Pentola tonda 500 lt	-	3500
LAVASTOVIGLIE		-	mc/h
41	Lavastoviglie	-	1000
42	Lavapentole	-	1500

COEFFICIENTE K DI CONTEMPORANEITÀ

TIPO UTENZA	K
Ospedali	1
Mense	1
Centri di cottura	1
Ristoranti	1
Alberghi e pensioni	0,85
Enti religiosi o asili	0,6
Mezzi moduli	0,5

Una volta sommate tutte le portate d'aria relative alle macchine utilizzate, si moltiplica per il coefficiente di contemporaneità descritto in tabella.

2 – CONSIDERANDO LA SUPERFICIE “PIANA” DELLA CAPPA

Una volta calcolata l'area definita dal perimetro della cappa (in metri quadri) qualsiasi tipologia essa sia, e moltiplicando il valore ottenuto per un coefficiente pari a circa 1100 mc/h (pari alla velocità di circa 0.3 mt/sec. a bordo cappa), si ottiene un valore di portata d'aria in mc/h abbastanza generico, ma sufficientemente attendibile che permette una prima individuazione delle macchine di aspirazione da dedicare.

Esempio: Cappa KPR 12/30 Qa = 1,2 x 3,0 x 1100 = 3960 mc/h

3 – IN BASE ALLA VOLUMETRIA DELL'AMBIENTE

Secondo questo sistema è sufficiente calcolare la portata d'estrazione moltiplicando il valore di ricambi ora della tabella allegata per il volume del locale.

LOCALE	Ricambi ora
Cucine di piccole dimensioni	30-60
Cucine di grandi dimensioni	15-40
Preparazioni	8-15
Lavaggio stoviglie	10-20
Panetterie	15-25
Bar, caffè	10-15
Sale, ristoranti, mense	8-12
Lavanderie	10-15
Magazzini derrate	5-8

Portata d'aria Qa (mc/h) = vol. ambiente (mc) x ric. Ora

4 – IN BASE A CONSIDERAZIONI SULL'EFFICIENZA FILTRANTE

Un altro sistema per il calcolo della portata si basa sui dati di massima efficienza filtrante dei filtri cappa. È quindi sufficiente moltiplicare il valore di portata d'aria ideale di passaggio consigliata per il numero di filtri, per ottenere il valore di volumetria d'aria da aspirare. Se necessario, bisognerà poi aumentare o diminuire il numero di filtri in modo da mantenere comunque un'alta efficienza di separazione delle particelle oleose.

I valori consigliati per i nostri filtri sono qui riportati		
Filtro labirinto 400x400		
Eff. Min 350 mc/h	eff. Max 450 mc/h	cadauno
Filtro labirinto 400x500		
Eff. Min 450 mc/h	eff. Max 500 mc/h	cadauno
Filtro labirinto 500x500		
Eff. Min 500 mc/h	eff. Max 600 mc/h	cadauno

Determinazione della portata di immissione, reintegro e captazione

Sempre nel caso di cappe con immissione, l'aria di reintegro è generata da ventilatori e va canalizzata. Chiaramente questo comporta maggiori costi, che devono essere assorbiti con il risparmio sul riscaldamento che tali prodotti consentono.

1 – REINTEGRO IN CAPPA CON ARIA NON TRATTATA

Il valore della portata d'aria in immissione (solo su cappe ad immissione e compensazione) con reintegro in cappa, è pari a circa il 50-60% della volumetria di aria in aspirazione.

Esempio:

se Qa (aria in estrazione) = 5000 mc/h

Qi (aria in immissione) = 50-60% Qa = 2500-3000 mc/h

2 – REINTEGRO IN AMBIENTE CON ARIA TRATTATA

La distribuzione di tale aria trattata (solo su cappe a compensazione) è effettuata per mezzo di griglie a serranda per dar modo di regolare il flusso in ambiente, ed è pari al 25% circa dell'aria aspirata.

Esempio:

se Qa (aria in estrazione) = 5000 mc/h

Qc (aria di reintegro in ambiente) = 1250 mc/h

Dimensionamento canali

Sempre l'aria catturata va convogliata all'esterno per l'aspirazione o all'interno per il reintegro tramite canalizzazioni. Le dimensioni di tali canali sono influenzate dalla portata in quanto l'aria viaggiando all'interno non deve produrre eccessivo rumore e non deve creare perdite di pressioni considerevoli le quali obbligherebbero poi alla scelta di aspiratori più potenti quindi più costosi. Normalmente le dimensioni dei canali, plenum, vanno calcolate considerando un valore di velocità dell'aria all'interno massimo di circa 7/9 mt/sec.

È chiaro quindi che è possibile costruire condotte di dimensioni diverse a parità di portata (velocità diverse); considerando il fatto che solitamente il costo dei canali, di solito, è stabilito a peso, vien da sé che è bene dubitare di costi di canalizzazioni particolarmente bassi (canali sottodimensionati = velocità dell'aria più alta = maggiore rumorosità = perdite di pressione più alta).
Si stabilisce la corretta dimensione dei condotti mediante la formula:

$$Q = S \times V \text{ (x 3600)}$$

Dove Q = portata d'aria in mc/h

S = sezione di passaggio in mq

V = velocità in mt/sec

Dalla quale si derivano:

$$S = Q/V \times 3600 \text{ e } V = Q/S \times 3600$$

Determinazione della perdita di pressione

È sempre necessario individuare, almeno a grandi linee, il valore di perdita di pressione dell'impianto. Tralasciando in questa sede il metodo di calcolo accurato che prevede l'utilizzo di tabelle e grafici appropriati, possiamo dire che le perdite di carico si dividono in:

1 – PERDITE DI CARICO LINEARI

Dovute alla resistenza per attrito sulle pareti che il canale oppone al movimento dell'aria, e sono in funzione dello stato fisico, del flusso, della velocità dell'aria, delle dimensioni, rugosità e lunghezza della condotta. Approssimativamente possiamo affermare che:

- per i canali in acciaio = 1.5 Pa per metro lineare di condotta
- per i canali in muratura = 2.5 Pa per metro lineare di condotta

2 – PERDITE DI CARICO LOCALIZZATE

Si verificano quando il flusso d'aria subisce variazioni di direzione

- | | |
|---|---|
| - serrande tagliafuoco aperte = 20 Pa | - curva 45° = 10 Pa |
| - griglie di presa aria = 35 Pa | - spostamento = 30 Pa |
| - bocchette di mandata = 15 Pa | - cambio sezione = 10 Pa |
| - espulsione a gravità = 20 Pa | - raccordo a tre vie = 30 Pa |
| - attacco all'unità di estrazione = 50 Pa | - espulsione a curva = 35 Pa |
| - plenum = 50 Pa | - espulsione dritta = 10 Pa |
| - curva 90° = 25 Pa | - espulsione verticale con cappello = 50 Pa |

Ricordiamo che il valore della perdita di pressione si esprime in millimetri di colonna d'acqua (mm/H2O)

Oppure in Pascal (Pa).

Facciamo presente che 1mm/H2O = 9.8 Pa

Scelta dei gruppi ventilanti:

Una volta stabilite le portate e le perdite di carico dell'impianto è possibile scegliere l'aspiratore e l'eventuale ventilatore idonei tenendo presente che:

- non si può esprimere un valore di portata senza riferirlo ad una certa pressione e viceversa.
- è necessario anche tenere presente che sarà possibile anche in fase di successiva installazione apportare le occorrenti modifiche per adeguare al meglio quanto definito ad esempio variando il rapporto di trasmissione.
- bisogna anche tenere presente che, normalmente, i ventilatori installati all'interno delle unità di estrazione e di immissione, sono a "doppia aspirazione", ciò significa che necessitano di aspirare aria da entrambi i lati della ventola garantendo in tal modo le prestazioni ed il corretto bilanciamento della ventola stessa. A tale scopo è necessario che il canale di attacco al cassonetto sia ortogonale all'asse della ventola, inoltre bisogna tenere presente il senso di rotazione della stessa per posizionare una eventuale curva dopo il ventilatore.

Rumorosità:

È di grande importanza cercare di contenere la rumorosità dovuta allo spostamento dell'aria, per agevolare e migliorare quanto più possibile le condizioni di lavoro del personale addetto alla cucina.

A tale scopo è indispensabile tenere presente che:

- tutte le macchine installate all'interno del locale, ovviamente, contribuiscono ad aumentare il livello di rumorosità.

È bene perciò tenere presente questo nell'installazione di cappe con ventilatore incorporato (serie Ventil) o nel caso in cui si voglia posizionare unità di estrazione o di immissione all'interno.

- è chiaro che il corretto dimensionamento dei canali contribuisce non poco a tale scopo.

- in casi particolari, è possibile posizionare dei "silenziatori" che permettono di abbassare sensibilmente la rumorosità.

ASPIRATION MANUAL

How to choose an extraction unit and the most suitable products

The purpose of this report is to give an idea of the concepts that can help you see how to implement the extraction unit in the kitchen, also trying to explain exactly how to go about choosing the machines. First of all we have to consider that all products for big kitchens should comply with certain general parameters such as: **easy cleaning; accessibility and safety; built with non-flammable materials.**

Check-list

When we think about an extraction unit for the kitchen the first thing we should do is prepare a check-list that includes the following:

- 1. Name of the project, date, town**
- 2. Type of system:** new, modified, expanded or whatever else
- 3. Type of system:** traditional extraction, compensated flow, with reintegrated thermo-ventilation, with elimination of fumes and odors
- 4. Hoods with:** built-in fan, lighting, compensated flow, self-washing system, fire prevention system (indicate whether or not it is and extraction ceiling)
- 5. Fan units:** shrouded or tower extraction, shrouded input, thermo-ventilation, elimination of fumes (indicate whether in galvanized sheet or stainless steel)
- 6. Electrical control panels:** for fan units (extraction-input), for self-washing hoods, for thermo-ventilation
- 7. Ducting:** in galvanized sheet, stainless steel
- 8. Flue:**
 - if existing, specify the internal section and height as well as the material it's made of
 - if it has to be done, specify whether in brick, prefabricated elements or sheet
- 9. Assembly:** specify whether to be done or not (masonry, electrical, plumbing and central heating works are not included in the assembly price)
- 10. Lay-out:** enclose a plan of the room indicating the cooking position and washing areas, the position of the fans, flues and any compulsory paths.

Hood sizing

We remind you that:

A hood should always "project" at the front (DF) by at least 0.2-0.3 times the distance from the bottom edge of the hood to the hob (**DF = 0.2-0.3 H**). It should also "project" sideways (DL) at least 0.3-0.4 times the distance H (**DL = 0.3-0.4 H**)

Example:

Hood installed 200 cm from the ground with the hob 90 cm from the ground
DF = 22-33 cm. DL = 33-44 cm.

This value depends strictly on the how near the filtering surface is to the hob.

We can therefore say that the closer the hood is to the hob the more compact its dimensions can be (Wall, Snack series) and the lower the DF and DL values can be.

- Whenever a hood is switched on, vacuum is always created inside the room which can give rise to discomfort caused by the draughts generated.

Also, the hood not only extracts fumes but also the heat which is why of our range offers hoods that minimize such problems by reintegrating part of the air extracted (hoods with input or compensation).

Determining extracted air flow rates

There are different ways to calculate the air flow rate extracted by a hood for big kitchens:

1 – ACCORDING TO THE TYPE OF APPLIANCES

By choosing this method we have to sum the value of the maximum air flow rate to extract in mc/h, issued by each single machine for this reason please see the following table that gives such values.

TABLE OF MAXIMUM AIR FLOW RATE VALUES IN MC/H:

Pos.	Type of appliance	GAS	EL.
SERIE 700			
1	Fryer	1600	1300
2	Fry top	1600	1300
3	4 Rings	650	500
4	Bain Marie	250	200
5	Brazier	1000	800
6	Allplate	400	300
7	Round saucepan 40-60 lt	1500	1200
8	Lavastone grill	1750	1350
9	Salamander	-	200
SERIE 900			
10	Fryer	2000	1600
11	Fry top	2000	1600
12	4 Rings	800	650
13	Bain Marie	300	200
14	Brazier	1200	1000
15	Allplate	500	400
16	Square saucepan 100 lt	1800	1400
17	Round saucepan 150-200 lt	2000	1600
18	Lavastone grill	2200	1800
19	6 Rings or 6 Plates	1200	1000
20	8 Rings or 8 Plates	1600	1300
21	Pasta cooker	700	600
CENTRALI SERIES			
22	4 Rings	900	800
23	6 Rings	1350	1100
24	8 Rings	1800	1500

Pos.	Type of appliance	GAS	EL.
OVENS			
25	Conventional oven with 4 grids	300	300
26	Conventional oven with 6 grids	500	400
27	Conventional oven with 10 grids	1000	800
28	Conventional oven with 20 grids	1000	800
29	Conventional steam oven with 4 grids	500	400
30	Conventional steam oven with 10 grids	1000	800
31	Conventional steam oven with 20 grids	1500	1200
AUTOMATIC PASTA COOKERS			
32	Automatic pasta cooker	4000	3200
VARIOUS			
33	Turnable fryer	3000	3000
34	Automatic brazier	3000	2400
35	Split	-	900
36	Large hotplate	-	300
SAUCEPANS			
37	Round pan 100 lt	-	1500
38	Round pan 200 lt	-	1800
39	Round pan 300 lt	-	2500
40	Round pan 500 lt	-	3500
DISHWASHERS			
41	Hood type dishwasher	-	1000
42	Pan washer	-	1500

CONTEMPORANEITY

USER TYPES	K
Hospitals	1
Canteens	1
Cooking centers	1
Restaurants	1
Hotels and guest-houses	0,85
Religious institutions or nursery schools	0,6
Half modules	0,5

Once all the air flow rates relative to the machines used have been added together, multiply the sum by the contemporaneity coefficient given in the table.

2 – CONSIDERING THE “FLAT” SURFACE OF THE HOOD

Once you have calculated the area defined by the hood perimeter (in square meters), whatever type it may be, and by multiplying the value obtained by a coefficient equivalent to about 1.100 mc/h (equal to a speed of about 0,3 m/sec on board the hood), the result will be a rather general air flow rate in mc/h but reliable enough to help you see the type of extraction machines required.

Example: Hood KPR 12/30 $Q_a = 1,2 \times 3,0 \times 1100 = 3960$ mc/h

3 – ACCORDING TO THE VOLUME OF THE ROOM

By opting for this method, all you have to do is calculate the extraction flow rate multiplying the hourly air change value given in the enclosed table by the volume of the room.

ROOM	Hourly air changes
Small kitchens	30-60
Big kitchens	15-40
Preparations	8-15
Dish washing	10-20
Bakery	15-25
Bar, cafe	10-15
Dining-rooms, restaurants, canteens	8-12
Laundries	10-15
Food warehouse	5-8

Air flow rate Q_a (mc/h) = room volume (mc) x hourly change

4 – ACCORDING TO CONSIDERATIONS ON FILTERING EFFICIENCY

Another way to calculate the flow rate is based on the maximum filtering efficiency data of hood filters. All you have to do is multiply the value of the ideal passage of air recommended by the number of filters to find the volume of air to extract. You might have to increase or reduce the number of filters to maintain a high separation efficiency off the oily particles.

The values recommended for our filters are given here.		
Labyrinth filter 400x400		
Min eff. 350 mc/h	Max eff. 450 mc/h	each
Filtro labirinto 400x500		
Min eff. 450 mc/h	Max eff. 550 mc/h	each
Filtro labirinto 500x500		
Min eff. 500 mc/h	Max eff. 600 mc/h	each

Determining the input, reintegration and capture flow rate

The reintegrated air is generated by fans and must always be ducted in the case of hoods with input. It is obvious that this costs more but the extra cost will be absorbed by what you save on heating with these products.

1 – REINTEGRATION IN THE HOOD WITH UNTREATED AIR

The value of the input air flow rate (only on input and compensation hoods) with reintegration in the hood, is equivalent to approximately 50-60% of the volume of extracted air.

Example:

if Q_a (extracted air) = 5000 mc/h

Q_i (input air) = 50-60% $Q_a = 2500-3000$ mc/h

2 – REINTEGRATION IN THE ROOM WITH TREATED AIR

The distribution of treated air (only on compensation hoods) is by through shuttered grilles which means the flow into the room can be regulated; it amounts to about 25% of the extracted air.

Example:

if Q_a (extracted air) = 5.000 mc/h

Q_c (air reintegrated in the room) = 1.250 mc/h

Duct sizing

The captured air is always sent outside by extraction or inside by reintegration through ducts. The size of these ducts is influenced by the rate of flow because the air flowing through them must not make too much noise and neither must it create high drops in pressure which would make it compulsory to choose more powerful, and hence more expensive extractors. As a rule the size of the ducts and plenum are calculated taking into consideration a maximum internal air speed of about 7 m/sec.

It is, therefore, obvious that ducts can be made in different size with the same rate of flow (different speeds); considering the fact that usually the cost of ducts goes by weight then it is reasonable to doubt duct prices if they are rather low (undersized ducts = higher air speed = more noise = higher drops in pressure).

Correct duct size is established using the following formula:

$$Q = S \times V \times 3600$$

Where Q = air flow rate in mc/h
S = passage section in m²
V = speed in m/sec

From where we obtain

$$S = Q/V \times 3600 \text{ and } V = Q/S \times 3600$$

Determining the drop in pressure

It is always necessary to find the approximate value of the system's drop in pressure. We are not going to talk about accurate calculating methods here that entail referring to appropriate tables and graphs but we can say is that pressure drops are divided into:

1 – LINEAR PRESSURE DROPS

Due to the resistance caused by friction on the walls of the duct which opposes the movement of air, and such drops depend on the physical state of the flow, the speed of the air and on the size, roughness and length of the duct. We can state approximately, that:

- for steel ducts = 1,5 Pa per linear meter of duct
- for masonry ducts = 2,5 Pa linear meter of duct

2 – LOCALIZED PRESSURE DROPS

These occur when the flow of air is subject to changes in direction or magnitude (bends, branches, obstacles, etc.). We can state, approximately, that:

- | | |
|--|------------------------------|
| - hoods in extraction = 130-150 Pa | - 90° bend = 25 Pa |
| - adjusting shutters open 50% = 50 Pa | - 45° bend = 10 Pa |
| - fire stop shutters open = 20 Pa | - movement = 30 Pa |
| - air intake grids = 35 Pa | - section change = 10 Pa |
| - delivery vents = 15 Pa | - 3-way fitting = 30 Pa |
| - expulsion by gravity = 20 Pa | - bend expulsion = 35 Pa |
| - fitting on the extraction unit = 50 Pa | - straight expulsion = 10 Pa |
| - plenum = 50 Pa | - vertical expulsion = 50 Pa |

Please note that pressure drops are expressed in millimeters of water column (mm/H₂O) or in Pascal (Pa). Note that 1 mm/H₂O = 9,8 Pa

Choosing the fans

Once you have determined the system's flow rates and pressure drops you can then choose the extractor and, if wanted, the most suitable fan remembering that:

- a flow rate cannot be given without referring it to a certain pressure, and vice versa.
- you must also remember that any necessary alterations can always be made during installation to better adapt what has been defined like, for instance, varying the velocity ratio.
- also keep in mind that normally fans installed inside extraction and input units are the "dual extraction" type which means air needs to be extracted from both sides of the fan thus guaranteeing the performance and correct balance of the fan itself. For this purpose the shroud connecting duct has to be orthogonal to the fan axis and you also have to take into account the direction in which the fan turns when positioning a bend, if needed, after the fan. See also page 40 "how to choose an extraction or input unit".

Noise

Limiting the noise caused by the movement of air is very important as it improves working conditions in the kitchen. To do this we must remember that:

- all the machines installed inside the kitchen help to raise the level of noise so this should be kept in mind when installing hoods with a built-in fan (Ventil series) or if you want to position an extraction or input unit inside the hood.
- it goes without saying that correctly sized ducts help to keep noise down too.
- "silencers" can be installed in certain cases that will – if chosen with criteria – lower noise considerably.

Condizioni generali di fornitura.

Le seguenti condizioni di vendita e di consegna si intendono integralmente accettate senza riserva con il conferimento dell'ordinazione e annullano tutte le precedenti.

1. I dati esposti in catalogo, le illustrazioni e i disegni sono indicativi e non impegnano la ditta costruttrice ad una fedele esecuzione dei dettagli. È riservata inoltre la facoltà di apportare ai modelli quelle modifiche che l'esperienza ed i progressi tecnici suggeriscono.
2. Non si accordano variazioni o modifiche quando sia già stata intrapresa la lavorazione.
3. Tutte le ordinazioni s'intendono conferite con la clausola "salvo approvazione della Casa" e le nostre offerte si intendono senza impegno e salvo il venduto.
4. I nostri prezzi sono soggetti a variazioni in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno in funzione di aumenti di costi delle materie prime, mano d'opera e quant'altro rientra nel ciclo di produzione della merce e comunque non sono impegnativi senza conferma d'ordine da parte di ALUMINOX SRL.
5. I reclami per vizi apparenti del materiale acquistato, naturalmente non dipendenti dal trasporto, o per non conformità all'ordinazione trasmessa, devono essere fatti entro otto giorni dal ricevimento della merce a mezzo lettera raccomandata o tramite fax (in questo caso esclusivamente utilizzando l'apposito modulo). Dopo questo termine non saranno più ammessi reclami. I materiali ritenuti difettosi dovranno, previa nostra autorizzazione, essere rispediti ai nostri magazzini in porto franco. (Esclusivamente utilizzando l'apposito modulo che verrà controfirmato per accettazione e dovrà essere allegato al DDT).
6. La merce s'intende sempre resa franco nostro magazzino. Qualora per speciali accordi la consegna sia stabilita franco destino, s'intende in ogni caso resa su autocarro non scaricata, perciò restano a carico del committente oneri e rischi relativi al discarico. La merce anche se venduta franco destino, viaggia sempre per conto e rischio del committente che ha il dovere di controllare la merce al momento della consegna per verificare eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. In caso di danni o mancanze è dovere dell'acquirente inoltrare al vettore, al momento della consegna, le opportune riserve sulla stessa bolla di consegna. La mancanza di riserva sulla bolla di consegna attesta che la merce non presenta alcun problema e il committente non potrà accedere ad alcun rimborso assicurativo.
7. I bancali addebitati in fattura possono essere resi previa richiesta autorizzata via fax. Avremo cura di farli ritirare dal nostro corriere alla consegna del successivo ordine presso la vostra azienda e verrà emessa una nota di credito.
8. I costi del trasporto saranno pattuiti di volta in volta al momento dell'ordine in base alla distanza ed all'importo dell'ordine.
9. In caso di danni o mancanze è dovere dell'acquirente inoltrare al vettore, al momento della consegna, le opportune riserve sulla stessa bolla di consegna.
10. Se il termine di consegna non dovesse essere rispettato per qualsiasi motivo indipendentemente dalla volontà di ALUMINOX SRL il Cliente non avrà diritto ad esigere nessun indennizzo, annullamento o modifiche all'ordine conferito.
11. In caso d'inosservanza da parte del committente di una qualsiasi delle sue poste condizioni e, in particolare, in ogni caso di ritardo o mancato pagamento totale o parziale delle somme dovute, la venditrice, si riserva azione legale e potrà ritenere decaduto di pieno diritto il contratto di vendita con completo esonero da ogni altra fornitura in costo. Eventuali contestazioni non conferiscono al committente alcun diritto di differire i pagamenti.
12. La merce resa, solo in casi eccezionali e previa nostra specifica autorizzazione, dovrà prevenire in porto franco, senza essere stata utilizzata ed in perfetto stato.
13. In caso di vendita fuori dal territorio italiano, la legge applicabile al contratto è quella italiana. Per qualsiasi contestazione legale è espressamente convenuta la competenza esclusiva del foro di Perugia.
14. L'estensione della garanzia è di due anni dalla data di vendita.

Attenzione: cosa fare prima di firmare il documento di trasporto DDT.

1. Controllare il numero dei colli ricevuti: deve essere uguale a quello segnato sul DDT (o bollettino di consegna del corriere).
 2. Controllare le etichette apposte sui colli: devono riportare l'indirizzo corretto.
 3. Controllare lo stato esteriore dei colli: non devono presentare nessun danno né essere stati manomessi.
 4. Nel caso si riscontri un'anomalia: firmare il DDT (o bollettino di consegna del corriere) apponendo RISERVA e specificando il tipo di anomalia riscontrata (esempio: riserva per colli mancanti; riserva per collo con cartone bucato o rovinato ecc.).
 5. Apporre la riserva è un diritto sancito dal codice civile (Art. 1968). Si ricorda che non hanno più alcun valore giuridico le riserve generiche (esempio: si accetta con riserva di controllo ecc.).
- È quindi indispensabile fare un'analisi, come sopra descritto, in presenza del corriere, motivando l'eventuale riserva.

General terms of supply.

The following conditions of sale and delivery are understood to be fully accepted without reserve with the conferment of the order and cancel all the previous ones.

1. The data shown in the catalog, the illustrations and the drawings are indicative and do not bind the construction company to a faithful execution of the details. The faculty to make changes to the models that the experience and technical advances suggest is also reserved.
2. No changes or modifications are agreed upon when work has already begun.
3. All orders are considered as granted with the clause "unless approved by the House" and our offers are without obligation and except for the sold.
4. Our prices are subject to change at any time without any prior notice as a result of increases in the cost of raw materials, labor and anything else falling within the production cycle of the goods and in any case are not binding without confirmation of order by ALUMINOX SRL.
5. Claims for apparent defects of the purchased material, naturally not dependent on transport, or for non-compliance with the order sent, must be made within eight days of receipt of the goods by registered letter or fax (in this case exclusively using the form). After this deadline, complaints will no longer be accepted. The materials considered defective must, after our authorization, be returned to our warehouses in free port. (Exclusively using the appropriate form which will be countersigned for acceptance and must be attached to the DDT).
6. The goods are always intended to be delivered ex-works. If, for special agreements, delivery is established free at destination, it is understood in any case rendered on a truck that is not unloaded, therefore charges and risks related to discharge remain at the customer's expense. The goods even if sold carriage paid, always travel on behalf and risk of the customer who has the duty to check the goods at the time of delivery to verify any damage suffered by the goods during transport. In the event of damage or missing items, it is the purchaser's duty to forward to the carrier, at the time of delivery, the appropriate reservations on the same delivery note. The lack of reserve on the delivery note attests that the goods do not present any problem and the customer cannot access any insurance reimbursement.
7. The pallets debited on the invoice can be returned upon request authorized by fax. We will take care to have them picked up by our courier upon delivery of the next order to your company and a credit note will be issued.
8. The transport costs will be agreed from time to time at the time of the order based on the distance and the amount of the order.
9. In the event of damage or missing items, it is the purchaser's duty to forward to the carrier, at the time of delivery, the appropriate reservations on the same delivery note.
10. If the delivery term should not be respected for any reason regardless of the will of ALUMINOX SRL, the Customer will not be entitled to demand any compensation, cancellation or changes to the order given.
11. In the event of non-compliance by the customer with any of its post conditions and, in particular, in any case of delay or total or partial non-payment of the sums due, the seller reserves legal action and may defer the sales contract is fully entitled to complete exemption from any other supply at cost. Any disputes do not give the customer any right to defer payments.
12. Returned goods, only in exceptional cases and subject to our specific authorization, must prevent carriage paid, without having been used and in perfect condition.
13. In case of sale outside the Italian territory, the law applicable to the contract is the Italian one. For any legal dispute, the exclusive jurisdiction of the court of Perugia is expressly agreed.
14. The warranty extension is two years from the date of sale.

Attention: what to do before signing the transport document DDT.

1. Check the number of packages received: must be the same as the one marked on the DDT (or courier delivery note).
2. Check the labels affixed to the packages: they must have the correct address.
3. Check the external condition of the packages: they must not present any damage or have been tampered with.
4. In the event of an anomaly: sign the delivery note (or courier delivery note), affixing RESERVE and specifying the type of anomaly found (for example: reserve for missing packages; reserve for package with damaged or damaged cardboard, etc.).
5. To affix the reserve is a right sanctioned by the civil code (Art. 1968). Please note that generic reservations no longer have any legal value (example: you accept with control subject, etc.).

It is therefore essential to make an analysis, as described above, in the presence of the courier, giving reasons for any reservations.







MAB

Canne Fumarie Srl

Viale dei Pini, 42
06081 Petrignano di Assisi (PG)
Italy

tel +39 075 8030112
fax +39 075 8038404
mail info@mabsolution.it

mabsolution.it



ALUMINOX Srl

Professional hoods

Via S. Tommaso 12/14
47042 Cesenatico (FC)
Italy

tel +39 0547 86846
fax + 39 0547 87911
mail aluminumox@aluminumox.it

aluminumox.it