

# ABLUFTSYSTEME



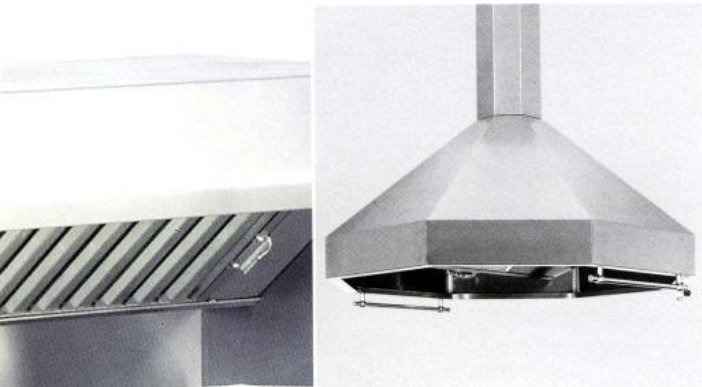


# FÜR EIN ANGENEHMES KLIMA

## **Abluftsysteme**

Ein komfortables, leistungsstarkes Abluftsystem ist in der modernen Gastronomie unverzichtbar. Der Trend zur offenen Küche, attraktive Zubereitung vor den Augen des Gastes fordert ein effizientes Abluftsystem. Unsere Lüftungssysteme sind serienmäßig mit auswaschbaren Fettfiltern bestückt. Alle Hauben sind aus qualitativ

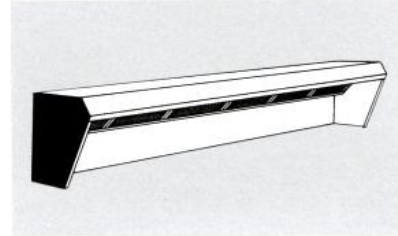




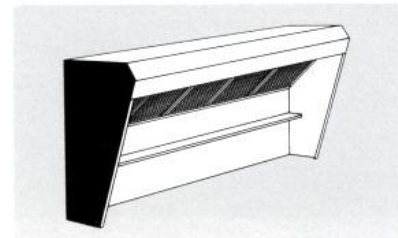
**Haube achteckig**



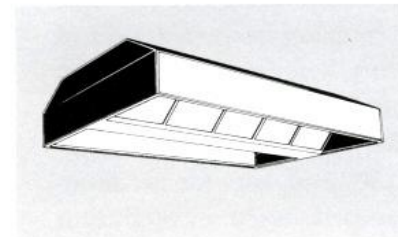
**Haube viereckig**



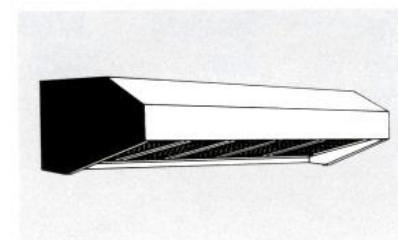
**Tresenformhaube**



**Aufsatzhaube**



**Inselhaube**



**Wandhaube**

hochwertigem Edelstahl gefertigt. Je nach Wunsch liefern wir Neonlicht oder Halogenlampen, Exhaustor, Brandschutzfilter, Utensilien-Haltstangen und sonstiges nützliches Zubehör. Wir planen, realisieren und montieren.



**Dunsthaube DH 100**

Die Dunsthaube DH 100 wird serienmäßig hergestellt und ist sofort lieferbar. Deshalb das günstige Preis-/Leistungsverhältnis. Die kompakten Außenmaße und die ideale Montagevorrichtung ermöglichen einen leichten Einbau auch

in kleineren Zubereitungsküchen und in Verkaufsfahrzeugen. Der leise laufende und leistungsstarke Exhaustor ist komplett einschließlich elektrischer Installation in der DH 100 eingebaut.

Zum serienmäßigen Lieferumfang unserer DH 100 gehören Gewebe-Fettfilter und die indirekte Neon-Beleuchtung.

#### Technische Daten

Typ	Spannung	B/T/H	Absaugleistung
DH 100	230V	1000 x 550 x 250 mm	1500 m <sup>3</sup> /h

