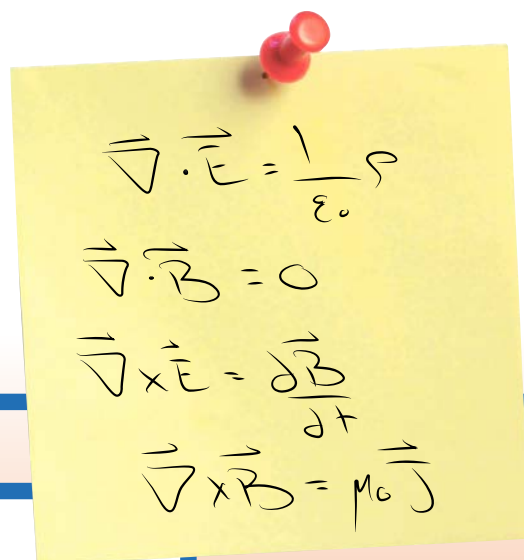
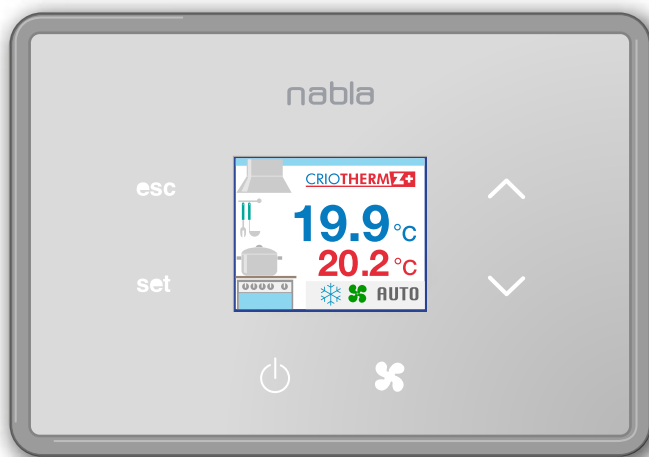
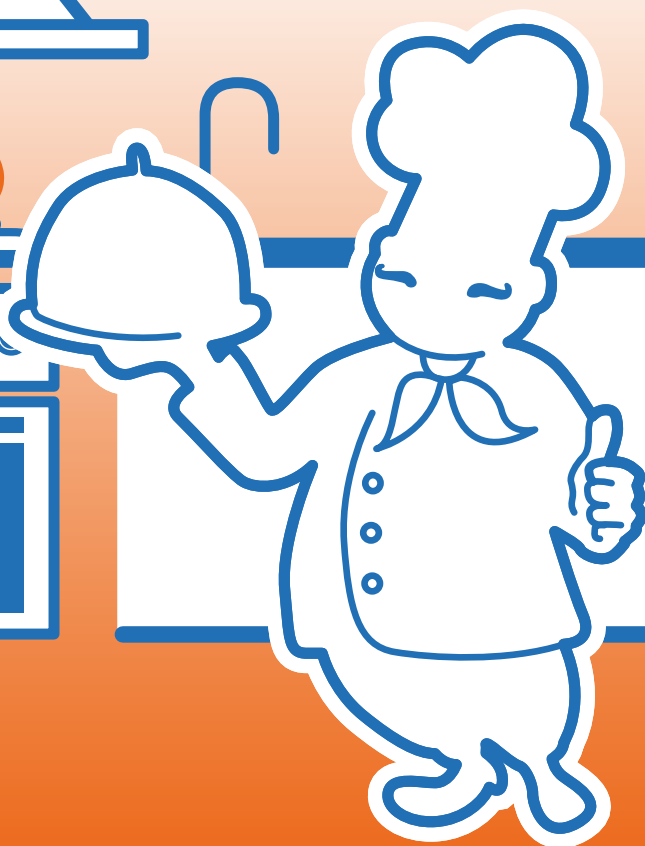


CUCINE

SISTEMI PER IL CONTROLLO
DEGLI IMPIANTI DI ASPIRAZIONE
PER CUCINE PROFESSIONALI



NOVITÀ remote  GATE





ENERGY SAVING SYSTEM

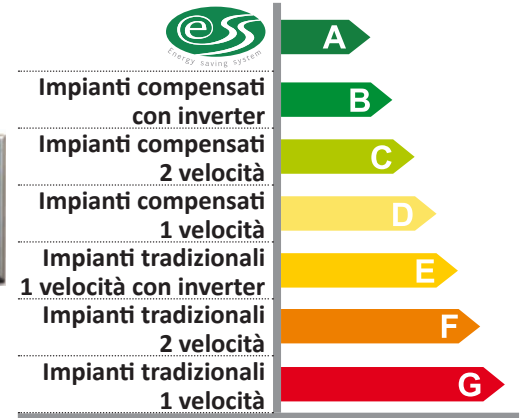
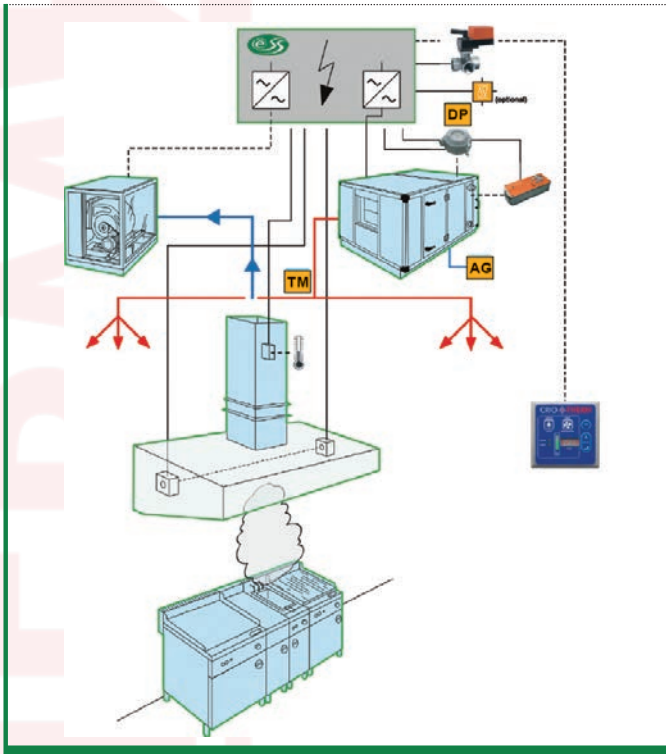
È un sistema che permette di controllare con una gestione automatica e puntuale gli impianti di aspirazione per cucine professionali realizzati con cappe.

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.

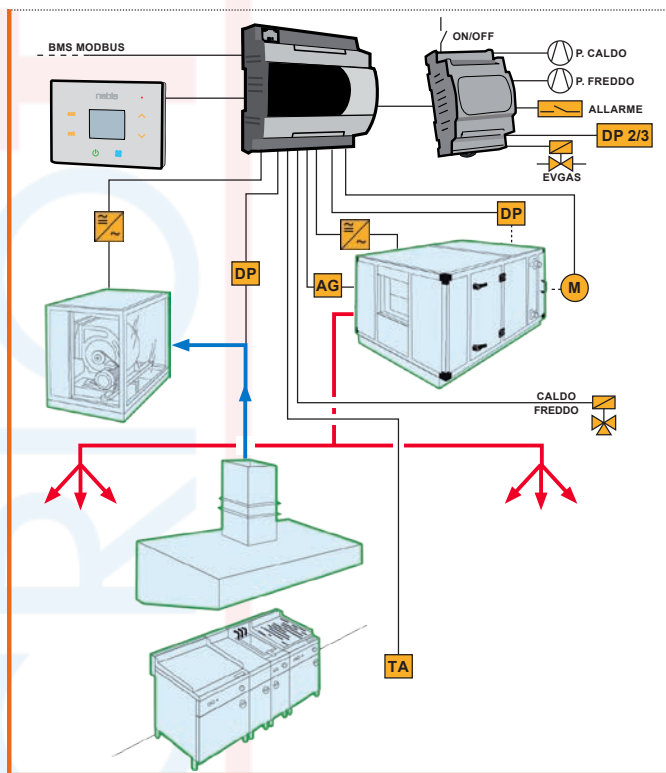
Il termoventilatore ed i ventilatori di immissione dedicati al reintegro dell'aria estratta dalla cucina, varieranno la propria portata in funzione della quantità d'aria estratta. Ne deriva un grande risparmio energetico sia sul lato dei consumi elettrici, sia in termini di minor consumo di energia termica 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.



SERIE COMPACT+

MOTORI AD AVVIAMENTO DIRETTO - COMANDO MOTORI AD INVERTER

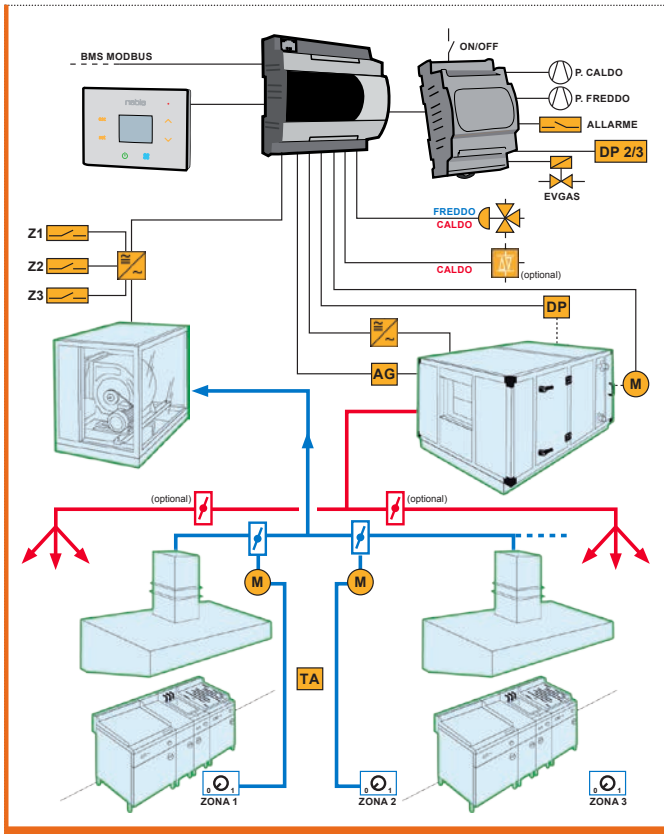
CUCINA CLIMATIZZATA



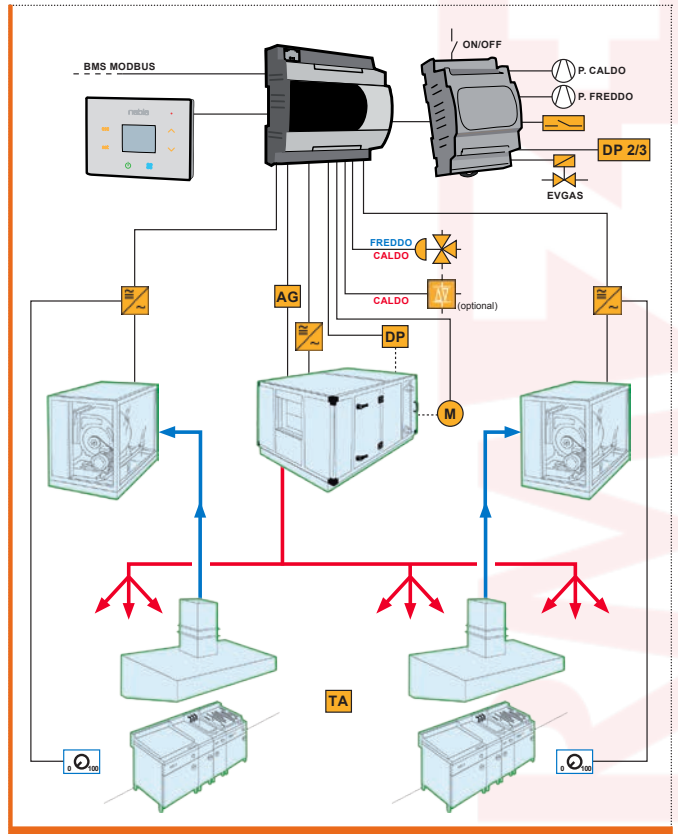
LEGENDA

| | |
|--------------|--|
| AG | Termostato antigelo |
| DP | Pressostato differenziale |
| DP2/3 | 2 espansioni pressostato differenziale |
| FL | Controllo GAS ASP interceptor |
| M | Servocomando serranda |
| TA | Temperatura ambiente |
| TM | Temperatura mandata |

CUCINA CLIMATIZZATA A 3 ZONE



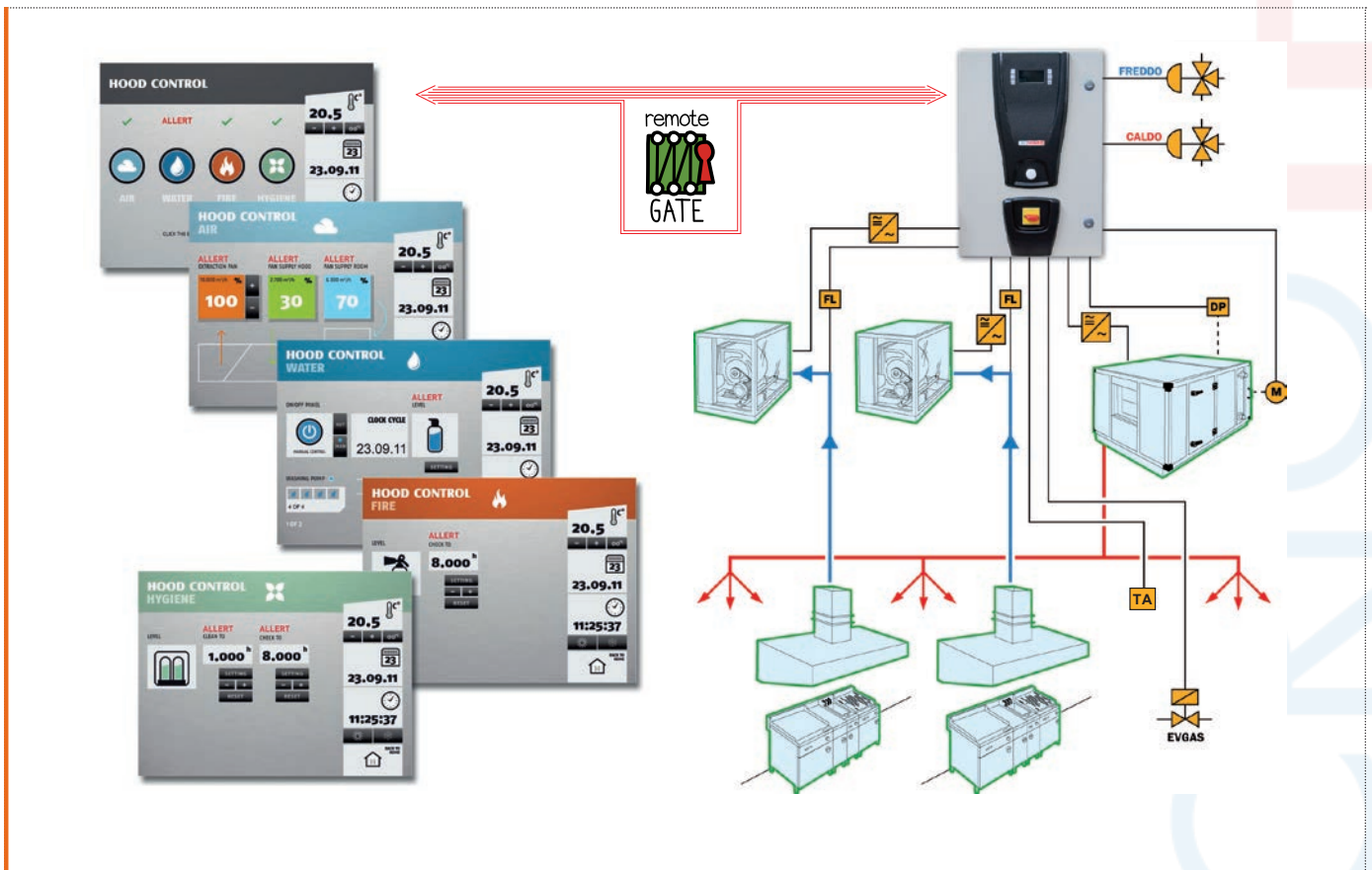
CUCINA CLIMATIZZATA A 2 ZONE CON PORTATA VARIABILE



SERIE PROFESSIONAL

MOTORI AD AVVIAMENTO DIRETTO - COMANDO MOTORI AD INVERTER

CUCINA A PORTATA VARIABILE CON INTERFACCIA WEB REMOTA



Criothersm è costantemente impegnata nel continuo perfezionamento di tutta la sua produzione, le caratteristiche tecniche e dimensionali, i dati tecnici, gli equipaggiamenti e gli accessori possono essere soggetti a variazione.



CRIOTHERM ZETA PLUS S.r.l.

Vicolo Boccacavalla, 16 - 31044 Montebelluna (TV) - T. +39 0423 603451 - F. +39 0423 603465
info@criothersm.com - www.criothersm.com



Analisi e stesura delle specifiche, progettazione sistemistica ed elettrica, sviluppo del software.



Quadri elettrici, elementi di campo, umidificatori, elettronica e software personalizzabili in base alle reali esigenze, cablaggi bordo macchina.



Commissioning in autonomia o in affiancamento al cliente e successiva formazione del personale addetto.



Assistenza post-vendita telefonica e diretta attraverso centri assistenza presenti sul territorio nazionale.

Progetto

Fornitura

Avvio

Aiuto