



“ Ho trascorso 20 anni in cucina, e per 20 anni sono rimasto convinto che lavorare in una cucina significasse lavorare al caldo. Sodeca mi ha dimostrato che non è così. Con l'installazione dei suoi estrattori, la cucina del Can Jubany è cambiata completamente. Il nostro ambiente di lavoro è migliorato in maniera incredibile ”

Nandu Jubany
Chef del Can Jubany
1 stella Michelin | 3 soli Repsol
www.canjubany.com

Jubany

SISTEMI DI ESTRAZIONE
E VENTILATORI PER
CUCINE PROFESSIONALI





Jubany

“...qui in cucina siamo tutti entusiasti del cambiamento.

Eravamo abituati a lavorare in un ambiente molto caldo.

Installando il nuovo sistema di estrazione abbiamo migliorato incredibilmente il comfort di tutto il personale...”.

Nandu Jubany e il personale del Can Jubany si sono affidati a Sodeca per migliorare il loro ambiente di lavoro. Il ristorante Can Jubany ha installato i nuovi estrattori da cucina CKDR.

Lo chef afferma che “...qui in cucina siamo tutti entusiasti del cambiamento. Eravamo abituati a lavorare in un ambiente molto caldo. Installando il nuovo sistema di estrazione abbiamo migliorato enormemente il comfort di tutto il personale...”.

I grandi professionisti della ristorazione non si preoccupano soltanto di lavorare con le materie prime migliori per proporre ai loro clienti un'esperienza unica, ma si avvalgono delle innovazioni tecnologiche per migliorare le condizioni di lavoro dei propri collaboratori. “...Il nostro lavoro richiede sacrificio. Le ore trascorse in cucina sono molte. Lavorare nelle migliori condizioni è indispensabile...”.

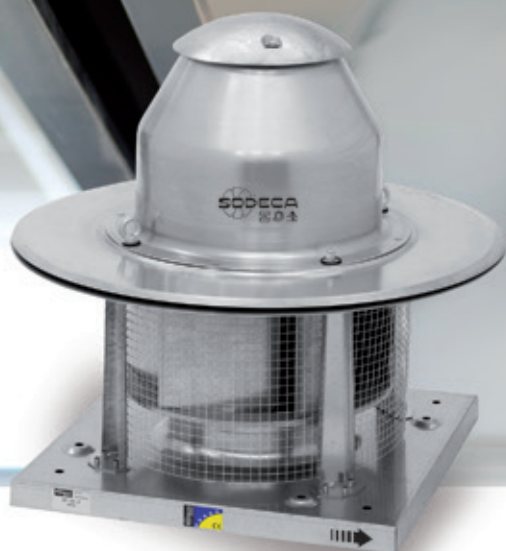
Ottimizzando il sistema di estrazione dei fumi con i nuovi estrattori CKDR non si ottiene solo un risparmio energetico, ma anche un impatto diretto su una delle principali risorse di qualsiasi cucina del mondo: il personale.

CAN JUBANY: GASTRONOMIA CHE UNISCE TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Il Can Jubany, ubicato a Calldetenes (Barcellona), ha aperto le porte nel 1995. Da allora ha ottenuto numerosi riconoscimenti e onorificenze, diventando simbolo della fusione tra cucina tradizionale catalana e innovazione.

È questa la proposta gastronomica con cui Nandu Jubany conquista giorno dopo giorno, cercando e trovando l'equilibrio ideale tra una cucina tradizionale di qualità e una moderna e brillante, in bilico fra complessità e raffinatezza. Sotto la direzione dello chef, i prodotti della terra passano dal bosco e dall'orto al piatto con ricette reinventate e curate fin nel minimo dettaglio, sempre con ingredienti a chilometri zero e di stagione.

Il segreto è conoscere a fondo le ricette della tradizione popolare e amare le origini gastronomiche che ci portano a capire perché siamo quello che siamo, al tempo stesso senza rinunciare a nulla. L'idea è elaborare un ricettario nostro, ricco di elementi classici, ma improntati alla modernità. Il Can Jubany è piacere dei sensi, è lavoro, entusiasmo e passione per le cose ben fatte, è un invito a esplorare e scoprire il senso del gusto sotto un aspetto nuovo.



SISTEMA DI ESTRAZIONE E VENTILAZIONE PER CUCINE PROFESSIONALI

Nelle cucine di locali quali ristoranti, hotel e sale per eventi l'aumento della temperatura è inevitabile. Il calore viene generato non solo nella fase di cottura degli alimenti, ma anche dall'uso di elettrodomestici (lavastoviglie, frigoriferi e forni). Si viene così a creare un ambiente caldo che risulta fastidioso e poco salubre, e che rende difficile lavorare.

È per questo motivo che si rileva la necessità di realizzare impianti di ventilazione ed estrazione nelle cucine professionali, in modo da:

- Estrarre l'aria che risulta contaminata per la presenza di odori, particelle di grasso e altri prodotti gassosi risultanti dalla cottura.
- Rispettare i requisiti necessari per la salute, l'igiene e il comfort dei professionisti che lavorano nelle cucine.
- Estrarre il calore, prodotto principalmente dai fenomeni di convezione e irradiazione.
- Estrarre rapidamente l'umidità prodotta durante la preparazione e il lavaggio degli alimenti.
- Cambiare l'aria all'interno della cucina e degli spazi confinanti per mantenere temperature adeguate e specifiche alle esigenze di ogni zona.
- Rispettare la legislazione vigente in ogni paese in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Per raggiungere con successo questi obiettivi è necessario installare sistemi di estrazione e impulsione d'aria. In questo modo, l'aria contaminata e viziata viene estratta dall'interno mentre quella pulita viene introdotta dall'esterno, evitando che quella contaminata venga immessa di nuovo nel sistema di impulsione. Allo stesso tempo, questi sistemi garantiscono che gli odori, le particelle di grasso e il calore vengano espulsi all'esterno dell'area, in modo che la cucina e le zone adiacenti non vengano contaminate.

Per questo è fondamentale installare validi sistemi di eliminazione di odori e ritenzione delle particelle di grasso, utili anche per evitare la fuoriuscita di particelle contaminanti.

Con i sistemi di immissione di aria pulita esterna, generalmente a temperatura inferiore rispetto all'aria estratta dalla cappa, otteniamo una climatizzazione confortevole tramite una brezza naturale immessa in cucina, con un risparmio notevole di costi per la climatizzazione di questa area.



VENTILAZIONE IN CUCINE E MENSE

Un ristorante si suddivide in diverse aree, ma senza dubbio le due più critiche sono la sala di servizio e la cucina. Per questo motivo è fondamentale che tali aree dispongano di un buon sistema di ventilazione ed estrazione dell'aria.

La cucina è la zona dove è necessario prestare maggiore attenzione perché è quella più complessa, a causa della presenza di fumo, calore, odori, grassi tossici e particelle, tutti elementi che possono scatenare un incendio. L'estrazione dell'aria nell'area della cucina deve rispettare le normative antincendio di ogni paese, che in molti casi richiedono l'installazione di ventilatori omologati F-400 (400° 2h) per estrarre il fumo in caso di incendio.



EFFICIENT WORK



RISPARMIO ENERGETICO

Grazie a EFFICIENT WORK, il concetto di ventilatori creato da Sodeca che includono motori di nuova generazione IE4 E.C. ad alto rendimento, l'energia consumata quotidianamente si riduce circa del 45%. Inoltre, è possibile avvalersi di sistemi di ventilazione intelligenti, che rilevano la ventilazione necessaria di volta in volta e si regolano di conseguenza per ridurre al minimo i consumi energetici.



SICUREZZA

L'utilizzo di cucine a gas crea emissioni di gas di combustione, effetto prodotto anche dalla combustione di legna o carbone. Di conseguenza, qualora questi gas non vengano diluiti ed evacuati correttamente, il rischio di intossicazione e addirittura di esplosione è un'eventualità concreta. Anche l'accumulo di grasso nei filtri, nelle cappe e nei condotti può provocare un incendio in caso di contatto con la fiamma: per questo è necessaria l'installazione di ventilatori omologati F-400 (400° 2h) per l'estrazione di fumo in caso di incendio.



COMFORT

Il mantenimento di adeguate condizioni di comfort all'interno dell'ambiente di lavoro è cruciale, poiché consente lo svolgimento delle attività lavorative in maniera efficiente. Si raccomanda un apporto verso l'interno di aria esterna non inferiore a 14 °C in inverno né superiore ai 28 °C in estate. Per rispondere a questa esigenza vi sono unità di apporto d'aria con moduli di trattamento dell'aria integrati. È molto importante poter filtrare l'aria in ingresso per evitare l'immissione di elementi esterni all'interno della cucina.



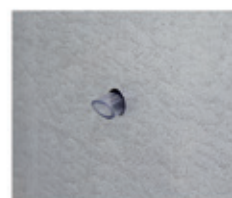
IGIENE

L'igiene negli impianti del settore dell'industria alimentare è fondamentale: si pensi a quanto insistono i programmi di prevenzione sull'importanza di evitare le contaminazioni degli alimenti, che possono a loro volta far insorgere patologie nei consumatori. Per questo è importante l'ambiente nel suo insieme, poiché una quantità adeguata di aria in ingresso consente di lavorare in un ambiente non contaminato. È di fondamentale importanza che l'aria immessa sia filtrata da un apposito sistema prima di essere distribuita nelle diverse aree della cucina o degli ambienti.



MANUTENZIONE E PULIZIA

La manutenzione e la pulizia di tutti gli elementi del sistema di estrazione sono cruciali per ottenere un livello elevato di pulizia insieme al grado di igiene necessario in ognuno degli apparecchi per l'estrazione di aria con particelle contaminate. La facilità di esecuzione della manutenzione delle apparecchiature si traduce in una significativa riduzione dei costi.



Condotto di scolo dei grassi

ESTRATTORI PER CUCINE INDUSTRIALI



CKD

Unità di estrazione F-400 con sportello di grandi dimensioni per facilitare la manutenzione e con isolamento acustico da 40 mm

Ventilatore:

- Struttura in lamiera di acciaio galvanizzato
- Isolamento acustico da 40 mm
- Turbina multipala in lamiera di acciaio galvanizzato
- Omologazione secondo la norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificazione N.: 0370-CPR-2358
- Senso di apertura della porta modificabile grazie alle cerniere intercambiabili
- Orientabile in varie posizioni
- Predisposto per lavoro in continuo a 120 °C



CKDR

Unità di estrazione F-400 con sportello di grandi dimensioni per facilitare la manutenzione e con isolamento acustico da 40 mm

Ventilatore:

- Struttura in lamiera di acciaio galvanizzato
- Isolamento acustico da 40 mm
- Turbina a reazione in lamiera d'acciaio
- Omologazione secondo la norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificazione N.: 0370-CPR-2358
- Senso di apertura della porta modificabile grazie alle cerniere intercambiabili
- Orientabile in varie posizioni
- Predisposto per lavoro in continuo a 120 °C



CHT CVT

Estrattori centrifughi da tetto 400 °C/2h, con uscita di aria orizzontale o verticale

CHT: Estrattori centrifughi da tetto 400 °C/2 h, con uscita d'aria orizzontale, cappello in alluminio

CVT: Estrattori centrifughi da tetto 400 °C/2 h, con uscita d'aria verticale, cappello in alluminio

Ventilatore:

- Base di sostegno in lamiera di acciaio galvanizzato
- Turbina con pale a reazione, in lamiera di acciaio galvanizzato
- Griglia di protezione contro l'ingresso di volatili
- Cappello deflettore anti-pioggia in alluminio
- Omologazione secondo la norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificazione N.: 0370-CPR-0897



CJSX-SILENT

Unità di estrazione 400 °C/2h, a trasmissione con ventilatore per aspirazione semplice, in alluminio prelacato, con doppia parete di isolamento acustico da 40 mm.

Unità di estrazione 400 °C/2h, con motore esterno al passaggio dell'aria, per lavorare fuori dalla zona a rischio incendio

Ventilatore:

- Struttura con profili di alluminio
- Doppia parete per l'isolamento acustico di 40 mm di spessore e lamiera traforata
- Turbina con pale in avanti, in lamiera di acciaio galvanizzato
- Omologazione secondo la norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificazione N.: 0370-CPR-0503



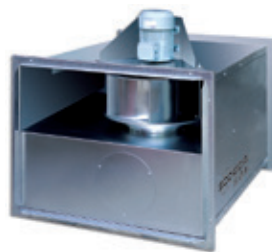
TCR/R

Estrattori centrifughi e unità di estrazione 400 °C/2 h, con turbina a reazione

Estrattori centrifughi 400 °C/2 h, per lavorare all'esterno della zona a rischio incendio. Garantiscono un'aspirazione semplice e sono particolarmente robusti, oltre che dotati di una turbina con pale rovesce

Ventilatore:

- Involucro in lamiera di acciaio
- Turbina con pale a reazione, in lamiera di acciaio altamente robusta, con vernice termoriflettente
- Omologazione secondo la norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificazione N.: 0370-CPR-0400 (TCR/R)



CJLINE

Unità di estrazione 400 °C/2 h, con ingresso e uscita lineari

Unità di estrazione 400 °C/2 h, per lavorare all'esterno della zona a rischio incendio

Ventilatore:

- Struttura in lamiera di acciaio galvanizzato
- Turbina con pale a reazione, in lamiera di acciaio
- Omologazione secondo la norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificazione N.: 0370-CPR-0594
- Direzione lineare dell'aria



ESTRATTORI PER CUCINE INDUSTRIALI CON MOTORE E.C. IE4



CKDR/EW

Unità di estrazione F-400 con sportello di grandi dimensioni per facilitare la manutenzione con isolamento acustico grazie a uno spessore di 40 mm

- Ventilatore:
- Struttura in lamiera di acciaio galvanizzato
 - Isolamento acustico grazie a uno spessore di 40 mm
 - CKDR: Turbina a reazione in lamiera di acciaio.
 - Omologazione secondo la norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificazione N.: 0370-CPR-2358
 - Senso di apertura della porta modificabile grazie alle due cerniere intercambiabili.
 - Orientabile in varie posizioni
 - Predisposto per lavoro in continuo a 120 °C



CVT/EW

Estrattori centrifughi da tetto 400 °C/2h, con uscita d'aria orizzontale o verticale, dotati di motore Brushless industriale E.C.

- Ventilatore:
- Base di sostegno in lamiera di acciaio galvanizzato
 - Turbina con pale a reazione, in lamiera di acciaio galvanizzato.
 - Griglia di protezione contro l'ingresso di volatili
 - Cappello deflettore anti-pioggia in alluminio



VENTILATORI PER L'IMMISSIONE DI ARIA IN CUCINE INDUSTRIALI



CJBD/AL

Unità di ventilazione con profili in alluminio e lamiera prelaccata isolate acusticamente

- Ventilatore:
- Ventilatori a doppia aspirazione della serie CBD
 - Struttura con profili in alluminio, isolata dal punto di vista termico e acustico
 - Turbina con pale in avanti, in lamiera di acciaio galvanizzato
 - Premistoppa per l'ingresso del cavo



CJBD/ALF

Unità di ventilazione con lamiera prelaccata, filtro integrato e profili in alluminio

- Ventilatore:
- Ventilatori a doppia aspirazione della serie CBD
 - Struttura con profili in alluminio, isolata dal punto di vista termico e acustico
 - Turbina con pale in avanti, in lamiera di acciaio galvanizzato
 - Premistoppa per l'ingresso del cavo



UFR

Unità di filtraggio a isolamento acustico con pannello tipo sandwich, dotate di ventilatori con turbina a reazione ad alto rendimento, e diverse tappe di filtrazione a seconda del modello

- Caratteristiche:
- Struttura con isolamento acustico.
 - Azionamento diretto.
 - Impulsione dell'aria configurabile sui 4 lati.
 - Filtri F6 + F8, F7 + F9 y G4 + F6 a seconda del modello scelto.
 - Possibilità di prefiltra, più due stadi di filtrazione.
 - Coperchi di ispezione e pulizia di agevole accesso.
 - Prese e sonde di pressione per il controllo dei filtri.

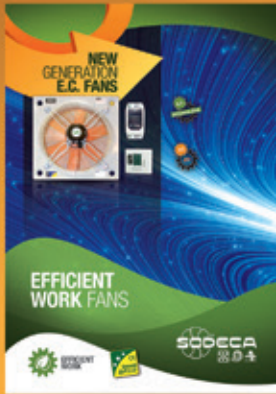


CJBR

Unità di ventilazione a isolamento acustico con pannello tipo sandwich, con direzione lineare dell'aria tra aspirazione e impulsione

- Ventilatore:
- Struttura in lamiera di acciaio galvanizzato, isolata dal punto di vista termico e acustico
 - Turbina con pale a reazione, in lamiera di acciaio galvanizzato
 - Possibilità di installare la bocchetta di impulsione in qualsiasi lato della struttura, durante l'installazione

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

VENTILATORI ELICOIDALI ED ESTRATTORI DA TETTO



VENTILATORI CENTRIFUGHI ED ESTRATTORI IN LINEA



ESTRATTORI PER L'EVACUAZIONE DEI FUMI



VENTILATORI HEAVY DUTY ED ESTRATTORI PER ATMOSFERE ESPLOSIVE ATEX



RECUPERATORI DI CALORE, UNITÀ DI FILTRAZIONE E TRATTAMENTO DELL'ARIA



BARRIERE D'ARIA PER APPLICAZIONI COMMERCIALI E INDUSTRIALI



SISTEMI DI VENTILAZIONE DOMESTICI



Distribuito da:

PER INFORMAZIONI
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,
Lisbona, 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. Francisc 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