



UNIDAD DE REPOSICION DE AIRE INYECTOR DE AIRE



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:

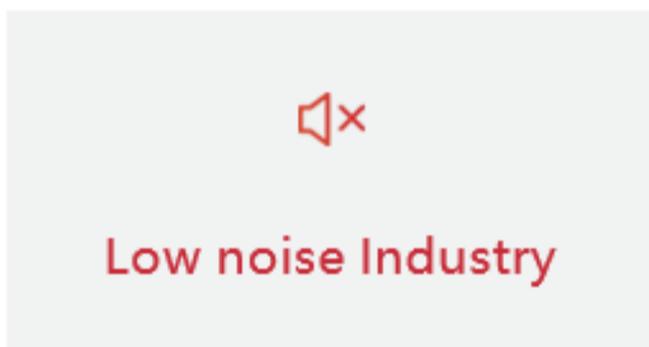
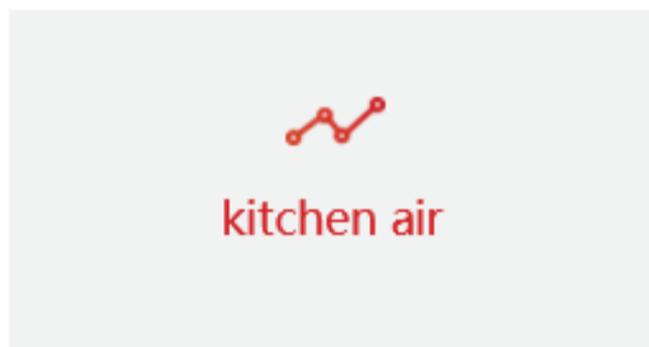


Más de 35 años acompañando tus negocios

 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera
 Autopista de San Isidro, 1^{er} nivel Coral Mall. Santo Domingo Este

El soplador de gabinete SDZ de BEST CASTLE está diseñado para proporcionar un funcionamiento eficiente y confiable para la industria comercial y extractiva. Nuestros productos se fabrican con equipos láser, de conformado, hilado y soldadura de última generación y garantizan nuestras pruebas de control de calidad para garantizar una puesta en marcha sin problemas. Nuestro soplador de gabinete SDZ incluye características de diseño líderes en la industria para garantizar tu equipo de ventilación dispone de las últimas tecnologías.

La aplicación típica incluye:



Ventilación de cocina comercial

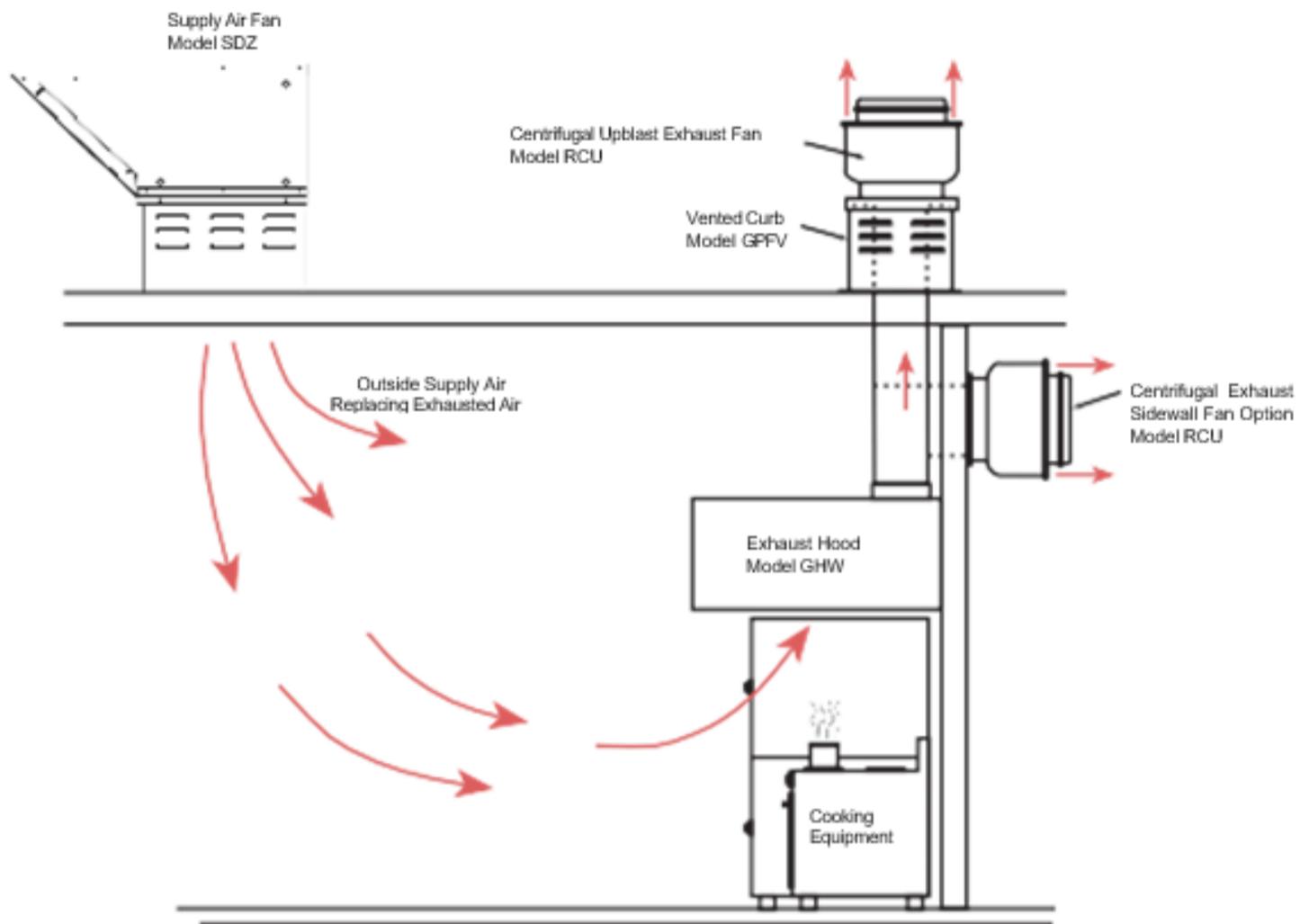
Este dibujo muestra un sistema de ventilación de cocina comercial típico que consta de un extractor de aire montado en el techo y un ventilador de suministro. Se recomienda un soplador utilitario cuando se requiere una mayor capacidad de presión estática para extraer el escape a través de conductos largos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

Un producto:



Más de 35 años acompañando tus negocios

 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera
 Autopista de San Isidro, 1^{er} nivel Coral Mall. Santo Domingo Este



Tamaño del ventilador

Extracción:

Cuando no lo especificuen 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/ft² de área de campana para campanas estilo pared.

Duty Level	Type of Cooking Equipment	CFM/ft ² 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.

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.

Un producto:



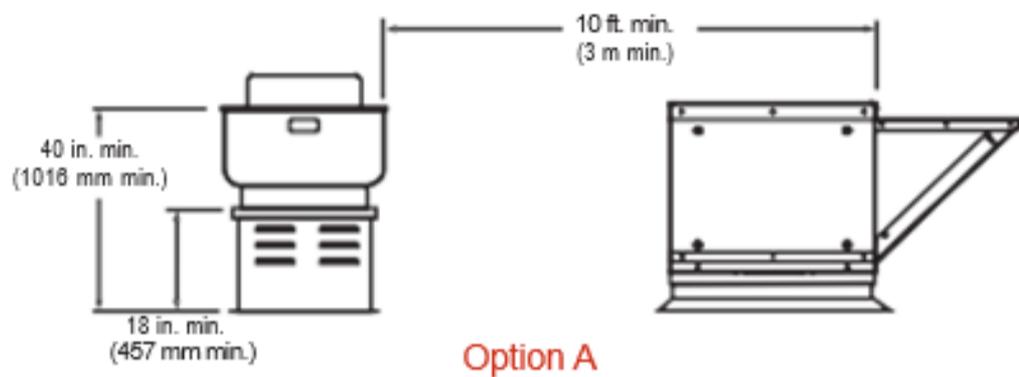
Más de 35 años acompañando tus negocios

📍 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera
 📍 Autopista de San Isidro, 1^{er} nivel Coral Mall. Santo Domingo Este

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

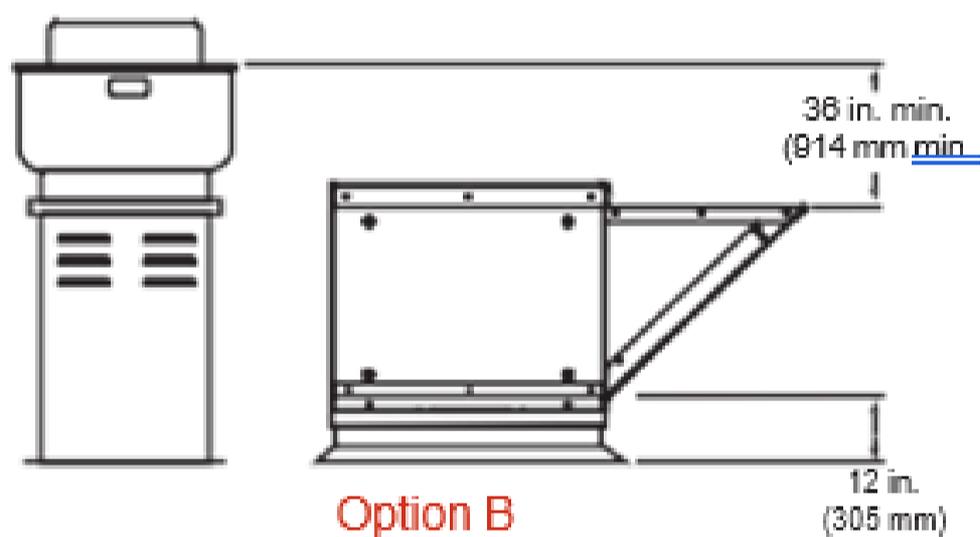
Opción A

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^{er} nivel Coral Mall. Santo Domingo Este