

Filtri per cappe in rotoli da 20 metri in poliestere
codice articolo VGT99138



Caratteristiche prodotto:

La cappa che sia aspirante o filtrante moderna o tradizionale è uno strumento indispensabile per favorire il riciclo dell'aria ed eliminare odori e fumi prodotti dalla cottura dei cibi che possono creare umidità danneggiando così anche i mobili e le pareti della stanza.

I filtri antigrasso, presenti di norma anche nelle cappe aspiranti, sono realizzati in metallo o materiale sintetico come il poliestere e trattengono grassi e vapori di cottura per impedire che entrando nella cappa danneggino il motore e il tubo di scarico.

I filtri sintetici, a differenza di quelli metallici lavabili, vanno cambiati ogni due mesi circa. Soprattutto nei ristoranti in cui l'uso delle cucine è massiccio è consigliabile mantenere in stato ottimale le cappe per evitare accumoli di grasso o principi di incendi.

Specifiche tecniche:

Filtri per cappe in rotolo da 20 metri di altezza e 50 cm di lunghezza.

Costruito in poliestere PET termo legato, di colore bianco, spessore 14 mm.

Reazione al fuoco UNI9177 classe 1, per filtrare e assorbire fumi, grassi e vapori, oltre a particelle aeree dannose.

Per evitare pericoli di incendio la cappa va posizionata a un'altezza minima, solitamente di 65 cm dal piano di cottura a gas; preferibile collegarla alla rete elettrica mediante una spina estraibile.

Se non fosse possibile è necessario installare almeno un interruttore che permetta di interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio durante la pulizia o in caso di pericolo.