

Cappa centrale



serie **C1000**

La Linea Cappe Metaltecnica rappresenta la giusta soluzione fra funzionalità e soluzione tecnica; la quale si può adattare nei diversi luoghi ed ambienti come cucine, mense, tavole calde, self service e dove sia presente la grande ristorazione. Questi prodotti sono realizzati totalmente in acciaio inox 18/10 AISI 304, completamente saldate e ribordate nelle parti interne, in modo tale da rispettare le più severe norme igienico sanitarie. La gamma di questa linea si differenzia in diversi modelli che vanno dalle semplici cappe a parete o centrali fino a quelle compensate con aria fredda o calda. Ogni cappa viene fornita con filtri a labirinto e apposito Kit di montaggio.

The Metaltecnica Hood Line represents the right solution between functionality and technical solution; this line is suitable in different places like kitchens, canteens, snack bar, self service and the big catering. These products are in stainless steel 18/10 Aisi 304, completely welded, external and internal edges turned over, in order to observe the most strict sanitary laws. This line's range has different models from the simple wall hood, central hood to the ones with cold warm air compensation. Each hood is supplied with labyrinth filters and a special assembly kit.

LAMPADE

LAMPS

Lampade fluorescenti stagne IP 65 con tubo o schermo in policarbonato complete di neon tipo DAY LIGHT (luce naturale)

Fluorescent lamps IP 65 with polycarbonate tube or screen, with day light neon.



SISTEMA DI LAVAGGIO INTERNO

INNER WASHING SYSTEM

Su ogni modello di cappa è possibile installare un sistema di lavaggio interno che permette una facile pulizia interna del vostro sistema aspirante.

On every hood, it is possible to install an inner washing system which allows an easy internal cleaning of your aspiration system.



- ▶ **arredamenti**
furniture
- ▶ **pasticceria**
pastry
- ▶ **self service**
self service
- ▶ **refrigerati**
refrigeration
- ▶ **cappe**
exhaust hoods
- ▶ **carrelli**
trolleys



METALTECNICA
Italian catering equipment

Via Antonio Vivaldi, 13 - 47814 Bellaria - Igea Marina (Rn) - Tel +39 0541 347852 - Fax +39 0541 347660
www.metaltecnica.com - info@metaltecnica.com



Cappe Exhaust hoods



METALTECNICA
Italian catering equipment

Cappa a parete



serie **G2000**

Cappa a parete a reintegro freddo



serie **LG/5000**

CAPPA A PARETE A REINTEGRO FREDDO
DOUBLE SKIN WALL EXHAUST HOOD WITH FRESH AIR INLET

Cappa centrale



serie **C3000**

REGOLATORI DIGITALI A PARETE

Regolatore elettronico digitale a parete per esterno, scatola stagna IP 65 per motori monofase

ELECTRICAL CONTROL FOR WALL
DIGITAL REGLER FÜR WAND

Electrical control for wall for single-phase moto in IP 65 box



Metaltecnica Produzioni srl dispone di una nuova linea di cappe dotate di lampade UV che eliminano la presenza di grasso e oli all'interno della cappa e dai condotti di aspirazione, disgregando le loro molecole. In tal modo si eliminano rischi e costi di pulizia di tutto l'apparato di aspirazione.

Metaltecnica Produzioni srl has a new line of hoods with UV lamp system, so that to eliminate grease and oils inside the hoods and the aspiration ducts, by breaking their particles apart. In this way the risks and costs for cleaning the aspiration unit would disappear.

SISTEMA DI LAMPAD E UV

UV LAMP SYSTEM

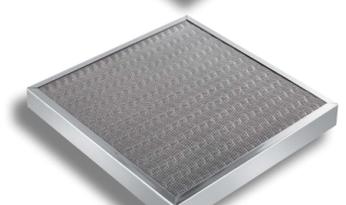
FILTRI IN RETE incrociate Acciaio Inox AISI 304
NET FILTERS



FILTRI INERZIALI Acciaio Inox AISI 304
LABYRINTH FILTERS



FILTRI IN RETE incrociate con carboni attivi -Acciaio Inox AISI 304
CROSSED NET FILTERS with stainless steel aisi 304 active coals



FILTRI A LABIRINTO ANTIFIAMMA - Acciaio Inox AISI 304
ANTI-FIRE LABYRINTH FILTERS-stainless steel aisi 304

