

L'installazione di una **cappa di aspirazione**, soprattutto nelle **cucine professionali**, è necessaria. Perché? Perché la legge lo richiede ma soprattutto perché dobbiamo garantire un ambiente di lavoro salubre e confortevole ai nostri cuochi e collaboratori che di conseguenza esprimeranno al meglio le loro capacità garantendo così il successo dell'intera cucina.

Non sempre l'**installazione** di una cappa risulta semplice, spesso perché **non** si dispone di **spazi adeguati** per ospitare complessi sistemi di tubazioni o perché risulta difficile **ottenere le autorizzazioni** per poter scaricare i fumi all'esterno del locale, come nel caso dei centri storici.

La soluzione a tutti questi problemi si chiama **K20**.

K20 è una **cappa a condensazione ad acqua a ciclo chiuso**, composta da sistemi monoblocco in grado di aspirare aria, grasso e tutti gli odori prodotti da una cucina professionale.

K20 ha un ingombro ridotto e ti garantisce un notevole risparmio di energia e risorse primarie, come l'acqua.

Questo **innovativo sistema** offre notevoli vantaggi grazie al sistema a **ricircolo d'acqua** a massima efficienza per la condensazione dell'umidità aspirata, grazie al sistema di **separazione dei grassi** per mantenere pulita l'acqua, ed infine, grazie al sistema **CLEANING BOX** che permette di lavare in autonomia il sistema di aspirazione e mantenerlo sempre pulito e senza odori residui.

K20 ti permette di avere:

- Tempi rapidi di montaggio.
- Consumi ridotti di energia.
- Consumi ridotti d'acqua .
- Immissione nell'ambiente di aria depurata.
- Il lavaggio interno a fine giornata.
- Possibilità di coordinare le attività di forno e cappa.



**Per ulteriori informazioni
non esitate a contattarci
allo +39 392 0581362**

**Scopri tutti i vantaggi di K20 su
www.albertoglicidio.it/k20**



K20
**CAPPA A CONDENSAZIONE
AD ACQUA A CICLO CHIUSO**



P.iva 00778210252
Via Risorgimento 16 I 32034 Pedavena (BL)
Web: www.albertoglicidio.it
Email: info@albertoglicidio.it
Pec: glicidio@confcommercio.legalmail.it
Skype: alberto.glicidio

www.albertoglicidio.it/k20

		ALTRA MARCA	VANTAGGI
Perchè installare una cappa a condensazione?			
Non è necessario forare i muri verso l'ambiente esterno per far evacuare i vapori di cottura.	X	X	✓ Risparmio su lavori di muratura che potrebbero rendere onerosa l'installazione. Evitare interventi di muratura in centri storici o stabili d'epoca.
L'aria aspirata viene deumidificata e rimessa nell'ambiente.	X	X	✓ Aria più salubre e ambienti di lavoro più confortevoli.
Per soddisfare le esigenze delle ASL locali.	X	X	✓ Facilita l'iter autorizzativo per il locale.
Controllo remoto (tensione/corrente).	X	X	✓ Si può connettere direttamente al forno. Si possono sincronizzare accensione e spegnimento.
Perchè installare una cappa a condensazione ad acqua?			
Condensazione ad acqua.	X	X	✓ Miglior efficienza nell'azione di abbattimento.
Minor presenza di unto e grassi all'interno della cappa.	X	X	✓ Assenza di filtri che possono permanere sporchi.
Acqua a ciclo chiuso.	X		✓ Massimo risparmio delle risorse (acqua). Meno costi in bolletta.
Perchè installare una cappa a condensazione ad acqua + inverter (optional)			
Regolazione e controllo puntuale della velocità di aspirazione.	X		✓ Meno rumore. Avvio più veloce per non perdere sbuffi di umidità. Regolazione velocità in base al proprio forno. Minor consumo di corrente e quindi maggiore efficienza.
Perchè installare una cappa a condensazione ad acqua + inverter (optional) + lavaggio (optional)			
Lavaggio automatico della cappa.	X		✓ Neutralizzazione di odori residui. Sanificazione e pulizia delle parti interne.
Detersivo monodose.	X		✓ Facile trasporto. Possibilità di venderlo in tutto il mondo. Fidelizzazione dei clienti all'acquisto.


K20
 CAPPA A CONDENSAZIONE
 AD ACQUA A CICLO CHIUSO

