



“Я работаю на кухне 20 лет и все эти годы я был уверен, что на кухне не может не быть жарко. Продукция компании Sodeca убедила меня в обратном. После того как на кухне Can Jubany установили их вытяжки, все изменилось. Наша рабочая среда стала несоизмеримо лучше”

Нанду Джубани (Nandu Jubany)
Шеф-повар ресторана Can Jubany
Ресторан удостоен престижных наград
— 1 звезда Мишлен и 3 солнца Repsol
www.canjubany.com

Can Jubany

СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ И ВЕНТИЛЯЦИИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ





Jubany

«... мы все очень довольны изменениями.

Мы привыкли работать при высоких температурах. После установки новой вытяжки всей команде стало значительно комфортнее работать ...».

Нанду Джубани и его команда в ресторане Can Jubany доверили улучшение рабочей среды компании Sodeca. В ресторане Can Jubany установили новые кухонные вытяжки CKDR.

Шеф-повар говорит: «... мы все очень довольны изменениями. Мы привыкли работать при высоких температурах. После установки новой вытяжки работать всей команде стало значительно комфортнее ...».

Профессиональные повара заботятся не только о выборе лучших ингредиентов и создании уникальных блюд для клиентов, они также стремятся использовать новые технологии, чтобы улучшить условия работы персонала. «... Наша работа требует сосредоточенности. Мы проводим на кухне много часов. Крайне важно, чтобы мы могли работать в комфортных условиях ...».

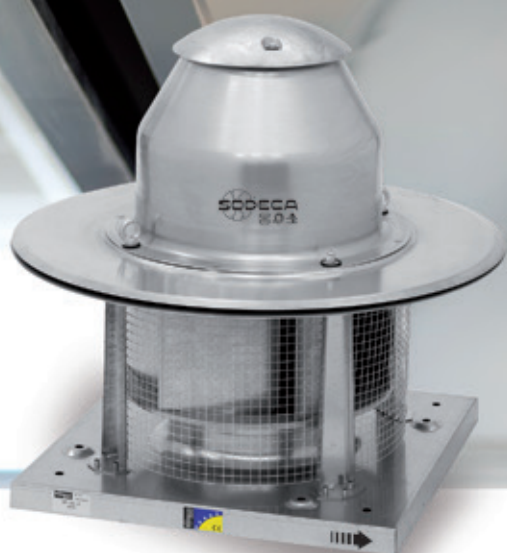
Оптимизация вытяжной системы позволяет не только экономить энергию, она также непосредственно влияет на один из основных ресурсов любой кухни — на ее персонал.

CAN JUBANY: КУХНЯ, КОТОРАЯ ОБЪЕДИНЯЕТ ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

Ресторан Can Jubany в Кальдетенес (провинция Барселона) был открыт в 1995 году. С тех пор он получил много знаков отличия и наград за соединение традиционной каталонской кухни и современных кулинарных тенденций.

Именно так гастрономическое предложение Нанду Джубани день за днем завоевывало новых клиентов, соблюдая баланс между качественной каталонской кулинарией и современной высокой кухней, объединяя сложность и утонченность. Местные продукты из лесов и садов под внимательным взглядом шеф-повара переходят на тарелку. Их готовят по обновленным рецептам, которые учитывают мельчайшие детали, и всегда только из сезонных местных ингредиентов.

Секрет состоит в применении обширных знаний популярных рецептов и увлеченности историей гастрономии, которая объясняет, почему мы такие, какие мы есть. Мы открыты для всего нового и готовим по собственным рецептам, сочетающим классику и современность. Ресторан Can Jubany — это праздник вкуса. Это труд, энтузиазм и любовь к своему делу, приглашение исследовать и открывать новые грани гастрономии.



СИСТЕМЫ ВЫТЯЖКИ И ВЕНТИЛЯЦИИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ

На кухнях ресторанов, гостиниц, банкетных залов и т. п. температура неизбежно повышается. Тепло вырабатывается не только во время приготовления пищи, но также из-за использования посудомоечных машин, холодильников и печей. Все это повышает температуру в помещении, в результате находиться в нем некомфортно и вредно для здоровья, а работать сложно.

Поэтому установка вентиляции и вытяжных систем на профессиональных кухнях необходима для достижения следующих целей:

- Вытяжка воздуха, насыщенного запахами и загрязненного частицами жира, а также удаление других газообразных продуктов, образовавшихся во время приготовления пищи.
- Поддержание необходимых условий для здоровья, гигиены и удобства работников кухни.
- Отвод тепла, обильно выделяемого путем конвекции и излучения.
- Быстрое извлечение влаги, образуемой во время приготовления и мытья пищевых продуктов.
- Циркуляция воздуха на кухне и в соседних помещениях для поддержания необходимой температуры.
- Соблюдение действующих законов каждой страны касательно пищевой гигиены и продовольственной безопасности.

Для успешной реализации этих целей требуется установить вытяжные и нагнетательные системы. Таким образом гарантируется отвод загрязненного внутреннего воздуха из кухни и доступ свежего наружного воздуха, предотвращается повторный забор загрязненного воздуха. Эти системы также обеспечивают удаление из помещения запахов и частиц жира и отводят тепло, предотвращая загрязнение кухни и соседних помещений.

Вот почему так важно устанавливать системы, эффективно удаляющие запахи и уловленные частицы жира, препятствуя их попаданию в атмосферу.

Обычно температура свежего воздуха снаружи ниже, чем у воздуха, удаляемого через вытяжные зонты. Поэтому системы, которые кондиционируют воздух с помощью естественного потока, работают экономично и создают комфорт на кухне.



ВЕНТИЛЯЦИЯ НА КУХНЯХ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Ресторан разделен на различные зоны, самыми характерными и ключевыми из которых являются обеденный зал и кухня. Именно поэтому так важно гарантировать достаточную вентиляцию и наличие вытяжных систем.

Кухня — участок, которому следует уделить максимум внимания, поскольку он наиболее проблематичен: постоянное присутствие дыма, тепла, запахов, токсичных жиров и огнеопасных частиц. Системы кухонной вытяжки должны соответствовать законам в сфере противопожарной защиты каждой из стран, где они устанавливаются. Это зачастую включает установку систем F-400 (400° C, 2 ч), одобренных для вытяжки дыма в случае возгорания.



EFFICIENT WORK



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Вентиляторы Sodeca серии EFFICIENT WORK, оснащенные встроенным бесколлекторным синхронным двигателем класса IE4 с высокими показателями производительности, спроектированы таким образом, чтобы на 45% снизить ежедневное потребление электроэнергии. Дополнительно возможно управление интеллектуальными системами, самостоятельно определяющими потребность в вентиляции в любое время, тем самым максимально снижая энергопотребление.



В ОБЕДЕННЫХ ЗАЛАХ

При использовании газовых плит — как и при сжигании дерева или угля — выделяются продукты сгорания. Это повышает риск интоксикации организма и вероятность взрыва горючих газов, если они накапливаются и не отводятся из помещения надлежащим образом. Кроме того, накопление жира на фильтрах, вытяжных зонтах и трубах может вызвать пожар от контакта жира с открытым огнем. Поэтому необходима установка систем F-400 (400° C, 2 ч), одобренных для вытяжки дыма в случае возгорания.



КОМФОРТ

Комфортная рабочая обстановка совершенно необходима для эффективной работы. Рекомендуется впускать внешний воздух для поддержания температуры не менее 14° C зимой и не более 28° C летом. Для этого используются воздухозаборные установки со встроенными модулями подготовки воздуха. Крайне важно фильтровать подаваемый воздух, чтобы посторонние вещества не попадали в помещение во время приготовления пищи.



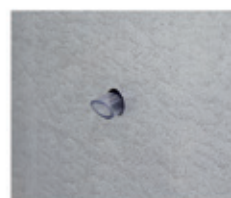
ГИГИЕНА

Гарантия соблюдения трудовой гигиены является неотъемлемым требованием к рабочим зонам пищевой промышленности. Специальные программы предотвращают загрязнение пищевых продуктов, которое может привести к заболеванию людей. Именно поэтому крайне важно принимать во внимание условия эксплуатации, ведь подача правильно выбранного объема свежего воздуха гарантирует отсутствие загрязнений. Особо важным является пропускание подаваемого внутрь воздуха через систему фильтрации до того, как он будет распределен между различными участками кухни или другими помещениями.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Обслуживание и очистка всех элементов вытяжной вентиляции необходимы и крайне важны для соответствия высоким стандартам чистоты и получения требуемого уровня гигиены для каждой единицы оборудования, вытягивающего загрязненный воздух. Также важно помнить, что легкость технического обслуживания оборудования ведет к значительной экономии средств.



Жируловитель



ВЫТЯЖНЫЕ ВЕНТИЛЯТОРЫ ДЛЯ КУХОНЬ В РЕСТОРАНАХ



CKD

Установки вытяжной вентиляции F-400 с большими дверцами для удобства обслуживания и звукоизолирующей пластиной толщиной 40 мм

Вентилятор

- Конструкция из листовой гальванизированной стали.
- Звукоизолирующая пластина толщиной 40 мм.
- Многолопастная турбина из гальванизированной листовой стали.
- Одобрено согласно стандарту EN 12101-3:2002/AC:2006, номер сертификата 0370-CPR-2358.
- Возможность изменять направление открытия дверцы благодаря наличию переставляемых петель.
- Возможность установки в различных положениях.
- Возможность непрерывной работы при 120° C.



CKDR

Установки вытяжной вентиляции F-400 с большими дверцами для удобства обслуживания и звукоизолирующей пластиной толщиной 40 мм

Вентилятор

- Конструкция из листовой гальванизированной стали.
- Звукоизолирующая пластина толщиной 40 мм.
- реактивная турбина из гальванизированной листовой стали.
- Одобрено согласно стандарту EN 12101-3:2002/AC:2006, номер сертификата 0370-CPR-2358.
- Возможность изменять направление открытия дверцы благодаря наличию переставляемых петель.
- Возможность установки в различных положениях.
- Возможность непрерывной работы при 120° C.



CHT CVT

Центробежные вытяжные вентиляторы (400° C, 2 ч) для монтажа на крыше, с горизонтальным или вертикальным отводом воздуха.

CHT: центробежные вытяжные вентиляторы (400° C, 2 ч) для монтажа на крыше, с горизонтальным выпуском воздуха. Алюминиевый навес от дождя.

CVT: центробежные вытяжные вентиляторы (400° C, 2 ч) для монтажа на крыше, с вертикальным выпуском воздуха. Алюминиевый навес от дождя.

Вентилятор

- Опорное основание из гальванизированной листовой стали.
- Турбина с реактивными лопатками, изготовленная из гальванизированной листовой стали.
- Сетка для защиты от птиц.
- Алюминиевый навес от дождя.
- Одобрено согласно стандарту EN 12101-3:2002/AC:2006, номер сертификата 0370-CPR-0897.



CJSX-SILENT

Вытяжные вентиляторы с ременным приводом (400° C, 2 ч) и одним отверстием для выпуска воздуха, оснащенные двойной звукоизолирующей пластиной толщиной 40 мм, изготовленные из лакированной листовой стали.

Установки вытяжной вентиляции (400° C, 2 ч) с двигателем, изолированным от воздушного потока, для работы вне зон пожарной опасности

Вентилятор

- Конструкция из алюминиевых профилей.
- Двойная звукоизолирующая пластина толщиной 40 мм и перфорированная плита.
- Турбина с загнутыми вперед реактивными лопатками, изготовленная из гальванизированной листовой стали.
- Одобрено согласно стандарту EN 12101-3:2002/AC:2006, номер сертификата 0370-CPR-0503.



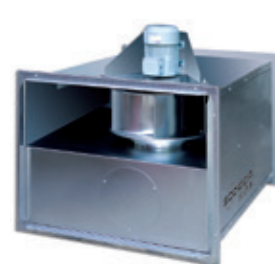
TCR/R

Центробежные вытяжные вентиляторы и установки вытяжной вентиляции (400° C, 2 ч) с реактивной турбиной

Центробежные вытяжные вентиляторы (400° C, 2 ч) с одним отверстием для выпуска воздуха, предназначенные для работы вне зон пожарной опасности. Невероятно прочные, оснащенные турбиной с загнутыми назад лопатками

Вентилятор

- Корпус из листовой стали.
- Турбина с реактивными лопатками из прочной листовой стали, покрытыми жаростойкой краской.
- Одобрено согласно стандарту EN 12101-3:2002/AC:2006, номер сертификата 0370-CPR-0400 (TCR/R).



CJLINE

Центробежные установки вытяжной вентиляции (400° C, 2 ч) с линейным входом и выходом

Встроенные вытяжные вентиляторы (400° C, 2 ч) для работы вне зон пожарной опасности

Вентилятор

- Конструкция из листовой гальванизированной стали.
- Турбина с реактивными лопатками, изготовленная из листовой стали.
- Одобрено согласно стандарту EN 12101-3:2002/AC:2006, номер сертификата 0370-CPR-0594.
- Линейное направление воздушного потока.

ВЫТЯЖНЫЕ ВЕНТИЛЯТОРЫ С БЕСКОЛЛЕКТОРНЫМИ СИНХРОННЫМИ ДВИГАТЕЛЯМИ КЛАССА IE4 ДЛЯ КУХОНЬ В РЕСТОРАНАХ



CKDR/EW

Установки вытяжной вентиляции F-400 с большими дверцами для удобства обслуживания и звукоизолирующей пластиной толщиной 40 мм

Вентилятор

- Конструкция из листовой гальванизированной стали.
- Звукоизолирующая пластина толщиной 40 мм.
- CKDR: реактивная турбина из гальванизированной листовой стали.
- Одобрено согласно стандарту EN 12101-3:2002/AC:2006, номер сертификата 0370-CPR-2358.
- Возможность изменять направление открытия дверцы благодаря наличию переставляемых петель.
- Возможность установки в различных положениях.
- Возможность непрерывной работы при 120° C.



CVT/EW

Центробежные вытяжные вентиляторы (400° C, 2 ч) для монтажа на крыше, с горизонтальным или вертикальным отводом воздуха, оснащенные бесколлекторным синхронным двигателем промышленного исполнения

Вентилятор

- Опорное основание из гальванизированной листовой стали.
- Турбина с реактивными лопатками, изготовленная из гальванизированной листовой стали.
- Сетка для защиты от птиц.
- Алюминиевый навес от дождя.

ВОЗДУХОЗАБОРНЫЕ ВЕНТИЛЯТОРЫ ДЛЯ КУХОНЬ В РЕСТОРАНАХ



CJBD/AL

Вентиляционные установки со звукоизоляцией, изготовленные из алюминиевых профилей и лакированной листовой стали

Вентилятор

- Вентиляторы серии CBD с двумя отверстиями для впуска воздуха.
- Конструкция из алюминиевых профилей с тепло- и звукоизоляцией.
- Турбина с загнутыми вперед реактивными лопатками, изготовленная из гальванизированной листовой стали.
- С сальниками для кабельного ввода.



CJBD/ALF

Вентиляционные установки, изготовленные из лакированной листовой стали со встроенным фильтром и алюминиевыми профилями

Вентилятор

- Вентиляторы серии CBD с двумя отверстиями для впуска воздуха.
- Конструкция из алюминиевых профилей с тепло- и звукоизоляцией.
- Турбина с загнутыми вперед реактивными лопатками, изготовленная из гальванизированной листовой стали.
- С сальниками для кабельного ввода.



UFR

Фильтрующие установки со звукоизоляцией типа «сэндвич», оснащенные высокопроизводительными вентиляторами с реактивной турбиной; возможны различные фазы фильтрации (в зависимости от модели)

Характеристики

- Звукоизолирующая конструкция.
- Активация направления.
- Возможность выдува воздуха с любой из четырех сторон.
- Фильтры F6 + F8, F7 + F9 и G4 + F6 (в зависимости от выбранной модели).
- Возможность двухэтапной предварительной фильтрации.
- Удобный доступ к камерам осмотра и очистки.
- Нагнетательные соединения и датчики для контроля фильтра.



CJBR

Установки вентиляции со звукоизолирующими панелями типа «сэндвич» и линейным направлением воздушного потока между забором и выдувом воздуха

Вентилятор

- Конструкция из листовой гальванизированной стали с тепло- и звукоизоляцией.
- Турбина с реактивными лопатками, изготовленная из гальванизированной листовой стали.
- Возможность монтажа выдувающего сопла на любой из сторон корпуса во время установки.

ВЕНТИЛЯТОРЫ СЕРИИ
EFFICIENT WORK



ВИНТОВЫЕ
ВЕНТИЛЯТОРЫ И ВЫТЯЖНЫЕ
ВЕНТИЛЯТОРЫ ДЛЯ МОНТАЖА
НА КРЫШЕ



ЦЕНТРОБЕЖНЫЕ
ВЕНТИЛЯТОРЫ И ВСТРА-
ИВАЕМЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ
ВЕНТИЛЯТОРЫ



ВЕНТИЛЯТОРЫ ДЛЯ
ВЫТЯГИВАНИЯ
ДЫМА



ВЕНТИЛЯТОРЫ БОЛЬШОЙ
МОЩНОСТИ ВЫТЯЖНЫЕ
ВЕНТИЛЯТОРЫ ДЛЯ ВЗРЫ-
ВООПАСНОЙ СРЕДЫ ATEX



УСТАНОВКИ РЕКУПЕРА-
ЦИИ ТЕПЛА, УСТАНОВКИ
ФИЛЬТРАЦИИ
И ПОДГОТОВКИ ВОЗДУХА



ВОЗДУШНЫЕ ЗАВЕСЫ
ДЛЯ КОММЕРЧЕСКИХ
И ПРОМЫШЛЕННЫХ
ПРИМЕНЕНИЙ



ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ
СИСТЕМЫ ДЛЯ
ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ



Распространитель:

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ
ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СВЕДЕНИЙ

www.sodeca.com



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

SODECA Group

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

www.sodeca.com