

Extracción de Humos

Extracción de humos para cocinas industriales y hostelería

Soluciones profesionales de extracción de humos para hostelería e industria alimentaria. Campanas, turbinas, cajas de extracción, sistemas de autoextinción y asesoramiento técnico. Mejora la ventilación, cumple la normativa y protege tu cocina profesional.

Sistemas profesionales de extracción de humos

En **Rent Hostelería Mallorca** te ofrecemos una amplia gama de equipos de **extracción de humos** diseñados para **cocinas industriales, restaurantes, hoteles, obradores y catering**. Una correcta instalación de extracción garantiza **seguridad, higiene y eficiencia** en el entorno de trabajo, además de cumplir con la **normativa vigente en hostelería**.

¿Por qué es esencial la extracción de humos?

La **extracción de humos** elimina gases, olores, vapor y grasa generados durante la cocción. Este proceso mejora la **calidad del aire**, protege al personal y evita la acumulación de grasa en campanas y conductos.

Además, muchas licencias de apertura en bares, restaurantes y cocinas profesionales exigen disponer de una **salida de humos homologada** e instalada por profesionales cualificados.

Elementos principales de un sistema de extracción de humos

Campanas extractoras industriales

Las [**campanas extractoras industriales**](#) son el primer elemento del sistema. Se instalan sobre los equipos de cocción y captan el humo y la grasa generados, dirigiéndolos hacia los filtros y conductos de ventilación.

Turbinas y cajas de extracción

El **motor extractor o turbina** impulsa el aire hacia el exterior. Una buena elección asegura **flujo de aire constante** y evita olores o humos residuales en la cocina. Consulta nuestras [**turbinas profesionales**](#) de alta eficiencia.

Sistemas de extinción automática

Para mayor seguridad, los sistemas de extracción deben incorporar, si la normativa lo exige, un **sistema de autoextinción de incendios** adaptado a la campana y a la zona de cocción. Mejora la protección y evita riesgos en cocinas de alto rendimiento.

Cómo elegir el sistema de extracción de humos adecuado

- Calcular el volumen total del local y el caudal necesario (m³/h).
- Identificar el tipo de cocción (fritura, parrilla, plancha, horno, etc.).
- Definir longitud y pérdidas de carga en los conductos.
- Seleccionar filtros adecuados y plan de mantenimiento periódico.
- Verificar la **normativa de ventilación** local y autonómica.

En **Rent Hostelería** te ayudamos a calcular y diseñar el sistema completo, desde la campana hasta la turbina de extracción.

Ventajas de invertir en una extracción de humos profesional

- Mejora la **calidad del aire** y reduce olores y grasa en la cocina.
- **Cumple la normativa** vigente en materia de ventilación.
- Protege al personal y mejora la seguridad en el trabajo.
- Evita sanciones y prolonga la vida útil del equipamiento.
- Aumenta la eficiencia energética y el rendimiento general.

Asesoramiento e instalación de extracción de humos

¿Necesitas **asesoramiento técnico** para instalar o renovar tu sistema de **extracción de humos**? En **Rent Hostelería Mallorca** te ofrecemos soluciones completas: estudio técnico, suministro de equipos, instalación profesional y servicio postventa.

Contacta con nosotros o visita nuestra categoría de productos para descubrir las mejores **[soluciones de extracción de humos](#)** para hostelería.



CAMPANA MURAL SNACK RECTA ACERO INOXIDABLE FONDO 950

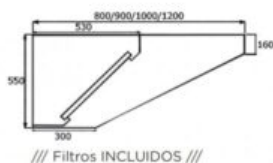
770,25€ - 1.109,92€ + IVA



FILTRO INOXIDABLE PARA CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL 490X490X50 MM

47,00€ **32,90€** + IVA

SKU: 476702



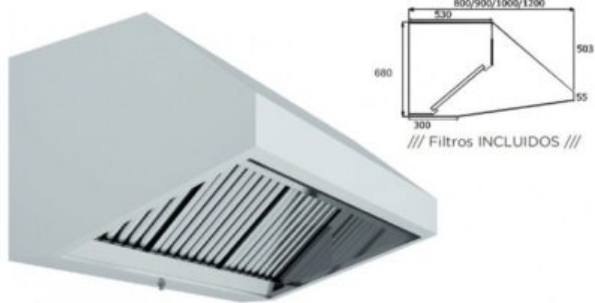
CAMPANA MURAL SNACK BAJA ACERO INOXIDABLE FONDO 800

695,04€ - 999,17€ + IVA



CAJA DE EXTRACCIÓN PARA CAMPANAS

342,15€ - 920,66€ + IVA



CAMPANA MURAL SNACK ACERO INOXIDABLE FONDO 800
 708,26€ - 1.030,58€ + IVA



TURBINA PARA CAMPANAS DE EXTRACCIÓN
 194,21€ - 427,27€ + IVA



SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA CAMPANAS DE EXTRACCIÓN