

## Ficha Técnica

### Equipo de Control de Flujo de Aire (CONFLU):

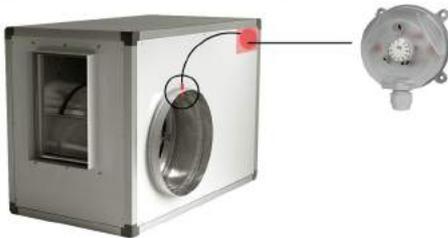
Sistema de Seguridad para la válvula de gas en extracción de humos de Cocinas Industriales

Según la aplicación del artículo 4.2.1 de la norma UNE 60670-6:2005 de seguridad en cocinas industriales, a continuación se detalla el sistema de seguridad que garantiza el corte del suministro de gas en caso de fallo en el sistema de extracción de humos de una cocina industrial.

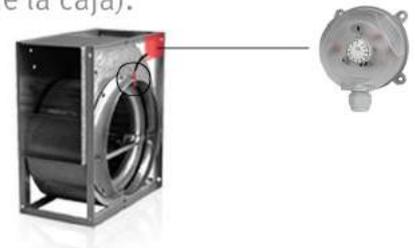
Para evitar que la válvula de gas siga abasteciendo a la cocina, se debe instalar en el oído de la caja de ventilación (opción 1), o del ventilador (opción 2), o en la tubería (opción 3) un racor, conectado mediante un tubo de pitot, a un presostato. Este presostato, que controlará de manera continua la presión, se deberá colocar en el exterior de la caja (opciones 1 o 3) o, si se quiere dejar oculto, en la estructura del ventilador (dentro de la caja (opción 2)). La pérdida de carga en el punto de control de flujo deberá ser de 5mmca (50Pa) o superior para que el presostato no cierre la válvula de gas.

#### El racor se puede colocar:

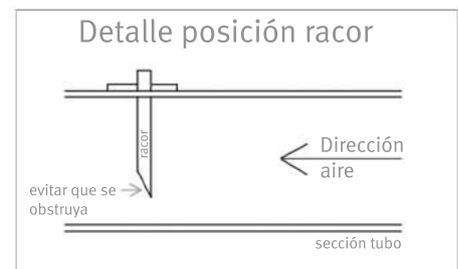
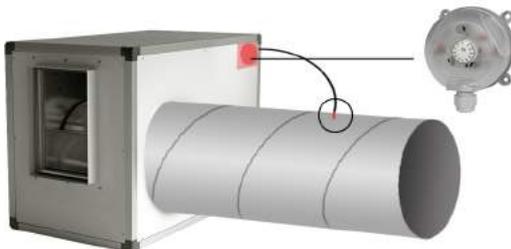
Opción 1: en el oído de la caja (exterior).



Opción 2: en el oído del ventilador (dentro de la caja).



Opción 3: en el tubo, a 1M como máximo de la caja.



### Esquema eléctrico:

