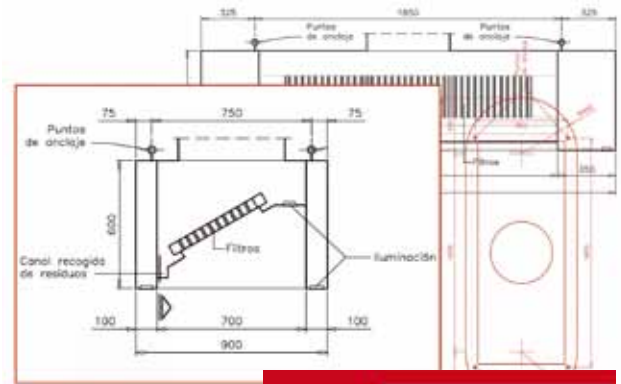




Nuestras campanas extractoras se adaptan a cualquier medida de cocina o zona de cocción y pueden ser murales, instaladas en pared, o centrales, instaladas en techo y exentas por todos sus laterales.

Están construidas íntegramente en acero inoxidable con acabado pulido y su sistema de filtrado y retención de grasas es de máxima eficacia.

Los vapores grasos pasan a través de los filtros donde se condensa la grasa que por decantación se deposita en unos canales longitudinales provistos, en su parte inferior, de unos orificios para extraerla, además los filtros son desmontables, lo que facilita la limpieza.

Como complemento para el proceso de limpieza, haciéndola fácil y eficaz, disponemos de unos recipientes especialmente diseñados para introducir los filtros y "bañarlos" en productos desengrasantes.

Puesto que el diseño y personalización es un factor importante para nosotros, a petición del cliente podemos realizar cualquier modelo en las dimensiones que se precisen así como diseñar modelos personalizados adaptados al estilo y ambiente del restaurante.

我们的吸油烟机适用于各种大小的厨房或烹调区域, 既有墙式吸油烟机 (安装在墙体内) 也有中央吸油烟机 (安装在天花板上且各边均独立)。

吸油烟机整体采用不锈钢材料、表面抛光, 油脂过滤和滞留系统的有效性达到了最大化。

油雾经过滤网凝结成油脂, 倾析后保存在一些纵向管道内, 管道底部有小孔便于分离油脂。此外, 滤网可拆卸, 易于清洗。

为了使清洗工作更为简单、彻底, 我们还提供特别设计的一种容器, 将滤网放入容器内, 使用去油脂产品浸洗。

设计与个性化对我们而言是一项重要因素。我们的各种款型均可根据客户要求的尺寸加以生产, 或根据餐厅的风格与环境设计个性化的款型

Our extractor hoods adapt to any kitchen measurements or cooking area and can be wall-mounted or installed on the central unit or ceiling and free on all sides.

They are constructed entirely of stainless steel with a polished finish, and its grease filtering and retention system is of maximum efficiency.

Grease vapours go through the filters, where the grease is condensed and, by settling, is deposited along the longitudinal channels that are provided, on their lower part, with holes to extract it. Moreover, filters can be removed, which facilitates cleaning.

As an accessory for the cleaning process, making it easy and efficient, we have containers specially designed to put the filters into so that they can be "bathed" in degreasing products.

Given that design and customisation is important to us, at the customer's request, we can adjust any model to the dimensions required, as well as design customised models adapted to the style and environment of the restaurant.

Nos hottes aspirantes s'adaptent à n'importe quelle mesure de cuisine ou zone de cuisson et elles peuvent être murales, installées au mur, ou centrales, installées au plafond et libres de tous leurs côtés.

Elle sont intégralement construites en inox avec une finition poli et leur système de filtrage et de rétention de graisses est d'une efficacité maximale.

Les vapeurs de graisses passent à travers des filtres où se condense la graisse qui par décantation se dépose dans des conduits longitudinaux, pourvus sur leur partie inférieure, d'orifices pour l'extraire; en plus les filtres sont démontables, ce qui facilite le nettoyage.

Comme complément du procédé de nettoyage, en le faisant facile et efficace, nous disposons de récipients spécialement conçus pour introduire les filtres et les "baigner" dans des produits dégraissants.

Comme le design et la personnalisation sont des facteurs importants pour nous, nous pouvons réaliser à la demande du client tout modèle aux dimensions nécessaires, ainsi que concevoir des modèles personnalisés adaptés au style et à l'ambiance du restaurant.

Le nostre cappe aspiranti si adattano a cucine di qualsiasi dimensione o zona di cottura e possono essere a muro, installate a parete, o centrali, installate al soffitto e libere da tutti i lati.

Sono costruite interamente in acciaio inossidabile con rifiniture laminate e il loro sistema di filtraggio e ritenzione dei grassi è della massima efficacia.

I vapori grassi passano attraverso dei filtri nei quali si condensa il grasso che, per decantazione, si deposita in dei canali longitudinali provvisti, nella loro parte inferiore, di alcune fessure che servono ad aspirarlo. Inoltre, i filtri sono smontabili e ciò facilita la pulizia.

Come accessorio per la pulizia, per far sì che sia facile ed efficace, disponiamo di recipienti appositamente disegnati per introdurre i filtri e immergerli in prodotti sgrassanti.

Dato che il disegno e la personalizzazione sono fattori importanti per noi, a richiesta del cliente possiamo realizzare qualunque modello modificando le dimensioni a seconda delle necessità, allo stesso modo, è possibile progettare modelli personalizzati adatti allo stile e all' ambiente del ristorante.

