

C/Monturiol 11-13
08918 Badalona (Barcelona)
T. 934 607 575
www.morguicllima.com

MORGU!
VENTILACIÓ • FILTRACIÓ



Manual de Mantenimiento

Campanas Extractoras y sus componentes



CE

MORGU!
VENTILACIÓ • FILTRACIÓ

Este manual de mantenimiento de campanas extractoras, está redactado en base a la norma UNE-EN 16282-2:2017, capítulo 8 “Instrucciones”.

1

FILTROS

Los filtros de lamas inerciales están contruidos con acero inoxidable AISI 430 (AISI 304 bajo pedido).

Por su especial diseño y colocación, los filtros **no retienen las grasas**, las depositan en la bandeja colectora, por lo que se pueden limpiar en un lavavajillas o aparato de lavado que sea suficientemente grande para poder acogerlos.

Morgui Clima, S.L. dispone de **cubetas limpia filtros** por si el usuario prefiere realizar la limpieza independientemente. Se debe utilizar una solución de agua con un disolvente de grasas.

En caso de utilizar filtros de malla (no recomendable), es aconsejable revisar semanalmente el grado de saturación y si es necesario una limpieza periódica mensual mínima. Si la limpieza no es correcta, el riesgo de incendio en los filtros aumenta en función de la cantidad de grasa acumulada.

Existen empresas especializadas en limpiar filtros. En este caso es conveniente disponer de un contrato de mantenimiento y asegurarse que los filtros de recambio sean del mismo tipo que los suministrados en origen. Estas empresas pueden realizar una higiene completa de la campana, plenum y conductos.

Filtros



Cubeta
limpia filtros



Detergente
quitagrasa



2

LUMINARIAS

Todas las campanas Morgui que incorporan luminaria, llevan una **toma de tierra** (foto).

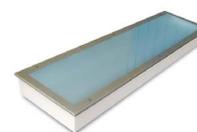
Las luminarias **CLUX y CLUV** incorporan toma de tierra propia.

Para las luminarias **CLUSL** se debe conectar la toma de tierra a la parte metálica de la campana prevista para ello.

Toma de tierra



Luminaria CLUX/CLUV



Luminaria CLUSL



CAMPANAS EXTRACTORAS

Todas las campanas fabricadas por Morgui Clima, S.L. están construidas con materiales metálicos A1. Las partes vistas en acero inoxidable AISI304 y las ocultas en chapa de acero galvanizado. Consultar construcciones especiales.

Para evitar goteos, la campana está soldada en todo su perímetro y la bandeja recoge grasas es estanca y soldada.

1. Para el vaciado de la bandeja recoge grasas se debe conectar el tapón a un depósito de capacidad inferior a 3 litros (UNE 100-165- 04).
2. Se recomienda limpiar la campana interior y exteriormente al menos una vez a la semana, en función de la carga de trabajo y el tipo de alimentos cocinados.
3. Para proceder a la limpieza de las partes interiores de la campana se debe proceder de la siguiente forma:
 - A) Parar el ventilador de extracción si éste estuviera en funcionamiento.
 - B) Desmontar los filtros.
 - C) Lavar los filtros.
 - D) Realizar las operaciones de limpieza en el interior de la campana.
 - E) Montar los filtros.
4. Para la limpieza es recomendable pasar en primer lugar un trapo impregnado con agua jabonosa o líquido especial para grasas para recoger mejor la grasa adherida en las partes metálicas. Después, usar un trapo empapado en agua para aclarar.
5. Las grasas son materia orgánica, por lo que se recomienda que su reciclaje se realice con el resto de materiales orgánicos de desecho.
6. Si se optara por lavar a chorro con agua caliente jabonosa, deberá tenerse en cuenta dirigir los líquidos contaminados a un separador de

grasas construido bajo norma EN 1825 y DIN 4040, para posteriormente pasar por un depurador de agua jabonosa. En ningún caso se lanzarán las grasas o líquidos de limpieza directamente a la red colectiva.

7. Para la limpieza se utilizará un detergente para grasas Tipo CDETERFIL-TRO de Morgui Clima, S.L.
8. No se utilizarán productos abrasivos, ni productos que puedan atacar los metales, ni se frotará con paños que contengan materiales abrasivos (no utilizar sosa cáustica).

Campana Serie HIDRO:

Al tratarse de una campana de **filtración por agua** se deberá realizar un mantenimiento continuo de las boquillas de impulsión del agua refrigerante de 1 vez por semana. Si se observa un mal funcionamiento de la boquilla, se deberá proceder a:

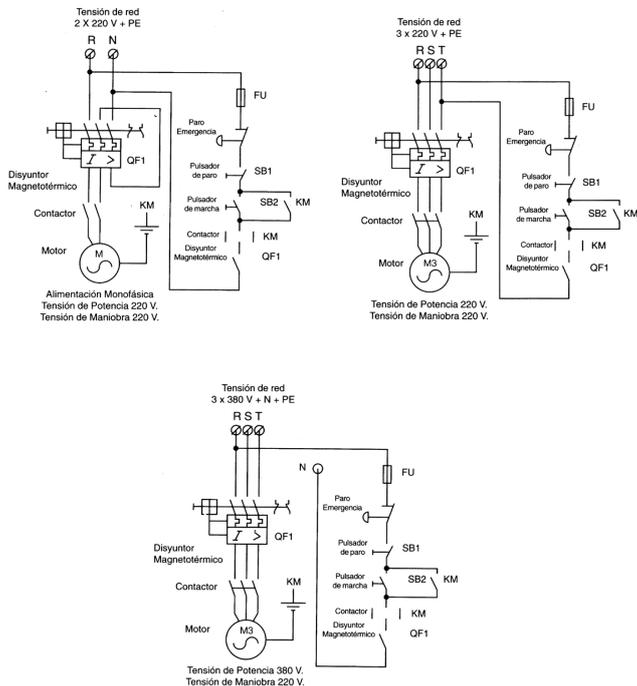
1. Desmontarla, limpiando con aire a presión o con un hilo muy fino de acero para no dañar la línea difusora.
2. Una vez limpia de impurezas se volverá a colocar teniendo especial cuidado en que la línea de impulsión del agua pulverizada esté en línea paralela a los filtros.

Si por cualquier motivo no se utilizara la filtración por agua durante un periodo de tiempo prolongado, se recomienda desmontar las boquillas para proceder a su limpieza y secado.



Campana Serie BLOK:

Se adjunta esquema de conexión eléctrica. Este esquema es el que Morgui Clima considera correcto para la conexión del ventilador de la campana. De esta forma se asegura el cumplimiento de lo previsto por el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.



La alimentación de los motores debe efectuarse con la tensión y frecuencia indicada en la placa del motor, admitiendo unas variaciones en más o menos un 5% respecto a la tensión.

Se ha de controlar que el consumo (A) una vez instalada la campana en el lugar previsto, sea como máximo el consignado en la placa del motor, en caso contrario consultar.

El **ventilador** de aspiración deberá ser desmontado para proceder a su limpieza exhaustiva para evitar desequilibrios dinámicos por acumulación de peso, con periodicidad anual como mínimo, en función del nivel de trabajo de la campana.

4

LISTADO DE NORMAS TÉCNICAS ARMONIZADAS

UNE-EN 294 Seguridad de las máquinas. Distancias de seguridad para impedir que se alcancen zonas peligrosas con los miembros superiores.

UNE-EN 60335-2-31 Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2: Requisitos particulares para las campanas extractoras de cocina.

UNE-EN 60335-1 Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Condiciones generales.

EN 60 204 Equipo eléctrico en las máquinas industriales. Parte 1: Reglas generales.

UNE-EN 16282-2:2017 Equipos para cocinas comerciales. Componentes para la ventilación de cocinas comerciales. Parte 2: Campanas de ventilación de cocinas. Diseño y requisitos de seguridad.