

Smoki[®]
www.smoki.it



Die ideale Lösung für die Umwelt und
die Luft, die wir atmen.





Smoki mit Ventilator

Rauchfiltersystem für holzbefeuerte Pizzaöfen mit selbststartendem Ventilator.

Filtersysteme, die alle Rußpartikel entfernen, die durch den Rauchabzug des **holzbefeuerten Pizzaofens austreten**, und so die Verschmutzung der Atmosphäre und jede Brandgefahr verhindern. Dank der kühlenden Wirkung des Wassers tritt der Rauch bei 250/300°C aus dem Ofen ein und bei 70/80° C aus dem Gerät aus. Die **Filtermethode** im Gerät basiert auf dem einfachsten und effizientesten Element, das in der Natur vorkommt: Wasser!

Dieses Modell ist mit einem **selbststartenden Gebläse** für hohe Temperaturen ausgestattet, das der Benutzer unabhängig von der Maschine selbst ein- und ausschaltet, um die Saugleistung von unterdimensionierten oder horizontalen Schornsteinen, langen Schornsteinen mit Biegungen oder bei einigen speziellen Arten von Öfen (wie z. B. Drehöfen), die eine große Luftzirkulation erfordern, zu erhöhen.

Der Wasserverbrauch ist minimal: das System recycelt normales Leitungswasser, das dann gefiltert wird und alle Abgase von Rußpartikeln, die bei der Verbrennung entstehen, reinigt. Mit der Installation eines Smoki garantieren wir einen natürlichen Luftzug, da das Gerät keine inneren mechanischen Filter oder Engpässe enthält.

In Italien sind alle unsere Systeme vom **nationalen Gesundheitsdienst anerkannt und als umweltfreundlich eingestuft**.

Rußbeseitigungssysteme für holzbefeuerte Pizzaöfen. Diese Geräte entfernen die sichtbaren Rußpartikel aus der Rauchverbrennung von holzbefeuerten Pizzaöfen



Smoki Junior ohne Lüfter

Rauchfiltersystem für Pizza- oder Holzbacköfen.

Smoki Junior ist ein Gerät, das alle Rußpartikel entfernt, die durch die Schornsteine von Pizzeria-Holzöfen ausgestoßen werden, und so Luftverschmutzung und jegliche Brandgefahr verhindert.

Dank der kühlenden Wirkung des Wassers tritt der Rauch aus dem Ofen mit 250/300°C ein und verlässt das Gerät mit 70/80° C. Die **Filterungsmethode** in dem Gerät basiert auf dem einfachsten und effizientesten Element, das in der Natur vorkommt: **Wasser!** Der Wasserverbrauch ist minimal: das System recycelt normales Leitungswasser, das dann alle Rauchgase von den bei der Verbrennung entstehenden Rußpartikeln filtriert und reinigt.

Bei der Installation eines Smoki Junior garantieren wir einen natürlichen Luftzug, da das Gerät keine inneren mechanischen Filter oder Engpässe enthält.

In Italien sind alle unsere Systeme vom **nationalen Gesundheitsdienst anerkannt und als umweltfreundlich eingestuft.**

Der Smoki Junior, "SMOKE ZAPPER" in der amerikanischen Version, ist **cULus-zertifiziert mit der Zulassungs-Nr. MH60726 für den Verkauf in den Vereinigten Staaten und Kanada.**

Rußbeseitigungssysteme für holzbefeuerte Pizzaöfen. Diese Geräte entfernen die sichtbaren Rußpartikel aus der Rauchverbrennung von holzbefeuerten Pizzaöfen



Smoki Maxi Grill

Unser Maxi Grill wurde speziell für die Rauch-, Fett- und Rußfiltration von Holzkohle- und Holzgrills entwickelt, kann aber auch mit hervorragenden Ergebnissen zusammen mit Trockenfiltrations- und Desodorierungssystemen für Kochfett und Gerüche verwendet werden. Standard-Durchflussraten **bis zu 11.000 m³/h**. Höhere Durchflussraten können wir **auf Anfrage** bauen.

Dieses Filtersystem basiert auf dem einfachsten und effizientesten Element der Natur: Wasser. Eine Kombination aus frischem und recyceltem Wasser (aus dem Tank) läuft durch eine Umwälzpumpe, um die Düsen, die das Wasser mit hohem Druck versprühen und die Gase waschen, aufrechtzuerhalten. Anschließend wird der Rauch gefiltert und gereinigt, wobei Fett und Rußpartikel, die bei der Verbrennung entstehen, entfernt werden. Unsere neue Technologie hat einen geringen Wasserverbrauch. Mit diesem neuen Waschsysteem und der transversalen Luftströmung ist es möglich, einen wesentlich höheren Luftdurchsatz zu erreichen und dabei einen kleinen Formfaktor und einen hohen Wirkungsgrad beizubehalten. Je nach Installationsart muss ein Ventilator und ein Startschalter angeschlossen werden, um beide Geräte zu starten.

Das Gerät ist im Vergleich zur traditionellen Maxi-Reihe mit zusätzlichen mechanischen Filtern und **einem Wasserabscheidefilter aus Edelstahl** ausgestattet. Diese Filter sind leicht zugänglich und ermöglichen eine einfache und schnelle Wartung.



Smoki Maxi

Standard-Durchflussmengen bis zu 7.500 m³/h, aber wir sind in der Lage, höhere Durchflussmengen auf Anfrage zu bauen.

Der Smoki Maxi ist ein System, das alle Rußpartikel entfernt, die durch die Schornsteine von Bäckerei-Holzöfen ausgestoßen werden, und so dank der kühlenden Wirkung des Wassers die Luftverschmutzung und jegliche Brandgefahr verhindert. Die Filtermethode im Gerät basiert auf dem einfachsten und effizientesten Element, das in der Natur vorkommt: Wasser!

Der Wasserverbrauch ist minimal: das System recycelt normales Leitungswasser, das dann die bei der Verbrennung entstehenden Rußpartikel filtriert und von allen Abgasen befreit.

Die empfohlenen Abmessungen des Geräts und des Ventilators für hohe Temperaturen hängen von dem Installationsprojekt und dem zu behandelnden Luftstrom ab.

In Italien sind alle unsere Systeme vom **nationalen Gesundheitsdienst anerkannt und als umweltfreundlich eingestuft**. Alle unsere Produkte entsprechen den **CE-Normen**.

Rußfiltersysteme für holzbefeuerte Bäckerei-Öfen Smoki Maxi

Neues OCS, Odor Control System, vorgestellt und ausgestellt auf der jüngsten Messe Host in Mailand.

Für diese Filtersysteme werden alle Angebote entsprechend der zu lösenden Probleme angepasst.

Im Folgenden finden Sie die wichtigsten Informationen, die wir für jedes Projekt wissen müssen:

- Was ist das Problem, das gelöst werden soll? Geruch? Fett und Geruch? Ruß, Fett und Geruch?
- Was ist der verfügbare Platz und die Position für das Gerät? Innerhalb oder außerhalb des Gebäudes?
- Wie groß ist die Haube?
- Wie groß ist die zu behandelnde Luftmenge in m^3/h ?
- Welche Art von Speisen wird unter der Haube gegart?
- Welche Art von Geräten befindet sich unter der Haube?