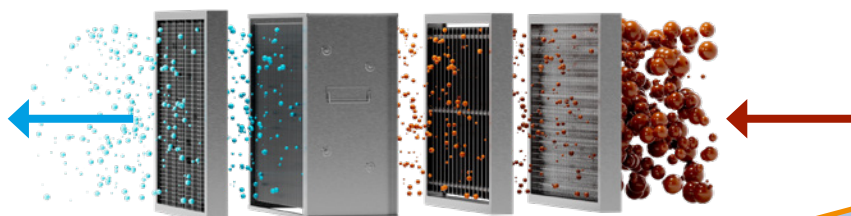


Ecology Unit certificada F400 con filtración electrostática y ventilador integrado



CONJUNTO
CERTIFICADO F400



ECOLOGY UNITS

Soluciones respetuosas con el medioambiente que reducen la contaminación del aire exterior

CJBDT/ALS-FE CJT XR-FE



Conjunto de caja de ventilación y filtros certificado F400



Filtro electrostático de alta eficiencia



Altas prestaciones



Fácil limpieza y mantenimiento



Gran robustez



Bajo nivel sonoro



Control centralizado con WIFI



Nandu Jubany

Soluciones para proteger el medioambiente



*“Cocinar con aire limpio,
es cocinar mejor”*

Esta es la convicción del Chef Nandu Jubany, Estrella Michelin y referente de la alta cocina, que apuesta por el confort, la seguridad y la protección del medioambiente en sus cocinas profesionales.

Las Ecology Unit de SODECA, con filtración electrostática y certificación F400, permiten evacuar el aire al exterior libre de partículas, grasa y olores, reduciendo el impacto ambiental y creando un entorno de trabajo más saludable y seguro.

*“El bienestar en nuestras cocinas impacta
directamente en la calidad del servicio”*

— Nandu Jubany

El aire de la cocina marca la diferencia

El calor, el humo y los olores afectan al rendimiento y a la concentración del equipo. Para Nandu Jubany, una cocina debe ser un espacio cómodo, limpio y funcional, donde el equipo pueda trabajar con energía y precisión.



“Cuando el ambiente es bueno, todo fluye y se cocina mejor”

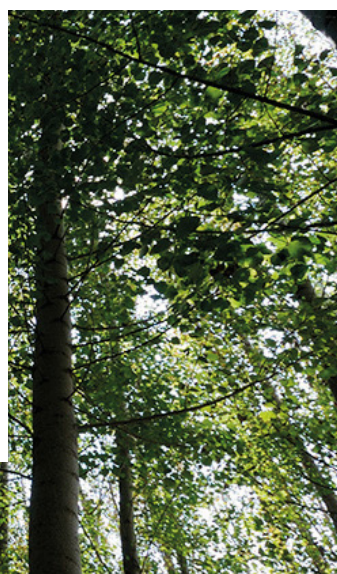


Confort, sostenibilidad y seguridad en una sola solución

Las **Ecology Unit con filtro electrostático CJTXR-FE** mejoran el confort y la calidad del aire, filtrando y expulsando al exterior un aire limpio y respetuoso con el medioambiente. Además, **la certificación F400** garantiza máxima seguridad en caso de incendio, incluso en condiciones extremas.



“La certificación F400 nos da tranquilidad y seguridad en la cocina”



Cuando el equipo trabaja mejor, se cocina mejor

Menos calor y menos humo se traducen en un equipo más cómodo, motivado y eficiente.



“SODECA ha transformado mis cocinas: menos calor, menos humo y un equipo más feliz”





SOLUCIONES ECOLOGY UNIT PARA COCINAS PROFESIONALES

En su constante apuesta por la sostenibilidad, SODECA ha desarrollado soluciones ECOLOGY UNIT, especialmente diseñadas para proteger el medioambiente frente a los contaminantes generados en el interior de las instalaciones.

Las soluciones ECOLOGY UNIT funcionan filtrando y limpiando el aire, eliminando humos, grasas y olores, para expulsar al exterior aire limpio, reduciendo así el impacto ambiental y mejorando la calidad del aire en el entorno.



¿Qué son las soluciones ECOLOGY UNIT?

Las soluciones ECOLOGY UNIT son equipos especialmente diseñados para mejorar la calidad del aire mediante la reducción eficaz de humos, partículas grasas y olores en cocinas industriales y otros espacios con altas exigencias. Estas unidades ecológicas representan el firme compromiso de SODECA con la innovación responsable y la sostenibilidad, contribuyendo a crear entornos más saludables, confortables y respetuosos con el entorno.

Con la incorporación de tecnologías avanzadas de filtración, como filtros electrostáticos y de carbón activo, las soluciones ECOLOGY UNIT permiten tratar el aire de forma eficiente sin renunciar al máximo rendimiento de los sistemas de ventilación.



**Protección del
medioambiente**



**Aire limpio y
eliminación de olores**



**Alto rendimiento y
cumplimiento normativo**

Certificaciones



Conjunto certificado F400 según la norma EN 12101-3

Caja de ventilación y filtros ensayados conjuntamente

Las unidades se suministran como conjunto certificado, con la caja de ventilación y los filtros ensayados y certificados de forma conjunta para garantizar el máximo rendimiento y seguridad.



Este proceso asegura una perfecta compatibilidad entre componentes y ofrece ventajas competitivas:



Funcionamiento óptimo, con prestaciones certificadas en la configuración real del equipo.



Seguridad garantizada, evitando combinaciones no verificadas.



Mayor fiabilidad, gracias a ensayos realizados sobre el conjunto completo.



Cumplimiento normativo, con homologación conforme a la norma EN 12101-3.



F400

Certificado 400°C/2h

Se adapta a la reglamentación de cocinas industriales y permite la extracción de humo en caso de incendio.

Las soluciones certificadas F400 están preparadas para operar de forma segura en aplicaciones exigentes, cumpliendo con la reglamentación vigente para cocinas industriales y permitiendo la extracción eficaz de humos a alta temperatura.

Su diseño garantiza un funcionamiento fiable tanto en el uso diario, gestionando los humos propios de la actividad culinaria, como en situaciones críticas, donde es necesario mantener la extracción en caso de incendio para favorecer la evacuación y proteger la instalación.

Ventajas de las soluciones ECOLOGY UNIT certificadas F400

En las cocinas profesionales, la gestión adecuada de los humos, las grasas y los olores es esencial para garantizar la seguridad, el confort y el respeto por el entorno.

Las soluciones ECOLOGY UNIT permiten tratar el aire extraído de forma eficiente aportando ventajas claras en términos de sostenibilidad, seguridad y mantenimiento de la instalación.



Solución de conjunto de extractor y filtro electrostático certificado 400°C/2 h según la norma EN 12101-3.



El conjunto completo con extractor y filtro electrostático está preparado para:



Seguir operando de forma segura en caso de incendio



Garantizar la extracción de humos a alta temperatura



Proteger la instalación y a las personas



Reducción real de la contaminación al exterior

Las unidades con filtro electrostático tratan el aire antes de llegar al exterior, capturando partículas grasas y otros contaminantes. Mejorando así, la calidad del aire exterior, favoreciendo entornos más saludables y reduciendo el impacto ambiental.



Eliminación eficaz de olores

Gran parte de los olores generados en cocinas profesionales están asociados a partículas de grasa en suspensión.

La filtración electrostática reduce de forma significativa estos compuestos, disminuyendo molestias en entornos urbanos y mejorando la convivencia con vecinos y edificios cercanos.



Menores costes de mantenimiento y mayor vida útil del sistema

Los filtros electrostáticos facilitan la limpieza y el mantenimiento del sistema de extracción. Esto se traduce en menores costes operativos, menos intervenciones de mantenimiento y una mayor durabilidad de la instalación.



Menor riesgo de incendio y mayor seguridad

La eficaz captación de grasa en suspensión reduce la acumulación en conductos, minimiza el riesgo de incendio y facilita el cumplimiento normativo en cocinas profesionales.

El extractor y los filtros, integrados en un único conjunto, cuentan con certificación F400 según EN 12101-3 para la evacuación de humos en caso de incendio.

Al retener la mayor parte de la grasa en suspensión:



Se **minimiza la acumulación de residuos grasos** en campanas y conductos



Se **reduce la propagación del fuego** en caso de ignición

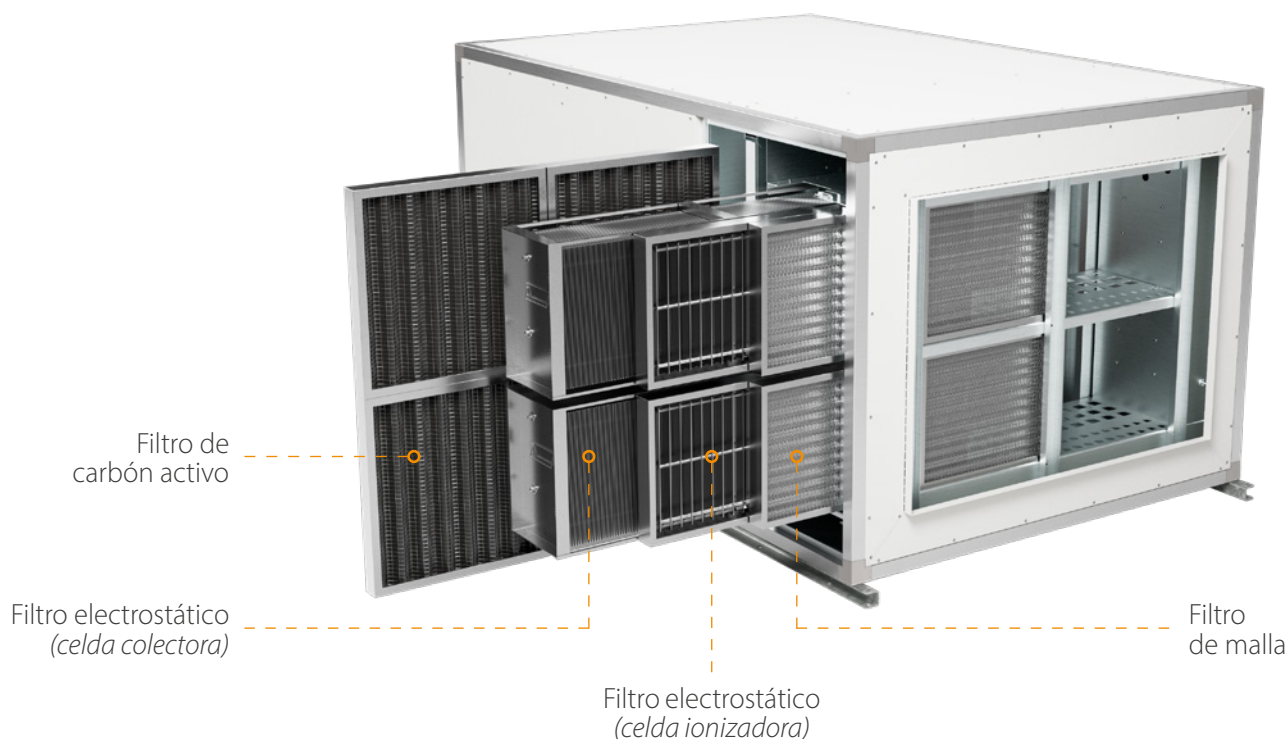


Se **mejora la seguridad** global de la instalación



Tecnologías para la filtración y el tratamiento del aire en cocinas profesionales

La extracción de humos en cocinas profesionales se basa únicamente en filtros metálicos, **los equipos ECOLOGY UNIT de SODECA** disponen de un conjunto de filtros multietapa diseñado para tratar eficazmente los humos, las partículas grasas y los olores generados en cocinas industriales.



Cada etapa de filtración cumple una función específica, permitiendo retener partículas gruesas, reducir grasas en suspensión, eliminar olores y **mejorar la calidad del aire extraído**.



Filtros Electrostáticos

Los sistemas de filtración electrostática son soluciones avanzadas de filtración de aire, diseñadas para eliminar partículas contaminantes presentes en el aire, como grasa, humo y olores.

Se caracterizan por su **alta eficacia eliminando hasta el 95% de partículas**, y por su capacidad para mejorar la calidad del aire.



Proceso de filtración electrostática

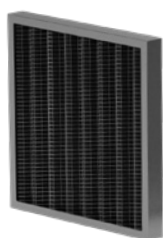
Cuando el aire contaminado pasa por la **celda ionizadora**, un campo eléctrico de alta tensión carga eléctricamente las partículas de humo, grasa y polvo en suspensión.

Las **partículas ionizadas son conducidas hacia la celda colectora**, que genera una fuerte atracción electrostática para que **se queden adheridas**, expulsando el aire limpio y filtrado al exterior.

Este sistema elimina el **95%** de grasas, humos y micropartículas con una **alta eficiencia de filtración**, asegurando un rendimiento constante y una mejora significativa de la calidad del aire.



Filtro de carbón activo



En situaciones donde se requiera una **eliminación completa de los olores**, los equipos ECOLOGY UNIT de SODECA pueden suministrarse con filtro de carbón activo, ofreciendo una **solución eficaz** y adaptada a las necesidades más exigentes.

Esta tecnología es ideal para la eliminación de contaminantes no deseados, ya que permite capturar olores, gases y alérgenos, así como otros compuestos generados por el uso y la ocupación del local.

Gracias a su alta capacidad de absorción, contribuye a mejorar significativamente la calidad del aire y los olores en las cocinas industriales.

Soluciones con máximas exigencias y seguridad



Respetuoso con el medioambiente

Cuenta con filtros lavables y reduce el impacto ambiental al purificar el aire que se expulsa hacia el medioambiente u otros espacios.



Cuadro de control centralizado

Conexión a una plataforma de control centralizado a través de WIFI.



Facilidad de instalación, limpieza y mantenimiento

Diseñado para simplificar la instalación y acceder fácilmente al interior de la unidad.



Gran robustez

La turbina a reacción está diseñada para ofrecer una alta resistencia y durabilidad en condiciones exigentes.



Interruptor de seguridad

Interrumpe el suministro eléctrico de forma inmediata en caso de emergencia, garantizando un funcionamiento seguro del equipo y protegiendo tanto la instalación como a las personas.



Bajo nivel sonoro

Equipado con paneles que absorben el ruido generado por el funcionamiento del equipo.



Certificado 400°C/2h

Conjunto de caja de ventilación y filtros certificados F400 según la norma EN 12101-3, adaptándose a la reglamentación de cocinas industriales y permitiendo la extracción de humo en caso de incendio.



Filtración electrostática

Los filtros electrostáticos tienen una eficacia del 95% eliminando partículas, polvo y grasas.



Aplicaciones

La extracción de humos en cocinas profesionales es fundamental para garantizar un entorno de trabajo seguro, higiénico y confortable, así como para asegurar el correcto funcionamiento de la instalación.

La eliminación eficaz de humos, grasas y vapores generados durante la actividad culinaria permite mantener la calidad del aire y proteger los espacios colindantes.

Las soluciones con filtros electrostáticos CJTXR-FE han sido diseñadas específicamente para la extracción continua de humos en cocinas profesionales, ofreciendo una solución robusta, eficiente y fiable para aplicaciones con altas exigencias de funcionamiento. Su diseño y prestaciones permiten adaptarse a distintos tipos de instalaciones, garantizando un rendimiento óptimo incluso en condiciones de uso intensivo.

Restaurantes y cadenas de restauración



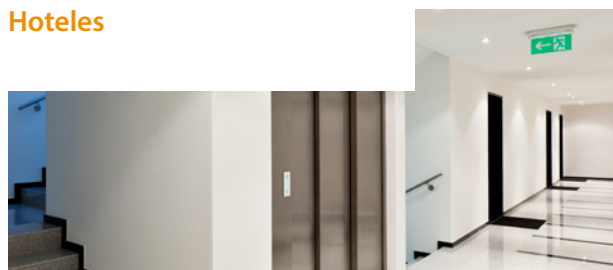
Cocinas centrales y colectividades



Centros comerciales



Hoteles



Hospitales y centros sanitarios



Cocinas industriales



Cuadro de control externo

El cuadro de control ha sido diseñado para ofrecer una gestión inteligente y eficiente de los sistemas de ventilación, garantizando una fácil integración, una regulación precisa y la máxima fiabilidad operativa.

Este control se suministra como accesorio aparte. Incorpora todas las funciones necesarias para la regulación automática del sistema de ventilación, ajustando la velocidad de giro del ventilador de acuerdo con la lectura de la sonda y el valor objetivo de CO₂.



SODECA ha transformado
mis cocinas, menos calor,
menos humo.
**Cocinar con aire limpio,
es cocinar mejor.**

Nandu Jubany



Nandu Jubany, Estrella Michelin y referente de la alta cocina, apuesta por el confort, la seguridad y la protección del medioambiente en sus cocinas profesionales.



www.sodeca.com

CJBDT/ALS-FE



Unidades de extracción con motor directo 400 °C/2h, con doble pared de aislamiento, doble aspiración y filtros electrostáticos de alta eficiencia



Unidades de extracción con filtros electrostáticos de alta eficiencia certificadas F400, equipadas con turbina de doble aspiración con motor directo, aisladas acústicamente con doble pared de aislamiento y con la posibilidad de añadir una etapa de filtros de carbón activo.

Características:

- Turbina a acción en chapa de acero galvanizado.
- Estructura en perfilera de aluminio y chapa exterior prelacada.
- Aislamiento de 25 mm de lana de roca en paneles.
- Tapa de inspección para mantenimiento.
- Registros para la extracción de los filtros para su mantenimiento.
- Bandeja recoge-grasa.
- Caja de conexión integrada.
- Filtro electrostático 230 V (+/-7,5%) 50 Hz de alta eficacia (95% ePM1).
- Sistema de ventilación con filtración homologada según la norma EN 12101-3.
- Temperatura máxima del aire a transportar: Servicio S1 -20 °C +45 °C en continuo. Servicio S2: 400 °C/2h.

Motor:

- Motores clase H para uso continuo S1 y uso emergencia S2. Con rodamientos a bolas, protección IP55 y 1 o 2 velocidades según modelo.

- Monofásico 230 V 50 Hz y trifásico 230/400 V 50 Hz (hasta 3 kW) y 400/690 V 50 Hz (potencias superiores a 3 kW).

- Temperatura de trabajo: -20 °C +50 °C.

Etapas de filtración:

- Filtro electrostático: Elimina las partículas de grasa ionizadas de tamaño medio y pequeño.
- Filtro carbón activo (opcional): Elimina bajas concentraciones de partículas de olor.
- Temperatura máxima del aire a transportar: -30 °C +45 °C.

Bajo demanda:

- Boca de impulsión circular.
- Extractores con salida vertical.
- Sensor de partículas para control automático.

BOXKITCHEN:

- Control de la velocidad del motor por selección manual o por sensores externos opcionales (SI-PM2.5+VOC).
- Sistema de control integrado compatible con MODBUS RTU.
- Sensor de temperatura incorporado.
- Control del estado de los filtros.
- Wifi.

Código de pedido

CJBDT/ALS-FE	—	12/12	—	6	—	M	—	3	—	FCA
↓		↓		↓		↓		↓		↓
CJBDT/ALS-FE: Unidades de extracción con motor directo 400 °C/2h, con doble pared de aislamiento, doble aspiración y filtros electrostáticos de alta eficiencia		Tamaño turbina en pulgadas		Número de polos motor 4=1400 r/min 50 Hz 6=900 r/min 50 Hz		M = Monofásico T = Trifásico		Potencia motor (CV)		Opcional: FCA: Filtro electrostático

Características filtros

FILTRO ELECTROSTÁTICO	ePM1			
	95%	90%	80%	70%
Clase filtración según EN 779	-	-	F9	F7
Velocidad aire (m/s)	1	2	2,5	3
Capacidad flujo aire (%)	40	50	65	75
Caída de presión (Pa)	10	17	24	37

Características técnicas

Modelo	Velocidad (r/min)	Intensidad máxima admisible (A)		Potencia instalada máx. (kW)	Caudal máximo (m³/h)		Nivel presión sonora¹ dB (A)	Peso aprox. (Kg)	
		230V	400V		FE	FE + FCA		FE	FE + FCA
CJBDT/ALS-FE-10/10-4M-0.75	1410	4,10		0,55	3025	2650	57	105	110
CJBDT/ALS-FE-12/12-6T-1.5 IE3	945	6,40	3,70	1,10	4845	4095	55	140	145
CJBDT/ALS-FE-15/15-6T-3 IE3	950	10,30	5,90	2,20	8225	8225	59	225	230

1. Nivel de presión sonora en dB(A) a 3 m de distancia a caudal máximo.



Erp. (Energy Related Products)

Información de la Directiva 2009/125/EC descargable desde la web de SODECA o programa de selección QuickFan.

Características acústicas

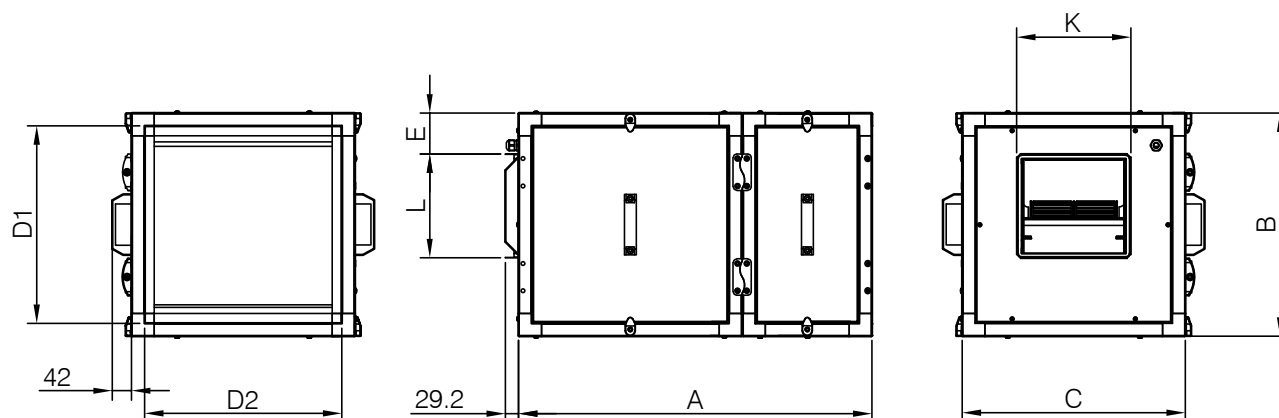
Los valores indicados se obtienen en condiciones de laboratorio según la norma ISO 3744.

Espectro de potencia sonora Lw(A) en dB(A) por banda de frecuencia en Hz

Valores tomados a la aspiración a velocidad y caudal máximos

	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
CJBDT/ALS-FE-10/10	54	69	73	72	71	68	68	58
CJBDT/ALS-FE-12/12	52	67	71	70	69	66	66	56
CJBDT/ALS-FE-15/15	63	72	74	76	71	70	64	55

Dimensiones mm



	A	B	C	D1	D2	E	K	L
CJBDT/ALS-FE-10/10	1115	605	605	545	545	88	343	306
CJBDT/ALS-FE-12/12	1190	680	680	618	618	84	404	360
CJBDT/ALS-FE-15/15	1525	855	855	793	793	145	486	419

Accesorios



SI-PM2.5+VOC



TEJ



VIS

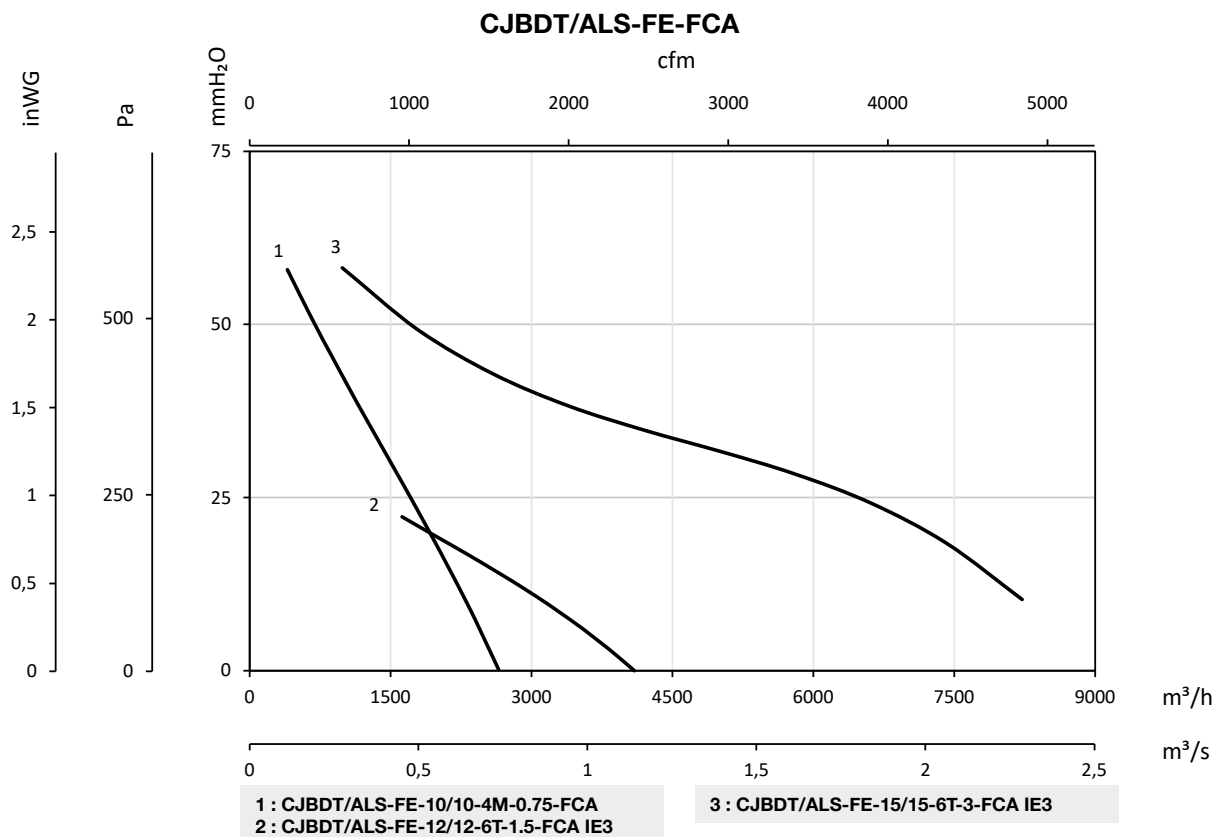
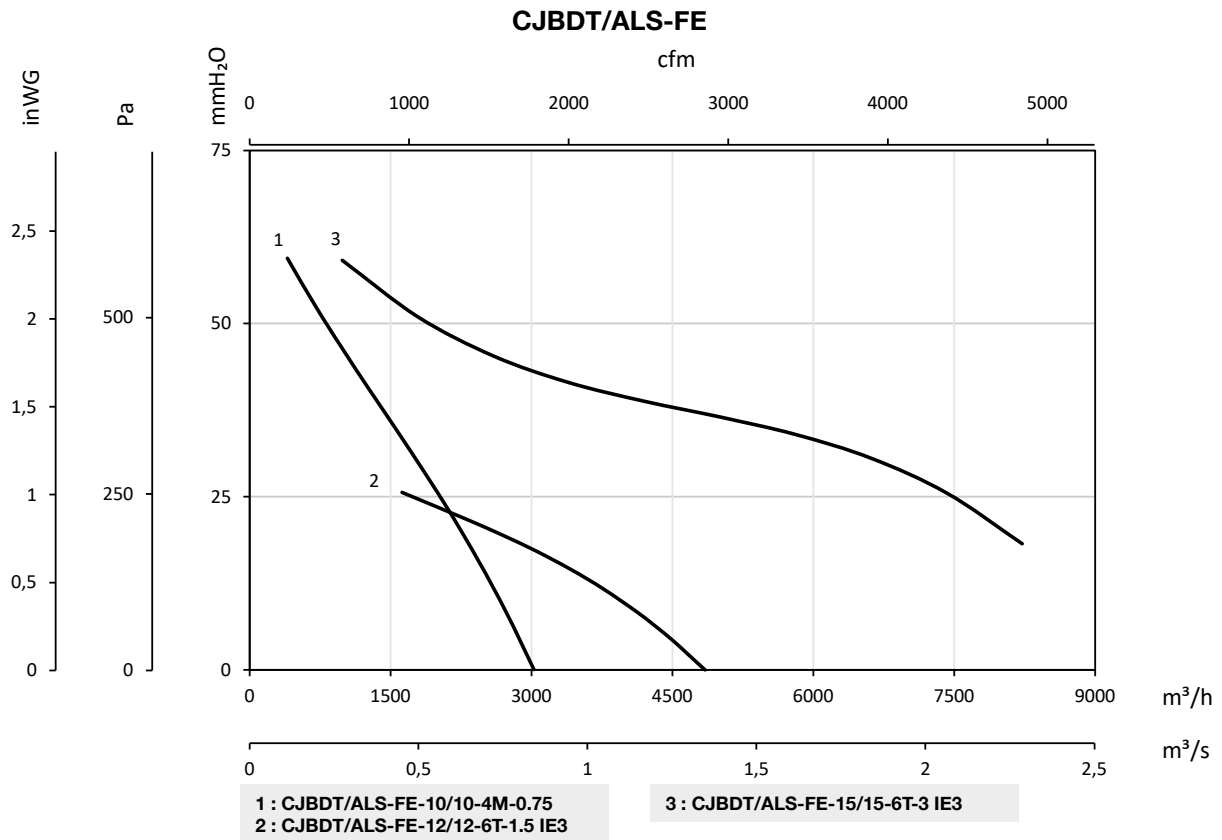


BOXKITCHEN

Curvas características

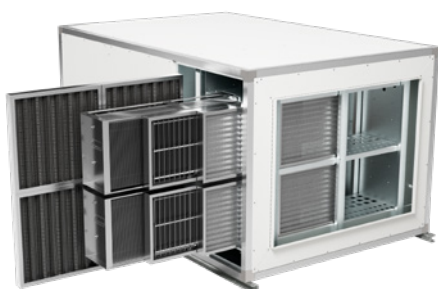
Q= Caudal en m³/h, m³/s y cfm

Pe= Presión estática en mmH₂O, Pa e inwg



CJTXR-FE

Unidades de extracción a transmisión 400 °C/2h, con turbina a reacción de gran robustez y filtros electrostáticos de alta eficiencia



Unidades de extracción con filtros electrostáticos de alta eficiencia, certificación F400, equipadas con turbina a reacción y a transmisión, aisladas acústicamente, y con la opción de añadir una etapa de filtros de carbón activo. Para poder aplicar en campanas de cocinas comerciales donde se requiera la eliminación de partículas de grasa y olores.

Características:

- Turbina a reacción autolimpiable.
- Aislamiento de 25 mm de lana de roca en paneles.
- Tapa de inspección para mantenimiento.
- Registros para la extracción de los filtros para su mantenimiento.
- Bandeja recoge-grasa.
- Caja de conexión integrada.
- Filtro electrostático 230 V (+/-7,5%) 50 Hz de alta eficacia (95% ePM1).
- Homologación según norma EN 12101-3, para trabajar en el exterior de la zona de incendios.

Ventilador:

- Turbina a reacción de gran robustez y doble aspiración.
- Temperatura máxima del aire a transportar: Servicio S1: +5 °C +75 °C en continuo. Servicio S2: 400 °C/2h.

Etapas de filtración:

- Filtro lavable G2: Retiene las partículas de grasa de gran tamaño.
- Filtro electrostático: Elimina las partículas de grasa ionizadas de tamaño medio y pequeño.
- Filtro carbón activo (opcional): Elimina bajas concentraciones de partículas de olor.

Motor:

- Motores clase F con rodamientos a bolas y protección IP55.
- Motores con eficiencia IE3.
- Trifásico 230/400 V 50 Hz (hasta 4 kW) y 400/690 V 50 Hz (potencias superiores a 4 kW).
- Temperatura de trabajo: -25 °C +50 °C.

Acabado:

- Estructura en perfilera de aluminio y chapa exterior prelacada.

Bajo demanda:

- Sensor de partículas para control automático.
- Posibilidad de adaptar el montaje de la transmisión a la izquierda o a la derecha.
- Bobinados especiales para diferentes tensiones y frecuencias.

BOXKITCHEN:

- Control de la velocidad del motor por selección manual o por sensores externos opcionales (SI-PM2.5+VOC).
- Sistema de control integrado compatible con MODBUS RTU.
- Sensor de temperatura incorporado.
- Control del estado de los filtros.
- Wifi.

Código de pedido

CJTXR-FE	—	450	—	3	—	FCA
CJTXR-FE: Unidades de extracción a transmisión 400 °C/2h, con turbina a reacción de gran robustez y filtros electrostáticos de alta eficiencia		Diámetro turbina en mm 450 500 630		Potencia motor (CV)		Opcional: FCA: Filtro electrostático

Características filtros

FILTRO ELECTROSTÁTICO

ePM1

	95%	90%	80%	70%
Clase filtración según EN 779	-	-	F9	F8
Velocidad aire (m/s)	1	2	2,5	3
Capacidad flujo aire (%)	40	50	65	75
Caída de presión (Pa)	10	17	24	37

Características técnicas

Modelo	Velocidad (r/min)	Intensidad máxima admisible (A)			Potencia instalada (kW)	Caudal máximo filtros ¹ (m³/h)	Caudal máximo (m³/h)		Nivel presión sonora ² dB(A)	Peso aprox. (Kg)	
		230V	400V	690V			FE	FE + FCA		FE	FE + FCA
CJTXR-FE-450-1 IE3	950	2,82	1,62		0,75	5000	7740	6735	70	535	540
CJTXR-FE-450-1.5 IE3	1105	4,07	2,34		1,10	5000	9165	8110	73	535	540
CJTXR-FE-450-2 IE3	1220	5,41	3,11		1,50	5000	10250	9170	75	540	545
CJTXR-FE-450-3 IE3	1435	7,93	4,56		2,20	5000	12235	11115	79	550	555
CJTXR-FE-500-1.5 IE3	910	4,07	2,34		1,10	7500	10665	9405	72	685	690
CJTXR-FE-500-2 IE3	1030	5,41	3,11		1,50	7500	12195	10905	75	685	690
CJTXR-FE-500-3 IE3	1195	7,93	4,56		2,20	7500	14330	13000	78	695	700
CJTXR-FE-500-4 IE3	1280	10,70	6,15		3,00	7500	15405	14055	79	700	705
CJTXR-FE-630-3 IE3	805	7,93	4,56		2,20	15000	19550	17900	68	760	765
CJTXR-FE-630-4 IE3	915	10,70	6,15		3,00	15000	22390	20720	71	765	770
CJTXR-FE-630-5.5 IE3	1025	13,90	8,00		4,00	15000	25205	23520	73	770	775
CJTXR-FE-630-7.5 IE3	1115		10,30	5,97	5,50	15000	27410	25715	75	785	790

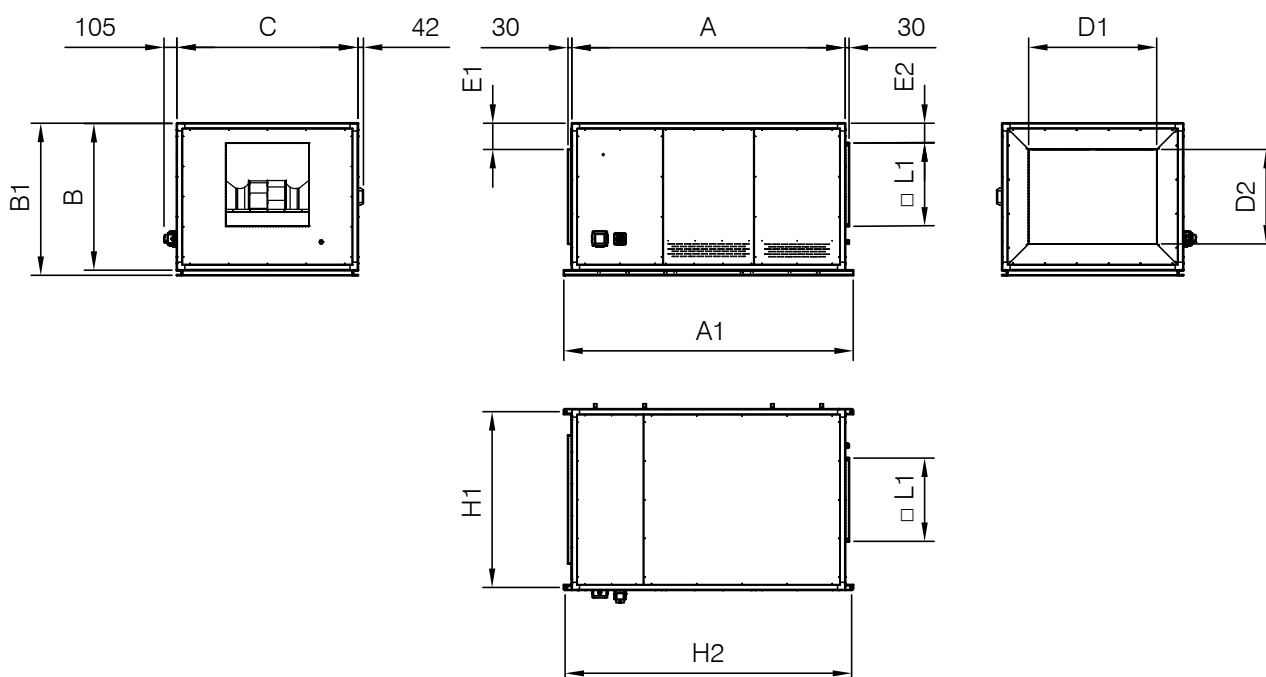
1. Caudal máximo al 100% de la eficacia de los filtros.
2. Nivel de presión sonora en dB(A) a 3 m de distancia a caudal máximo.



Erp. (Energy Related Products)

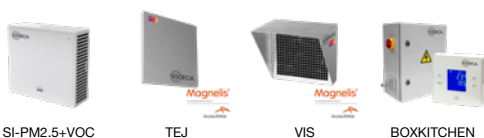
Información de la Directiva 2009/125/EC descargable desde la web de SODECA o programa de selección QuickFan.

Dimensiones mm



	A	A1	B	B1	C	D1	D2	E1	E2	H1	H2	L1
CJTXR-FE-450	1882	2002	951	991	1392	1067,4	629	83,8	161	1352	1969	571,2
CJTXR-FE-500	2104	2224	1129	1169	1392	1067,4	807	152,4	161	1352	2191	641,2
CJTXR-FE-630	2221	2341	1461	1501	1831	1506,4	1139	240,4	161	1791	2308	801,2

Accesorios

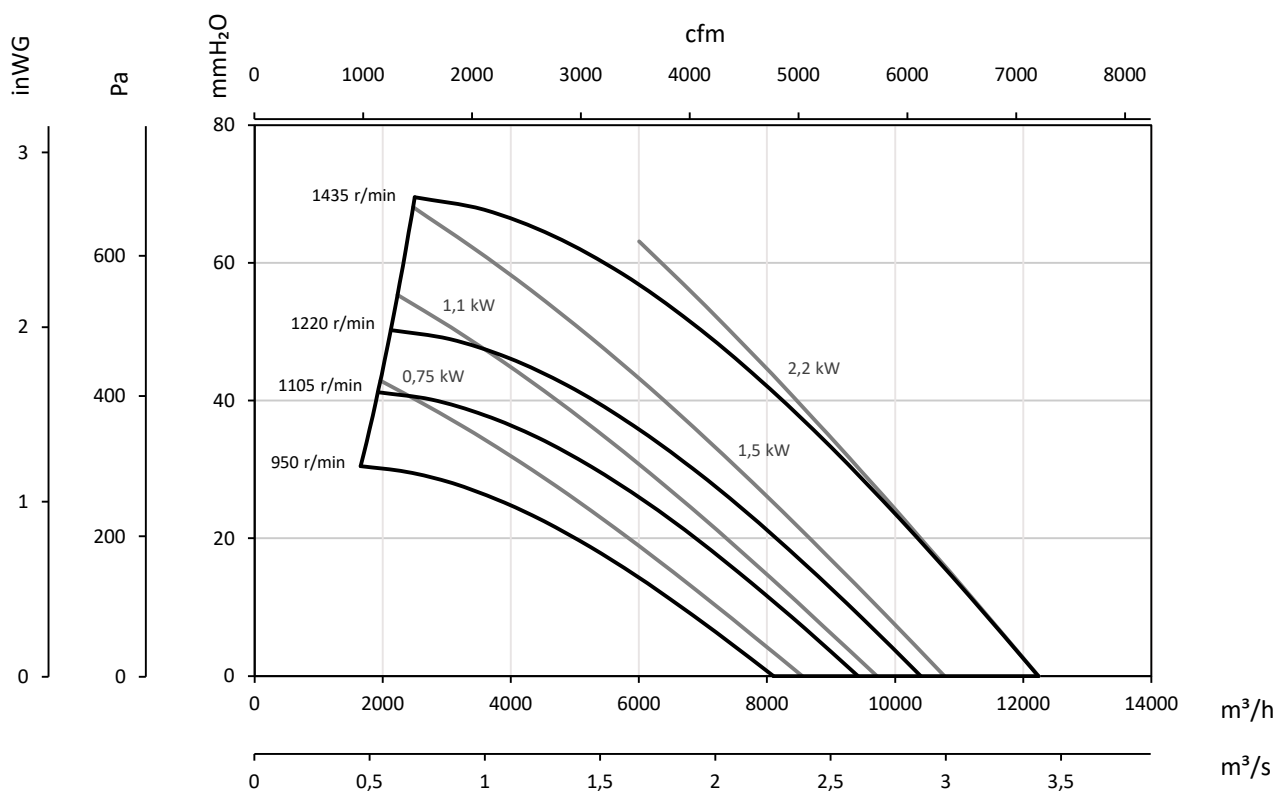


Curvas características

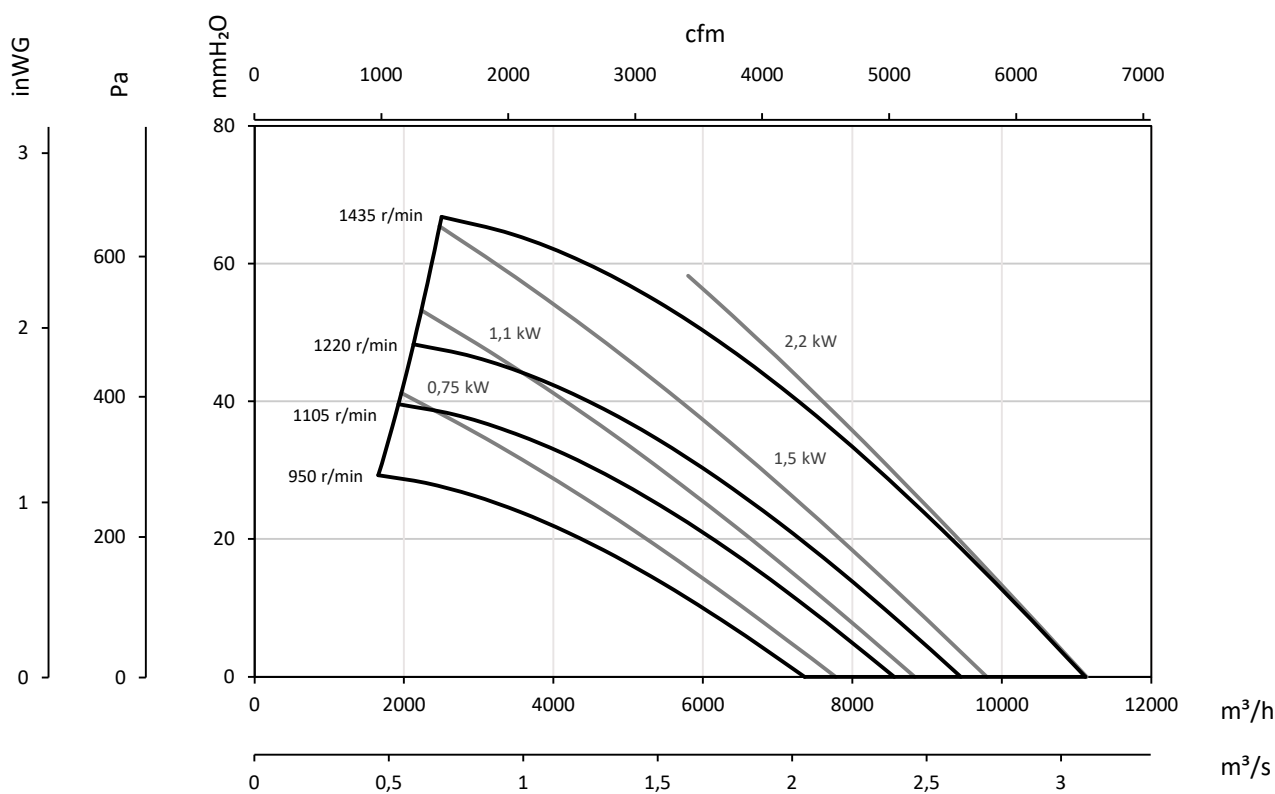
Q= Caudal en m³/h, m³/s y cfm

Pe= Presión estática en mmH₂O, Pa e inwg

CJTXR-FE-450

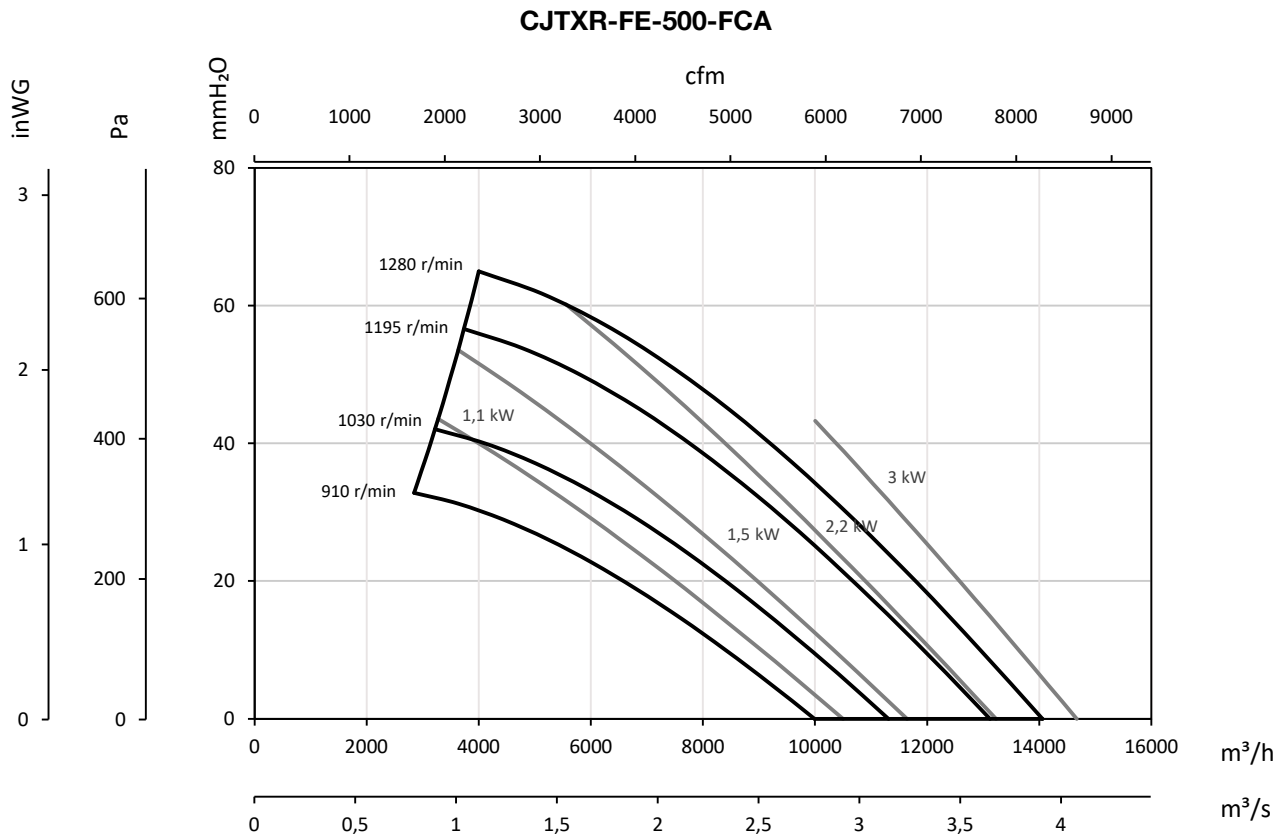
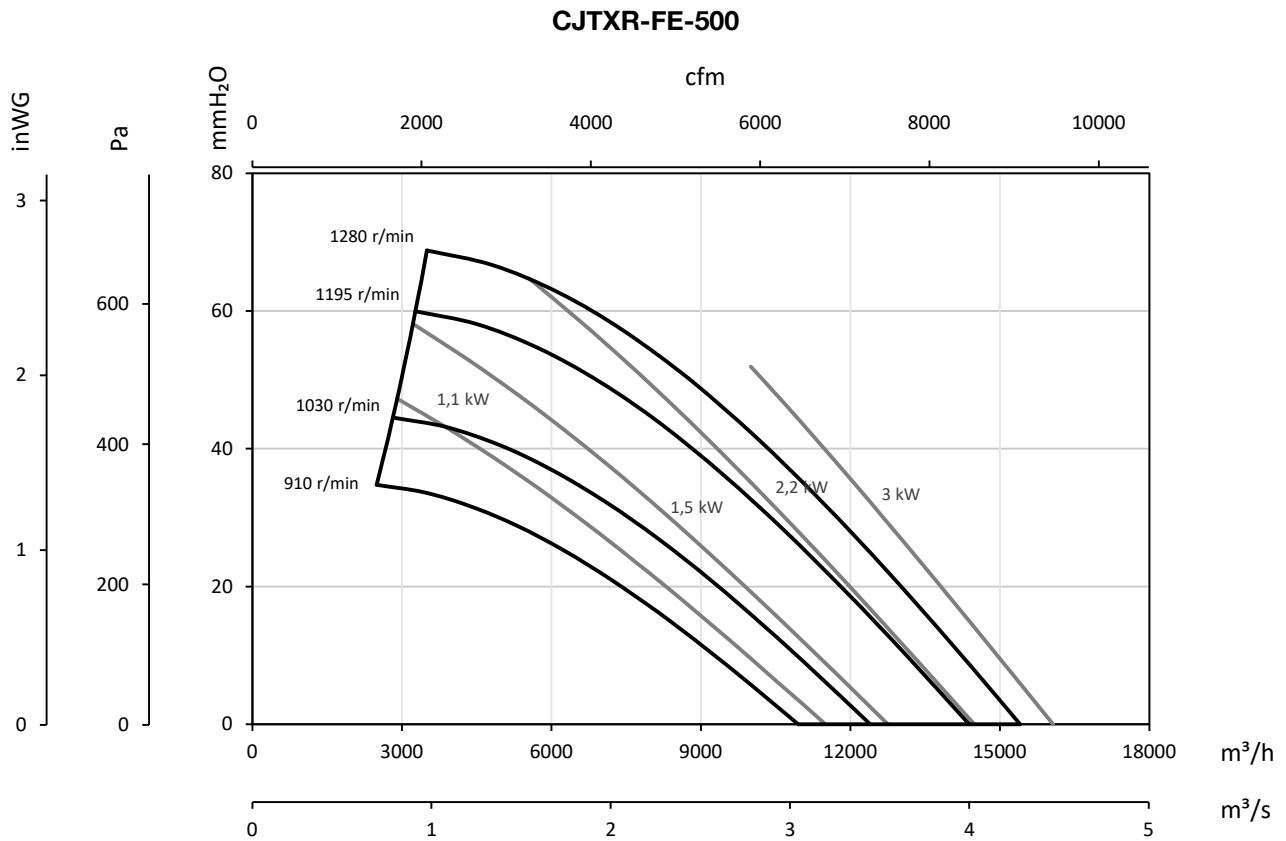


CJTXR-FE-450-FCA



Curvas características

Q= Caudal en m³/h, m³/s y cfm Pe= Presión estática en mmH₂O, Pa e inwg

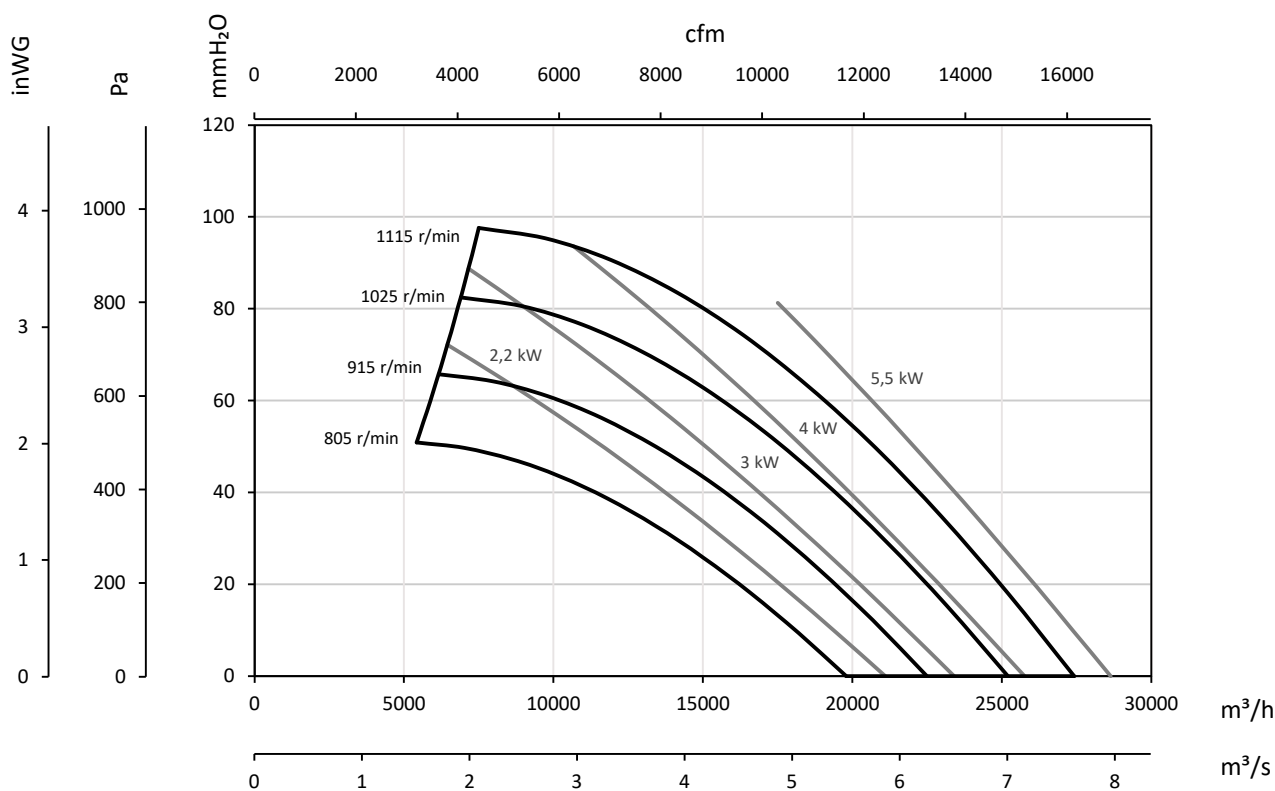


Curvas características

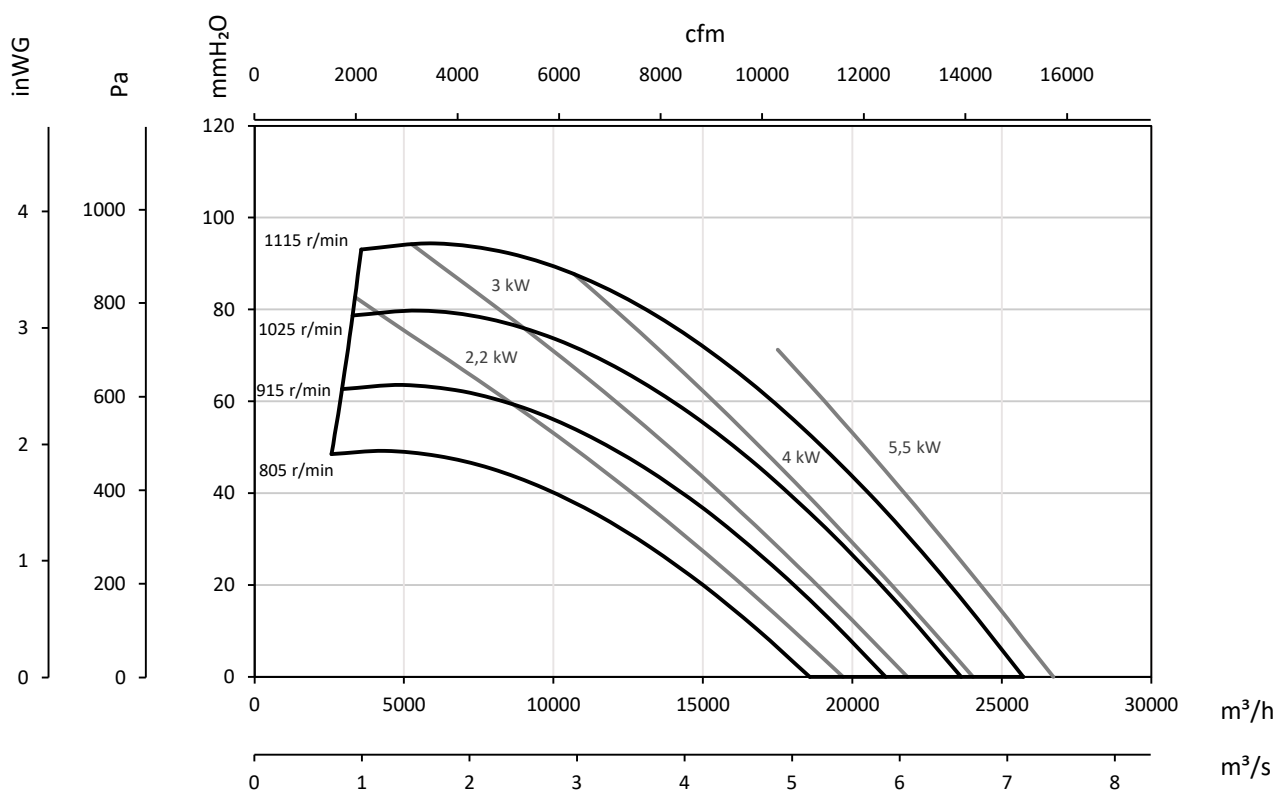
Q= Caudal en m³/h, m³/s y cfm

Pe= Presión estática en mmH₂O, Pa e inwg

CJTXR-FE-630



CJTXR-FE-630-FCA





Disponible en:



QUICKFAN

SODECA SELECTOR

Seleccionar el producto más adecuado para su instalación de ventilación **ahora es más fácil que nunca**

A través del módulo de proyectos para QuickFan y la descarga de los diseños en CAD 3D o REVIT, podrá diseñar proyectos de ventilación, realizar cálculos y obtener informes técnicos completos en pocos minutos.

¡Hazlo fácil con QuickFan!

QuickFan, el software para obtener cálculos y elaborar proyectos de ventilación

Herramienta para ingenierías y departamentos técnicos



Búsqueda fácil



Personalice los informes



Siempre actualizado



Informes en minutos



Nuestros usuarios así lo valoran

"Un software fiable y que funciona"

"Altamente recomendable para técnicos e ingenieros"

"Apto para todos los niveles"

"Como ingeniero, es una tranquilidad poder confiar en QuickFan para elaborar nuestros proyectos"

Navegue rápidamente por el catálogo mediante las pestañas

Visualice las **curvas y características** de los modelos



Completa información de los modelos seleccionados

Potente herramienta de selección de producto

Compare diferentes modelos

Módulo de proyectos

Prepare informes técnicos en minutos

- Seleccione centenares de modelos en un solo paso.
- Cargue masivamente sus datos en Excel.
- Edite y gestione las fichas técnicas.
- Imprima el informe con índice y portada.



Modelos CAD 3D

40

Formatos disponibles

Cálculo de presurización en zonas de escaleras

- Calcule rápidamente el caudal necesario para la presurización de escaleras, requerido según UNE-EN 12101-6:2006.
- Configure fácilmente el diseño para cada planta o áreas de la vía de evacuación.



16.155
Modelos



6.974
Modelos

EUROPE

FINLAND

Sodeca Finland, Oy
HUITTINEN
Sales and Warehouse
Mr. Kai Yli-Sipilä
Metsälinnankatu 26
FI-32700 Huittinen
Tel. + 358 400 320 125
orders.finland@sodeca.com

FINLAND

Sodeca Finland, Oy
VANTAA
Sales and Warehouse
Ainontie 12
FI-01630 Vantaa

Smoke Extraction
Mr. Antti Kontkanen
Tel. +358 400 237 434
akontkanen@sodeca.com
Mrs. Kaisa Partanen
Tel. +358 451 308 038
kpartanen@sodeca.com

Industrial Applications
Mr. Jarno Pikkumäki
Tel. +358 407 723 472
jpikkumaki@sodeca.com

ITALIA

Sodeca Italia
Viale del Lavoro, 28
37036 San Martino B.A.
(VR), ITALY
Tel. +39 045 87 80 140
vendite@sodeca.com

NORWAY

Sodeca Norge AS
Per Krohgs vei 4C
1065 Oslo
NORWAY
Tel. +47 23 28 80 90
post@sodeca.no

PORTUGAL

Sodeca Portugal, Unip. Lda.
PORTO
Rua Veloso Salgado 1120/1138
4450-801 Leça de Palmeira
Tel. +351 229 991 100
geral@sodeca.pt

LISBOA
Pq. Emp. da Granja Pav. 29
2625-607 Vialonga
Tel. +351 219 748 491
geral@sodeca.pt

ALGARVE
Rua da Alegria, 33
8200-569 Ferreiras
Tel. +351 289 092 586
geral@sodeca.pt

UNITED KINGDOM

Sodeca Fans UK, Ltd.
Mr. Mark Newcombe
Tamworth Enterprise Centre
Philip Dix House, Corporation
Street, Tamworth, B79 7DN
UNITED KINGDOM
Tel. +44 (0) 1827 216 109
sales@sodeca.co.uk

AMERICA

CHILE

Sodeca Ventiladores, SpA.
Sra. Sofia Ormazábal
Santa Bernardita 12.005
(Esquina con Puerta Sur)
Bodegas b24 a b26,
San Bernardo, Santiago, CHILE
Tel. +56 22 840 5582
ventas.chile@sodeca.com

COLOMBIA

Sodeca Latam, S.A.S.
Sra. Luisa Stella Prieto
Calle7 No. 13 A-44
Manzana 4 Lote1, Montana
Mosquera, Cundinamarca
Bogotá, COLOMBIA
Tel. +57 1 756 4213
ventascolombia@sodeca.co

PERU

Sodeca Perú, S.A.C.
Sr. Jose Luis Jiménez
C/ Mariscal Jose Luis de
Orbegoso 331. Urb. El pino.
15022, San Luis. Lima, PERÚ
Tel. +51 1 326 24 24
Cel. +51 994671594
comercial@sodeca.pe

MIDDLE EAST AND AFRICA

UNITED ARAB EMIRATES

Sodeca MEA Trading L.L.C
C-83, Sama Residence
Al Nahda First, Deira, DUBAI
orders.mea@sodeca.com



HEADQUARTER

Sodeca, S.L.U.
Pol. Ind. La Barricona
Carrer del Metall, 2
E-17500 Ripoll
Girona, SPAIN
Tel. +34 93 852 91 11
General sales: comercial@sodeca.com
Export sales: ventilation@sodeca.com

PRODUCTION PLANT

Sodeca, S.L.U.
Ctra. de Berga, km 0,7
E-08580 Sant Quirze de Besora
Barcelona, SPAIN
Tel. +34 93 852 91 11
General sales: comercial@sodeca.com
Export sales: ventilation@sodeca.com



www.sodeca.com