

SISTEMA DE VENTILACIÓN PARA COCINAS:

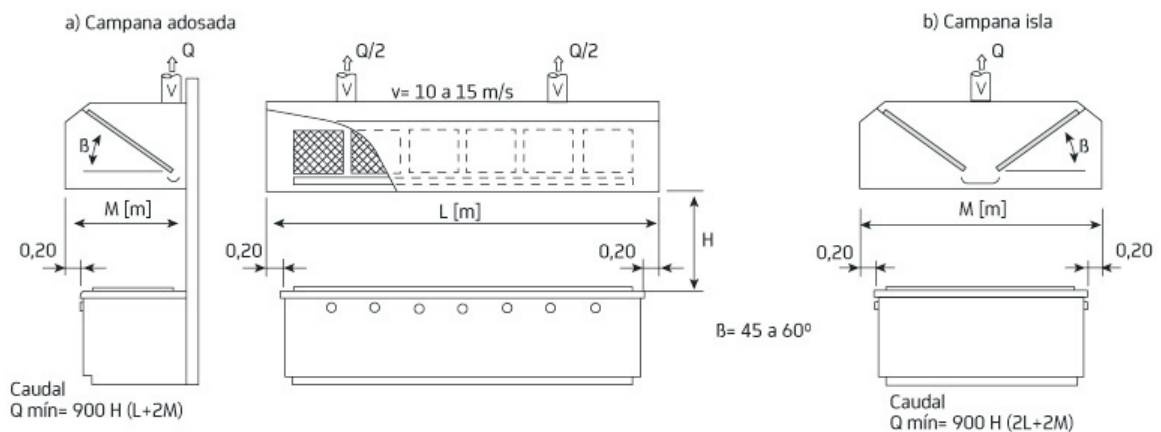
Ofrecemos campanas extractoras, sistemas de distribución para suministros básicos, ventiladores y unidades de suministro de aire. Pero no sólo suministramos e instalamos campanas, ventiladores y unidades para suministro de aire, sino que además diseñamos el sistema para que se complemente a la perfección y funcione como un sistema completamente integrado.

En cualquier negocio, empresa o entidad, ya sean habitaciones de hoteles, oficinas, aulas o restaurantes, debe ejecutarse la adecuada instalación con base en las características y necesidades específicas que tenga cada establecimiento. En el caso de los restaurantes, debe proporcionarse, tanto para los empleados como para los clientes, un ambiente de seguridad y confort en las distintas áreas que componen un local de este tipo, como lo son: la cocina, el almacén, los cuartos fríos y la zona de comensales, es muy importante tener una buena extracción y ventilación en todo el inmueble, en especial dentro de la cocina, es de vital importancia tener un control, ya que de lo contrario podrían surgir serios problemas de operación. Entre las consecuencias de estos problemas de operación, por causa del mal funcionamiento en la extracción y en la ventilación en cocinas, se encuentran: la invasión de humo, polvo y olores en el área de los comensales (entre las más comunes).

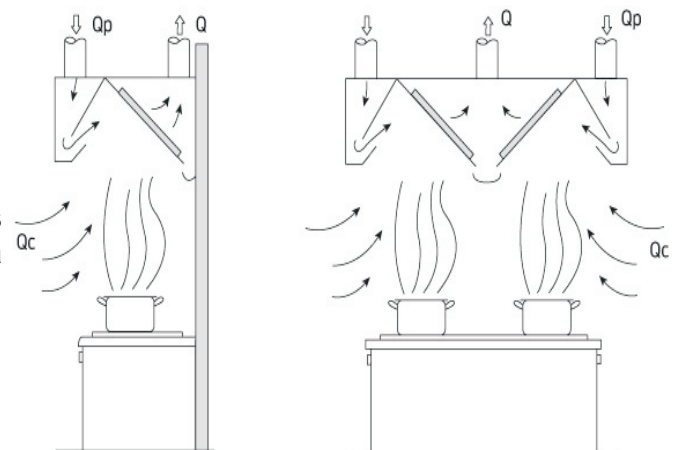
Componentes del sistema:

- 1 Campanas: donde comienza la extracción de vapores contaminados
- 2 Ventiladores: máquinas que hacen mover el aire, al generar una presión
- 3 Conducciones: donde circula el aire de una estancia a otra
- 4 Extractores: evacuación del aire contaminado (vapores, malos olores y humo), genera presión en el interior del conducto
- 5 Filtros lavables: para detener las grasas en suspensión
- 6 Elementos de difusión: rejillas o bocas de entrada y salida de aire
- 7 Accesorios: compuertas, mandos y reguladores

1 Campanas:



Es muy importante que la campana esté bien diseñada y cuente con todas las normas correspondientes, ya que de esa manera se consigue una extracción de menor flujo de aire. Esto permite la instalación de ductos más pequeños y ventiladores de menor caballaje, pues entre más pequeñas sean las herramientas a utilizar, se alcanza un mayor ahorro de energía que garantiza el buen desarrollo del proyecto. En el caso de la cocina de un restaurante es mejor recurrir a la extracción localizada para evitar la expansión de gases y olores por todo el recinto. En el caso de las salas o comedores se puede aplicar una ventilación ambiental.



2 Ventiladores:

Existen dos tipos de ventilación recomendables: localizada y ambiental (o centralizada). En el caso de la cocina de un restaurante es mejor recurrir a la extracción localizada para evitar la expansión de gases y olores por todo el recinto. En el caso de las salas o comedores se puede aplicar una ventilación ambiental.

Uno de los puntos importantes, es la afectación que un mal sistema de ventilación puede originar en la salud de las personas, ya que éstos se encargan de extraer o introducir aire nuevo al interior de una habitación para evitar la formación de ambientes tóxicos que se generan por la excesiva concentración de contaminantes.

En las cocinas los sistemas de extracción tienen que estar totalmente balanceados, ya que toda la cantidad de aire que se extrae tiene que ser la misma de aire que se repone.



Ventiladores axiales murales con hélice, típico para introducir aire en el salón

“Sickle” equilibrada en dos planos, debajo nivel sonoro, protegidos contra la corrosión mediante tratamiento por cataforesis y pintados con poliéster, motor de rotor exterior monofásico o trifásico, IP54, Clase F, con protector térmico incorporado y caja de bornes ignífuga V0 con condensador incorporado en los modelos monofásicos.

Tensión de alimentación

Monofásicos 230V-50Hz

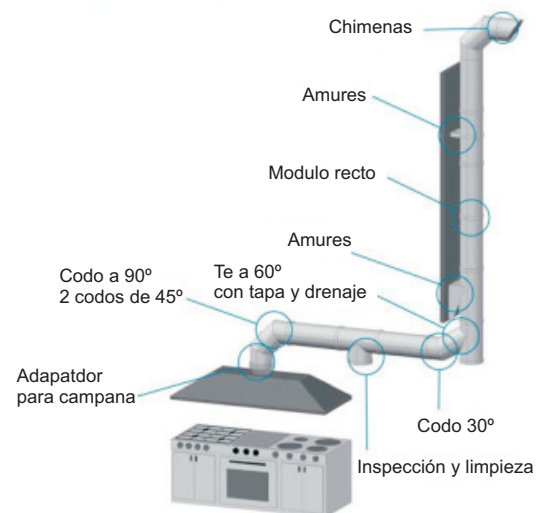
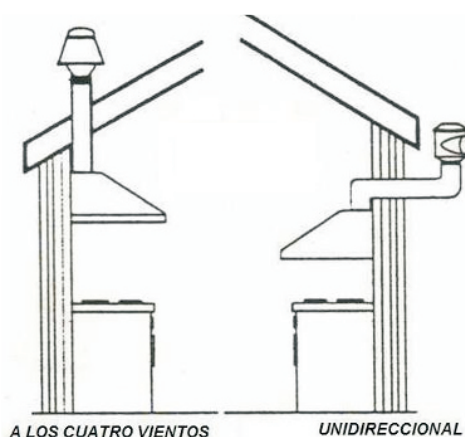
Trifásicos 400V-50Hz

3 Conducciones:

Los mismos se construirán de chapa galvanizada lisa de primera calidad, de acuerdo con lo establecido al respecto por las normas SMACNA y recomendaciones ASHRAE.

Los ductos también necesitan ser aseados como mínimo entre cuatro o seis meses, pero, de ser necesario, se tendrá que limpiarlos cada mes o dos meses, en caso de no contar con filtros.

Si los tienen, no es indispensable realizar ese tipo de mantenimiento, aunque los filtros sí deben ser cambiados en determinado tiempo.



4 Extractores:

Otro elemento importante es el extractor, el cual debe de evacuar todo el aire contaminado para que lo desfogue hacia el exterior. Aquí hay que considerar que para que el desfogue sea limpio y no ocasione charcos de grasa, en las azoteas o fachadas, es elemental contar con los filtros adecuados.

Los extractores centrífugos para techos pueden ser de transmisión directa o por correa, con ruedas centrífugas inclinadas hacia atrás. Estos ventiladores incluyen aisladores con tacones dobles para lograr un auténtico aislamiento de la vibración. Los extractores tienen una configuración con flujo de aire descendente y son la mejor opción para aplicaciones en techos y para extraer aire



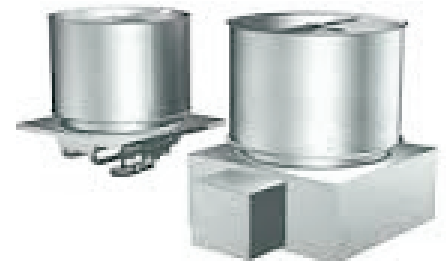
Los extractores centrífugos con descarga vertical para techo y pared, pueden ser de transmisión directa o por correa y poseen ruedas o turbinas inclinadas hacia atrás. Los motores son instalados fuera de la corriente del aire. Estos extractores son ideales en aplicaciones que van desde almacenes y extracción de tóxicos hasta la extracción de grasa y el control del humo.

Los modelos CUE/CUBE son extractores de aluminio y están específicamente diseñados para aplicaciones en el techo. Modelos CW/CWB son diseñados para aplicaciones con instalaciones en muros.

. Ambos modelos pueden extraer la grasa u otros contaminantes, descargándolos directamente hacia arriba para alejarlos de la superficie del techo, o bien hacia afuera para alejarlos de las paredes del edificio. Los extractores incluyen un alojamiento de una sola pieza soldado continuamente a su base, así como aisladores con doble soporte para lograr un auténtico aislamiento de la vibración.



Los ventiladores Axiales Tubulares para presión de baja a mediana, los ventiladores en línea con aspas tubulares y axiales poseen un flujo de aire directo, un tamaño compacto y tienen la flexibilidad de poder ser instalados en cualquier configuración: horizontal, vertical o en el ángulo deseado. Estos ventiladores son diseñados para proporcionar un movimiento de aire confiable en aplicaciones comerciales e industriales. Los ventiladores para techo con descarga vertical están diseñados para descargar el aire contaminado hacia arriba y alejarlo del edificio en la mayoría de las aplicaciones.



Los ventiladores centrífugos de suministro de instalación en techo incluyen unidades con y sin filtros, transmisión directa o por correa.

Estos ventiladores son ideales para proporcionar aire a cocinas comerciales no temperadas o suministrar aire a edificios.

El modelo SAF es un ventilador de suministro con filtros para instalación en techos. Sus características incluyen transmisión por correa, rueda de doble ancho con alabes inclinados hacia adelante, soplador galvanizado, niveles de sonido reducidos y aplicaciones de alto rendimiento.



4 Filtros:

Es necesario contar con una serie de filtros mecánicos que puedan detener las grasas, ya sea de baja o alta eficiencia. Éstos tienen la capacidad de detener hasta el 99 por ciento de las grasas. También existen en el mercado filtros contra olores, en su mayoría producidos de carbón activado que se encargan de neutralizar los olores de la cocina.

EQUIPOS SPLIT:

Estos equipos intercambian calor entre el ambiente que se quiere calefaccionar y el exterior a través de un refrigerante. El refrigerante se “enfría” calentando el aire interior y se “calienta” intercambiando calor con el aire exterior. Es decir que se aprovecha el “calor” del exterior y hace que el rendimiento de estos equipos sea el más elevado de todos.

Son equipos fijos de potencia variable dependiendo del tamaño del ambiente a acondicionar.

Cuentan con un sistema electrónico que controla el encendido/apagado del equipo de acuerdo a la temperatura del ambiente y se pueden seleccionar distintas velocidades de funcionamiento.



Si bien existen unos dispositivos portátiles, estos no presentan el alto rendimiento de los equipos de pared y son bastante más costosos que los otros sistemas de calefacción.

Se pueden utilizar en verano como sistemas de refrigeración.

En la actualidad se presentan de varias formas y de distintos colores para acompañar el diseño de la habitación.

Ventajas:

- El mejor rendimiento entre todos los equipos.
- Gran confort térmico.
- La posibilidad de controlar la temperatura genera más comodidad.
- Se utilizan en verano como sistemas de refrigeración generando un confort térmico durante todo el año.
- Silenciosos.
- La metodología de instalación del equipo permite ser instalado en viviendas ya construidas sin mayores inconvenientes.
- No ocupan espacios considerables.
- La unidad exterior puede clarse apoya o bien en mensulas sobre paramentos.
- Instalación eléctrica de baja complejidad.
- Provistos con deshumectador de ambiente.
- Restart automático dependiendo el modelo.

EQUIPOS DE DESCARGA DIRECTA:

Estos equipos combinan el confort que ofrece un sistema de aire acondicionado central con la flexibilidad de una unidad condensadora de tipo split.

Su diseño tiene en cuenta las características de las nuevas tendencias de construcción de edificios modernos, así como también la necesidad de que el aire frío/ caliente, llegue de manera uniforme a todas las partes de la habitación y de esta forma lograr que no la diferencia de temperatura sea cero. Además ofrecen la ventaja de ocupar menos espacio, ya que en su práctica estructura integra tanto ductos como excelente apariencia externa que le permite ser utilizado para decoración interior.

Adicionalmente, este tipo de equipos se han convertido en la versión mejorada de los tradicionales sistemas de aire acondicionado central y sistemas de aire acondicionado comercial.



Características:

1. La unidad split de ducto comercial se puede utilizar en diversas áreas, por lo tanto es un equipo ideal para colegios, fabricas, supermercados, centros comerciales, centros de entretenimiento, residencias y muchos otros lugares.
2. Los cabezales de alta presión estática permite proveer aire en lugares distantes y además facilita su instalación.
3. Esta unidad split de ducto comercial cuenta con un ventilados centrifugo de múltiples paletas, lo cual le permite funcionar con bajos niveles de ruido y disminuir el consume de energía.
4. El motor del ventilador centrífugo aumenta la eficiencia del equipo y disminuye los niveles de ruido producidos durante su funcionamiento, gracias a su sistema de absorción del sonido y materiales de preservación del calor utilizados en la fabricación de este equipo.
5. La unidad para interiores puede ser montada en el techo y de esta forma reducir su producción de ruido a los niveles más bajos.

Aplicaciones

Los equipos de esta serie de la marca McQuay, como el sistema de aire central para usos comerciales la unidad condensadora tipo split ductos son ampliamente utilizada en hoteles, supermercados, edificios de oficinas, fabricas, etc.