

*Un ambiente più sano:
la nostra aspirazione*

*A healthier environment:
our aspiration*

alumin**o**x

INDICE INDEX

CAPPE EXTRACTOR HOODS

CAPPE SNACK A PARETE 04 SNACK WALL HOODS

Cappe mini snack con e senza elettroventilatore 06
Mini snack wall hoods with or without extractor fan

Cappa a parete snack neutra 08
Snack wall hood without extractor fan

Cappa a parete snack con elettroventilatore 10
Snack wall hood with extractor fan

CAPPE A PARETE 12 WALL HOODS

Cappe a parete classic neutra 14
Classic wall hood without extractor fan

Cappe a parete classic con elettroventilatore 18
Classic wall hood with extractor fan

Cappe a parete slim neutra 20
Slim wall hood without extractor fan

Cappe a parete slim con elettroventilatore 24
Slim wall hood with extractor fan

Cappe modello ESVM 26
Hoods ESVM line

Cappe a parete modello EPVM 28
Hoods EPVM line

CAPPE CENTRALI 30 ISLAND HOODS

Cappa centrale snack modello EC-S 32
Island hoods EC-S line

Cappe centrale classic modello EC 34
Island hoods without line extractor fan

Cappe centrale classic modello EC-SM con elettroventilatore 36
Island hoods with extractor fan

Cappe centrale classic modello ECM con elettroventilatore 38
Island hoods with extractor fan

CAPPE PARETE CON CARBONI ATTIVI 40 WALL HOODS WITH ACTIVE CARBONS

Cappa a parete con carboni attivi 42
Wall hood with activated carbon filters

CAPPE SALDATE WELDED HOODS

CAPPE A PARETE GABBIANO SNACK 46 SNACK WALL HOODS GABBIANO LINE

Cappa snack gabbiano 48
Gabbiano line snack wall hoods

Cappa snack gabbiano con elettroventilatore 50
Gabbiano line snack wall hoods with extractor fan

Cappa SVM snack 52
Hoods SVM line

CAPPE A PARETE GABBIANO 54 WALL HOODS GABBIANO LINE

Cappa a parete gabbiano 56
Gabbiano line wall hoods

Cappa a parete gabbiano 58
Gabbiano line wall hoods

Cappa a parete gabbiano con elettroventilatore 60
Gabbiano line snack wall hoods with extractor fan

Cappa a parete gabbiano PVM 62
Hoods PVM line

CAPPE GABBIANO CENTRALI 64 CENTRAL HOODS GABBIANO LINE

Cappa centrale gabbiano 66
Gabbiano line island hoods without extractor fan

Cappa centrale gabbiano con elettroventilatore 68
Gabbiano line island hoods with extractor fan

Cappa centro locale gabbiano GVM 70
Hoods GVM line

SVM/PVM/GVM SVM/PVM/GVM

CAPPE CALANDRATE A PARETE E CENTRALI 74 CALANDERED WALL AND ISLAND HOODS

Cappa a parete calandrata con o senza elettroventilatore 76
Wall hoods calandered with or without extractor fans

Cappa centrale centro locale calandrata con o senza elettroventilatore 78
Island hoods calandered with or without extractor fans

CAPPE A PARETE CUBICHE 80 CUBIC WALL HOODS

Cappa a parete cubica 82
Wall hood kubik line

Cappa parete cubica con elettroventilatore 84
Wall hood kubik line with extractor fans

CAPPE CENTRALI CUBICHE <i>CUBIC ISLAND HOODS</i>	86
Cappa centrale cubica <i>Islands hood kubik line</i>	88
Cappa centrale cubica con elettroventilatore <i>Island hood kubik line with extractor fans</i>	90
CAPPE UTENZE FORNI LAVASTOVIGLIE <i>UTILITIES HOODS OVENS AND DISHWASHERS</i>	92
Cappa a parete cubica per lavastoviglie <i>Wall hood for dishwashers</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 <i>WALL HOODS ON OVENS</i>	98
Cappa a parete cubica per forni <i>Wall hood for ovens</i>	100
Cappa a parete cubica per forni con elettroventilatore <i>Wall hood for ovens with extractor fan</i>	102
CAPPE SPECIALI SU UTENZE <i>SPECIAL LINE HOODS</i>	104
Cappa a parete con paratie KFG <i>Kitchen equipment mounting hood</i>	106
Cappa a parete con paratie <i>Kitchen equipment mounting hood</i>	108
CAPPE A COMPENSAZIONE <i>COMPENSATION HOODS</i>	110
Cappa a compensazione a parete mod. KPR <i>Wall compensation hood KPR line</i>	112
Cappa a compensazione centrale monoblocco mod. KCR <i>Island compensation hood KCR line</i>	114
Cappa a compensazione modulare mod. KCR-D <i>Wall compensation hood KCR-D line</i>	116

NUOVE TECNOLOGIE NEW TECHNOLOGIES

TECNOLOGIA LAMPADE UV-C+OZONO <i>UV-C+OZONE LAMPS</i>	120
Cappa forni gastronomia mod. KFA-G-UV <i>Condensation hood KFA-G-UV line</i>	122
Cappa a condensazione mod. KFA-PCM <i>Condensation hood KFA-PCM line</i>	122
KV + modulo di condensazione <i>KV + condensation module</i>	124

ACCESSORI ACCESSORIES

DDM / RFC2	128
Ventilatori centrifughi doppia aspirazione a rotore esterno <i>Double inlet centrifugal fans with external rotor</i>	
Plenum di aspirazione sopra cappe Mod. P <i>Plenum for wall hoods Mod. P</i>	129
Kit montaggio per cappe <i>Hoods mounting kit</i>	129
Regolatore a parete <i>Speed Regulator</i>	129
Plafoniera LED IP65 <i>Fluorescent watertight IP65</i>	130
Modello LED integrato IP68 <i>IP68 integrated LED model</i>	130
Filtri a Reti Incrociate <i>Grease Filters</i>	131
Filtri a Labirinto <i>Baffle Filters</i>	131
Filtri Piano Carbofil <i>Carbofil</i>	131
Filtri Piano SINTETICO G3 <i>G3 Synthetic Filters</i>	131
Flange di attacco da Quadro a Tondo <i>Square/round flanges</i>	132


MANUALE ASPIRAZIONE <i>ASPIRATION MANUAL</i>	134
--	------------

aluminum

**CAPPE SNACK
A PARETE**

*SNACK
WALL HOODS*





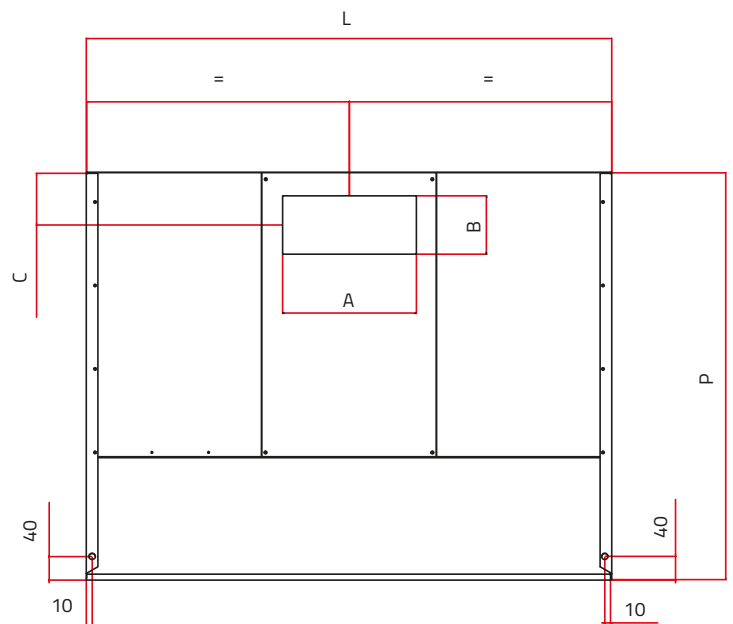
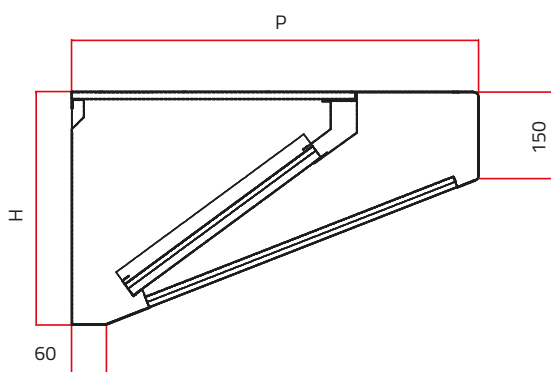
Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere posizionate sulle cotture più gravose (griglia, pietralavica, friggitrice). Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch brite. Assemblate tramite puntatura elettrica delle giunzioni, con bordi ripiegati anche 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 AISI 430 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 the most demanding cooking areas (grill, stoneware, fryers). Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by TIG 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 Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Watt/ Amp	Volume MC/H*	LED
GM 7/9		43GM 7/9		700x900x400	150x150	150	2e	24			

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60 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.

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Watt/ Amp	Volume MC/H*	LED
GMM 7/9		43GMM 7/9		700x900x400	100x230	90	2e	31	380/1,7	800	

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

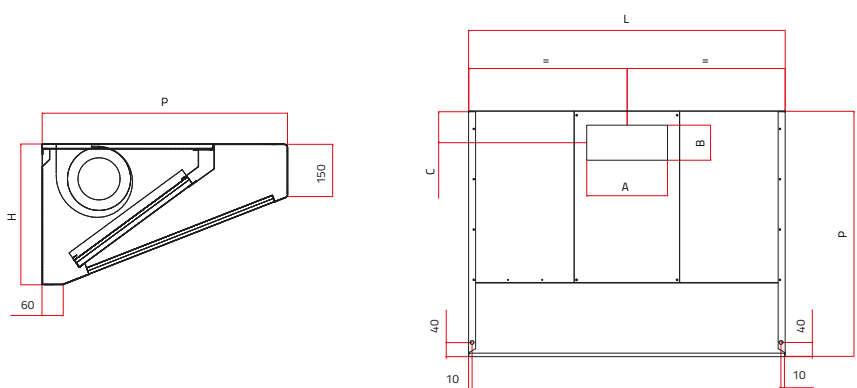
The special profile makes it ideal for cooking blocks 60 against a wall, even with low ceilings. Construction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining cock 1/2"

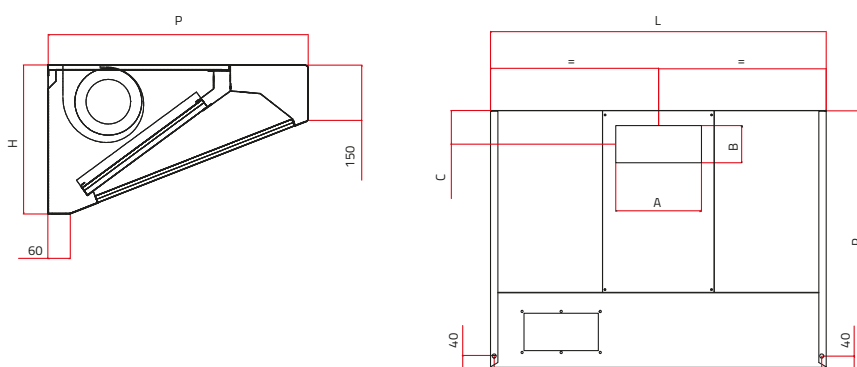
Notes:

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



Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Watt/ Amp	Volume MC/H*	LED
GMS 7/9		43GMS 7/9		700x900x400	100x230	90	2e	35	380/1,7	800	incl.

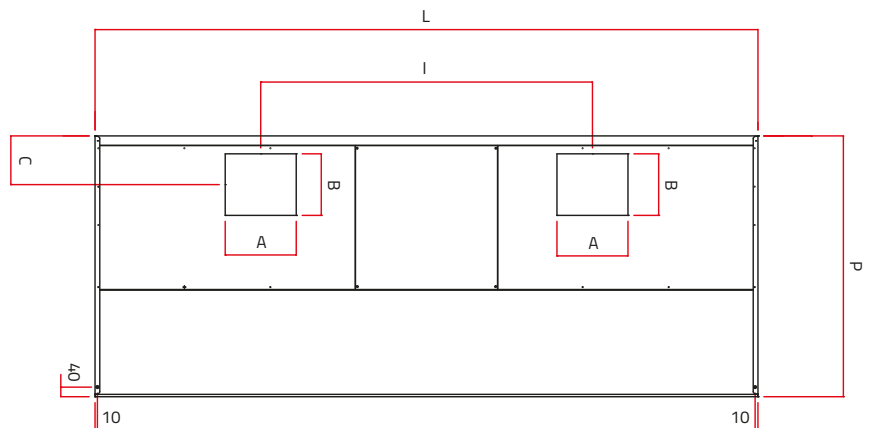
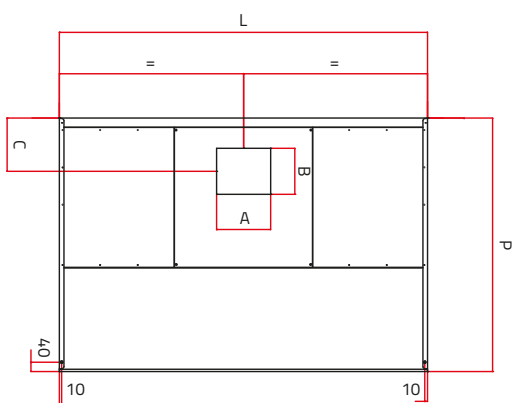
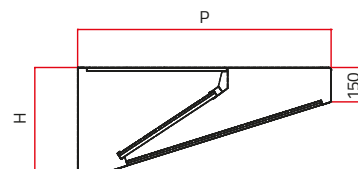
Filtri/filters : e (300x400)





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

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

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

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for cooking blocks 60 / 70 / 90 against a wall, 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 length 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 Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
ES 11/10		435 11/10		1100x1000x450	230x200	230	2c	35	1400		
ES 11/12		435 11/12		1100x1200x450	300x260	210	2d	38	1700		
ES 11/14		435 11/14		1100x1400x450	300x260	210	2d	41	1950		
ES 11/16		435 11/16		1100x1600x450	300x260	210	3c	44	2200		
ES 11/18		435 11/18		1100x1800x450	300x260	210	3d	47	2500		
ES 11/20		435 11/20		1100x2000x450	300x260	210	4c	50	2800		
ES 11/22		435 11/22		1100x2200x450	300x260	210	4c	53	3100		
ES 11/24		435 11/24		1100x2400x450	300x260x2	210	4d	56	3400	1200	
ES 11/26		435 11/26		1100x2600x450	300x260x2	210	4d	59	3600	1300	
ES 11/28		435 11/28		1100x2800x450	300x260x2	210	5d	62	3900	1400	
ES 11/30		435 11/30		1100x3000x450	300x260x2	210	5d	65	4200	1500	
ES 11/32		435 11/32		1100x3200x450	300x260x2	210	5d	68	4500	1600	
ES 11/34		435 11/34		1100x3400x450	300x260x2	210	6d	73	4700	1700	
ES 11/36		435 11/36		1100x3600x450	300x260x2	210	6d	78	5000	1800	
ES 11/38		435 11/38		1100x3800x450	300x260x2	210	6d	83	5300	1900	

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

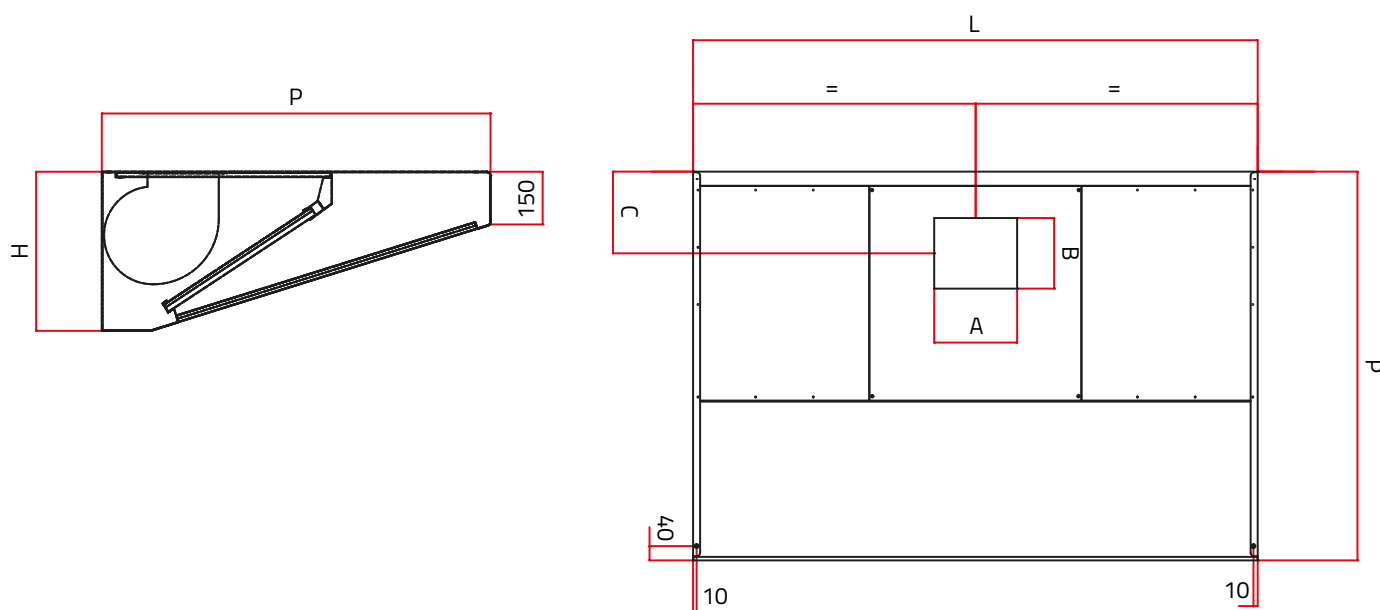
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 Models	304 €	Modelli 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	LED €
ESM 7/10		435M 7/10		700x1000x450	230x200	230	2a	36	7/7	147/1,5	
ESM 7/12		435M 7/12		700x1200x450	230x200	230	2b	38	7/7	147/1,5	
ESM 7/14		435M 7/14		700x1400x450	230x200	230	2b	41	7/7	147/1,5	
ESM 7/16		435M 7/16		700x1600x450	230x200	230	3a	45	7/7	147/1,5	
ESM 7/18		435M 7/18		700x1800x450	230x200	230	3b	50	7/7	147/1,5	
ESM 7/20		435M 7/20		700x2000x450	300x260	210	4a	52	8/9T	420/3,1	
ESM 7/22		435M 7/22		700x2200x450	300x260	210	4a	55	8/9T	420/3,1	
ESM 7/24		435M 7/24		700x2400x450	300x260	210	4b	59	8/9T	420/3,1	
ESM 7/26		435M 7/26		700x2600x450	300x260	210	4b	63	8/9T	420/3,1	
ESM 7/28		435M 7/28		700x2800x450	300x260	210	5b	65	8/9T	420/3,1	
ESM 7/30		435M 7/30		700x3000x450	300x260	210	5b	70	8/9T	420/3,1	

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

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 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)

Note:

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

Serie 90

Modelli Models	304 €	Modelli 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	LED €
ESM 9/10		435M 9/10		900x1000x450	230x200	230	2a	38	7/7	147/1,5	
ESM 9/12		435M 9/12		900x1200x450	230x200	230	2b	41	7/7	147/1,5	
ESM 9/14		435M 9/14		900x1400x450	230x200	230	2b	43	7/7	147/1,5	
ESM 9/16		435M 9/16		900x1600x450	300x260	210	3a	49	8/9T	420/3,1	
ESM 9/18		435M 9/18		900x1800x450	300x260	210	3b	52	8/9T	420/3,1	
ESM 9/20		435M 9/20		900x2000x450	300x260	210	4a	57	8/9T	420/3,1	
ESM 9/22		435M 9/22		900x2200x450	300x260	210	4a	59	8/9T	420/3,1	
ESM 9/24		435M 9/24		900x2400x450	300x260	210	4b	62	8/9T	420/3,1	
ESM 9/26		435M 9/26		900x2600x450	300x260	210	4b	65	8/9T	420/3,1	
ESM 9/28		435M 9/28		900x2800x450	300x260	210	5b	71	8/9T	420/3,1	
ESM 9/30		435M 9/30		900x3000x450	300x260	210	5b	75	8/9T	420/3,1	

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for cooking blocks 60 / 70 / 90 against a wall, even with low ceilings. 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 (ESM 7/13 = ESM 7/14)

Notes:

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

Serie 110

Modelli Models	304 €	Modelli 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	LED €
ESM 11/12		435M 11/12		1100x1200x450	230x200	230	2d	45	7/7	145/1,5	
ESM 11/14		435M 11/14		1100x1400x450	300x260	210	2d	48	8/9T	420/3,1	
ESM 11/16		435M 11/16		1100x1600x450	300x260	210	3c	53	8/9T	420/3,1	
ESM 11/18		435M 11/18		1100x1800x450	300x260	210	3d	57	8/9T	420/3,1	
ESM 11/20		435M 11/20		1100x2000x450	300x260	210	4c	62	8/9T	420/3,1	
ESM 11/22		435M 11/22		1100x2200x450	300x260	210	4c	65	8/9T	420/3,1	
ESM 11/24		435M 11/24		1100x2400x450	300x260	210	4d	68	8/9T	420/3,1	
ESM 11/26		435M 11/26		1100x2600x450	300x260	210	4d	72	8/9T	420/3,1	
ESM 11/28		435M 11/28		1100x2800x450	300x260	210	5d	75	8/9T	420/3,1	
ESM 11/30		435M 11/30		1100x3000x450	300x260	210	5d	80	8/9T	420/3,1	

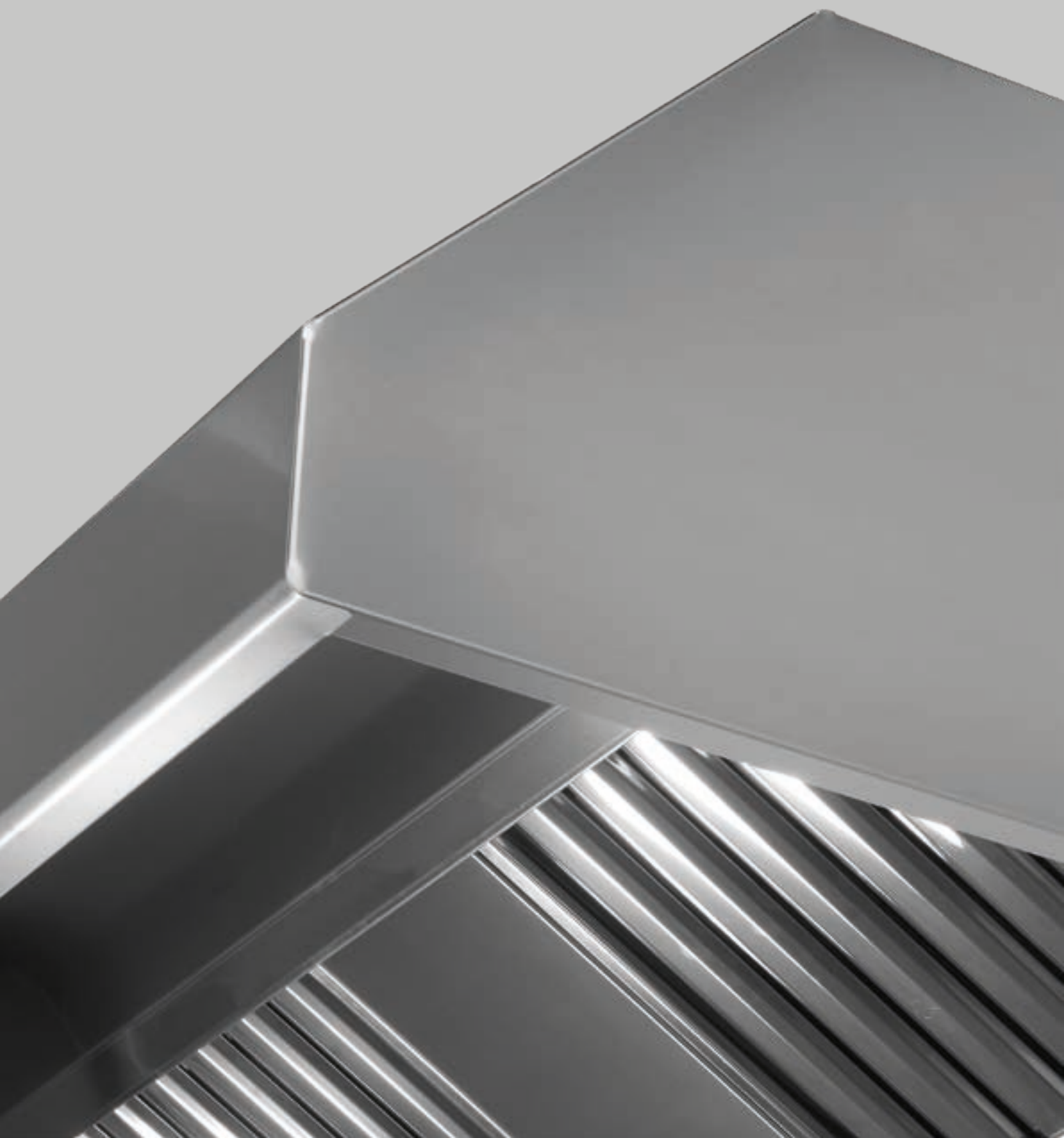
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminOX

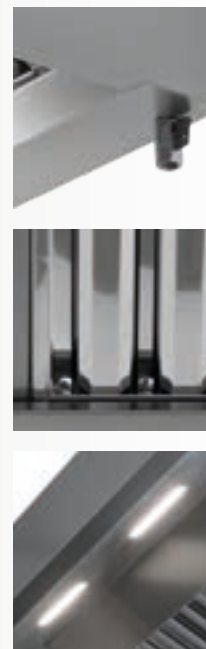
CAPPE A PARETE

WALL HOODS



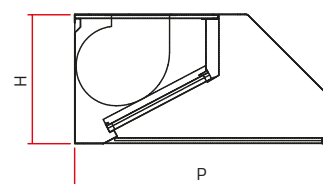
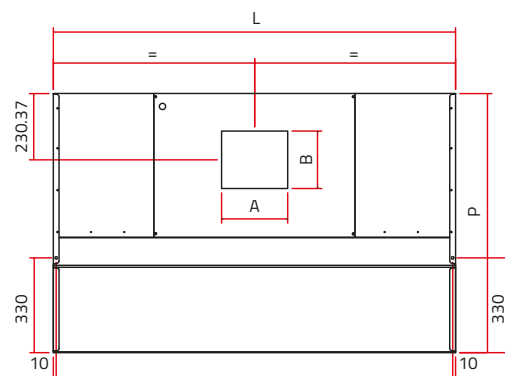
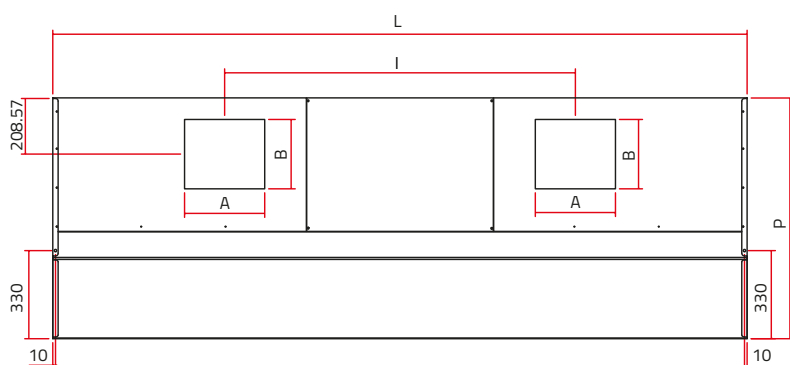
Le cappe di questa serie sono state progettate e realizzate per essere impiegate in ogni ambiente di cucina, anche di dimensioni ridotte. Il particolare profilo la rende adatta ad essere utilizzata per tutti i principali blocchi di cottura a parete. Interamente realizzate in acciaio inox AISI (304 o 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 Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EP 7/10		43P 7/10		700x1000x450	230x200	230	2a	26	900		
EP 7/12		43P 7/12		700x1200x450	230x200	230	2b	30	1100		
EP 7/14		43P 7/14		700x1400x450	230x200	230	2b	34	1250		
EP 7/16		43P 7/16		700x1600x450	230x200	230	3a	37	1400		
EP 7/18		43P 7/18		700x1800x450	230x200	230	3b	40	1600		
EP 7/20		43P 7/20		700x2000x450	300x260	210	4a	44	1800		
EP 7/22		43P 7/22		700x2200x450	300x260	210	4a	46	1950		
EP 7/24		43P 7/24		700x2400x450	300x260	210	4b	48	2200		
EP 7/26		43P 7/26		700x2600x450	300x260	210	4b	51	2300		
EP 7/28		43P 7/28		700x2800x450	230x200x2	230	5b	54	2500	1400	
EP 7/30		43P 7/30		700x3000x450	230x200x2	230	5b	57	2700	1500	
EP 7/32		43P 7/32		700x3200x450	230x200x2	230	5b	61	2800	1600	
EP 7/34		43P 7/34		700x3400x450	300x260x2	210	6b	64	3000	1700	
EP 7/36		43P 7/36		700x3600x450	300x260x2	210	6b	67	3200	1800	
EP 7/38		43P 7/38		700x3800x450	300x260x2	210	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 Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EP 9/10		43P 9/10		900x1000x450	230x200	230	2a	28	1100		
EP 9/12		43P 9/12		900x1200x450	230x200	230	2b	30	1400		
EP 9/14		43P 9/14		900x1400x450	230x200	230	2b	35	1600		
EP 9/16		43P 9/16		900x1600x450	300x260	210	3a	38	1800		
EP 9/18		43P 9/18		900x1800x450	300x260	210	3b	40	2000		
EP 9/20		43P 9/20		900x2000x450	300x260	210	4a	46	2250		
EP 9/22		43P 9/22		900x2200x450	300x260	210	4a	49	2500		
EP 9/24		43P 9/24		900x2400x450	300x260	210	4b	52	2700		
EP 9/26		43P 9/26		900x2600x450	300x260x2	210	4b	55	2950	1300	
EP 9/28		43P 9/28		900x2800x450	300x260x2	210	5b	60	3200	1400	
EP 9/30		43P 9/30		900x3000x450	300x260x2	210	5b	64	3400	1500	
EP 9/32		43P 9/32		900x3200x450	300x260x2	210	5b	67	3650	1600	
EP 9/34		43P 9/34		900x3400x450	300x260x2	210	6b	70	3850	1700	
EP 9/36		43P 9/36		900x3600x450	300x260x2	210	6b	74	4050	1800	
EP 9/38		43P 9/38		900x3800x450	300x260x2	210	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)

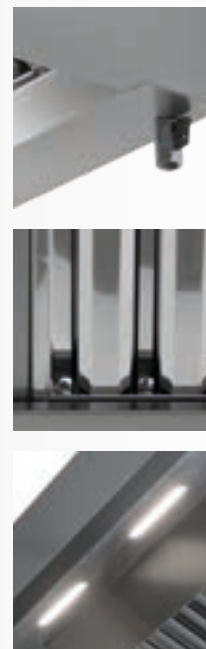
Notes:

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.

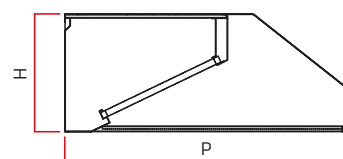
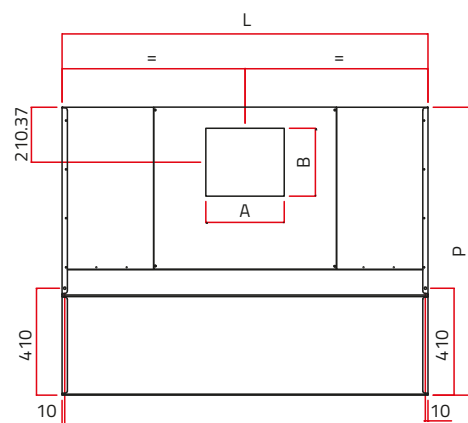
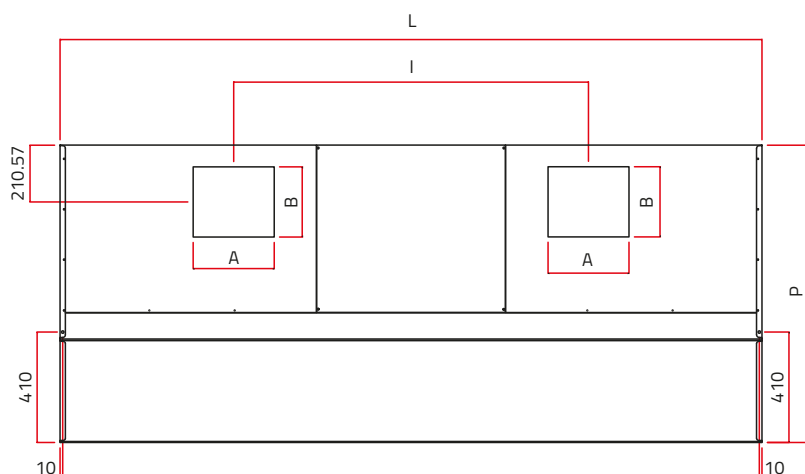
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - 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 Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EP 11/10		43P 11/10		1100x1000x450	230x200	230	2c	35	1400		
EP 11/12		43P 11/12		1100x1200x450	300x260	210	2d	38	1700		
EP 11/14		43P 11/14		1100x1400x450	300x260	210	2d	41	1950		
EP 11/16		43P 11/16		1100x1600x450	300x260	210	3c	44	2200		
EP 11/18		43P 11/18		1100x1800x450	300x260	210	3d	47	2500		
EP 11/20		43P 11/20		1100x2000x450	300x260	210	4c	50	2800		
EP 11/22		43P 11/22		1100x2200x450	300x260	210	4c	53	3100		
EP 11/24		43P 11/24		1100x2400x450	300x260x2	210	4d	56	3400	1200	
EP 11/26		43P 11/26		1100x2600x450	300x260x2	210	4d	59	3600	1400	
EP 11/28		43P 11/28		1100x2800x450	300x260x2	210	5d	62	3900	1400	
EP 11/30		43P 11/30		1100x3000x450	300x260x2	210	5d	65	4200	1500	
EP 11/32		43P 11/32		1100x3200x450	300x260x2	210	5d	68	4500	1600	
EP 11/34		43P 11/34		1100x3400x450	300x260x2	210	6d	73	4700	1700	
EP 11/36		43P 11/36		1100x3600x450	300x260x2	210	6d	78	5000	1800	
EP 11/38		43P 11/38		1100x3800x450	300x260x2	210	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 Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EP 13/12		43P 13/12		1300x1200x450	250x250	300	2d	39	2100		
EP 13/14		43P 13/14		1300x1400x450	250x250	300	2d	42	2500		
EP 13/16		43P 13/16		1300x1600x450	300x300	300	3c	45	2800		
EP 13/18		43P 13/18		1300x1800x450	300x300	300	3d	48	3200		
EP 13/20		43P 13/20		1300x2000x450	300x300	300	4c	52	3500		
EP 13/22		43P 13/22		1300x2200x450	300x300	300	4c	56	3900		
EP 13/24		43P 13/24		1300x2400x450	400x300x2	300	4d	60	4200	1200	
EP 13/26		43P 13/26		1300x2600x450	400x300x2	300	4d	63	4600	1300	
EP 13/28		43P 13/28		1300x2800x450	400x300x2	300	5d	66	4900	1400	
EP 13/30		43P 13/30		1300x3000x450	400x300x2	300	5d	71	5300	1500	
EP 13/32		43P 13/32		1300x3200x450	400x300x2	300	5d	75	5600	1600	
EP 13/34		43P 13/34		1300x3400x450	400x400x2	300	6d	83	6000	1700	
EP 13/36		43P 13/36		1300x3600x450	400x400x2	300	6d	87	6400	1800	
EP 13/38		43P 13/38		1300x3800x450	400x400x2	300	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)

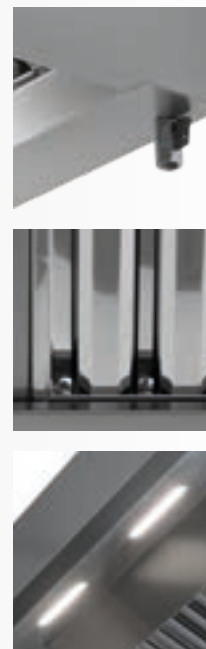
Notes:

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.

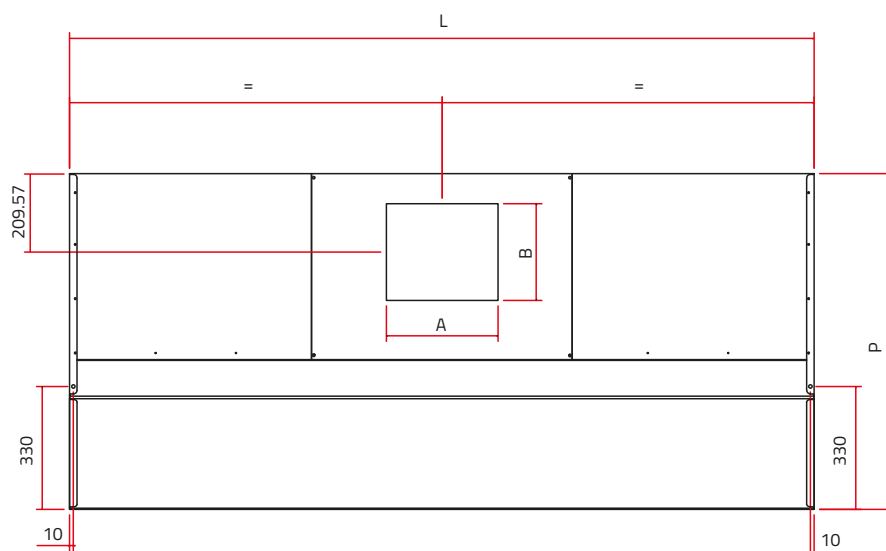
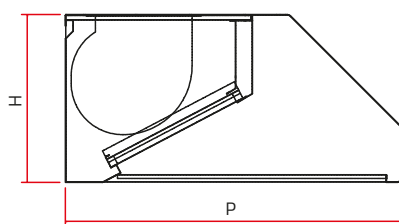
Filtri/filters :

- a (400x400) - b (500x400)
- c (400x500) - d (500x500)



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 Models	304 €	Modelli 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	LED €
EPM 7/10		43PM 7/10		700x1000x450	230x200	230	2a	38	7/7	147/1,5	
EPM 7/12		43PM 7/12		700x1200x450	230x200	230	2b	42	7/7	147/1,5	
EPM 7/14		43PM 7/14		700x1400x450	230x200	230	2b	45	7/7	147/1,5	
EPM 7/16		43PM 7/16		700x1600x450	230x200	230	3a	49	7/7	147/1,5	
EPM 7/18		43PM 7/18		700x1800x450	230x200	230	3b	52	7/7	147/1,5	
EPM 7/20		43PM 7/20		700x2000x450	300x260	210	4a	57	8/9T	420/3,1	
EPM 7/22		43PM 7/22		700x2200x450	300x260	210	4a	60	8/9T	420/3,1	
EPM 7/24		43PM 7/24		700x2400x450	300x260	210	4b	63	8/9T	420/3,1	
EPM 7/26		43PM 7/26		700x2600x450	300x260	210	4b	66	8/9T	420/3,1	
EPM 7/28		43PM 7/28		700x2800x450	300x260	210	5b	72	8/9T	420/3,1	
EPM 7/30		43PM 7/30		700x3000x450	300x260	210	5b	76	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 = EPM 7/14)

Note:

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

Serie 90

Modelli Models	304 €	Modelli 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	LED €
EPM 9/10		43PM 9/10		900x1000x450	230x200	230	2a	42	7/7	147/1,5	
EPM 9/12		43PM 9/12		900x1200x450	230x200	230	2b	45	7/7	147/1,5	
EPM 9/14		43PM 9/14		900x1400x450	230x200	230	2b	48	7/7	147/1,5	
EPM 9/16		43PM 9/16		900x1600x450	300x260	210	3a	53	8/9T	420/3,1	
EPM 9/18		43PM 9/18		900x1800x450	300x260	210	3b	56	8/9T	420/3,1	
EPM 9/20		43PM 9/20		900x2000x450	300x260	210	4a	61	8/9T	420/3,1	
EPM 9/22		43PM 9/22		900x2200x450	300x260	210	4a	64	8/9T	420/3,1	
EPM 9/24		43PM 9/24		900x2400x450	300x260	210	4b	67	8/9T	420/3,1	
EPM 9/26		43PM 9/26		900x2600x450	300x260	210	4b	70	8/9T	420/3,1	
EPM 9/28		43PM 9/28		900x2800x450	300x260	210	5b	75	8/9T	420/3,1	
EPM 9/30		43PM 9/30		900x3000x450	300x260	210	5b	79	8/9T	420/3,1	

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 lengths = price of hoods w/next length up (EPM 7/13 = EPM 7/14)

Notes:

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

Serie 110

Modelli Models	304 €	Modelli 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	LED €
EPM 11/12		43PM 11/12		1100x1200x450	230x200	230	2d	48	7/7	145/1,5	
EPM 11/14		43PM 11/14		1100x1400x450	300x260	210	2d	53	8/9T	420/3,1	
EPM 11/16		43PM 11/16		1100x1600x450	300x260	210	3c	59	8/9T	420/3,1	
EPM 11/18		43PM 11/18		1100x1800x450	300x260	210	3d	64	8/9T	420/3,1	
EPM 11/20		43PM 11/20		1100x2000x450	300x260	210	4c	69	8/9T	420/3,1	
EPM 11/22		43PM 11/22		1100x2200x450	300x260	210	4c	74	8/9T	420/3,1	
EPM 11/24		43PM 11/24		1100x2400x450	300x260	210	4d	79	8/9T	420/3,1	
EPM 11/26		43PM 11/26		1100x2600x450	300x260	210	4d	83	8/9T	420/3,1	
EPM 11/28		43PM 11/28		1100x2800x450	300x260	210	5d	89	8/9T	420/3,1	
EPM 11/30		43PM 11/30		1100x3000x450	300x260	210	5d	93	8/9T	420/3,1	

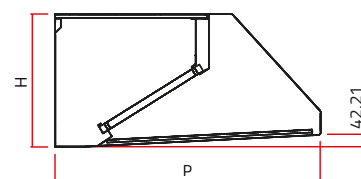
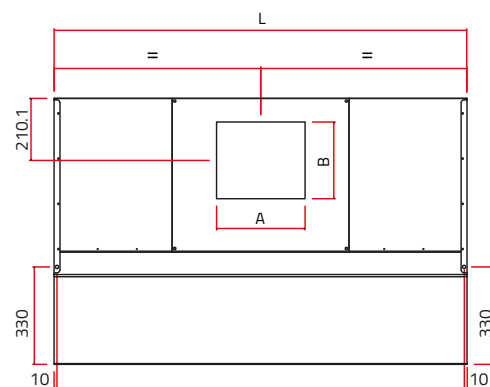
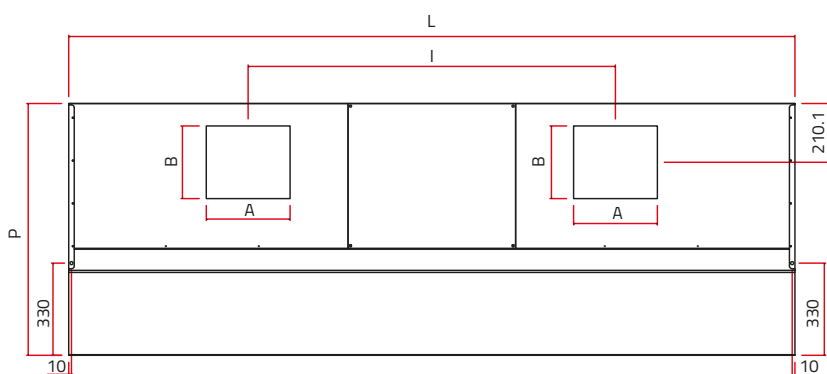
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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

Serie 90

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

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.

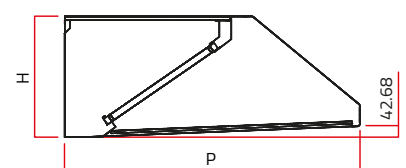
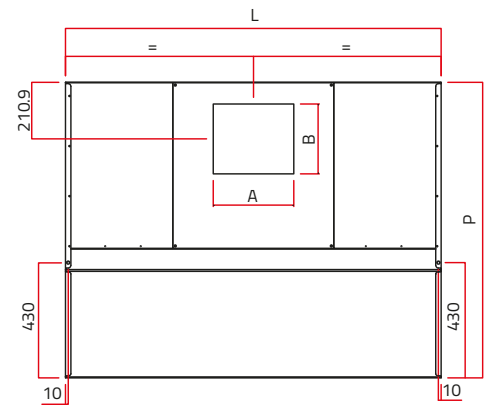
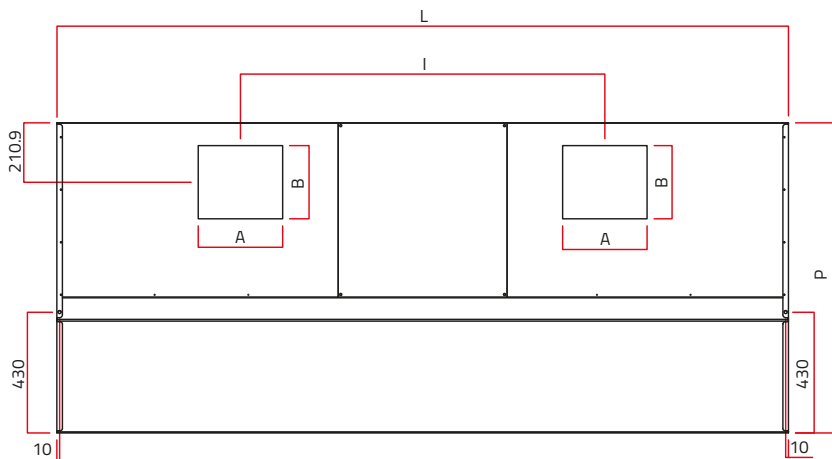
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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

Serie 130

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

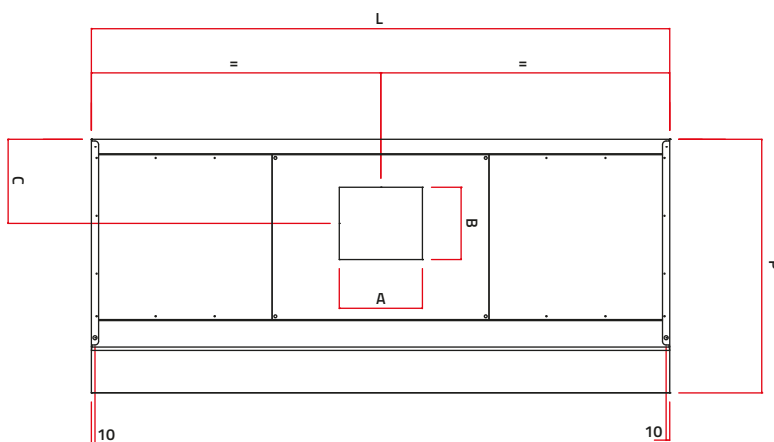
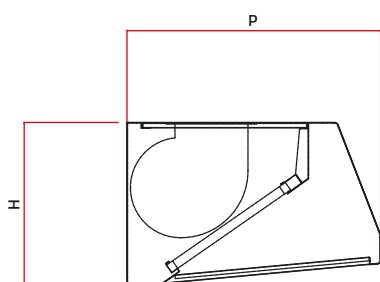
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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

Serie 90

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

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 lengths = price of hoods w/next length up (EPM-SLIM 7/13 = EPM-SLIM 7/14)

Notes:

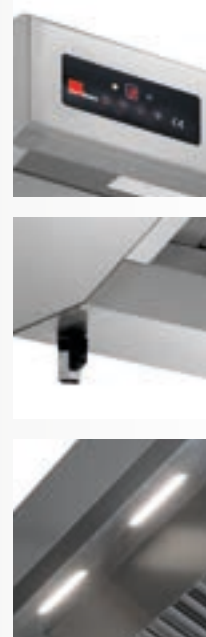
For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

Serie 110

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED €
EPM-SLIM 11/12		43PM-SLIM 11/12		1100x1200x450	230x200	230	2d	48	7/7	145/1,5	
EPM-SLIM 11/14		43PM-SLIM 11/14		1100x1400x450	300x260	210	2d	53	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/16		43PM-SLIM 11/16		1100x1600x450	300x260	210	3c	59	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/18		43PM-SLIM 11/18		1100x1800x450	300x260	210	3d	64	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/20		43PM-SLIM 11/20		1100x2000x450	300x260	210	4c	69	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/22		43PM-SLIM 11/22		1100x2200x450	300x260	210	4c	74	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/24		43PM-SLIM 11/24		1100x2400x450	300x260	210	4d	79	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/26		43PM-SLIM 11/26		1100x2600x450	300x260	210	4d	83	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/28		43PM-SLIM 11/28		1100x2800x450	300x260	210	5d	89	8/9T	420/3,1	
EPM-SLIM 11/30		43PM-SLIM 11/30		1100x3000x450	300x260	210	5d	93	8/9T	420/3,1	

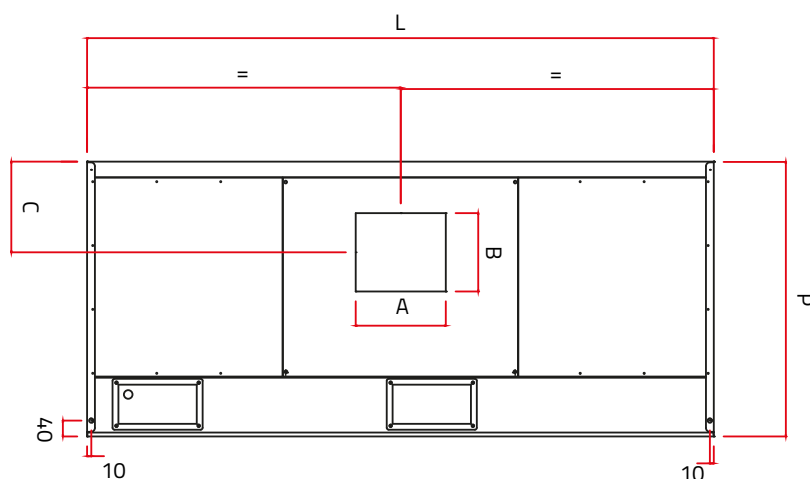
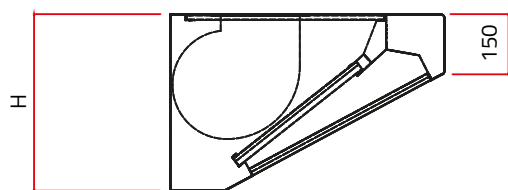
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



CAPPE MODELLO ESVM Serie 70 / 90

HOODS ESVM LINE



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED
ESVM 7/10		43SVM 7/10		700x1000x450	230x200	230	2a	40	7/7	147/1,5	2x4 W
ESVM 7/12		43SVM 7/12		700x1200x450	230x200	230	2b	42	7/7	147/1,5	2x4 W
ESVM 7/14		43SVM 7/14		700x1400x450	230x200	230	2b	47	7/7	147/1,5	2x4 W
ESVM 7/16		43SVM 7/16		700x1600x450	230x200	230	3a	51	7/7	147/1,5	3x4 W
ESVM 7/18		43SVM 7/18		700x1800x450	230x200	230	3b	54	7/7	147/1,5	3x4 W
ESVM 7/20		43SVM 7/20		700x2000x450	300x260	210	4a	59	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 7/22		43SVM 7/22		700x2200x450	300x260	210	4a	62	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 7/24		43SVM 7/24		700x2400x450	300x260	210	4b	65	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 7/26		43SVM 7/26		700x2600x450	300x260	210	4b	68	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 7/28		43SVM 7/28		700x2800x450	300x260	210	5b	72	8/9T	420/3,1	5x4 W
ESVM 7/30		43SVM 7/30		700x3000x450	300x260	210	5b	75	8/9T	420/3,1	5x4 W

Serie 90

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED
ESVM 9/10		43SVM 9/10		900x1000x450	230x200	230	2a	42	7/7	147/1,5	2x4 W
ESVM 9/12		43SVM 9/12		900x1200x450	230x200	230	2b	46	7/7	147/1,5	2x4 W
ESVM 9/14		43SVM 9/14		900x1400x450	230x200	230	2b	51	7/7	147/1,5	2x4 W
ESVM 9/16		43SVM 9/16		900x1600x450	300x260	210	3a	55	8/9T	420/3,1	3x4 W
ESVM 9/18		43SVM 9/18		900x1800x450	300x260	210	3b	58	8/9T	420/3,1	3x4 W
ESVM 9/20		43SVM 9/20		900x2000x450	300x260	210	4a	63	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 9/22		43SVM 9/22		900x2200x450	300x260	210	4a	67	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 9/24		43SVM 9/24		900x2400x450	300x260	210	4b	70	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 9/26		43SVM 9/26		900x2600x450	300x260	210	4b	77	8/9T	420/3,1	4x4 W
ESVM 9/28		43SVM 9/28		900x2800x450	300x260	210	5b	82	8/9T	420/3,1	5x4 W
ESVM 9/30		43SVM 9/30		900x3000x450	300x260	210	5b	86	8/9T	420/3,1	5x4 W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe SVM sono cappe della serie ECO complete di elettroventilatore, illuminazione a faretti LED integrati e regolatore elettronico di velocità, interruttori 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
- 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.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The SVM hoods are hoods of the ECO series complete with electric fan, lighting with integrated LED spotlights and electronic speed regulator, 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
- Condensate draining cock 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next length up (ESVM 7/13 = ESVM 7/14)

Notes:

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

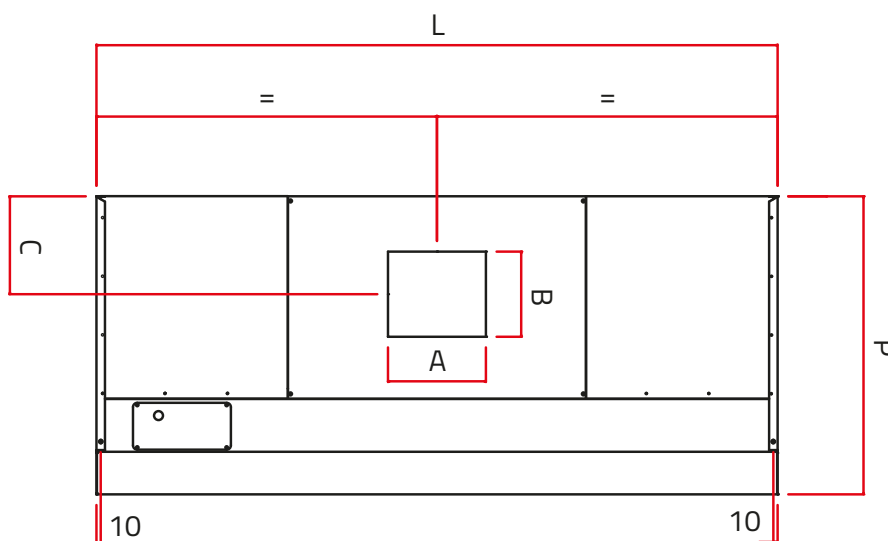
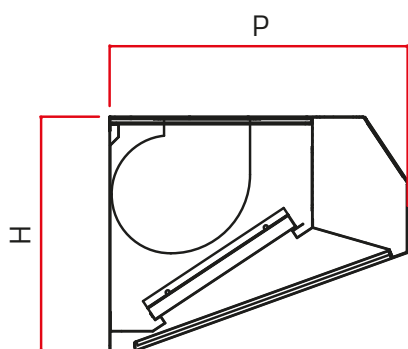
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



CAPPE A PARETE MODELLO EPVM
Serie 70 / 90

HOODS EPVM LINE



LISTINO TECNICO Cappe a parete

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods

Serie 70

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED
EPVM 7/10		43PVM 7/10		700x1000x550	230x200	245	2a	43	7/7	147/1,5	2x4 W
EPVM 7/12		43PVM 7/12		700x1200x550	230x200	245	2b	44	7/7	147/1,5	2x4 W
EPVM 7/14		43PVM 7/14		700x1400x550	230x200	245	3a	50	7/7	147/1,5	3x4 W
EPVM 7/16		43PVM 7/16		700x1600x550	230x200	245	3a	54	7/7	147/1,5	3x4 W
EPVM 7/18		43PVM 7/18		700x1800x550	230x200	245	3b	57	7/7	147/1,5	3x4 W
EPVM 7/20		43PVM 7/20		700x2000x550	300x260	215	4a	63	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 7/22		43PVM 7/22		700x2200x550	300x260	215	4a	66	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 7/24		43PVM 7/24		700x2400x550	300x260	215	4b	69	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 7/26		43PVM 7/26		700x2600x550	300x260	215	4b	72	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 7/28		43PVM 7/28		700x2800x550	300x260	215	5b	76	8/9T	420/3,1	5x4 W
EPVM 7/30		43PVM 7/30		700x3000x550	300x260	215	5b	78	8/9T	420/3,1	5x4 W

Serie 90

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Tipo E.V.	Watt/ Amp	LED
EPVM 9/10		43PVM 9/10		900x1000x550	230x200	245	2c	45	7/7	147/1,5	2x4 W
EPVM 9/12		43PVM 9/12		900x1200x550	230x200	245	2d	48	7/7	147/1,5	2x4 W
EPVM 9/14		43PVM 9/14		900x1400x550	230x200	245	3c	54	7/7	147/1,5	3x4 W
EPVM 9/16		43PVM 9/16		900x1600x550	300x260	215	3c	58	8/9T	420/3,1	3x4 W
EPVM 9/18		43PVM 9/18		900x1800x550	300x260	215	3d	61	8/9T	420/3,1	3x4 W
EPVM 9/20		43PVM 9/20		900x2000x550	300x260	215	4c	67	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 9/22		43PVM 9/22		900x2200x550	300x260	215	4c	71	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 9/24		43PVM 9/24		900x2400x550	300x260	215	4d	74	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 9/26		43PVM 9/26		900x2600x550	300x260	215	4d	81	8/9T	420/3,1	4x4 W
EPVM 9/28		43PVM 9/28		900x2800x550	300x260	215	5d	86	8/9T	420/3,1	5x4 W
EPVM 9/30		43PVM 9/30		900x3000x550	300x260	215	5d	89	8/9T	420/3,1	5x4 W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe PVM sono cappe della serie ECO complete di elettroventilatore, illuminazione a faretti LED integrati e regolatore elettronico di velocità, interruttori 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
- 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.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The PVM hoods are hoods of the ECO series complete with electric fan, lighting with integrated LED spotlights and electronic speed regulator, 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
- 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.

Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminumox

CAPPE CENTRALI

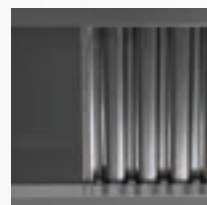
ISLAND HOODS



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 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.

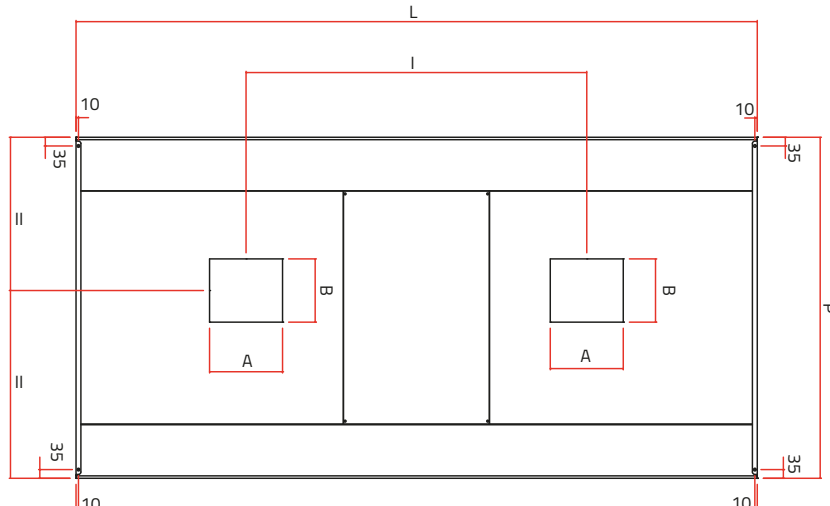
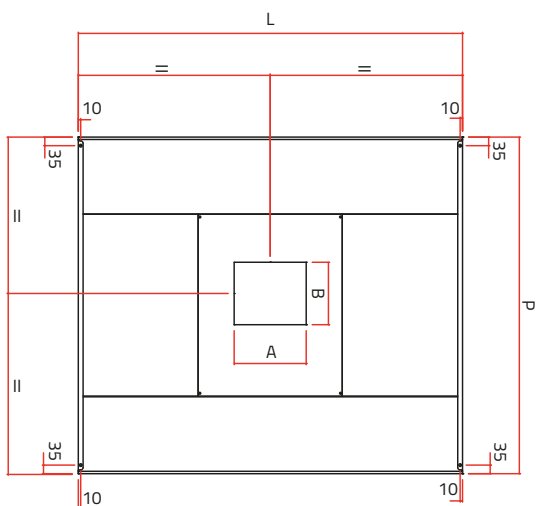
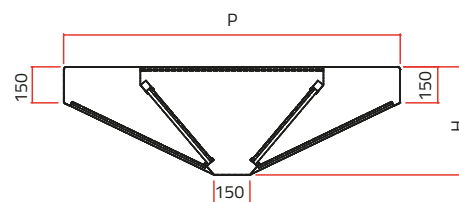




CAPPA CENTRALE SNACK MODELLO EC-S

Serie 120 / 140 / 180

ISLAND HOODS EC-S LINE



LISTINO TECNICO Cappe centrali

TECHNICAL PRICELIST Island hoods

Serie 120

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EC-S 12/12		43EC-S 12/12		1200x1200x450	200x200	600	4b	37	1800		
EC-S 12/14		43EC-S 12/14		1200x1400x450	250x250	600	4b	40	2100		
EC-S 12/16		43EC-S 12/16		1200x1600x450	250x250	600	6a	47	2400		
EC-S 12/18		43EC-S 12/18		1200x1800x450	250x250	600	6b	50	2700		
EC-S 12/20		43EC-S 12/20		1200x2000x450	300x300	600	8b	57	3000		
EC-S 12/22		43EC-S 12/22		1200x2200x450	300x300	600	8b	61	3300		
EC-S 12/24		43EC-S 12/24		1200x2400x450	300x300	600	8b	64	3600		
EC-S 12/26		43EC-S 12/26		1200x2600x450	300x300	600	8b	67	3900		
EC-S 12/28		43EC-S 12/28		1200x2800x450	250x250x2	600	10b	72	4200	1400	
EC-S 12/30		43EC-S 12/30		1200x3000x450	250x250x2	600	10b	77	4500	1500	
EC-S 12/32		43EC-S 12/32		1200x3200x450	250x250x2	600	10b	81	4800	1600	
EC-S 12/34		43EC-S 12/34		1200x3400x450	300x300x2	600	12b	86	5100	1700	
EC-S 12/36		43EC-S 12/36		1200x3600x450	300x300x2	600	12b	91	5400	1800	
EC-S 12/38		43EC-S 12/38		1200x3800x450	300x300x2	600	12b	95	5700	1900	

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 70 / 90 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)

Note:

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

Serie 140

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EC-S 14/12		43EC-S 14/12		1400x1200x450	250x250	700	4b	38	2100		
EC-S 14/14		43EC-S 14/14		1400x1400x450	250x250	700	4b	43	2500		
EC-S 14/16		43EC-S 14/16		1400x1600x450	300x300	700	6a	50	2800		
EC-S 14/18		43EC-S 14/18		1400x1800x450	300x300	700	6b	54	3200		
EC-S 14/20		43EC-S 14/20		1400x2000x450	300x300	700	8a	60	3500		
EC-S 14/22		43EC-S 14/22		1400x2200x450	400x300	700	8a	66	3900		
EC-S 14/24		43EC-S 14/24		1400x2400x450	400x300	700	8b	69	4200		
EC-S 14/26		43EC-S 14/26		1400x2600x450	300x300x2	700	8b	74	4600	1300	
EC-S 14/28		43EC-S 14/28		1400x2800x450	300x300x2	700	10b	79	4900	1400	
EC-S 14/30		43EC-S 14/30		1400x3000x450	300x300x2	700	10b	84	5300	1500	
EC-S 14/32		43EC-S 14/32		1400x3200x450	300x300x2	700	10b	89	5600	1600	
EC-S 14/34		43EC-S 14/34		1400x3400x450	300x300x2	700	12b	94	6000	1700	
EC-S 14/36		43EC-S 14/36		1400x3600x450	300x300x2	700	12b	99	6400	1800	
EC-S 14/38		43EC-S 14/38		1400x3800x450	300x300x2	700	12b	104	6700	1900	

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes the island hoods ideal for cooking blocks 70 / 90 island positioned, even with low ceiling kitchens. Costruction in AISI 304 or AISI 430. Special fabrication on request.

Supplied:

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

Notes:

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

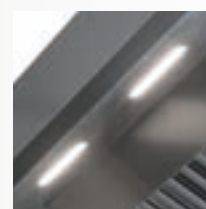
Serie 180

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EC-S 18/12		43EC-S 18/12		1800x1200x450	300x300	900	2d	43	2750		
EC-S 18/14		43EC-S 18/14		1800x1400x450	300x300	900	3c	49	3200		
EC-S 18/16		43EC-S 18/16		1800x1600x450	300x300	900	3c	56	3650		
EC-S 18/18		43EC-S 18/18		1800x1800x450	400x300	900	3d	61	4050		
EC-S 18/20		43EC-S 18/20		1800x2000x450	400x300	900	4c	68	4550		
EC-S 18/22		43EC-S 18/22		1800x2200x450	400x300	900	4c	73	5000		
EC-S 18/24		43EC-S 18/24		1800x2400x450	300x300x2	900	4d	76	5450	1200	
EC-S 18/26		43EC-S 18/26		1800x2600x450	300x300x2	900	4d	82	5900	1300	
EC-S 18/28		43EC-S 18/28		1800x2800x450	300x300x2	900	5d	87	6350	1400	
EC-S 18/30		43EC-S 18/30		1800x3000x450	400x300x2	900	5d	93	6800	1500	
EC-S 18/32		43EC-S 18/32		1800x3200x450	400x300x2	900	5d	98	7250	1600	
EC-S 18/34		43EC-S 18/34		1800x3400x450	400x300x2	900	6d	104	7700	1700	
EC-S 18/36		43EC-S 18/36		1800x3600x450	400x300x2	900	6d	109	8200	1800	
EC-S 18/38		43EC-S 18/38		1800x3800x450	400x300x2	900	6d	115	8600	1900	

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

Filtri/filters :

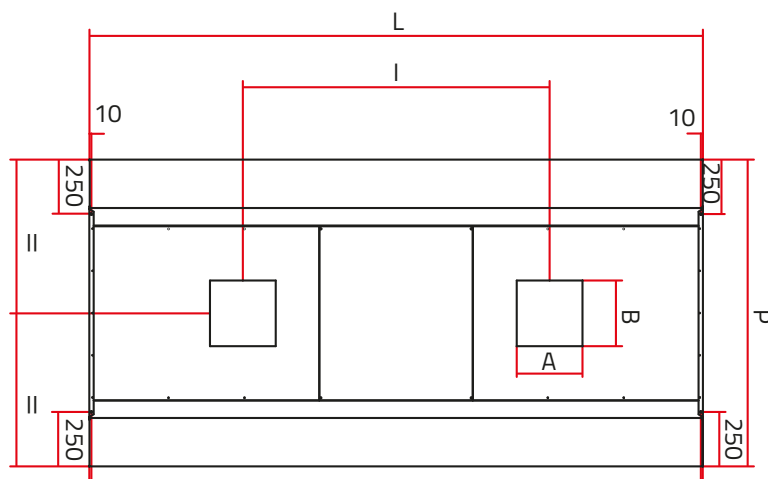
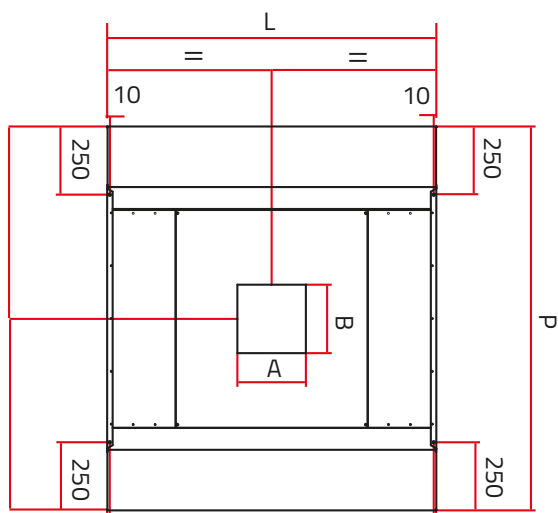
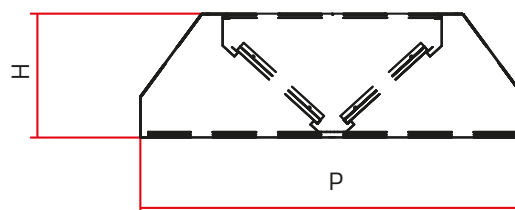
a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EC 14/12		43C 14/12		1400x1200x450	250x250	700	4b	60	2100		
EC 14/14		43C 14/14		1400x1400x450	250x250	700	4b	64	2500		
EC 14/16		43C 14/16		1400x1600x450	300x300	700	6a	68	2800		
EC 14/18		43C 14/18		1400x1800x450	300x300	700	6b	72	3200		
EC 14/20		43C 14/20		1400x2000x450	300x300	700	8a	76	3500		
EC 14/22		43C 14/22		1400x2200x450	400x300	700	8a	80	3950		
EC 14/24		43C 14/24		1400x2400x450	400x300	700	8b	84	4200		
EC 14/26		43C 14/26		1400x2600x450	300x300x2	700	8b	88	4600	1300	
EC 14/28		43C 14/28		1400x2800x450	300x300x2	700	10b	92	4900	1400	
EC 14/30		43C 14/30		1400x3000x450	300x300x2	700	10b	96	5300	1500	
EC 14/32		43C 14/32		1400x3200x450	300x300x2	700	10b	100	5600	1600	
EC 14/34		43C 14/34		1400x3400x450	300x300x2	700	12b	104	6000	1700	
EC 14/36		43C 14/36		1400x3600x450	300x300x2	700	12b	108	6400	1800	
EC 14/38		43C 14/38		1400x3800x450	300x300x2	700	12b	120	6700	1900	

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.

Serie 180

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EC 18/12		43C 18/12		1800x1200x450	300x300	900	4d	64	2750		
EC 18/14		43C 18/14		1800x1400x450	300x300	900	6c	68	3200		
EC 18/16		43C 18/16		1800x1600x450	300x300	900	6c	72	3650		
EC 18/18		43C 18/18		1800x1800x450	400x300	900	6d	76	4050		
EC 18/20		43C 18/20		1800x2000x450	400x300	900	8c	80	4550		
EC 18/22		43C 18/22		1800x2200x450	400x300	900	8c	84	5000		
EC 18/24		43C 18/24		1800x2400x450	300x300x2	900	8d	88	5450	1200	
EC 18/26		43C 18/26		1800x2600x450	300x300x2	900	8d	92	5900	1300	
EC 18/28		43C 18/28		1800x2800x450	300x300x2	900	10d	96	6350	1400	
EC 18/30		43C 18/30		1800x3000x450	400x300x2	900	10d	100	6800	1500	
EC 18/32		43C 18/32		1800x3200x450	400x300x2	900	10d	106	7250	1600	
EC 18/34		43C 18/34		1800x3400x450	400x300x2	900	12d	112	7700	1700	
EC 18/36		43C 18/36		1800x3600x450	400x300x2	900	12d	116	8200	1800	
EC 18/38		43C 18/38		1800x3800x450	400x300x2	900	12d	123	8600	1900	

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.

Serie 220

Modelli Models	304 €	Modelli Models	430 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	I mm	LED €
EC 22/12		43C 22/12		2200x1200x500	300x300	1100	4d	71	3300		
EC 22/14		43C 22/14		2200x1400x500	300x300	1100	6c	75	3900		
EC 22/16		43C 22/16		2200x1600x500	400x300	1100	6c	79	4450		
EC 22/18		43C 22/18		2200x1800x500	400x300	1100	6d	83	5000		
EC 22/20		43C 22/20		2200x2000x500	400x300	1100	8c	87	5550		
EC 22/22		43C 22/22		2200x2200x500	400x300	1100	8c	91	6100		
EC 22/24		43C 22/24		2200x2400x500	300x300x2	1100	8d	96	6650	1200	
EC 22/26		43C 22/26		2200x2600x500	300x300x2	1100	8d	101	7200	1300	
EC 22/28		43C 22/28		2200x2800x500	300x300x2	1100	10d	106	7800	1400	
EC 22/30		43C 22/30		2200x3000x500	400x300x2	1100	10d	110	8300	1500	
EC 22/32		43C 22/32		2200x3200x500	400x300x2	1100	10d	115	8850	1600	
EC 22/34		43C 22/34		2200x3400x500	400x300x2	1100	12d	120	9450	1700	
EC 22/36		43C 22/36		2200x3600x500	400x300x2	1100	12d	125	10000	1800	
EC 22/38		43C 22/38		2200x3800x500	400x300x2	1100	12d	130	15000	1900	

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

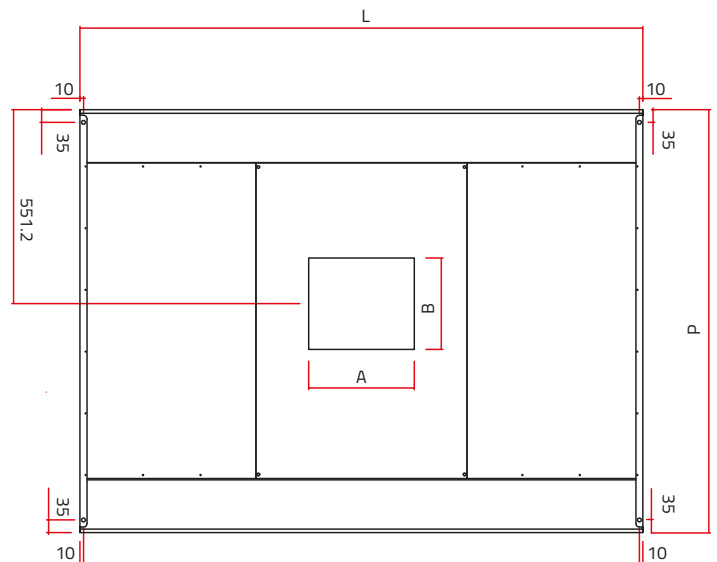
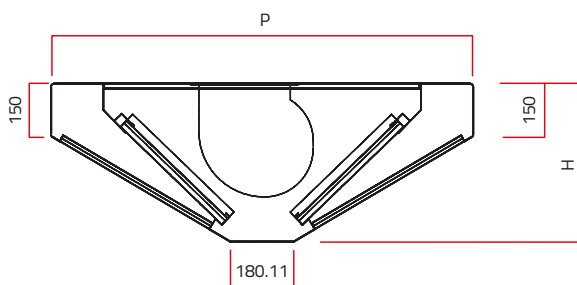
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 Models	304 €	Modelli 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	LED €
EC-SM 12/12		43EC-SM 12/12		1200x1200x450	300x260	670	4b	50	8/9T	420/3,1	
EC-SM 12/14		43EC-SM 12/14		1200x1400x450	300x260	670	4b	55	8/9T	420/3,1	
EC-SM 12/16		43EC-SM 12/16		1200x1600x450	300x260	670	6a	62	8/9T	420/3,1	
EC-SM 12/18		43EC-SM 12/18		1200x1800x450	300x260	670	6b	65	8/9T	420/3,1	
EC-SM 12/20		43EC-SM 12/20		1200x2000x450	300x260	670	8a	72	8/9T	420/3,1	

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'elettroventilatore incorporato ed il particolare profilo la rendono ideale per blocchi di cottura 60/70/90 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.

Serie 140

Modelli Models	304 €	Modelli 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	LED €
EC-SM 14/12		43EC-SM 14/12		1400x1200x450	300x260	770	4b	53	8/9T	420/3,1	
EC-SM 14/14		43EC-SM 14/14		1400x1400x450	300x260	770	4b	58	8/9T	420/3,1	
EC-SM 14/16		43EC-SM 14/16		1400x1600x450	300x260	770	6a	65	8/9T	420/3,1	
EC-SM 14/18		43EC-SM 14/18		1400x1800x450	300x260	770	6b	68	8/9T	420/3,1	
EC-SM 14/20		43EC-SM 14/20		1400x2000x450	300x260	770	8a	75	8/9T	420/3,1	

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes this island hood ideal for cooking blocks 60/70/90 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.

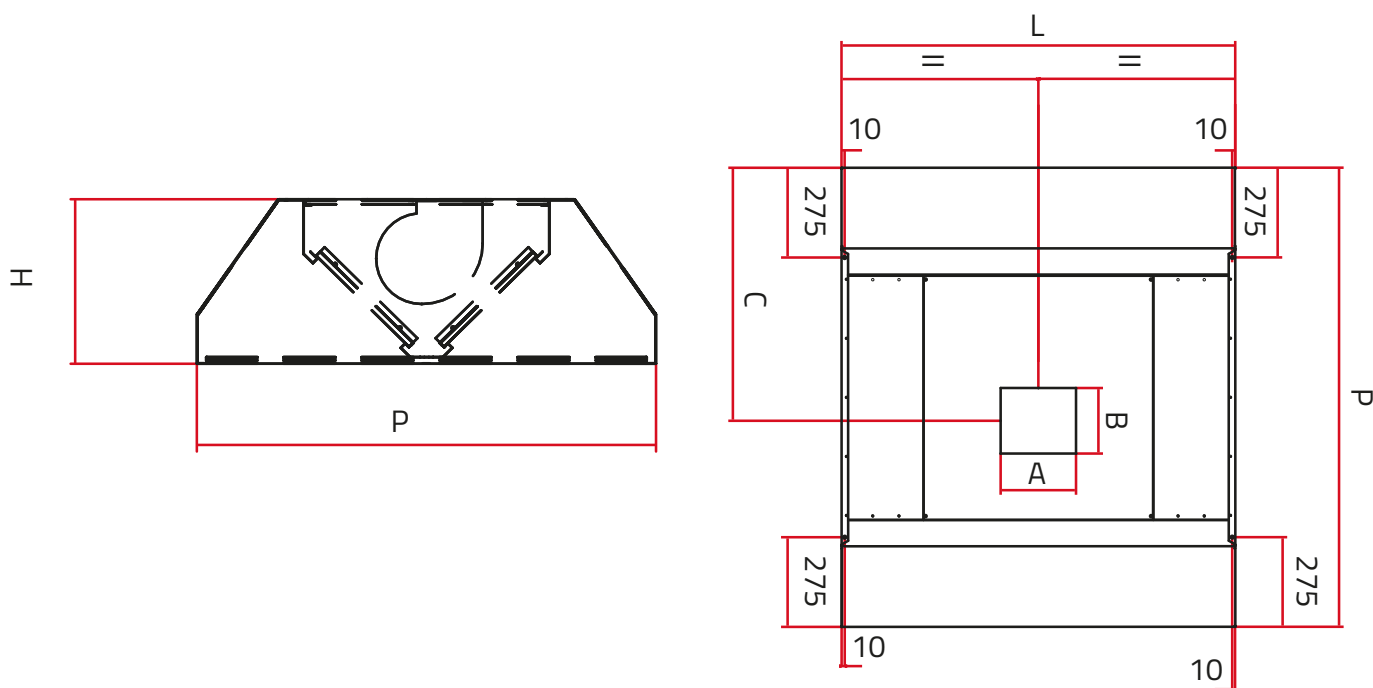
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



CAPPA CENTRALE ECM con elettroventilatore
Serie 120 / 140

ISLAND HOODS WHIT EXTRAFACTOR FAN



LISTINO TECNICO Cappe centrali

TECHNICAL PRICELIST Island hoods

Serie 120

Modelli Models	304 €	Modelli 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	LED €
ECM 12/12		43CM 12/12		1200x1200x500	300x260	670	4b	57	7/7	147/1,5	
ECM 12/14		43CM 12/14		1200x1400x500	300x260	670	4b	61	8/9T	420/3,1	
ECM 12/16		43CM 12/16		1200x1600x500	300x260	670	6a	69	8/9T	420/3,1	
ECM 12/18		43CM 12/18		1200x1800x500	300x260	670	6b	72	8/9T	420/3,1	
ECM 12/20		43CM 12/20		1200x2000x500	300x260	670	8a	80	8/9T	420/3,1	

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'elettroventilatore incorporato ed il particolare profilo la rendono ideale per blocchi di cottura 60/70/90 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.

Serie 140

Modelli Models	304 €	Modelli 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	LED €
ECM 14/12		43CM 14/12		1400x1200x500	300x260	770	4b	58	7/7	147/1,5	
ECM 14/14		43CM 14/14		1400x1400x500	300x260	770	4b	63	8/9T	420/3,1	
ECM 14/16		43CM 14/16		1400x1600x500	300x260	770	6a	70	8/9T	420/3,1	
ECM 14/18		43CM 14/18		1400x1800x500	300x260	770	6b	74	8/9T	420/3,1	
ECM 14/20		43CM 14/20		1400x2000x500	300x260	770	8a	82	8/9T	420/3,1	

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes this island hood ideal for cooking blocks 60/70/90 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 (ECM 14/13 = ECM 14/14)

Notes:

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

Filtri/filters :

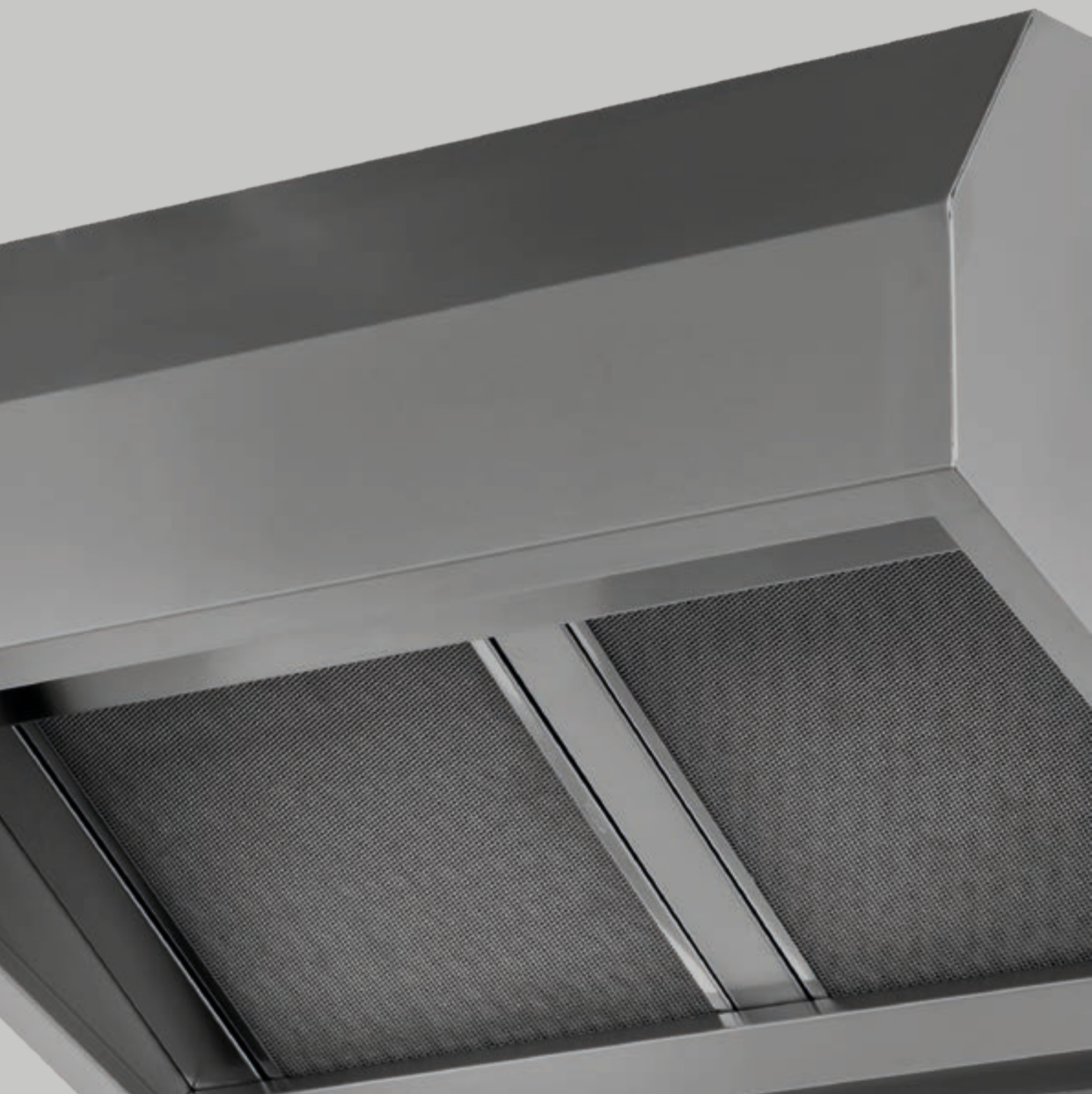
a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminOX

**CAPPE PARETE
CON CARBONI ATTIVI**

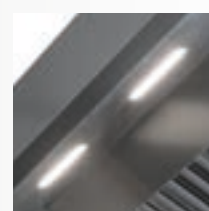
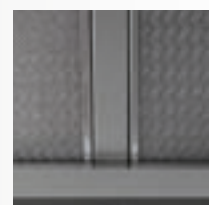
WALL HOODS

WITH ACTIVE CARBONS



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 P-CARBO nei modelli autoaspiranti a parete e centrali, sono cappe delle rispettive 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 fumane 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, all'umidità relativa dell'aria e della 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 P-CARBO sono corredate di una scheda tecnica informativa, che ne denuncia le prestazioni.

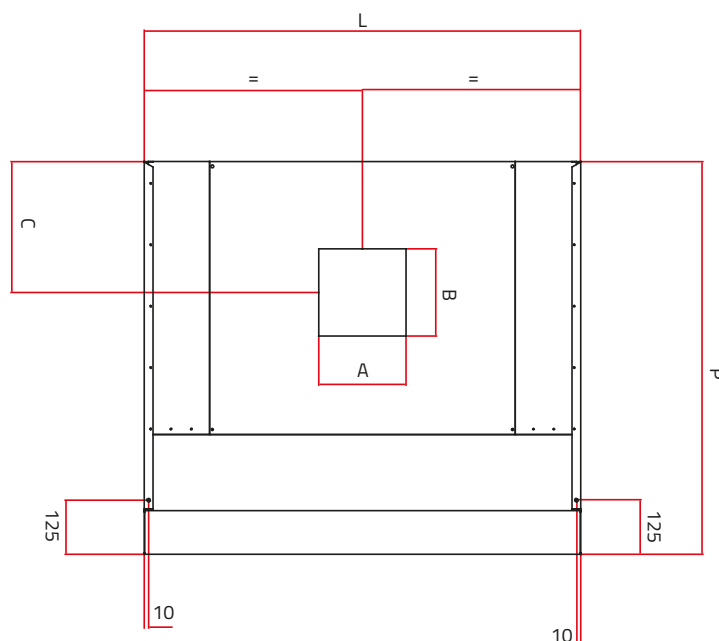
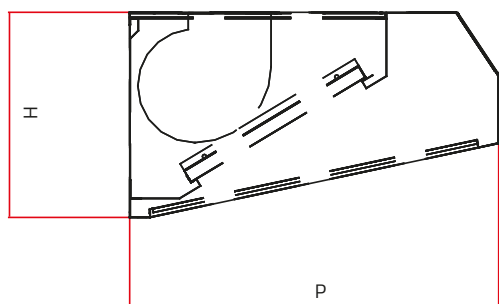
In order to hold back pollution substance such and to preserve enviromental conditions, is frequently required a physical filtration (by mechanical way and with different types of filters) combined with chemical filtration. The P-CARBO hoods, which belongs to the ECO line, are made up with a triple set 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 as 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 channeled in order to avoid the introduction of untreated air inside the kitchen. The P-CARBO extractor hoods are provided with an informative technical sheet reporting their performances.



CAPPA A PARETE CON CARBONI ATTIVI

Serie 70 / 90 / 110

WALL HOOD WITH ACTIVATED CARBON FILTERS



LISTINO TECNICO Cappe parete con carboni attivi

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods with active carbons

Serie 70

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C 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	LED
PCARBO 7/10		700x1000x600	230x200	245	2a	3,8	600	50	900	7/7	147/1,5	
PCARBO 7/12		700x1200x600	230x200	245	2b	4,8	640	54	1100	7/7	147/1,5	
PCARBO 7/14		700x1400x600	300x270	215	3a	5,7	900	61	1250	8/9T	420/3,1	
PCARBO 7/16		700x1600x600	300x270	215	3a	5,7	900	66	1400	8/9T	420/3,1	
PCARBO 7/18		700x1800x600	300x270	215	3b	7,2	960	68	1600	8/9T	420/3,1	
PCARBO 7/20		700x2000x600	300x270	215	4a	7,6	1200	77	1800	8/9T	420/3,1	
PCARBO 7/22		700x2200x600	300x270	215	4a	7,6	1200	80	1950	8/9T	420/3,1	
PCARBO 7/24		700x2400x600	300x270	215	4b	9,6	1280	84	2200	8/9T	420/3,1	
PCARBO 7/26		700x2600x600	300x270	215	4b	9,6	1280	88	2300	8/9T	420/3,1	

Serie 90

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C 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	LED
PCARBO 9/10		900x1000x600	230x200	245	2c	4,8	640	53	1000	7/7	147/1,5	
PCARBO 9/12		900x1200x600	300x270	215	2d	6	700	57	1150	8/9T	420/3,1	
PCARBO 9/14		900x1400x600	300x270	215	3c	7,2	960	66	1400	8/9T	420/3,1	
PCARBO 9/16		900x1600x600	300x270	215	3c	7,2	960	70	1550	8/9T	420/3,1	
PCARBO 9/18		900x1800x600	300x270	215	3d	9	1050	73	1800	8/9T	420/3,1	
PCARBO 9/20		900x2000x600	300x270	215	4c	9,6	1280	82	2000	8/9T	420/3,1	
PCARBO 9/22		900x2200x600	300x270	215	4c	9,6	1280	86	2200	8/9T	420/3,1	
PCARBO 9/24		900x2400x600	300x270	215	4d	12	1400	89	2400	8/9T	420/3,1	
PCARBO 9/26		900x2600x600	300x270	215	4d	12	1400	94	2550	8/9T	420/3,1	

Serie 110

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C 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	LED
PCARBO 11/12		1100x1200x600	300x270	215	2d	6	700	58	1450	8/9T	420/3,1	
PCARBO 11/14		1100x1400x600	300x270	215	3c	7,2	960	68	1650	8/9T	420/3,1	
PCARBO 11/16		1100x1600x600	300x270	215	3c	7,2	960	71	1900	8/9T	420/3,1	
PCARBO 11/18		1100x1800x600	300x270	215	3d	9	1050	76	2100	8/9T	420/3,1	
PCARBO 11/20		1100x2000x600	300x270	215	4c	9,6	1280	85	2400	8/9T	420/3,1	
PCARBO 11/22		1100x2200x600	300x270	215	4c	9,6	1280	89	2600	8/9T	420/3,1	
PCARBO 11/24		1100x2400x600	300x270	215	4d	12	1400	92	2850	8/9T	420/3,1	

Filtri

Filtro di tipo Filter type	Filtro a rete Net filter	+	Filtro sintetico Synthetic filter	+	Filtro a carboni attivi Activated charcoal filter
a	400x400x12	+	400x400x12	+	400x400x23
b	500x400x12	+	500x400x12	+	500x400x23
c	400x500x12	+	400x500x12	+	400x500x23
d	500x500x12	+	500x500x12	+	500x500x23

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe PCARBO sono cappe della serie ECO 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 hoods of the ECO series to which, in addition to a first stainless steel mesh filter, 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.

aluminOX

**CAPPE
SALDATE**

*WELDED
HOODS*



Costruzione inox AISI 304 satinatura scotch-brite. Assemblata tramite saldatura a TIG completamente ribordata anche nelle parti interne. Rubinetto scarico. Canalina perimetrale raccogli condensa. Filtri antigrasso a labirinto in AISI 430. A richiesta filtri antigrasso a reti incrociate in AISI 304 18/10. Elettroventilatore incorporato, 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.

Fully welded AISI 304 stainless steel structure with scotchbrite satin finish. Drain cock. All metal edges are turned in for a rounded finish, even in inside parts. Perimetric canal for condensate collection. Baffle filters. Extractor fan with adjustable 1-phase motor. Capacitor and box terminal board in IP 55.



aluminuminox

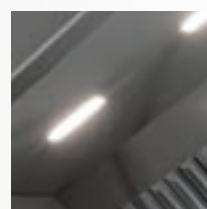
**CAPPE A PARETE
GABBIANO SNACK**
*SNACK WALL HOODS
GABBIANO LINE*



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 a TIG 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. Filtri antigrasso con reti incrociate.

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 TIG welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. Condensate collection 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. Grease filters with crossed networks.

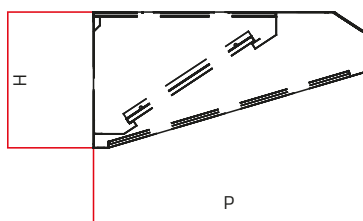
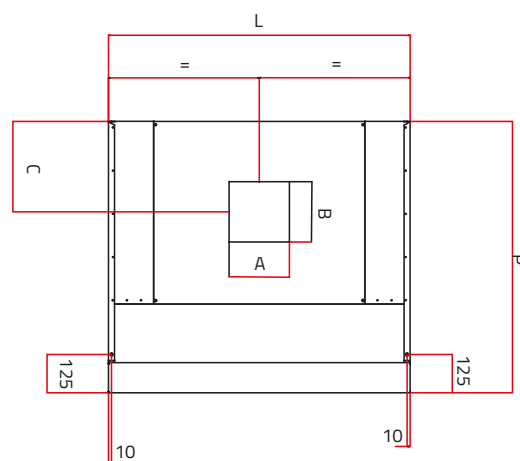
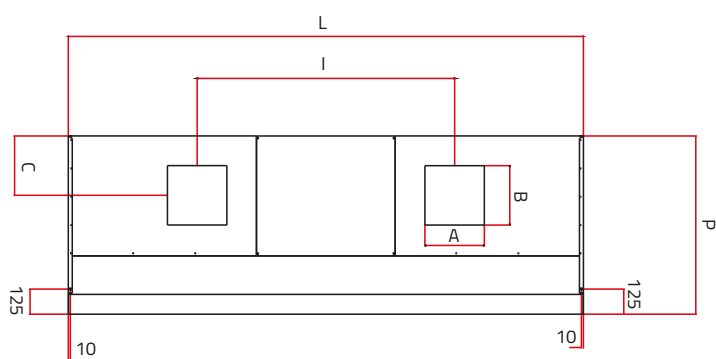




CAPPA SNACK GABBIANO

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 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	LED €
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 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	LED €
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 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	LED €
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 60 / 70 / 90 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 60 / 70 / 90 against a 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)

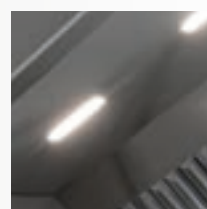
Notes:

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.

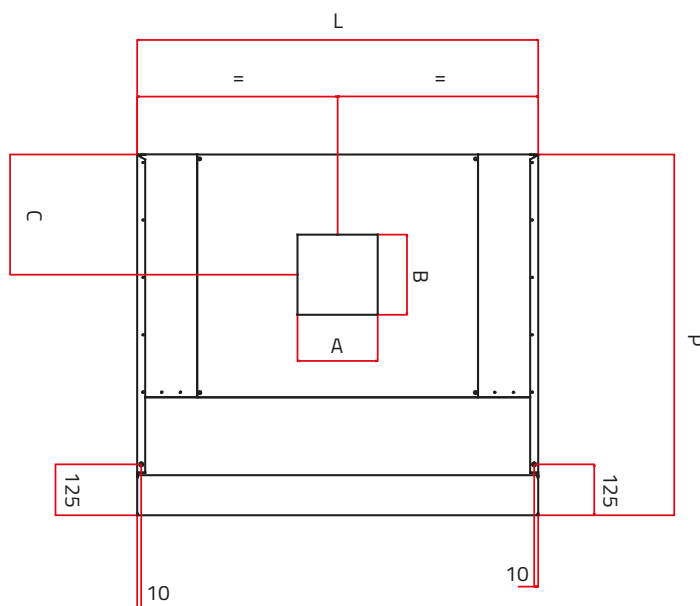
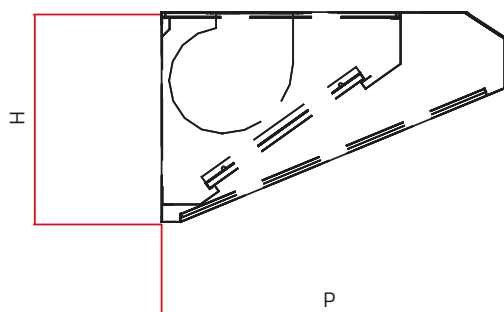
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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 €
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	

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.

Serie 90

Modelli 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 €
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	300x270	215	3c	71	8/9T	420/3,1	
GSM 9/18		900x1800x550	300x270	215	3d	75	8/9T	420/3,1	
GSM 9/20		900x2000x550	300x270	215	4c	79	8/9T	420/3,1	
GSM 9/22		900x2200x550	300x270	215	4c	83	8/9T	420/3,1	
GSM 9/24		900x2400x550	300x270	215	4d	87	8/9T	420/3,1	
GSM 9/26		900x2600x550	300x270	215	4d	91	8/9T	420/3,1	
GSM 9/28		900x2800x550	300x270	215	5d	94	8/9T	420/3,1	
GSM 9/30		900x3000x550	300x270	215	5d	97	8/9T	420/3,1	

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.

Serie 110

Modelli 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 €
GSM 11/12		1100x1200x550	230x200	245	2d	67	7/7	147/1,5	
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	300x270	215	4c	89	8/9T	420/3,1	
GSM 11/24		1100x2400x550	300x270	215	4d	93	8/9T	420/3,1	
GSM 11/26		1100x2600x550	300x270	215	4d	96	8/9T	420/3,1	
GSM 11/28		1100x2800x550	300x270	215	4d	99	8/9T	420/3,1	
GSM 11/30		1100x3000x550	300x270	215	5d	103	8/9T	420/3,1	

Filtri/filters :

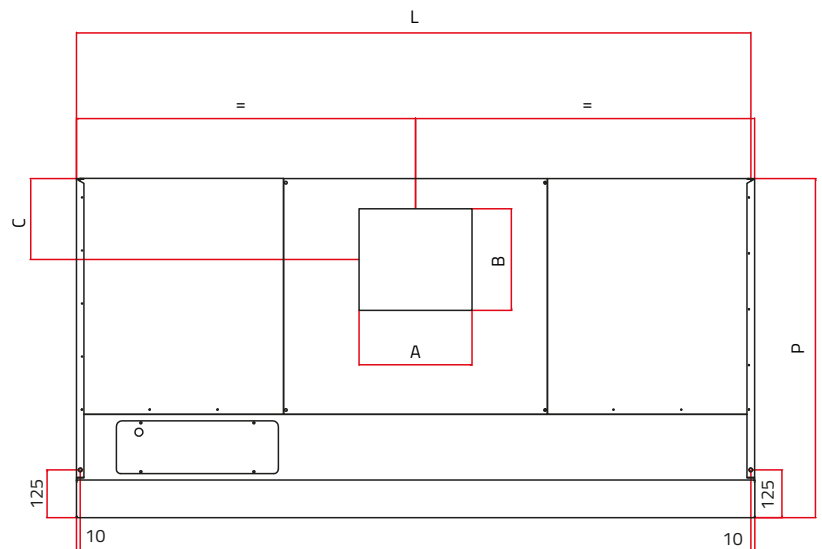
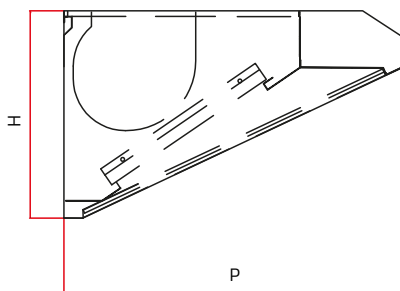
a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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
SVM 7/10		700x1000x550	230x200	245	2a	56	7/7	147/1,5	2x4 W
SVM 7/12		700x1200x550	230x200	245	2b	61	7/7	147/1,5	2x4 W
SVM 7/14		700x1400x550	230x200	245	3a	64	7/7	147/1,5	3x4 W
SVM 7/16		700x1600x550	230x200	245	3a	67	7/7	147/1,5	3x4 W
SVM 7/18		700x1800x550	230x200	245	3b	70	7/7	147/1,5	3x4 W
SVM 7/20		700x2000x550	300x270	215	4a	73	8/9T	420/3,1	4x4 W
SVM 7/22		700x2200x550	300x270	215	4a	76	8/9T	420/3,1	4x4 W
SVM 7/24		700x2400x550	300x270	215	4b	79	8/9T	420/3,1	4x4 W
SVM 7/26		700x2600x550	300x270	215	4b	82	8/9T	420/3,1	5x4 W
SVM 7/28		700x2800x550	300x270	215	5b	87	8/9T	420/3,1	5x4 W
SVM 7/30		700x3000x550	300x270	215	5b	92	8/9T	420/3,1	5x4 W

Serie 90

Modelli 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
SVM 9/10		900x1000x550	230x200	245	2c	59	7/7	147/1,5	2x4 W
SVM 9/12		900x1200x550	230x200	245	2d	63	7/7	147/1,5	2x4 W
SVM 9/14		900x1400x550	230x200	245	3c	67	7/7	147/1,5	3x4 W
SVM 9/16		900x1600x550	300x270	215	3c	71	8/9T	420/3,1	3x4 W
SVM 9/18		900x1800x550	300x270	215	3d	75	8/9T	420/3,1	3x4 W
SVM 9/20		900x2000x550	300x270	215	4c	79	8/9T	420/3,1	4x4 W
SVM 9/22		900x2200x550	300x270	215	4c	83	8/9T	420/3,1	4x4 W
SVM 9/24		900x2400x550	300x270	215	4d	87	8/9T	420/3,1	4x4 W
SVM 9/26		900x2600x550	300x270	215	4d	91	8/9T	420/3,1	5x4 W
SVM 9/28		900x2800x550	300x270	215	5d	94	8/9T	420/3,1	5x4 W
SVM 9/30		900x3000x550	300x270	215	5d	97	8/9T	420/3,1	5x4 W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe SVM sono cappe della serie GABBIANO complete di elettroventilatore, illuminazione a faretti LED integrati e regolatore elettronico di velocità, interruttori 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
- 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.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The SVM hoods are hoods of the GABBIANO series complete with electric fan, lighting with integrated LED spotlights and electronic speed regulator, 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
- 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.

Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminOX

**CAPPE A PARETE
GABBIANO**

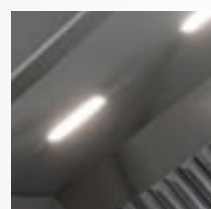
*WALL HOODS
GABBIANO LINE*



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 a TIG 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 TIG 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.

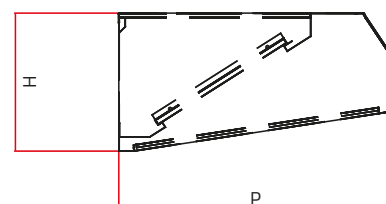
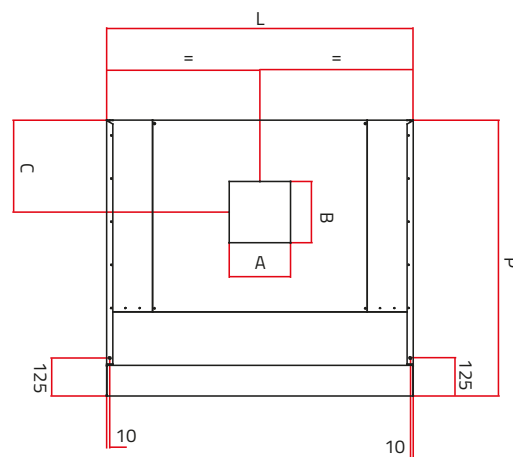
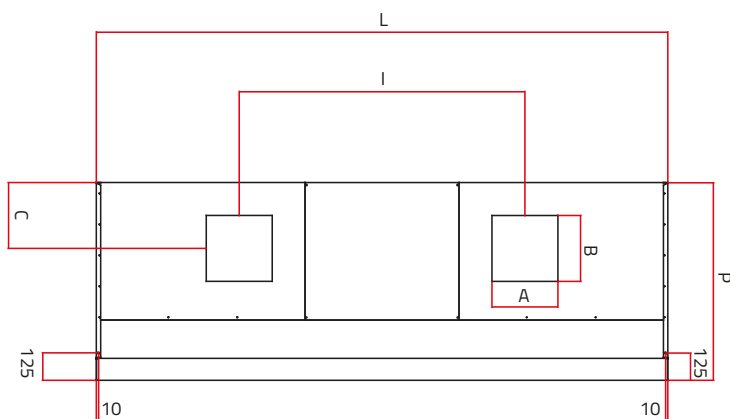




CAPPA A PARETE GABBIANO

Serie 70 / 90

GABBIANO LINE WALL HOODS



LISTINO TECNICO Cappe a parete gabbiano

TECHNICAL PRICELIST Wall hoods gabbiano line

Serie 70

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm	LED €
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	

Serie 90

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm	LED €
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	77	4300	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.

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)

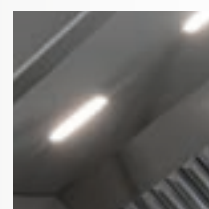
Notes:

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 :

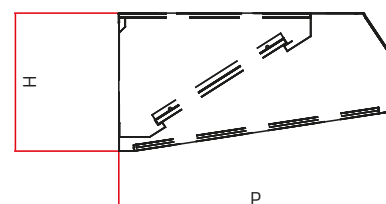
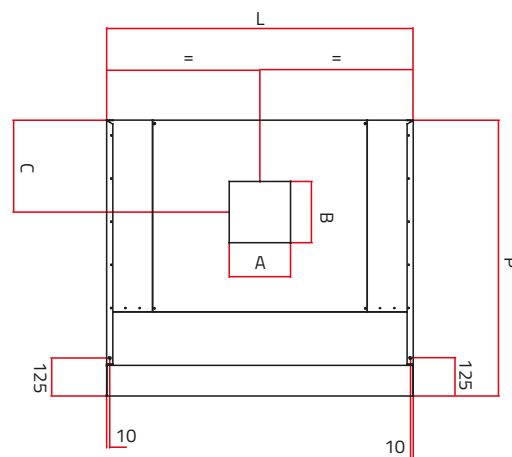
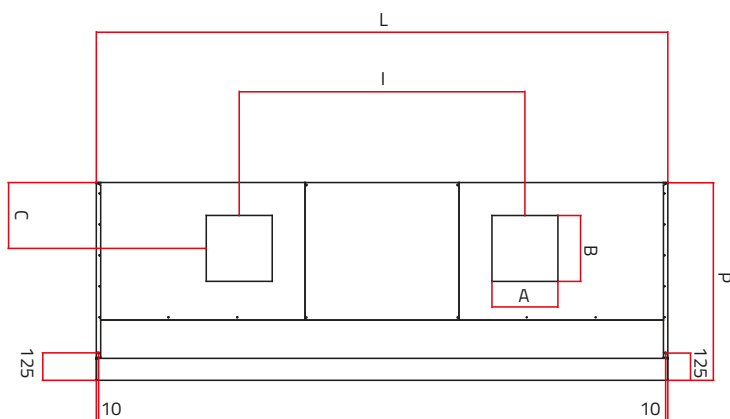
a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm	LED €
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	

Serie 130

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters	Peso Kg Weight	Volume MC/H*	I mm	LED €
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	

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.

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)

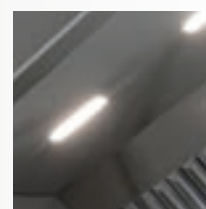
Notes:

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.

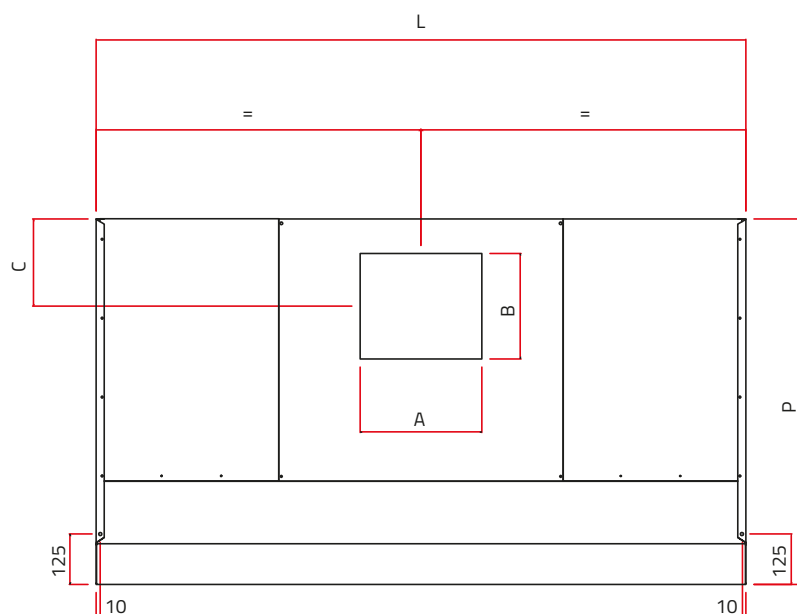
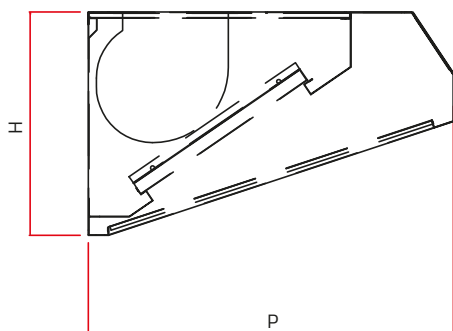
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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 €
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	300x270	215	4a	73	8/9T	420/3,1	
GPM 7/22		700x2200x550	300x270	215	4a	76	8/9T	420/3,1	
GPM 7/24		700x2400x550	300x270	215	4b	79	8/9T	420/3,1	
GPM 7/26		700x2600x550	300x270	215	4b	82	8/9T	420/3,1	
GPM 7/28		700x2800x550	300x270	215	5b	87	8/9T	420/3,1	
GPM 7/30		700x3000x550	300x270	215	5b	92	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.

Serie 90

Modelli 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 €
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	300x270	215	3c	71	8/9T	420/3,1	
GPM 9/18		900x1800x550	300x270	215	3d	75	8/9T	420/3,1	
GPM 9/20		900x2000x550	300x270	215	4c	79	8/9T	420/3,1	
GPM 9/22		900x2200x550	300x270	215	4c	83	8/9T	420/3,1	
GPM 9/24		900x2400x550	300x270	215	4d	87	8/9T	420/3,1	
GPM 9/26		900x2600x550	300x270	215	4d	91	8/9T	420/3,1	
GPM 9/28		900x2800x550	300x270	215	5d	94	8/9T	420/3,1	
GPM 9/30		900x3000x550	300x270	215	5d	97	8/9T	420/3,1	

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.

Serie 110

Modelli 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 €
GPM 11/12		1100x1200x550	230x200	245	2d	67	7/7	147/1,5	
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	300x270	215	4c	89	8/9T	420/3,1	
GPM 11/24		1100x2400x550	300x270	215	4d	93	8/9T	420/3,1	
GPM 11/26		1100x2600x550	300x270	215	4d	96	8/9T	420/3,1	
GPM 11/28		1100x2800x550	300x270	215	4d	99	8/9T	420/3,1	
GPM 11/30		1100x3000x550	300x270	215	5d	103	8/9T	420/3,1	

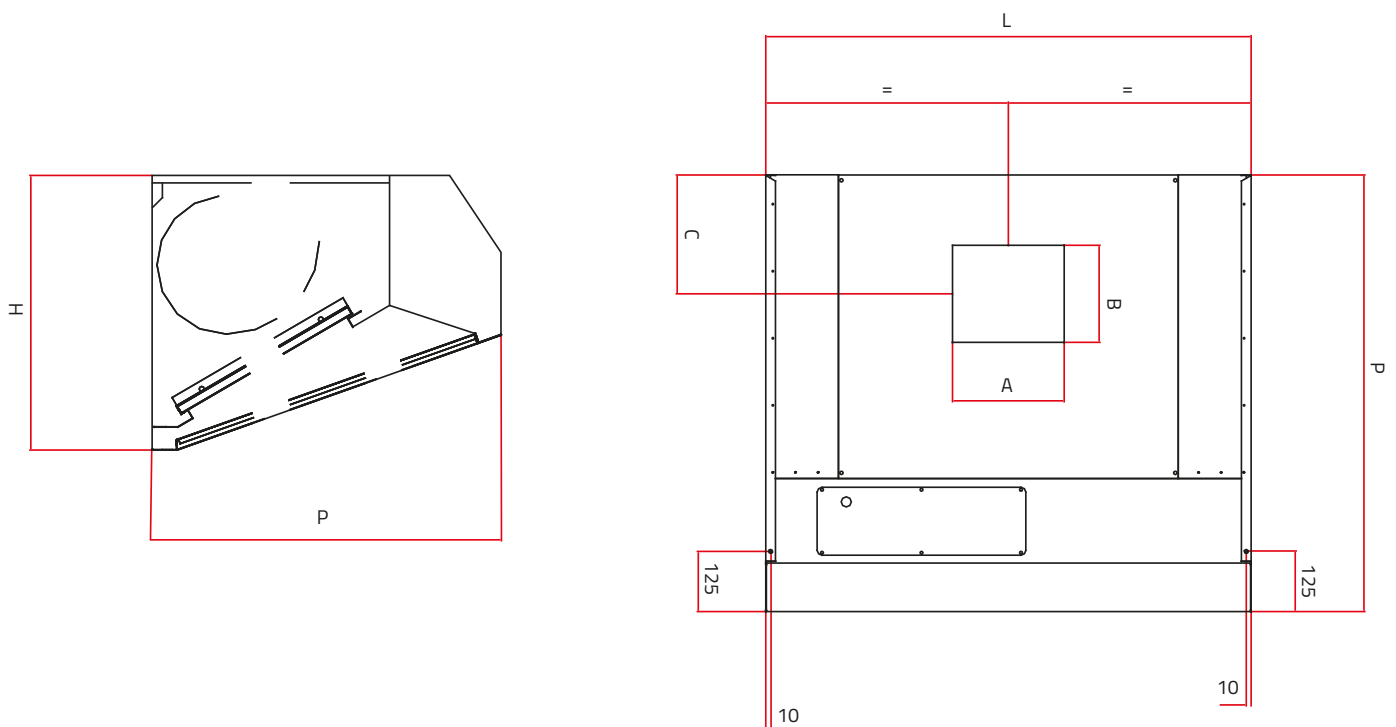
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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
PVM 7/10		700x1000x550	230x200	245	2a	56	7/7	147/1,5	2x4 W
PVM 7/12		700x1200x550	230x200	245	2b	61	7/7	147/1,5	2x4 W
PVM 7/14		700x1400x550	230x200	245	3a	64	7/7	147/1,5	3x4 W
PVM 7/16		700x1600x550	230x200	245	3a	67	7/7	147/1,5	3x4 W
PVM 7/18		700x1800x550	230x200	245	3b	70	7/7	147/1,5	3x4 W
PVM 7/20		700x2000x550	300x270	215	4a	73	8/9T	420/3,1	4x4 W
PVM 7/22		700x2200x550	300x270	215	4a	76	8/9T	420/3,1	4x4 W
PVM 7/24		700x2400x550	300x270	215	4b	79	8/9T	420/3,1	4x4 W
PVM 7/26		700x2600x550	300x270	215	4b	82	8/9T	420/3,1	5x4 W
PVM 7/28		700x2800x550	300x270	215	5b	87	8/9T	420/3,1	5x4 W
PVM 7/30		700x3000x550	300x270	215	5b	92	8/9T	420/3,1	5x4 W

Serie 90

Modelli 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
PVM 9/10		900x1000x550	230x200	245	2c	59	7/7	147/1,5	2x4 W
PVM 9/12		900x1200x550	230x200	245	2d	63	7/7	147/1,5	2x4 W
PVM 9/14		900x1400x550	230x200	245	3c	67	7/7	147/1,5	3x4 W
PVM 9/16		900x1600x550	300x270	215	3c	71	8/9T	420/3,1	3x4 W
PVM 9/18		900x1800x550	300x270	215	3d	75	8/9T	420/3,1	3x4 W
PVM 9/20		900x2000x550	300x270	215	4c	79	8/9T	420/3,1	4x4 W
PVM 9/22		900x2200x550	300x270	215	4c	83	8/9T	420/3,1	4x4 W
PVM 9/24		900x2400x550	300x270	215	4d	87	8/9T	420/3,1	4x4 W
PVM 9/26		900x2600x550	300x270	215	4d	91	8/9T	420/3,1	5x4 W
PVM 9/28		900x2800x550	300x270	215	5d	94	8/9T	420/3,1	5x4 W
PVM 9/30		900x3000x550	300x270	215	5d	97	8/9T	420/3,1	5x4 W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe PVM sono cappe della serie GABBIANO complete di elettroventilatore, illuminazione a faretto LED integrati e regolatore elettronico di velocità, interruttori 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
- 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.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The PVM hoods are hoods of the GABBIANO series complete with electric fan, lighting with integrated LED spotlights and electronic speed regulator, 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
- 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.

Filtri/filters :

- a (400x400) - b (500x400)
- c (400x500) - d (500x500)

aluminumox

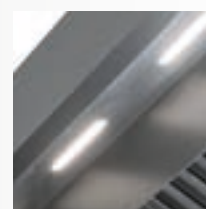
**CAPPE GABBIANO
CENTRALI**

*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 a TIG 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.

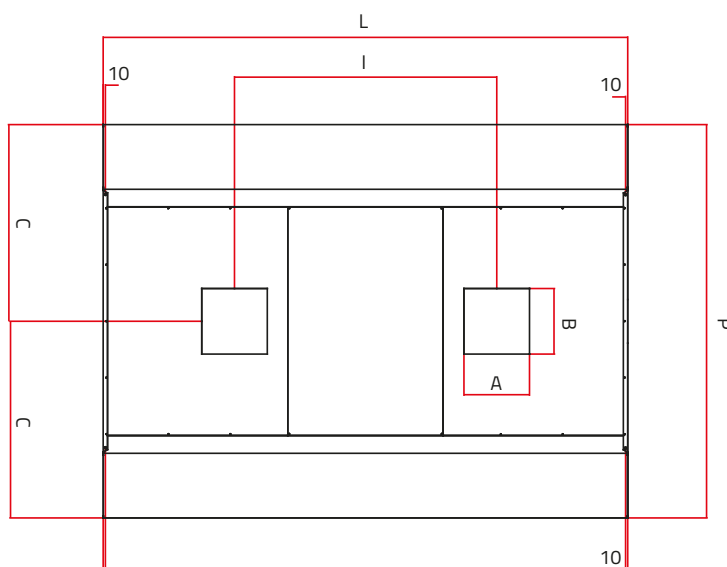
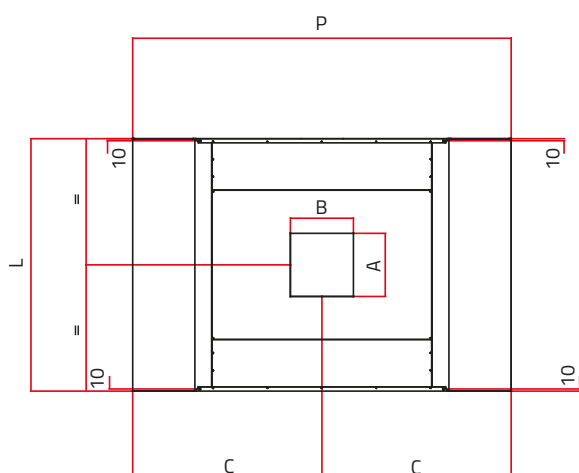
The hoods of this series have been designed and built to be used in any kitchen environment, even in the case of low ceilings. The particular profile makes it suitable to be used for centrally positioned cooking blocks. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by TIG 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 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	LED €
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	

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Il particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 70 / 90 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.

Serie 180

Modelli 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	LED €
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	

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes it ideal for cooking blocks 70 / 90 positioned over islands, even with low ceilings. Costruzione 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.

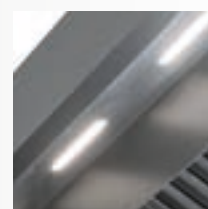
Serie 220

Modelli 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	LED €
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	

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

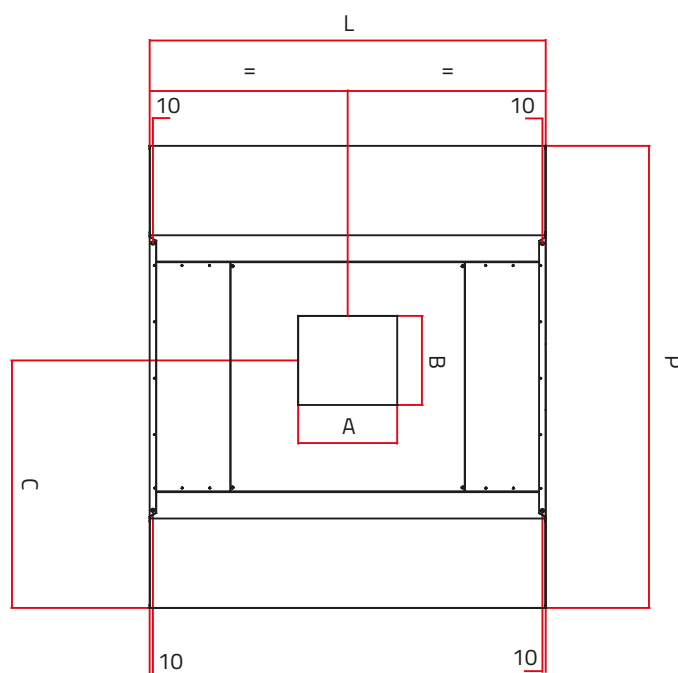
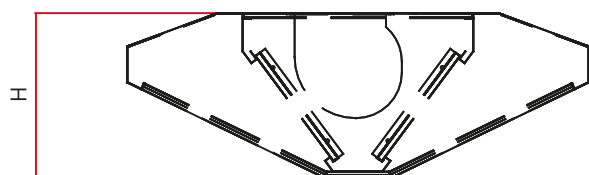
Filtri/filters :

- a (400x400) - b (500x400)
- c (400x500) - d (500x500)



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 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 €
GCM 12/12		1200x1200x500	300x270	670	4b	40	8/9T	420/3,1	
GCM 12/14		1200x1400x500	300x270	670	4b	42	8/9T	420/3,1	
GCM 12/16		1200x1600x500	300x270	670	6a	44	8/9T	420/3,1	
GCM 12/18		1200x1800x500	300x270	670	6b	46	8/9T	420/3,1	
GCM 12/20		1200x2000x500	300x270	670	8a	48	8/9T	420/3,1	

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'elettroventilatore incorporato ed il particolare profilo la rendono ideale per blocchi di cottura 60/70/90 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.

Serie 140

Modelli 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 €
GCM 14/12		1400x1200x500	300x270	770	4b	51	8/9T	420/3,1	
GCM 14/14		1400x1400x500	300x270	770	4b	55	8/9T	420/3,1	
GCM 14/16		1400x1600x500	300x270	770	6a	59	8/9T	420/3,1	
GCM 14/18		1400x1800x500	300x270	770	6b	63	8/9T	420/3,1	
GCM 14/20		1400x2000x500	300x270	770	8a	67	8/9T	420/3,1	

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The special profile makes this island hood ideal for cooking blocks 60/70/90 island positioned, even with low ceiling 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 (GCM 14/13 = GCM 14/14)

Notes:

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

Filtri/filters :

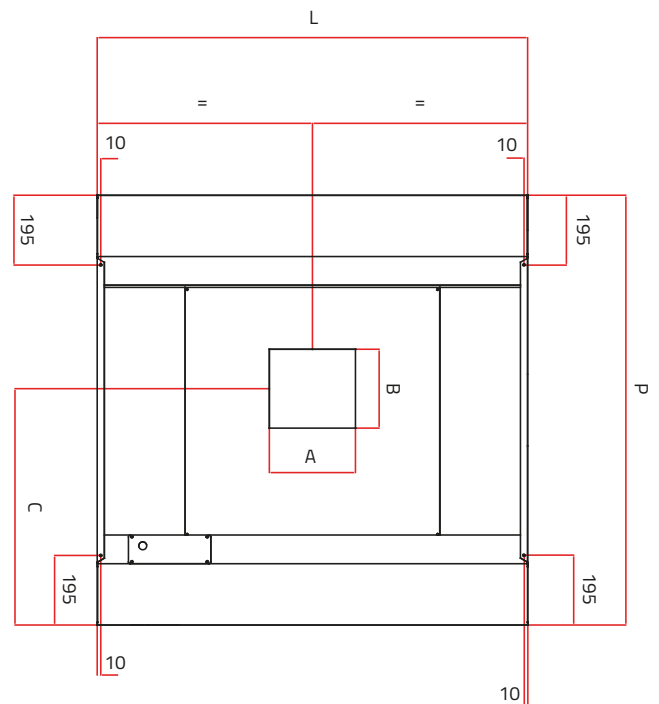
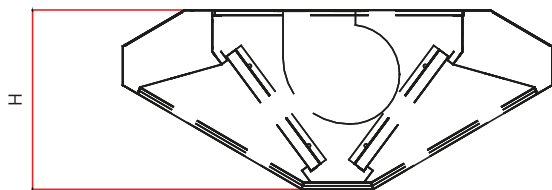
a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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
GVM 12/12		1200x1200x500	300x270	670	4b	40	8/9T	420/3,1	4X4 W
GVM 12/14		1200x1400x500	300x270	670	4b	42	8/9T	420/3,1	6x4 W
GVM 12/16		1200x1600x500	300x270	670	6a	44	8/9T	420/3,1	6x4 W
GVM 12/18		1200x1800x500	300x270	670	6b	46	8/9T	420/3,1	6x4 W
GVM 12/20		1200x2000x500	300x270	670	8a	48	8/9T	420/3,1	8x4 W

Serie 140

Modelli 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
GVM 14/12		1400x1200x500	300x270	770	4b	51	8/9T	420/3,1	4X4 W
GVM 14/14		1400x1400x500	300x270	770	4b	55	8/9T	420/3,1	6x4 W
GVM 14/16		1400x1600x500	300x270	770	6a	59	8/9T	420/3,1	6x4 W
GVM 14/18		1400x1800x500	300x270	770	6b	63	8/9T	420/3,1	6x4 W
GVM 14/20		1400x2000x500	300x270	770	8a	67	8/9T	420/3,1	8x4 W

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

Le cappe GVM sono cappe della serie GABBIANO complete di elettroventilatore, illuminazione a faretto LED integrati e regolatore elettronico di velocità, interruttori 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
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghesse diverse = prezzo delle cappe con lunghesse immediatamente superiori (GVM 14/13 = GVM 14/14)

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 spotlights and electronic speed regulator, 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
- 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 (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminumox

SVM/PVM/GVM

SVM/PVM/GVM



Le cappe SVM, PVM, e GVM sono cappe della serie Gabbiano complete di elettroventilatore, filtri a labirinto, illuminazione con faretti Led e regolatore elettronico completo di interruttori luci e controllo della valvola gas. Le cappe di questa serie, vengono fornite completamente cablate.

The extractor hoods SVM, PVM and GVM belong to the Gabbiano line and are equipped with: extractor fan, baffle filters, Led spot light and build in speed regulator with lamp and gas valve check. These hoods are provided completely wired.



aluminumox

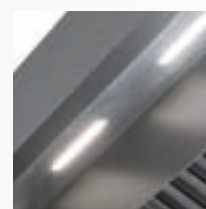
**CAPPE CALANDRATE
A PARETE E CENTRALI**

*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 a TIG 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.

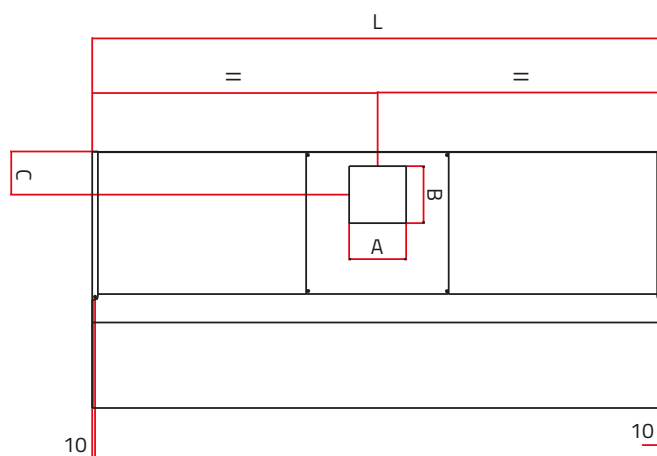
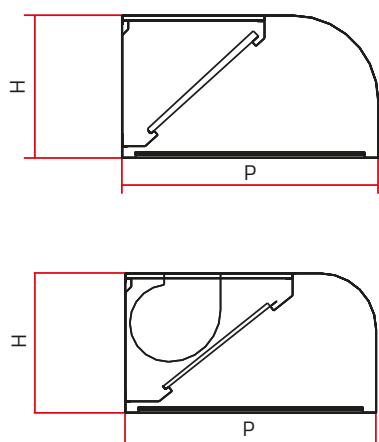
The hoods of this series have been designed and manufactured to be used in 70 cooking blocks positioned on the wall, even in the case of open kitchens. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by TIG welding of the joints, with edges folded even in the internal parts. 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 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

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	LED €
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	

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.

Con elettroventilatore

Modelli 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 €
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	300x270	215	3c	60	8/9T	420/3,1	
CPTM 9/18		900x1800x500	300x270	215	3d	63	8/9T	420/3,1	
CPTM 9/20		900x2000x500	300x270	215	4c	66	8/9T	420/3,1	

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)

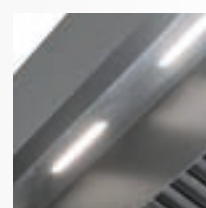
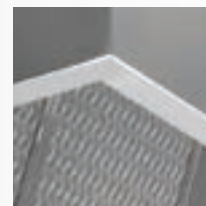
Notes:

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.

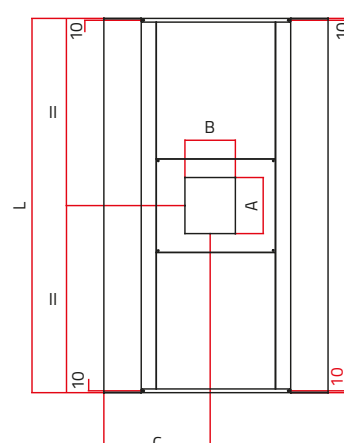
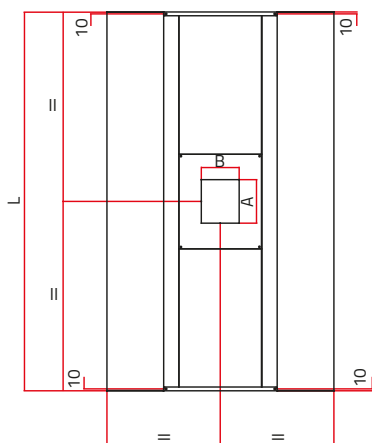
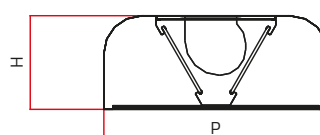
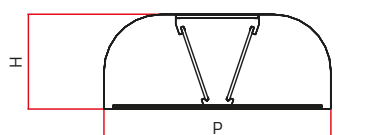
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	LED €
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	

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 (CCTM 12/13 = CCTM 12/14)

Note:

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

Con elettroventilatore

Modelli 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 €
CCTM 12/12		1200x1200x500	300x270	670	2b	60	8/9T	420/3,1	
CCTM 12/14		1200x1400x500	300x270	670	2b	64	8/9T	420/3,1	
CCTM 12/16		1200x1600x500	300x270	670	4a	68	8/9T	420/3,1	
CCTM 12/18		1200x1800x500	300x270	670	4b	69	8/9T	420/3,1	
CCTM 12/20		1200x2000x500	300x270	670	6a	70	8/9T	420/3,1	

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 (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.

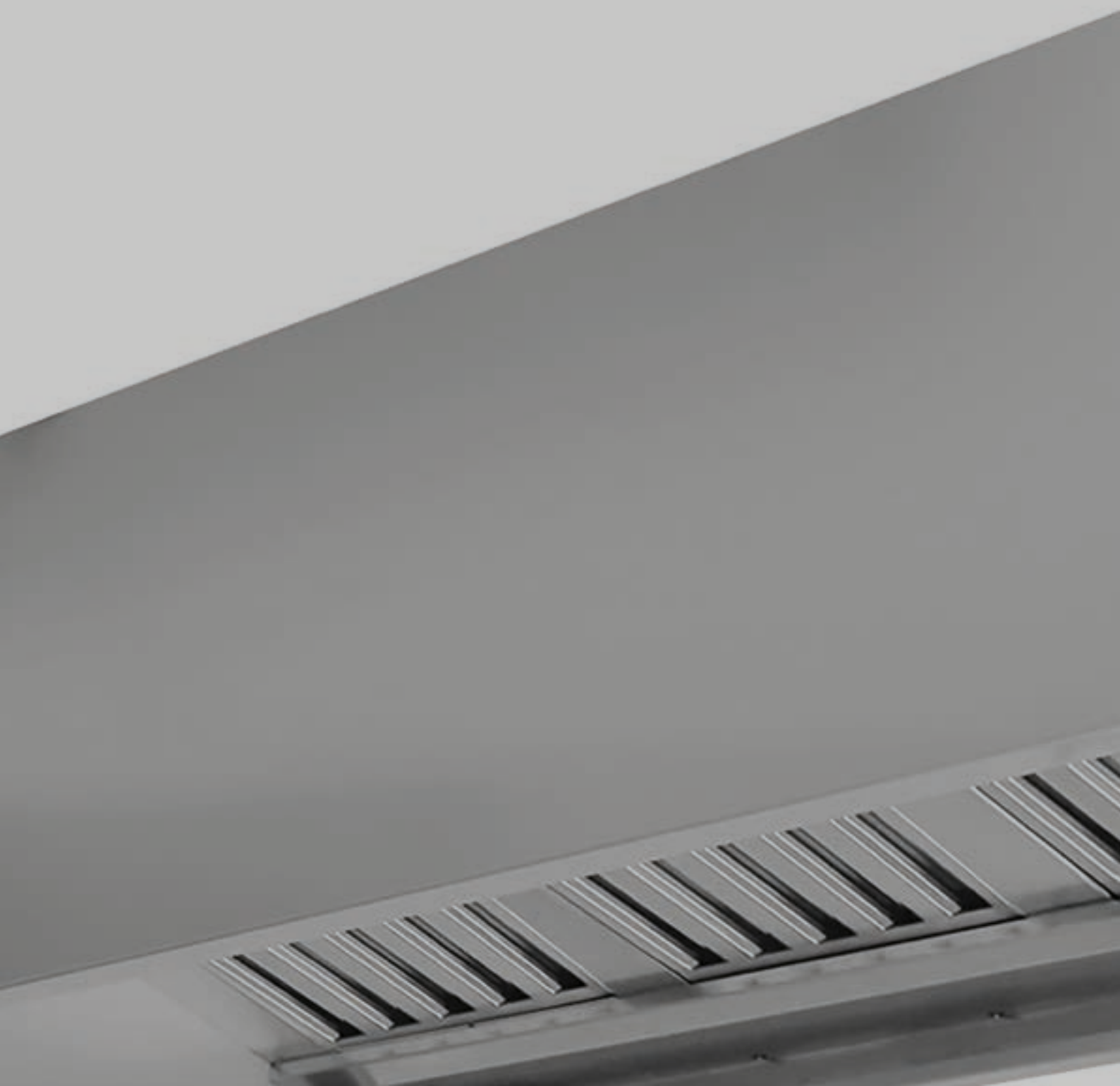
Filtri/filters :

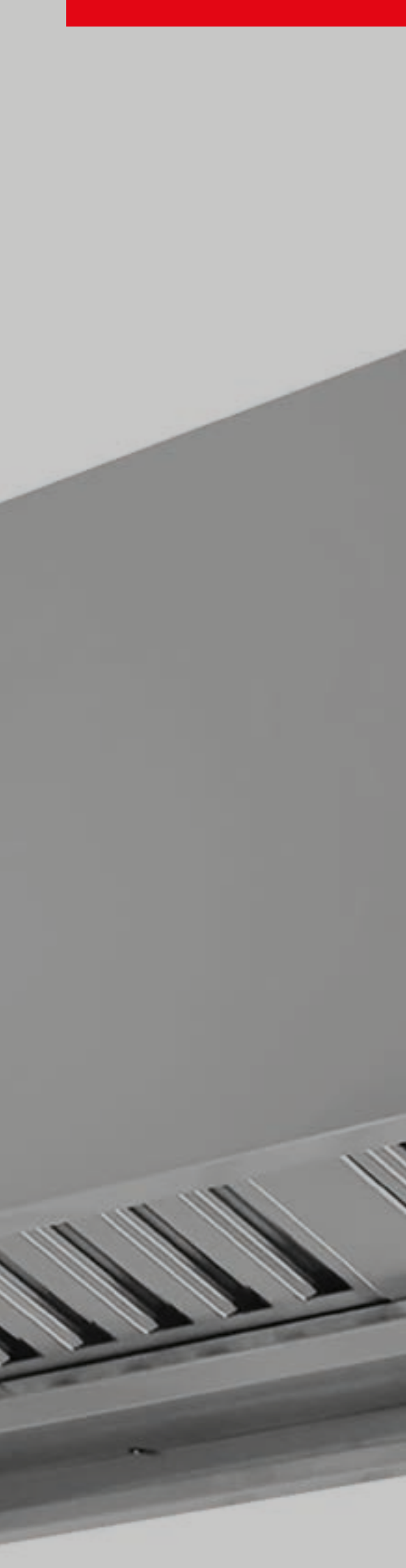
a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

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 a TIG 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.

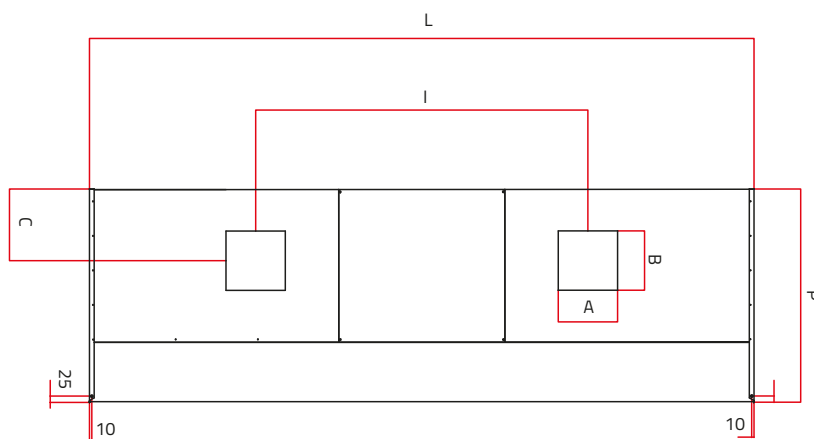
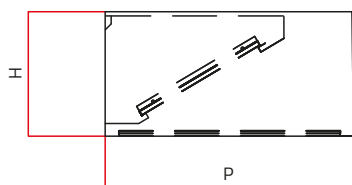
The hoods of this series with a parallelepiped profile have been designed and built to achieve greater containment of the fumes and their better expulsion. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by TIG welding of the joints, with edges folded even in the internal 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 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	LED €
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	

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.

Serie 110

Modelli 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	LED €
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	

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.

Serie 130

Modelli 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	LED €
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	

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

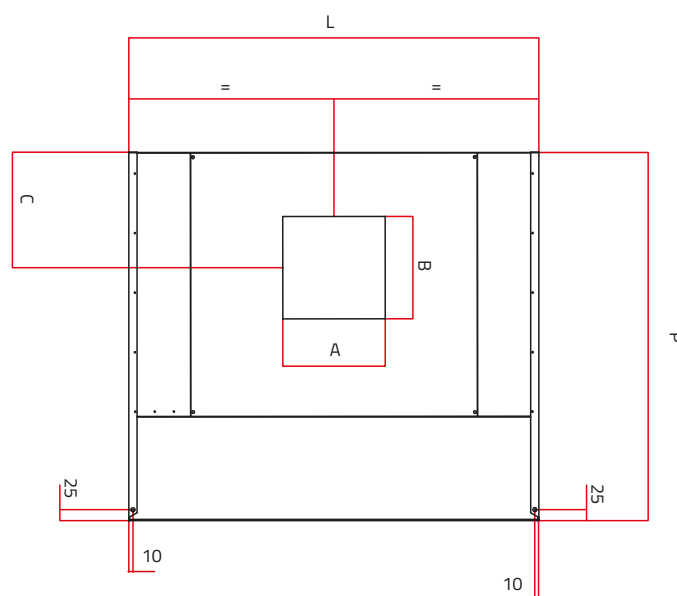
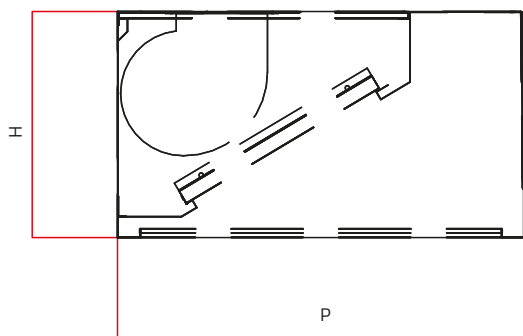
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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 €
KPM 9/10		900x1000x500	230x200	245	2c	35	7/7	147/1,5	
KPM 9/12		900x1200x500	230x200	245	2d	39	7/7	147/1,5	
KPM 9/14		900x1400x500	230x200	245	3c	47	7/7	147/1,5	
KPM 9/16		900x1600x500	300x270	215	3c	55	8/9T	420/3,1	
KPM 9/18		900x1800x500	300x270	215	3d	58	8/9T	420/3,1	
KPM 9/20		900x2000x500	300x270	215	4c	63	8/9T	420/3,1	
KPM 9/22		900x2200x500	300x270	215	4c	67	8/9T	420/3,1	
KPM 9/24		900x2400x500	300x270	215	4d	71	8/9T	420/3,1	
KPM 9/26		900x2600x500	300x270	215	4d	76	8/9T	420/3,1	
KPM 9/28		900x2800x500	300x270	215	5d	79	8/9T	420/3,1	
KPM 9/30		900x3000x500	300x270	215	5d	87	8/9T	420/3,1	

Serie 110

Modelli 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 €
KPM 11/12		1100x1200x500	230x200	245	2d	48	7/7	147/1,5	
KPM 11/14		1100x1400x500	300x270	215	3c	57	8/9T	420/3,1	
KPM 11/16		1100x1600x500	300x270	215	3c	65	8/9T	420/3,1	
KPM 11/18		1100x1800x500	300x270	215	3d	69	8/9T	420/3,1	
KPM 11/20		1100x2000x500	300x270	215	4c	73	8/9T	420/3,1	
KPM 11/22		1100x2200x500	300x270	215	4c	77	8/9T	420/3,1	
KPM 11/24		1100x2400x500	300x270	215	4d	81	8/9T	420/3,1	
KPM 11/26		1100x2600x500	300x270	215	4d	85	8/9T	420/3,1	
KPM 11/28		1100x2800x500	300x270	215	5d	89	8/9T	420/3,1	
KPM 11/30		1100x3000x500	300x270	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 (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminumox

**CAPPE CENTRALI
CUBICHE**

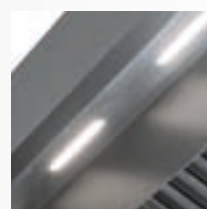
*CUBIC
ISLAND HOODS*



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 a TIG 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 TIG 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.

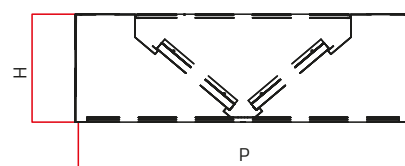
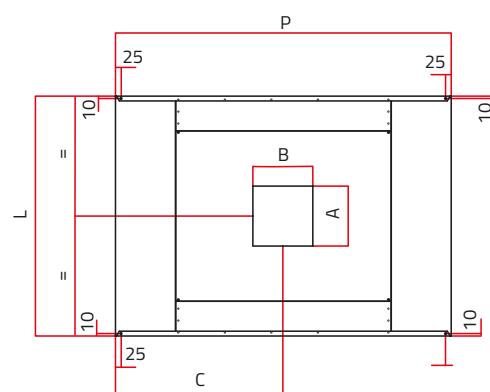
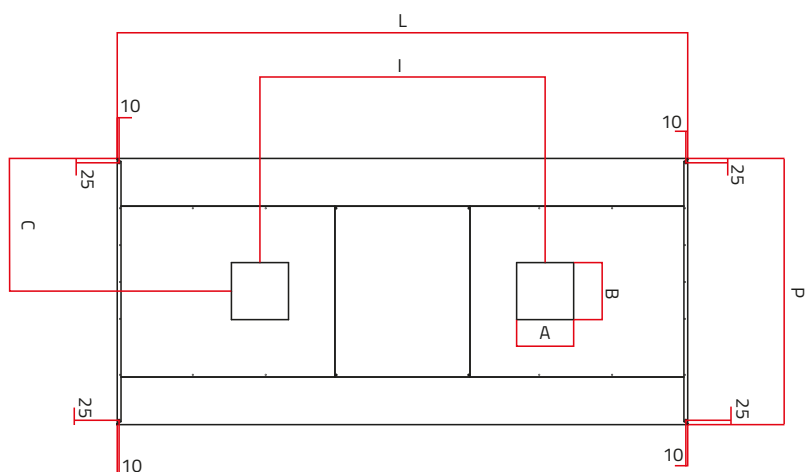




CAPPA CENTRALE CUBICA

Serie 140 / 180 / 220

ISLANDS HOODS KUBIK LINE



LISTINO TECNICO Cappe centrali cubiche

TECHNICAL PRICELIST Cubic island hoods

Serie 140

Modelli 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	LED €
KC 14/12		1400x1200x450	250x250	700	4b	60	2100		
KC 14/14		1400x1400x450	250x250	700	4b	64	2500		
KC 14/16		1400x1600x450	300x300	700	6a	68	2800		
KC 14/18		1400x1800x450	300x300	700	6b	72	3200		
KC 14/20		1400x2000x450	300x300	700	8a	76	3500		
KC 14/22		1400x2200x450	400x300	700	8a	80	3950		
KC 14/24		1400x2400x450	400x300	700	8b	84	4200		
KC 14/26		1400x2600x450	400x300	700	8b	88	4600		
KC 14/28		1400x2800x450	300x300x2	700	10b	92	4900	1400	
KC 14/30		1400x3000x450	300x300x2	700	10b	96	5300	1500	
KC 14/32		1400x3200x450	300x300x2	700	10b	100	5600	1600	
KC 14/34		1400x3400x450	300x300x2	700	12b	104	6000	1700	
KC 14/36		1400x3600x450	300x300x2	700	12b	108	6400	1800	
KC 14/38		1400x3800x450	300x300x2	700	12b	120	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 (KC 14/13 = KC 14/14)

Note:

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

Serie 180

Modelli 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	LED €
KC 18/12		1800x1200x450	300x300	900	4d	64	2750		
KC 18/14		1800x1400x450	300x300	900	6c	68	3200		
KC 18/16		1800x1600x450	300x300	900	6c	72	3650		
KC 18/18		1800x1800x450	400x300	900	6d	76	4050		
KC 18/20		1800x2000x450	400x300	900	8c	80	4550		
KC 18/22		1800x2200x450	400x300	900	8c	84	5000		
KC 18/24		1800x2400x450	300x300x2	900	8d	88	5450	1200	
KC 18/26		1800x2600x450	300x300x2	900	8d	92	5900	1300	
KC 18/28		1800x2800x450	300x300x2	900	10d	96	6350	1400	
KC 18/30		1800x3000x450	300x300x2	900	10d	100	6800	1500	
KC 18/32		1800x3200x450	300x300x2	900	10d	106	7250	1600	
KC 18/34		1800x3400x450	300x300x2	900	12d	112	7700	1700	
KC 18/36		1800x3600x450	400x300x2	900	12d	116	8200	1800	
KC 18/38		1800x3800x450	400x300x2	900	12d	123	8600	1900	

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.

Serie 220

Modelli 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	LED €
KC 22/12		2200x1200x500	300x300	1100	4d	65	3300		
KC 22/14		2200x1400x500	300x300	1100	6c	72	3900		
KC 22/16		2200x1600x500	400x300	1100	6c	79	4450		
KC 22/18		2200x1800x500	400x300	1100	6d	82	5000		
KC 22/20		2200x2000x500	400x300	1100	8c	86	5550		
KC 22/22		2200x2200x500	400x300	1100	8c	90	6100		
KC 22/24		2200x2400x500	300x300x2	1100	8d	94	6650	1200	
KC 22/26		2200x2600x500	300x300x2	1100	8d	102	7200	1300	
KC 22/28		2200x2800x500	300x300x2	1100	10d	109	7800	1400	
KC 22/30		2200x3000x500	400x300x2	1100	10d	110	8300	1500	
KC 22/32		2200x3200x500	400x300x2	1100	10d	112	8850	1600	
KC 22/34		2200x3400x500	400x300x2	1100	12d	117	9450	1700	
KC 22/36		2200x3600x500	400x300x2	1100	12d	120	10000	1800	
KC 22/38		2200x3800x500	400x300x2	1100	12d	130	10500	1900	

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

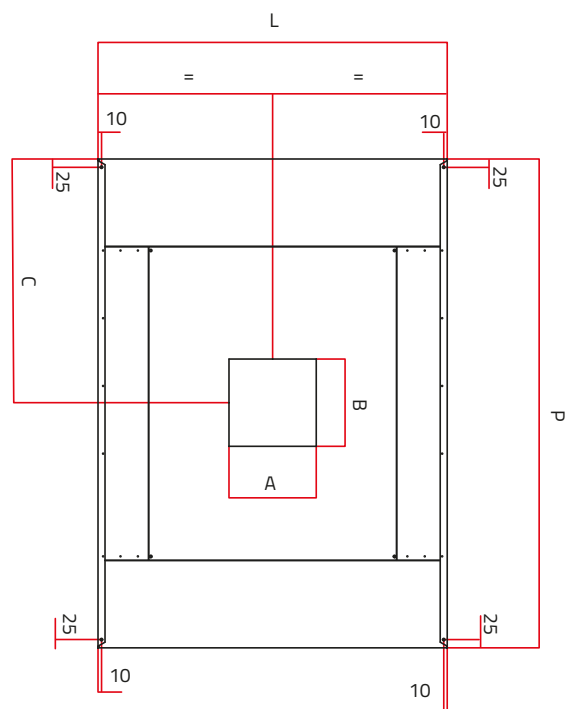
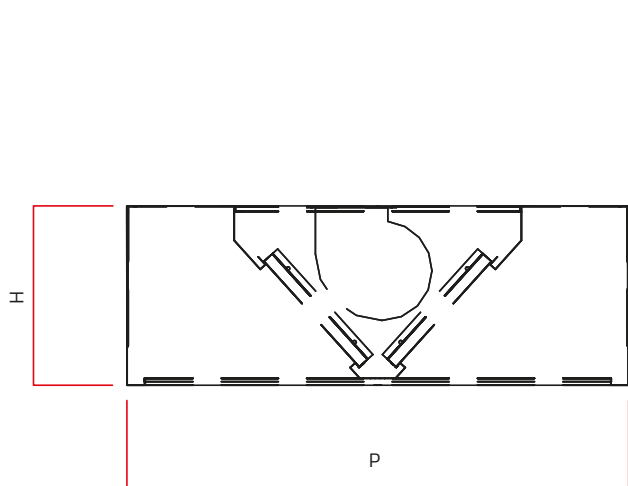
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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 €
KCM 12/12		1200x1200x500	300x270	670	4b	51	8/9T	420/3,1	
KCM 12/14		1200x1400x500	300x270	670	4b	55	8/9T	420/3,1	
KCM 12/16		1200x1600x500	300x270	670	6a	59	8/9T	420/3,1	
KCM 12/18		1200x1800x500	300x270	670	6b	63	8/9T	420/3,1	
KCM 12/20		1200x2000x500	300x270	670	8a	67	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.

Serie 140

Modelli 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 €
KCM 14/12		1400x1200x500	300x270	900	4b	60	8/9T	420/3,1	
KCM 14/14		1400x1400x500	300x270	900	4b	64	8/9T	420/3,1	
KCM 14/16		1400x1600x500	300x270	900	6a	68	8/9T	420/3,1	
KCM 14/18		1400x1800x500	300x270	900	6b	74	8/9T	420/3,1	
KCM 14/20		1400x2000x500	300x270	900	8a	76	8/9T	420/3,1	

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 (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminumox

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



Le cappe di questa serie 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 a TIG 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 the most demanding cooking areas (grill, stoneware, fryers). Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by TIG 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 lighting and speed regulator.

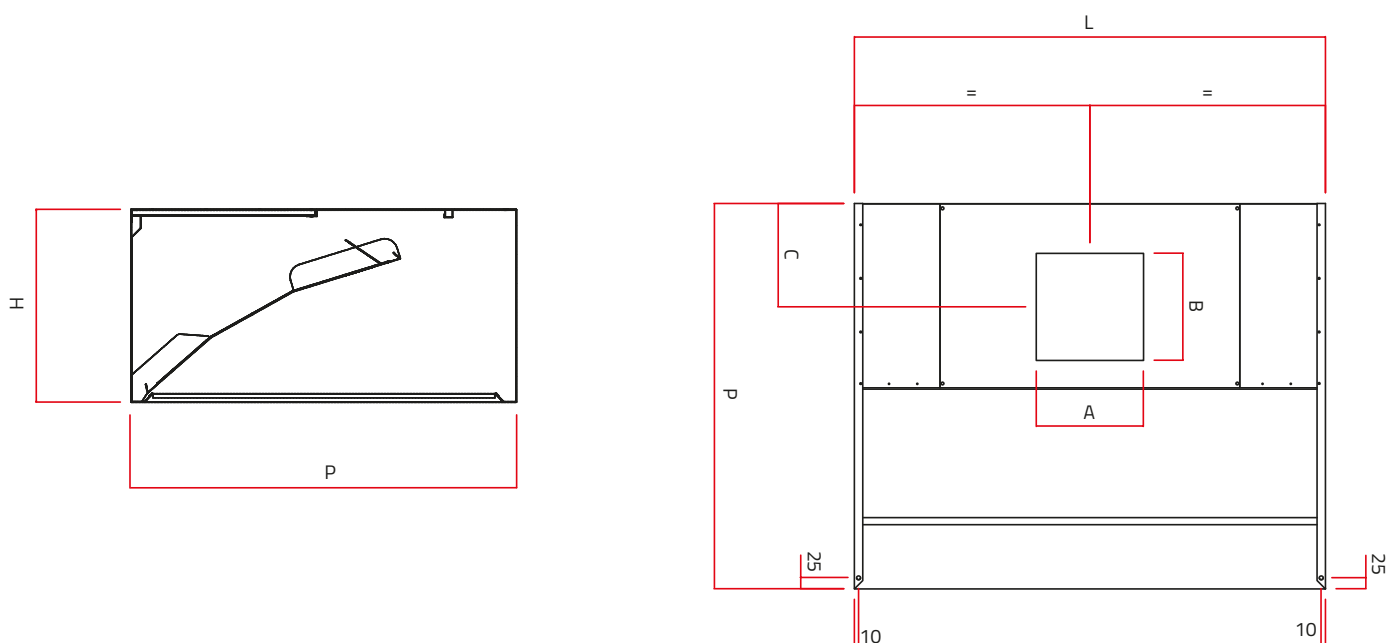




CAPPA A PARETE CUBICA PER LAVASTOVIGLIE

Serie 100 / 120

WALL HOODS FOR DISHWASHERS



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

Serie 100

Modelli 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

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.

Serie 120

Modelli 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

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 lengths = price of hoods w/next length up (KV 10/13 = KV 10/14)

Notes:

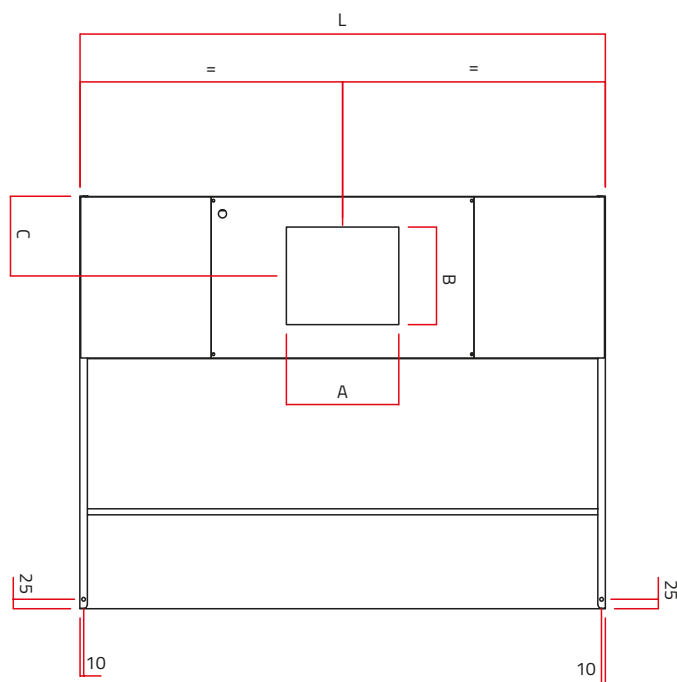
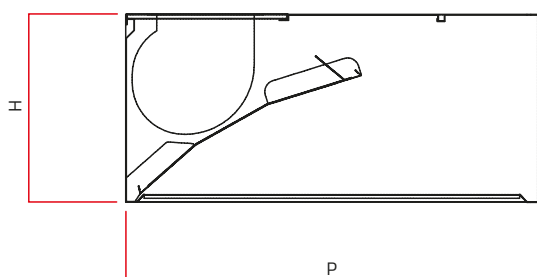
For the accessories please see the relative pages. Pluriball wrap packaging with polystyrene corners included.

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 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

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"
- Lunghesse diverse = prezzo delle cappe con lunghesse 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.

Serie 120

Modelli 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 lengths = price of hoods w/next length up (KVM 10/13 = KVM 10/14)

Notes:

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

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

External automatic speed regulator with humidity sensor Euro 425,00

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

Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminOX

**CAPPE A PARETE
SU FORNI**

*WALL HOODS
ON OVENS*



La cappa KFA-G è realizzata per essere installata sopra un forno cottura di media gamma. Viene proposta nelle versioni neutra ed autoventilante. Nella versione top di gamma, modello KFA-GCM, viene fornita con separatore di gocce e modulo aggiuntivo post-trattamento utilizzando alumina e carbone attivo. A richiesta speciale: modulo trattamento con utilizzo di zeolite e carbone attivo. Costruzione in acciaio Inox AISI 304. Assemblata per saldatura a TIG completamente ribordata anche nelle parti interne. Specifiche più esaustive su richiesta.

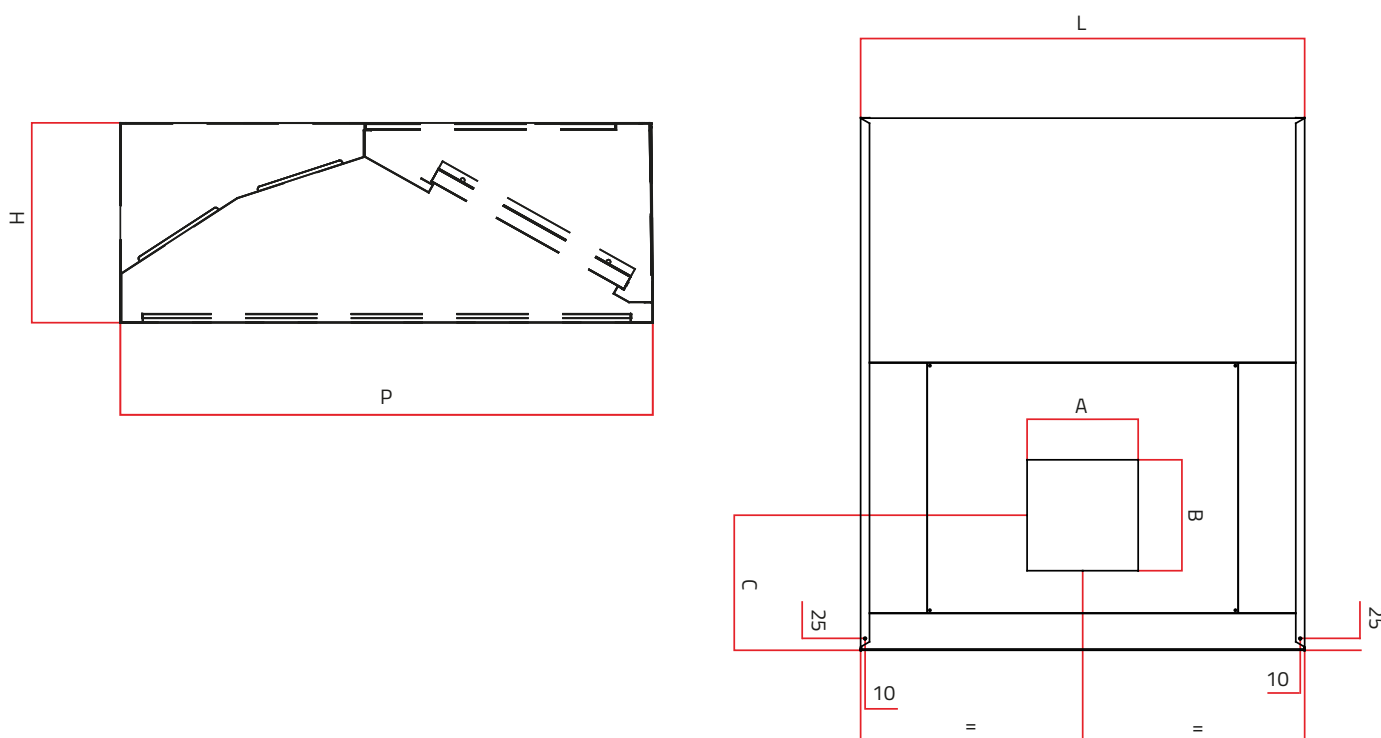
The KFA-G hood is designed to be installed above a medium range baking oven. It is offered in the neutral and self-ventilating versions. In the top of the range version, model KFA-GCM, it is supplied with a droplet separator and an additional post-treatment module using alumina and activated carbon. On special request: treatment module with use of zeolite and activated carbon. Constructed in AISI 304 stainless steel. Assembled for TIG welding completely backed even in the internal parts. More detailed specifications on request.



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 Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	LED
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	

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.

Serie 140

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	LED
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	

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.

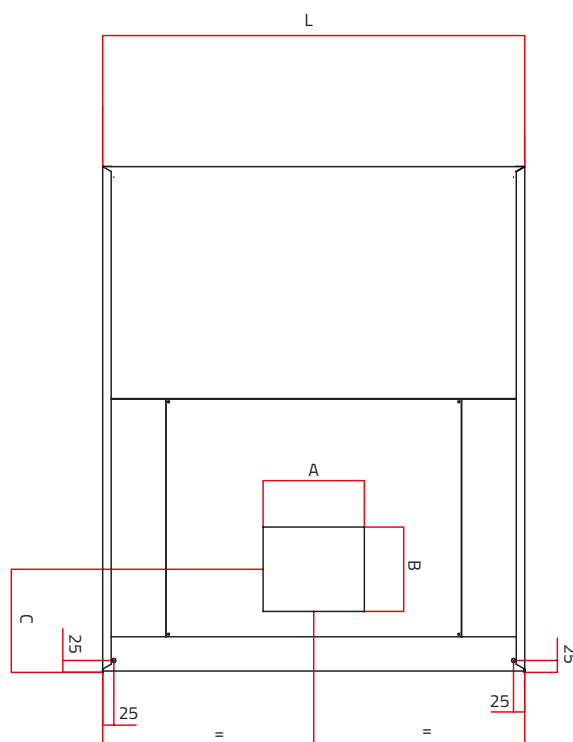
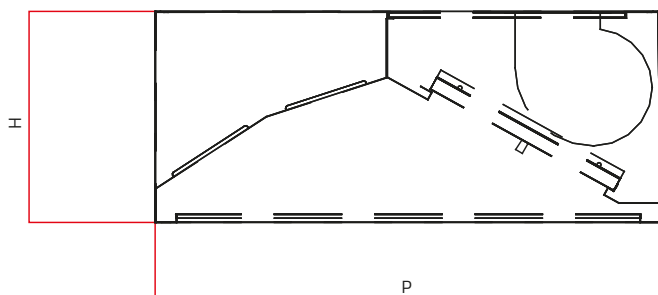
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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 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
KPFM 12/10		1200x1000x500	230x200	240	2c	45	7/7	147/1,5	
KPFM 12/12		1200x1200x500	230x200	240	2d	47	7/7	147/1,5	
KPFM 12/14		1200x1400x500	230x200	240	3c	49	7/7	147/1,5	
KPFM 12/16		1200x1600x500	300x260	210	3c	53	8/9T	420/3,1	
KPFM 12/18		1200x1800x500	300x260	210	3d	57	8/9T	420/3,1	
KPFM 12/20		1200x2000x500	300x260	210	4c	60	8/9T	420/3,1	

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.

Serie 140

Modelli 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
KPFM 14/10		1400x1000x500	230x200	240	2c	45	7/7	147/1,5	
KPFM 14/12		1400x1200x500	230x200	240	2d	47	7/7	147/1,5	
KPFM 14/14		1400x1400x500	300x260	210	3c	49	8/9T	420/3,1	
KPFM 14/16		1400x1600x500	300x260	210	3c	53	8/9T	420/3,1	
KPFM 14/18		1400x1800x500	300x260	210	3d	57	8/9T	420/3,1	
KPFM 14/20		1400x2000x500	300x260	210	4c	60	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.

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

External automatic speed regulator with humidity sensor Euro 425,00

Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminuminox

**CAPPE SPECIALI
SU UTENZE**

*SPECIAL LINE
HOODS*



Costruzione inox AISI 304 18/10 satinatura scotch-brite. Assemblata tramite saldatura a TIG completamente ribordata anche nelle parti interne. Rubinetto Scarico. Canalina perimetrale raccogli condensa. Filtri antigrasso a labirinto in AISI 430. A richiesta filtri antigrasso a reti incrociate in AISI 304 18/10. Ideali per cotture particolarmente gravose.

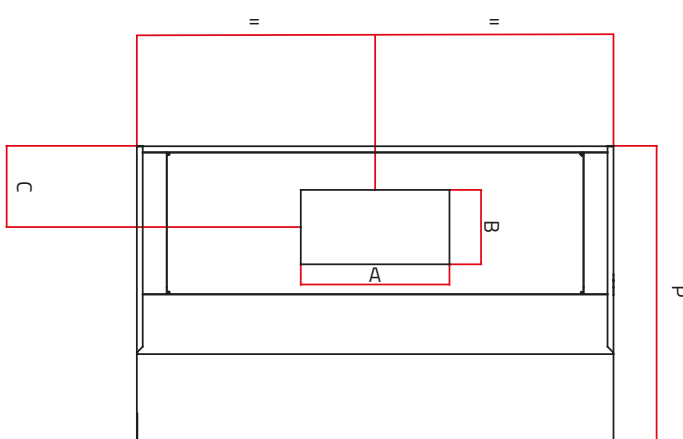
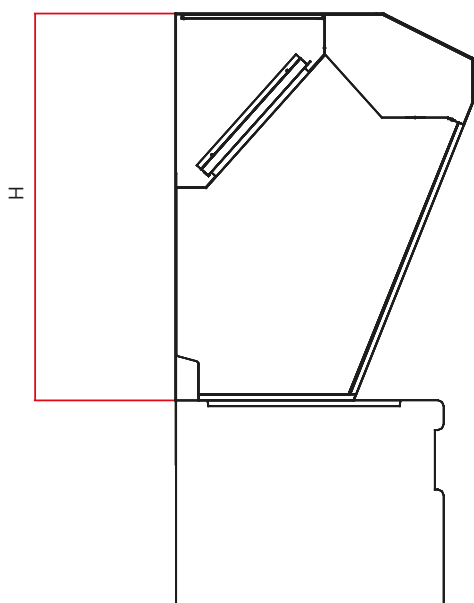
Fully welded AISI 304 Stainless Steel structure with Scotch-Brite satin finish. Drain cock. Perimetric canal for condensate collection. Baffle filters. Extractor fan with adjustable 1-phase motor. Hoods dimensions are not binding. Each model can be made up, following the client's needs. Adapted to be placed on the toughest cooking.





CAPPA A PARETE CON PARATIE KFG Serie 100

KITCHEN EQUIPMENT MOUNTING HOODS



LISTINO TECNICO Cappe speciali su utenze

TECHNICAL PRICELIST Special line hoods

Serie 100

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

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La cappa KFG è una cappa adatta per essere posizionata prettamente sulle cotture più gravose (griglia, pietralavica, friggitorici). È costruita in acciaio inox AISI 304, con doppie paratie laterali. Questo modello può essere fornito anche compensato. Assemblata per saldatura a TIG completamente ribordata anche nelle parti interne.

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. Assembled for TIG welding fully flanged even in the inner parts.

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.

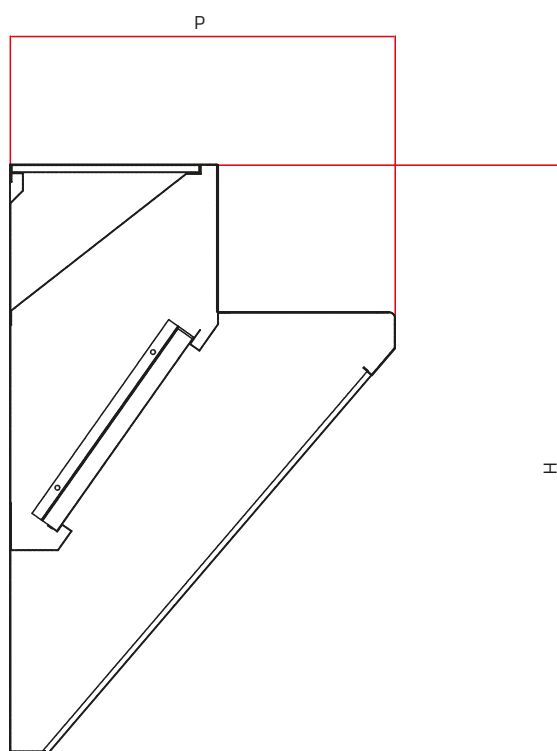
Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



CAPPA A PARETE CON PARATIE

KITCHEN EQUIPMENT MOUNTING HOODS



LISTINO TECNICO Cappe speciali su utenze

TECHNICAL PRICELIST Special line hoods

Serie 65

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	C mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*	LED
KFG2 6,5/12		1210x650x1000	300x250	250	2a	32	1130	
KFG2 6,5/14		1610x650x1000	300x250	250	3c	41	1500	
KFG2 6,5/16		2010x650x1000	400x250	250	3c	49	1880	
KFG2 6,5/20		2410x650x1000	400x250	250	4c	58	2255	
KFG2 6,5/24		2810x650x1000	500x250	250	5c	66	2630	

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La cappa KFG2 è una cappa adatta per essere posizionata prettamente sulle cotture più gravose (griglia, pietralavica, friggitrice). È costruita in acciaio inox AISI 304, con paratie laterali.

In dotazione:

- Filtri a labirinto
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghezze diverse = prezzo delle cappe con lunghezze immediatamente superiori (KFG2 6,5/13 = KFG2 6,5/16)

Note:

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

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS:

The KFG2 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 side walls. Fully flanged even in the inner parts.

Supplied:

- Baffle filters
- Condensate draining 1/2"
- Other lengths = price of hoods w/next lengths up (KFG2 6,5/13 = KFG2 6,5/16)

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 (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

aluminOX

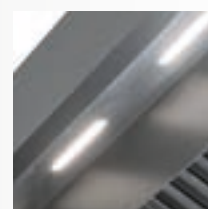
CAPPE A COMPENSAZIONE
COMPENSATION HOODS



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 a TIG delle giunzioni, con bordi ripiegati anche nelle parti interne. Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico 1/2". Illuminazione integrata con strip led. Filtri a labirinto in acciaio inox. A seconda del modello, le cappe di questa serie possono essere dotate di regolatore di velocità per motori trifase.

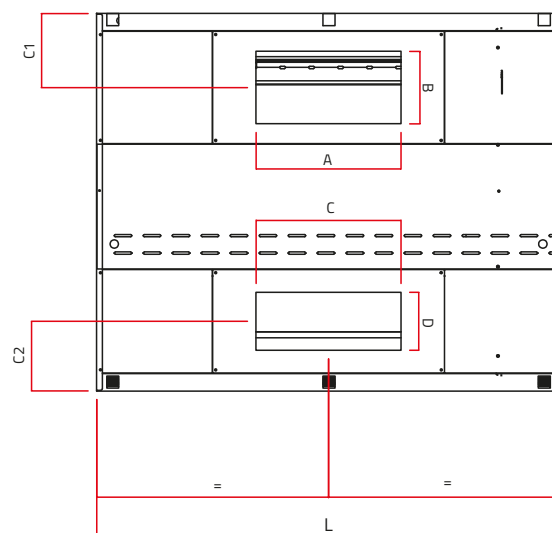
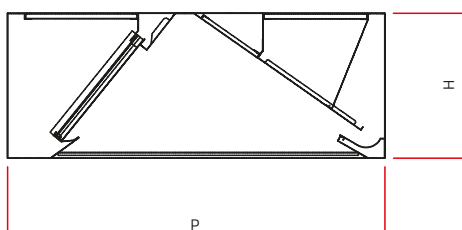
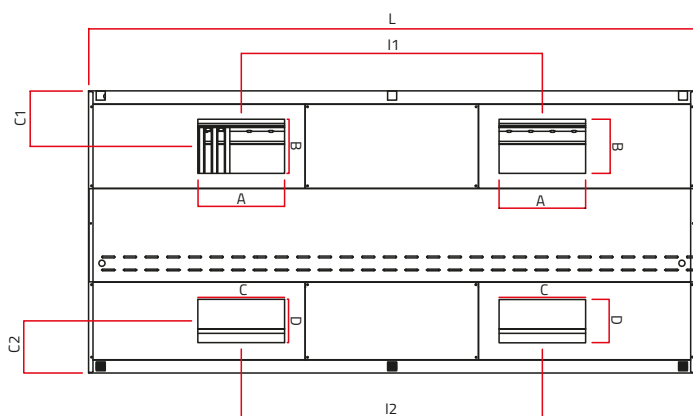
The hoods of this series have been designed and built to guarantee reduced room depression with consequent reduction in air conditioning costs. Thanks to the inductive effect they present a better fume collection. Monoblock or modular compensation construction. Entirely made of AISI 304 stainless steel with scotch brite finish. Assembled by TIG 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 strip. Labyrinth filters in stainless steel. Depending on the model, the hoods of this series can be equipped with a speed regulator for three-phase motors.





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 Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	CxD mm	I1 mm	I2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KPR 11/12		1100x1200x500	400x250	400x200			2d	49	1900
KPR 11/14		1100x1400x500	400x250	400x200			3c	56	2200
KPR 11/16		1100x1600x500	500x250	500x200			3c	61	2550
KPR 11/18		1100x1800x500	500x250	500x200			3d	68	2850
KPR 11/20		1100x2000x500	600x250	600x200			4c	74	3200
KPR 11/22		1100x2200x500	600x250	600x200			4c	81	3500
KPR 11/24		1100x2400x500	700x250	700x200			4d	87	3800
KPR 11/26		1100x2600x500	700x250	700x200			4d	94	4120
KPR 11/28		1100x2800x500	400x250x2	400x200x2	1400	1400	5d	100	4440
KPR 11/30		1100x3000x500	400x250x2	400x200x2	1500	1500	5d	107	4750
KPR 11/32		1100x3200x500	500x250x2	500x200x2	1600	1600	5d	113	5070
KPR 11/34		1100x3400x500	600x250x2	600x200x2	1700	1700	6d	120	5390
KPR 11/36		1100x3600x500	600x250x2	600x200x2	1800	1800	6d	124	5700
KPR 11/38		1100x3800x500	600x250x2	600x200x2	1900	1900	6d	133	6020

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 strip led integrate
- Scarico condensa 1/2"
- Lunghesse diverse = prezzo delle cappe con lunghesse 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.

Serie 130

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	CxD mm	I1 mm	I2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KPR 13/12		1300x1200x500	400x250	400x200			2d	54	2250
KPR 13/14		1300x1400x500	400x250	400x200			3c	61	2620
KPR 13/16		1300x1600x500	500x250	500x200			3c	69	3000
KPR 13/18		1300x1800x500	500x250	500x200			3d	77	3370
KPR 13/20		1300x2000x500	600x250	600x200			4c	84	3750
KPR 13/22		1300x2200x500	600x250	600x200			4c	91	4120
KPR 13/24		1300x2400x500	700x250	700x200			4d	98	4500
KPR 13/26		1300x2600x500	700x250	700x200			4d	105	4870
KPR 13/28		1300x2800x500	400x250x2	400x200x2	1400	1400	5d	112	5250
KPR 13/30		1300x3000x500	400x250x2	400x200x2	1500	1500	5d	120	5620
KPR 13/32		1300x3200x500	500x250x2	500x200x2	1600	1600	5d	128	5990
KPR 13/34		1300x3400x500	600x250x2	600x200x2	1700	1700	6d	136	6370
KPR 13/36		1300x3600x500	600x250x2	600x200x2	1800	1800	6d	144	6740
KPR 13/38		1300x3800x500	600x250x2	600x200x2	1900	1900	6d	152	7120

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 strip 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.

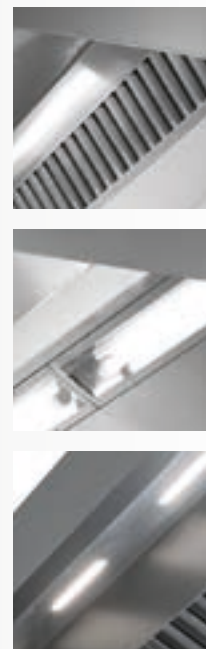
Serie 150

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	CxD mm	I1 mm	I2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KPR 15/12		1500x1200x500	400x250	400x200			2d	58	2600
KPR 15/14		1500x1400x500	400x250	400x200			3c	66	3030
KPR 15/16		1500x1600x500	500x250	500x200			3c	75	3460
KPR 15/18		1500x1800x500	500x250	500x200			3d	83	3890
KPR 15/20		1500x2000x500	600x250	600x200			4c	91	4320
KPR 15/22		1500x2200x500	600x250	600x200			4c	99	4750
KPR 15/24		1500x2400x500	700x250	700x200			4d	108	5200
KPR 15/26		1500x2600x500	700x250	700x200			4d	116	5620
KPR 15/28		1500x2800x500	400x250x2	400x200x2	1400	1400	5d	124	6050
KPR 15/30		1500x3000x500	400x250x2	400x200x2	1500	1500	5d	132	6480
KPR 15/32		1500x3200x500	500x250x2	500x200x2	1600	1600	5d	140	6910
KPR 15/34		1500x3400x500	600x250x2	600x200x2	1700	1700	6d	149	7350
KPR 15/36		1500x3600x500	600x250x2	600x200x2	1800	1800	6d	157	7780
KPR 15/38		1500x3800x500	600x250x2	600x200x2	1900	1900	6d	165	8210

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

Filtri/filters :

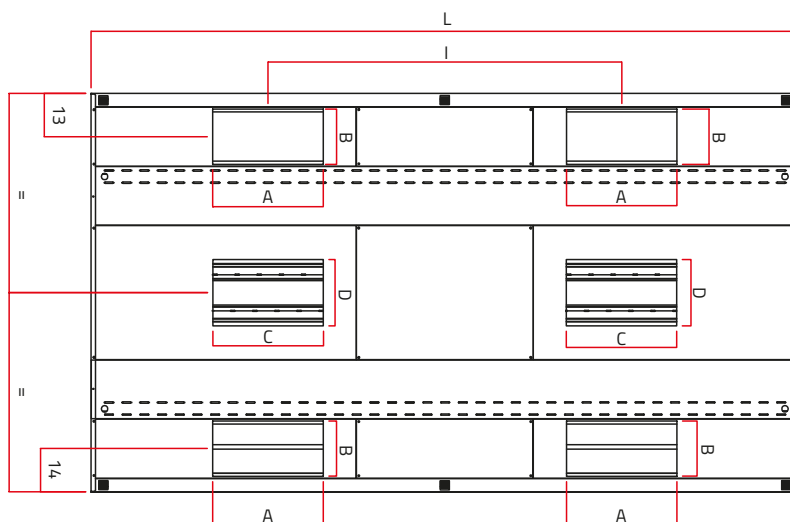
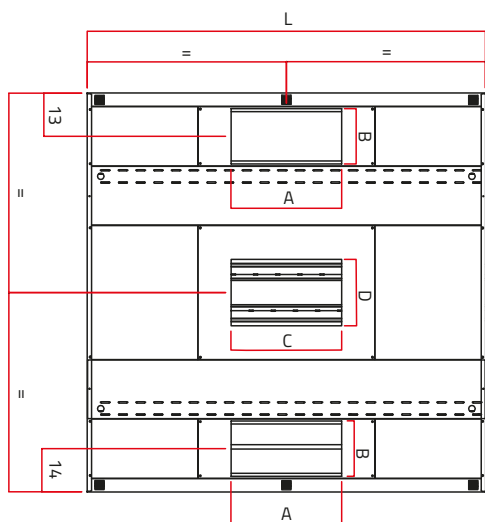
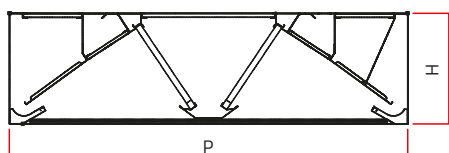
a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)



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

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 strip 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.

Serie 180

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

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 strip 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.

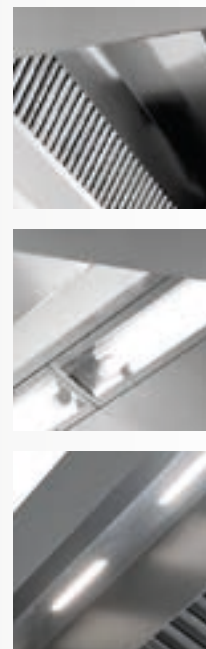
Serie 200

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	CxD mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KCR 20/20		2000x2000x500	600x250	600x300			8c	170	5760
KCR 20/22		2000x2200x500	600x250	600x300			8c	183	6340
KCR 20/24		2000x2400x500	700x250	700x300			8d	207	6910
KCR 20/26		2000x2600x500	700x250	700x300			8d	210	7490
KCR 20/28		2000x2800x500	400x250x2	400x300x2	1400	1400	8d	222	8070
KCR 20/30		2000x3000x500	400x250x2	400x300x2	1500	1500	10d	236	8640
KCR 20/32		2000x3200x500	500x250x2	500x300x2	1600	1600	10d	248	9220
KCR 20/34		2000x3400x500	500x250x2	500x300x2	1700	1700	12d	265	9790
KCR 20/36		2000x3600x500	600x250x2	600x300x2	1800	1800	12d	274	10370
KCR 20/38		2000x3800x500	600x250x2	600x300x2	1900	1900	12d	293	10950

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

Filtri/filters :

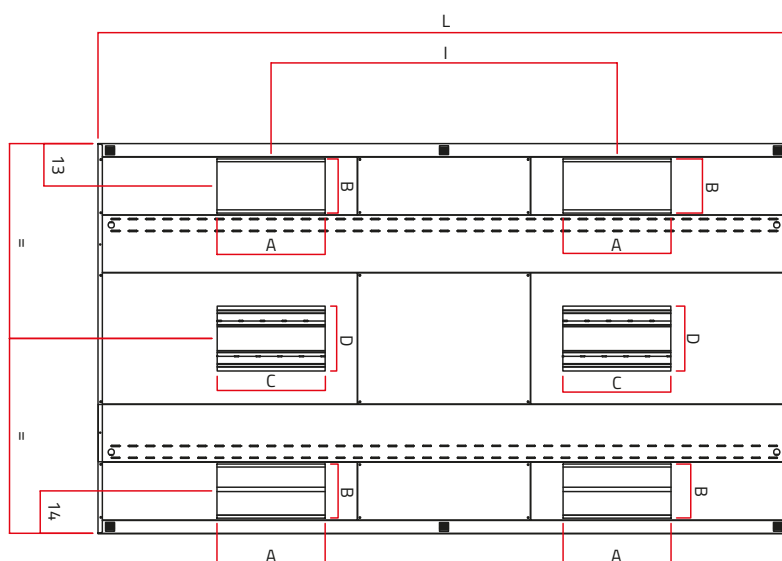
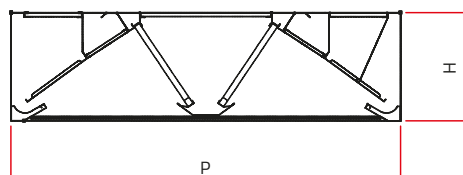
- a (400x400) - b (500x400)
- c (400x500) - d (500x500)



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 Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	CxD mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KCR-D 22/24		2200x2400x500	400x250x2	400x300x2			8d	312	7630
KCR-D 22/26		2200x2600x500	400x250x2	400x300x2			8d	334	8240
KCR-D 22/28		2200x2800x500	400x250x2	400x300x2	1400	1400	10d	356	8890
KCR-D 22/30		2200x3000x500	400x250x2	400x300x2	1500	1500	10d	375	9500
KCR-D 22/32		2200x3200x500	500x250x2	500x300x2	1600	1600	10d	390	10150
KCR-D 22/34		2200x3400x500	500x250x2	500x300x2	1700	1700	12d	418	10800
KCR-D 22/36		2200x3600x500	600x250x2	600x300x2	1800	1800	12d	434	11400
KCR-D 22/38		2200x3800x500	600x250x2	600x300x2	1900	1900	12d	475	12000

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 strip 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.

Serie 260

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	CxD mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume asp. MC/H*
KCR-D 26/24		2600x2400x500	400x250x2	400x300x2			8d	314	9000
KCR-D 26/26		2600x2600x500	400x250x2	400x300x2			8d	358	9750
KCR-D 26/28		2600x2800x500	400x250x2	400x300x2	1400	1400	10d	400	10500
KCR-D 26/30		2600x3000x500	400x250x2	400x300x2	1500	1500	10d	422	11200
KCR-D 26/32		2600x3200x500	500x250x2	500x300x2	1600	1600	10d	444	11980
KCR-D 26/34		2600x3400x500	500x250x2	500x300x2	1700	1700	12d	468	12740
KCR-D 26/36		2600x3600x500	600x250x2	600x300x2	1800	1800	12d	472	13500
KCR-D 26/38		2600x3800x500	600x250x2	600x300x2	1900	1900	12d	498	14250

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 strip 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.

Serie 300

Modelli Models	304 €	Dim. P x L x h mm	AxB mm	CxD mm	l1 mm	l2 mm	Filtri n° Filters n°	Peso Kg Weight Kg	Volume MC/H*
KCR-D 30/24		3000x2400x500	400x250x2	400x300x2			8d	324	10350
KCR-D 30/26		3000x2600x500	400x250x2	400x300x2			8d	354	11200
KCR-D 30/28		3000x2800x500	400x250x2	400x300x2	1400	1400	10d	376	12090
KCR-D 30/30		3000x3000x500	400x250x2	400x300x2	1500	1500	10d	398	12960
KCR-D 30/32		3000x3200x500	500x250x2	500x300x2	1600	1600	10d	422	13800
KCR-D 30/34		3000x3400x500	500x250x2	500x300x2	1700	1700	12d	444	14680
KCR-D 30/36		3000x3600x500	600x250x2	600x300x2	1800	1800	12d	468	15550
KCR-D 30/38		3000x3800x500	600x250x2	600x300x2	1900	1900	12d	512	16400

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

Filtri/filters :

a (400x400) - b (500x400)
c (400x500) - d (500x500)

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



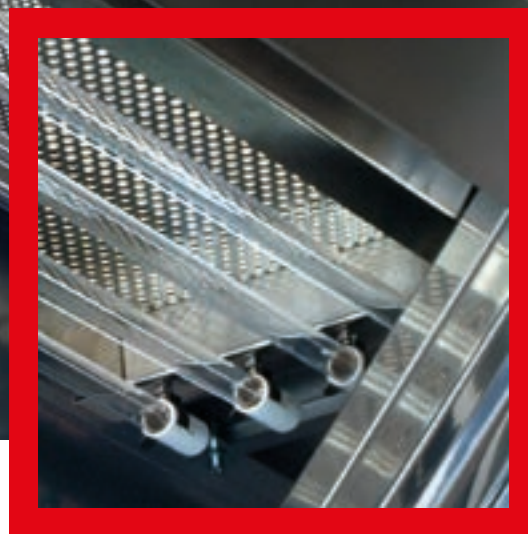


TECNOLOGIA LAMPADE UV-C+OZONO

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

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:

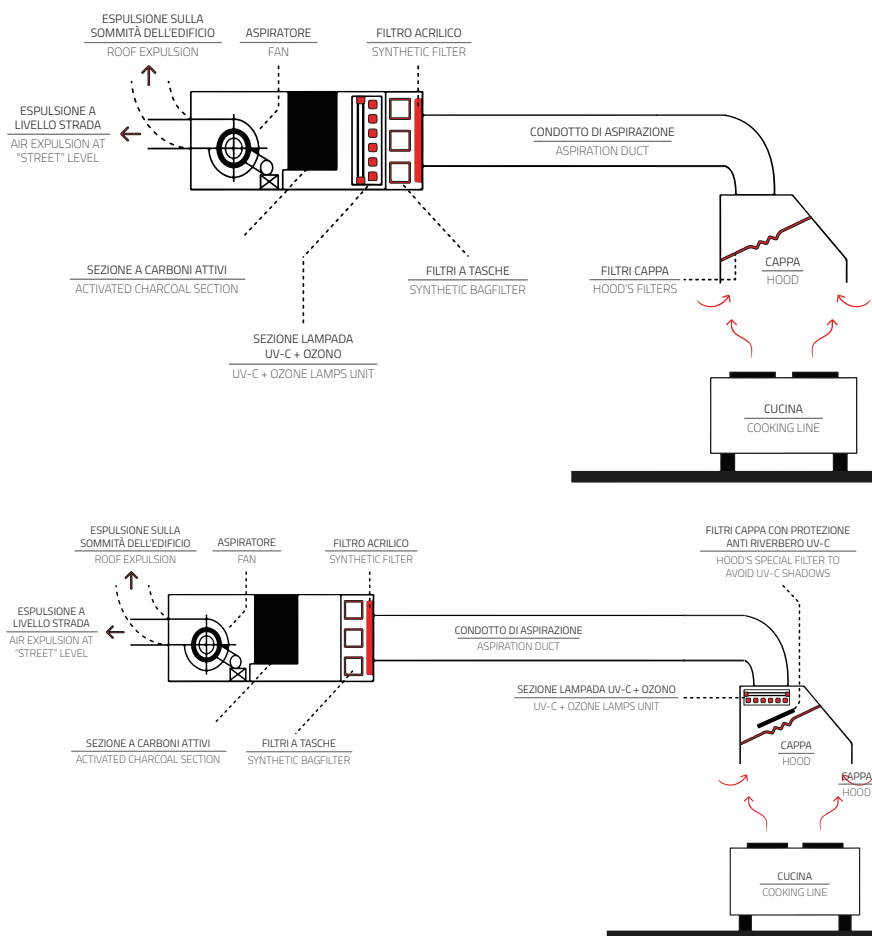
- Hood with low pressure mercury amalgam UV-C + Ozone lamps
- Hood with low pressure mercury vapor UV-C + Ozone lamps

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

- working lights
- faulty alarms etc.

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 detergenti chimici

Il trattamento con lampade UV-C non provoca nessun inquinamento, come invece accadrebbe con i prodotti detergenti 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 sanitification and reduction of the flue deposit, involves the reduction of fat deposits (highly inflammable) inside the walls of the extraction pipes.



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

CONDENSATION 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.

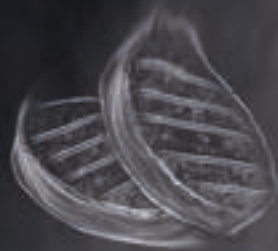
< The vapor condensation module is the ideal solution to install when a significant reduction of the vapor is needed.

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 / RFC2

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

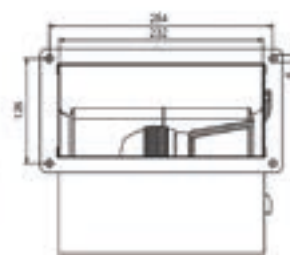
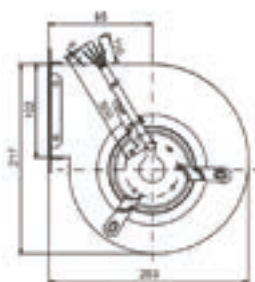
Descrizione:

Estrattore d'aria centrifugo da caminetto a flusso orizzontale con girante a pale rovescie. Ideale per l'attivazione di camini con basso tiraggio naturale con funzionamento fino a 200°C. Base in lamiera d'acciaio zincata e rete di protezione. Completo di regolatore.

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

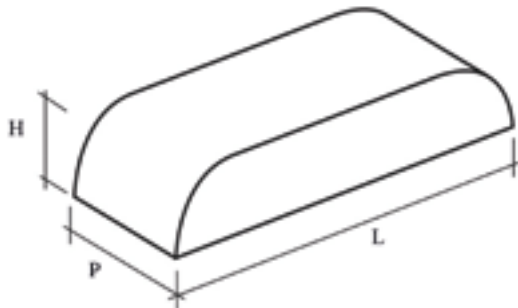


Modello Model	watt	rpm	kg	C mm	H mm	A mm	B mm	Euro
DDM 7/7-4M	200	1400	6	318	325	208	232	
DDM 8/9-4M	420	1400	15	318	335	262	298	
DDM 9/9-4M	420	1400	15,8	378	387	262	298	
DDM 10/10-4M	550	1400	24	424	443	289	331	



Modello Model	watt	rpm	kg	C mm	H mm	A mm	B mm	Euro
RFC2 146/180	380	2602	4,6	200	217	102	232	

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)	Prezzo €
P 5-18	500 X 1800 X 400	397,00
P 5-20	500 X 2000 X 400	422,00
P 5-22	500 X 2200 X 400	446,00
P 5-24	500 X 2400 X 400	470,00
P 5-26	500 X 2600 X 400	490,00
P 5-28	500 X 2800 X 400	514,00
P 5-30	500 X 3000 X 400	538,00

Kit montaggio per cappe
Hoods mounting kit



	Prezzo €
Mt. 3 Catena INOX - Mt 3 inox chain	
N. 2 Tendi catena - No. 2 chain tightener	
N. 4 Ganci - No. 4 hooks	
Per cappe a parete ordinare 1 Kit - For wall hoods: 1 Kit	
Per cappe centrali ordinare 2 Kit - For island hoods: 2 Kits	

Regolatore a parete
Speed Regulator



	Prezzo €
REG-M / REG-CK	
REM 10A (fino a 10 A)	
REG 12A (fino a 10 A)	
REG - INV	

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	Prezzo €
1 x 18 watt	65	
1 x 25 watt	126	
1 x 35 watt	156	

Modello LED integrato IP68
IP68 integrated LED model

Struttura con profili di alluminio anodizzato e copertura con resina trasparente IP68
Led strip light with anodized aluminum profile and clear resin cover IP68



Modello Model	Prezzo €
2 Moduli	
4 Moduli	
3 Moduli lampade "K"	

Accessorio Accessory	Prezzo €
Trasformatore alimentatore Power supply TRAS/AL-SL	da 12W a 35W - 78€ oltre 35W - 110€

LISTINO TECNICO Accessori
TECHNICAL PRICELIST Accessories

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



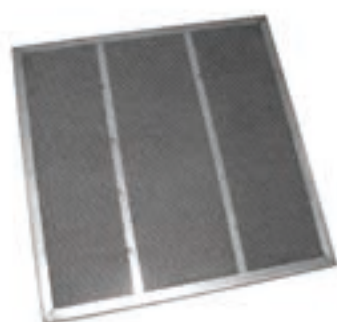
Modello Model	Sezioni mm Section mm	Inox 304 €
A	400 X 400 X 12	
B	500 X 400 X 12	
C	400 X 500 X 12	
D	500 X 500 X 12	

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



Modello Model	Dimensioni mm (PxLxH)	Prezzo €
A/L	400 X 400 X 25	
B/L	500 X 400 X 25	
C/L	400 X 500 X 25	
D/L	500 X 500 X 25	

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



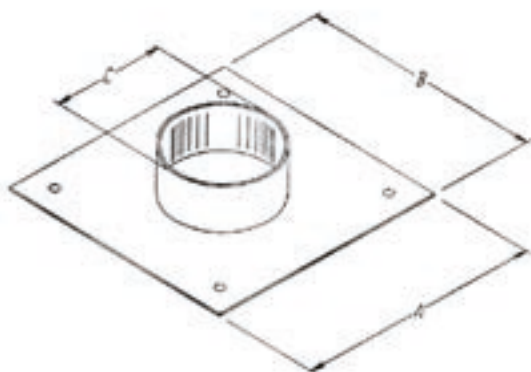
Dimensioni mm (AxBxC) Dimensions mm (AxBxC)	Prezzo €
400 X 400 X 23	
500 X 400 X 23	
500 X 500 X 23	

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



Dimensioni mm (AxBxC) Dimensions mm (AxBxC)	Prezzo €
400 X 400 X 12	
500 X 400 X 12	
500 X 500 X 12	

Flange di attacco da Quadro a Tondo - Acciaio Inox AISI 430
Square/round flanges - AISI 430 Stainless Steel



Modello Model	Dimensioni mm Dimension mm	Prezzo Inox 430 €
FL 20	400 X 400 Ø 200	
FL 25	400 X 400 Ø 250	
FL 30	400 X 400 Ø 300	
FL 35	500 X 500 Ø 350	
FL 40	500 X 500 Ø 400	

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), wherever 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

