

# **IMPIANTO LAVAGGIO FUMI**

## Un problema, una soluzione

È noto come i fumi emessi dai camini dei forni a legna per la preparazione della pizza e dai grill costituiscano un problema per il vicinato, e spesso anche per la terrazza e il giardino dello stesso esercizio. Infatti questi fumi sono accompagnati, oltre che dalla tipica fragranza, anche da un importante carico di fuliggine grassa che va a depositarsi nelle immediate vicinanze. Il lavaggio fumi ANFU 200, come pure la sua variante ANFU 200-split, è stato studiato per risolvere questi problemi.

## Funzionamento generale dell'impianto

Il fumo viene lavato con acqua nebulizzata lanciata ad alta velocità contro delle pareti rifrangenti. L'impianto garantisce così un'ottima pulizia dei fumi, l'eliminazione della fuliggine e il miglioramento delle condizioni di tiraggio e di gestione.

ANFU 200 e ANFU 200-split sono autopulenti, necessitano di poca manutenzione, e prevedono la possibilità di un recupero calorico.

## Componenti principali

### Parte acqua

- sistema di ricircolo acqua
- sonda di livello min - max- secco per una regolazione automatica dell'afflusso di acqua
- sistema di neutralizzazione acqua di lavaggio
- elettrovalvole per entrata acqua e scarico

### Parte elettrica

- motori e moduli ventola o pompe, a seconda del modello, per iniezione e nebulizzazione acqua, a velocità variabile
- quadro elettrico di alimentazione e comando PLC per una gestione automatica ed efficiente dell'impianto
- interruttore di comando a distanza per inserimento/spegnimento, con relative spie luminose
- termostato per l'inserimento automatico dell'impianto

## ANFU 200



Il dispositivo di lavaggio fumi ANFU 200 comprende un solo gruppo ed il quadretto elettrico: l'abbattimento fumi e la gestione-trattamento dell'acqua vengono fatti nello stesso spazio.

Il vantaggio principale sta quindi nella sua compattezza e nel contenimento di tutte le funzioni in un solo modulo.

(vedere schede tecniche allegate per maggiori dettagli)

## Variante ANFU 200-split



ANFU 200-split è una variante che comprende 2 gruppi distinti: l'abbattimento fumi e la gestione-trattamento dell'acqua avvengono in due spazi separati.

I vantaggi principali stanno nello stacco delle parti elettromeccaniche sensibili dalla parte calda esposta alle temperature dei fumi ed al rischio tipico di sfiammate da autocombustione della fuliggine depositata sulle pareti del camino. Inoltre la zona di lavaggio innestata sulla canna fumaria non comporta nessun accumulo d'acqua eliminando il rischio di ristagni e problematiche tracimazioni.

(vedere schede tecniche allegate per maggiori dettagli)

### Applicazioni

Questi impianti possono essere installati in forni pizza a legna, grill o in condotte per l'espulsione cucine. Grazie alle sue buone caratteristiche il nostro depuratore è già stato adottato con successo da oltre una trentina di pizzerie e ristoranti.

Il depuratore può inoltre essere installato, in testa al camino, lungo la canna fumaria, oppure subito dopo il forno, risultando quindi adattabile ad ogni situazione.