

Expomaquinaria IRC SL, Especializados en Cocina Industrial y Extracción

Expomaquinaria presenta sus nuevos desarrollos en Extracción para 2020, entre los nuevos modelos destacan las campanas de bajo perfil con 260 mm de altura, las campanas de gran capacidad con doble línea de filtros y nuevas mejoras en los equipos de filtración para campanas extractoras industriales sin salida de humos.

Entre estos nuevos productos destaca la adición a su catálogo de los techos filtrantes de GIF Active Vent. la firma Alemana mas prestigiosa en este tipo de extracciones

No todas las cocinas industriales son iguales y es que además de ser funcionales y operativas deben cumplir una serie de características. Expomaquinaria tiene muy en cuenta los conceptos de "Ergonomía" y "Seguridad Alimentaria" en el diseño y distribución de los diferentes elementos que las componen.

La cocina de un restaurante es el área destinada a la preparación de los alimentos y debe diseñarse de manera que sea segura para los trabajadores y que permita una alta seguridad alimentaria que proteja a los consumidores de posibles intoxicaciones alimentarias por una mala praxis derivada de una insuficiencia de espacios o disposiciones incorrectas de cada uno de los elementos que componen una cocina industrial.

Por lo anterior y como ayuda a Clientes y Profesionales, Expomaquinaria les invita a descargar su "Guía de diseño para cocinas industriales 2020" en el cual se recopila la normativa actual que condiciona la distribución de espacios y el diseño dentro de las cocinas industriales de restaurantes y colectividades.

El año 2020 viene cargado de novedades y en Expomaquinaria como distribuidor y servicio técnico oficial de REPAGAS quiere presentar las cocinas industriales personalizadas; el liso y aburrido acero inoxidable ha quedado atrás para dar paso a cocinas estilo "Retro" con mandos de Latón o en vivos colores que represente la esencia del Chef que regenta el restaurante.

También este año Expomaquinaria da solución a locales con poca altura que no permiten la instalación de campanas extractoras industriales clásicas; la nueva Campana IBERHOSTEL-CPA-BP con únicamente 26 cm de altura permite la instalación en prácticamente cualquier local.

Otra solución presentada este año por esta empresa son las campanas Extractoras de doble-línea de filtros para dar solución a grandes cocinas con evacuación masiva de vapor que una campana tradicional no es capaz de absorber por la limitación técnica de sus filtros 490x490mm.

Este 2020 al igual que en años anteriores las Campanas sin salida de Humos también van a ocupar un lugar estratégico; el sistema de filtración modular IBERHOSTEL compuesto de cuatro etapas

Agua+Electrostatico+Carbon Activo+Ozono da unos resultados óptimos para locales sin posibilidad de chimenea exterior con rendimientos de reliminación de humos y olores superiores al 98%.

Y como no terminar con los "Techos Filtrantes", esta tecnología es una evolución de las campanas extractoras (en la que la extracción se realiza en un punto de la cocina) a sistemas de renovación de aire y extracción unificados en la superficie completa de la cocina para ello Expomaquinaria cuenta con la experiencia y "Saber Hacer" de GIF ActiveVent, la empresa Alemana de mayor prestigio en Europa en sistemas de ventilación basados en Techos Filtrantes.

Datos de contacto:

Expomaquinaria IRC SL
CL. Caravis 48 - 50197 - Zaragoza
976 02 88 88

Nota de prensa publicada en: [Zaragoza](#)

Categorías: [Bricolaje](#) [Franquicias](#) [Construcción-Arquitectura](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<http://www.notasdeprensa.es>