

VENTILACIÓN EN COCINAS COMERCIALES



VENTILACIÓN EN COCINAS COMERCIALES

Las cocinas comerciales son espacios únicos en donde se reúnen diversas aplicaciones de ventilación y aire acondicionado y se presentan elementos como calor, humo, grasas, contaminantes y fuertes olores; todo dentro de un solo ambiente.

Dado que en cada cocina intervienen factores como son: diferentes tipos y combinaciones de equipos de cocinado, características físicas únicas del recinto y del alumbrado, la cantidad de gentes a laborar en ella, y las transferencias de aire del exterior; estos obligan a que cada cocina tenga que ser evaluada de manera particular y las soluciones a sus problemáticas de ventilación y extracción, arrojen diferentes estrategias.

En Innes Aire S.A de C.V, contamos con la división de Food Service, en donde realizamos proyectos integrales y puntuales de ventilación y extracción en cocinas comerciales. Ofrecemos diversas estrategias de solución basadas en las circunstancias y necesidades particulares de cada caso, tomando en cuenta los presupuestos de nuestros clientes, aplicando y observando las normas y mejores prácticas de ventilación, confort y seguridad.

CAMPANAS EN COCINAS COMERCIALES

Tecnología Capture Jet®

La tecnología Capture Jet® fue específicamente creada para mejorar el ambiente en aplicaciones de cocinas comerciales y reducir los costos de operación. La eficiencia del sistema Capture Jet se basa en una tecnología única que reduce hasta en un 30% los volúmenes de aire a extraer, reduciendo la capacidad de los extractores y ventiladores del sistema, así como las dimensiones de los ductos de extracción y de reposición de aire. logrando así la posibilidad de conseguir el más eficiente y rentable proyecto de ventilación y extracción. De esta forma, el usuario final del sistema, además de lograr importantes beneficios en la instalación del mismo, obtendrá importantes ahorros en los consumos periódicos de energía eléctrica.

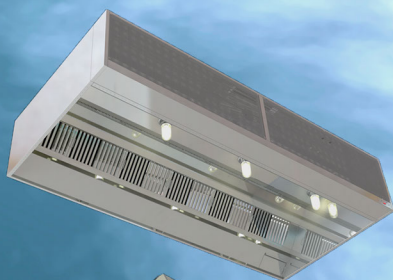
Esta tecnología está basada en el principio de "Captura y Contención" que crea una barrera de aire que impide que se generen disturbios a la columna de humo que emana durante el proceso de cocción de los alimentos.

Nuestras campanas de extracción Capture Jet también detienen el calor de convección y las impurezas producidas por los procesos de cocinado e impiden que estas se dispersen en el área de trabajo, creando un ambiente mucho más limpio, higiénico, sano y confortable para el personal.

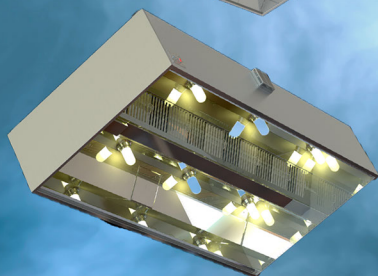
Las campanas de extracción Capture Jet son fabricadas con la mejor calidad en acero inoxidable y para todo tipo de formas, necesidades y aplicaciones. Existen opciones de adosadas a muro, tipo isla, de proximidad, para bufet y otras.



La Campana de extracción para pared con tecnología Capture Jet® modelo KVE cuenta con iluminación, puerto de medición de flujo de aire (T.A.B.) y filtros mecánicos de grasa KSA altamente eficientes. Como accesorio opcional, contamos con el sistema contra incendio.



La campana de extracción para pared con difusor de desplazamiento frontal y tecnología Capture Jet® modelo KVC cuenta con iluminación, puerto de medición de flujo de aire (T.A.B.), difusor de desplazamiento y filtros mecánicos de grasa KSA altamente eficientes. Como accesorio opcional, contamos con el sistema contra incendio.



La Campana de extracción para islas, con tecnología Capture Jet® modelo KVV cuenta con iluminación, puerto de medición de flujo de aire (T.A.B.) y filtros mecánicos de grasa KSA altamente eficientes.

CAMPANAS EN COCINAS COMERCIALES

Tecnología Capture Ray®.

Las campanas con tecnología Capture Ray® además de contar con la tecnología Capture Jet® y con los filtros eficientes KSA, cuentan con un sistema de filtrado a base de lámparas Ultravioleta (UV) que virtualmente descompone y elimina los últimos vestigios de grasa que se generan durante el proceso de cocinado. Esta tecnología UV está científicamente probada e incluye todas las características necesarias de seguridad. En conjunto, estas cualidades brindan ductos limpios y mejoras en seguridad contra incendios.



Filtros KSA

Los filtros mecánicos de alta eficiencia modelo KSA llegan a remover hasta el 95% de las partículas de grasa de 8 micrones en adelante. Estos filtros “ciclónicos” forman parte de las campanas Capture Jet y están diseñados para deshacerse de las partículas de grasa a través de un efecto centrífugo que, además, permite un libre y silencioso paso del aire a través de sus canales, brindando una menor caída de presión a todo el sistema de extracción. De esta forma se logran importantes ahorros de energía en el ventilador de extracción.



SISTEMA PURIFICADOR PARA COCINAS COMERCIALES

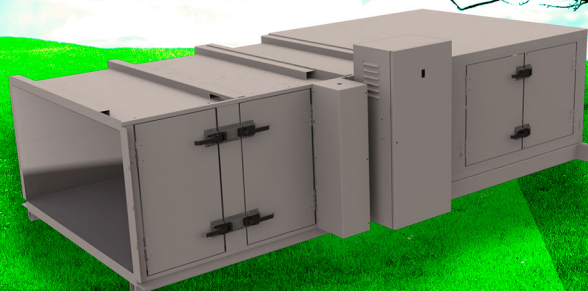
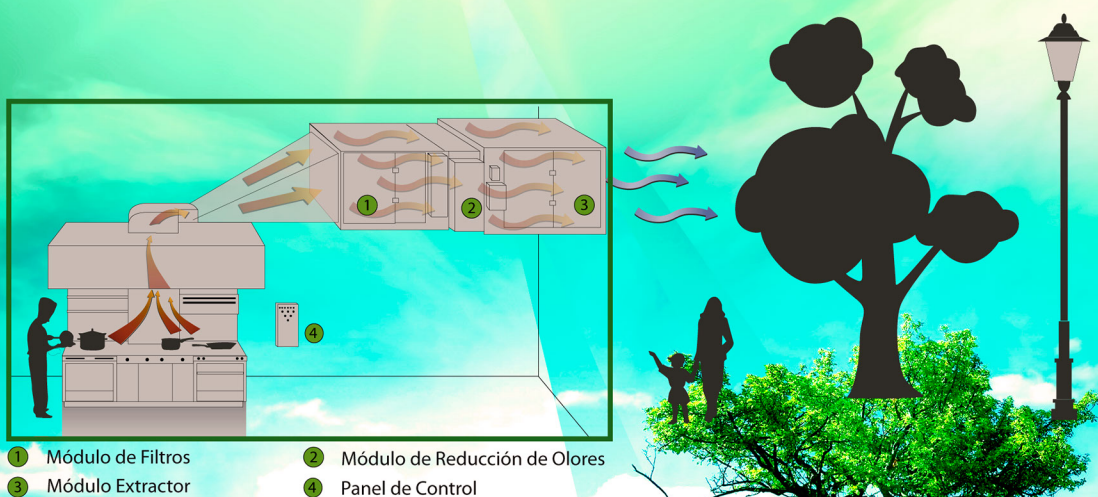
Sistema Purificador De Aire

El desfogue de la extracción generalmente es un factor crítico a considerar cuando se analiza la factibilidad de un nuevo establecimiento comercial con cocina. Nuevos proyectos, adaptaciones a edificios existentes así como hoteles, hospitales, plazas comerciales, complejos de oficinas, conjuntos habitacionales y sitios no tradicionales, generalmente requieren de soluciones poco comunes para problemas de ventilación de cocinas comerciales. El sistema EcoloAir puede ser la solución para cumplir rigurosos estándares y requisitos ambientales, evitar largos recorridos de ductería de extracción que generan costos de instalación elevados. También son una gran opción en instalaciones con espacios de techo limitados y/o en sitios histórico/arquitectónicos.

El sistema de Purificación EcoloAir ha sido usado ampliamente en todo el mundo, en miles de instalaciones, ofreciendo los siguientes beneficios: - Remoción de hasta el 99% de la grasa y humo en forma eficiente, conforme a la norma 52-76 de ASHRAE, minimizando también riesgos de incendios. - El aire limpio de la extracción puede ser arrojado al exterior a nivel de calle, sin manchar fachadas, eliminando costos importantes como resultado del ahorro de largos tramos de ductería de grueso calibre. - Los olores de la cocina hacia el exterior son reducidos a niveles mínimos y aceptables. - El sistema EcoloAir puede ser instalado en exteriores o en un cuarto designado.

- Con el EcoloAir, las cocinas comerciales ahora pueden ser colocadas en áreas donde no hay ductos para extracción de grasa.

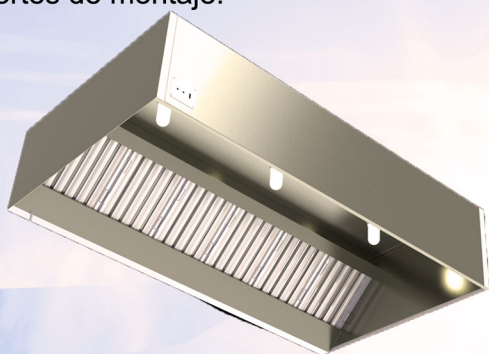
- Un sistema completo EcoloAir incluye: Modulo de Filtrado (con varias etapas de filtros), Modulo de Reducción de Olores, Modulo de Ventilador y Panel de Control. - Cada módulo del EcoloAir puede ser ensamblado como una sola unidad o individualmente en áreas separadas.



EXTRACCION SIMPLE PROTECCION CONTRA INCENDIOS

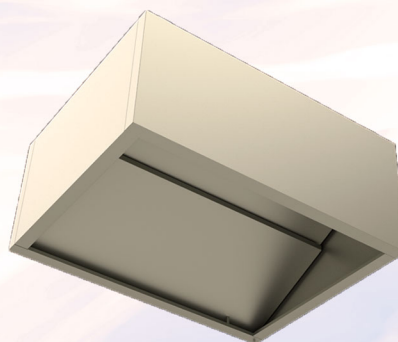
EO

El sistema de la Campana EO contiene el aire caliente que se eleva así como los contaminantes. El aire contaminado es expulsado por medio de la campana a través de los filtros mecánicos de grasa. La grasa extraída y otros contaminantes fluyen dentro de un canal de drenaje hacia un recolector de grasa o tapa de drenaje. Este tipo de campanas cuenta además con accesorios para la iluminación y soportes de montaje.



CH

La campana CH fue desarrollada especialmente para cubrir equipo que produce vapor. Su volumen interno activa la eliminación de grandes volúmenes de aire, que después son extraídos por medio del deflector superior. Este deflector drena la condensación hacia el deflector inferior. Dos ranuras laterales (canales de condensación) ayudan a prevenir el agua condensada de gotear hacia la superficie de trabajo inferior.



Sistemas Contra Incendios

Siendo que la cocina es uno de los lugares en donde se juntan varias características como tener flama abierta, grasa, calor y sustancias combustibles, resulta indispensable contar con la adecuada protección contra riesgos de incendio. Es por eso que como parte de nuestra oferta de extracción, en Innes Aire integramos a nuestras campanas los equipos y sistemas más avanzados del mercado, que le brindarán la tranquilidad necesaria durante su operación diaria.



www.innes.com.mx Tel:(55) 5093-2150 Fax:(55) 5093-2158 Lada sin costo :01 800 OK INNES
65 46637