

La potenza di aspirazione necessaria dipende dalle dimensioni della cucina e dal modo di cucinare.

Con un semplice calcolo è possibile definire quale sia la portata più adatta a ogni cucina.

Basta moltiplicare per 10 il volume della stanza per ottenere la portata ideale. Ad esempio, per una cucina di 3m x 4m alta 2,7m: $(3 \times 4 \times 2,7) \times 10 = 324$.

In questo caso, ogni cappa con portata massima uguale o superiore a 324 m³/h garantisce la piena ed efficace aerazione del locale.

Non dimenticate comunque le vostre abitudini culinarie. Per chi abitualmente prepara pasti rapidi sono sufficienti modelli con portata fino a 300-400 m³/h.

Per una famiglia composta da tre/quattro persone la cui alimentazione è di tipo misto, sono preferibili modelli con una portata di 400-500 m³/h.

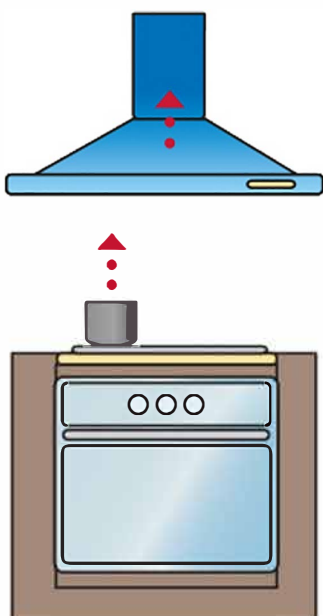
Per famiglie numerose, per gli appassionati di arte culinaria o per riunire molti amici in un'ampia cucina a sperimentare ricette esotiche, la portata di aspirazione della cappa dovrà essere maggiore di 500 m³/h.

L'efficace aspirazione dei fumi della cottura dipende anche dal corretto utilizzo del prodotto.

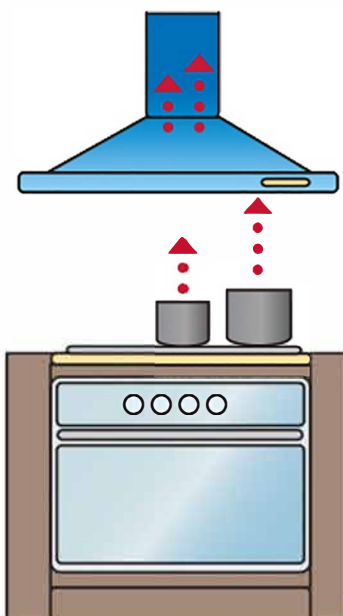
È buona norma accendere la cappa alla prima velocità quando si inizia la cottura, aumentando poi l'aspirazione nel momento in cui c'è la maggiore produzione di fumo e odori.

A cottura conclusa, tornare alla velocità più bassa mantenendo la cappa accesa per altri 5-10 min.

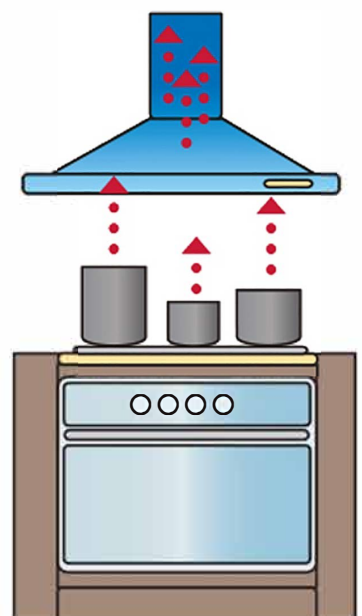
**Fino a
200/300 m³/h**



**Pari a
300/400 m³/h**



**Almeno
400 m³/h**



Tutti i modelli sono predisposti per lavorare sia in versione Aspirante (A), dove l'aria aspirata viene espulsa all'esterno, che a ricircolo o versione Filtrante (F), dove l'aria aspirata viene filtrata e re-immessa, depurata, nell'ambiente cucina.

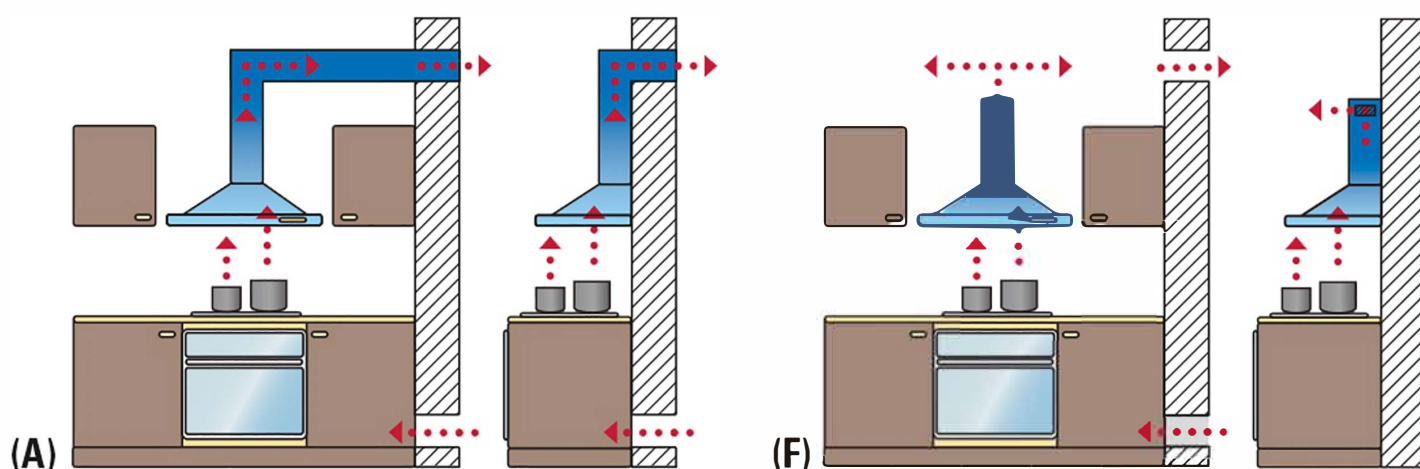
Entrambe le versioni garantiscono un'efficace pulizia dell'aria della cucina, ma differiscono nell'installazione e nella manutenzione.

Nella versione aspirante la cappa deve essere collegata all'esterno tramite una tubazione dedicata, per espellere dall'abitazione tutta l'aria catturata.

In questa configurazione è importante prevedere una tubazione con un diametro sufficientemente grande (almeno 120 mm, meglio 150 mm).

Inoltre, la tubazione non dev'essere eccessivamente lunga e tortuosa, altrimenti le resistenze aerodinamiche del condotto potranno generare perdite di carico, cioè metri cubi di portata persi.

Nella versione filtrante la cappa non è collegata a una tubazione in quanto l'aria catturata viene depurata da appositi filtri al carbone attivo e quindi re-immessa nell'ambiente. In questa configurazione è importante provvedere alla corretta manutenzione dei filtri odori e alla loro sostituzione periodica.



Kasacucina s.r.l.

www.amgincasso.com - www.kasacucina.com - www.incassoshop.com

kasacucina1@gmail.com Tel +39 095 2884017 +39 3665691

In una cappa esistono due ben distinte barriere di filtraggio dell'aria.

La prima, costituita dal filtro grassi, è sempre presente e posta immediatamente all'ingresso del prodotto. La funzione del filtro grassi è quella di proteggere l'interno del prodotto, filtrando dall'aria aspirata le particelle di grasso più pesanti.

Tali filtri possono essere di diversa natura: in materiale sintetico (da sostituire ciclicamente), in alluminio (lavabile) o griglie filtro alluminio (GFA), tutti facilmente smontabili dalla cappa e lavabili, a mano con sapone liquido



La seconda tipologia di filtro, il filtro odori, è presente solo sui prodotti in versione filtrante. Si tratta di filtri dedicati al "lavaggio" dell'aria aspirata dalla cappa.

La soluzione tradizionale è costituita da un contenitore in plastica, opportunamente sagomato, contenente granuli di carbone attivo.

Tale speciale carbone ha la capacità di catturare e trattenere grassi, umidità, odori. Questi filtri, detti al carbone attivo, vanno sostituiti ogni 3-4 mesi circa.



Kasacucina s.r.l.

www.amgincasso.com - www.kasacucina.com - www.incassoshop.com

kasacucina1@gmail.com Tel +39 095 2884017 +39 3665691