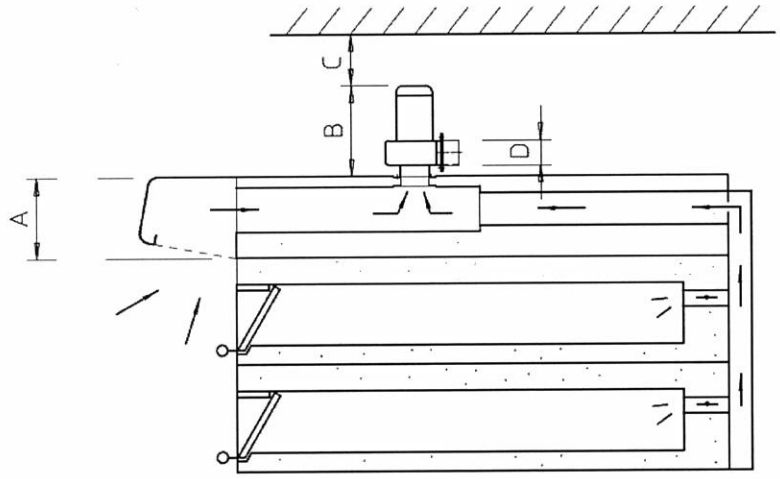
CARATTERISTICHE CAPPA E BASAMENTO PER STRATOS – 207
FEATURES HOOD AND BASE FOR STRATOS - 207

CAPPA CON ASPIRATORE / *HOOD WITH FAN*

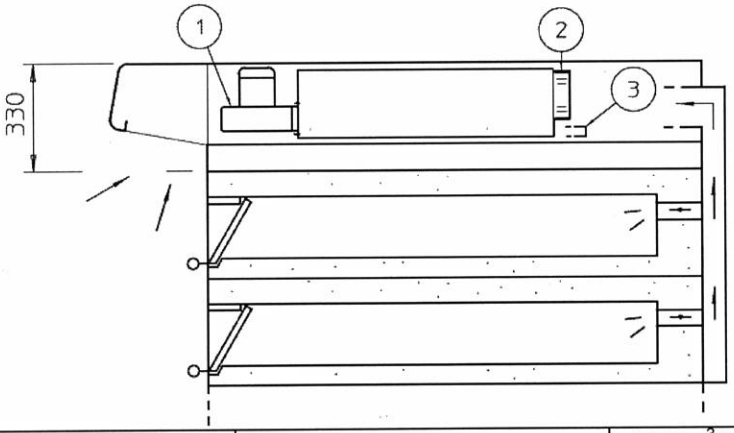


	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	m³	mm H_2O	V/~/Hz	kW
2-3-4ST	180	280	100	Ø 80	200	21	230/1~/50	0,11
6ST	250	330	130	Ø 250	470	12	400/3~N/50	0,25

PERMETTE UNO SCARICO VAPORI UNICO PER CAPPA E CAMERE DI COTTURA

YOU CAN HAVE A SINGLE STEAM EXHAUST FOR HOOD AND DECKS

CAPPA CONDENSATORE VAPORI AD ARIA / *HOOD WITH AIR CONDENSER*



1	*Ventilatore*	*Fan*	*950m³/h – 14mm H_2O*
2	*Scarico aria secca*	*Dry air exhaust*	*Ø150mm*
3	*Scarico condensa*	*Condense exhaust*	*Ø20mm*

DESCRIZIONE

- L'APPARECCHIO HA LO SCOPO DI FAR CONDENSARE I VAPORI PRODOTTI DURANTE LA COTTURA PROVENIENTI DAL FORNO EVITANDO IN TAL MODO L'OBBLIGO DI COLLEGAMENTO CON CAMINI ESTERNI
- BASSISSIMO CONSUMO ENERGETICO, NON FA USO DI GRUPPO REFRIGERANTE E NON RICHIEDE L'ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA
- COMPLETAMENTE INTEGRATO IN CAPPA(E' IN SOSTITUZIONE DELLA CAPPA CON ASPIRATORE)
- E' COMPOSTA DA UN INVOLUCRO IN LAMIERA INOX CONTENETNE UNO SCAMBIATORE ED UN VENTILATORE A 4 VELOCITA' CONTROLLATE IN AUTOMATICO
- LA CONDENSA DEI VAPORI DEVE ESSERE CONVOGLIATA IN UN POZZETTO DI SCARICO A PELO LIBERO
- E' CONSIGLIABILE CONVOGLIARE L'ARIA SECCA ALL'ESTERNO DEL LOCALE
- KIT FILTRI CARBONI ATTIVI PER ABBATTIMENTO ODORI (OPTIONAL)

DESCRIPTION

- *THIS DEVICES CONDENSES THE STEAM PRODUCED DURING BAKING, AVOIDING THE NEED OF CHIMNEYS CONNECTIONS.*
- *VERY LOW POWER CONSUMPTION, IT DOES NOT USE A REFRIGERATING UNIT AND DOES NOT REQUIRE CONNECTION WITH WATER LINE*
- *FULLY INTEGRATED IN THE HOOD (IT REPLACES THE EXHAUST HOOD)*
- *IT IS MADE BY A STEEL PLATE CASING CONTAINING AN EXCHANGER AND A 4 SPEED FAN, WITH AUTOMATIC SPEED CONTROL*
- *STEAM CONDENSATION MUST BE CONVEYED IINTO A FREE SURFACE DRAIN WELL.*
- *WE RECOMMEND TO CONVEY DRY AIR OUTSIDE THE ROOM*
- *KIT ACTIVATED CARBON FILTERS(OPTIONAL)*