



ECO-500



CK-50



CK-35 N

Extractores centrífugos, de chapa de acero protegida contra la corrosión por pintura epoxi, filtro de acero inoxidable, bandeja recoge-grasa, caudales de hasta 480 m<sup>3</sup>/h a descarga libre y motor 230V-50Hz, Clase I con toma de tierra.



**Filtro de acero inoxidable**

Retiene la grasa evitando que penetre en el extractor y en el conducto.



**Reja de protección**

Evita el contacto accidental con el rodete.



**Bandeja recoge-grasas extraíble**

Evita la caída de grasa encima de los fogones y la comida.

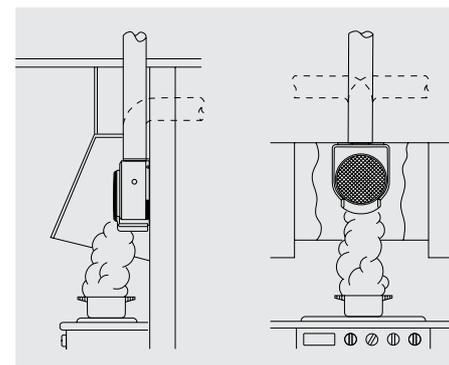
PRESTACIONES-MODELOS

	CK-35 N	CK-50	ECO-500
BANDEJA RECOGEGRASAS	•	•	•
REJA DE PROTECCIÓN	•	•	•
FILTRO DE ACERO INOXIDABLE	•	•	•
DESMONTABLE	•	•	•
REGULABLE		•	•

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

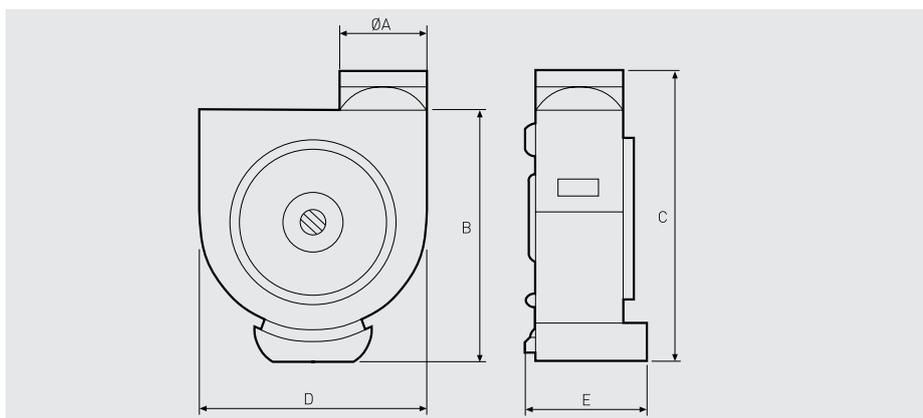
Modelo	Velocidad (r.p.m.)	Potencia absorbida descarga libre (W)	Tensión (V) 50 Hz	Caudal en descarga libre (m³/h)	Nivel presión sonora* (dB(A))	Peso (kg)
CK-35 N	2000	67	230	350	56	3,2
CK-50	1300	115	230	480	58	3,5
ECO-500	1150	75	230	385	52	3,5

\* A 1,5 metros.



Para obtener el máximo rendimiento de un extractor de cocina, deberá ser instalado dentro de una campana de captación. Es recomendable que la base de la campana de captación supere ligeramente la de la superficie de cocción. Los extractores se instalan de forma vertical para permitir la recogida de grasas en la bandeja de la base.

DIMENSIONES (mm)



Modelo	ØA	B	C	D	E
CK-35 N	110	292	337	230	130
CK-50	115	315	375	315	132
ECO-500	115	315	375	315	132

CURVA CARACTERÍSTICA

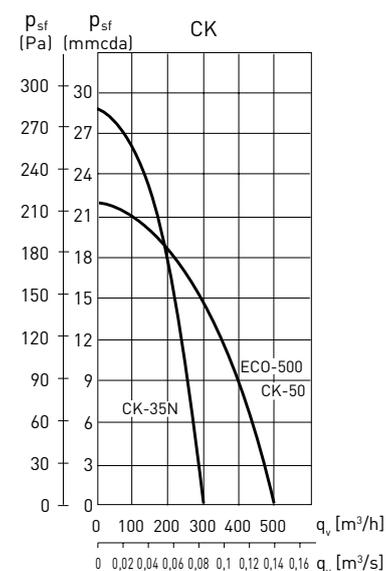


TABLA ORIENTATIVA PARA LA ELECCIÓN DEL EXTRACTOR DE COCINA MÁS ADECUADO. COCINAS CON CAMPANAS ADOSADAS A LA PARED

TAMAÑO CAMPANA	CAUDAL ACONSEJADO (m³/h)	LONGITUD DEL CONDUCTO DE SALIDA*		
		0 a 5 m	5 a 15 m	15 a 30 m
HASTA 60 cm	200-300	CK-25 N	CK-35 N CK-40 F	CK-40 F CK-50 ECO-500
HASTA 90 cm	300-600	CK-35 N CK-40 F CK-50 ECO-500	CK-40 F CK-50 ECO-500 CK-60 F	CK-50 ECO-500 CK-60 F

\* Se contempla una instalación con 2 codos de 90°.