

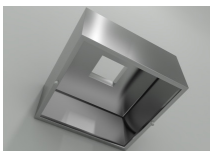
CONVPF – MODELO PAREDE
Captor tipo coifa convencional com filtros,
série CONVPF, para exaustão dos vapores
desprendidos dos processos de cocção
encostada em parede.

Aplicação: Uso em equipamentos de cocção encostados em parede, com elevada emissão de vapores gordurosos, por exemplo: fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado.



CONVIF – MODELO ILHA
Captor tipo coifa convencional com filtros,
série CONVIF, para exaustão dos vapores
desprendidos dos processos de cocção ilhada
ou central.

Aplicação: Uso em equipamentos de cocção central, com elevada emissão de vapores gordurosos, por exemplo: fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado.



CONV – MODELO SEM FILTROS
Captor tipo coifa convencional sem filtros,
série CONV, para exaustão dos vapores.

Aplicação: Uso em equipamentos de cocção com baixa emissão de vapores gordurosos, por exemplo: forno, caldeirão, salamandra, banho maria e maquina lava louças.

Principais vantagens:

- Construção rígida e totalmente soldada.
- Material Aço inoxidável 18.8 tipo AISI 304.
- Filtros inerciais instalados inclinados para evitar pingos de gordura em cima dos equipamentos de cocção.
- Calha de recolhimento de condensados totalmente estanque.
- Grande volume do captor para contenção dos vapores.

Características:

Construção: Material Aço inoxidável 18.8 tipo AISI 304, acabamento externo escovado, totalmente soldada em atmosfera de gás inerte argônio.

Captção e contenção: O dimensionamento das coifas convencionais da Melting são desenvolvidas para a melhor captção e contenção dos vapores de cozimento através de um grande volume interno e excelente velocidade de arraste na bateria de filtros. O uso opcional dos painéis laterais PLM otimizam a captção eliminando os ventos laterais.

Sistema de contenção dos condensados: Em todo perimetro inferior da coifa uma calha faz o recolhimento dos condensados e remove por um dreno rosqueado com bujão.

Colarinhos de descarga: A saída dos vapores exauridos é através de colarinhos devidamente dimensionados, instalados no teto da coifa, com altura de 100 mm, construídos totalmente em aço inoxidável 18.8 tipo AISI 304 e flangeados para interligação com rede de dutos.

Perda de carga: Coifas providas de bateria de filtros inerciais possuem uma perda de carga de 15 mmCA e coifas sem filtros possuem uma perda de 10 mmCA.

Dimensionamento de coifas: As dimensões deverão sempre sobre passar os limites das áreas de cocção em pelo menos 200 mm. No caso da utilização de fornos, a mesma devera ultrapassar pelo menos 300 mm na parte frontal. Sua instalação em relação ao piso deve ser de 1,90 m de altura.

Opcionais:

Filtros Inerciais: Todas as coifas destinadas a atender equipamentos que geram vapores gordurosos, devem prover de uma bateria de filtros que preencha todo seu comprimento. Os filtros fornecidos pela Melting são laváveis do tipo “Flame Guard” de retenção pela força centrífuga em percurso sinuoso de velocidade controlada. Construção em aço inoxidável 18.8 tipo AISI 304 totalmente soldada em atmosfera de gás inerte argônio. Sua instalação inclinada proporciona uma melhor captção dos vapores e nao permite pingamentos de condensados em cima dos equipamentos de cocção. Dimensões: 500 x 500 x 50 mm.

Iluminação: Luminarias pré instaladas na fábrica para iluminar a superfície de cozimento, do tipo a prova de respingos e resistente ao calor, construídas em aluminio fundido pintado e globo em vidro para armazenar até uma lampada incandescente de 100W. Sua instalação é do tipo embutida de forma a garantir a menor superfície para acumulo de gordura e melhor condição estética.

Insuflamento “Push Pull”: Até 90% da vazão do ar exaurido pode ser insuflado através de um plenum na parte frontal da coifa, de baixa velocidade e difusão através de fresta interna direcionada para o caixilho de filtros, auxiliando na indução dos vapores de cozimento, e placas perfuradas na parte frontal de distribuição uniforme do ar e ótima condição estética. Este sistema evita perda de carga termica em cozinhas beneficiadas com ar climatizado e supre o ar exaurido pela coifa dentro da cozinha.

Painel lateral PLM: Utilizada para melhorar o desempenho de captção dos vapores de cozimento e eliminar a influencia dos ventos laterais. Construção em chapas de aço inoxidável 18.8 tipo AISI 304 em dimensões de acordo com projeto.

Sistema de proteção contra incendio SCIM: Sistema de combate a incendio Melting, projetado para instalação fixa em coifa com extinção através do agente extintor pó quimico seco, detecção automática e acionamento manual/automatico.