Come scegliere la cappa più adatta

cappa-dceccba9

Gli esperti di Angelo Po danno qualche indicazione tecnica sulla scelta della cappa più adatta alle proprie esigenze. «Le cappe - esordisce Giacomo Spampinato, marketing manager di Angelo Po - vengono solitamente installate a circa 2 metri di altezza da terra e devono sporgere di circa 20-25 cm rispetto al bordo esterno delle attrezzature sottostanti. La scelta della cappa migliore deve essere fatta in relazione al volume d'aria da estrarre, cioè in relazione agli apparecchi di cottura e della loro capacità di emettere fumane. Una volta effettuata la scelta, è importante per il corretto funzionamento degli apparecchi di aspirazione prevedere una manutenzione frequente, cioè lavaggio e pulitura. Il problema principale dei sistemi di aspirazione è infatti costituito dai grassi che si depositano, possono creare un ambiente insalubre e nei casi più gravi causare incendi. Un secondo problema correlato, è quello dello sbarramento causato dalle particelle di grasso stesse». Angelo Po propone un'ampia gamma di sistemi di aspirazione fumi e vapori nelle cucine. Formati da corpi aspiranti in acciaio inox AISI 304 ad elevata efficacia di filtraggio, permettono le soluzioni più varie e complete: da quelle di semplice aspirazione fino agli impianti più complessi, più performanti e più rispettosi del microclima ideale nella cucina, anche nell'ottica di un ottimale risparmio energetico. Per le cucine di piccole-medie dimensioni, si può optare per le cappe autoaspiranti pronte per l'installazione, che risolvono con la massima semplicità e il minimo costo il problema dell'aerazione dell'ambiente. Possono essere utilizzate anche nei grandi impianti sopra apparecchi singoli al di fuori del blocco principale di cottura. Le cappe tradizionali con filtro a labirinto sono utili in caso di locali cucina non grandi, con utilizzo stagionale e in mesi caldi. L'aria di reintegro per questi impianti proviene dai locali attigui e dall'esterno: il sistema di climatizzazione potrebbe quindi, nei mesi invernali, essere sovrautilizzato in quanto l'aria riscaldata estratta potrebbe venire reintegrata da aria fredda proveniente dall'esterno.

Le tipologie più diffuse

Le cappe a compensazione

Grandi impianti di cottura, in cucine di grandi superfici, con uso continuativo hanno necessità di un Cappa conmpensazione impianto a compensazione. Per compensare l'aria sottratta per aspirazione al

locale cucina, viene prelevata aria dall’esterno. L’aria esterna di immissione viene convogliata all’interno della cappa e indirizzata verso la zona filtri, per una migliore captazione dei fumi e una maggiore efficienza filtrante degli stessi. La riduzione della superficie di uscita, provocando un forte incremento di velocità dell’aria, crea un effetto induttivo che trascina i fumi e gli odori provenienti dal piano cottura. Un efficace impianto di illuminazione a tenuta stagna garantisce la piena visibilità di tutta l’area sottostante la cappa. I filtri a cassetto garantiscono un’ottima pulibilità.

Cappa a parete**Le cappe a parete**

Sono particolarmente idonee per apparecchi quali forni a convezione, forni misti, lavastoviglie. L’aspirazione avviene tramite una lamina posizionata su tutta la lunghezza della cappa. Gocce e condensa convogliate e raccolte in canali perimetrali.soffitti

I soffitti aspiranti

In alternativa, Angelo Po propone soffitti aspiranti, progettati su misura. L’installazione da muro a muro permette la totale pulibilità di filtri e superfici inox senza interstizi e ottimizza l’ambiente per quanto riguarda il clima e i flussi d’aria. L’illuminazione viene personalizzata in fase di progetto ed è integrata nel soffitto aspirante.

SISTEMI DI VENTILAZIONE: CHE COSA SI DEVE SAPERE