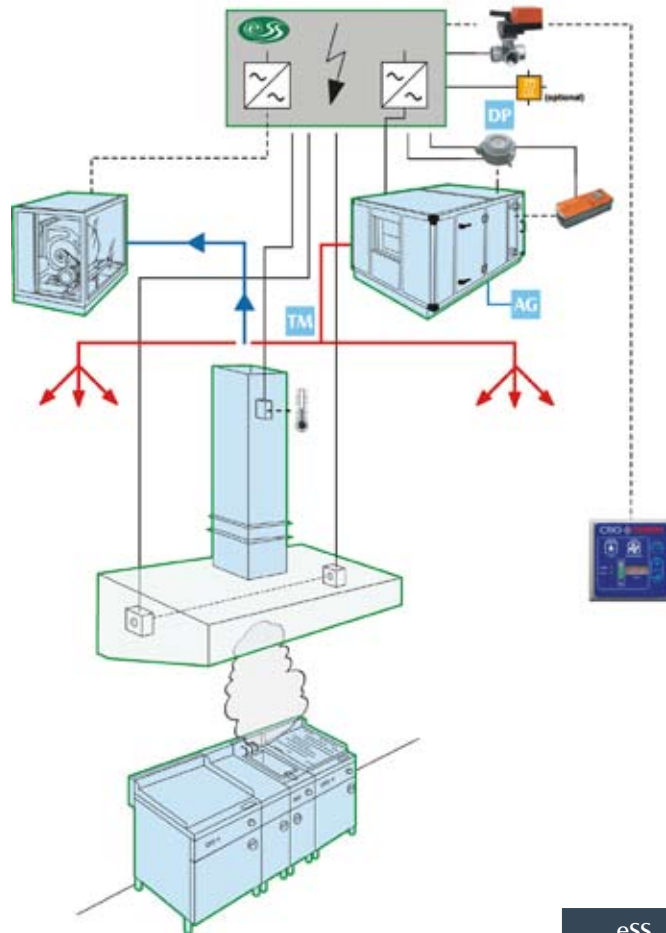




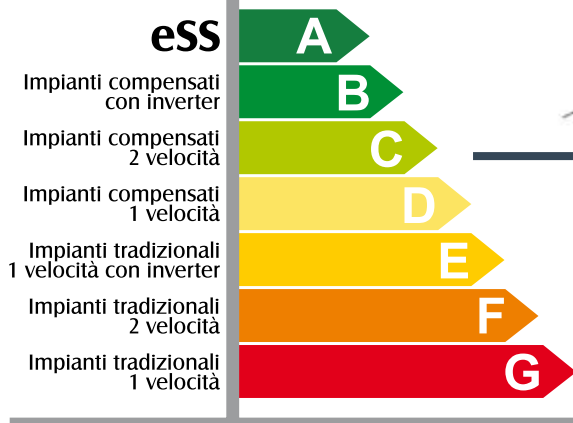
è un sistema che permette di controllare con una gestione automatica e puntuale gli impianti di aspirazione per cucine professionali realizzati con cappe.

Le varie fasi di lavoro nelle cucine, dalle preparazioni alle cotture più intensive, richiedono, ovviamente, adeguate performances dell'impianto di aspirazione che spesso invece viene concepito con una o due velocità di funzionamento.

Un microprocessore analizza la quantità di calore e fumo prodotto dalla cottura inviando all'inverter un segnale per regolare la portata d'aria, tale da evacuare il fumo ed il calore sviluppato dalla cottura dei cibi. Il termoventilatore ed i ventilatori di immissione dedicati al reintegro dell'aria estratta dalla cucina, varieranno la propria portata in funzione della quantità d'aria estratta. Ne deriva un grande risparmio energetico sia sul lato dei consumi elettrici, sia in termini di minor consumo di energia termica per il riscaldamento dell'aria immessa. Con un corretto dimensionamento **eSS** può introdurre un risparmio energetico fino al 30% e contribuire alla classificazione dell'impianto ai fini della certificazione energetica degli ambienti.



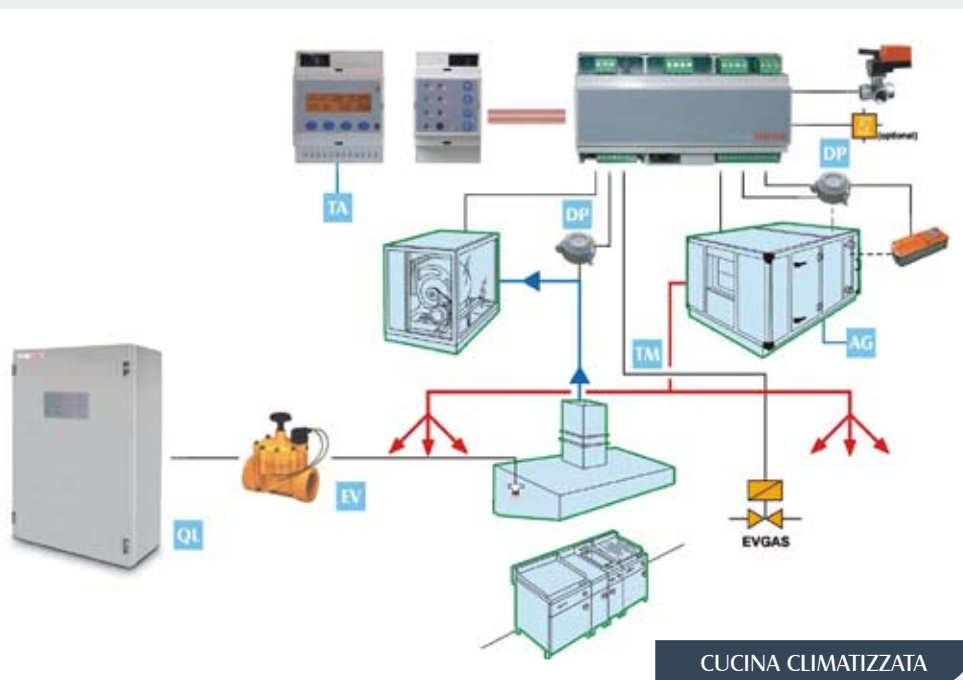
eSS



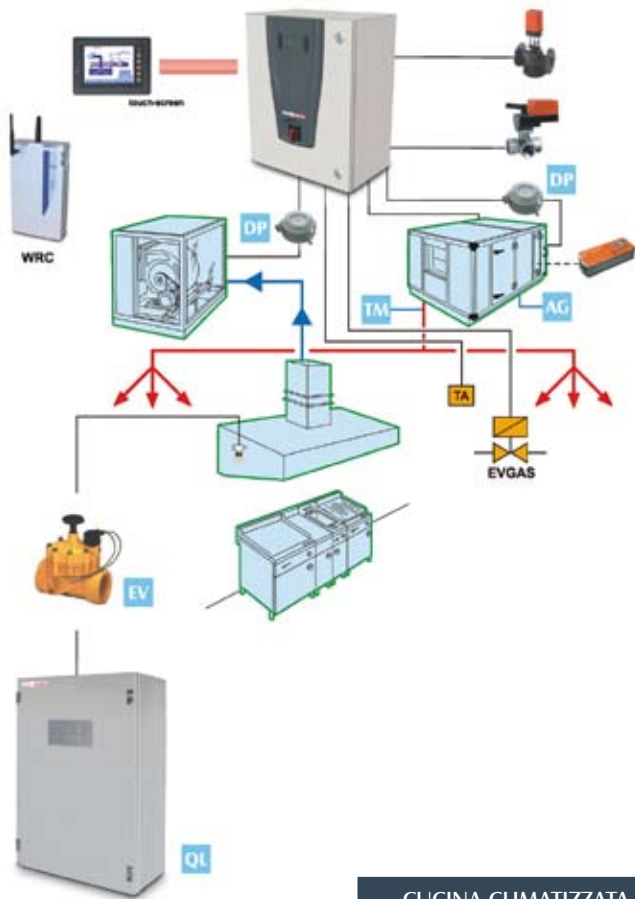
SERIE

COMPACT FG

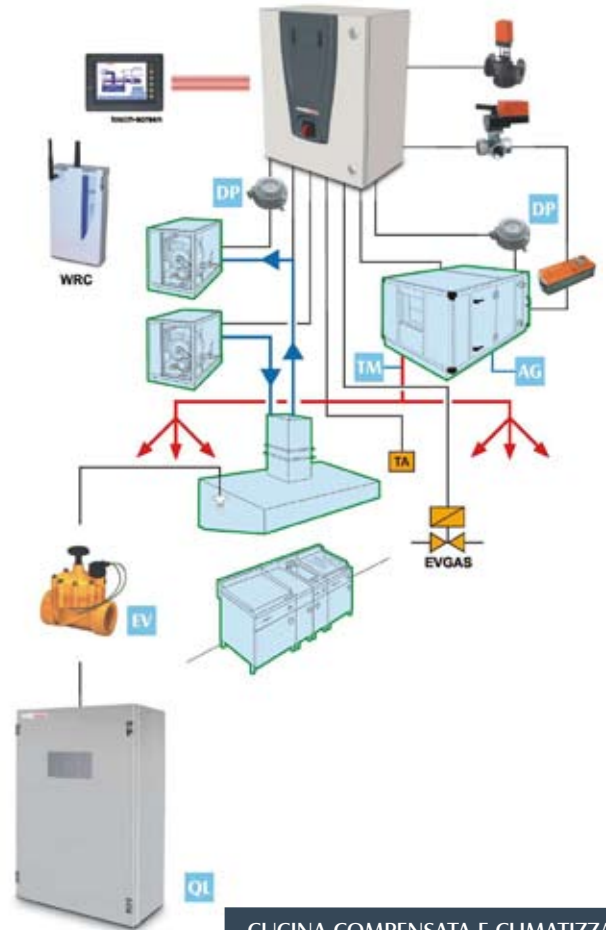
MOTORI AD AVVIAMENTO DIRETTO - COMANDO MOTORI AD INVERTER



CUCINA CLIMATIZZATA

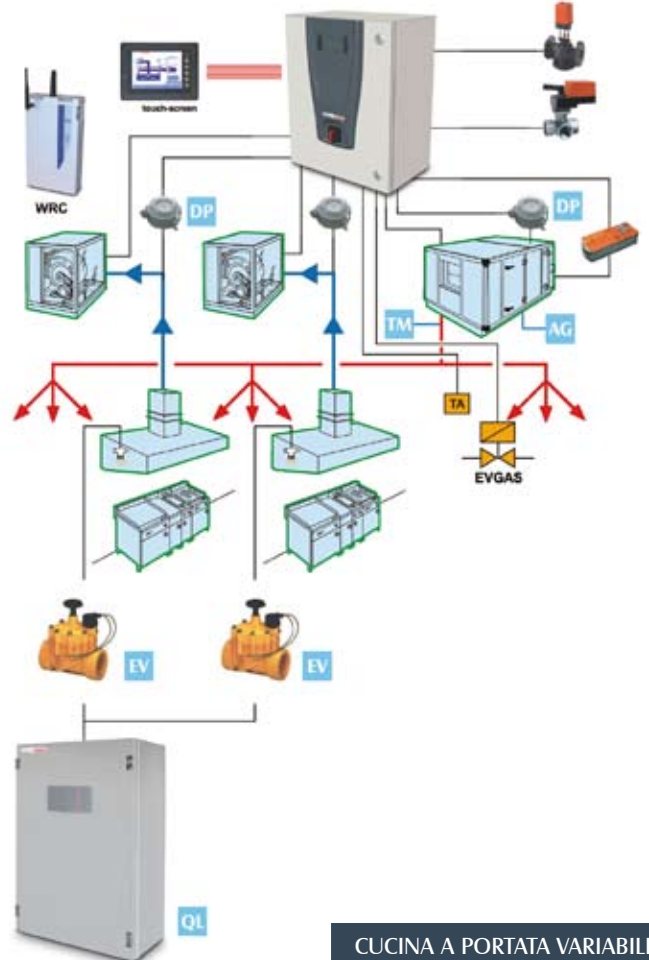


CUCINA CLIMATIZZATA



CUCINA COMPENSATA E CLIMATIZZATA

- TM TEMPERATURA MANDATA
- TA TEMPERATURA AMBIENTE
- AG ANTIGELO
- DP PRESSOSTATO DIFFERENZIALE
- EV ELETTROVALVOLA LAVAGGIO
- QL QUADRO CONTROLLO LAVAGGIO
- WRC WEB REMOTE CONTROL



CUCINA A PORTATA VARIABILE