

## Wandhaube Trapezform 220x90cm Flammenschutzfilter Typ F1

Wandhaube, Erfassungshaube in abgeschrägter Trapezform mit einseitiger Aufnahme für Abscheider/Filter. Stabile Edelstahlkonstruktion im Bereich der Kopf- und Eckstöße vollverschweißt und mit Schattenschliff versehen. Alle Schnittkanten durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet. Mit U-Profilsschiene schräg angeordnet zum Einsetzen von Aerosolabscheider und umlaufende 50 mm Aerosolsammelrinne übergangslos vollverschweißt mit 1/2" Fettablaßhahn an tiefgezogener Auslaufstelle. Luftaustritt geschlossen - Zuschnitt nach Wunsch bauseits. Haubenkörper komplett aus Edelstahl 1.4301 Oberfläche: Schliff Körnung 240 einseitig geschliffen gemäss Hygiene Standard Nahrungsmittelindustrie, keine Verzinkten Bauteile. Flächenbündige und vorverdrahtete energiesparende LED Einbaubeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz, Schutzklasse IP65 Farbtemperatur 4000 Kelvin, hinter Kunststoff Sicherheitsglas inklusive Klemmkasten. Beleuchtungsstärke gemäß Arbeitsstätten Richtlinie nach EN12464-1:2011, 5.3. Inklusive strömungsoptimierter Aerosolabscheider Fabrikat WALPOL Typ FF-2A als Hochleistungsabscheider zum Erfassen und effektiven Abscheiden von Aerosolen in 40 mm Bautiefe als 3-fach Wirbelstromabscheider mit versetzt angeordneten Halbschalen aus Chromnickelstahl Typ 1.4301 III D DIN 10088-2 Rauheit (RA) 0,05 - 0,1 µm gemäß HACCP konform, mit zweiseitigen ergonomischen Fallgriffen und Ablauföffnungen. Durch strömungsoptimierte Halbschalen ist der Druckverlust im Betrieb geringer sowie der Energieverbrauch dadurch niedriger und leiser in der Anwendung. Einfacher Ein- und Ausbau ohne Werkzeug möglich. Geeignet für variable Luftvolumenströme. Reinigung maschinell oder manuell mit handelsüblichen Spülmitteln möglich. Flammendurchschlagsicherheit und Fraktionsabscheidegrad geprüft vom Unabhängigen akkreditierten DMT Prüfinstitut, nach DIN EN 16282-6 F-1 (eh. DIN 18869-5 Bauart A) und VDI 2052. Geprüfter Volumenstrom 0,6 m/s (entspricht bei Abmessung 500x500 mm ca. 500 m<sup>3</sup>/h). Die Filter Typ F1 müssen oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden und bieten sich ideal für den Einsatz in Garküchen, Cook and Chill und Frontcookingbereiche in der gewerblichen Großküche und Gastronomie an. Die Lieferung erfolgt inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage inkl. Aufhängeösen und Wandhalterung. Befestigungsmaterial wie Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu stellen.



Artikel-Nr.: 30122036  
GTIN: 4059395042368



### Produktvorteile:

- Wandhaube, Erfassungshaube
- Abgeschrägte Trapezform
- Einseitige Aufnahme für Abscheider/Filter
- Stabile Edelstahlkonstruktion
- Kopf- und Eckstöße vollverschweißt mit Schattenschliff versehen
- Schnittkanten durch Umschläge geschützt und gratfrei gerundet
- U-Profilsschiene schräg angeordnet zum Einsetzen von Aerosolabscheider
- Umlaufende 50 mm Aerosolsammelrinne übergangslos vollverschweißt
- 1/2" Fettablaßhahn an tiefgezogener Auslaufstelle
- Luftaustritt geschlossen - Zuschnitt nach Wunsch bauseits
- Haubenkörper komplett aus Edelstahl 1.4301
- Oberfläche Schliff Körnung 240 einseitig geschliffen
- Haube Gemäss Hygiene Standard Nahrungsmittelindustrie
- Keine verzinkten Bauteile
- Flächenbündige und vorverdrahtete energiesparende LED Einbaubeleuchtung
- Beleuchtung Netzspannung 230V 50-60Hz
- Beleuchtung Schutzklasse IP65
- LED Farbtemperatur 4000 Kelvin
- LED hinter Kunststoff Sicherheitsglas inklusive Klemmkasten
- Beleuchtungsstärke gemäß Arbeitsstätten Richtlinie nach EN12464-1:2011, 5.3
- Inklusive strömungsoptimierter Aerosolabscheider Fabrikat WALPOL
- Aerosolabscheider Typ FF-2A
- Hochleistungsabscheider zum Erfassen und effektiven Abscheiden von Aerosolen
- Hochleistungsabscheider in 40 mm Bautiefe
- 3-fach Wirbelstromabscheider mit versetzt angeordneten Halbschalen aus Chromnickelstahl
- Wirbelstromabscheider Typ 1.4301 III D DIN 10088-2 Rauheit (RA) 0,05 - 0,1 µm
- HACCP konform mit zweiseitigen ergonomischen Fallgriffen und Ablauföffnungen
- Strömungsoptimierte Halbschalen
- Geringer Druckverlust im Betrieb
- Niedrigere Energieverbrauch und leiser in der Anwendung
- Einfacher Ein- und Ausbau ohne Werkzeug möglich
- Geeignet für variable Luftvolumenströme

- Reinigung maschinell oder manuell
- Reinigung mit handelsüblichen Spülmitteln möglich
- Flammendurchschlagsicherheit und Fraktionsabscheidegrad geprüft vom Unabhängigen akkreditierten DMT Prüfinstitut
- Prüfung nach DIN EN 16282-6 F-1 (eh. DIN 18869-5 Bauart A) und VDI 2052
- Geprüfter Volumenstrom 0,6 m/s (entspricht bei Abmessung 500x500 mm ca. 500 m<sup>3</sup>/h)
- Zum Einsatz oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr
- Inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage
- Befestigungsmaterial wie Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu stellen
- Lüftungsmotoren, Drehzahlregler und weiteres Zubehör als Mehrpreisoption lieferbar

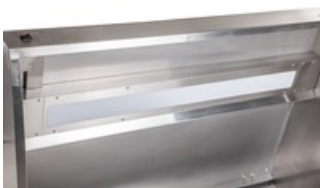
## Technische Daten:

Frachtkostenzuschlag	75
Geräteart	Wandhaube
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	2200 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	450 mm
Aufstellart	Wand
Aussenmaterial	Chromnickelstahl AISI 304
Bruttogewicht	72 kg
Sperrgutzuschlag ab 2m Länge	Ja
Haubentyp	Wandhaube
Bauform	Trapez
Flammschutzfilter	F1 DIN 18869
Filtermenge	4
Fitergröße	50x50x40 mm
Luftleistungsmenge, freiblasend	2000 m <sup>3</sup>

## Energiedaten

Lichtquellenart	LED
-----------------	-----

## Weitere Ansichten





## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Hochwiderstands-Flammschutzfilter CNS, Typ A 500x500x40 mm**

GTIN: 4059395015492

Artikel-Nr.: 30540014

---

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung**

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

**KBS Stapler Entladehilfe**

GTIN: 4059395069464

Artikel-Nr.: 173

---

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)