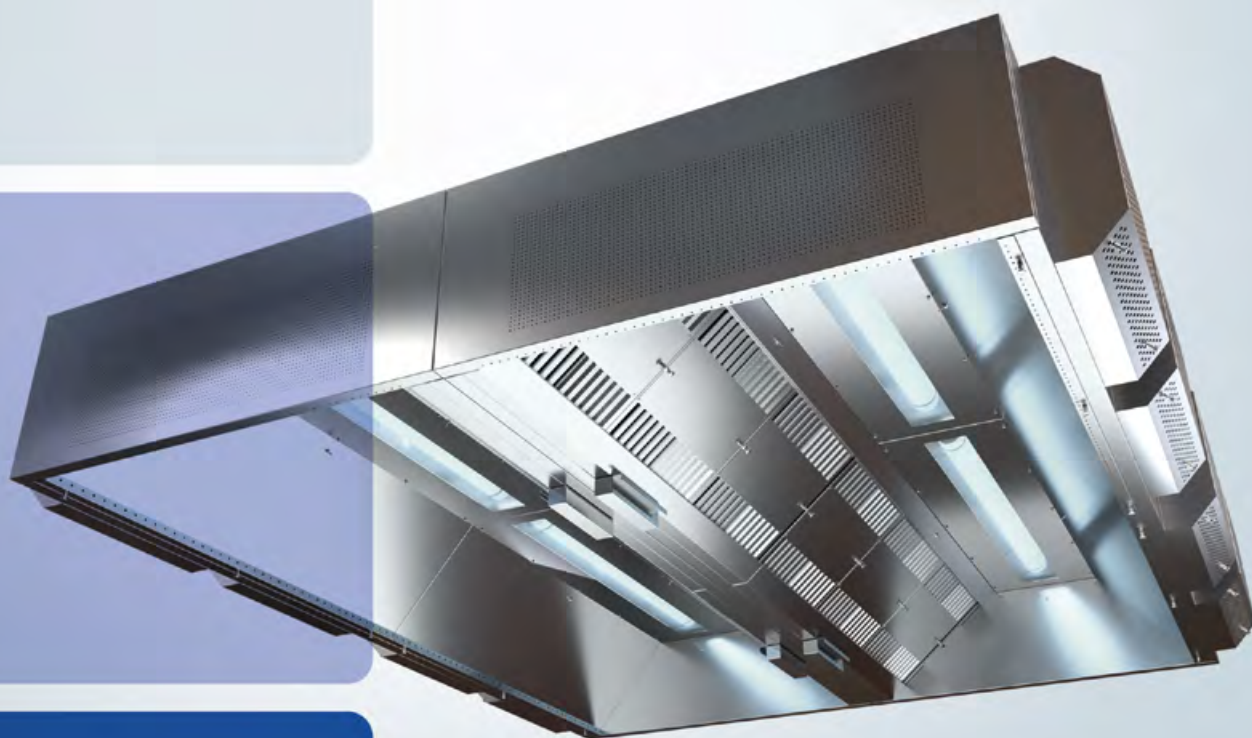
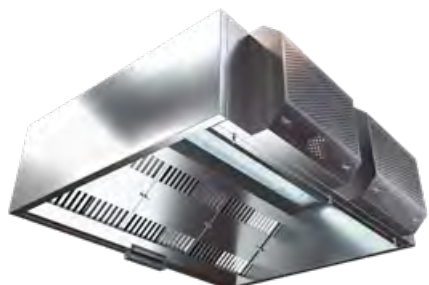




**PRZEŁOMOWE ROZWIĄZANIA
W NOWOCZESNEJ
WENTYLACJI OBIEKTÓW
GASTRONOMICZNYCH**

KATALOG PRODUKTÓW

PRZEGLĄD TYPÓW OKAPÓW KUCHENNYCH



OPPAN Okap KEMSTM

Przyścienny wywiewno – nawiewny z poziomą wiązką wychwytującą i pionową trójkątną kurtyną powietrzną JETstreamTM. Wyposażony w system adaptowalnej filtracji II stopniowej z wysokowydajnymi filtrami multicyklonowymi.



OPPA Okap KEMSTM

Przyścienny wywiewny z poziomą wiązką wychwytującą i pionową trójkątną kurtyną powietrzną JETstreamTM. Wyposażony w system adaptowalnej filtracji II stopniowej z wysokowydajnymi filtrami multicyklonowymi.



OPP Okap KEMSTM

Przyścienny wywiewny. Wyposażony w system adaptowalnej filtracji II stopniowej z wysokowydajnymi filtrami multicyklonowymi.



OCPAN Okap KEMSTM

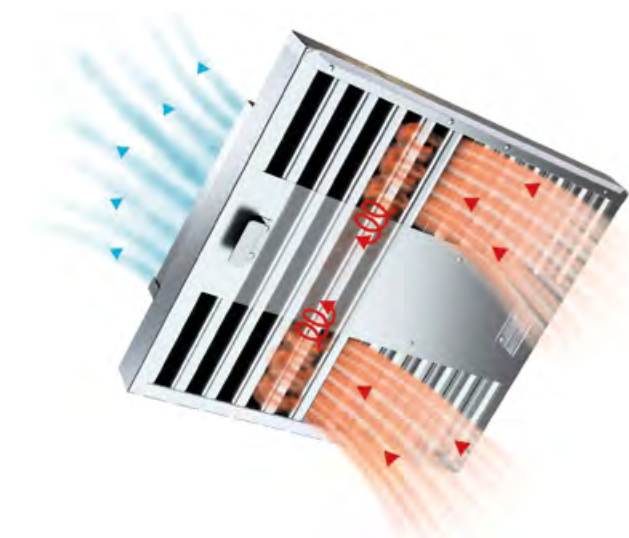
Centralny nawiewno – wywiewny z poziomą wiązką wychwytującą i pionową trójkątną kurtyną powietrzną JETstreamTM. Wyposażony w system adaptowalnej filtracji II stopniowej z wysokowydajnymi filtrami multicyklonowymi.



OKS Okap KEMSTM

Do gorącego, powietrza i pary. Modułowy wywiewno-nawiewny typu kondensacyjnego, z poziomą wiązką wychwytującą i pionową kurtyną powietrzną JETstreamTM. Wyposażony w system ukośnych przegród filtrujących separujących wilgoć z oparów.

NOWOCZESNE WYSOKOWYDAJNE FILTRY MULTICYKLONOWE



ZASADA DZIAŁANIA FILTRA

Filtry multicyklonowe NOVA CVS wykorzystują siłę odśrodkową do separacji cząstek tłuszczu. Działają ze skutecznością dochodzącą do 94% przy cząstce o wielkości już od 6 μm (mikrometrów), a przy zastosowaniu drugiego stopnia filtracji do 99% przy tej samej wielkości cząstki. Gdy powietrze nasycone tłuszczem dostaje się do filtra multicyklonowego NOVA CVS jest zmuszone przekształcić swoją ścieżkę w serię wirów. Cząsteczki tłuszczu w wirujących strumieniach mają zbyt dużą bezwładność, aby podążać za krzywą strumienia cyklonu. Na skutek działania siły odśrodkowej, cząstki uderzają w wewnętrzne ściany kanałów filtra i są odseparowywane od powietrza wywiewanego.

POTWIERDZONA WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Badania porównawcze filtrów cyklonowych NOVA CVS i standardowych filtrów labiryntowych stosowanych w przemyśle, wskazały jednoznacznie, iż filtry multicyklonowe NOVA CVS są ponad dwukrotnie bardziej efektywne przy tym samym strumieniu przepływu powietrza wywiewanego.

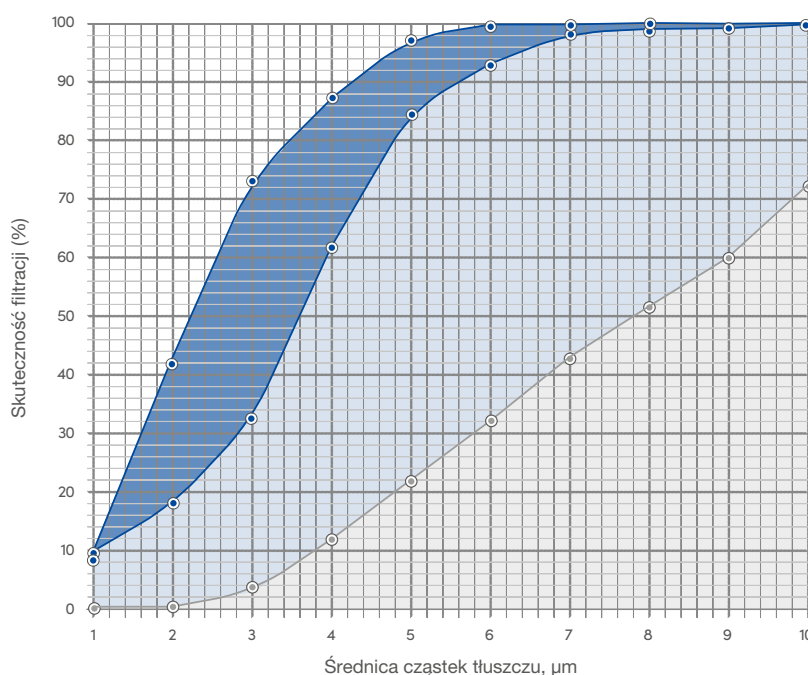
Wysoka wydajność wyciągu zapewnia większą higienę środowiska kuchennego, zmniejsza zagrożenie pożarowe i przekłada się bezpośrednio na oszczędności dla użytkownika. System wentylacji rzadziej wymaga czyszczenia i konserwacji kanałów oraz central wentylacyjnych, zapewniając wieloletnią bezproblemową eksploatację.

BEZPIECZNA KONSTRUKCJA

Konstrukcja filtrów NOVA CVS spełnia najwyższe standardy bezpieczeństwa przeciwpożarowego. Filtr stanowi barierę, która zabezpiecza komorę okapu i przewody wentylacyjne przeciw przenikaniu płomienia do ich wnętrza. Dzięki konstrukcji multicyklonowej i pochylonej pozycji filtrów wewnątrz okapu tłuszcz, mogący ulec zapłonowi, nie gromadzi się w filtrze. Grawitacja powoduje, że jego cząsteczki spływają do zbiornika na odfiltrowany tłuszcz. Filtry multicyklonowe NOVA CVS są w całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 i przeznaczone są do mycia w każdej zmywarce gastronomicznej.

PORÓWNANIE WYDAJNOŚCI SEPARACJI CZĄSTEK TŁUSZCZU

- NOVA CVS filtracja dwustopniowa
- NOVA CVS nowe multicyklonowe filtry tłuszczu – filtracja jednostopniowa
- Standardowe przegrodowe (labiryntowe) filtry tłuszczu



UNIKALNY SYSTEM DYSTRYBUCJI POWIETRZA



SYSTEM ZASILANIA POWIETRZEM DLA ZWIĘKSZENIA KOMFORTU PRACY W KUCHNI

Unikalnie zaprojektowany system nawiewny zapewnia wprowadzanie świeżego powietrza do miejsca, w którym jest najbardziej pożądane. Rozwiązanie to radykalnie polepsza środowisko pracy personelu. Dostarcza powietrze bezpośrednio do najczęściej użytkowanej strefy kuchni z najwyższymi obciążeniami cieplnymi. Nawiewniki naszej konstrukcji wprowadzają równomiernie powietrze z niską prędkością w trzech kierunkach co pozwala uniknąć przeciągów, zminimalizować mieszanie się z oparami i zachować niezmienną skuteczność wychwytywania i zatrzymywania zanieczyszczeń przez okap. Ponadto nawiewniki frontowe wyposażyliśmy w regulację ilości powietrza kierowanego bezpośrednio w stronę kucharza, celem maksymalnej indywidualizacji komfortu pracy na danym stanowisku.



SYSTEM DYSZ POWIETRZNYCH JETstreamTM ZWIĘKSZAJĄCYCH WYDAJNOŚĆ

Okapy ze zintegrowanym systemem dysz wychwytyjących JETstreamTM zapewniają znaczne oszczędności energii w systemie wentylacji kuchni. System wykorzystuje zjawisko indukcji, które efektywnie zwiększa skuteczność wychwytywania i zatrzymywania oparów. Dostarczając 7% wymaganego natężenia przepływu wyciąganych oparów do systemu JETstreamTM zyskujemy do 20% redukcji ilości powietrza wywiewanego, przy utrzymaniu tej samej skuteczności wychwytywania oparów.

System JETstreamTM zwiększa wydajność dzięki wprowadzeniu powietrza poprzez szereg dysz umieszczonych w czaszy okapu po przeciwnej stronie filtrów. Wyrzucony przez dysze strumień powietrza tworzy barierę powietrzną w czaszy okapu, która stabilizuje powstający pióropusz termiczny, kierując opary do filtrów. Ponadto utworzona przez dysze kurtyna powietrzna wspomaga zmniejszanie „gorącego pióropusza.” To dodatkowo minimalizuje możliwość ucieczki zanieczyszczeń zanim zostaną wchłonięte. Nasz system indukcyjnego strumienia powietrza jest zgodny z zalecaniami niemieckiej normy **VDI 2052**.

PORTY CIŚNIENIOWE DLA ŁATWEGO POMIARU I REGULACJI

Okapy kuchenne NOVA CVS dostarczane są z pełną specyfikacją techniczną. Wyposażone zostały w porty pomiarowe, które umożliwiają wygodny odczyt danych i pozwalają na łatwą regulację strumienia powietrza w danym okapie.

ESTETYCZNE I ENERGOOSZCZĘDNE OŚWIETLENIE

Zaprojektowane z dbałością o komfort utrzymania czystości czaszy okapu. Estetyka wykonania, wydajność i komfort użytkowania to cechy charakteryzujące oprawy świetlne LED instalowane w naszych okapach. Odporne na ciepło i wilgoć oświetlenie w stopniu ochrony IP 65 niemal idealnie wtapia się w kształt okapu. Tak wbudowana oprawa jest łatwa do czyszczenia i dostarcza przyjemne światło o barwie 4000K, optymalnej do pracy w kuchni. Zastosowane oszczędne moduły LED o wysokiej żywotności, do 50 000 godzin pracy, pozwalają na efektywną oszczędność energii.



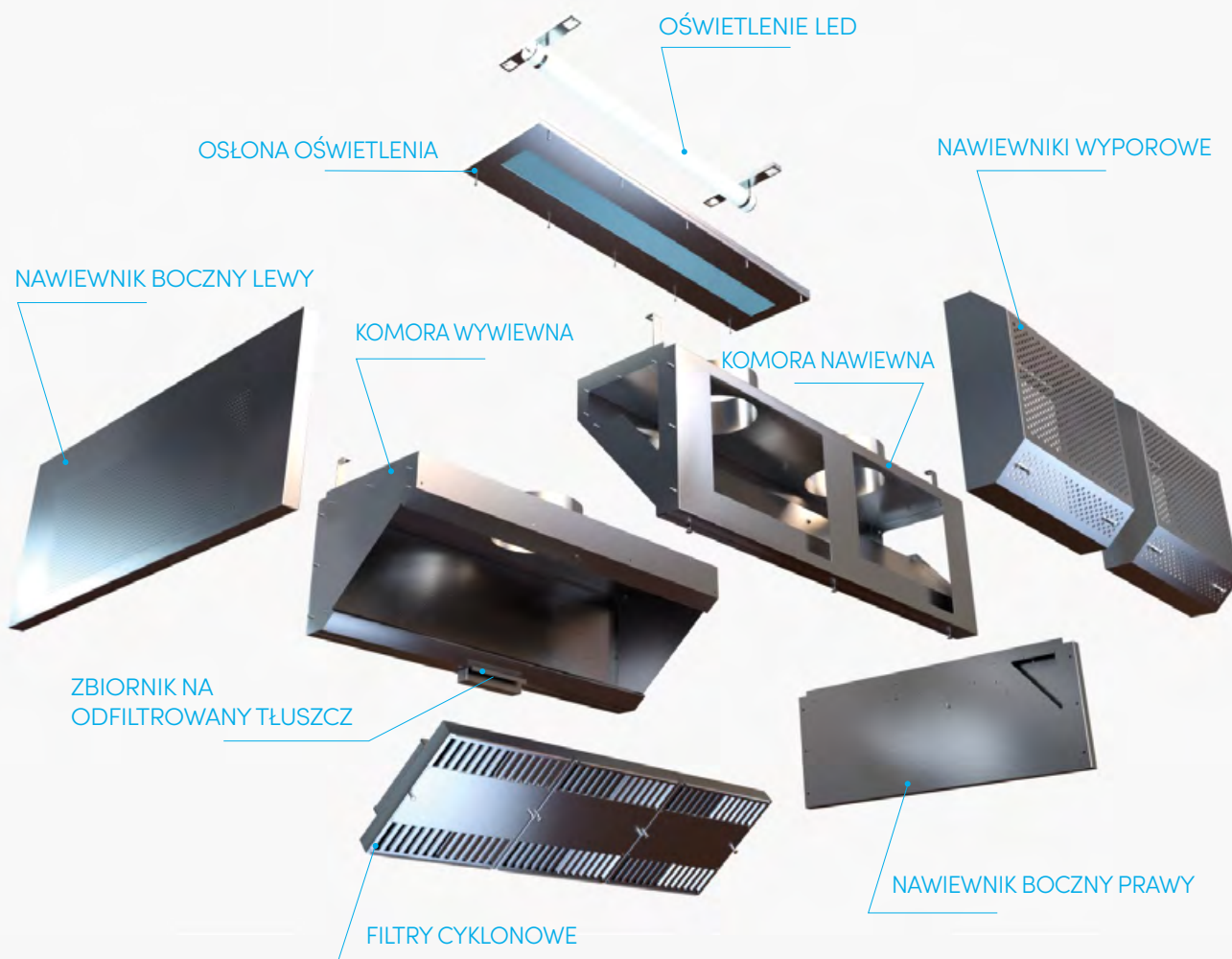
system modułowego łączenia okapów

INNOWACYJNY SYSTEM MODUŁOWEGO ŁĄCZENIA OKAPÓW

Okapy NOVA CVS z linii KEMS™ (Kitchen Exhaust Modular System) to innowacyjne rozwiązanie pozwalające na elastyczną budowę okapów zaprojektowanych pod indywidualne potrzeby klienta. Dzięki unikalnej budowie okapy dostarczane są w postaci łatwych do transportu i montażu modułów.

Łącząc moduły użytkownik uzyskuje jednolitą czaszę okapu o pożądanych rozmiarach, bez wewnętrznych ścianek działowych.

Gdy wymagana jest zmiana układu kuchni okapy można dowolnie rekonfigurować, rozbudowując je lub tworząc z modułów pierwotnie połączonych w okapy przyściennie, przykładowo nowe okapy centralne, jak również rozbudować obecnie posiadany system o kolejne moduły tym samym zwiększając pojemność wewnętrzną urządzenia.



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ





NOVA Gastronomy Solutions to zaufany partner dostarczający nowoczesne i zaawansowane technologicznie urządzenia wyposażenia profesjonalnych lokali gastronomicznych. Pośród europejskich i krajowych dostawców systemów wentylacyjnych wyróżnia nas ponad 17-letnie doświadczenie, nowoczesne podejście do realizacji i szczególna uwaga w dopracowywaniu najmniejszych detali.



Systemy filtracyjne NOVA CVS to kompleksowe rozwiązania dla profesjonalnej gastronomii oraz przemysłu, oferujące wyjątkowe połączenie najwyższej jakości, bezpieczeństwa i wydajności. Kompletny system filtracji NOVA CVS wyposażony w komorę filtracyjną UV-C lub generator ozonu umożliwia separację cząstek tłuszczu ze skutecznością dochodzącą do 99,99% wraz z oczyszczeniem wywiewanego powietrza z nieprzyjemnych zapachów. Nasze systemy dzięki podwyższonej efektywności filtracji oraz opcjonalnym systemom gaśniczym spełniają najwyższe standardy bezpieczeństwa przeciwpożarowego. Rozwiązania NOVA CVS projektowane są z uwzględnieniem kryterium optymalizacji kosztów użytkowania systemu wentylacyjnego.

Nasze produkty oferowane są przez profesjonalną sieć dystrybucyjną. Jesteśmy dumni, że możemy zaoferować naszym klientom wszechstronną pomoc na etapie projektowania i realizacji. Wspieramy dystrybutorów w bieżących działaniach – projektowaniu, planowaniu i dbaniu o dostawy, instalację oraz serwis, tak by zaspokoić oczekiwania najbardziej wymagających użytkowników.



Naszym celem jest wzrost poprzez utrzymywanie partnerskich relacji z naszymi klientami. Doświadczony i ambitny zespół sprzedaży, zastosowanie najnowocześniejszego oprogramowania 3D CAD w naszym wewnętrznym dziale projektowym, wykorzystanie najnowszych technologii produkcyjnych i zarządzanie jakością to fundamenty naszego szybkiego rozwoju.