




“Estou há 20 anos na cozinha e há 20 anos convencido de que trabalhar numa cozinha é sinónimo de calor. A Sodeca demonstrou-me o contrário. Com a instalação dos seus extractores, a cozinha de Can Jubany mudou completamente. O nosso ambiente de trabalho melhorou de forma incrível.”

Nandu Jubany
Cozinheiro do Can Jubany
1 estrela Michelin | 3 Sóis Repsol
www.canjubany.com

Jubany

SISTEMAS DE EXTRAÇÃO E VENTILAÇÃO EM COZINHAS PROFISSIONAIS





Jubany

“...toda a equipa da cozinha está muito contente com a alteração. Estávamos acostumados a trabalhar num ambiente quente. Com a instalação do novo sistema de extração, melhorámos de forma incrível as condições de conforto de toda a equipa...”

Nandu Jubany e a equipa do Can Jubany confiaram na Sodeca para melhorar o seu ambiente de trabalho. O restaurante Can Jubany foi equipado com os novos extractores de cozinha CKDR.

O cozinheiro afirma que *“...toda a equipa da cozinha está muito contente com a alteração. Estávamos acostumados a trabalhar num ambiente quente. Com a instalação do novo sistema de extração, melhorámos de forma incrível as condições de conforto de toda a equipa...”*.

Os grandes profissionais de cozinha não se preocupam apenas em trabalhar com os melhores alimentos e em conseguir uma experiência única para os seus clientes, também aproveitam os progressos tecnológicos para melhorar as condições de trabalho da equipa. *“...O nosso trabalho é muito duro. São muitas horas na cozinha. Ter boas condições de trabalho é indispensável...”*.

Otimizar o sistema de extração de ar com os novos extractores CKDR, para além da poupança energética, tem um impacto direto num dos principais ativos de qualquer cozinha do mundo: a equipa.

CAN JUBANY: GASTRONOMIA QUE UNE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Can Jubany, situado em Calldetenes (Barcelona), abriu as portas em 1995. Desde então, alcançou reconhecimentos e distinções por ser um símbolo da mistura da cozinha tradicional catalã com a inovação.

É desta forma que a proposta gastronómica de Nandu Jubany apaixonava dia após dia, procurando e encontrando o equilíbrio entre uma cozinha tradicional de qualidade e outra moderna e brilhante, entre a complexidade e a subtilidade. Sob a batuta do chefe, os produtos da terra passam do campo e da horta para o prato, com receitas reinventadas que cuidam até ao mais pequeno detalhe, sempre com produtos de proximidade e da época.

O segredo é conhecer bem as receitas populares e amar as origens gastronómicas, que explicam tantas coisas sobre por que somos como somos. Mas, ao mesmo tempo, não renunciar a nada e elaborar receitas próprias repletas de enunciados clássicos e abordagens modernas. O Can Jubany é um prazer para os sentidos, é esforço, entusiasmo e paixão pelas coisas benfeitas, é um convite para explorar e descobrir um novo conceito do sentido do paladar.



SISTEMA DE EXTRAÇÃO E VENTILAÇÃO EM COZINHAS PROFISSIONAIS

Nas cozinhas de estabelecimentos profissionais como restaurantes, hotéis ou salas de eventos, o aumento da temperatura é inevitável. Gera-se calor não apenas na fase de confecção dos alimentos, mas também pela utilização de eletrodomésticos como máquinas de lavar louça, frigoríficos e fornos. Assim, temos um ambiente quente que é incômodo, pouco saudável e dificulta o trabalho.

É por este motivo que se constata a necessidade de realizar instalações de sistemas de ventilação e extração nas cozinhas profissionais para conseguir os objetivos seguintes:

- Extrair o ar sujo, devido à presença de odores, partículas de gordura e outros produtos gasosos resultantes da confecção.
- Manter os requisitos necessários para a saúde, higiene e conforto dos profissionais que trabalham nas cozinhas.
- Extrair o calor produzido maioritariamente pelos fenómenos de convecção e radiação.
- Extrair rapidamente a humidade produzida pelos trabalhos de preparação e lavagem dos alimentos.
- Renovar o ar interior da cozinha e espaços contíguos para manter temperaturas adequadas e específicas segundo a exigência de cada espaço.
- Cumprir a legislação vigente de cada país em matéria de higiene e segurança alimentar.

Para cumprir estes objetivos corretamente, é necessária a instalação de sistemas de extração e impulsão de ar. Desta maneira, extrai-se o ar sujo e viciado do interior e introduz-se na cozinha ar limpo do exterior evitando que a contaminação não seja insuflada novamente pelo sistema de impulsão. Ao mesmo tempo, estes sistemas asseguram que os odores, gorduras e calor, sejam expulsos para o exterior da instalação para que a cozinha e as zonas adjacentes não sejam contaminadas.

Por isso, é muito importante instalar bons sistemas de eliminação de odores e captação de partículas de gordura, para evitar a saída para o exterior de partículas contaminantes.

Com os sistemas de entrada de ar limpo exterior, habitualmente a temperatura inferior à do ar que se extrai do exaustor, conseguimos uma climatização confortável, através de uma brisa natural que se introduz na cozinha, poupando custos significativos na climatização desta zona.



VENTILAÇÃO EM COZINHAS E SALAS DE REFEIÇÕES

Um restaurante divide-se em diferentes áreas, sem dúvida as duas mais características e importantes são a sala de refeições e a cozinha. Por este motivo, é imprescindível que estas tenham implementado um bom sistema de ventilação e extração de ar.

Na área da cozinha é onde se deve prestar mais atenção, por ser a mais conflituosa, devido à presença de fumo, calor, odores, gorduras tóxicas e partículas que podem provocar um incêndio. A extração da cozinha deve cumprir as normas anti-incêndios de cada país, o que em muitos casos abrange instalar ventiladores homologados F-400 (400° 2h) para extrair o fumo em caso de incêndios.



EFFICIENT WORK



POUPANÇA DE ENERGIA

Com o conceito de ventiladores criados pela Sodeca, EFFICIENT WORK que incluem motores da nova geração IE4 E.C. de alto rendimento, a energia consumida diariamente reduz-se em cerca de 45%. Para além disso, podem controlar-se com sistemas de ventilação inteligentes, que se encarregam de saber a necessidade de ventilação adequada em cada momento para diminuir ao máximo o consumo de energia.





SEGURANÇA

A utilização de cozinhas de gás provoca a emissão de gases de combustão, efeito também provocado pela queima de lenha ou carvão. Como consequência, existe o risco de intoxicações e, inclusivamente o risco de explosões se não forem diluídos e evacuados de forma correta. Também a acumulação de gordura nos filtros, exaustores e condutas pode provocar um incêndio se esta entrar em contacto com a chama, pelo que é necessária a instalação de ventiladores homologados F-400 (400° 2h) para extrair o fumo em caso de incêndios.



CONFORTO

Um ambiente de trabalho com as condições de conforto adequadas é absolutamente necessário e permite um desempenho laboral de alta eficiência. Recomenda-se que a entrada de ar exterior que vai introduzir-se não seja inferior a 14 °C no inverno, nem superior a 28 °C no verão. Por este motivo, existem unidades de entrada de ar com módulos de tratamento de ar integrados. É muito importante poder filtrar o ar de injeção para evitar a entrada de elementos externos dentro da cozinha.



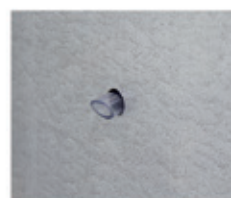
HIGIENE

A higiene nos espaços da indústria alimentar é primordial, os programas preventivos advertem para a contaminação de alimentos que podem causar doenças aos consumidores. Por isso, é importante o ambiente uma vez que a quantidade adequada de fornecimento de ar permite ter um ambiente não contaminado. É de vital importância que o ar introduzido para a injeção conte com um sistema de filtração antes de ser distribuído nos diferentes lugares da cozinha ou restantes divisões.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A manutenção e limpeza de todos os elementos do sistema de extração é primordial e muito importante para conseguir um nível alto de limpeza e obter o grau de higiene necessário em cada um dos equipamentos da extração de ar com partículas contaminadas. A facilidade para realizar esta manutenção nos equipamentos converte-se numa importante redução de custos a ter em conta.



Drenagem de gorduras

EXTRATORES PARA COZINHAS INDUSTRIAIS



CKD

Unidades de extração F-400 com porta de grandes dimensões para poder realizar a manutenção com grande facilidade e isolamento acústico de 40 mm

Ventilador:

- Estrutura em chapa de aço galvanizado
- Isolamento acústico de 40 mm
- Turbina múltipá em chapa de aço galvanizado
- Homologação em conformidade com a norma EN 12101-3:2002/AC:2006, com certificação N.º: 0370-CPR-2358
- Direção de abertura de porta modificável graças às suas dobradiças intercambiáveis
- Orientável em diferentes posições
- Preparado para trabalho contínuo a 120 °C



CKDR

Unidades de extração F-400 com porta de grandes dimensões para poder realizar a manutenção com grande facilidade e isolamento acústico de 40 mm

Ventilador:

- Estrutura em chapa de aço galvanizado
- Isolamento acústico de 40 mm
- Turbina de reação em chapa de aço
- Homologação em conformidade com a norma EN 12101-3:2002/AC:2006, com certificação N.º: 0370-CPR-2358
- Direção de abertura de porta modificável graças às suas dobradiças intercambiáveis
- Orientável em diferentes posições
- Preparado para trabalho contínuo a 120 °C



CHT CVT

Extratores centrífugos de telhado 400 °C/2h, com saída de ar horizontal ou vertical

CHT: Extratores centrífugos de telhado 400 °C/2h, com saída de ar horizontal, girândola em alumínio

CVT: Extratores centrífugos de telhado 400 °C/2h, com saída de ar vertical, girândola em alumínio

Ventilador:

- Base suporte em chapa de aço galvanizado
- Turbina com aletas de reação em chapa de aço galvanizado
- Grade de proteção anti-pássaros
- Girândola defletora anti-chuva em alumínio
- Homologação em conformidade com a norma EN 12101-3:2002/AC:2006, com certificação N.º: 0370-CPR-0897



CJSX-SILENT

Unidades de extração 400 °C/2h, para transmissão com ventilador de aspiração simples, em chapa pré-lacada, com dupla parede isolante acústica de 40 mm.

Unidades de extração 400 °C/2h, com motor fora da passagem do ar, para trabalhar no exterior da zona de risco de incêndios

Ventilador:

- Estrutura em caixilharia de alumínio
- Parede dupla isolante acústica de 40 mm e chapa perfurada
- Turbina com aletas para a frente, em chapa de aço galvanizado
- Homologação em conformidade com a norma EN 12101-3:2002/AC:2006, com certificação N.º: 0370-CPR-0503



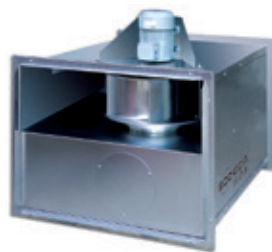
TCR/R

Extratores centrífugos e unidades de extração 400 °C/2h, com turbina de reação

Extratores centrífugos 400 °C/2h, para trabalhar no exterior da zona de risco de incêndios, de aspiração simples e grande robustez, equipados com turbina com aletas para trás

Ventilador:

- Invólucro em chapa de aço
- Turbina com aletas de reação, em chapa de aço de grande robustez com pintura anti calor
- Homologação em conformidade com a norma EN 12101-3:2002/AC:2006, com certificação N.º: 0370-CPR-0400 (TCR/R)



CJLINE

Unidades de extração 400 °C/2h, com entrada e saída linear

Unidades de extração em linha 400 °C/2h, para trabalhar no exterior da zona de risco de incêndio

Ventilador:

- Estrutura em chapa de aço galvanizado
- Turbina com aletas de reação em chapa de aço
- Homologação em conformidade com a norma EN 12101-3:2002/AC:2006, com certificação N.º: 0370-CPR-0594
- Direção do ar sentido linear



EXTRATORES PARA COZINHAS INDUSTRIAIS COM MOTOR E.C. IE4



CKDR/EW

Unidades de extração F-400 com porta de grandes dimensões para poder realizar a manutenção com grande facilidade e isolamento acústico de 40 mm

Ventilador:

- Estrutura em chapa de aço galvanizado
- Isolamento acústico de 40 mm
- CKDR: Turbina de reação em chapa de aço.
- Homologação em conformidade com a norma EN 12101-3:2002/AC:2006, com certificação N.º: 0370-CPR-2358
- Direção de abertura de porta modificável graças às suas dobradiças intercambiáveis.
- Orientável em diferentes posições
- Preparado para trabalho contínuo a 120 °C



CVT/EW

Extratores centrífugos de telhado 400 °C/2h, com saída de ar horizontal ou vertical, equipados com motor Brushless industrial E.C.

Ventilador:

- Base suporte em chapa de aço galvanizado
- Turbina com aletas de reação, em chapa de aço galvanizado.
- Grade de proteção anti-pássaros
- Girândola defletora anti-chuva em alumínio



VENTILADORES PARA FORNECIMENTO DE AR EM COZINHAS INDUSTRIAIS



CJBD/AL

Unidades de ventilação com caixilharia de alumínio e chapa pré-lacada isoladas acusticamente

Ventilador:

- Ventiladores de dupla aspiração da série CBD
- Estrutura em caixilharia de alumínio, com isolamento térmico e acústico
- Turbina com aletas para a frente, em chapa de aço galvanizado
- Caixa de empanque para entrada de cabo



CJBD/ALF

Unidades de ventilação com chapa pré-lacada, filtro integrado e caixilharia de alumínio

Ventilador:

- Ventiladores de dupla aspiração da série CBD
- Estrutura em caixilharia de alumínio, com isolamento térmico e acústico
- Turbina com aletas para a frente, em chapa de aço galvanizado
- Caixa de empanque para entrada de cabo

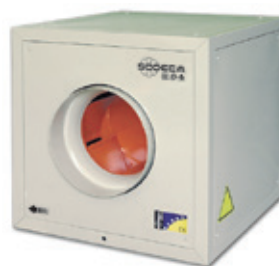


UFR

Unidades de filtração isoladas acusticamente com painel sanduíche, equipadas com ventiladores de turbina de reação de alto rendimento e diferentes etapas de filtração segundo o modelo

Características:

- Estrutura isolada acusticamente
- Acionamento direto
- Impulsão de ar, configurável por 4 laterais
- Filtros F6 + F8, F7 + F9 e G4 + F6 de acordo com o modelo selecionado
- Possibilidade de pré-filtro, mais duas etapas de filtração
- Tampas de inspeção e limpeza de fácil acesso
- Tomadas e sondas de pressão para controlo de filtros



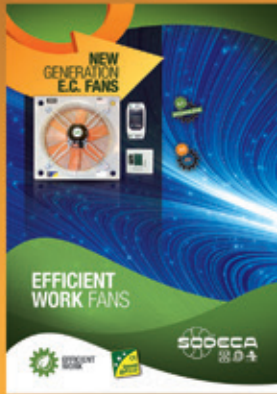
CJBR

Unidades de ventilação isoladas acusticamente com painel tipo sanduíche, com sentido linear do ar entre aspiração e impulsão

Ventilador:

- Estrutura em chapa de aço galvanizado, com isolamento térmico e acústico
- Turbina com aletas de reação em chapa de aço galvanizado
- Possibilidade de montar a boca de impulsão em qualquer lado da caixa, durante a instalação

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
HELICOIDAIS E
EXTRACTORES DE TELHADO



VENTILADORES
CENTRÍFUGOS E EXTRACTORES EM
LINHA



EXTRACTORES
PARA EVACUAÇÃO
DE FUMOS



VENTILADORES HEAVY DUTY
E EXTRACTORES PARA
ATMOSFERAS EXPLOSIVAS ATEX



RECUPERADORES DE CALOR,
UNIDADES DE FILTRAÇÃO
E TRATAMIENTO DE AR



CORTINAS DE AR PARA
APLICAÇÕES COMERCIAIS E
INDUSTRIAS



SISTEMAS DE
VENTILAÇÃO PARA
HABITAÇÕES



SOLICITE-NOS INFORMAÇÕES

www.sodeca.com



Distribuido por:



SODECA. HEADQUARTERS
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

www.sodeca.com • www.decflex.com