

Quisiéramos aprovechar la edición de este nuevo folleto para transmitirle una idea de progreso y aplicación de alta tecnología, en un tema tan importante como es el de la extracción de humos y ventilación en general.

Nuestro departamento técnico, proyecta y diseña nuestros productos, con riguroso control, permitiéndonos poder ofrecerle un excelente rendimiento y una garantía de éxito total en sus instalaciones, cumpliendo a su vez con todos los requisitos de las normativas vigentes.

Disponemos de una amplia gama de fabricados específicos para cada aplicación, avalados siempre por el mismo objetivo: **LA CALIDAD.**

EXPO maquinaria

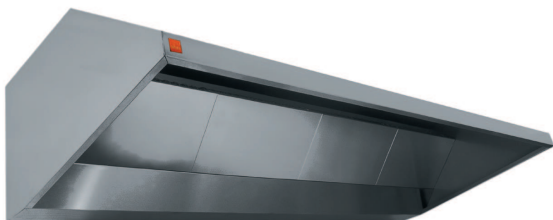
www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176



CAMPANA MODELO PLEIN COMPENSADA



CAMPANA MODELO FUTURA

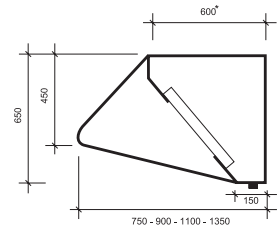


CAMPANA MODELO REVERSIBLE

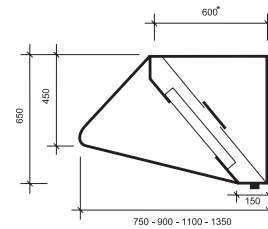
CAMPANA MODELO BASIC, PLEIN Y MONOBLOC.
LOS FILTROS DE LAMAS SON OPCIONALES

CARACTERÍSTICAS DE LAS CAMPANAS

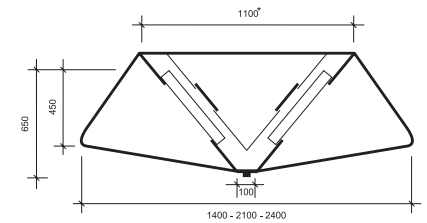
- Campanas que se adaptan a cualquier medida de cocina o zona de cocción estandarizadas.
- Construidas en todas sus partes vistas en acero inox AISI 304 en acabado pulido fino homologado para alimentación.
- Incorporan en todos los modelos filtros de máxima eficacia.
- No existen en el interior de la visera partes planas paralelas al suelo, evitando condensaciones.
- Las campanas Altex incorporan de origen un plenum interior (excepto modelos Basic y Monobloc) que permite la regulación de cada filtro independientemente de los demás, consiguiendo un inmejorable rendimiento en la extracción.
- Menor altura total por incorporar el plenum en su interior.
- Sistema constructivo modular, que ofrece las siguientes ventajas:
 - Posibilidad de ampliar o reducir cualquier campana una vez instalada.
 - Acceso por espacios reducidos o complicados al interior de las cocinas (al ser desmontables)
 - Fácil instalación.
 - Reparación sencilla de golpes y arañazos, al posibilitar la sustitución de la pieza dañada.
- Toda la gama Altex se remata doblando y aplastando el acero, evitando toda superficie cortante.



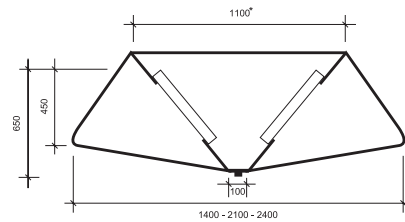
BASIC PARED



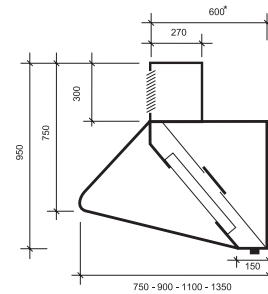
PLEIN PARED



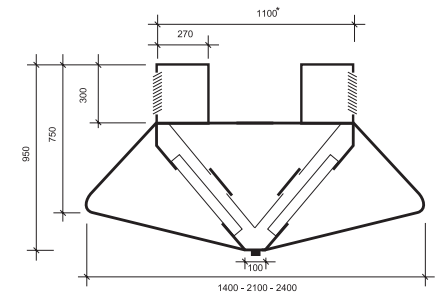
PLEIN CENTRAL



BASIC CENTRAL



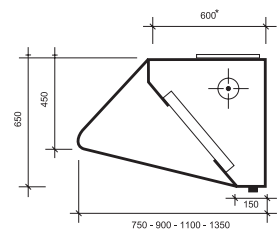
PLEIN COMPENSADA PARED



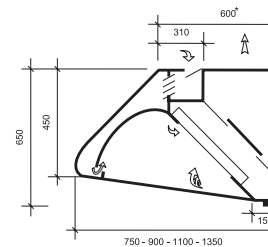
PLEIN COMPENSADA CENTRAL

MODELOS

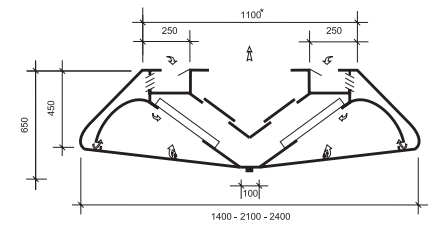
- **Basic.** Sencilla, económica y de calidad.
- **Monobloc.** Integra en un solo bloque: campana, colector de filtros, ventilador y sistema de drenaje.
- **Plein.** Integra en un solo bloque: campana, colector de filtros, plenum de extracción con trampillas de regulación de tiro independiente para cada filtro y sistema de drenaje de grasas.
- **Inductora.** Con aportación de aire interna a alta velocidad y sistema exclusivo de bóveda, generando así una aspiración máxima
- **Compensadas** (con aportación de aire). Imprescindibles en cocinas cerradas o locales climatizados. Disponibles en modelos: Plein compensada o Futura compensada (con plenum superior y rejillas de aportación.)



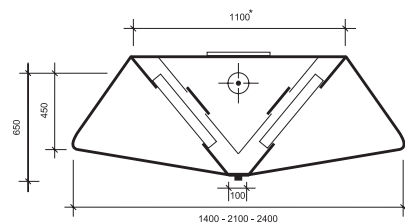
MONOBLOC PARED



INDUCTORA PARED



INDUCTORA CENTRAL



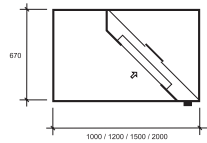
MONOBLOC CENTRAL

FONDOS	LONGITUDES				
	Pared	Central			
750	1400	1000	2700	3900	5100
900	2100	1200	2900	4000	5200
1100	2400	1500	3000	4200	5400
1350		1700	3200	4400	5500
		2000	3400	4500	5600
		2200	3500	4600	5800
		2400	3600	4900	5900
		2500	3700	5000	6000

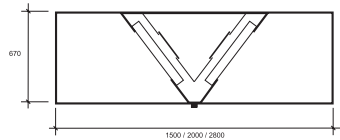
* En los modelos de fondo 1350, esta medida es de 850.
 * En los modelos de fondo 2400, esta medida es de 1400.

CAMPANA REVERSIBLE

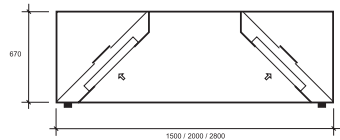
Campana industrial extractora de humos, recomendada para cocinas de gran producción especialmente diseñadas para elementos de cocción como sartenes basculantes, marmitas y hornos de todo tipo, pared o central, construida con faldones y techo de acero inoxidable.



REVERSIBLE PARED



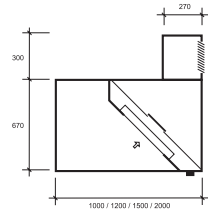
REVERSIBLE CENTRAL



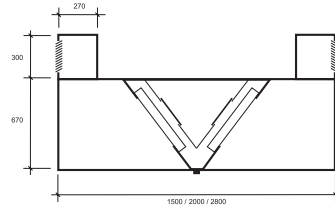
REVERSIBLE DOBLE COLECTOR

CAMPANA REVERSIBLE COMPENSADA

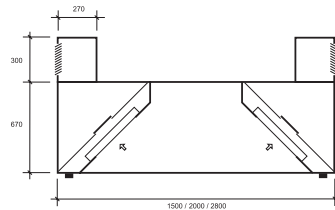
Compensada (con aportación de aire). Imprescindible en cocinas cerradas o locales climatizados. Disponibles en modelos: Plein compensada o Futura compensada (con plenum superior y rejillas de aportación.)



REVERSIBLE PARED COMPENSADA



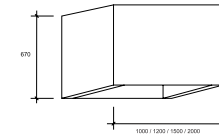
REVERSIBLE CENTRAL COMPENSADA



REVERSIBLE DOBLE COLECTOR COMPENSADA

CAMPANA DE VAHOS

Campana industrial extractora de vahos de faldones rectos, pared o central, compuesta por un envolvente de forma cúbica construido totalmente en acero inoxidable. Recomendada especialmente para zona de lavado vajillas.

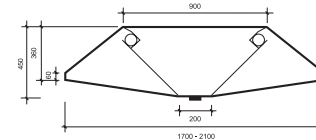


VAHOS

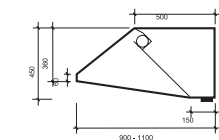
CAMPANAS FUTURA®

(con sistema de filtración Futura)

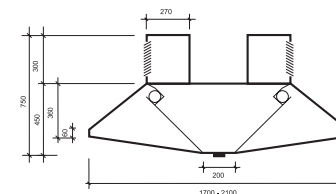
Las campanas FUTURA® disponen de un perfecto sistema de retención de grasas de doble etapa. La primera se realiza en el filtro de condensación, en la que los vapores grasos pasan a transformarse en gotas de aceite, que arrastradas por la corriente de aire llegan al interior del cuerpo de la campana, donde en una segunda fase quedan retenidas gracias a un proceso de decantación. Esto evita que se produzcan acumulaciones de grasas en puntos del extractor o de la chimenea, evitando así la mayoría de averías o problemas tan temidos por los profesionales de la hostelería. La captación de humos es mucho más efectiva al situar la zona de aspiración en el centro geométrico de la superficie de cocción.



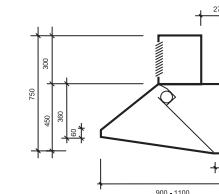
FUTURA CENTRAL



FUTURA PARED



FUTURA COMPENSADA CENTRAL



FUTURA COMPENSADA PARED

REVERSIBLE		REVERSIBLE DOBLE COLECTOR	
FONDOS	LONGITUDES*	FONDOS	LONGITUDES*
Pared	Central	Central	
1000	1500	1000	3700
1200	2000	1200	4000
1500	2800	1500	4200
2000		2000	4500
		2200	4700
		2500	5000
		2700	5200
		3000	5500
		3200	5700
		3500	6000

* Consultar otras medidas.

FUTURA		VAHOS	
FONDOS	LONGITUDES*	FONDOS	LONGITUDES*
Pared	Central	Pared	
900	1700	1000	1000
1100	2100	1200	1200
		1500	1500
		2000	2000
			2500
		1000	3700
		1200	4000
		1500	4200
		1700	4400
		2000	4500
		2200	4600
		2400	4900
		2500	5000

* Todas las medidas en milímetros. Para longitudes distintas o superiores consultar.