

CAMPANAS GASTRONOMICAS

Campanas gastronómicas fabricadas a medida, diseñadas para garantizar una eficiente extracción de humos, vapores y olores en cocinas industriales. Ideales para restaurantes, hoteles, parrilladas y comedores institucionales, así como para industrias alimenticias.

Diseñamos, fabricamos e instalamos campanas de extracción profesional adaptadas a cada proyecto, cumpliendo con los requisitos de SIME y Bromatología.



Características destacadas:

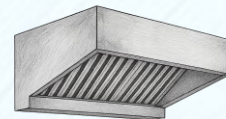


- Construcción en acero inoxidable AISI304 o chapa galvanizada.
- Construcción robusta en chapa de alto calibre, completamente soldada para garantizar máxima higiene y durabilidad, sin uniones remachadas que acumulen grasa o suciedad.
- Canaleta perimetral antigoteo en todo el contorno para acumulación de grasas y drenaje para desagote de grasa integradas.
- Modelos murales, para instalación contra pared, y tipo isla central, para cocinas abiertas.
- Construcción a medida, con diseño personalizado.
- Compatibles con sistemas de extracción LAZAR.

Opcionales :

- Filtros metálicos tipo laberinto LAZAR modelo BF50, en acero inoxidable AISI304, fácilmente desmontables y lavables.
- Campanas compensadas: inyectan aire de reposición desde el frente de la campana.
- Iluminación embutida.
- Compatibles con sistemas de extinción de incendios.
- Opción de soporte con patas al piso, cuando no es posible colgar desde techo o fijar a la pared.





Asesoramiento técnico:

Te ayudamos a diseñar tanto la campana adecuada como el sistema de extracción completo, para lograr una instalación eficiente, segura y duradera.

