

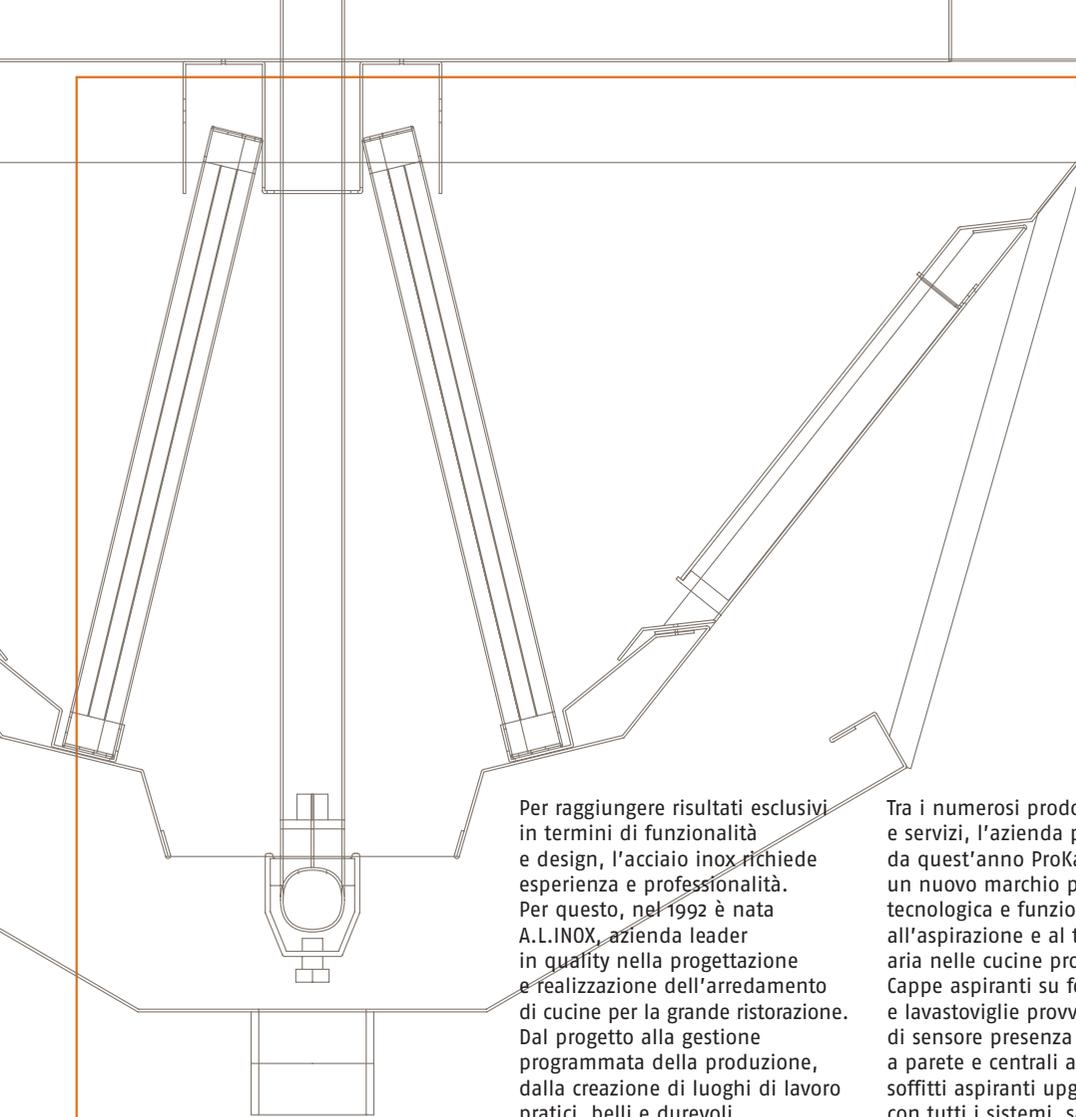


→ **Trattamento aria**



PRO.KAPPA

AL
INOX



Per raggiungere risultati esclusivi in termini di funzionalità e design, l'acciaio inox richiede esperienza e professionalità. Per questo, nel 1992 è nata A.L.INOX, azienda leader in qualità nella progettazione e realizzazione dell'arredamento di cucine per la grande ristorazione. Dal progetto alla gestione programmata della produzione, dalla creazione di luoghi di lavoro pratici, belli e durevoli alla massima ottimizzazione del consumo energetico, A.L.INOX segue in ogni sua attività un percorso rigoroso e lineare, volto alla qualità, all'innovazione e alla massima soddisfazione del cliente.

Tra i numerosi prodotti e servizi, l'azienda propone da quest'anno ProKappa, un nuovo marchio per una linea tecnologica e funzionale dedicata all'aspirazione e al trattamento aria nelle cucine professionali. Cappe aspiranti su forni e lavastoviglie provviste di sensore presenza vapori, cappe a parete e centrali autolavanti, soffitti aspiranti upgradabili con tutti i sistemi, sanificazione dell'aria con il sistema Bioxigen®. Il tutto con un servizio a 360° che copre completamente l'iter realizzativo, dalla progettazione all'installazione con collaudo, certificazione e assistenza post-vendita compresi.

Servizi ProKappa

- Esecuzione dell'offerta rapida e precisa.
- Sopralluogo in cantiere.
- Progettazione, costruzione, allestimento e consegna di tutti gli elementi dell'impianto.
- Direzione cantiere con eventuali piani operativi di sicurezza (P.O.S).
- Installazione a regola d'arte con maestranze qualificate.
- Collaudo e rilascio della certificazione.
- Assistenza tecnica post-vendita.

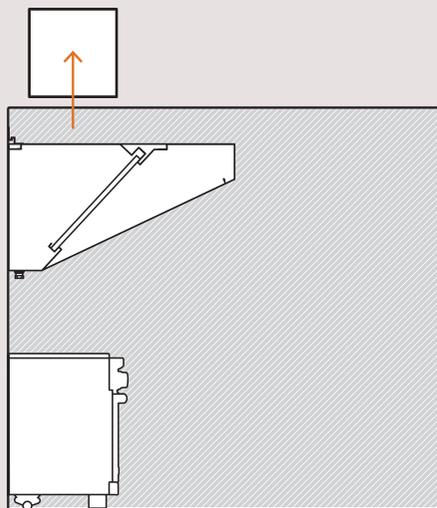


Tipologie di impianti

IMPIANTO DI SOLA ASPIRAZIONE

→ A

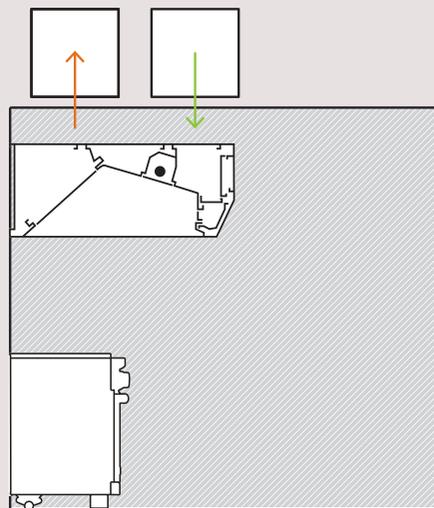
L'aria esausta viene captata dalle cappe (con o senza illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando elettroventilatore incorporato o remoto (se remoto le cappe possono essere anche autolavanti), senza alcuna compensazione né immissione.



IMPIANTO DI ASPIRAZIONE E COMPENSAZIONE IN CAPPA

→ B

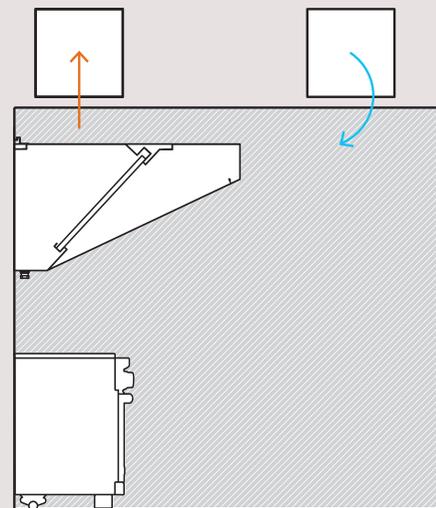
L'aria esausta viene captata dalle cappe (che possono essere anche autolavanti ed hanno sempre illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando ventilatore remoto. L'aria di compensazione (non trattata) viene prelevata all'esterno (alla temperatura naturale, mediante ventilatore remoto) ed inviata all'interno delle cappe stesse.



IMPIANTO DI ASPIRAZIONE ED IMMISSIONE IN AMBIENTE

→ C

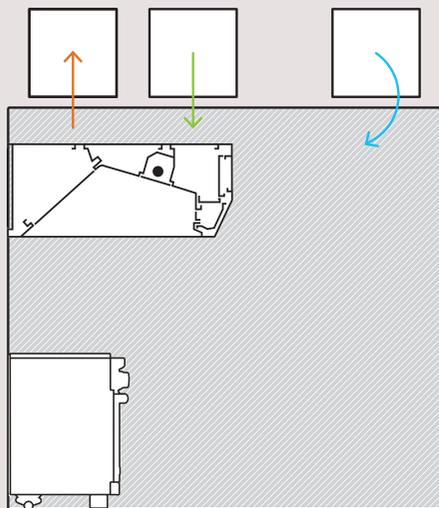
L'aria esausta viene captata dalle cappe (con o senza illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando elettroventilatore incorporato o remoto (se remoto le cappe possono essere anche autolavanti). L'aria di immissione in ambiente (trattata) che provvede al bilancio aeraulico della restante depressione, viene prelevata all'esterno (tramite ventilatore remoto) e inviata nel locale (attraverso pannellature forate poste tra cappe e soffitto, canali completi di bocchette serrate o altro tipo di diffusione) alla temperatura naturale esterna d'estate (eventualmente anche raffrescata) e riscaldata d'inverno (mediante adeguata batteria di riscaldamento a canale o macchina termoventilante).



IMPIANTO DI ASPIRAZIONE, COMPENSAZIONE IN CAPPA, ED IMMISSIONE IN AMBIENTE

→ D

L'aria esausta viene captata dalle cappe (che possono essere anche autolavanti ed hanno sempre illuminazione integrata) ed esalata all'esterno utilizzando ventilatore remoto. L'aria di compensazione (non trattata) viene prelevata all'esterno (alla temperatura naturale, mediante ventilatore remoto) ed inviata all'interno delle cappe stesse. L'aria di immissione in ambiente (trattata) che provvede al bilancio aeraulico della restante depressione, viene prelevata all'esterno (tramite ventilatore remoto) e inviata nel locale (attraverso pannellature forate poste tra cappe e soffitto, canali completi di bocchette serrandate o altro tipo di diffusione) alla temperatura naturale esterna d'estate (eventualmente anche raffrescata) e riscaldata d'inverno (mediante adeguata batteria di riscaldamento a canale o macchina termoventilante).

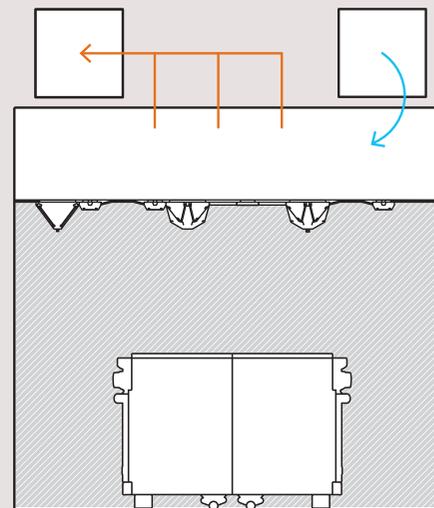


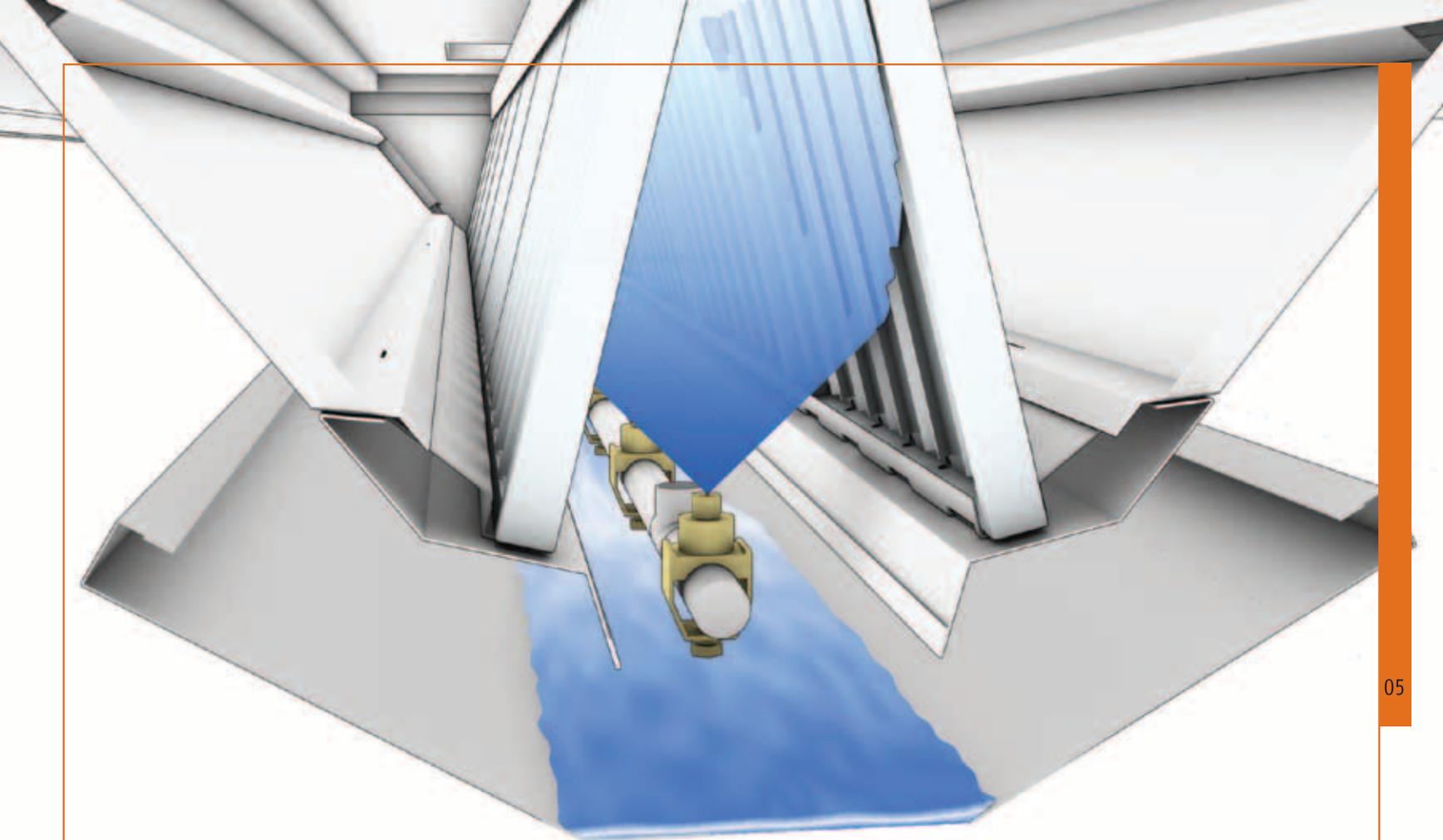
IMPIANTO DI ASPIRAZIONE A SOFFITTO ASPIRANTE ED IMMISSIONE IN AMBIENTE

→ E

L'aria esausta viene captata da speciali box (anche autolavanti) contenenti filtri a labirinto ed esalata all'esterno utilizzando elettroventilatore remoto. L'aria di immissione in ambiente (trattata) che provvede al bilancio aeraulico della restante depressione, viene prelevata all'esterno (tramite ventilatore remoto) e inviata nel locale (attraverso pannellature forate, canali completi di bocchette serrandate, speciali box diffusori, o altro tipo di diffusione)

alla temperatura naturale esterna d'estate (eventualmente anche raffrescata) e riscaldata d'inverno (mediante adeguata batteria di riscaldamento a canale o macchina termoventilante). Il soffitto aspirante è sempre integrato di speciali box che provvedono alla illuminazione della zona interessata, contenenti lampade fluorescenti al neon e/o fari a led.





Cappe autolavanti a semplice aspirazione e a compensazione

Avere sempre una cappa pulita e detersa, senza procedure complesse o tempi troppo lunghi: con le nuove cappe a parete e centrali autolavanti ProKappa tutto diventa facile e veloce.

Il nuovo sistema di lavaggio è interno, completamente automatizzato e prevede la detersione della zona filtrante attraverso degli ugelli specificatamente orientati verso le batterie filtranti e il solo utilizzo di acqua e detergente.

La procedura è semplice e permette, al termine della cottura, di avviare il ciclo di lavaggio quando ancora i grassi non sono essiccati e quindi sono più facili da rimuovere. L'acqua calda miscelata con il detergente viene immessa nel circuito idraulico.

Al termine del ciclo di lavaggio, poi, segue il ciclo di risciacquo che utilizza solo acqua calda. Per un ulteriore risparmio di tempo e un'ottimizzazione dell'efficienza in cucina, l'iter di autolavaggio può essere gestito anche attraverso un apposito quadro comando che esegue tutte le operazioni in modo programmato ed automatico.

Aria pura, naturalmente.

Sistema Bioxigen® in collaborazione con A.L. INOX.



Aria pura in cucina: 24 ore su 24.

Da oggi c'è aria sana in cucina, tutto il giorno, grazie al nuovo sistema Bioxigen® e al modulo Eco2_Bi (tratto dal condotto d'aria a forma cilindrica o di parallelepipedo) studiato per mantenere nella massima efficienza e pulizia tutti i condotti degli impianti per il trattamento aria. Con Eco2_Bi non ci saranno più microorganismi attivi tra interstizi o giunzioni e l'aria così trattata diverrà un elemento fondamentale per creare all'interno della cucina un habitat gradevole e sano per tutti gli operatori.



Un sistema certificato.

I dispositivi Bioxigen® sono utilizzati a scopo di decontaminazione microbica in ambito sanitario e sono registrati dal Ministero della Salute come Dispositivo Medico CLASSE 1 (progressivo 206759 del 12/05/09).

Bioxigen® è certificato TÜV.

Manutenzione? C'è un "sistema" semplicissimo!



Pulire in un attimo.

Per la sua manutenzione è prevista la semplice pulizia dei condensatori Q_Active System Bioxigen® oppure la sostituzione tramite svitamento. La durata dell'attività di sanificazione è di circa 12/18 mesi.



Batteri K.O. fino al 99%.

Il sistema Bioxigen® libera ioni attivi di ossigeno con un'efficacia di abbattimento batterico e degli inquinanti "del chiuso" fino al 99%.

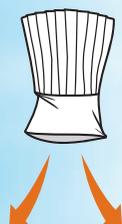
Il risultato?

Eliminazione o riduzione al minimo di microorganismi come legionella, batteri, muffe, pollini o polveri e totale assenza di odori sgradevoli.

ARIA IN ENTRATA



ARIA IN USCITA



Bioxigen® "sistema" l'aria in entrata e l'aria in uscita.



Deodora l'aria.

Deodora l'aria cattiva prodotta dalle attività degli ambienti di lavoro (cottura, frittura...), annullando gli odori sgradevoli attraverso una reazione di ossido-riduzione (aria in uscita).

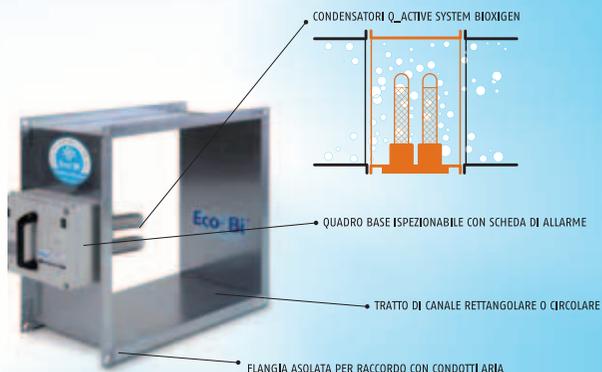
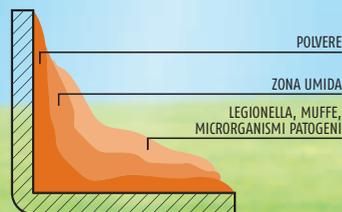


Sanitizza e purifica l'aria.

Sanitizza e purifica l'aria presente nei luoghi chiusi, che spesso è resa sgradevole e inquinata non solo dall'attività lavorativa o dall'affollamento, ma da tutto l'ambiente circostante (aria in entrata).

Angolo di un condotto d'aria privo di sistema Bioxigen.

Tutti i sistemi di aerazione necessitano di regolari procedure di pulizia dei filtri e dei condotti di climatizzazione. Queste operazioni, però, lasciano spesso non detersi quegli anfratti dove, inevitabilmente, si fermano depositi inquinanti o nascono fonti di coltura batterica.



Ecologia + scienza = "sistema" perfetto.



Bioxigen® per A.L.INOX.

Basandosi sulla teoria dell'assorbimento della luce di Albert Einstein, Bioxigen® riproduce nel rispetto dell'ecosistema e con bassi consumi energetici i processi della luce solare che, con la sua energia elettromagnetica, attiva le molecole d'ossigeno presenti nell'aria. Il principio è lo stesso dell'azione del sole nella biosfera. Il sistema Bioxigen® è stato realizzato con la finalità precisa di riprodurre negli ambienti il nostro habitat fisiologico, creando ogni giorno un microclima sano e confortevole per vivere e lavorare. Il dispositivo è altamente ecologico e a basso consumo energetico.

Certificazioni di laboratorio ottenute da sistema Bioxigen®

TÜV Validazione dei test di efficacia TÜV PROFICERT.

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Medicina Ambientale e Sanità Pubblica, laboratorio di Epidemiologia Ambientale e Dipartimento di Medicina Ambientale e Sanità pubblica, sede di Igiene.

Università degli Studi di Udine

Dipartimento Scienze degli Alimenti.

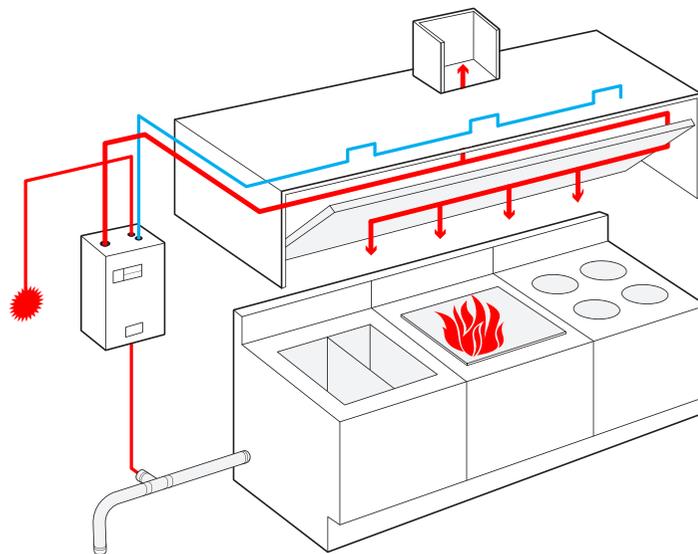
Nelle pagine successive A.L.INOX progetta, realizza, installa ed è sempre all'avanguardia con prodotti testati ed efficienti, con soluzioni nuove e tecnologicamente ideali come i soffitti aspiranti customizzati o i sistemi antincendio.

Sistemi antincendio

Il fuoco è uno dei più grandi pericoli in cucina. Da una semplice fiamma in una pentola, infatti, possono seguire conseguenze devastanti, anche per l'intera attività. A.L.INOX ha scelto per i suoi clienti il sistema anti-incendio Ansul R-102: affidabile e automatico, studiato per rilevare la presenza di fuoco in cucina 24 ore su 24 per 365 giorni all'anno e per intervenire, se necessario, in modo veloce ed efficace. L'impianto utilizza un esclusivo agente estinguente a basso pH che non danneggia le attrezzature e rende le successive operazioni di pulizia facili e veloci.

Il sistema è comprensivo di

- Armadio in acciaio inox, poco ingombrante contenente la cartuccia di estinguente.
- Linea di rilevazione meccanica.
- Linea di estinguenza.



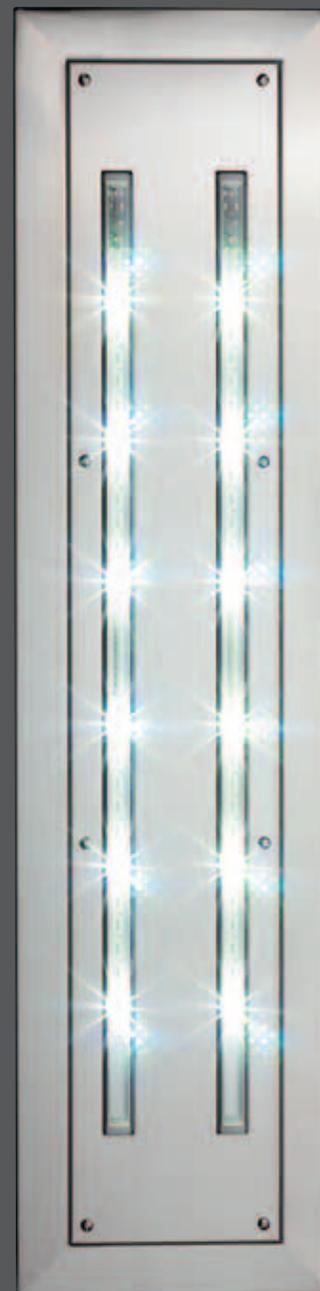
Ansul R-102 rappresenta la soluzione efficace ad una delle più sentite problematiche ed è un nuovo step verso la gestione della sicurezza nella grande ristorazione.

Sistemi illuminazione LED

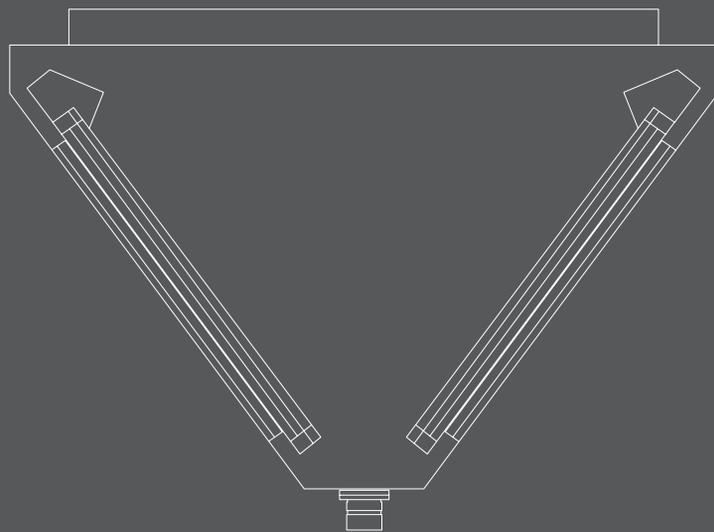
Una buona illuminazione facilita la visione, aumenta lo stimolo lavorativo e il benessere fisico, favorisce la concentrazione: "vederci bene", dunque, è un fattore di primaria importanza soprattutto in un luogo come la cucina, dove il lavoro si svolge in velocità e sotto continua pressione.

Per questo, tra le tante opzioni presenti oggi sul mercato, l'illuminazione a LED si è dimostrata come una delle più vantaggiose: risparmio energetico, lunga durata, accensione istantanea, assenza di raggi UV e IR, nessuna manutenzione.

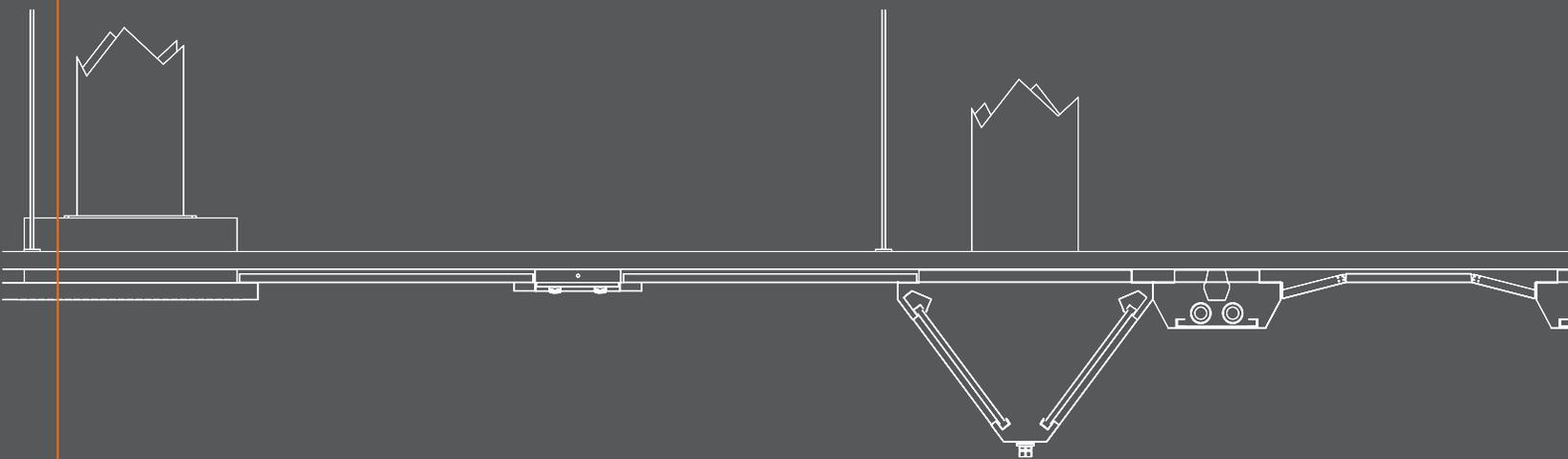
Il LED, inoltre, grazie alla sua dimensione ridotta e all'ottima resa luminosa, permette una grande versatilità e dà la possibilità di creare punti luce efficaci proprio dove servono. Per l'illuminazione a LED della cucina professionale, A.L.INOX offre una gamma di soluzioni, comprese le sottilissime barre LED, ideali per illuminare uniformemente tutte le zone di lavoro.

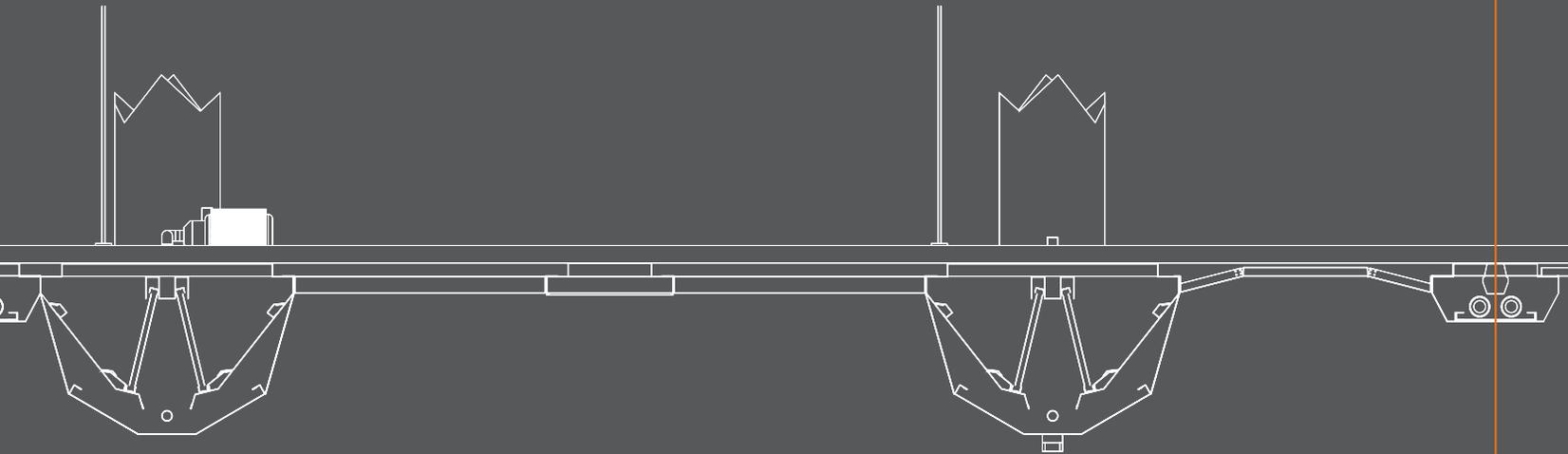
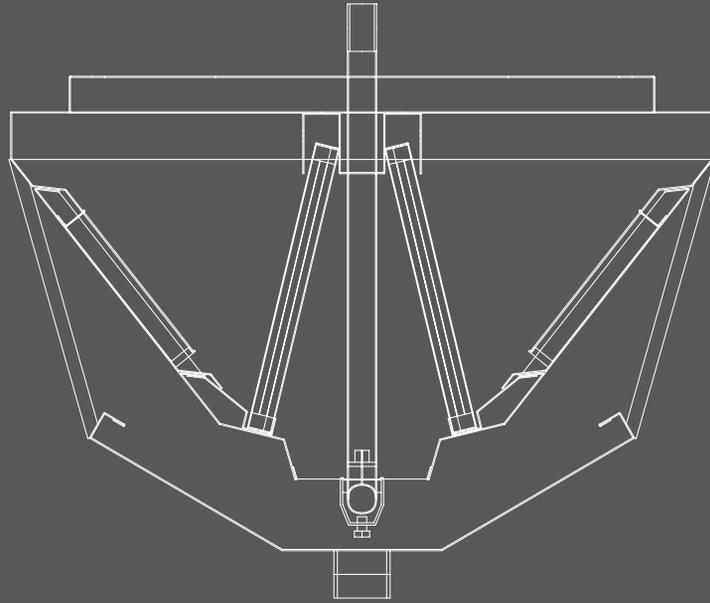


Soffitti aspiranti



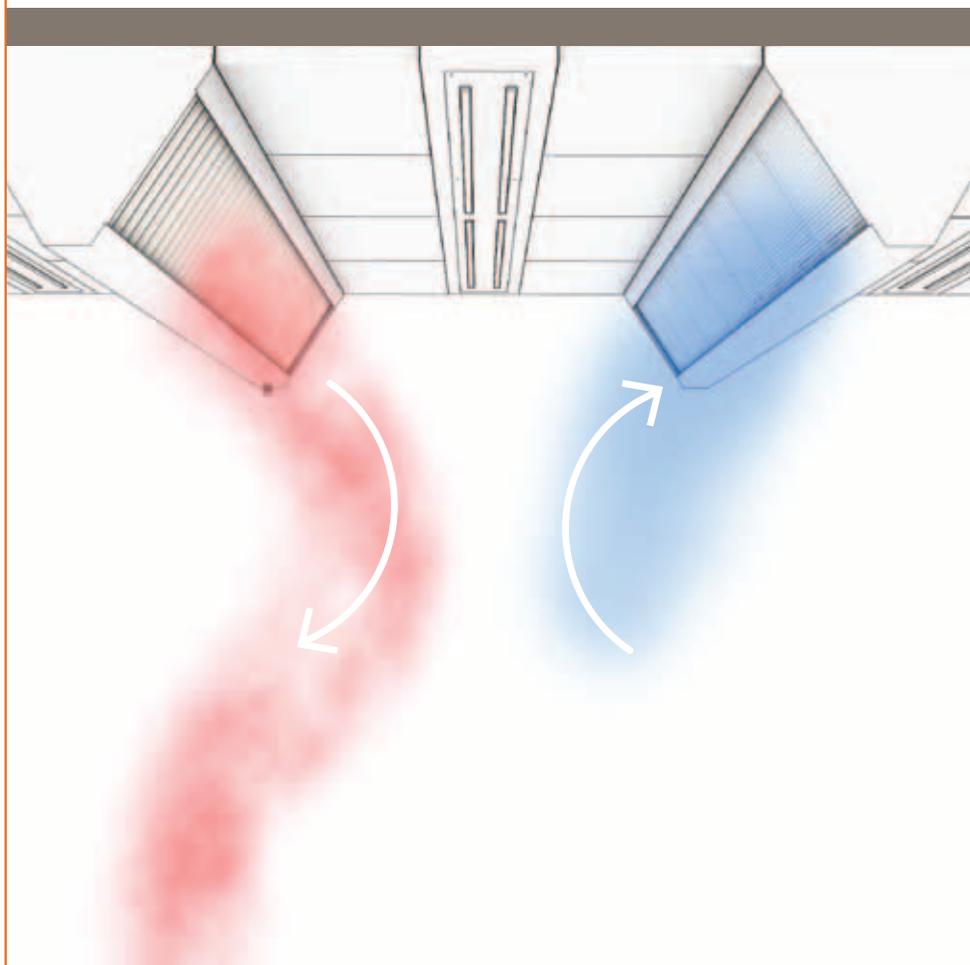
10







Soffitti aspiranti



Funzionalità, igiene ed estetica

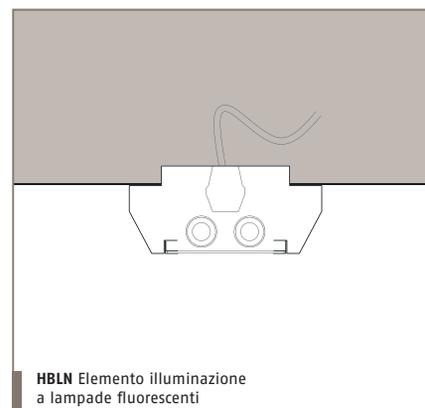
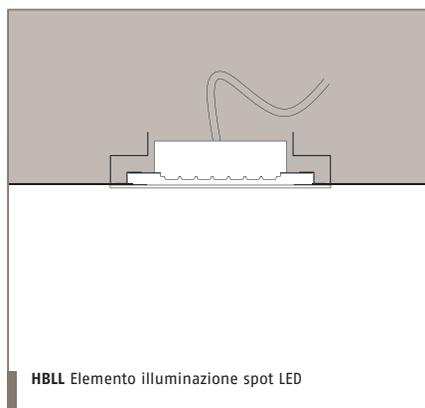
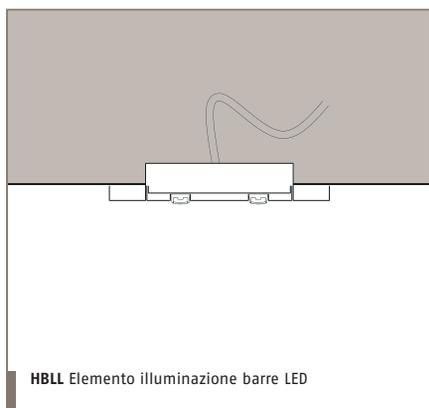
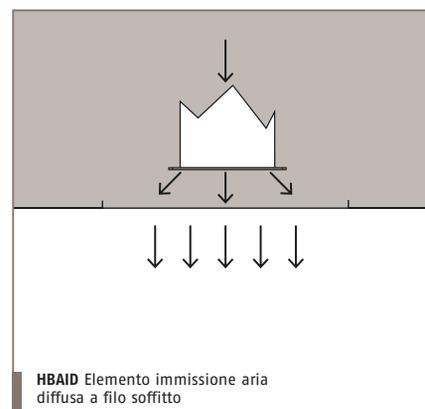
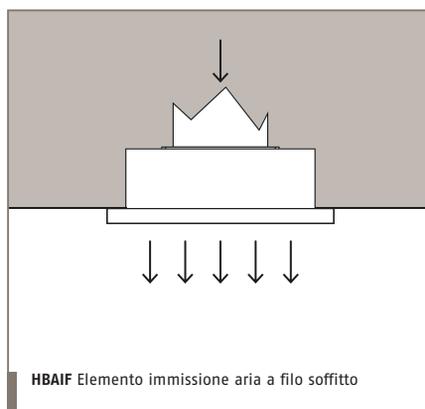
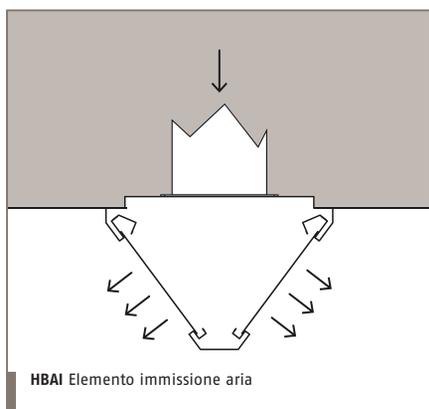
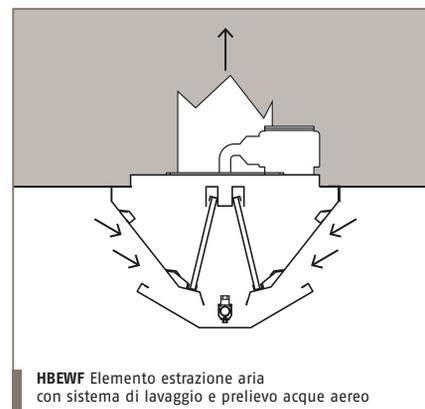
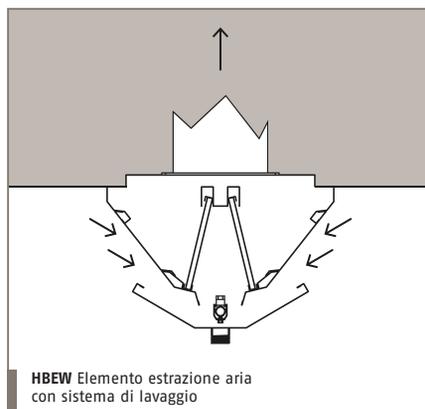
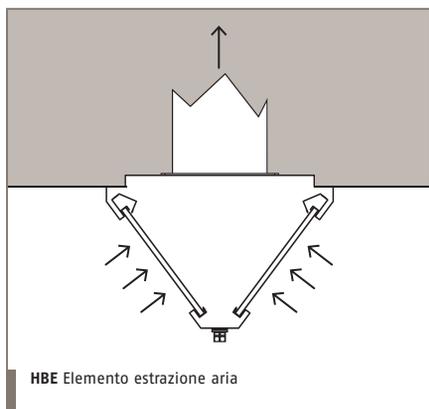
Il soffitto aspirante A.L.INOX è un vero valore aggiunto in cucina.

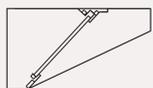
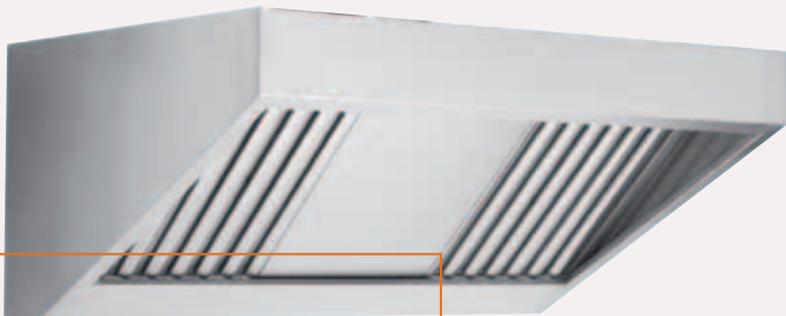
La caratteristica aspirazione diffusa su tutta l'area del soffitto aspirante permette la libertà di posizionamento delle attrezzature di cottura, elimina le correnti d'aria e, grazie ad un ottimo controllo dello stato termico ed igrometrico, crea un microclima particolarmente gradevole in cucina.

Il soffitto aspirante dà la massima libertà dell'ubicazione dei punti luce favorendo così l'illuminazione diffusa ed uniforme. Il completo isolamento del solaio elimina i ricettacoli di sporcizia tipici di tutti gli impianti tradizionali migliorando igienicità e riducendo notevolmente gli oneri di pulizia e manutenzione, attenuando inoltre il rumore nell'ambiente.

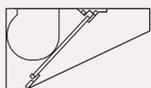
Ogni soffitto aspirante nasce da un'accurata analisi delle necessità del committente e da uno studio approfondito dell'ambiente cucina, effettuato con sopralluogo al quale segue il progetto esecutivo che coniuga esperienza e la qualità dei prodotti A.L.INOX più adatti e tecnologicamente innovativi.

Lo studio di un design ricercato e l'integrazione delle varie funzioni (aspirazione, immissione, illuminazione ed eventuali sistemi di lavaggio, antincendio e sanitizzazione) si materializza in linee sobrie ed ergonomiche che trasformano lo spazio cucina in un "open-space" favorendo la collaborazione tra gli operatori. Il risultato è un ambiente di lavoro funzionale, igienico e gradevole da vivere, un vero "su misura", capace di rispondere con eccellenza a tutte le esigenze.





70 | 90 | 110



70 | 90 | 110

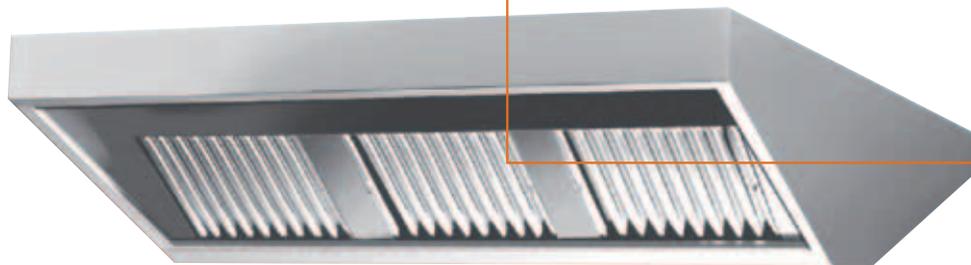
16

~H01P0N

~H01P1V-2V

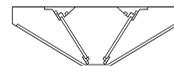
CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, motoventilatore 420 W 230 V incorporato (per mod. H01P1V-2V), particolare profilo che la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi. Saldatura perimetro inferiore a tenuta ed esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".

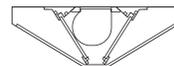


CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, motoventilatore 420 W 230 V incorporato (per mod. H01C1V-2V), particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti anche nei casi di soffitti bassi. Saldatura perimetro inferiore a tenuta ed esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".



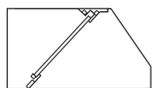
140 | 200



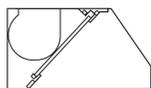
140 | 200

~H01CON

~H01C1V-2V



90 | 110 | 140



90 | 110 | 140

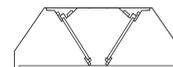
→ **H02PON** → **H02P1V-2V**

**CAPPA A PARETE
COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO**

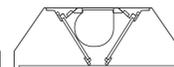
Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V (per mod. H02P1V-2V), profilo tradizionale ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete. Saldatura perimetro inferiore a tenuta ed esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".

**CAPPA CENTRALE
COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO**

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V (per mod. H02C1V-2V). Il profilo tradizionale, ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti. Saldatura perimetro inferiore a tenuta ed esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".

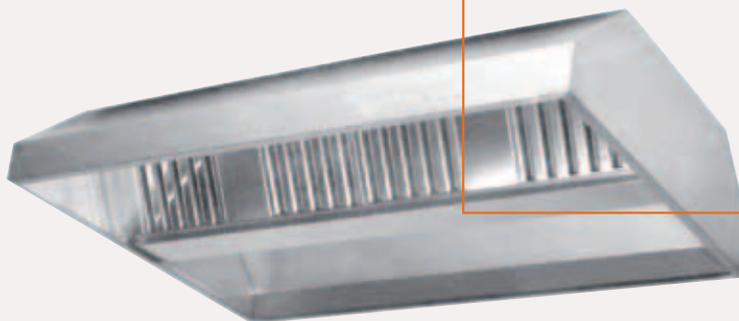


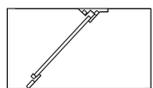
140 | 180 | 220



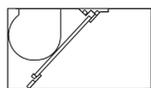
140 | 180 | 220

→ **H02CON** → **H02C1V-2V**





90 | 110 | 140



90 | 110 | 140

18

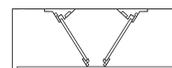
H03PON H03P1V-2V

CAPPA A PARETE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO

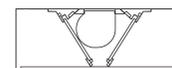
Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V (per mod. H03P1V-2V), sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica. Saldatura perimetro inferiore a tenuta ed esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".

CAPPA CENTRALE COMPLETA DI FILTRI A LABIRINTO

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420 W 230 V (per mod. H03C1V-2V), sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica. Saldatura perimetro inferiore a tenuta ed esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".



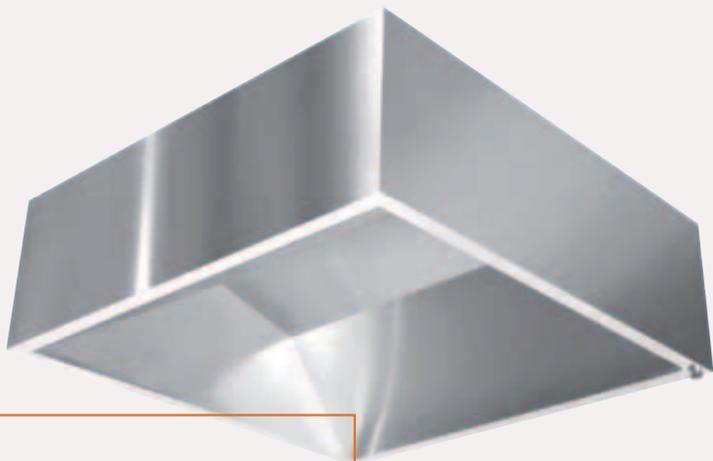
120 | 140
180 | 200



120 | 140
180 | 200

H03CON H03C1V-2V





120 | 140 | 160

H04P0N

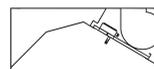
CAPPA A PARETE PER FORNI



Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, la superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono un'agevole captazione di fumi e vapore e la rende adatta ad essere installata sopra a forni.
Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta. Esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".

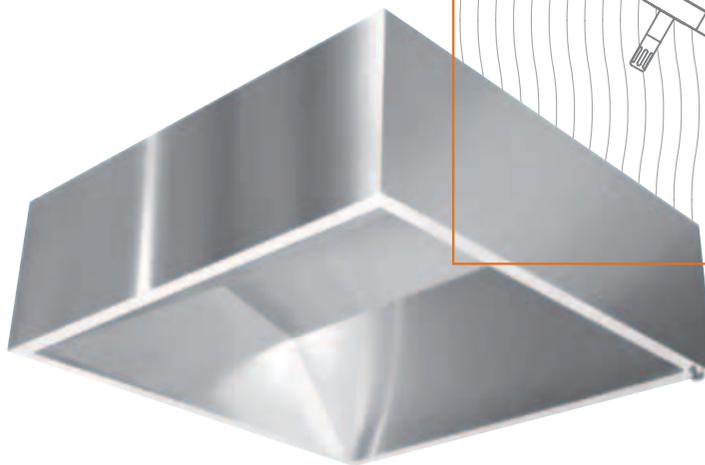
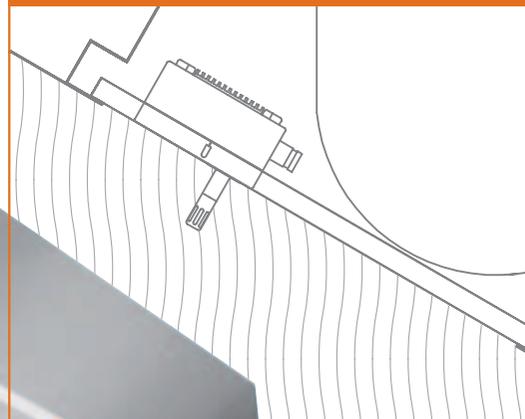
CAPPA A PARETE PER FORNI

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®. La superficie aspirante posta frontalmente (lato operatore) ed il deflettore posteriore consentono un'agevole captazione dei fumi e dei vapori in modo tale da renderla particolarmente adatta ad essere installata sopra i forni.
Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta. In dotazione filtri a labirinto e scarico drenaggio liquidi del diametro di 3/4".
Complete di elettroventilatore incorporato pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda.
Il sistema garantisce il prelievo della giusta quantità di aria nelle diverse condizioni di lavoro e conseguente risparmio energetico.



120 | 140 | 160

H04P1V



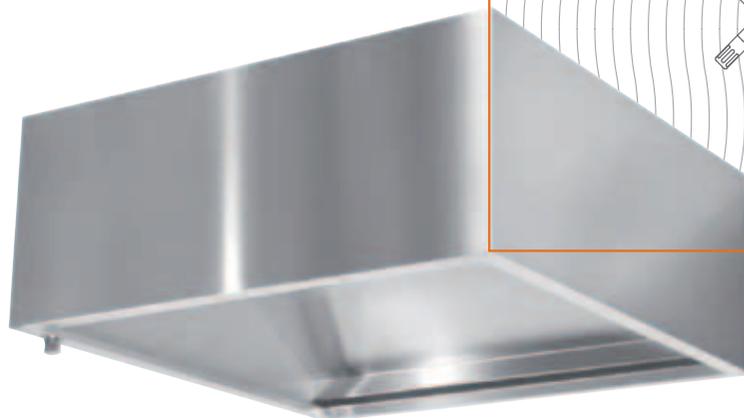


100 | 120 | 140

20 → H05P0N

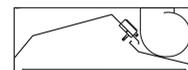
CAPPA PER LAVASTOVIGLIE

Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, l'aspirazione frontale a lama d'aria ed il deflettore regolabile garantiscono la massima efficacia consentendo un'agevole captazione di fumi e vapore e la rende adatta ad essere installata sopra a lavastoviglie-pentole di grossa produttività. Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta. Esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: scarico condensa 3/4".



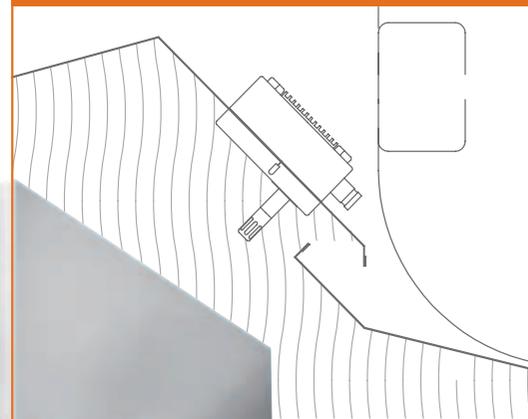
CAPPA PER LAVASTOVIGLIE

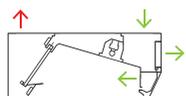
Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®. L'aspirazione frontale a lama d'aria ed il deflettore regolabile, garantiscono la massima efficacia consentendo un'agevole captazione di fumi e vapori, rendendola adatta ad essere installata sopra lavastoviglie - lava pentole di grossa produttività. Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta. Complete di elettroventilatore incorporato pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda. Il sistema garantisce il prelievo della giusta quantità di aria nelle diverse condizioni di lavoro e conseguente risparmio energetico.



100 | 120 | 140

→ H05P1V





120 | 140 | 160

H07PON

CAPPA A COMPENSAZIONE A PARETE

Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria in ambiente; flusso di captazione. Completamente saldata a tenuta.

Esecuzioni speciali su richiesta.
In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220 V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".

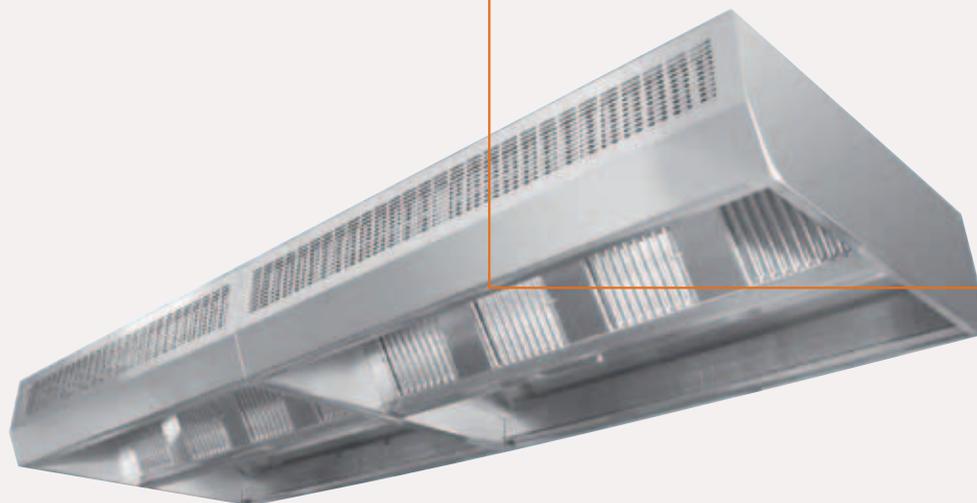
CAPPA A COMPENSAZIONE MONOBLOCCO CENTRALE E A MODULI CONTRAPPOSTI

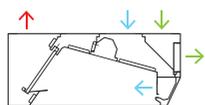
Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio, per la versione H07CoN, a moduli contrapposti per la versione H08PoN inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria in ambiente; flusso di captazione. Completamente saldata a tenuta. Esecuzioni speciali su richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220 V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".



180 240 | 280 | 320

H07CoN-8CoN





120 | 140 | 160

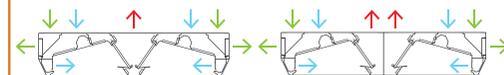
22 - H09PON

CAPPA A DOPPIA COMPENSAZIONE TRATTATA A PARETE

Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria non trattata in cappa ad alta velocità; flusso di compensazione frontale di aria trattata in ambiente; flusso di captazione aria non trattata. Completamente saldata a tenuta. Esecuzioni speciali su richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220 V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".

CAPPA A DOPPIA COMPENSAZIONE TRATTATA CENTRALE

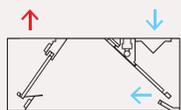
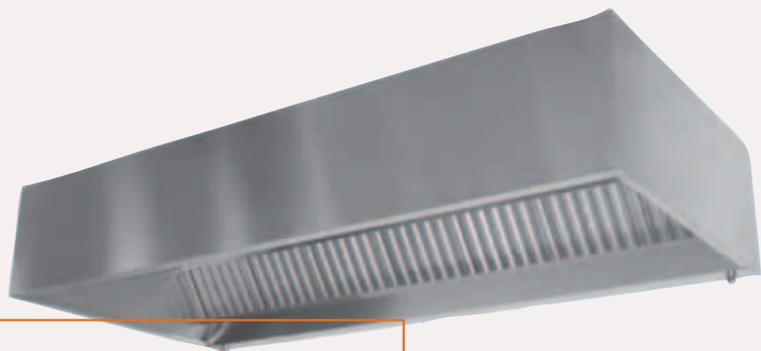
Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio per la versione H09CoN, a moduli contrapposti per la versione H10CoN inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria non trattata in cappa ad alta velocità, flusso di compensazione frontale di aria trattata in ambiente, flusso di captazione non trattata. Completamente saldata a tenuta. Esecuzioni speciali su richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220 V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".



180 240 | 280 | 320

-H09CON-10CON





110 | 130 | 150

H14PON

CAPPA A COMPENSAZIONE PARETE

Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità.

Completamente saldata a tenuta.

Esecuzioni speciali su richiesta.

In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220 V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".

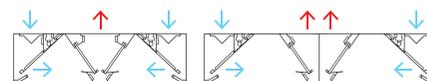
CAPPA A COMPENSAZIONE CENTRALE

Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco nella profondità 1.800 mm, a blocchi contrapposti nelle profondità 2.200, 2.600, 3.000 mm, in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità.

Completamente saldata a tenuta.

Esecuzioni speciali su richiesta.

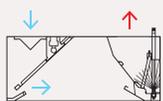
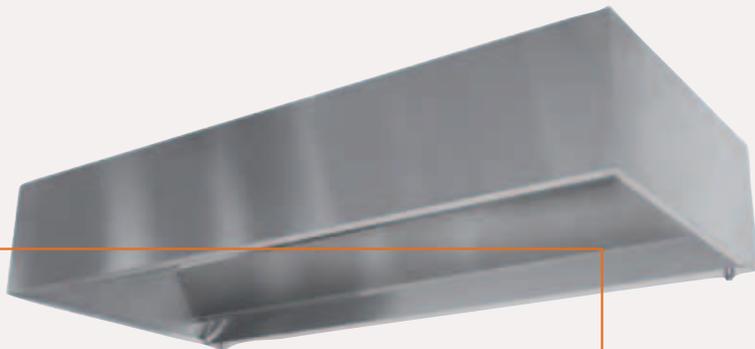
In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220 V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".



180 220 | 260 | 300

H14CON





120 | 140 | 160

24 → H15PON

CAPPA A PARETE AUTOLAVANTE

Cappa a parete avente funzioni di aspirazione, immissione, illuminazione, lavaggio interno di seguito descritte:

- Aspirazione ottenuta mediante filtri a labirinto su tutta la lunghezza, facilmente accessibili ed estraibili per un periodico controllo degli ugelli spruzzatori.
- Immissione aria, direttamente in cappa, che garantisce una inferiore depressione dell'ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, risparmio energetico, migliorando contemporaneamente la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo.
- Illuminazione interna mediante plafoniere fluorescenti al neon da alimentare alla tensione di 230/1/50 Hz (grado di protezione IP65), con involucro protettivo e schermo in policarbonato.
- Lavaggio del vano interno mediante fasi di pulizia periodica, con acqua calda e detergente, in modo automatico o manuale (in abbinamento con apposito quadro di comando dedicato).

Rampa di lavaggio zona filtrante su tutta la lunghezza cappa completa di ugelli spruzzatori. Vasca di raccolta completamente saldata per garantire la tenuta, completa di scarico drenaggio liquidi in versione standard (Ground Water) oppure in versione speciale (Flight Water) con prelievo aereo delle acque eliminando così inestetiche tubazioni.

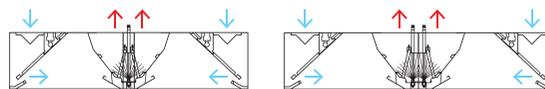
Canalina perimetrale completamente saldata a tenuta.

Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite®.

CAPPA CENTRALE AUTOLAVANTE

Cappa centrale monoblocco (1.800 mm), a moduli contrapposti (2.400, 2.800, 3.200 mm) aventi funzioni di aspirazione, immissione, illuminazione, lavaggio interno:

- Aspirazione ottenuta mediante filtri a labirinto su tutta la lunghezza, facilmente accessibili ed estraibili per un periodico controllo degli ugelli spruzzatori.
- Immissione aria, direttamente in cappa, che garantisce una inferiore depressione dell'ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, risparmio energetico, migliorando contemporaneamente la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo.
- Illuminazione interna mediante plafoniere fluorescenti al neon da alimentare alla tensione di 230/1/50 Hz (grado di protezione IP65), con involucro protettivo e schermo in policarbonato.
- Lavaggio del vano interno mediante fasi di pulizia periodica, con acqua calda e detergente, in modo automatico o manuale (in abbinamento con apposito quadro di comando dedicato).



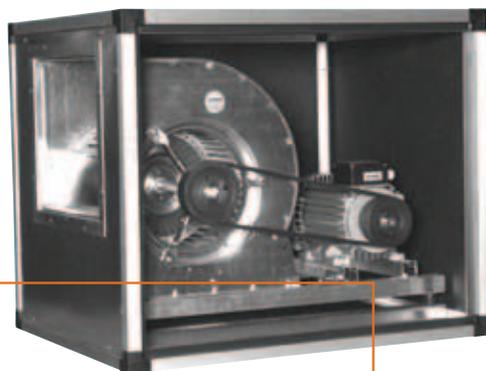
180

240 | 280 | 320

→ H15CON

Rampa di lavaggio zona filtrante su tutta la lunghezza cappa completa di ugelli spruzzatori. Vasca di raccolta completamente saldata per garantire la tenuta, completa di scarico drenaggio liquidi in versione standard (Ground Water) oppure in versione speciale (Flight Water) con prelievo aereo delle acque eliminando così inestetiche tubazioni. Canalina perimetrale completamente saldata a tenuta. Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite®.





HEUE-HIUD-HEU-HIU

UNITÀ DI ESTRAZIONE ED IMMISSIONE

Unità di aspirazione e di immissione a cassonetto con pannellature zincate o inox adeguatamente isolate mediante polietilene reticolato di adeguato spessore, divise in:

- Modelli con ventilatori direttamente accoppiati a doppia aspirazione aventi giranti staticamente e dinamicamente bilanciate.
- Modelli con ventilatori a doppia aspirazione collegati al motore mediante cinghie e pulegge su telai isolati con anti-vibranti, in modo da ridurre al minimo vibrazioni e rumorosità.

Motori trifase a singola o a doppia velocità installati su adeguate slitte porta-motore per facilitare le operazioni di tensionamento cinghie.

Le dimensioni sono contenute per poter essere inserite in piccoli e medi impianti di aspirazione. Le diverse combinazioni di ventilatori, motori e alimentazione, definiscono una gamma di portate da 800 a 16.000 m³/h. Le unità di immissione sono dotate di appositi filtri acrilici atti a filtrare l'aria prelevata all'esterno.

UNITÀ DI IMMISSIONE TERMOVENTILANTE

Gamma di unità trattamento aria che copre portate da 750 a 20.000 m³/h. La struttura è formata da telaio portante in profilati di alluminio estruso Anticorodal collegati mediante giunti angolari.

Pannellatura di tipo sandwich, fissata mediante viti auto foranti, con lato in vista in acciaio pre-verniciato di colore bianco-grigio e lato interno in lamiera di acciaio.

Ventilatori centrifughi a doppia aspirazione con pale in avanti bilanciate staticamente e dinamicamente.

Sezione batterie predisposta per l'alloggiamento di batterie realizzate con tubi di rame ed alette di alluminio da alimentare ad acqua calda o fredda.

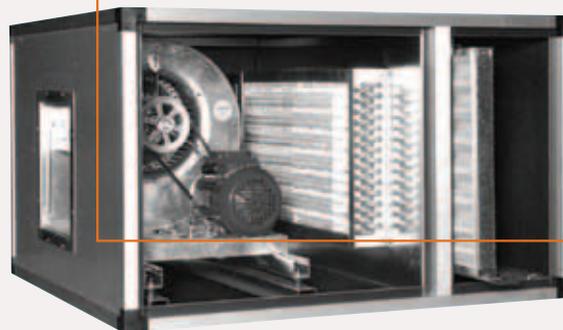
Sezione filtrante contenente filtri a celle sintetiche pieghettate con efficienza ponderale di filtrazione dell'85% (G3), naturalmente ispezionabili per una facile manutenzione.

Si dividono in:

- Termoventilanti dotate di motori monofase direttamente accoppiato con portate che vanno da 750 a 5.000 m³/h, nate per piccole applicazioni di tipo commerciale ed industriale per installazioni a soffitto o a pavimento.
- Termoventilanti dotate di motori trifase accoppiato mediante trasmissione con pulegge a passo variabile e cinghie ai ventilatori.

Le portate vanno da 2.300 a 20.000 m³/h. Indicate nel caso di esigenze particolari di portata e pressione statica per potenze più elevate e installazioni più complesse, in versione sia orizzontale che verticale.

HAC





QUADRI ELETTRICI DI COMANDO

Serie di regolatori e quadri elettrici di comando divisi in:

- Regolatori di velocità per motori asincroni monofase, contenitore in PVC, con grado di protezione IP55.
- Quadri di controllo a 1 o a 2 velocità, con inverter o teleruttori per il controllo di unità di estrazione, immissione, termoventilazione.
Contenitori in PVC o lamiera preverniciata aventi grado di protezione IP55-65. Completi di protezioni termiche e servizi ausiliari per eventuali segnalazioni o sistemi d'allarme sonori o visivi esterni.
Cablaggi realizzati a norme, completi di regolatori elettronici per il controllo della temperatura.
- Quadri di controllo cicli di lavaggio (manuale e automatico), aventi grado di protezione IP55.

Impianto elettrico realizzato a norme completi di elettrovalvole e pompa dosatrice detergente con vaschetta detergente con sonda di livello minimo.

Programmazione delle funzioni di orario inizio ciclo, durata risciacquo, concentrazione detergente nell'acqua. Programmazione di distribuzione lavaggio in sequenza alle varie zone. Visualizzazione delle funzioni tramite display nella portina con commutatore di inserimento ciclo automatico o manuale.

01	Servizi Prokappa
02	Tipologie di impianti
05	Cappe autolavanti a semplice aspirazione e a compensazione
06	Sistema Bioxigen®
08	Sistemi antincendio
09	Sistemi illuminazione LED
10	Soffitti aspiranti
H01PoN 16 H01PiV-2V	Cappa a parete completa di filtri a labirinto
H01CoN 16 H01CiV-2V	Cappa centrale completa di filtri a labirinto
H02PoN 17 H02PiV-2V	Cappa a parete completa di filtri a labirinto
H02CoN 17 H02CiV-2V	Cappa centrale completa di filtri a labirinto
H03PoN 18 H03PiV-2V	Cappa a parete completa di filtri a labirinto
H03CoN 18 H03CiV-2V	Cappa centrale completa di filtri a labirinto
H04PoN 19 H04PiV	Cappa a parete per forni
H05PoN 20 H05PiV	Cappa per lavastoviglie
H07PoN 21	Cappa a compensazione a parete
H07CoN-8CoN 21	Cappa a compensazione monoblocco centrale e a moduli contrapposti
H09PoN 22	Cappa a doppia compensazione trattata a parete
H09CoN-10CoN 22	Cappa a doppia compensazione trattata centrale
H14PoN 23	Cappa a compensazione parete
H14CoN 23	Cappa a compensazione centrale
H15PoN 24	Cappa a parete autolavante
H15CoN 24	Cappa centrale autolavante
HEUE-HIUD-HEU-HIU 25	Unità di estrazione ed emissione
HAC 25	Unità di immissione termoventilante
HQT 26	Quadri elettrici di comando

A.L.INOX srl

via Ponticello 35 _ 31034 Cavaso del Tomba _ Treviso

tel 0423 562004 fax 0423 562557

email info@alinox.it web www.alinox.it