



VentiQ

Ventilação inovadora para cozinhas profissionais

Temos vindo a desenvolver e a fabricar equipamento de ventilação para cozinhas profissionais desde 1997. Alguns produtos foram vendidos diretamente, enquanto outros foram fornecidos como fornecedores OEM a muitas empresas de ventilação europeias. Também efectuámos contratos de fabrico para uma das maiores empresas de equipamento de cozinha da Europa.

Agora estamos a reunir toda a nossa experiência e produtos sob a marca VentiQ.

Oferecemos os produtos necessários para a construção de sistemas de ventilação de cozinha eficientes, de grandes a pequenas dimensões. Para além da ventilação, dispomos também de uma vasta gama de produtos para cozinhas profissionais. Ver www.elektrotermo.se

VentiQ

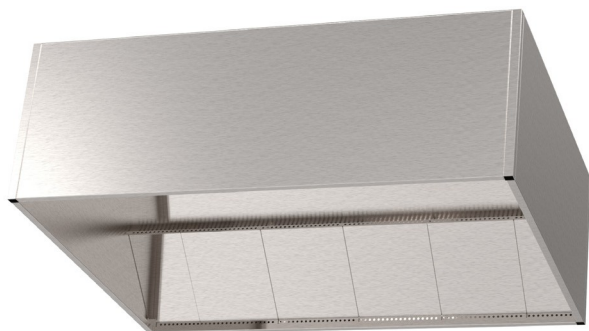
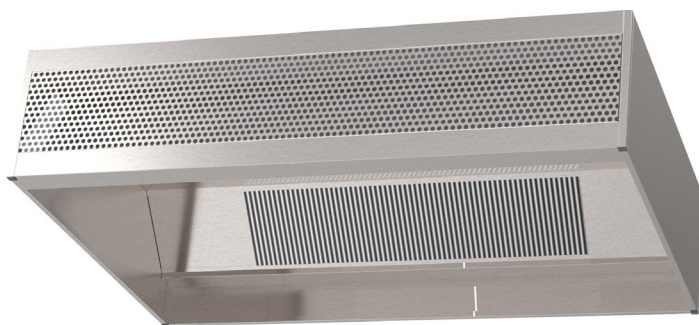
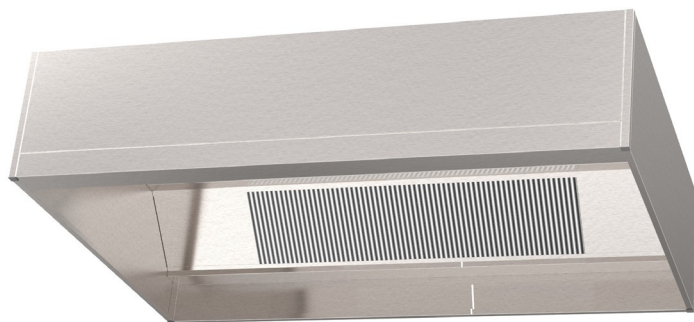
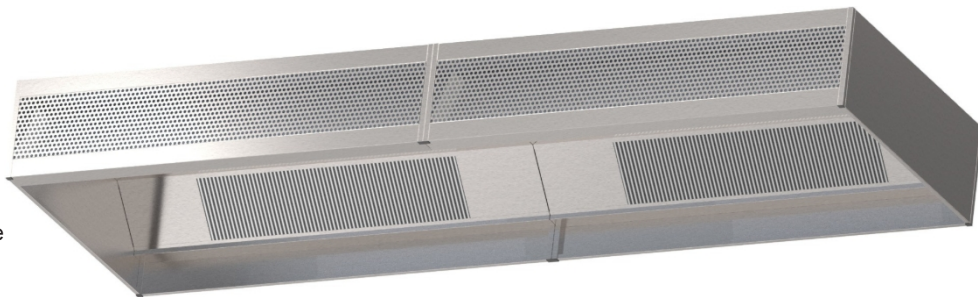
Ventilação Inovativa

VentiQ

Exaustor de cozinha comercial

O CONCEITO

Os exaustores VentiQ são modulares com um máximo de comprimento máximo de 3000 mm e uma profundidade máxima de 1800 mm. Para comprimentos e larguras que excedam estas dimensões, os exaustores são fornecidos em módulos múltiplos, que são montados no local, na cozinha. Os exaustores são fabricados em aço inoxidável com alturas standard de 550 mm ou 400 mm. As campânulas estão equipadas com iluminação LED e podem ser fornecidas com um painel de cobertura a qualquer altura.



COIFA DE ESCAPE

A separação de gorduras é conseguida através do eficiente filtro multi-favelas da VentiQ. O exaustor pode ser equipado com ar controlado, o que proporciona uma captação eficiente do ar contaminado, reduzindo a necessidade de caudal de ar de exaustão. A iluminação LED incorporada proporciona um bom ambiente de trabalho e um design elegante. O exaustor pode ser instalado com o sistema de suspensão Quick Installation Set (QIS) da VentiQ, que simplifica e acelera significativamente o processo de instalação.

TAMPA DE ALIMENTAÇÃO

Este produto tem a mesma construção eficiente que o exaustor, mas também inclui uma unidade de fornecimento de ar integrada na parte da frente do exaustor, que é utilizada para equilibrar eficazmente o fluxo de ar na cozinha. O pode ser equipado com ar controlado para captar eficazmente o ar contaminado. Todos os nossos exaustores de cozinha podem ser fornecidos com o QIS da VentiQ, o que simplifica e acelera bastante a instalação.

EXAUSTOR DE CONDENSADOS

O exaustor de condensação recolhe eficazmente o vapor de água e canaliza-o para o sistema de drenagem da cozinha. As placas de condensação são fáceis de remover para uma limpeza rápida. A iluminação LED é de série. A instalação pode ser efectuada com o QIS da VentiQ.

EXAUSTOR DE LOUÇA

O exaustor de lavagem de louça capta fluxos de ar com vapor significativo, como os gerados quando as máquinas de lavar louça com água quente são abertas. A iluminação LED é de série.

A instalação pode ser efectuada com o QIS da VentiQ.

VentiQ

Exaustor de cozinha comercial

SISTEMA DE CAMPÂNULA FLEXÍVEL

Todos os nossos exaustores podem ser fornecidos numa versão central. Para as unidades maiores, são utilizados modelos modulares, que são montados sem paredes intermédias, dando uma impressão arejada e uma excelente recolha de ar. Podemos também fornecer um painel de cobertura que é instalado entre a hotte e o teto.



AR CONTROLADO

Todos os nossos exaustores podem ser equipados com ar controlado ao longo de toda a frente. Isto proporciona uma captação significativamente melhor do ar da cozinha. Além disso, permite poupar energia e ar, uma vez que o caudal de ar pode ser reduzido até 30%.

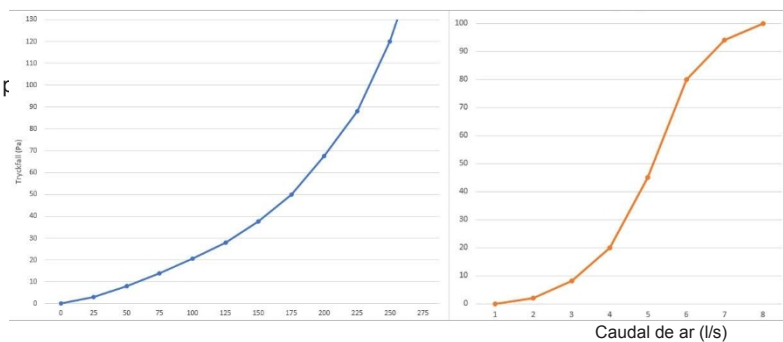


FILTRO MULTI-FALANTE

O filtro VentiQ com vários deflectores foi testado quanto à presença de μ de acordo com a norma VDI e proporciona uma excelente separação de partículas de 98% para partículas superiores a 7μ . Para garantir uma queda de pressão suficiente e, assim, uma separação eficaz da gordura, os filtros VentiQ são fornecidos com placas cegas fixas, quando necessário.

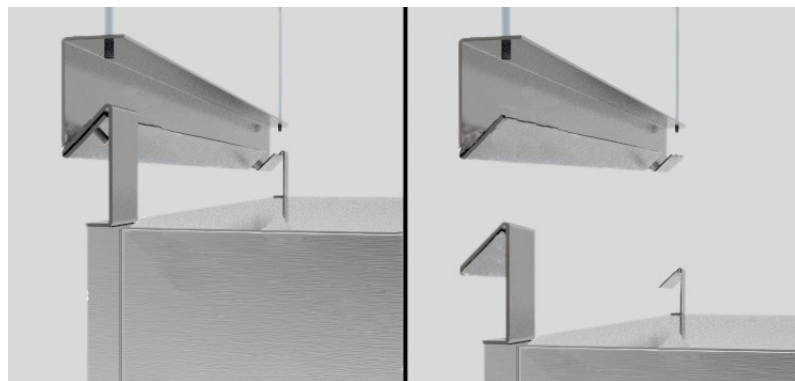
Caudal de ar e perda de pressão por cassete de filtro

Eficiência de separação (%)



CALHAS DE MONTAGEM QIS

O nosso sistema QiS simplifica e acelera o processo de instalação dos exaustores. Duas calhas de montagem são penduradas no teto no local pretendido para o exaustor. Uma vez ajustada, a campânula é levantada e colocada posição exacta planeada. É possível efetuar facilmente ajustes em três dimensões (X/Y/Z), quer a campânula esteja ou não no local.



LIMPEZA UV

A limpeza UV do fluxo de ar de exaustão remove a gordura e reduz as cargas de odores no ar. Isto proporciona quatro vantagens principais:

1. Redução dos custos de limpeza dos sistemas de condutas.
2. Reduz o risco de incêndio.
3. Reduz o odor.
4. Aumenta a possibilidade de recuperação de calor.

A limpeza por UV é o método mais amplamente utilizado e comprovado na indústria. Uma das suas principais vantagens é o facto de não haver acumulação de gordura nas condutas de ventilação, reduzindo significativamente os custos de limpeza das condutas.

Além disso, o risco de incêndio é bastante reduzido, aumentando a segurança tanto para o pessoal como para as finanças da empresa. Nos sistemas de ventilação sem acumulação de gorduras, também é possível poupar energia através da instalação de equipamento de recuperação de calor. Para manter uma eficiência de limpeza óptima, as lâmpadas UV devem ser limpas periodicamente. O novo e revolucionário exaustor UV da VentiQ oferece uma solução para manter os tubos UV limpos ao longo do tempo.

ABRIR, DOBRAR

Agar na pega da cobertura do filtro e dobre-a para baixo. Existe um sistema de segurança avançado incorporado para garantir que as lâmpadas UV são . O sistema cumpre todas as normas/certificações.



RETIRAR O FILTRO PARA LIMPEZA

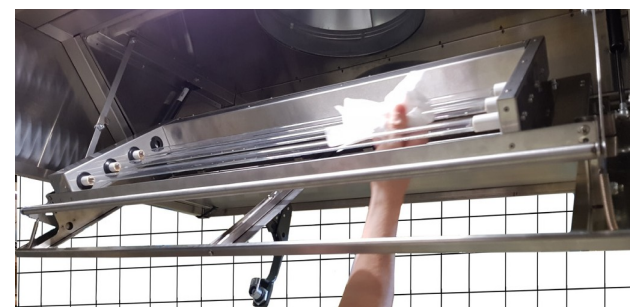
Os filtros de gordura podem ser retirados para limpeza, por exemplo, numa máquina de lavar louça. Quando a tampa está dobrada para baixo, o operador pode aceder e retirar facilmente os filtros para limpeza/lavagem na máquina de lavar louça.



LIMPAR LÂMPADAS UV

Quando as lâmpadas UV estão dobradas para baixo e os filtros são retirados, é fácil pegar num pano e limpá-los. São necessários apenas alguns segundos de trabalho.

Substitua os filtros limpos, feche a tampa e o sistema está novamente pronto a ser utilizado.



É SIMPLES ASSIM!



CONTROLO ZERO

Se existirem vários exaustores numa cozinha com limpeza UV, pode ser ligado um controlo central, se desejado. O sistema de controlo é compacto, auto-calibrável e possui um sistema de segurança integrado e obrigatório para proteger contra fugas de ozono e radiação UVC. O sistema comunica quaisquer alarmes e pode encaminhá-los para um sistema central.