

Campanas sin Ventilación



**Más Opciones,
Mayor
Flexibilidad**



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952

Conozca la Tecnología sin Ventilación de Giles



¿Cómo funciona el sistema de filtración sin ventilación de Giles?

- A** Filtro tipo baffle de alta eficiencia que captura grandes partículas de grasa. El filtro de acero inoxidable es abatible para facilitar la limpieza.
- B** El limpiador electrostático captura y retiene partículas finas de grasa y humo del flujo de aire.
- C** El filtro de carbón ayuda a eliminar olores y atrapa las partículas restantes antes de recircular el aire.

Proporciona un sistema de limpieza de aire en tres etapas, eficiente y compacto.



Soluciones de ventilación rentables para aplicaciones de foodservice.

Donde las modificaciones estructurales son difíciles, costosas o imposibles



¿Desea ampliar su menú o agregar un horno o freidora adicional, pero no cuenta con espacio bajo una campana tradicional?

Las campanas sin ventilación Giles pueden ser la solución ideal.



¿No dispone del espacio necesario para instalar el equipo adicional que su operación requiere?

Las campanas sin ventilación de encimera Giles le permiten aprovechar mejor el espacio disponible.



Las modificaciones estructurales pueden ser costosas— la tecnología sin ventilación Giles le ayuda a ahorrar tiempo y dinero.

Una campana sin ventilación Giles es una solución inteligente para aplicaciones comerciales de cocción ligera o limitada.



¿Necesita instalar equipos en un lugar donde no es viable implementar un sistema de ventilación tradicional?

Los productos de campanas sin ventilación Giles pueden hacer realidad sus planes de expansión.

Campanas sin ventilación *Piso*



FSH-2

Tipo 1 Campana sin ventilación Modelo: **FSH-2**

Campana de piso de 24" de ancho, ideal para aplicaciones de una sola freidora donde el espacio es limitado.

Uso recomendado sobre equipos eléctricos:



Freidoras



FSH-2A99

Tipo 1 Campana sin ventilación Modelo: **FSH-2A99**

Cumple con los requisitos de emisiones NFPA-96 y UL710B. Puede instalarse en espacios con techos desde 7 pies.

Uso recomendado sobre equipos eléctricos:



Freidoras

Campanas sin ventilación para múltiples equipos *Encimera y piso*



GVH-C

Tipo 1 Campana sin ventilación Modelo: **GVH-C**

Cumple con los requisitos de emisiones NFPA-96 y UL710B.

Uso recomendado sobre equipos eléctricos:



Freidoras de encimera



Planchas de encimera



Parrillas eléctricas de encimera



GVH-F

Tipo 1 Campana sin ventilación Modelo: **GVH-F**

Cumple con los requisitos de emisiones NFPA-96 y UL710B. Puede instalarse en espacios con techos desde 7 pies.

Uso recomendado sobre equipos eléctricos:



Freidoras



Planchas



Parrillas



FSH-4

Tipo 1 Campana sin ventilación Modelo: **FSH-4**

Campana de piso de 49-5/8" de ancho, ideal para una amplia variedad de equipos eléctricos como freidoras, planchas, broilers, estufas y hornos.

Uso recomendado sobre equipos eléctricos:



Freidoras



Planchas



Parrillas



FSH-6

Tipo 1 Campana sin ventilación Modelo: **FSH-6**

Campana de piso de 72-9/16" de ancho, ideal para una amplia variedad de equipos eléctricos como freidoras, planchas, broilers, estufas y hornos.

Uso recomendado sobre equipos eléctricos:



Freidoras



Planchas



Parrillas

! Nota: Las campanas sin ventilación Giles están aprobadas únicamente para equipos eléctricos.

Giles Food Service Equipment

Empresa Registrada ISO 9001

2750 Gunter Park Drive West • Montgomery, AL 36109 E.E.U.U.

Phone 334.272.1457 • Fax 334.239.4117 • Lada sin costo 800.554.4537

www.gfse.com

Email: services@gfse.com

Aprende más
www.gfse.com



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952