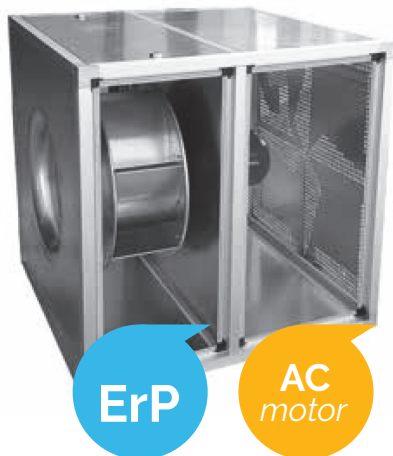


Ventilatori cassonati

Ventilatore cassonato a pale rovesce per cucine professionali

CHEF-BOX



Applicazioni

Ventilatore cassonato con giranti centrifughe a pale rovesce direttamente accoppiate a motori elettrici, inserite in un plenum insonorizzante. Questa serie è destinata all'utilizzo in impianti di aspirazione di cucine professionali o industriali in genere.

Gamma

La serie è costituita da 11 taglie con diametro girante da 350 a 700 mm e con portate d'aria fino a 16.000 m³/h.

Peculiarità

Il motore elettrico speciale per alte temperature posto in una camera separata rispetto alla girante rende questo ventilatore cassonato perfetto per l'aspirazione di aria ad elevata temperatura (120°C) e con residui grassi. Particolarmente apprezzate sono anche la possibilità di accedere facilmente alla girante per operazioni di pulizia e la presenza di una vaschetta di raccolta del grasso (opzionale). Pressioni massime disponibili fino a 1.000 Pa.

Costruzione

- Struttura portante in profilati di alluminio con angolari e pannelli lato girante a doppia parete, con materiale fonoassorbente interno autoestinguente di spessore 25 mm, lato motore in semplice pannellatura.
- Bocca di aspirazione circolare
- Girante centrifuga a pale rovesce
- Motore elettrico asincrono IP55 a norme IEC, isolato dal flusso dell'aria per funzionamento ad alte temperature, regolabile con inverter.
- Flusso di uscita ortogonale rispetto all'aspirazione.
- Esecuz. 5 con accoppiamento diretto con girante a sbalzo.

Esempio d'ordine

	CHEF-BOX	50	4	T
Modello				
Taglia				
Poli [n.]				
Alimentazione				
T trifase				

Nota Bene

Dei 4 pannelli di mandata 1 è libero (per l'uscita dell'aria), 1 è fisso e gli altri 2 sono rimovibili per una maggiore flessibilità di utilizzo.

Specifiche tecniche

- Aria convogliata: non abrasiva né corrosiva con presenza di grassi da cucina.
- Temperatura aria convogliata: -20°C/+120°C con punte massime fino a 180°C
- Tensione di alimentazione:
 - versione trifase 400V-3ph-50Hz.
- Un pannello lato mandata aperto.

Voce di capitolato

Ventilatore cassonato utilizzato in aspirazione di cucine professionali o industriali. Il ventilatore è dotato di girante centrifuga a pale rovesce direttamente accoppiate a motori elettrici, inserite in un plenum insonorizzante. Struttura portante in profilati di alluminio con angolari e pannelli lato girante a doppia parete, con materiale fonoassorbente interno autoestinguente di spessore 25 mm, lato motore in semplice pannellatura. Bocca di aspirazione circolare. Girante centrifuga a pale rovesce. Motore elettrico asincrono IP55 a norme IEC, isolato dal flusso dell'aria per funzionamento ad alte temperature, regolabile con inverter. Esecuzione 5 con accoppiamento diretto con girante a sbalzo. Disponibile diametro girante da 350 a 700 mm, con portate aria fino a 16000 m³/h.

Accessori

- Tettuccio parapiovvia (RC-CB)
- Staffe di fissaggio ed appoggio (FB-CB)
- Vaschetta di raccolta grasso (TG-CB)
- Interruttore di servizio (SW)
- Controflangia circolare (CF-DU)
- Giunto antivibrante (FC-DU)

Regolazione

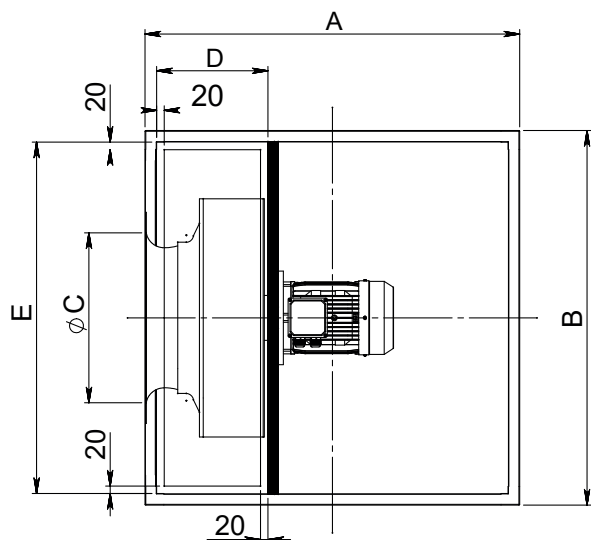
- Regolazione tramite Inverter

Ventilatori cassonati

Ventilatore cassonato a pale rovesce per cucine professionali

CHEF-BOX

Dimensioni



Taglia	A mm	B mm	ØC mm	D mm	E mm	Peso* Kg
35	500	550	300	210	490	40
40	600	700	350	260	640	60
45	600	700	400	270	640	80
50	750	800	450	350	740	100
55	680	800	450	280	740	130
56	750	800	500	380	740	110
60	750	1000	500	320	940	140
63	830	1000	550	420	940	160
71	930	1000	600	490	940	170

ØC = INLET

DxE = OUTLET

* Indicativo

Ventilatori cassonati

Ventilatore cassonato a pale rovesce per cucine professionali

CHEF-BOX

Dati tecnici

4 poli (1500 rpm) - trifase (400V-3ph-50Hz)

Modello	P _m kW	I _n max A	Mot H	L _p dB(A)
354 T	0,37	1,1	71	50
404 T	0,37	1,1	71	52
454 T	0,75	2,1	80	56
504 T	1,1	2,9	90	59
554 T	1,5	3,5	90	62
604 T	3	6,5	100	68

6 poli (1000 rpm) - trifase (400V-3ph-50Hz)

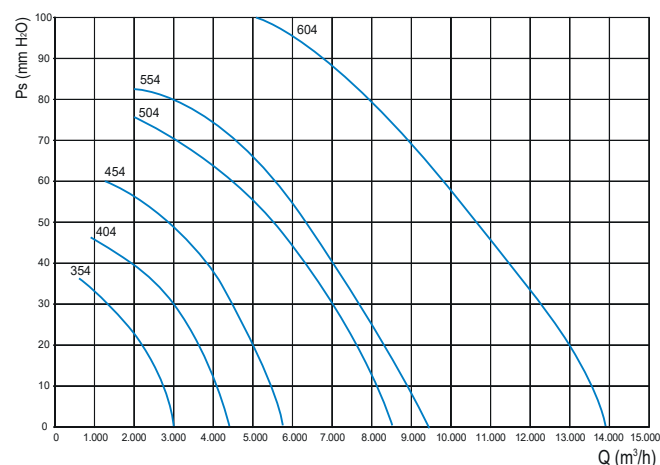
Modello	P _m kW	I _n max A	Mot H	L _p dB(A)
456 T	0,55	1,7	80	46
506 T	0,55	1,7	80	50
566 T	0,75	2,6	90	52
636 T	1,1	3,8	90	57
716 T	2,2	5,7	112	62

Prestazioni

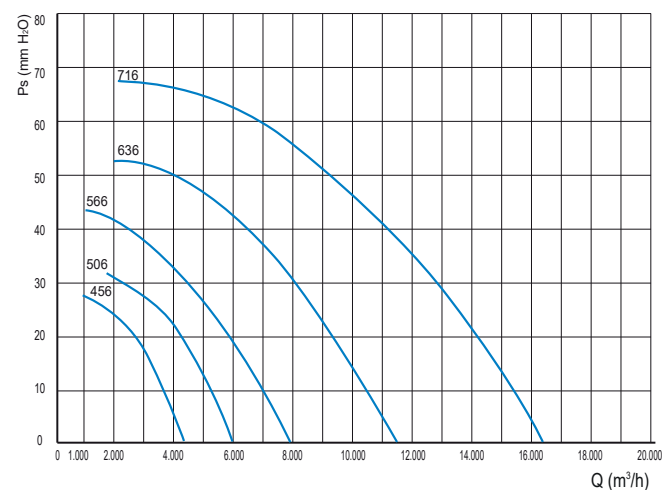
1 mm H₂O = 9,8 Pa

Le prestazioni indicate nei diagrammi si riferiscono ad aria alla temperatura di 15°C ed all'altitudine di 0 mt s.l.m., e sono state ottenute in installazioni di tipo "C" in assenza di reti e accessori

CHEF-BOX - 4 poli



CHEF-BOX - 6 poli



Ventilatori cassonati

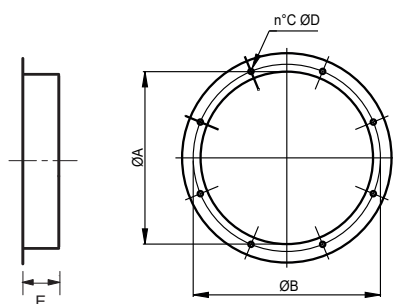
Ventilatore cassonato a pale rovesce per cucine professionali

CHEF-BOX

Accessori

CF-DU

Controflangia



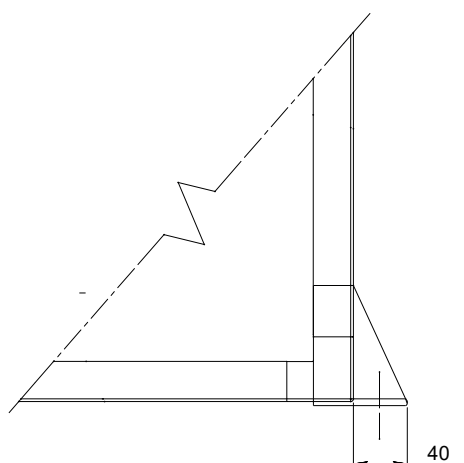
Modello	CHEF BOX	ØA mm	ØB mm	n° C	ØD mm	E mm	Peso kg
CF-DU 35	35	360	395	8	10	80	1.5
CF-DU 40	40	410	450	8	12	80	1.7
CF-DU 45	40	460	500	8	12	80	1.9
CF-DU 50	50/55	510	560	12	12	80	2.1
CF-DU 56	56/60	570	620	12	12	80	2.4
CF-DU 63	63	640	690	12	12	80	2.7
CF-DU 71	71	710	770	16	12	80	3.3

FB-CB

Staffe di fissaggio e appoggio

Consentono l'ancoraggio del ventilatore.

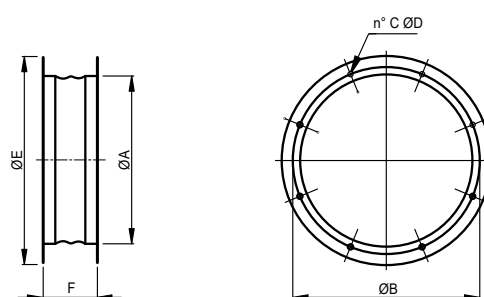
Kit composto da 4 pezzi in lamiera zincata che vanno fissati alla struttura portante in alluminio del ventilatore.



FC-DU

Giunto antivibrante

Impedisce la propagazione delle vibrazioni sulla canalizzazione.



Modello	CHEF BOX	ØA mm	ØB mm	n° C	ØD mm	E mm	F mm	Peso kg
FC-DU 35	35	360	395	8	10	466	200	2.6
FC-DU 40	40	410	450	8	12	496	200	4
FC-DU 45	40	460	500	8	12	546	200	4.5
FC-DU 50	50/55	510	560	12	12	598	200	5.2
FC-DU 56	56/60	570	620	12	12	658	200	5.5
FC-DU 63	63	640	690	12	12	730	200	6.2
FC-DU 71	71	710	770	16	12	810	200	7.2