

HOTELES

Ventiladores Contract






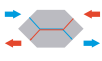







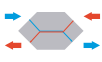




ÍNDICE

- **Recuperadores Contract** ◦ **3**
- **Gama Residencial** ◦ **4**
- **Cocinas** ◦ **5**
- **Parkings** ◦ **7**
- **Presurización de escaleras** ◦ **8**
- **Cortinas de aire terciario** ◦ **9**

RECUPERADORES CONTRACT



◦ Tabla de selección

	ErP	Euro-vent	Intercambiador	Turbina	Motor	Caudal (m³/h)	Configuración	Baterías	Control	Bypass	Filtros	Eficiencia
◦ OREQA EEC Recuperador de calor de contraflujo y motor ec para falso techo. eficiencia 83%												
				Acción		505-4.250			BASIC, EVO COP, EVO CAV	Total	ePM ₁ ≥50%(F7)	
◦ QUANTICA EEC Recuperador de calor vertical de flujos cruzados y motor EC. eficiencia 83%												
				Reacción		4.538-13.322			BASIC, EVO COP, EVO CAV	Total	ePM ₁ ≥50%(F7)	



Contraflujo



Batería eléctrica (BE)



Batería de agua fría (BAF)



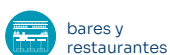
Batería de agua caliente (BAC)

GAMA RESIDENCIAL



◦ Tabla de selección

	Tamaño	Caudal (m³/h)	Sonido dB (A) 3m	Aplicación
◦ LÍDERO Extractor para instalación en pared y techo				
	100-150	90-335	37,5-46	 
◦ IKHUNA Extractor para instalación en ventanas				
	100-150	90-335	37,5-46	 
◦ KUBALIK Extractor reversible de gran caudal y silencioso con persiana automática antirretorno para ventana o pared				
	150-300	235-1050	37,5-40,2	  
◦ KUBALIK-CO2 Kit de renovación de aire y reducción de CO2				
	150-300	200-900	-	  
◦ ERELIS Extractor silencioso, delgado y con compuerta antirretorno para instalación en pared o techo				
	100-150	85-335	31-40,1	 
◦ TEKSTÜR Extractor de alta gama con temporizador y compuerta antirretorno para instalación en pared o techo				
	100-120	85-175	33,1-39,1	  
◦ TEKSTÜR PLUS Extractor ultra silencioso, de alta gama y rodamientos de larga duración y compuerta automática antirretorno para pared o techo				
	100-120	90/175	26,9-32,3	   
◦ KUVIO Helicocentrífugo en línea de alta eficiencia construido con resina plástica resistente al fuego				
	100-315	180-2.750	50-69 50-63 timer	   
◦ KUVIO EEC Helicocentrífugo EC en línea de alta eficiencia de resina plástica resistente al fuego				
	100-315	280-2.630	56-66	   
◦ KUVIO-Q Helicocentrífugo en línea de alta eficiencia insonorizado				
	100-315	260-2.890	44-65 44-60 timer	     
◦ KUVIO-Q EEC Helicocentrífugo en línea de alta muy eficiencia insonorizado con motor EC				
	100-315	300-2.640	50-63	     





Objetivos de la ventilación en cocinas

Cumpliendo con los requisitos de seguridad, ahorro energético, mantenimiento, higiene, confort y normativas internacionales mencionados anteriormente, concluimos que un buen sistema de extracción y ventilación en cocinas debe cumplir con los 4 objetivos siguientes:

- 1** Extraer el aire sucio y viciado del interior de las cocinas hacia fuera del recinto, para que la cocina y las áreas adyacentes no sean contaminadas. Así, se reducen los olores, partículas de grasa y gases perjudiciales para los profesionales y asistentes dentro. Es importante extraer también el calor y la humedad que se produce a causa de las distintas reacciones que se llevan a cabo dentro de la cocina.
- 2** Se debe inducir el aire limpio del exterior evitando que el aire extraído vuelva a entrar en la cocina por culpa de un mal calibrado del sistema de impulsión y/o extracción. Consiguiendo así una climatización confortable y energéticamente eficiente gracias a la entrada del aire inducido normalmente a menor temperatura que el aire extraído.
- 3** Se deben mantener unos requisitos necesarios de salud, higiene, confort y seguridad de los profesionales y asistentes marcados por las distintas normativas y legislaciones internacionales. Por consiguiente, es muy importante instalar buenos sistemas de eliminación de olores y captación de partículas grasas, para evitar la salida al exterior de partículas contaminantes o la inhalación de ellas en el interior de las instalaciones.
- 4** La renovación del aire en el interior de la cocina y salas adyacentes debe mantenerse a unas temperaturas adecuadas y específicas según las exigencias marcadas de cada sala. Es importante que cuando se extraiga o impulse el aire, éstos no se mezclen produciendo una renovación del aire ineficiente y perjudicial en las distintas salas.

Otros datos técnicos para lograr los objetivos y requisitos de una buena ventilación en cocinas.












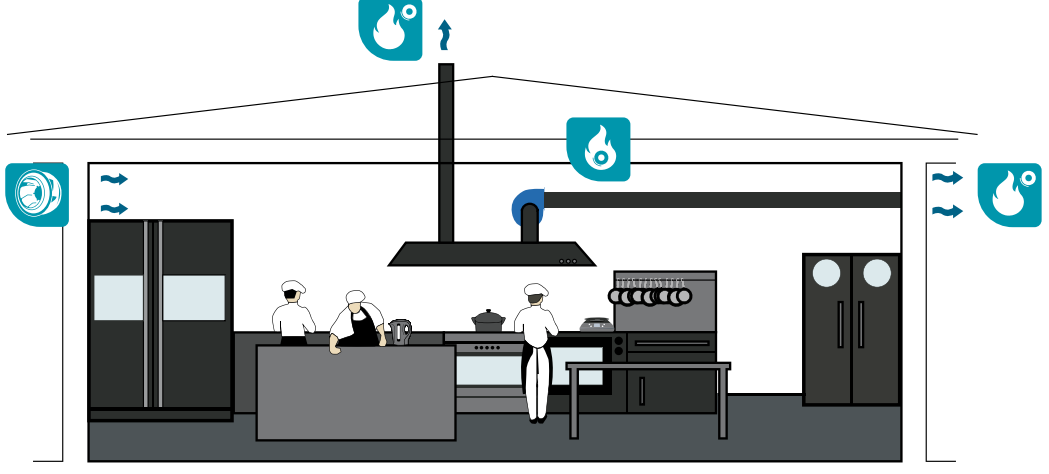


Siempre que la potencia instalada de los elementos destinados a la preparación de alimentos en las cocinas profesionales sea superior a 20kW, serán clasificados como locales de riesgo especial. Sus conductos deben ser independientes de cualquier otra extracción o ventilación. Los extractores de humos y calor mecánicos tendrán una clasificación de fuego F400/2horas. En el caso en que la potencia de cocción total sea > 25 kW la extracción será obligatoria y por tanto el suministro mecánico de aire también, pero en el caso en que la potencia de cocción total sea < 25 kW solo se requerirá de una extracción mecánica.

El caudal de extracción se calculará a partir de una velocidad de captación del perímetro libre respecto a la altura de la campana. La velocidad de captación de la base de la campana variará en función de los lados que ésta presente abiertos. Se recomienda una velocidad de captación de 0,6 m/s en campanas tipo isla (cuatro lados abiertos), 0,45 m/s para campanas con 3 lados abierto, para las campanas que presentan 2 lados abiertos 0,35 m/s y para las campanas con un solo lado abierto 0,25 m/s.














Para lograr un adecuado confort térmico Casals Ventilación recomienda que el aire ambiente dentro de la cocina oscile entre 18°C y 26°C con unos niveles de humedad del 30% al 65%HR. Recomendamos también un nivel acústico máximo de 60 dBA dentro de la zona de trabajo (valor unitario de nivel sonoro producido por la ventilación únicamente) para lograr un confort acústico adecuado. La higiene debe tener una depresión máxima del 10% establecida en la cocina. Como bien hemos remarcado anteriormente la inducción de aire fresco debe ser desde el exterior, no puede ser aire reciclado de otras salas. En cuanto a filtración se recomienda unos niveles estándares según IDA2 (EN13779) = calidad promedio del aire interior F8-F9.

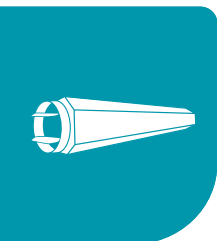


◦ Extracción de humo

◦◦ F400 a trasiego 			◦◦ F400 inmerso 		◦◦ No clasificado	
						
						
						

◦ Aportación de aire



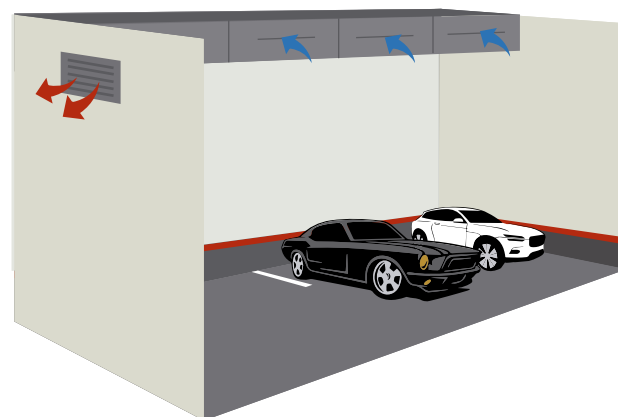
• Ventiladores de impulso

		
JF CONFORT	JF F400	JF F300
		
JFC CONFORT	JFC F400	JFC F300
		
SYBILO CONFORT	SYBILO F400	SYBILO F300



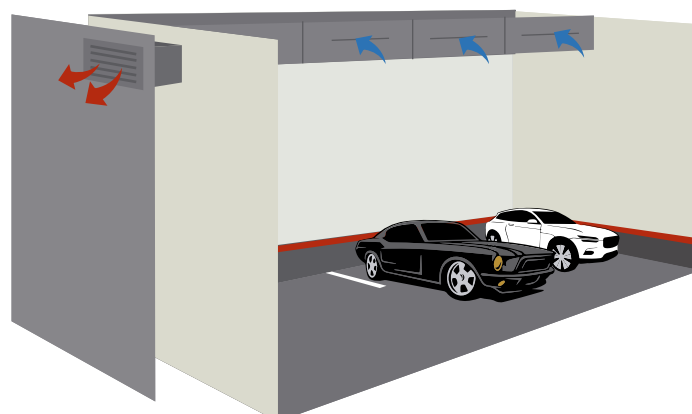
• Ventiladores inmersos

				
HBF F400	HBFX F400	HBF F300	HBFX F300	HCF F400
				
HCFX F400	HCF F300	HCFX F300	HMF F400	HMFX F400
				
HMF F300	HMFX F300	BOX HBF F400	BOX HBFX F400	BOX HBF F300
				
BOX HBFX F300	IGNÉO F400	BOX RLF	BOX RLFX	



• Ventiladores a trasiego

			
CTH3 F400	BVFC F400	DHUMAT F400	BOX BSTB F400



PRESURIZACIÓN DE ESCALERAS



Normativa

La UNE-EN 12101-6 describe los sistemas de presión diferencial que se aplican en las vías de escape, especialmente las escaleras protegidas. Estos sistemas se basan en la inyección mecánica de aire exterior a la caja de escalera con lo que se genera una presión positiva que impide el ingreso de los productos de combustión dentro de las vías de escape. Su instalación ayuda a realizar la evacuación de ocupantes en caso de incendio ya que evita o disminuye su propagación vertical.

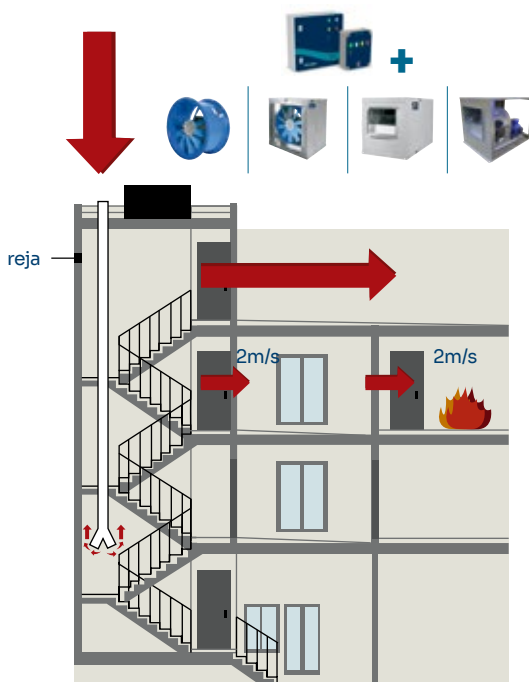
El caudal necesario variará en función de las condiciones de diseño del edificio. A grandes rasgos, se impondrá una velo-

cidad de paso de 0.75m/s cuando la escalera sea usada como medio de escape de ocupantes y de 2m/s cuando sean empleadas por los servicios de extinción.

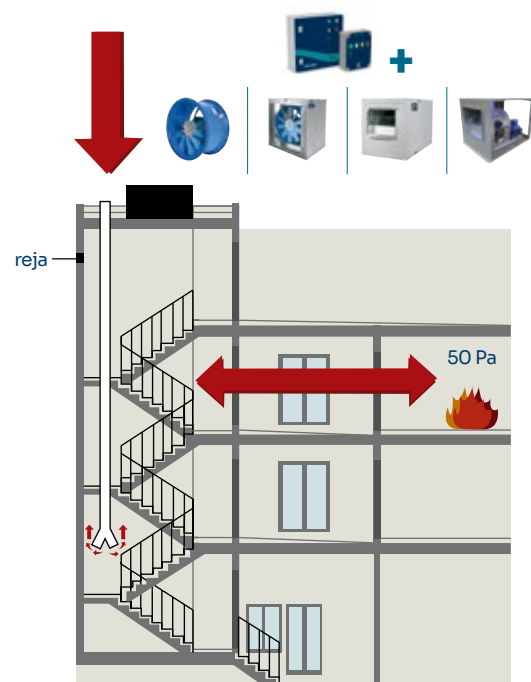
El sistema de presurización deberá ser capaz de mantener un diferencial de presión de 50Pa, además de vencer las pérdidas de carga de la instalación.

Se propone la instalación de un sistema automático formado por un cuadro de control (KIT- PE) y una unidad de impulsión (cualquier ventilador para aportación de aire) que dotará las escaleras o la vía de escape de la presión suficiente.

Criterio de velocidad del aire



Criterio de diferencia de presión (con todas las puertas cerradas)



CORTINAS DE AIRE TERCIARIO

COURSALIS & COURSALIS E

Cortina de alto rendimiento para terciario. Alcance hasta 3m

◦ Función

Las cortinas de aire COURSALIS crean una barrera de aire invisible para comercios adaptable a cualquier tamaño de entrada.

Son una solución ideal para mantener el **confort interior** (calefacción en invierno y aire acondicionado en verano), conservar una **atmósfera limpia** de olores e insectos, así como polvo y polución provenientes del exterior del local.

◦ Ventajas

- Reducirás las **corrientes** de aire que vienen del exterior y mantendrás la temperatura del interior de tu negocio sin necesidad de cerrar la puerta.
- Además, con el **mando a distancia** podrás ponerla en marcha, pararla o cambiar el flujo de aire así como el tipo de ambiente (frío o calor) según necesites desde cualquier punto cercano.

◦ Características

- Exclusivo diseño en arco, ligero y superfino Casals.
- Alto rendimiento y bajo nivel sonoro.
- Carcasa metálica con acabado con pintura blanca.
- Motor 380V 50Hz (COURSALIS y COURSALIS E).
- Motor 110V y 230V 60Hz (COURSALIS).
- Tamaños: 1000, 1500 y 2000mm de ancho.
- COURSALIS: sólo aire a baja o alta velocidad.
- COURSALIS E: con calefacción o aire ambiente, equipada con batería eléctrica.
- Incluye control externo mediante mando a distancia.
- Diseño para instalación mural en horizontal.
- Dirección del aire ajustable fácilmente.
- Con led indicador de funcionamiento (modo ambiente o calefacción, velocidad del aire y paro-marcha).
- Soportes para montaje en pared.
- Alcance hasta 3m.
- Disponible interruptor de presencia para el paro/marcha de la cortina con el paso de personas por la entrada.



◦ Aplicaciones

- Escuelas
- Centros comerciales
- Tiendas
- Supermercados
- Estaciones de trenes
- Hoteles
- Restaurantes
- Bares
- Oficinas
- Bancos
- Gasolineras
- Centros de logística
- Industrias, industrias de alimentación
- Hospitales, clínicas, centros de salud
- Clínicas veterinarias
- Almacenes frigoríficos





SOCIEDADES DEL GRUPO VORTICE

VORTICE S.P.A

Strada Cerca, 2
Frazione di Zoate
20067 Tribiano
(Milan) Italy
Tel. (+39) 02 906991
Fax (+39) 02 90699625
vortice.com

VORTICE LIMITED

Beeches House-Eastern
Avenue Burton upon Trent
DE13 0BB United Kingdom
Tel. (+44) 1283 492949
Fax (+44) 1283 544121
vortice.ltd.uk

VORTICE INDUSTRIAL S.R.L.

Via B. Brugnoli 3,
37063 Isola della Scala
(Verona) Italy
Tel. (+39) 045 6631042
Fax (+39) 045 6631039
vorticeindustrial.com

CASALS VENTILACIÓN AIR INDUSTRIAL S.L.

Ctra. Camprodon, s/n 17860
Sant Joan de les
Abadesses
(Girona) Spain
Tel. (+34) 972720150
casals.com

VORTICE LATAM S.A.

Bodega #6
Zona Franca Este Alajuela,
Alajuela 20101
Costa Rica
Tel. (+506) 2201 6934
vortice-latam.com

VORTICE VENTILATION SYSTEM

(Changzhou) Co.LTD
No. 388 West Huanghe Road
Building 19, Changzhou
Post Code: 213000 China
Tel. (+86) 0519 88990150
Fax (+86) 0519 88990151
vortice-china.com

Las descripciones e ilustraciones de este catálogo tienen carácter indicativo y no vinculante. Sin perjuicio de las características esenciales de los productos aquí descritos e ilustrados, CASALS VENTILACIÓN se reserva el derecho de efectuar, en cualquier momento y sin previo aviso, modificaciones de piezas, detalles estéticos o suministro de accesorios a sus productos que se estimen convenientes para su mejora o para cualquier requerimiento de construcción o comercial.