Wandhaube Trapezform 140x70cm Anschlußfertig-Filter Typ F2

Anschlußfertige Wandhaube, Erfassungshaube in abgeschrägter Trapezform mit einseitiger Aufnahme für Abscheider/Filter. Stabile Edelstahlkonstruktion, alle Schnittkanten durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet mit U-Profilschiene schräg angeordnet zum Einsetzen von Aerosolabscheider mit Fettablaßhahn an tiefgezogener Auslaufstelle. Position der Abluftöffnung mittig. Haubenkörper aus Edelstahl AISI 430 gefertigt. Incl. vorverdrahtete energiesparende LED-Einbau Spotbeleuchtung (Nennspannung 230V 50-60Hz, 5W). Incl. Aerosolabscheider zum Erfassen und Abscheiden von Dämpfen und Aerosolen in 25 mm Bautiefe und Ausführung gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052. Incl. Einbau Radialventilator in 230V – (nicht nach VDI 2052). Incl. Elektrischer Einbau Drehzahlregler mit LED-Funktionsanzeige und Folientastatur, fertig verdrahtet, 230V Schutzklasse IP 55 maximal 4.5 Ampere. Die Fettfilter sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet . Eine regelmäßige Reinigung des Fettkanals und der Filter wird empfohlen. Im Auslieferungszustand ist ein Ausschnitt für die Verbindung mit dem Abluftrohr werkseitig vorhanden. Flammschutzfilter Typ F2 (ehemals Typ B) scheiden effektiv den Fettdunst ab, dürfen jedoch nicht oberhalb von thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden. Die Abzugshaube eignet sich daher ideal für Küchenbereiche wie Speisenvorbereitung, Speisenausgaben, Speisenlagerung und Spülküchen.



Artikel-Nr.: 30111016
GTIN: 4059395043167

Produktvorteile:

- Anschlußfertige Wandhaube, Erfassungshaube
- Abgeschrägter Trapezform
- Einseitige Aufnahme für Abscheider/Filter
- Stabile Edelstahlkonstruktion
- Alle Schnittkanten durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet
- Mit U-Profilschiene schräg angeordnet zum Einsetzen von Aerosolabscheider
- Mit Fettablaßhahn an tiefgezogener Auslaufstelle
- Position der Abluftöffnung mittig
- Haubenkörper aus Edelstahl AISI 430 gefertigt
- Inklusive vorverdrahtete energiesparende LED-Einbau Spotbeleuchtung 5W
- Inklusive Aerosolabscheider zum Erfassen und Abscheiden von Dämpfen und Aerosolen
- Aerosolabscheider in 25 mm Bautiefe
- Ausführung gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052
- Inklusive Einbau Radialventilator in 230V (nicht nach VDI 2052)
- Inklusive elektrischen Einbau Drehzahlregler mit LED-Funktionsanzeige und Folientastatur
- Drehzahlregler fertig verdrahtet 230V Schutzklasse IP 55 maximal 4.5 Ampere
- Fettfilter sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet
-
- Eine regelmäßige Reinigung des Fettkanals und der Filter wird empfohlen
- Inklusive Ausschnitt für die Verbindung mit dem Abluftrohr
- Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten
- Nicht einsetzbar bei thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr

Technische Daten:

Geräteart	Komplettwandhaube
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	1400 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	450 mm
Aufstellart	Wand
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Chromnickelstahl AISI 430
Anschlußart	Anschlussfertig (230V)

Anschlusswert Elektro	0,339 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	44 kg
Serienzubehör	Lüftermotor, Regler, LED Spotstrahler und Flammschutzfilter Typ B
Haubentyp	Komplettwandhaube
Bauform	Trapez
Flammschutzfilter	F2 DIN 18869
Filtermenge	2
Fitergröße	40x40x25 mm
Luftleistungsmenge, freiblasend	640 m³

Energiedaten

Lichtquellenart	LED

Weitere Ansichten










Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Haubenbefestigungskit für Trapez und Kastenwandhauben

GTIN: 4059395053401

Artikel-Nr.: 96030005

Hochwiderstands-Flammschutzfilter CNS, Typ A 400x400x25 mm

GTIN: 4059395015461

Artikel-Nr.: 30540017

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt

Direkt zu den technischen Dokumenten

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de