



CASIBA EGS®

Eliminador de Grasa Simple para campanas de cocina.



- Diseño modular.
- Adaptables a todo tipo de campana.
- Fácil limpieza.
- Evita la acumulación de grasa en los conductos de extracción.
- Muy baja pérdida de carga.

■ Características constructivas

Los eliminadores de grasa CASIBA EGS se fabrican para ser instalados directamente dentro de la campana de captura de humos sobre la zona de cocción. Su estructura soporte es de chapa galvanizada de 1,6 mm de espesor y posee bandejas individuales para la recolección de grasa y vapores condensados.

Utiliza Filtros Casiba AV-3 – 495x495x54 mm alojados en marcos individuales, lo que permite su remoción de forma fácil rápida y segura..

■ Aplicaciones más frecuentes

Están especialmente diseñados para disminuir y evitar el riesgo de incendio de instalaciones con campanas de cocina de uso industrial y comercial dado que su correcto uso evita la acumulación de grasa en el interior de los conductos y ventilador del sistema de extracción de humos.



▪ Presentación

Se entregan totalmente completos y armados, con sus bandejas individuales de recolección de grasa y los correspondientes filtros CASIBA AV-3 de 495x495x54 mm.

▪ Guía de selección

Para una correcta extracción de humos y vapores, el primer paso consiste en determinar el valor del caudal de aire mínimo en m³/min que el sistema debe impulsar.

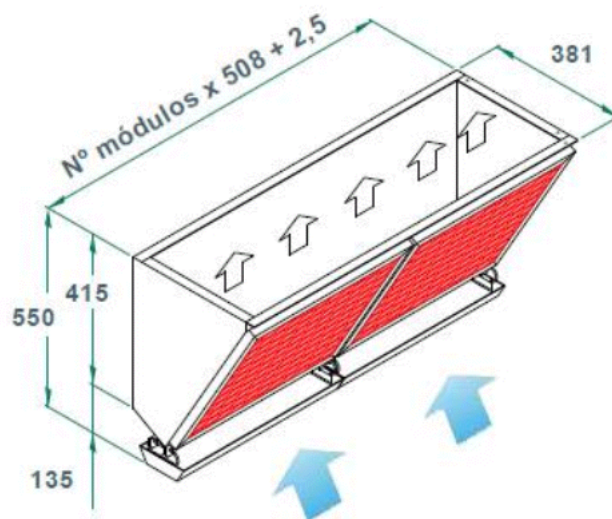
Para esto, recomendamos considerar valor de área libre de la campana en m² y multiplicarlo por las siguientes velocidades de captura, según el tipo de campana:

- Campana adosada a una pared o Tipo Mural : 30 m/min.
- Campana libre central o tipo Isla: 46 m/min.

Una vez determinado el caudal en m³/min, se divide este valor por 25 y se redondea al número entero mayor. De esta forma, obtenemos la cantidad de módulos que debemos instalar.

La pérdida de carga aproximada a filtros limpios será del orden de los 20 pascales.

▪ Dimensiones generales en (mm)





■ Recomendaciones para una correcta instalación

Para mantener una velocidad facial uniforme, los módulos deben cubrir el mayor largo posible de la campana.

El modelo EGS es el equipo recomendado cuando la campana es mural y está adosada a una pared y la superficie libre es larga y angosta, mientras que el modelo EGD se utiliza generalmente en campanas libres centrales tipo islas.

Las distancias mínimas aconsejables entre las bandejas recolectoras de grasa y el plano de cocción son las siguientes:

No expuestas al fuego	0.75
Expuesta al fuego de carbón	1.35
Expuesta a otro tipo de fuego	1.05

La limpieza periódica de los elementos filtrantes y de sus bandejas recolectoras de grasa, es absolutamente esencial.

Los filtros obstruidos disminuyen el caudal de extracción y además presentan un importante riesgo de incendio.

En estos sistemas de ventilación, es fundamental asegurar una correcta renovación del aire extraído. Muchas veces, observamos que no se tiene en cuenta el caudal extraído debe ser repuesto a la sala, para evitar valores elevados de presión negativa.

■ Limpieza de los filtros

Simplemente se retiran los filtros de sus marcos individuales y se los sumerge 15' en una solución de agua caliente con detergente desengrasante Casiba Bas 1073 en proporción de 10 a 1. Luego se enjuagan con agua limpia y se los deja escurrir y secar. Los filtros cuentan con agujeros de drenaje. Otras buenas opciones es utilizar máquinas lavavajillas, lavar mediante máquinas hidrolavadoras o al vapor.

■ Como especificar

Eliminador de grasa CASIBA EGS fabricado en chapa galvanizada, con bandejas individuales de recolección de grasa y estructura soporte para instalar dentro de la campana. Con filtros Casiba AV-3, de 495x495x54 mm., alojados en marcos individuales.

Especificar modelo y dimensiones en mm.

Todos los datos y/o valores que están incorporados en este documento son exclusivamente de referencia. Para mayor información contáctese con nuestro Departamento Técnico. Asegúrese de estar utilizando la revisión actualizada del documento. Casiba S.A. actualiza en forma continua sus productos, conforme se van sucediendo los avances tecnológicos. La última revisión la encontrará en el sitio web: www.casiba.com