

**Smoki Junior** **New**  
200 • 250 • 300

# Smoki®

[www.smoki.com.au](http://www.smoki.com.au) | 1300 556 838

**Nuovo Sistema di depurazione fumi  
e fuliggine per forni a legna da pizzeria**

**New system of smoke and soot  
filtering for pizza wood ovens**



**Nuovo** Smoke Zapper  
per il Nord America

**New** Smoke Zapper  
for North America



**CONFORME ALLE NORME**  
Unico certificato per il Nord America  
Autorizzazione n. 4005827



**SMOKI** Nuovo sistema di depurazione fumi e fuliggine per forni a legna da pizzeria.

Apparecchiatura in grado di eliminare tutte le particelle di fuliggine che si liberano dalle canne fumarie dei forni di pizzerie, eliminando così l'inquinamento atmosferico ed 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 di acqua. Con l'installazione dell'impianto garantiamo comunque un tiraggio naturale, per il fatto che non esistono all'interno filtri meccanici o particolari strozzature.

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.

Smoki Jr. 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.

Flues' natural draught is guaranteed because our system does no way narrow the exhaustion 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.

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.

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.

Par ailleurs, cette installation peut vanter l'agrément de toutes les unités de santé locales du territoire national.

**SMOKI** Neues Rauch- und Russfiltersystem für Pizzaoefen mit Holzfeuer.

Ein Gerät, das imstande ist, sämtliche Russteilchen zu beseitigen, die aus den Schornsteinrohren der Pizzaoefen 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 filtriert und reinigt die Abgase und die bei der Verbrennung entstandenen Russpartikel und schränkt damit den Wasserverbrauch ein. Mit der Installation der Anlage garantieren wir auf jeden Fall für einen natürlichen Luftzug, da im Inneren keinerlei mechanische Filter oder besondere Drosselstellen 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.

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.

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<br>mm | A1<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | C1<br>mm | D/E<br>mm | F<br>mm | G<br>mm | K<br>mm | VOLT + Hz | Kw + AMP. | CONTENUTO<br>ACQUA<br>lt | PESO<br>A VUOTO<br>Kg            | PORTATA<br>ARIA<br>M3/h | POTENZA<br>SONORA<br>dB(A) | CONSUMO<br>ACQUA<br>2 BAR     |
|--|---------|----------|---------|---------|----------|-----------|---------|---------|---------|-----------|-----------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|
|  |         |          |         |         |          |           |         |         |         |           |           | Water<br>content<br>lt   | Weight of<br>empty<br>machine Kg | Air flow Cm/h           | Noise<br>emission<br>dB(A) | Water<br>consumption<br>2 Bar |

**JUNIOR  
200/250**

|     |    |     |     |     |         |     |     |    |                |                  |    |    |         |      |         |
|-----|----|-----|-----|-----|---------|-----|-----|----|----------------|------------------|----|----|---------|------|---------|
| 705 | 50 | 980 | 450 | 640 | 200/250 | 225 | 682 | 40 | 220 V<br>50 Hz | 1,16 Kw<br>3,9 A | 70 | 76 | 250/300 | 63,4 | 40 lt/h |
|-----|----|-----|-----|-----|---------|-----|-----|----|----------------|------------------|----|----|---------|------|---------|

**JUNIOR  
MAGGIORATO  
200/250**

|     |     |     |     |     |         |     |     |    |                |                 |    |    |         |       |         |
|-----|-----|-----|-----|-----|---------|-----|-----|----|----------------|-----------------|----|----|---------|-------|---------|
| 705 | 150 | 980 | 450 | 640 | 200/250 | 225 | 682 | 40 | 220 V<br>50 Hz | 1,3 Kw<br>5,8 A | 70 | 82 | 250/300 | 69,00 | 40 lt/h |
|-----|-----|-----|-----|-----|---------|-----|-----|----|----------------|-----------------|----|----|---------|-------|---------|

**JUNIOR  
300**

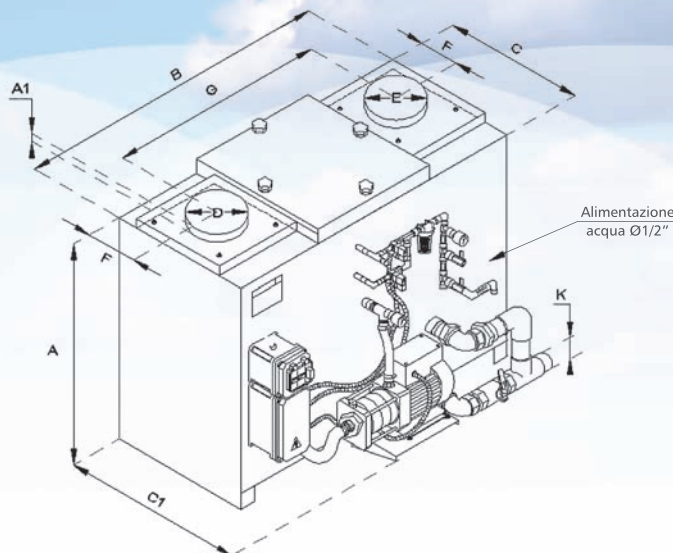
|     |    |      |     |     |     |     |     |    |                |                  |     |     |     |       |         |
|-----|----|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------------|------------------|-----|-----|-----|-------|---------|
| 800 | 50 | 1123 | 560 | 750 | 300 | 280 | 773 | 50 | 220 V<br>50 Hz | 1,46 Kw<br>7,1 A | 106 | 105 | 500 | 69,00 | 40 lt/h |
|-----|----|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------------|------------------|-----|-----|-----|-------|---------|

# Smoki

Soot Abatement Systems

[www.smoki.com.au](http://www.smoki.com.au)  
Call 1300 556 838  
[sales@smoki.com.au](mailto:sales@smoki.com.au)

SMOKI-JUNIOR-AU201407



**SMOKI JUNIOR**