

Küchenhauben

Aufbau

Die Küchenhauben dieser Modelle sind aus Chrom-Nickel-Stahl (W 1.4301) mit fein geschliffener Oberfläche, Körnung 220, umlaufender Kondensatsammelrinne, eingebauter Beleuchtung und Fettabscheidefiltern ausgeführt als Nirogestrick- oder Prallplattenwirbelstromfilter. Zum Schutz vor Kratzern bei Transport und der Montage sind die Küchenhauben mit einer Kunststoffolie beschichtet.

Die effektive Funktion einer Küchenhaube ist von mehreren Faktoren abhängig:

- der Haubenabmessung
- den Luftvolumenströmen
- der Auswahl geeigneten Filterelemente

Haubenabmessung

Im Allgemeinen sollte die Haubengrundfläche allseitig um ca. 150 bis 200 mm größer als die unter der Haube angeordneten Küchengeräte gewählt werden. Bei größeren Geräten, vor allem bei Geräten mit seitlichen Bedienungstüren, muss dieser Abstand entsprechend vergrößert werden. Ein guter Richtwert für den Haubenüberstand wird bei Einhaltung eines Winkels von 15° zwischen Geräteober- und Haubenunterkante erreicht (vgl. Abbildung 1).

Luftvolumenströme

Die erforderlichen Luftvolumenströme müssen über die in der Küche freiwerdenden Wärmelasten ausgelegt werden. Die Beleuchtung ist gemäß den gültigen Normen auszuführen.

Auswahl geeigneter Filter

Im Hinblick auf die Wartung, Reinhaltung und Reinigung von lufttechnischen Anlagen in Küchen sollte auf einen höchstmöglichen Abscheidegrad bei der Filterauswahl geachtet werden.

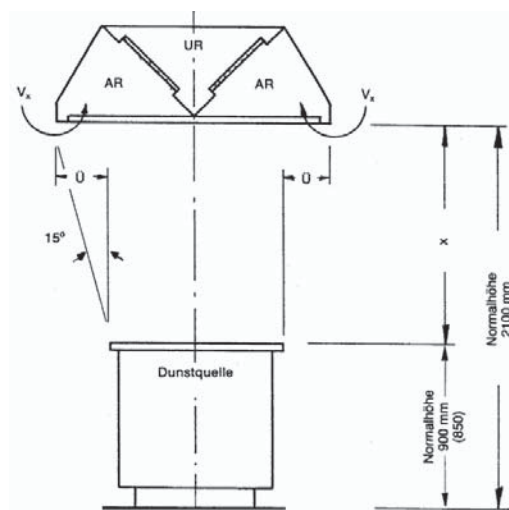
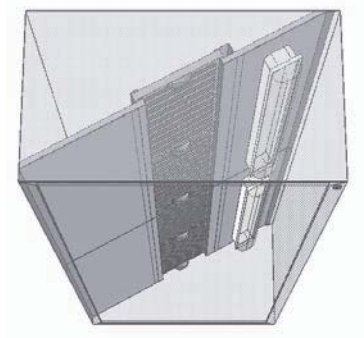


Abbildung 1

Übersicht Küchenhauben

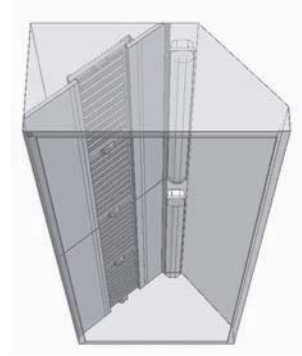
Wandhaube in Kastenform Modell P-WH-K

Dieses Modell ist als Wandhaube mit umlaufender Fettsammelrinne, Fettablassstopfen, einer schräg eingebauten Filtertrennwand und Beleuchtung ausgeführt. Die Montage erfolgt über die an der Wand stehenden Kochgruppen. Der Einbau erfolgt vorwiegend in Räumen mit Zwischendecke. Die Haube ist für Wand- oder Deckenbefestigung vorgesehen.



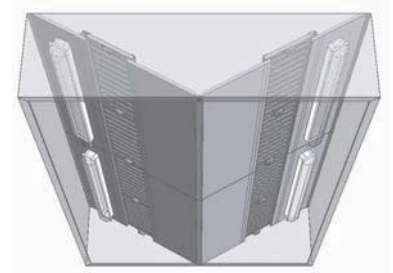
Wandhaube in Trapezform Modell P-WH-T

Dieses Modell ist als Wandhaube mit umlaufender Fettsammelrinne, Fettablassstopfen und einer schräg eingebauten Filtertrennwand und Beleuchtung ausgeführt. Die Montage erfolgt über die an der Wand stehenden Kochgruppen. Diese Haube, mit großem Auffangvolumen vor den Filtern, ist für Wandbefestigung vorgesehen.



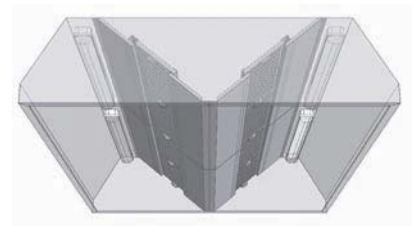
Mittelhaube in Kastenform Modell P-MH-K

Dieses Modell ist als Mittelhaube mit umlaufender Fettsammelrinne, Fettablassstopfen und zwei schräg eingebauten Filtertrennwänden und Beleuchtung ausgeführt. Die Montage erfolgt über die freistehenden Kochgruppen. Diese Haube wird vorwiegend in Räumen mit einer Zwischendecke eingebaut, an die die Haube angeschlossen wird. Die Abhängung erfolgt von der Decke.



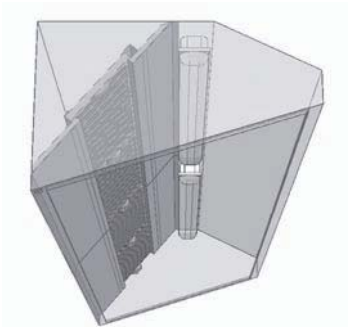
Mittelhaube in Trapezform Modell P-MH-T

Dieses Modell ist als Mittelhaube mit umlaufender Fettsammelrinne, Fettablassstopfen zwei schräg eingebauten Filtertrennwänden und Beleuchtung ausgeführt. Die Montage erfolgt über die freistehenden Kochgruppen. Die Abhängung erfolgt von der Decke.



Wandhaube in V - Form Modell P-WH-V

Dieses Modell ist als Wandhaube, vorne schräg hochgezogen mit umlaufender Fettsammelrinne, Fettablassstopfen und einer schräg eingebauten Filtertrennwand und Beleuchtung ausgeführt. Die Montage erfolgt über die an der Wand freistehenden Kochgruppen. Diese Haube, mit großem Auffangvolumen vor den Filtern, kann durch die hochgezogene Frontseite auch in niedrigen Räumen eingesetzt werden. Die Haube ist für die Wandmontage vorgesehen.



Mittelhaube in V - Form Modell P-MH-V

Dieses Modell ist als Mittelhaube mit beidseitig hochgezogenen Längsseiten, umlaufender Fettsammelrinne, Fettablassstopfen zwei schräg eingebauten Filtertrennwänden und Beleuchtung ausgeführt. Die Montage erfolgt über die freistehenden Kochgruppen. Durch die hochgezogenen Längsseiten kann sie auch in niedrigen Räumen eingesetzt werden. Die Abhängung erfolgt von der Decke.

