

CASIBA 4902 EGD

Eliminador de grasa doble 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 generales

Los eliminadores de grasa **CASIBA 4902 EGD** 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 111 AV** de 495x495x54mm, alojados en marcos individuales, lo que permite su remoción de forma fácil rápida y segura. Se entregan totalmente completos y armados, con sus bandejas individuales de recolección de grasa y los correspondientes filtros.

Aplicaciones frecuentes

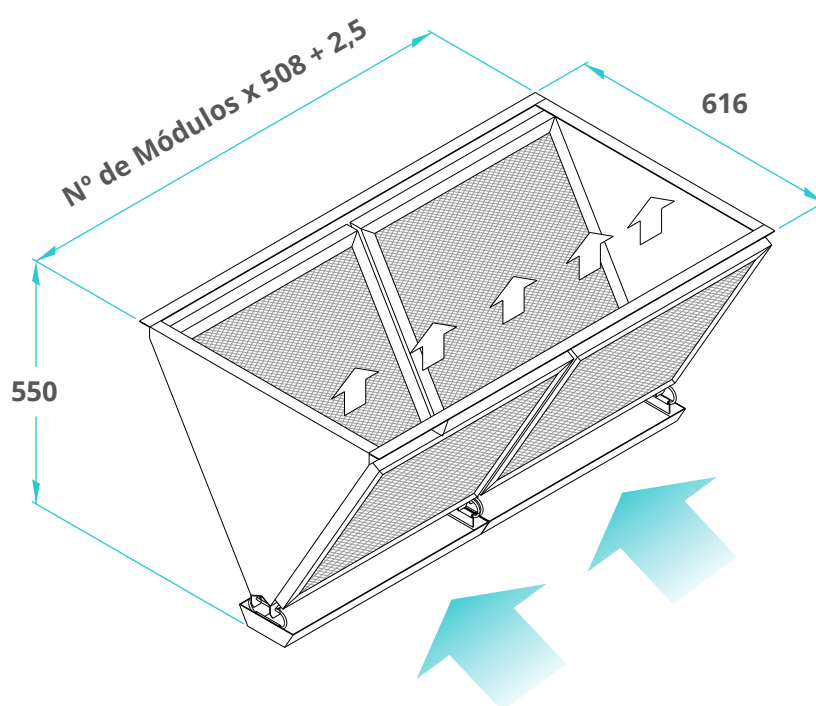
Están especialmente diseñados para disminuir y evitar el riesgo de incendio de instalaciones con campanas de cocina de uso industrial y comercial dado que su correcto uso evita la acumulación de grasa en el interior de los conductos y ventilador del sistema de extracción de humos.

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

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 **CASIBA 4901 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 **CASIBA 4902 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, ya que 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 se observa que no se tiene en cuenta que 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 condetergente desengrasante Casiba en proporción de 10 a 1 y luego se enjuagan con agua limpia. Se los deja escurrir y secar. Los filtros cuentan con agujeros de drenaje. Otras opciones pueden ser el uso de máquinas lavavajillas, lavado mediante hidrolavadoras o limpieza al vapor.

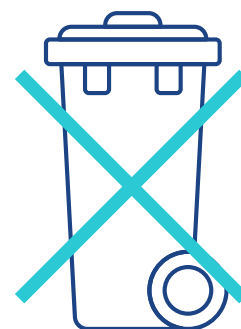
Condiciones de almacenamiento

Se recomienda no almacenar directamente bajo los rayos solares. Almacenar con las protecciones originales, evitando golpes en sus bordes laterales y superiores.

Cuidado del medio ambiente y disposición final

En CASIBA contemplamos, en todos los procesos, las buenas prácticas de manufactura y medioambientales. Procuramos hacer extensivo a todos nuestros clientes el compromiso con la preservación del medio ambiente, realizando la separación industrial y doméstica de residuos.

No lo deseche junto al resto de los residuos domiciliarios. Consulte a las autoridades locales acerca de la mejor forma de desecharlo.



*Todos los datos y/o valores que están incorporados en este documento son exclusivamente de referencia.
Para mayor información contáctese con nuestro Departamento Técnico.*

REV. Enero 2024

CASIBA S.A.

Av. Bmé. Mitre 3976 (B16578AUX)
Caseros, Prov. de Buenos Aires, Argentina

 (+5411) 4750.0051

 comercial@casiba.ar

 casiba.ar

 @casiba

 @casiba.sa

 /company/casiba-s-a-

