

Smoki

200 • 250

Smoki®

www.smoki.com.au | 1300 556 838

**Nuovo sistema di depurazione fumi
e fuliggine per forni a legna da pizzeria con
aspiratore ad attivazione indipendente**

**New system of smoke and soot
filtering for pizza wood ovens;
with self-starting aspirator**



CONFORME ALLE NORME 

**SMOKI** Nuovo sistema di depurazione fumi e fuliggine per forni a legna da pizzeria con aspiratore ad attivazione indipendente.

Apparecchiatura in grado di eliminare tutte le particelle di fuliggine che si liberano dalle canne fumarie dei forni di pizzeria, eliminando così l'inquinamento atmosferico e il pericolo d'incendio. Il sistema di filtraggio si basa sull'elemento più semplice ed efficace esistente in natura: l'acqua. L'acqua di rete riciclata dall'impianto, provvede a filtrare e depurare i fumi e le particelle di fuliggine prodotte dalla combustione, limitando così il consumo d'acqua. Questo tipo di impianto, è provvisto di un attivatore di tiraggio (con accensione e spegnimento separati dal resto della macchina) per migliorare l'aspirazione su canne fumarie sottodimensionate o per il collegamento di particolari tipi di forni (es. forni rotativi) che richiedono un superiore trasporto d'aria. Con l'installazione dell'impianto garantiamo comunque un tiraggio naturale per il fatto che, non esistono all'interno filtri meccanici o particolari strozzature sull'aspiratore. Questo impianto, inoltre, può vantare il riconoscimento di tutte le AUSL del territorio nazionale.

**SMOKI** New system of smoke and soot filtering for pizza wood ovens; with self-starting aspirator.

Smoki is an appliance that thoroughly eliminates all smut particles discharged through the pizzeria oven flues, thus preventing atmospheric pollution and contrasting any risk of fire. The filtering method is based on the simplest and most efficient element found in nature: water! The water consumption is very limited: indeed the system provides to recycle normal mains water that then filtrates and clears all fumes and smut particles produced during combustion. This type of system is provided with a draught forcing device, that user will turn on and off independently from machine itself, in order to increase the suction power of under-sized flues or to be used on some special kinds of ovens (such as rotating ovens) that require a major air circulation. Flues' natural draught is however guaranteed because our system does no way narrow the exhaust canal, insofar as it contains no inner filter nor does the suction unit feature any bottleneck. In Italy, our system meets the requirements of the National Health Service and is acknowledged as eco friendly.

**SMOKI** Nouveau système d'épuration de fumées et de suie pour fours de pizzerias alimentés au bois, avec aspirateur à enclenchement indépendant.

Appareil conçu pour éliminer toutes les particules de suie émises par les conduites d'évacuation de fumée des fours de pizzerias, prévenant ainsi toute pollution atmosphérique et tout danger d'incendie. Le système de filtration se base sur l'élément le plus simple et le plus efficace existant dans la nature: l'eau. L'eau du réseau de distribution, recyclée par l'installation, filtre et épure les fumées et les particules de suie produites par la combustion, limitant ainsi la consommation en eau. Ce type d'installation est doté d'un dispositif enclencheur de tirage (avec mises en et hors service indépendantes par rapport au reste de la machine) pour améliorer l'aspiration de conduites d'aspiration de fumées sous-dimensionnées ou pour le raccordement de types de fours particuliers (ex. fours rotatifs) qui nécessitent d'un plus grand transport d'air. L'installation du système garantit quoi qu'il en soit un tirage naturel pour le fait même qu'il n'existe à l'intérieur ni filtres mécaniques ni étranglements particuliers sur l'aspirateur. Par ailleurs, cette installation peut vanter l'agrément de toutes les unités de santé locales du territoire national.

**SMOKI** Neues Rauch- und Russfiltersystem für Pizzeriaöfen mit Holzfeuer; Sauger mit unabhängigem Anlaufen.

Ein Gerät, das imstande ist, sämtliche Russteilchen zu beseitigen, die aus den Schornsteinrohren der Pizzeriaöfen kommen, was die damit in Verbindung stehende Umweltverschmutzung und auch die Brandgefahr beseitigt. Das Filtersystem hat als Grundlage das einfachste und wirksamste in der Natur vorkommende Element, nämlich das Wasser. Das aus dem Wassernetz kommende und von der Anlage wiederverwertete Wasser filtert und reinigt die Abgase und die bei der Verbrennung entstandenen Russpartikel und schränkt damit den Wasserverbrauch ein. Diese Art von Anlage ist mit einem Zugaktivator ausgestattet (mit vom übrigen Teil der Maschine separater Ein- und Ausschaltung), um die Zugkraft bei unterdimensionierten Rauchkanälen zu verbessern oder für den Anschluss besonderer Öfen (z.B. Drehöfen), welche einen höheren Luftzug beanspruchen. Mit der Installation der Anlage garantieren wir auf jeden Fall für einen natürlichen Luftzug, da im Inneren keinerlei mechanische Filter oder besondere Drosselstellen am Ablüfter vorhanden sind. Diese Anlage wurde überdies von allen örtlichen Gesundheitsstellen auf Italienischem nationalem Gebiet als umwelt- und gesundheitsfreundlich anerkannt.

**SMOKI** Nuevo sistema de depuración humos y hollín para hornos a leña pizzerías con aspirador de activación independiente.

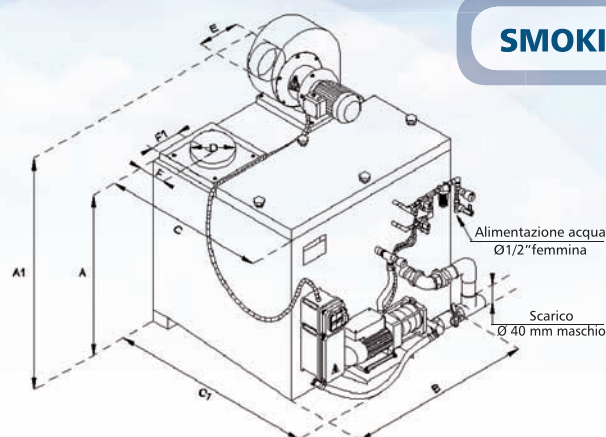
Equipo en grado de eliminar todas las partículas de hollín que se liberan en los conductos de humo de los hornos de las pizzerías, eliminando de esta manera la contaminación atmosférica y el peligro de incendio. El sistema de filtrado se basa en el elemento más simple y eficaz que existe en la naturaleza: el agua. El agua de red reciclada por la instalación provee a filtrar y depurar los humos y las partículas de hollín producidas por la combustión, limitando de esta manera el consumo de agua. Este tipo de instalación está provisto de un activador de tiro (con encendido y apagado separados del resto de la máquina) para mejorar la aspiración de conductos de humo subdimensionados o para la conexión de determinados tipos de hornos (por ej. hornos rotatorios) que necesitan un transporte de aire superior. Con este sistema garantizamos de cualquier manera un tiro natural porque no existen en el interior filtros mecánicos o estrechamientos en el aspirador. Esta instalación, además está reconocida por todas las unidades sanitarias locales del territorio nacional.

	A mm	A1 mm	B mm	C mm	C1 mm	D mm	E mm	F mm	F1 mm	Volt + Hz	Volt + Hz Aspiratore	LAVAGGIO FUMI Kw + Amp	POTENZA ASPIRATORE Kw + Amp	CONTENUTO ACQUA lt	CONSUMO ACQUA lt	PESO A VUOTO Kg	POTENZA SONORA dB(A)	PORTATA D'ARIA M3/h
											Volt + Hz Aspirator	Smoke washing power Kw + Amp	Aspiration power Kw + Amp	Water content lt	Water consumption lt	Weight of empty machine Kg	Noise emission dB(A)	Air flow Cm/h
SMOKI 200	702	1100	803	700	895	200	200	158	180	220V Monofase 50-60 Hz 220V Singlephase 50-60 Hz	220V Monofase 220V Singlephase 380V Trifase 50-60 Hz 380V Threephase 50-60 Hz	1,16 Kw 3,9 A	0,37 Kw 1,2 Amp	90	40 lt/h	122	63,7	250/300
SMOKI 250	702	1350	803	700	895	250	250	158	180	220V Monofase 50-60 Hz 220V Singlephase 50-60 Hz	220V Monofase 220V Singlephase 380V Trifase 50-60 Hz 380V Threephase 50-60 Hz	1,16 Kw 3,9 A	0,37 Kw 1,2 Amp	90	40 lt/h	129	63,7	450/500

Smoki
Soot Abatement Systems

www.smoki.com.au
Call 1300 556 838
sales@smoki.com.au

SMOKI-AU201407



SMOKI