

*Un ambiente più sano:  
la nostra aspirazione*

*A healthier environment:  
our aspiration*

  
*professional hoods*



CATALOGO  
NOVITÀ  
NEW PRODUCTS



alumin**inox**

*professional hoods*



# AZIENDA

Da oltre 20 anni, farvi lavorare in un ambiente migliore è la nostra massima aspirazione.

## AZIENDA

*From over 20 years, making you work in a better environment is our highest aspiration.*

Aluminox S.r.l., nata alla fine degli anni '90, è un'azienda italiana specializzata nella lavorazione dell'acciaio inox. Nel corso degli anni, la ditta si è focalizzata sulla produzione di cappe d'aspirazione professionali in acciaio inox.

Sin dalla sua fondazione nel 1999, la puntualità del servizio, professionalità e qualità sono le priorità che hanno permesso ad Aluminox di acquisire una vasta fetta di mercato sia in Italia che all'estero.

Innovazione, tecnologia e qualità – Aluminox lavora costantemente per offrire soluzioni all'avanguardia nel settore delle attrezzature per la ristorazione professionale in acciaio inox e per fornire ai suoi clienti un servizio personalizzato. Le nostre cappe di aspirazione per cucine professionali sono utilizzate in diversi ambiti: ristoranti, bar, pub, ecc.

Grazie alla sua strategia commerciale basata sulla flessibilità, l'azienda ha saputo costruirsi una solida reputazione sul mercato e diventare un'azienda leader, sempre garantendo rigore nella gestione delle commesse e una produzione di alta qualità.

Il cliente avrà così la possibilità di usufruire di un servizio personalizzato e di un prodotto che risponde interamente alle sue diverse esigenze. Tutti gli articoli di produzione sono concepiti e realizzati in conformità alle vigenti normative di sicurezza ed igiene, per le quali l'azienda investe costantemente risorse umane e finanziarie in ricerca e sviluppo.

*Aluminox S.A.S., born in the late 90s, is an Italian company specialized in the processing of stainless steel. Over the years, the company has focused on the production of professional stainless steel suction hoods.*

*Since its foundation in 1999, the punctuality of service, professionalism and quality are the priorities that have allowed Aluminox to acquire a wide range slice of the market both in Italy and abroad.*

*Innovation, technology and quality - Aluminox is constantly working to offer advanced solutions in the field of stainless steel professional catering equipment and to provide its customers with personalized service. Our extraction hoods for professional kitchens are used in restaurants, bars, pubs, etc.*

*Thanks to a commercial strategy based on quality products and flexible and customized production, the company has been able to build a solid reputation on the market and become a leading company, always guaranteeing rigor in the management of orders and a high production quality.*

*The customer will thus have the opportunity to take advantage of a personalized service and one product that fully meets its different needs. All of our products are designed and manufactured in our factory in Villamarina, Italy, in compliance with current safety and hygiene regulations, for which the company constantly invests in human resources and in research and development.*



# TECNOLOGIA LAMPADE UV-C+OZONO

Per il trattamento e  
la sanificazione delle fumane

## UV-C+OZONE LAMPS

*For the treatment and sanitification 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.

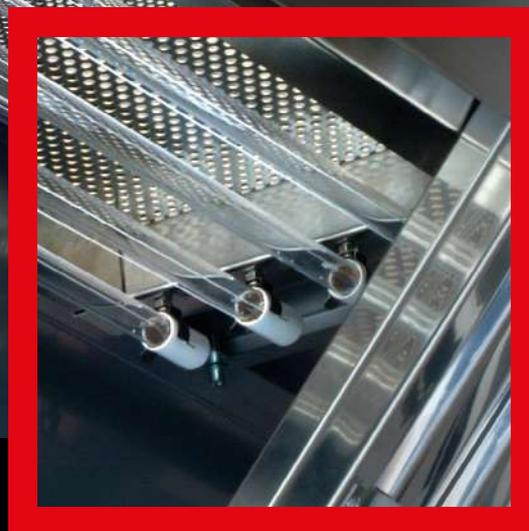
Il nuovo sistema di lampade Aluminox UV-C + Ozono, installato all'interno delle nostre cappe sia a semplice aspirazione che a compensazione, è la soluzione ideale per risolvere le problematiche dovute alla mancanza di una canna fumaria che termini a colmo del tetto, permettendo una efficace neutralizzazione 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 O<sub>3</sub>. 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 O<sub>3</sub>. 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.*

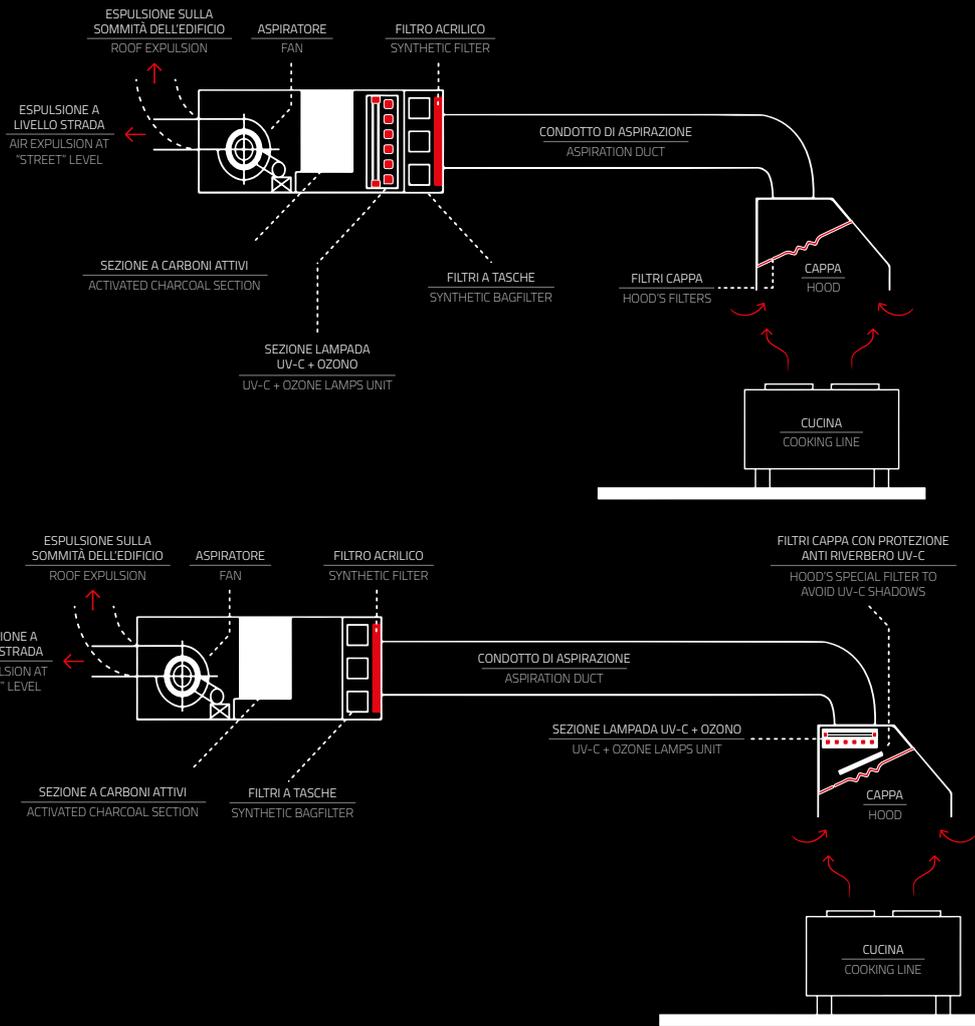
*Depending on the type of cooking equipment and the volume of fumes produced, the Aluminox UV-C + Ozone system offers two different options:*

- 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.

**LAMPADE UV-C+OZONO** Per il trattamento e la sanificazione delle fume fumaria  
**UV-C+OZONE LAMPS** for the treatment and sanification of the fumes



**BENEFICI UTILIZZO**  
**LAMPADE 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.

**Igiene**

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

**Reduces the use of chemical agents and detergents**

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

**Reduces maintenance costs and interventions**

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

**Economic savings are also significant from minor parts replacement interventions:**

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

**Fire protection**

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

**SOLUZIONI EFFICACI** senza necessità di canna fumaria  
**EFFECTIVE SOLUTIONS** without the need for a chimney



## CAPPA FORNI GASTRONOMIA elettrici e privi di canna fumaria

**GASTRONOMY OVEN HOOD** for electric gastronomy 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.



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

mod. **KFA-G-UV**



*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 deve essere valutata solo dopo verifica tecnica.

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

**SOLUZIONI EFFICACI** senza necessità di canna fumaria  
**EFFECTIVE SOLUTIONS** without the need for a chimney



## CAPPA A CONDENSAZIONE per forni pizza elettrici

**CONDENSATION HOOD** 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 pizza, la fattibilità di installazione deve essere valutata solo dopo verifica tecnica.

*Given the structural characteristics of the hood and pizza ovens, the feasibility of installation must be evaluated only after technical verification.*



mod. **KFA-PCM**

*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.

**SOLUZIONI EFFICACI** senza necessità di canna fumaria  
**EFFECTIVE SOLUTIONS** without the need for a chimney



## 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.*



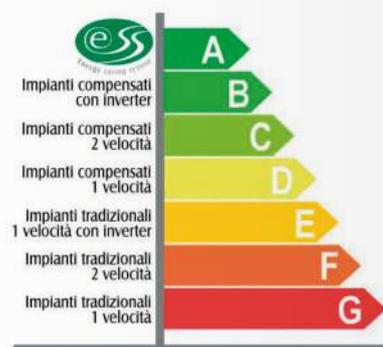
< Il modulo di condensazione vapori è la soluzione ideale per intervenire significativamente nella riduzione del vapore acqueo prodotto dalle utenze quali lavastoviglie o lavatrici professionali.

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

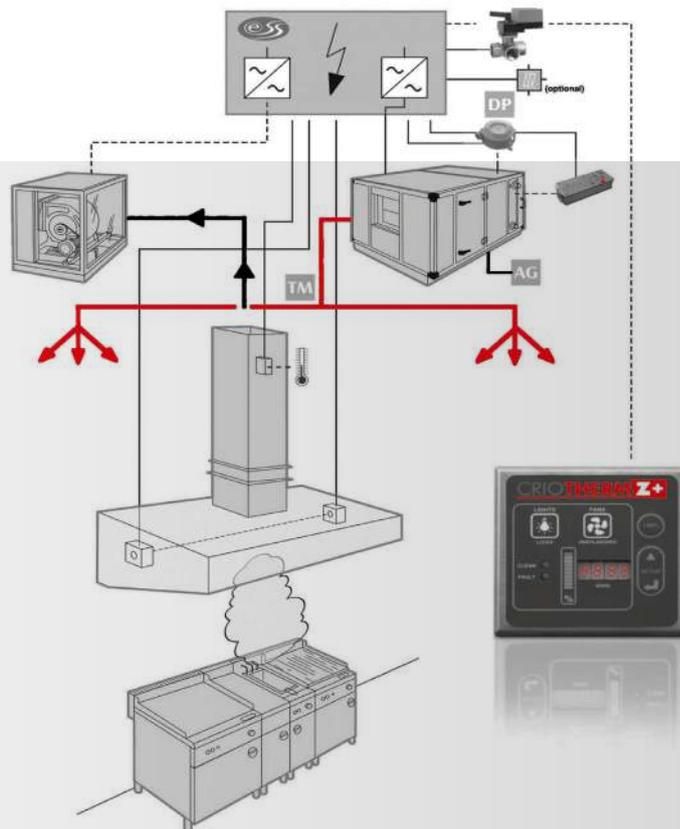
< The vapor condensation module is the ideal solution to install when a significant reduction of the vapor is needed.

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

**SOLUZIONI EFFICACI** senza necessità di canna fumaria  
**EFFECTIVE SOLUTIONS** without the need for a chimney



**impianto tipo**  
 standard installation



## CAPPE A RISPARMIO ENERGETICO CON NUOVO SISTEMA COMANDO AUTOMATICO DELL'ASPIRAZIONE E TERMOVENTILAZIONE

### HOODS WITH ENERGY SAVING SYSTEM

**TERMOVENTILAZIONE** La necessità di ridurre i consumi energetici degli impianti professionali ha portato ad un continuo investimento da parte della nostra azienda a ricercare soluzioni che possano permettere agli operatori una gestione intelligente degli impianti. In quest'ottica nasce il nuovo sistema a Risparmio Energetico con gestione automatica dell'aspirazione/reintegro. Sonde di rilevazione fumo e temperatura permettono di concentrare l'aspirazione laddove necessario evitando dispersione dei consumi e conseguente riduzione dello spreco energetico. Il sistema valuta la densità delle fume prodotte dal piano cottura con riconoscimento immediato e regola in autonomia l'impianto di aspirazione e dove presente, l'impianto di reintegro in cappa e/o in ambiente. Questa tipologia di controllo si colloca tra i più efficienti sistemi disponibili per la gestione e il controllo degli impianti aerulici civili ed industriali. Nella versione più completa, l'operatore ha la possibilità di gestire e monitorare le prestazioni dell'impianto anche da dispositivi mobili quali smartphone e tablet.

*The need to reduce the energy consumption of professional aspiration systems has led to a continuous investment from our company to look for solutions that can allow operators one intelligent plant management. For this reason, we have developed the new line of hoods with Energy Saving System that allows an automatic balance and management of suction and compensation. Temperature and smoke detection probes allows a concentration of the suction where necessary avoiding loss of consumption and consequent reduction of energy waste. The system evaluates the density of the fumes produced by the kitchen equipment with immediate recognition and independently regulates the suction system and where present, the reintegration system in the hood and/or in environment. This type of control is one of the most efficient systems available for management of civil and industrial aerulic systems. In the most complete version, the operator can manage and monitor performance system also from mobile devices such as smartphones and tablets.*

**SOLUZIONI EFFICACI** senza necessità di canna fumaria  
**EFFECTIVE SOLUTIONS** without the need for a chimney



## ET-CA-E UV

### ET-CA-E UV

Unità di aspirazione e trattamento delle fumane ad altissima efficienza. Aspirazione attraverso elettroventilatore plug-fan con controllo potenza. Abbattimento delle sostanze organiche che producono disagio olfattivo attraverso diversi step di filtrazione: filtri fisici a rete metallica, lampade UV-C+Ozono ad amalgama di mercurio, filtro a tasche, carboni attivi in cilindri 3-4mm. Massimo effetto trattante con l'aggiunta di un modulo con filtro elettrostatico (optional)

\* ET-CA-E UV è disponibile con diversi step di filtraggio e portate d'aria.

High efficiency suction and smoke unit. Fumes abatement of organic substances that produce olfactory discomfort through various filtration steps: mesh filters, built-in UV-C+Ozone mercury amalgam lamps, activated charcoal for further fumes odour absorbance. Optional unit with electrostatic filter on request. ET-CA-E UV can be realised with different air flow capacity and filtration steps. Ask our technical department for a personalised offer.

\* ET-CA-E UV can be realized with different air flow capacity and filtration steps. Ask our technical department for a personalized offer.

**FILTRO IN MAGLIA METALLICA**  
 composto da rete metallica zincata e telaio zincato, classe filtro EN 779 G2.

**VENTILATORE**  
 elettronico con controllo elettronico della potenza.

**FILTRO ELETTROSTATICO**  
 per olii modello FEL SYSTEM ad alta efficienza. 230V.

**LAMPADE UV-C+OZONO**  
 per sanificazione e trattamento olfattivo delle fumane.

**FILTRO IN PANNO SINTETICO**  
 FI garantisce una maggiore sterilizzazione e riduzione degli odori (optional).

**FILTRO A CARBONI ATTIVI**  
 granulari con telaio in lamiera zincata, disposti in cilindri.

**TURBOLATORE**  
 in acciaio inox per aumentare la miscelazione aria, ioni e ozono (optional).

**METAL FILTER**  
 made with galvanized wire mesh and galvanized frame, filter class EN 779 G2.

**FAN**  
 Electric fan with power control.

**ELECTROSTATIC PRECIPITATOR**  
 for oil and fat. FEL SYSTEM model, high efficiency.

**UV-C+OZONE LAMPS**  
 for fumes sanitification and deodorisation.

**SYNTHETIC FILTER**  
 ensures better sterilization and reduction of odours (optional).

**ACTIVATED CARBON FILTER**  
 Granular activated carbon filter with galvanized metal frame sheet in cylinders.

**TURBULATOR**  
 Inox Steel Turbulator to increase air, ions and ozone combination (optional).





**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](http://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](http://aluminumox.it)

