

EXHAUST SYSTEM
SISTEMAS DE
ASPIRACIÓN



ANGELO PO

CORRECT AIR EXHAUST: THE IDEAL SOLUTION • LA ASPIRACIÓN CORRECTA: SOLUCIÓN IDEAL

TRADITIONAL OR COMPENSATION HOODS?

The need to equip every kitchen with the most appropriate exhaust system finds an answer in the diversified offerings available from Angelo Po. For small kitchens with seasonal use limited to the warm months of the year, the range of hoods without air intake is the best solution for the optimised coverage of the cooking unit. On the other hand, for intensive cooking installations with large kitchen surfaces that are used year-round, a compensation system is required. In traditional exhaust systems, the make-up air is taken from outside and from adjacent rooms. This inevitably creates air draughts that are detrimental to the health of personnel, and increases the heating system running costs in winter, as it is necessary to heat thousands of cubic metres of extracted air.

The compensation hood system eliminates discomfort and nuisance to the users and, because the make-up air is drawn in directly underneath the hood, does not entail increased energy expenditure for heating incoming air.

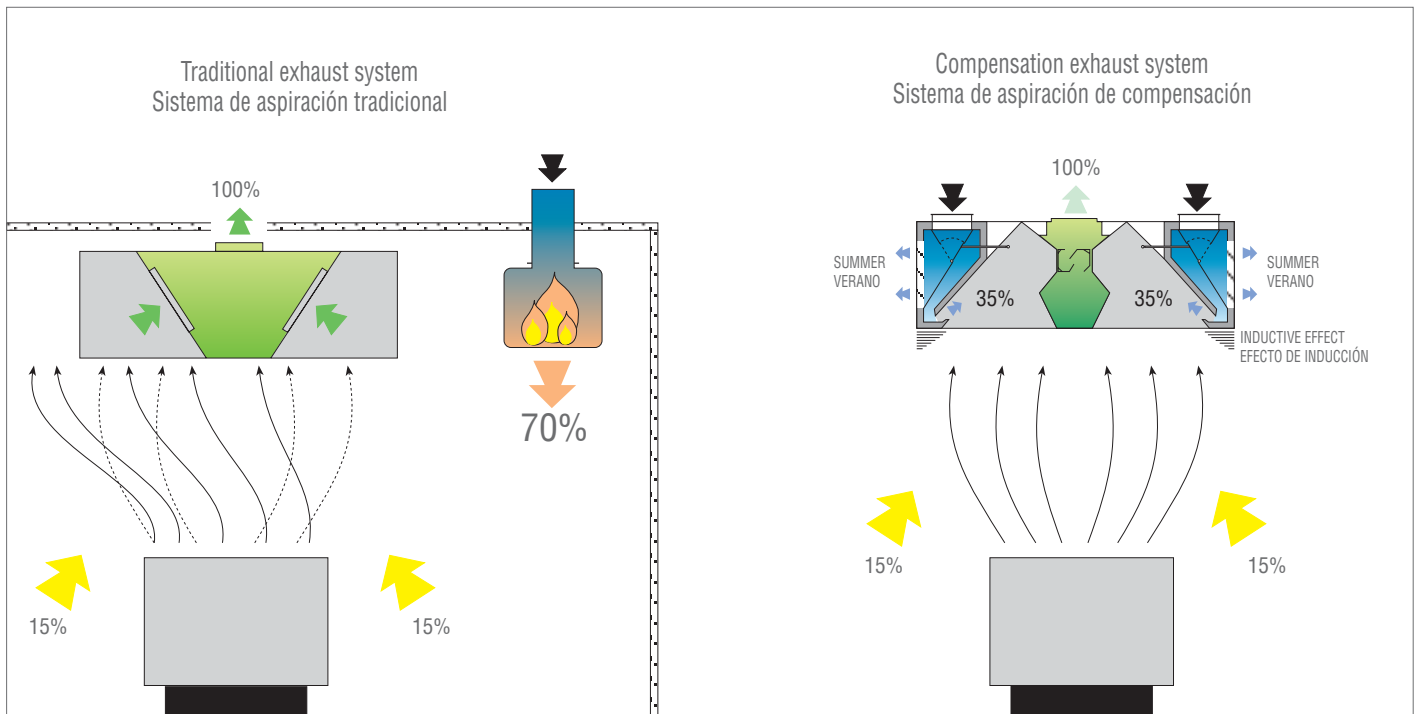
Requirements for special hoods to be used in convection or combi-ovens, or for pan and pasta cooker spouts are met by a specific range which guarantees the optimal exhaust solution.

¿CAMPANAS TRADICIONALES O DE COMPENSACIÓN?

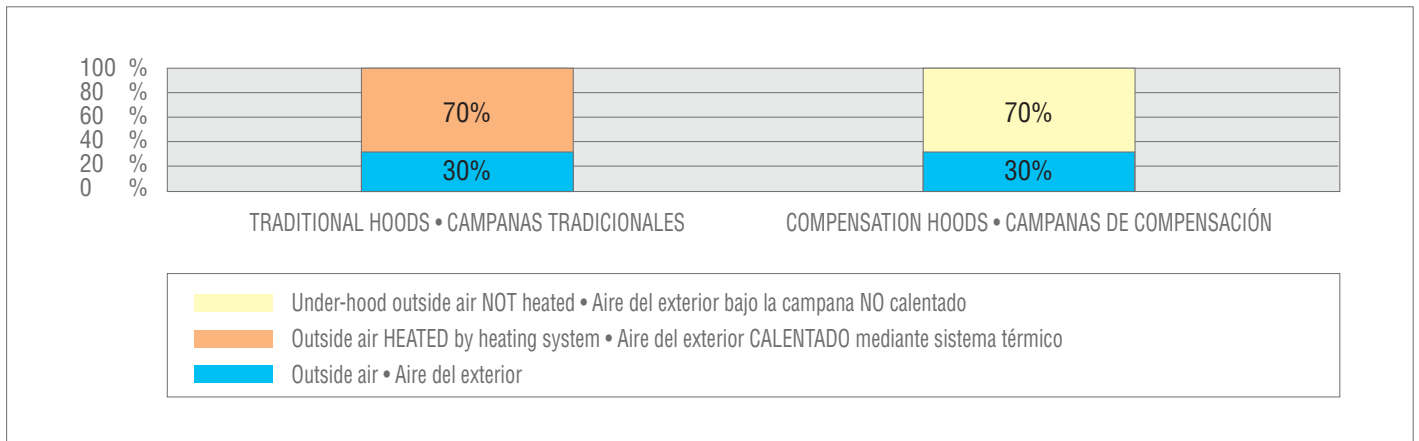
La necesidad de equipar cada cocina con el "sistema" de aspiración más oportuno se ha resuelto con las propuestas diversificadas que presenta la empresa Angelo Po. Existen soluciones adecuadas ya sea para pequeñas cocinas cuyo uso se reduce a la temporada de verano, con gamas de campanas sin entrada y con el dimensionamiento más oportuno para una óptima cobertura del bloque de cocción, ya sea para grandes equipos de cocción, en cocinas de amplia superficie, que se utilizan de forma continuada y requieren un sistema de compensación. En los sistemas de aspiración tradicionales, el aire que se reintroduce proviene de locales contiguos y del exterior. En consecuencia, resulta difícil evitar las corrientes de aire, dañinas para la salud del personal; en los meses invernales el sistema de calefacción que tiene que calentar los miles de metros cúbicos de aire extraído resulta muy costoso.

El sistema con campanas de compensación evita problemas e incomodidades a los usuarios y, al introducir el aire del exterior directamente bajo la campana, no se requiere ningún gasto de energía para calentarlo.

Las necesidades de las "campanas" especiales para hornos de convección o mixtos, o conductores para marmitas o cocedores de pasta, se resuelven gracias a una gama específica que garantiza el método de aspiración más idóneo.



COMPOSITION OF INTAKE AIR IN WINTER • COMPOSICIÓN AIRE INTRODUCIDO PERÍODO INVERNAL



COMPENSATION HOODS WITH PULL-OUT FILTERS • CAMPANAS DE COMPENSACIÓN CON FILTROS DE CAJÓN

	MODEL	cm	No. of filters supplied Filtros en dotación	No. lamp-holders supplied Portalámparas suministradas	Extraction rate Caudal en aspiración m ³ /h	Intake rate Caudal en introducción m ³ /h			
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 70 cm	KKP1112	120 x 110 x 50	3	1	1450	1000			
	KKP1116	160 x 110 x 50	4	1	1920	1300			
	KKP1120	200 x 110 x 50	5	2	2400	1700			
	KKP1124	240 x 110 x 50	6	2	2880	2000			
	KKP1128	280 x 110 x 50	7	2	3360	2400			
	KKP1132	320 x 110 x 50	8	2	3840	2700			
	KKP1136	360 x 110 x 50	9	2	4320	3000			
	KKP1140	400 x 110 x 50	10	2	4800	3400			
	KKP1144	440 x 110 x 50	11	3	5300	3700			
	KKP1148	480 x 110 x 50	12	3	5800	4100			
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 90 cm	KKP1312	120 x 130 x 50	3	1	1450	1000			
	KKP1316	160 x 130 x 50	4	1	1920	1300			
	KKP1320	200 x 130 x 50	5	2	2400	1700			
	KKP1324	240 x 130 x 50	6	2	2880	2000			
	KKP1328	280 x 130 x 50	7	2	3360	2400			
	KKP1332	320 x 130 x 50	8	2	3840	2700			
	KKP1336	360 x 130 x 50	9	2	4320	3000			
	KKP1340	400 x 130 x 50	10	2	4800	3400			
	*KKP1344	440 x 130 x 50	11	2	5300	3700			
	*KKP1348	480 x 130 x 50	12	3	5800	4100			
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 120 cm	KKP1616	160 x 160 x 50	4	1	1920	1300			
	KKP1620	200 x 160 x 50	5	2	2400	1700			
	KKP1624	240 x 160 x 50	6	2	2880	2000			
	KKP1628	280 x 160 x 50	7	2	3360	2400			
	KKP1632	320 x 160 x 50	8	2	3840	2700			
	KKP1636	360 x 160 x 50	9	2	4320	3000			
	KKP1640	400 x 160 x 50	10	2	4800	3400			
	*KKP1644	440 x 160 x 50	11	2	5300	3700			
	*KKP1648	480 x 160 x 50	12	3	5800	4100			
	Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 90 cm	KKC1820	200 x 180 x 50	5	2	3500		2500	
KKC1824		240 x 180 x 50	6	4	4200	2900			
KKC1828		280 x 180 x 50	7	4	4900	3400			
KKC1832		320 x 180 x 50	8	4	5600	3900			
KKC1936		360 x 180 x 50	9	4	6300	4400			
KKC1840		400 x 180 x 50	10	4	7000	4900			
*KKC1844		440 x 180 x 50	11	4	7700	5400			
*KKC1848		480 x 180 x 50	12	6	8400	5900			
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 120 cm		KKC2020	200 x 200 x 50	5	2	3500	2500		
		KKC2024	240 x 200 x 50	6	4	4200	2900		
	KKC2028	280 x 200 x 50	7	4	4900	3400			
	KKC2032	320 x 200 x 50	8	4	5600	3900			
	KKC2036	360 x 200 x 50	9	4	6300	4400			
	KKC2040	400 x 200 x 50	10	4	7000	4900			
	*KKC2044	440 x 200 x 50	11	4	7700	5400			
	*KKC2048	440 x 200 x 50	12	6	8400	5900			
	Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 140 cm	*KKC2220	200 x 220 x 50	10	2	4800	3350		
		*KKC2224	240 x 220 x 50	12	4	5760	4000		
*KKC2228		280 x 220 x 50	14	4	6720	4700			
*KKC2232		320 x 220 x 50	16	4	7680	5400			
*KKC2236		360 x 220 x 50	19	4	8640	6000			
*KKC2240		400 x 220 x 50	20	4	9600	6700			
**KKC2244		440 x 220 x 50	22	6	10600	7400			
**KKC2248		480 x 220 x 50	24	6	11600	8100			
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 160 cm		*KKC2420	200 x 240 x 50	10	8	4800	3400		
		*KKC2424	240 x 240 x 50	12	8	5760	4000		
	*KKC2428	280 x 240 x 50	14	8	6720	4700			
	*KKC2432	320 x 240 x 50	16	8	7680	5400			
	*KKC2436	360 x 240 x 50	18	8	8640	6050			
	*KKC2440	400 x 240 x 50	20	8	9600	6700			
	**KKC2444	440 x 240 x 50	22	12	10600	7400			
	**KKC2448	480 x 240 x 50	24	12	11600	8100			
	Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 180 cm	*KKP2624	240 x 260 x 50	12	8	5760	4000		
		*KKP2628	280 x 260 x 50	14	8	6720	4700		
*KKP2632		320 x 260 x 50	16	8	7680	5400			
*KKP2636		360 x 260 x 50	18	8	8640	6000			
*KKP2640		400 x 260 x 50	20	8	9600	6700			
**KKP2644		440 x 260 x 50	22	12	10600	7400			
**KKP2648		480 x 260 x 50	24	12	11600	8100			
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 210 cm		*KKC2924	240 x 290 x 50	12	8	5760	4000		
		*KKC2928	280 x 290 x 50	14	8	6720	4700		
		*KKC2932	320 x 290 x 50	16	8	7680	5400		
	*KKC2936	360 x 290 x 50	18	8	8640	6040			
	*KKC2940	400 x 290 x 50	20	8	9600	6700			
	**KKC2944	440 x 290 x 50	22	12	10600	7400			
	**KKC2948	480 x 290 x 50	24	12	11600	8100			

*Models supplied in 2 pieces • Modelos suministrados en 2 partes / **Models supplied in 4 pieces • Modelos suministrados en 4 partes

STEAM CONDENSATION HOODS • CAMPANAS DE CONDENSACIÓN DE VAPORES DE PARED

MODEL	cm	Extraction rate Caudal en aspiración m ³ /h	
KVP1010	100 x 100 x 40	800	
KVP1212	120 x 120 x 40	1000	
KVP1216	160 x 120 x 40	1300	
KVP1220	200 x 120 x 40	1600	
KVP1225	250 x 120 x 40	1950	
KVP1230	300 x 120 x 40	2300	
KVP1235	350 x 120 x 40	2600	
KVP1240	400 x 120 x 40	2900	
KVP1412	120 X 140 X 40	1000	
KVP1416	160 X 140 X 40	1300	



TRADITIONAL, COMPENSATION, AND STEAM CONDENSATION HOODS: ALWAYS AT THE HIGHEST QUALITY LEVEL

Angelo Po hood range is constructed throughout in AISI 304 18-10 stainless steel, 10/10 mm thick, satin Scotchbrite finish.

Seams spot-welded and continuous-welded followed by cleaning and satin finishing of visible parts, a process which gives strength to the hood's structure and makes surfaces extremely easy to clean.

Special internal perimeter rim in bottom to retain condensation liquids; 1/4" ball tap for draining condensation.

TRADITIONAL HOODS WITH LABYRINTH FILTERS

Wall-mounted and ceiling hoods in 89 different sizes provide a comprehensive answer to the need to equip each kitchen with the most appropriate exhaust hood. They are fitted with labyrinth filters along the full length of the hood, thereby assuring the largest possible extraction surface.



The labyrinth filters are constructed entirely from 18-10 stainless steel, they have handles for removal and can be washed in professional dishwashers. Dimensions: 40x50x4 cm.

Los filtros de laberinto están hechos por entero de acero inoxidable 18-10, tienen tramas para la extracción y se pueden lavar en lavavajillas profesionales. Dimensiones: 40 x 50 x 4 cm.

CAMPANAS TRADICIONALES, DE COMPENSACIÓN, DE CONDENSACIÓN DE VAPORES: SIEMPRE CON LA MÁXIMA CALIDAD

Todas las campanas Angelo Po están hechas de chapa de acero inoxidable 18-10 AISI304, con un grosor de 10/10 mm y acabado satinado scotchbrite.

El punteado y la soldadura estanca de los bordes de unión, y la continuación posterior de las operaciones de alisado y satinado de las partes visibles, son elaboraciones que confieren solidez a la estructura de la campana y una extraordinaria facilidad de limpieza a las superficies.

El borde del perímetro inferior interno contiene los líquidos de condensación descargados por una válvula de esfera de 1/4" introducida en la estructura portafiltras.

CAMPANAS TRADICIONALES CON FILTROS DE LABERINTO

Campanas de pared y centrales para 89 dimensiones distintas que permiten responder de forma precisa a toda clase de necesidad con el fin de dotar a cada cocina de la campana de extracción más adecuada. Hechas por entero de chapa de acero inoxidable 18-10 AISI304, están provistas de filtros de laberinto a lo largo de toda la campana para conseguir la máxima superficie de aspiración.



The filters are NSF and UL (America) listed, providing an assurance of their effectiveness and ease of cleaning.

Las certificaciones NSF y UL (América) otorgadas a este tipo de filtros acreditan su eficacia y facilidad de limpieza.

TRADITIONAL HOODS WITH LABYRINTH FILTERS • CAMPANAS TRADICIONALES CON FILTROS DE LABERINTO

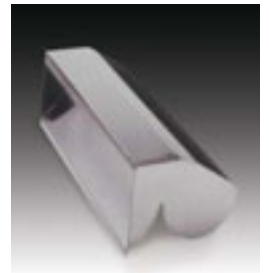
	MODEL	cm	No. of filters supplied Filtros en dotación	Extraction rate Caudal en aspiración m ³ /h	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 60 cm	KM1008	80 x 100 x 40	2	1400	
	KM1012	120 x 100 x 40	2	1700	
	KM1016	160 x 100 x 40	3	2200	
	KM1020	200 x 100 x 40	4	2800	
	KM1024	240 x 100 x 40	4	3350	
	KM1028	280 x 100 x 40	5	3900	
	KM1032	320 x 100 x 40	6	4500	
	KM1036	360 x 100 x 40	7	5000	
KM1040	400 x 100 x 40	8	5600		
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 70 cm	KP1112	120 x 110 x 40	2	1700	
	KP1116	160 x 110 x 40	3	2200	
	KP1120	200 x 110 x 40	4	2800	
	KP1124	240 x 110 x 40	4	3350	
	KP1128	280 x 110 x 40	5	3900	
	KP1132	320 x 110 x 40	6	4500	
	KP1136	360 x 110 x 40	7	5000	
	KP1140	400 x 110 x 40	8	5600	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 90 cm	KP1312	120 x 130 x 40	2	1700	
	KP1316	160 x 130 x 40	3	2200	
	KP1320	200 x 130 x 40	4	2800	
	KP1324	240 x 130 x 40	4	3350	
	KP1328	280 x 130 x 40	5	3900	
	KP1332	320 x 130 x 40	6	4500	
	KP1336	360 x 130 x 40	7	5000	
	KP1340	400 x 130 x 40	8	5600	
	*KP1344	440 x 130 x 40	8	6150	
	*KP1348	480 x 130 x 40	10	6700	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 120 cm	KP1612	120 x 160 x 40	2	1700	
	KP1616	160 x 160 x 40	3	2200	
	KP1620	200 x 160 x 40	4	2800	
	KP1624	240 x 160 x 40	4	3350	
	KP1628	280 x 160 x 40	5	3900	
	KP1632	320 x 160 x 40	6	4500	
	KP1636	360 x 160 x 40	7	5000	
	KP1640	400 x 160 x 40	8	5600	
	*KP1644	440 x 160 x 40	8	6150	
	*KP1648	480 x 160 x 40	10	6700	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 90 cm	KC1716	160 x 170 x 40	4	2800	
	KC1720	200 x 170 x 40	5	3500	
	KC1724	240 x 170 x 40	6	4200	
	KC1728	280 x 170 x 40	7	4900	
	KC1732	320 x 170 x 40	7	5600	
	KC1736	360 x 170 x 40	8	6300	
	KC1740	400 x 170 x 40	9	7000	
	*KC1744	440 x 170 x 40	11	7700	
*KC1748	480 x 170 x 40	12	8400		
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 110 - 120 cm	KC2020	200 x 200 x 40	6	4200	
	KC2024	240 x 200 x 40	7	5000	
	KC2028	280 x 200 x 40	8	5900	
	KC2032	320 x 200 x 40	9	6700	
	KC2036	360 x 200 x 40	11	7500	
	KC2040	400 x 200 x 40	12	8400	
	*KC2044	440 x 200 x 40	13	9200	
	*KC2048	480 x 200 x 40	14	10000	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 140 cm	KC2220	200 x 220 x 40	6	4200	
	*KC2224	240 x 220 x 40	7	5000	
	*KC2228	280 x 220 x 40	8	5900	
	*KC2232	320 x 220 x 40	9	6700	
	*KC2236	360 x 220 x 40	11	7500	
	*KC2240	400 x 220 x 40	12	8400	
	*KC2244	440 x 220 x 40	13	9200	
	*KC2248	480 x 220 x 40	14	10000	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 160 cm	KC2420	200 x 240 x 40	6	4200	
	*KC2424	240 x 240 x 40	7	5000	
	*KC2428	280 x 240 x 40	8	5900	
	*KC2432	320 x 240 x 40	9	6700	
	*KC2436	360 x 240 x 40	11	7500	
	*KC2440	400 x 240 x 40	12	8400	
	*KC2444	440 x 240 x 40	13	9200	
	*KC2448	480 x 240 x 40	14	10000	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 180 cm	KC2620	200 x 260 x 40	6	4200	
	*KC2624	240 x 260 x 40	7	5000	
	*KC2628	280 x 260 x 40	8	5900	
	*KC2632	320 x 260 x 40	9	6700	
	*KC2636	360 x 260 x 40	11	7500	
	*KC2640	400 x 260 x 40	12	8400	
	*KC2644	440 x 260 x 40	13	9200	
	*KC2648	480 x 260 x 40	14	10000	
Cooking units with Cocción con depth-profundidad max 210 cm	KC2920	200 x 290 x 40	6	4200	
	*KC2924	240 x 290 x 40	7	5000	
	*KC2928	280 x 290 x 40	8	5900	
	*KC2932	320 x 290 x 40	9	6700	
	*KC2936	360 x 290 x 40	11	7500	
	*KC2940	400 x 290 x 40	12	8400	
	*KC2944	440 x 290 x 40	13	9200	
	*KC2948	480 x 290 x 40	14	10000	

*Models supplied in 2 pieces • Modelos suministrados en 2 partes / **Models supplied in 3 pieces • Modelos suministrados en 3 partes



The pull-out filters supplied with the compensation models make them quick and easy to clean. Dimensions: 40x17x20 h.

Los filtros de cajón suministrados junto con el resto del equipo en los modelos de campanas de compensación facilitan su limpieza. Dimensiones: 40x17x20 h.



The internal lighting system is provided by lamp-holders protected with tempered glass and easily accessible for cleaning.

La iluminación interior está garantizada por portalámparas protegidos de vidrio templado y de fácil acceso para su limpieza.



COMPENSATION HOODS WITH PULL-OUT FILTERS

The optimal operation of an exhaust system can only be achieved with an adequate supply of make-up air. Outside air is drawn into insulated plenums mounted on the sides of the hood. From here, it is immediately conveyed toward the extraction and filtering surface of the hood. The smaller cross section of the outlet duct causes a strong increase in the airflow rate, creating an inductive effect which "entrains" the smoke and odours produced by the cooking unit. An effective lighting system with protected glass guarantees full visibility of the entire area underneath the hood.

CAMPANAS DE COMPENSACIÓN CON FILTROS DE CAJÓN

El perfecto funcionamiento de un sistema de aspiración se logra cuando este va acompañado de un adecuado sistema de introducción de aire. El aire procedente del exterior es conducido a unas estructuras aisladas situadas a los lados de la campana. Desde éstas es direccionado a la superficie de aspiración y filtración de la misma. La reducción de la superficie de salida provoca un fuerte incremento de la velocidad del aire, creando un efecto de inducción que "arrastra" los humos y olores provenientes de la encimera. Un eficaz sistema de iluminación de cierre hermético garantiza la clara visibilidad de toda el área situada bajo la campana.



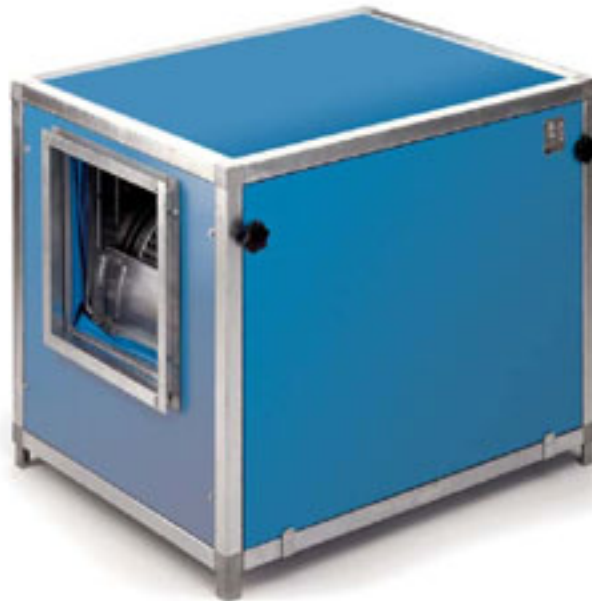
STEAM CONDENSATION HOODS

The steam condensation hoods are especially suitable for appliances such as convection ovens, combi-ovens and dishwashers. The condensation droplets are removed by means of a special plate running along the entire length of the hood, which forces them into a chicane and then conveys them into perimeter collection channels equipped with discharge fitting.

CAMPANAS DE CONDENSACIÓN DE VAPORES DE PARED

Resultan especialmente adecuadas para aparatos como hornos de convección, hornos mixtos y lavavajillas. La aspiración de los vapores de condensación se consigue gracias a una lámina especial colocada a lo largo de toda la campana que obliga a las gotas y los líquidos de condensación de los vapores húmedos a un zigzag; gotas y líquido de condensación son conducidos y recogidos en unos canales perimetrales dotados de racor/descarga.

EFFECTIVE EXHAUST: EXTRACTORS • LA ASPIRACIÓN EFICAZ: LOS EXTRACTORES



AIR EXTRACTORS

Air extractors consist of electric motors of adequate power enclosed in a pre-painted stainless steel plenum, with soundproof metal sheet panel cladding (one can be removed for maintenance). They are equipped with vibration dampers coupling the centrifugal blower and the casing to reduce noise pollution. Angelo Po extractors are sized to handle the maximum work loads of each specific system. They are soundproofed and easy to service. They can be installed at any point along the ducting: above-floor, under-ceiling, under-floor, inside false ceilings, on wall shelves or outdoors, on roofs and terraces. The power rating, dimensions and inlet/outlet cross sections vary depending on the operating conditions. CE certified.

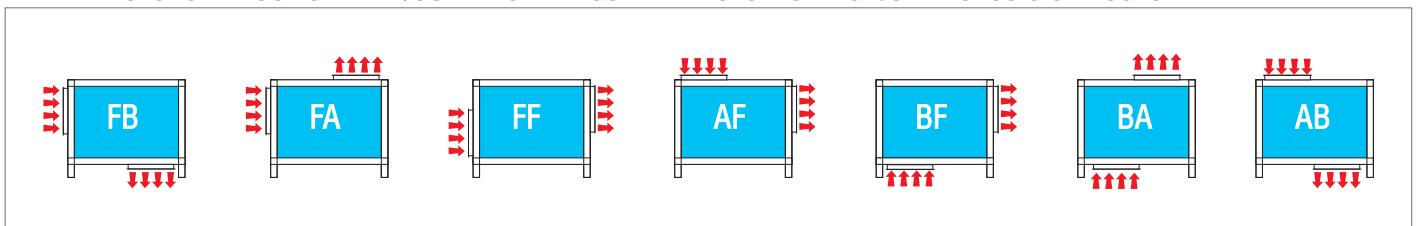
EXTRACTORES DE CAJÓN

Los extractores de cajón están constituidos por motores eléctricos de potencia adecuada alojados en una estructura de acero esmaltado, cerrada por paneles de corte rectangular (uno de los cuales, a elegir, se puede desmontar para el mantenimiento) diamantados e insonorizados. Están dotados de racor antivibrante entre el tornillo sin fin y el bastidor, para evitar la rumorosidad. Los extractores Angelo Po están dimensionados para soportar la carga de trabajo máxima de cada instalación, están insonorizados y su mantenimiento resulta muy cómodo. Se pueden instalar en cualquier punto a lo largo del recorrido de los canales, bajo bóveda, sobre suelo, en desvanes y cielos rasos, o bien en pared sobre anaqueles y en el exterior en tejados o terrazas. Variarán en potencia, espacio ocupado y sección de las bocas según las condiciones de uso. Fabricación conforme a las normas CE.

AIR EXTRACTORS • EXTRACTORES DE CAJÓN

MODEL	cm	Airflow rate m ³ Caudal aire en m ³
VR/3	90 x 70 x 75 h	3.500
VR/6	100 x 80 x 85 h	6.000
VR/9	100 x 80 x 85 h	9.000
VR/13	120 x 100 x 95 h	13.500
VR/18	150 x 125 x 130 h	18.000
VR/23	160 x 140 x 125 h	23.000

AIR EXTRACTORS: LAYOUT OF INLET/OUTLET OPENINGS • EXTRACTORES DE CAJÓN: DISPOSICIÓN BOCAS



OUR ENGINEERING DEPARTMENT IS AT YOUR DISPOSAL FOR INFORMATION ABOUT SYSTEMS WITH “SELF CLEANING” HOODS AND “EXTRACTOR CEILINGS”.

NUESTRAS OFICINAS TÉCNICAS ESTÁN A SU ENTERA DISPOSICIÓN PARA CUALQUIER INFORMACIÓN RELACIONADA CON LOS SISTEMAS DE CAMPANAS “AUTOLIMPIANTES” Y “TECHOS EXTRACTORES”.



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411
Fax +39/059/642 499
<http://www.angelopo.it>
E-mail: angelopo@angelopo.it

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n° CSQ 9190.ANPO

7900074-1

In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice.

Los productos presentados en este catalogo, estan sugetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones tecnicas, que, sin perjudicar las caracteristicas basicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.