



## 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*