Guía campana extractora

- Elección de la campana
- Sistemas de recirculación
- Extractores All-In y No-Steam con tecnología anticondensación
- Solución condensación TECSYAIR

Elección de la campana

Una de las preguntas que nos encontramos cuando se reforma una cocina, es ¿Cómo elijo la mejor campana extractora para mi cocina? ¿Por dónde empiezo?

Además de la estética, cuando elegimos la campana para nuestra nueva cocina, tenemos que elegir funcionalidad y eficiencia. Cada cocina tiene unas necesidades distintas. No es lo mismo una cocina abierta con una cerrada o una cocina en isla que en forma de L. ¡Cada campana tiene su espacio!

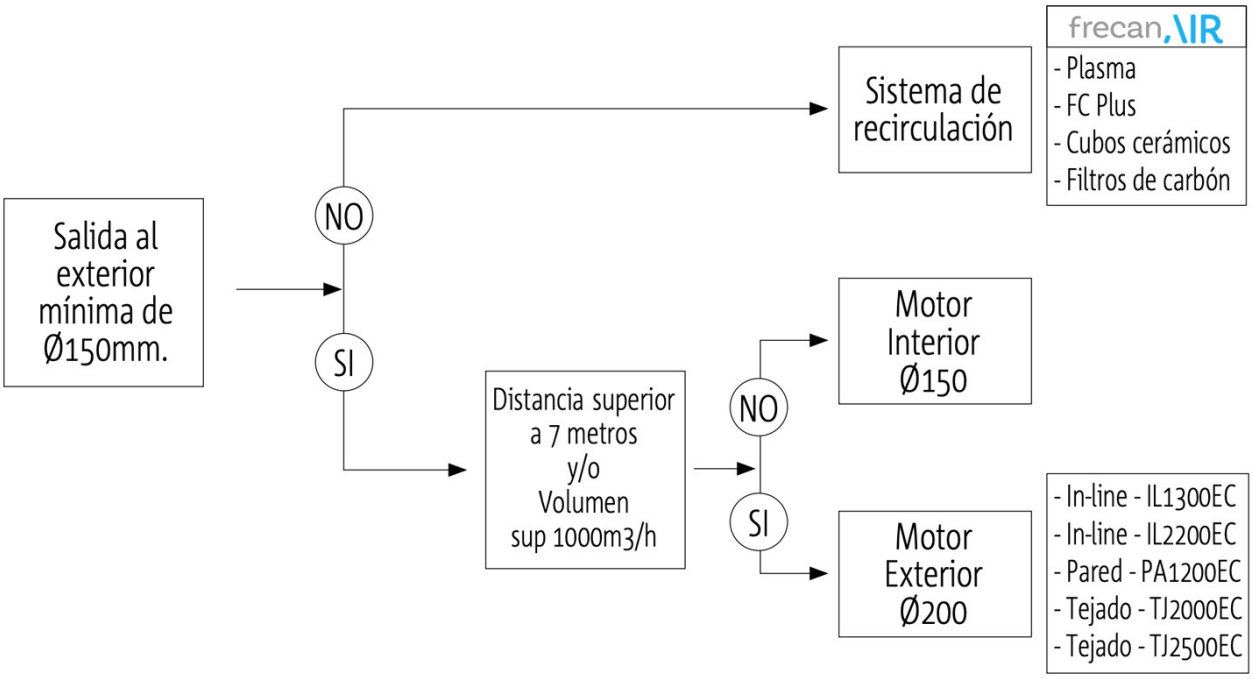
Te contamos todos los pasos para elegir tu mejor campana para tu cocina

1. Pasos previos ¿Como es tu cocina?

- Mide tu cocina – m3 de la cocina
- Zona de cocinado – mural, isla, península
- Tipo de cocción – Gas, Vitrocerámica
- Salida conductos al exterior – distancia, diámetro

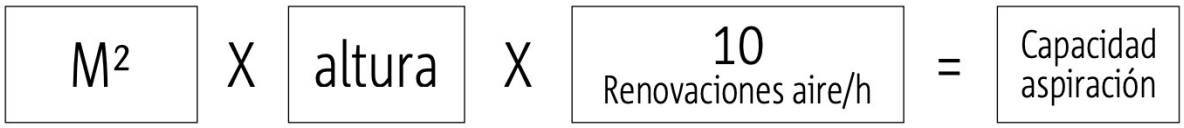
2. Tipo de sistema de aspiración

¿Campana con conductos al exterior o de recirculación?
Las campanas pueden llevar el aire de la habitación al exterior de la casa a través del techo o la fachada o limpiar el aire y luego devolverlo a la habitación. Esto determinará dónde puede colocarla:



3. Calcula la capacidad de aspiración necesaria

El volumen de la cocina determina la capacidad de aspiración necesaria. Para obtener una buena renovación del aire este debe renovarse unas 10 veces por hora. Existe una fórmula sencilla para calcular la necesidad de aspiración de una campana.



Por ejemplo, si la cocina mide 15 m² y 2,60 m de alto, el resultado sería: 15 x 2,60 x 10 = 390 m³. Por lo tanto, para una aspiración mínima necesitaría un sistema de extracción de 390 m³ por hora de aspiración.

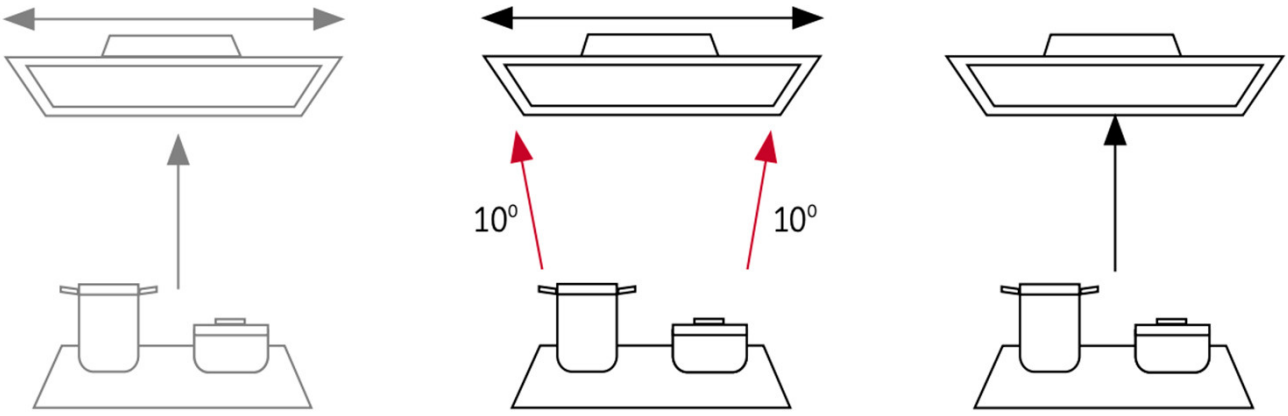
> *Los conductos que transportan el aire al exterior generan resistencia al paso del aire reduciendo la capacidad de aspiración de una campana por lo que se recomienda en lo posible elegir una campana con mayor potencia para compensar esta pérdida de carga. En caso de cocinas abiertas estos cálculos pueden variar dependiendo de la disposición de la vivienda. Consúltenos y le asesoraremos.*

4. Nivel de sonido

Para un grado de confort la recomendación es que una campana en uso no intensivo no supere los 60 dbA.

El nivel de sonido aumenta en función de la potencia de absorción por la fricción del aire en el interior de la campana así como en el recorrido hacia el exterior. Una buena instalación garantiza que el aire fluya de forma adecuada y el motor trabaje relajadamente.

5. Dimensiones y ubicación del sistema de extracción



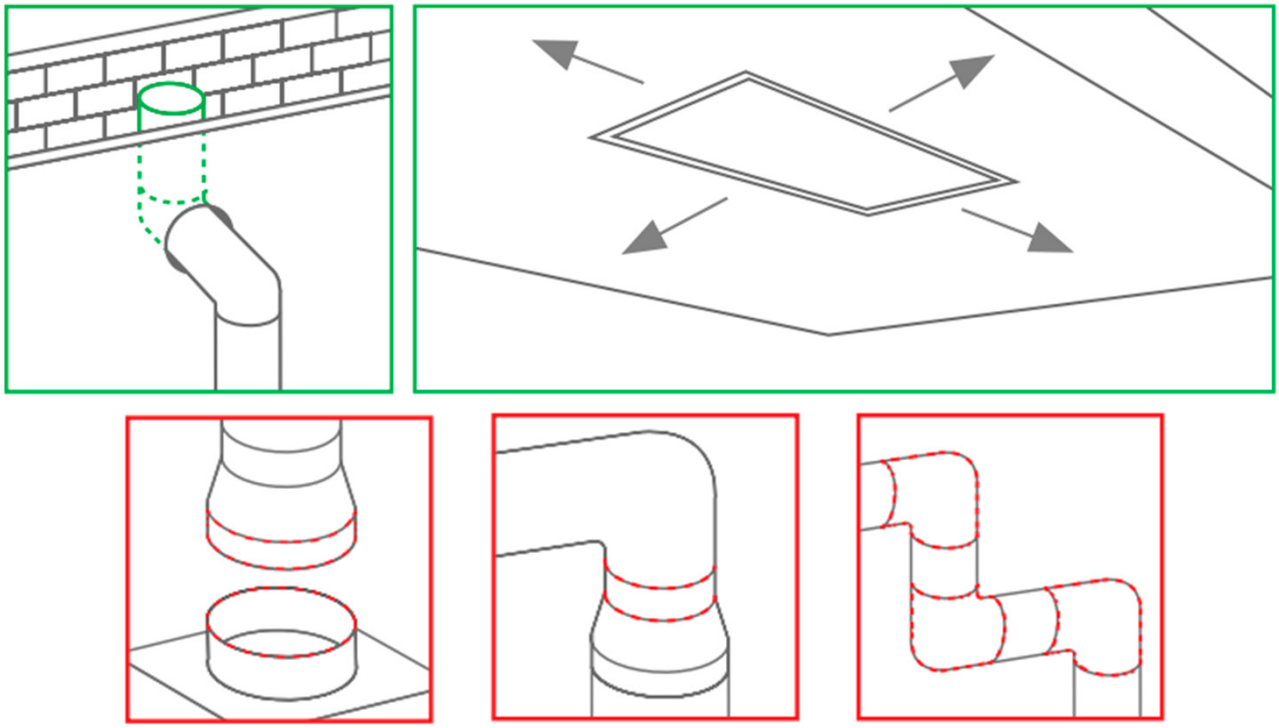
Los vapores en elevación se expanden aproximadamente a 10o de inclinación por lo que siempre se recomienda un tamaño mayor de la campana sobre la placa. Esta diferencia de tamaño debe calcularse en función de la distancia de instalación.
* Esta información es orientativa ya que varía según el tipo de cocina.

La distancia de instalación afecta directamente a la capacidad aspirante de la campana y a la condensación. Siga estas instrucciones para garantizar el buen funcionamiento de tu campana.
Distancia de la placa al sistema de extracción

- Pared /isla 60-70 cm de la zona aspirante
- Integración: Máximo a 70 cm de la zona aspirante
- Techo: entre 140 y 160 cm de la zona aspirante

> Según la norma UNE-60335-2-31, la distancia mínima de las placas de gas respecto de las partes activas de los sistemas de extracción y/o los muebles debe ser de al menos 65 cm

6. Siga los consejos de instalación de tu campana



La mayor parte de la eficacia de la aspiración y reducción del ruido depende del trayecto y longitud de salida al exterior, por este motivo indicamos una serie de recomendaciones para que su satisfacción sea máxima.

- Procurar que la salida de humos sea lo más directa posible (respetar el Ø150mm hasta el exterior).
- Evitar reducciones de tubo especialmente a la salida del motor o antes de un codo.
- Evitar al máximo el número de codos y en caso inevitable evitar codos de 90°.
- En la instalación de campanas de techo si no es posible disponer de un techo al mismo nivel, es preciso dejar al menos 0,5 metros por cada lado de la campana para asegurar que los humos no se elevan a un nivel superior de la campana haciendo más complicada la aspiración de estos.

Sistemas de recirculación

https://www.youtube.com/embed/FQh5gBvuydI

Demostración de funcionamiento de filtro de plasma en hurna hermética.

https://www.youtube.com/embed/JihRlQ0h3ts

Certificado UE.

En este documento adjunto se certifica que purifica el aire al 98%, sin ningún problema respecto al funcionamiento o toxicidad por exceso de ionización, por lo que no es dañino ni en personas, ni mascotas.

Certificación Plasma VDE.

Resumen y traducción del PDF adjunto TESTREPORT - CERTIFICACIÓN PLASMA POR VDE.
VDE - Empresa certificaciones con sede en Alemania.

Pag. 1

Test normativa UNE 60335-1/2…. Requisitos particulares para purificadores de aire.
Test normativa UNE 60335-2/31….Requisitos particulares para campanas y otros extractores de humo de cocina.
Pag. 1
Duración del test 24h.
La muestra de prueba en aire en Plasma Rondo cilíndrico 1000/210 se realizó con una campana extractora con un caudal de 1000^3 / h durante 24 h.
Pag. 4-5
Test toxicidad.
El porcentaje de nivel de ozono en el habitáculo no debe exceder de 5 partes por millón (5 x 10^o) = 0,05 ppm (límite permitido).
El valor medido en el Plasma durante 24h es de **0,002** ppm (partes por millón)

> https://www.frecan.es/plasma-frecan/

Extractores All-In y No-Steam con tecnología anticondensación

https://www.youtube.com/embed/FxoiicPLFzc

Durante el uso de las placas de inducción, especialmente en caso de cocción prolongada, es posible que se forme vapor condensado en la campana de aspiración, en los muebles altos (en caso de que se trate de campana empotrada), en los posibles lados cerca de la placa de cocción o en respaldos/baldosas/paredes detrás de dicha placa de cocción. Este fenómeno depende esencialmente de una de las características específicas de las placas de inducción, es decir la de no disipar el calor en las superficies circundantes calentándolas por radiación (lo cual en cambio sucede en el uso de las placas de cocción tradicionales). Por consiguiente, el vapor emanado por las ollas durante las fases de cocción entra en contacto con las superficies “frías” circundantes, determinando la formación de vapor condensado que en algunos casos corresponde a auténticas gotas de agua.Para reducir este fenómeno, que no debe considerarse un defecto o una anomalía, se aconseja al consumidor final, que desee comprar una placa de inducción para su cocina, una campana de aspiración decorativa y si es del tipo empotrado con tecnología anticondensación, con capacidad aspirante elevada. Lo indicado anteriormente, junto con las buenas prácticas en la cocina, como por ejemplo encender siempre la campana durante todos los usos de la placa de cocción (es mejor encenderla algunos minutos antes y dejarla encendida incluso algunos minutos después), debería garantizar el mantenimiento perfecto de su cocina a lo largo del tiempo.

https://www.youtube.com/embed/a4u0XTafPao

Solución condensación TECSYAIR

> La condensación en las campanas es cuestión de choque térmico y no se puede eliminar pero sí se puede minimizar.

- No es lo mismo que cocine con inducción o con gas.
- No es lo mismo una superficie de contacto de la campana en cristal , acero inoxidable o pvc.
- No es lo mismo que tengas un diametro de tuberia 150 mm, de 120 mm o de 110 mm.
- No es lo mismo la distancia del tiro de la tubería si tiene o no inclinación, si tienes un recogedor de agua en la instalación.

	El elemento que nos ayuda es la pieza recogedora de agua por condensación (ref. 4043018), sitada en la salida de la campana. Evita que las gotas de agua caigan en el interior de la misma, esta pieza dispone de un acumulador de agua que se irá disipando con la utilización de la campana.