GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Puntos a considerar para una correcta extracción de humos

Actualidad Empresarial | 18/02/2023 | 00:00

Para cualquier tipo de local es esencial contar con un buen sistema de extracción de humos.

Sin embargo, esto cobra mayor relevancia en los negocios del sector HORECA, como son los bares, hoteles, cafeterías y, en especial, restaurantes. De hecho, las cocinas profesionales están obligadas por ley a realizar correctas extracciones de humos y gases en todo tipo de elementos de cocción.

Las soluciones que ofrece Tecnigras permiten cumplir con los requisitos técnicos y la legislación vigente para llevar a cabo la extracción. Esta firma dedicada a la fabricación, distribución, instalación y mantenimiento de campanas industriales cuenta con productos únicos en el mercado español.

Puntos a considerar para una correcta extracción de humos

Con el fin de cumplir las normativas, hay algunos aspectos que se deben tener en cuenta a la hora de instalar sistemas de extracciones de humo. El primero de ellos tiene que ver con las medidas de las campanas, elementos encargados de captar el aire contaminado. Todos los equipos de cocción que se encuentren en la cocina, ya sean hornos, freidoras, parrillas, sartenes u otros, deben quedar dentro del perímetro que cubre la campana, dejando un margen aproximado de 10 cm por cada lado. Además, la altura de su instalación debe ser de 2 metros sobre el nivel del suelo, con el fin de marcar una distancia de 1,20 entre el elemento de cocción y los filtros.

El cajón de ventilación, esto es el conjunto de ventiladores y motor, también deben cumplir con algunos requisitos. Deber ser totalmente ignífugos, disponer de entrada y salida de aire, y poder trasegar el humo a 400 °C durante un período de dos horas. Esto último para evitar la acumulación de gas y proteger el local en caso de incendios.

Por otro lado, con el fin de mejorar la eficiencia de la campana, se debe limitar en la medida de lo posible el número de codos y la longitud de los conductos de extracción. Además, el caudal de extracción y el diámetro deben ser adecuados a las dimensiones de la campana, el número de lados cerrados, el recorrido total de la extracción y la potencia térmica de los equipos de cocción.

Campana industrial modular

Los productos de Tecnigras están diseñados para cumplir con la normativa vigente, permitiendo mantener los espacios libres de humo. Una de sus soluciones destacadas es una campana industrial modular, que puede instalarse tanto en la pared como en el techo. Esta incorpora filtros de lamas o malla, de acuerdo con los requerimientos del cliente. También puede contener agua en su interior y aporte de aire.

Este producto de Tecnigras está disponible para entregar de forma inmediata en diferentes dimensiones, para adaptarlo a cualquier espacio. El equipo técnico especializado de la firma se encarga de realizar el montaje en la propia obra o llevarla montada.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/197889-puntos-a-considerar-para-una-correcta-extraccion-de-humos.htm