

Smoki Junior **New**
200 • 250 • 300

Smoki[®]
www.smoki.it

**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 exhaust 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 Pizzeriaöfen mit Holzfeuer.

Ein Gerät, das imstande ist, sämtliche Russteilchen zu beseitigen, die aus den Schornsteinrohren der Pizzeriaöfen 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 mm	A1 mm	B mm	C mm	C1 mm	D/E mm	F mm	G mm	K mm	VOLT + Hz	Kw + AMP.	CONTENUTO ACQUA lt	PESO A VUOTO Kg	PORTATA ARIA M3/h	POTENZA SONORA dB(A)	CONSUMO ACQUA 2 BAR
												Water content lt	Weight of empty machine Kg	Air flow Cm/h	Noise emission dB(A)	Water consumption 2 Bar

**JUNIOR
200/250**

705	50	980	450	640	200/250	225	682	40	220 V 50 Hz	1,16 Kw 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 50 Hz	1,3 Kw 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 50 Hz	1,46 Kw 7,1 A	106	105	500	69,00	40 lt/h
-----	----	------	-----	-----	-----	-----	-----	----	----------------	------------------	-----	-----	-----	-------	---------

Smoki
www.smoki.it

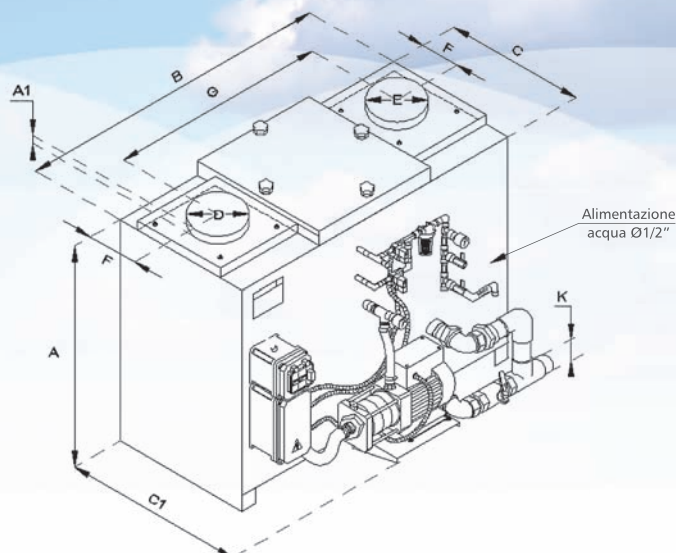
SMOKI s.r.l.

Via E. Romagna, 251
47841 Cattolica (RN) - Italia

Tel. 0541 833748 - Fax 0541 821441

info@smoki.it
commerciale@smoki.it
www.smoki.it

Marco Muccioli cell. 335 5707012
Terenzio Pirani cell. 335 5206031
Davide Pirani cell. 335 5206037

**SMOKI JUNIOR**