



SISTEMAS DE EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN EN **COCINAS PROFESIONALES**





NUESTRO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Sodeca ha iniciado una nueva etapa de estudio y diseño de nuevas tendencias de ventilación que ayuden a la preservación del medio ambiente y al ahorro energético que tanto preocupa a la sociedad actual.



EFFICIENT WORK

SODECA presenta los nuevos ventiladores eficientes **"Efficient Work"** de alto rendimiento, equipados con motorizaciones de alta tecnología para lograr un ahorro energético superior. Estos nuevos productos sobrepasan los requisitos de la directiva Ecodesing ErP 2009/125/CE y su reglamentación (EU) 327/2011 para ventiladores, colaborando con el objetivo KIOTO adoptado por la UE para la reducción de emisiones de CO².

SODECA centra su actividad en la producción de ventiladores industriales, sistemas de ventilación y extractores para la evacuación de humos en caso de incendio, desde 1983 año de su fundación.

Los ventiladores y extractores de **SODECA** están presentes en todos los países Europeos y en gran parte del mundo, gracias a la calidad del producto y a los métodos de investigación y desarrollo utilizados.

Nuestros procedimientos de calidad utilizados y certificados por BUREAU VERITAS, según ISO 9001:2008, son otra de las razones que sitúan a **SODECA** como uno de los mejores y más reconocidos fabricantes de ventiladores de Europa.

Sin duda el factor más importante para alcanzar nuestros objetivos, es el factor humano, grandes profesionales que trabajan a su servicio, ofreciendo no sólo equipos de ventilación, sino soluciones a cualquier necesidad de ventilación planteada por nuestros clientes.

Les ofrecemos la posibilidad de visitar nuestras instalaciones en Sant Quirze de Besora, con más de 16.000 m² de superficie construida, donde podrá ver nuestra fabricación de ventiladores, con las más altas exigencias de calidad, cumpliendo con las normativas de ISO y AMCA.

Este catálogo es solo un pequeño detalle de nuestras posibilidades, no dude en contactar con nosotros, ponemos toda nuestra experiencia y nuestro equipo humano a su disposición.



Instalaciones centrales de SODECA S.L.U., en Sant Quirze de Besora

SISTEMA DE EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN EN COCINAS PROFESIONALES

En las cocinas de establecimientos profesionales como restaurantes, hoteles o salas de eventos, el aumento de temperatura es inevitable. Se genera calor no solo en la fase de cocción de los alimentos, sino también por el uso de electrodomésticos como lavavajillas, frigoríficos y hornos. Como resultado tenemos un entorno caluroso que es incómodo, poco saludable y dificulta el trabajo.

Es por este motivo que se constata la necesidad de realizar instalaciones de sistemas de ventilación y extracción en las cocinas profesionales para conseguir los siguientes objetivos:

- Extraer el aire sucio, debido a la presencia de olores, partículas de grasa y otros productos gaseosos resultantes de la cocción.
- Mantener los requisitos necesarios para la salud, higiene y confort de los profesionales que trabajan en las cocinas.
- Extraer el calor producido mayoritariamente por los fenómenos de convección y radiación.
- Extraer rápidamente la humedad producida por los trabajos de preparación y lavado de los alimentos.
- Renovar el aire interior de la cocina y espacios colindantes para mantener unas temperaturas adecuadas y específicas según la exigencia de cada espacio.
- Cumplir con la vigente legislación de cada país, en materia de higiene y seguridad alimentaria.

Para cumplir estos objetivos correctamente, es necesario la instalación de sistemas de extracción e impulsión de aire. De esta manera, se extrae el aire sucio y viciado del interior y se introduce en la cocina aire limpio del exterior evitando que el contaminado no sea insuflado de nuevo por el sistema de impulsión. Al mismo tiempo, estos sistemas aseguran que los olores, grasas y calor, se expulsan al exterior del recinto para que la cocina y las zonas adyacentes no sean contaminadas.

Por eso, es muy importante instalar buenos sistemas de eliminación de olores y captación de partículas grasas, para evitar la salida al exterior de partículas contaminantes.

Con los sistemas de aportación de aire limpio exterior, habitualmente a menor temperatura que el aire que se extrae de la campana, conseguimos una climatización confortable, mediante una brisa natural que se impulsa a la cocina, ahorrando unos importantes costes en la climatización de esta zona.





VENTILACIÓN EN COCINAS Y COMEDORES

Un restaurante se divide por diferentes áreas, sin duda las dos más características e importantes son el comedor y la cocina. Por este motivo es imprescindible que estas tengan implementado un buen sistema de ventilación y extracción de aire.

En el área de la cocina es donde se debe prestar más atención, por ser la más conflictiva, debido a la presencia de humo, calor, olores, grasas tóxicas y partículas que pueden provocar un incendio. La extracción de la cocina debe cumplir las normativas anti-incendios de cada país, que en muchos casos contempla instalar ventiladores homologados F-400 (400°2h) para extraer el humo en caso de incendios.



EFFICIENT WORK



AHORRO DE ENERGIA

Con el concepto de ventiladores creados por Sodeca, EFFICIENT WORK que incorporan motores de nueva generación IE4 E.C. de alto rendimiento, la energía consumida a diario se reduce alrededor del 45%. Además, se pueden controlar con sistemas de ventilación inteligentes, que se encargan de saber la necesidad de ventilación adecuada en cada momento para disminuir al máximo el consumo de energía.



SEGURIDAD

La utilización de cocinas de gas provoca la emisión de gases de combustión, efecto también provocado por la quema de leña o carbón. Como consecuencia, existe el riesgo de sufrir intoxicaciones e incluso riesgo de explosiones si no son diluidos y evacuados de manera correcta. También la acumulación de grasa en los filtros, campanas y conductos puede provocar un incendio si esta entra en contacto con la llama, por lo que es necesario la instalación de ventiladores homologados F-400 (400°2h) para extraer el humo en caso de incendios.



CONFORT

Un ambiente de trabajo con las condiciones de confort adecuadas es plenamente necesario y permite un desempeño laboral de alta eficiencia. Se recomienda que la aportación de aire exterior que se va a introducir no sea inferior a 14°C en invierno, ni superior a 28°C en verano. Por este motivo, existen unidades de aportación de aire con módulos de tratamiento aire incorporados. Es muy importante poder filtrar el aire de inyección para evitar la entrada de elementos externos dentro de la cocina.



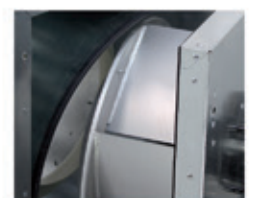
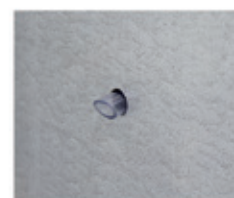
HIGIENE

La higiene en los espacios de la industria alimentaria es primordial, los programas preventivos advierten sobre la contaminación de alimentos que pueden causar enfermedades a los consumidores. Por eso es importante el entorno ya que la cantidad adecuada de suministro de aire permite tener un ambiente no contaminado. Es de vital importancia que el aire aportado para la inyección cuente con un sistema de filtración antes de ser distribuidos en los distintos lugares de la cocina o resto de dependencias.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El mantenimiento y limpieza de todos los elementos del sistema de extracción es primordial y muy importante para conseguir un nivel alto de limpieza y obtener el grado de higiene necesario en cada uno de los equipos de la extracción de aire con partículas contaminadas. La facilidad para realizar este mantenimiento en los equipos se convierte en una importante reducción de costes a tener en cuenta.



Desagüe de grasas

EXTRACTORES PARA COCINAS INDUSTRIALES



CKD

Unidades de extracción F-400 con puerta de gran dimensión para poder realizar el mantenimiento con gran facilidad y aislamiento acústico de 40 mm

Ventilador:

- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Aislamiento acústico de 40 mm.
- Turbina multipala en chapa de acero galvanizado.
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación N°: 0370-CPR-2358.
- Dirección abertura puerta modificable gracias a sus bisagras intercambiables.
- Orientable en diferentes posiciones.
- Preparado para trabajo en continuo a 120°C.



CKDR

Unidades de extracción F-400 con puerta de gran dimensión para poder realizar el mantenimiento con gran facilidad y aislamiento acústico de 40 mm

Ventilador:

- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Aislamiento acústico de 40 mm.
- Turbina a reacción en chapa de acero.
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación N°: 0370-CPR-2358.
- Dirección abertura puerta modificable gracias a sus bisagras intercambiables.
- Orientable en diferentes posiciones.
- Preparado para trabajo en continuo a 120°C.



CHT CVT

Extractores centrífugos de tejado 400°C/2h, con salida de aire horizontal o vertical

CHT: Extractores centrífugos de tejado 400°C/2h, con salida de aire horizontal, sombrerete en aluminio

CVT: Extractores centrífugos de tejado 400°C/2h, con salida de aire vertical, sombrerete en aluminio

Ventilador:

- Base soporte en chapa de acero galvanizado
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero galvanizado
- Rejilla de protección antipájaros
- Sombrere deflector antilluvia en aluminio
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación N°: 0370-CPR-0897



CJSX-SILENT

Unidades de extracción 400°C/2h, a transmisión con ventilador de simple aspiración, en chapa prelacada, con doble pared de aislante acústico de 40 mm.

Unidades de extracción 400°C/2h, con motor fuera del paso del aire, para trabajar en el exterior de la zona de riesgo de incendios

Ventilador:

- Estructura en periferia de aluminio
- Doble pared de aislante acústico de 40mm y chapa perforada
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación N°: 0370-CPR-0503



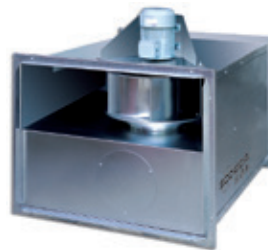
TCR/R

Extractores centrífugos y unidades de extracción 400°C/2h, con turbina a reacción

Extractores centrífugos 400°C/2h, para trabajar en el exterior de la zona de riesgo de incendios, de simple aspiración y gran robustez, equipados con turbina con álabes hacia atrás

Ventilador:

- Envoltente en chapa de acero
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero de gran robustez, con pintura anticorrosiva
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación N°: 0370-CPR-0400 (TCR/R)



CJLINE

Unidades de extracción 400°C/2h, con entrada y salida lineal

Unidades de extracción en línea 400°C/2h, para trabajar en el exterior de la zona de riesgo de incendio

Ventilador:

- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación N°: 0370-CPR-0594
- Dirección aire sentido lineal



EXTRACTORES PARA COCINAS INDUSTRIALES CON MOTOR E.C. IE4



CKDR/EW

Unidades de extracción F-400 con puerta de gran dimensión para poder realizar el mantenimiento con gran facilidad y aislamiento acústico de 40 mm

Ventilador:

- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Aislamiento acústico de 40 mm
- CKDR: Turbina a reacción en chapa de acero.
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación N°: 0370-CPR-2358
- Dirección abertura puerta modificable gracias a sus bisagras intercambiables.
- Orientable en diferentes posiciones
- Preparado para trabajo en continuo a 120°C



CVT/EW

Extractores centrífugos de tejado 400°C/2h, con salida de aire horizontal o vertical, equipados con motor Brushless industrial E.C.

Ventilador:

- Base soporte en chapa de acero galvanizado
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero galvanizado.
- Rejilla protección antipájaros
- Sombbrero deflector antilluvia en aluminio



VENTILADORES PARA APORTACIÓN DE AIRE EN COCINAS INDUSTRIALES



CJBD/AL

Unidades de ventilación con perfilería de aluminio y chapa prelacada aisladas acústicamente

Ventilador:

- Ventiladores de doble aspiración de la serie CBD
- Estructura en perfilería de aluminio, con aislamiento térmico y acústico
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Prensaestopas para entrada de cable



CJBD/ALF

Unidades de ventilación con chapa prelacada, filtro incorporado y perfilería de aluminio

Ventilador:

- Ventiladores de doble aspiración de la serie CBD
- Estructura en perfilería de aluminio, con aislamiento térmico y acústico
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Prensaestopas para entrada de cable



UFR

Unidades de filtración aisladas acústicamente con panel sándwich, equipadas con ventiladores de turbina a reacción de alto rendimiento, y diferentes etapas de filtración según modelo

Características:

- Estructura aislada acústicamente.
- Accionamiento directo.
- Impulsión de aire, configurable por 4 laterales.
- Filtros F6 + F8, F7 + F9 y G4 + F6 según modelo seleccionado.
- Posibilidad de prefiltro, más dos etapas de filtración.
- Tapas de inspección y limpieza de fácil acceso.
- Tomas y sondas de presión para control de filtros.



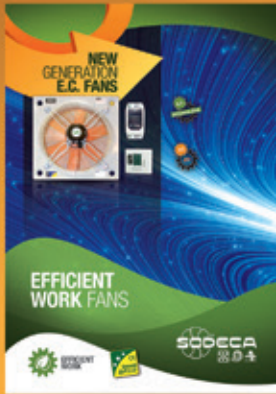
CJBR

Unidades de ventilación aisladas acústicamente con panel tipo sándwich, con sentido lineal del aire entre aspiración e impulsión

Ventilador:

- Estructura en chapa de acero galvanizado, con aislamiento térmico y acústico
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero galvanizado
- Posibilidad de montar la boca de impulsión en cualquier lateral de la caja, durante la instalación

EFFICIENT WORK FANS



SOLution DEvelopment CAPacity

Fast and flexible industrial fan solutions and tailored fans
Large experience in smoke control systems and ATEX applications
Wide range of certified products for specific markets

VENTILADORES
HELICOIDALES Y
EXTRACTORES DE TEJADO



VENTILADORES
CENTRÍFUGOS Y EXTRACTORES
EN LÍNEA



EXTRACTORES
PARA EVACUACIÓN
DE HUMOS



VENTILADORES HEAVY DUTY
Y EXTRACTORES PARA
ATMÓSFERAS EXPLOSIVAS ATEX



RECUPERADORES DE CALOR,
UNIDADES DE FILTRACIÓN
Y TRATAMIENTO DE AIRE



CORTINAS DE AIRE PARA
APLICACIONES COMERCIALES E
INDUSTRIALES



SISTEMAS DE
VENTILACIÓN PARA
VIVIENDAS



Distribuido por:

SOLICÍTENOS INFORMACIÓN

www.sodeca.com



SODECA Group

SODECA. HEADQUARTERS
Sodeca S.L.U.
Ctra. de Berga, km 0,7
E-08580 SANT QUIRZE
DE BESORA
Barcelona, SPAIN
Tel. +34 93 852 91 11
Fax: +34 93 852 90 42
ventilation@sodeca.com

PORTUGAL
Sodeca Portugal Lda
Sr. Luiz Araújo
Rua Veloso Salgado 1120/1138
4450-801 Leça de Palmeira,
Porto, PORTUGAL
Tel. +351 229 991 100
Fax. +351 229 991 119
geral@sodeca.pt

PORTUGAL
Sodeca Portugal Lda
Sr. Luiz Araújo
P. E. da Granja - Pavilhão 8
2625-607 Vialonga,
Lisboa, PORTUGAL
Tel. +351 219 748 491
Fax. +351 219 748 493
geral@sodeca.pt

FINLAND
Sodeca Finland Oy
Mr. Kai Yli-Sipiä
Metsälinnankatu 30, PL2,
FI-32700 Huittinen,
FINLAND
Tel. + 358 400 320 125
orders.finland@sodeca.com

CHILE
Sodeca Ventiladores Ltda
Sr. Francesc Bertran
Avda. Puerta Sur
03380 San Bernardo,
Santiago, CHILE
Tel. +56 22 840 5582
ventas.chile@sodeca.com

ÁREA CARIBE
Sodeca Cuba
Sr. Carlos Hernández
Residencial Miramar
Apto. N° 108
Ave. 7ma N° 1805 entre 18 y 20
Miramar Playa, Havana, CUBA
Tel. 00537 20 43721
sodeca@sodeca.co.cu

RUSSIA
Sodeca, L.L.C.
Mr. Stanislav Alifanov
Russia, 140180, Moscow region,
Zhukovskiy, Myasisheva str, 1,
room 603
Business Center "Chaika"
Tel: +7 495 955 90 50
alifanov@sodeca.com