“Llevo 20 años en la cocina y 20 años convencido de que trabajar en una cocina es sinónimo de calor. Sodeca me ha demostrado lo contrario. Con la instalación de sus extractores, la cocina de Can Jubany ha cambiado por completo. Nuestro entorno de trabajo ha mejorado de manera increíble”

Nandu Jubany
Cocinero de Can Jubany
1 estrella Michelin | 3 Soles Repsol
www.canjubany.com

Jubany

SISTEMAS DE EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN EN **COCINAS PROFESIONALES**

CE According ErP

SODECA

"...todo el equipo de cocina estamos encantados con el cambio. Estábamos acostumbrados a trabajar en un entorno caluroso. Con la instalación del nuevo sistema de extracción hemos mejorado increíblemente las condiciones de confort de todo el equipo...".

Nandu Jubany y el equipo de Can Jubany, ha confiado en Sodeca para mejorar su entorno de trabajo. El restaurante Can Jubany se ha equipado con los nuevos extractores de cocina CKDR.

El cocinero afirma que "*...todo el equipo de cocina estamos encantados con el cambio. Estábamos acostumbrados a trabajar en un entorno caluroso. Con la instalación del nuevo sistema de extracción hemos mejorado increíblemente las condiciones de confort de todo el equipo...*".

Los grandes profesionales de la cocina, no solo se preocupan de trabajar con los mejores alimentos y de conseguir una experiencia única para sus clientes, sino que aprovechan los avances tecnológicos para mejorar las condiciones de trabajo del equipo. "*...Nuestro trabajo es muy sacrificado. Son muchas horas en la cocina. Tener unas buenas condiciones de trabajo es indispensable...*".

Optimizar el sistema de extracción de aires con los nuevos extractores CKDR, más allá del ahorro energético, tiene un impacto directo en uno de los principales activos de cualquier cocina del mundo: el equipo.

CAN JUBANY: GASTRONOMÍA QUE UNE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Can Jubany, situado en Calldetenes (Barcelona), abrió sus puertas en 1995. Desde entonces ha cosechado reconocimientos y distinciones por ser un símbolo de la mezcla de cocina tradicional catalana con la innovación.

Es de esta forma como la propuesta gastronómica de Nandu Jubany enamora día tras día, buscando y encontrando el equilibrio entre una cocina tradicional de calidad y una de moderna y brillante, entre la complejidad y la sutileza. Bajo la batuta del chef, los productos de la tierra pasan del bosque y el huerto al plato, con recetas reinventadas que cuidan hasta el más pequeño detalle, siempre con productos de proximidad y de temporada.

El secreto es conocer bien el recetario popular y amar los orígenes gastronómicos que explican tantas cosas sobre por qué somos como somos. Pero al mismo tiempo no renunciar a nada, y elaborar un recetario propio repleto de enunciados clásicos y planteamientos modernos. Can Jubany es un placer para los sentidos, es esfuerzo, ilusión y pasión por las cosas bien hechas, es una invitación a explorar y descubrir un nuevo concepto del sentido del gusto.

SISTEMA DE EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN EN **COCINAS PROFESIONALES**

En las cocinas de establecimientos profesionales como restaurantes, hoteles o salas de eventos, el aumento de temperatura es inevitable. Se genera calor no solo en la fase de cocción de los alimentos, sino también por el uso de electrodomésticos como lavavajillas, frigoríficos y hornos, como resultado tenemos un entorno caluroso que es incómodo, poco saludable y dificulta el trabajo.

Es por este motivo que se constata la necesidad de realizar instalaciones de sistemas de ventilación y extracción en las cocinas profesionales para conseguir los siguientes objetivos:

- Extraer el aire sucio, debido a la presencia de olores, partículas de grasa y otros productos gaseosos resultantes de la cocción.
- Mantener los requisitos necesarios para la salud, higiene y confort de los profesionales que trabajan en las cocinas.
- Extraer el calor producido mayoritariamente por los fenómenos de convección y radiación.
- Extraer rápidamente la humedad producida por los trabajos de preparación y lavado de los alimentos.
- Renovar el aire interior de la cocina y espacios colindantes para mantener unas temperaturas adecuadas y específicas según la exigencia de cada espacio.
- Cumplir con la vigente legislación de cada país, en materia de higiene y seguridad alimentaria.

Para cumplir estos objetivos correctamente, es necesario la instalación de sistemas de extracción e impulsión, de esta manera, se extrae el aire sucio y viciado del interior y se introduce en la cocina el limpio del exterior evitando que el contaminado sea insuflado de nuevo por el sistema de impulsión. Al mismo tiempo, estos sistemas aseguran que los olores, grasas y calor, se expulsen del recinto, para que la cocina y las zonas adyacentes no sean contaminadas.

Por eso, es muy importante instalar buenos sistemas de eliminación de olores y captación de partículas grasas, para evitar la salida al exterior de partículas contaminantes.

Con los sistemas de aportación de aire limpio, habitualmente a menos temperatura que el aire que se extrae de la campana, conseguimos una climatización confortable, mediante una brisa natural que se impulsa a la cocina, ahorrando unos importantes costes.

SODECA Group

VENTILACIÓN EN **COCINAS Y COMEDORES**

Un restaurante se divide por diferentes áreas, sin duda las dos más características e importantes son el comedor y la cocina. Por este motivo es imprescindible que éstas tengan implementado un buen sistema de ventilación y extracción de aire.

En el área de la cocina es donde se debe prestar más atención, por ser la más conflictiva, debido a la presencia de humo, calor, olores, grasas toxicas y partículas que pueden provocar un incendio. La extracción de la cocina debe cumplir las normativas antiincendios de cada país, que en muchos casos contempla instalar ventiladores homologados F-400 (400º2h) para extraer el humo en caso de éste.

AHORRO DE ENERGÍA

Con el concepto de ventiladores creados por Sodeca, EFFICIENT WORK que incorporan motores de nueva generación IE4 E.C. de alto rendimiento, la energía consumida a diario se reduce alrededor del 45%. Además, se pueden controlar con sistemas inteligentes, que se encargan de saber la necesidad de ventilación adecuada en cada momento para disminuir al máximo el consumo de energía.

SEGURIDAD

La utilización de cocinas de gas provoca la emisión de gases de combustión, efecto también provocado por la quema de leña o carbón. Como consecuencia, existe el riesgo de sufrir intoxicaciones e incluso de explosiones si no son diluidos y evacuados de manera correcta. También la acumulación de grasa en los filtros, campanas y conductos puede provocar un incendio si esta entra en contacto con la llama, por lo que es necesario la instalación de ventiladores homologados F-400 (400º2h) para extraer el humo en caso de incendios.

CONFORT

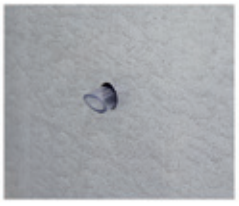
Un ambiente de trabajo con las condiciones de confort adecuadas es plenamente necesario y permite un desempeño laboral de alta eficiencia. Se recomienda que la aportación de aire exterior que se va a introducir no sea inferior a 14ºC en invierno, ni superior a 28ºC en verano. Por este motivo, existen unidades de aportación con módulos de tratamiento de aire incorporados. Es muy importante poder filtrar la inyección para evitar la entrada de elementos externos dentro de la cocina.

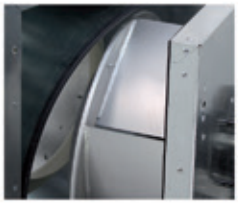
HIGIENE

La higiene en los espacios de la industria alimentaria es primordial, los programas preventivos advierten sobre la contaminación de alimentos que pueden causar enfermedades a los consumidores. Por esto es importante el entorno ya que la cantidad adecuada de suministro de aire permite tener un ambiente no contaminado. Es de vital importancia que el aire aportado para la inyección cuente con un sistema de filtración antes de ser distribuido en los distintos lugares de la cocina o resto de dependencias.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El mantenimiento y limpieza de todos los elementos del sistema de extracción es primordial y muy importante para conseguir y obtener el grado de higiene necesario en cada uno de los equipos de la extracción de aire con partículas contaminadas. La facilidad para realizar este mantenimiento en los equipos se convierte en una importante reducción de costes a tener en cuenta.





Desagüe de grasas

EXTRACTORES PARA **COCINAS INDUSTRIALES**

CKD

Unidades de extracción F-400 con puerta de gran dimensión para poder realizar el mantenimiento con gran facilidad y aislamiento acústico de 40 mm

Ventilador:
- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Aislamiento acústico de 40 mm.
- Turbina multipala en chapa de acero galvanizado.
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación Nº: 0370-CPR-2358.
- Dirección abertura puerta modificable gracias a sus bisagras intercambiables.
- Orientable en diferentes posiciones.
- Preparado para trabajo en continuo a 120ºC.

CKDR

Unidades de extracción F-400 con puerta de gran dimensión para poder realizar el mantenimiento con gran facilidad y aislamiento acústico de 40 mm

Ventilador:
- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Aislamiento acústico de 40 mm.
- Turbina a reacción en chapa de acero.
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación Nº: 0370-CPR-2358.
- Dirección abertura puerta modificable gracias a sus bisagras intercambiables.
- Orientable en diferentes posiciones.
- Preparado para trabajo en continuo a 120ºC.

CHT CVT

Extractores centrífugos de tejado 400ºC/2h, con salida de aire horizontal o vertical

CHT: Extractores centrífugos de tejado 400ªC/2h, con salida de aire horizontal, sombrerete en aluminio
CVT: Extractores centrífugos de tejado 400ºC/2h, con salida de aire vertical, sombrerete en aluminio

Ventilador:
- Base soporte en chapa de acero galvanizado
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero galvanizado
- Rejilla de protección antipájaros
- Sombrete deflector antilluvia en aluminio
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación Nº: 0370-CPR-0897

CJSX-SILENT

Unidades de extracción 400ºC/2h, a transmisión con ventilador de simple aspiración, en chapa prelacada, con doble pared de aislante acústico de 40 mm.

Unidades de extracción 400ºC/2h, con motor fuera del paso del aire, para trabajar en el exterior de la zona de riesgo de incendios

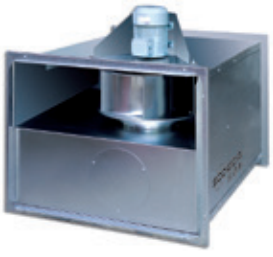
Ventilador:
- Estructura en perfileria de aluminio
- Doble pared de aislante acústico de 40mm y chapa perforada
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación Nº: 0370-CPR-0503

TCR/R

Extractores centrífugos y unidades de extracción 400ºC/2h, con turbina a reacción

Extractores centrífugos 400ºC/2h, para trabajar en el exterior de la zona de riesgo de incendios, de simple aspiración y gran robustez, equipados con turbina con álabes hacia atrás

Ventilador:
- Envolvente en chapa de acero
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero de gran robustez, con pintura anticalórica
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación Nº: 0370-CPR-0400 (TCR/R)



CJLINE

Unidades de extracción 400ºC/2h, con entrada y salida lineal

Unidades de extracción en línea 400ºC/2h, para trabajar en el exterior de la zona de riesgo de incendio

Ventilador:
- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación Nº: 0370-CPR-0594
- Dirección aire sentido lineal

EXTRACTORES PARA **COCINAS INDUSTRIALES CON MOTOR E.C. IE4**

CKDR/EW

Unidades de extracción F-400 con puerta de gran dimensión para poder realizar el mantenimiento con gran facilidad y aislamiento acústico de 40 mm

Ventilador:
- Estructura en chapa de acero galvanizado
- Aislamiento acústico de 40 mm
- CKDR: Turbina a reacción en chapa de acero.
- Homologación según norma EN 12101-3:2002/AC:2006, con certificación Nº: 0370-CPR-2358
- Dirección abertura puerta modificable gracias a sus bisagras intercambiables.
- Orientable en diferentes posiciones
- Preparado para trabajo en continuo a 120ºC

CVT/EW

Extractores centrífugos de tejado 400ºC/2h, con salida de aire horizontal o vertical, equipados con motor Brushless industrial E.C.

Ventilador:
- Base soporte en chapa de acero galvanizado
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero galvanizado.
- Rejilla protección antipájaros
- Sombrerete deflector antilluvia en aluminio

VENTILADORES **PARA APORTACIÓN DE AIRE EN COCINAS INDUSTRIALES**

CJBD/AL

Unidades de ventilación con perfilería de aluminio y chapa prelacada aisladas acústicamente

Ventilador:
- Ventiladores de doble aspiración de la serie CBD
- Estructura en perfilería de aluminio, con aislamiento térmico y acústico
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Prensaestopas para entrada de cable

CJBD/ALF

Unidades de ventilación con chapa prelacada, filtro incorporado y perfilería de aluminio

Ventilador:
- Ventiladores de doble aspiración de la serie CBD
- Estructura en perfilería de aluminio, con aislamiento térmico y acústico
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Prensaestopas para entrada de cable

UFR

Unidades de filtración aisladas acústicamente con panel sándwich, equipadas con ventiladores de turbina a reacción de alto rendimiento, y diferentes etapas de filtración según modelo

Características:
- Estructura aislada acústicamente.
- Accionamiento directo.
- Impulsión de aire, configurable por 4 laterales.
- Filtros F6 + F8, F7 + F9 y G4 + F6 según modelo seleccionado.
- Posibilidad de prefiltro, más dos etapas de filtración.
- Tapas de inspección y limpieza de fácil acceso.
- Tomas y sondas de presión para control de filtros.

CJBR

Unidades de ventilación aisladas acústicamente con panel tipo sándwich, con sentido lineal del aire entre aspiración e impulsión

Ventilador:
- Estructura en chapa de acero galvanizado, con aislamiento térmico y acústico
- Turbina con álabes a reacción, en chapa de acero galvanizado
- Posibilidad de montar la boca de impulsión en cualquier lateral de la caja, durante la instalación

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 HELICOIDALES Y EXTRACTORES DE TEJADO

VENTILADORES CENTRÍFUGOS Y EXTRACTORES EN LÍNEA

EXTRACTORES PARA EVACUACIÓN DE HUMOS

VENTILADORES HEAVY DUTY Y EXTRACTORES PARA ATMÓSFERAS EXPLOSIVAS ATEX

RECUPERADORES DE CALOR, UNIDADES DE FILTRACIÓN Y TRATAMIENTO DE AIRE

CORTINAS DE AIRE PARA APLICACIONES COMERCIALES E INDUSTRIALES

SISTEMAS DE VENTILACIÓN PARA VIVIENDAS

SOLICÍTENOS
INFORMACIÓN
www.sodeca.com

Distribuido por:

SODECA SODECA Group

SODECA. HEADQUARTERS
Sodeca S.L.U.
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

FINLAND
Sodeca Finland Oy
Mr. Kai Yli-Sipilä
Metsälinnankatu 30, PL2,
FI-32700 Huittinen,
FINLAND
Tel. + 358 400 320 125
orders.finland@sodeca.com

CHILE
Sodeca Ventiladores Ltda
Sr. Francesc Bertran
Avda. Puerta Sur
03380 San Bernardo,
Santiago, CHILE
Tel. +56 22 840 5582
ventas.chile@sodeca.com

ÁREA CARIBE
Sodeca Cuba
Sr. Carlos Hernández
Residencial Miramar
Apto. Nº 108
Ave. 7ma Nº 1805 entre 18 y 20
Miramar Playa, Havana, CUBA
Tel. 00537 20 43721
sodeca@sodeca.co.cu

RUSSIA
Sodeca, L.L.C.
Mr. Stanislav Alifanov
Russia, 140180, Moscow region,
Zhukovskiy, Myasischeva str, 1,
room 603
Business Center "Chaika"
Tel:+7 495 955 90 50
alifanov@sodeca.com