



## EXTRACTORES COMERCIALES



TODO PARA COCINAS INDUSTRIALES,  
BARES, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

**809-530-8054 / 809-530-3735**

**WWW.METALGAS.COM.DO**

AV. LUPERÓN No.5, ZONA INDUSTRIAL  
DE HERRERA. SANTO DOMINGO, REP. DOM.

*Un producto:*



**Más de 35 años** acompañando tus negocios

 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera  
 Autopista de San Isidro, 1<sup>er</sup> nivel Coral Mall. Santo Domingo Este

Los ventiladores de techo BEST CASTLE están diseñados para proporcionar un funcionamiento eficiente y confiable para fines comerciales y de extracción de cocina. Nuestros productos están fabricados con láser de última generación, conformado, hilado y soldadura.

Equipo y garantizar nuestras pruebas de control de calidad para garantizar una puesta en marcha sin problemas. Nuestros sopladores de techo incluyen características de diseño líderes en la industria para garantizar que su equipo de ventilación tenga las últimas tecnologías disponibles

## La aplicación típica incluye:



Factory Exhaust



Smoke Fan



Restaurant Grease Exhaust



Agricultural area

## Características principales:

1. Este ventilador se puede utilizar como ventilador de humo.
2. Trabajo en ambiente de alta temperatura
3. Modelo completo, estructura de aleación de aluminio
4. El enfriamiento del motor más avanzado del soplador en su clase está disponible con transmisión directa y transmisión por correa
5. Estándar controlable ISO9001:2018
6. La temperatura más alta del entorno de trabajo es 320F mejora la configuración, la temperatura máxima del entorno de trabajo puede Alcance a 572F.

*Un producto:*

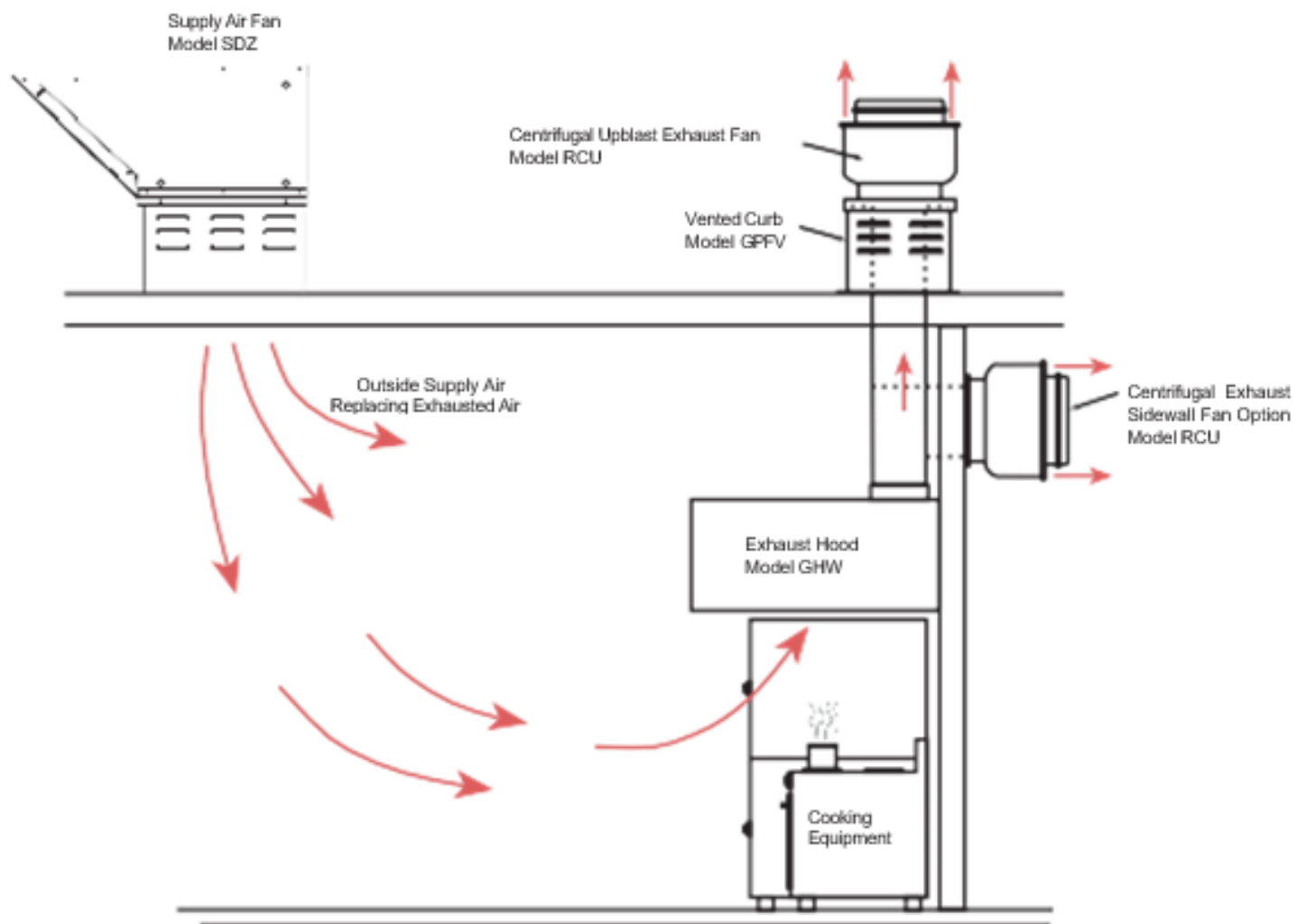


**Más de 35 años** acompañando tus negocios

 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera  
 Autopista de San Isidro, 1<sup>er</sup> nivel Coral Mall. Santo Domingo Este

## Ventilación de cocina comercial

Este dibujo muestra un sistema de ventilación de cocina comercial típico que consta de un extractor de aire montado en el techo y un ventilador de suministro. Se recomienda un soplador utilitario cuando se requiere una mayor capacidad de presión estática para extraer el escape a través de conductos largos (normalmente 3 pisos o más).



## Tamaño del ventilador

### Extracción:

Cuando no lo especifiquen los códigos locales, se pueden usar las siguientes pautas para determinar el Cfm mínimo de escape de la campana de la cocina. Algunos códigos locales requieren 100 CFM/ft<sup>2</sup> de área de campana para campanas estilo pared.

Duty Level	Type of Cooking Equipment	CFM/ft <sup>2</sup> of Hood
Light	Oven, Range, Kettle	50
Medium	Fryer, Griddle	75
Heavy	Charbroiler, Electric Broiler	100

Static pressure typically ranges from 0.625 to 1.0 in. for one story buildings.

Un producto:



Más de 35 años acompañando tus negocios

Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera  
Autopista de San Isidro, 1<sup>er</sup> nivel Coral Mall. Santo Domingo Este

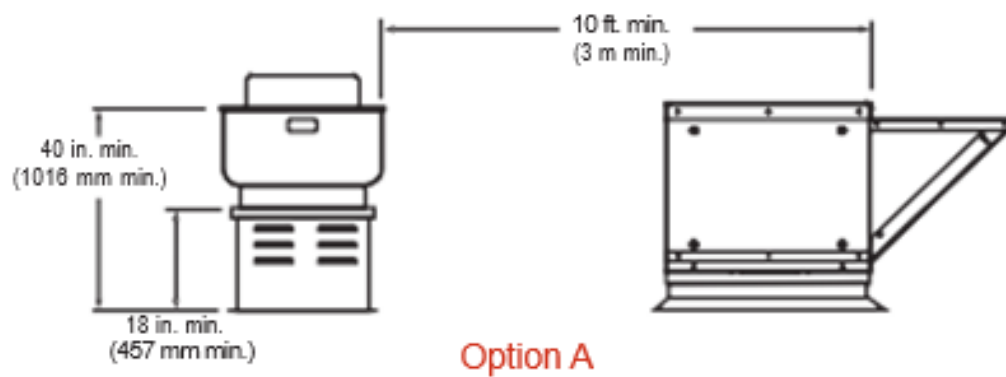
### Inyección:

El flujo de aire de suministro recomendado es del 80 % del Cfm de escape. El 20 % restante del suministro de aire se extraerá de las áreas adyacentes a la cocina, lo que ayuda a evitar que los olores no deseados de la cocina lleguen a áreas como el comedor.

La Asociación Nacional de Protección contra Incendios "USA" especifica los criterios de distancia mínima para los extractores y ventiladores de suministro de restaurantes:

### Opción A

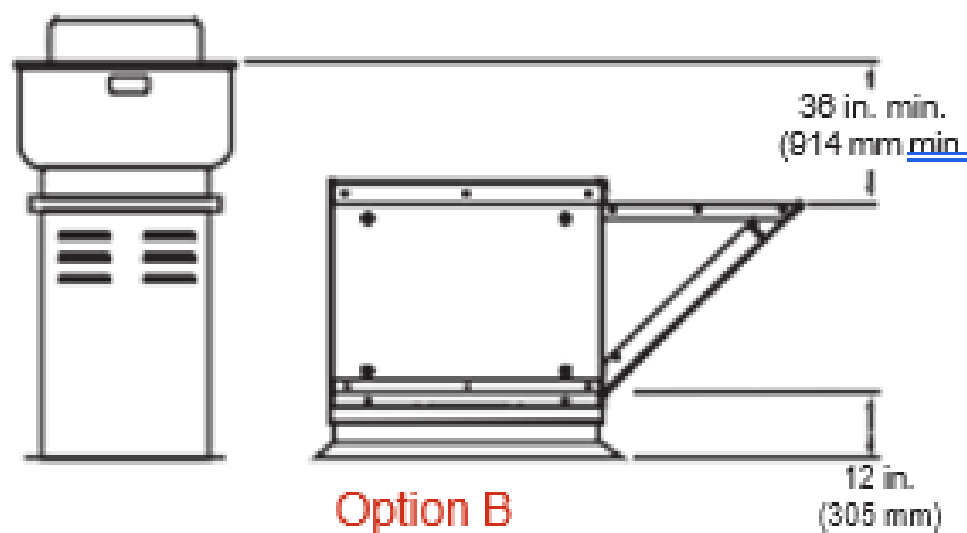
1. Cubierta del techo hasta la parte superior del extractor Banda de viento: 40 pulgadas (1016 mm) mínimo.
2. Cubierta del techo hasta la parte superior del bordillo: 18 pulgadas (457 mm) mínimo.
3. Entrada del ventilador de suministro: 10 pies (3048 mm) mínimo de todos los extractores.



### Opción B

Para aplicaciones en las que no se puede cumplir la distancia horizontal de 10 pies (3048 mm), la separación vertical entre.

El escape y el suministro deben tener al menos 36 pulgadas (914 mm).



Un producto:



Más de 35 años acompañando tus negocios

Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera  
Autopista de San Isidro, 1<sup>er</sup> nivel Coral Mall. Santo Domingo Este

## ACCESORIOS DEL PRODUCTO

### Colector de grasa:

Evite el bloqueo del sistema de drenaje Separe y elimine eficazmente la grasa de las cocinas abandonadas u otras aguas aceitosas



### Bisagra para mantenimiento

Limpeza y mantenimiento convenientes, fuerte resistencia a la corrosión.



### Filtros

Limpeza multiángulo para un fácil mantenimiento.



*Un producto:*



**Más de 35 años** acompañando tus negocios

 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera  
 Autopista de San Isidro, 1<sup>er</sup> nivel Coral Mall. Santo Domingo Este