



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CAMPANA MURAL ACERO INOXIDABLE 2x1 MT. CVC

- Campana acero inoxidable **AISI 201** es una aleación de alta calidad, resistente a la corrosión y con excelente durabilidad. Es especialmente adecuado para ambientes de cocina, ya que mantiene su apariencia estética a lo largo del tiempo y resiste el desgaste causado por la humedad y el contacto frecuente con aceites y grasas. Además, su resistencia a la oxidación asegura una larga vida útil sin perder su brillo ni funcionalidad.

Funcionamiento de la Campana Extractora Mural:

- 1. Captura de Humos y Vapores:** La campana extractora se instala en la pared, justo encima de la zona de cocción, y utiliza un sistema de ventilación que aspira los humos, vapores y olores generados durante la cocción. Esto se logra mediante un potente motor de extracción y un diseño de filtros que permiten una eficiente recolección de aire contaminado.
- 2. Filtros de Alta Eficiencia:** La mayoría de las campanas extractoras cuentan con filtros de

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



acero inoxidable o filtros de carbón activado, que capturan grasa, humo y partículas en suspensión. Los filtros de acero inoxidable son fácilmente lavables y de larga duración, mientras que los filtros de carbón son ideales para eliminar olores, pero necesitan ser reemplazados periódicamente.

3. Motor de Extracción: El motor es el corazón de la campana extractora, y en las versiones de calidad como las de acero inoxidable AISI 201, el motor está diseñado para ser silencioso pero eficaz. El motor aspira el aire contaminado y lo dirige hacia el exterior (en el caso de extracción directa) o lo filtra (en sistemas de recirculación).

4. Modos de Funcionamiento:

- **Extracción Directa:** El aire contaminado es expulsado fuera de la casa a través de un conducto, proporcionando la mejor solución para la eliminación de humos.

5. Control y Regulación: Estas campanas suelen incorporar controles electrónicos o mecánicos con varias velocidades de ventilación, lo que permite al usuario ajustar la potencia de extracción según las necesidades

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



de la cocina. Algunos modelos avanzados también incluyen controles táctiles o pantallas LED para una mayor comodidad.

6. **Iluminación:** La campana extractora incluye luces de bajo consumo, generalmente LED, que iluminan la zona de cocción para facilitar la visibilidad durante la preparación de los alimentos. La iluminación también añade un toque estético al diseño de la cocina.

Ventajas de una Campana Extractora Mural de Acero Inoxidable AISI 201:

- **Durabilidad y Estética:** El acero inoxidable AISI 201 es conocido por su alta resistencia a la corrosión, lo que garantiza una larga vida útil y mantiene un aspecto brillante y moderno, incluso en entornos de cocina exigentes.
- **Eficiencia:** Gracias a su potente motor de extracción y filtros de alta calidad, estas campanas ofrecen una eficiencia excepcional en la eliminación de humos, grasas y olores, mejorando la calidad del aire en la cocina.
- **Diseño Moderno:** Su diseño mural permite integrarse perfectamente con diferentes

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



estilos de cocina, tanto modernas como tradicionales. Además, su acabado pulido proporciona un toque sofisticado y limpio.

- **Fácil Mantenimiento:** Los filtros de acero inoxidable son fáciles de limpiar, lo que reduce la necesidad de un mantenimiento complejo. Además, muchos modelos permiten la extracción sencilla del filtro para su lavado o reemplazo.

Instalación:

La instalación de la campana extractora mural es sencilla, pero se debe realizar de acuerdo con las indicaciones del fabricante para asegurar una operación óptima. Es importante instalarla a la altura correcta sobre la cocina o isla para maximizar su eficiencia. Además, en el caso de modelos con extracción directa, es fundamental contar con un sistema de ductos adecuado para expulsar el aire al exterior.

SKU: 7219

Categorías: [Campanas](#)

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:

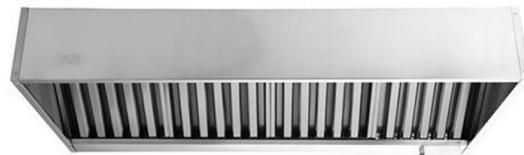
Ancho: 200 cm

Profundidad: 100 cm

Alto: 35 cm

Incluye 2 filtros.

Luminaria, extracción y ductos se venden por separado.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292