

Küchenablufthaube MKI Dunstabsaughaube mit Slot- Jet- System

Dunstabsaughaube aus CNS 1.4301 (240 Korn) 1,0 mm. Oberfläche mit Feinschliff und gebürstet. Zum Schutz beim Transport und bei der Montage mit einer Kunststoffolie beschichtet. Die Haube ist an den für die Funktion wichtigen Stellen dicht verschweißt und sauber verschliffen, Schnittkanten entgratet mit einem Umschlag. Die Haube besteht aus einer selbsttragenden Konstruktion. Ein Auffangmantel schließt unten mit einer rings umlaufenden, dicht verschweißten Fettauffangrinne (Kondensat Sammelrinne) ab.

Der Innenraum der Haube wird je nach Größe durch zwei schräg stehende Trennwände bzw. eine horizontal angeordnete Filterauflage in einen Auffang- und einen Absaugraum (Unterdruckraum) unterteilt. In der Trennwand sind die Schienen für die Fettfilter angeordnet. Der Absaugraum ist mit Stützen ausgerüstet. Die MKI ist eine kompakte Ablufthaube mit Zuluftteil für temperierte Zuluft. Zu- und Abluftmengen werden nach VDI 2052 ermittelt. Maximal 15% der Abluftmenge wird über Spezialluftauslässe auf der Längsseite dem Innenraum der Haube als Luftstrom zugeführt. Die Haube enthält im Standardlieferungsumfang Flammenschutzfettabscheider aus Edelstahl, Fettsammelrinne und verblockungssichere Fettablaßventile, integrierter Beleuchtung sowie Ab- und Zuluftstutzen mit Mengenregulierung an jedem Modul. Der Luftlenkstrom (max 15 % der Abluftmenge) sorgt dafür, daß die Abluftmenge den Fettabscheidern zugeführt wird. Die Effizienz der Absaugung erhöht sich durch dieses Prinzip erheblich. Die Zuluftkammer mit Regelklappen ist zum Schutz vor Kondensation isoliert. Über an der Unterseite der Haubenfront angebrachte verstellbare Schlitzdüsen wird Luft direkt als Schutzstrahl zugeführt. Dies erhöht erheblich den Komfort der Kunden. Entsprechend der Haubengröße sind Flammenschutzfilter nach DIN 18869-5 aus Cr-Ni-Stahl eingebaut, 500x400x20 mm. Nachweis auf Flammdurchschlag gem. DIN 18869-5 ist zu erbringen.

In hochwertiger Ausführung mit zweiseitigen Ablauföffnung, hohem Selbstreinigungseffekt und Abscheidegrad. In der Fettauffangrinne ist ein Öl- Ablasshahn eingebaut. Die Beleuchtung mit Lebensmittelleuchten ist serienmäßig in der Haube eingebaut. Spritzwassergeschützte Beleuchtungsart IP 65, für eine Beleuchtungsstärke von ca 500 Lux auf der Arbeitsfläche unterhalb der Haube. Die Leuchten sind mit einer Anschlussdose innerhalb der Haube zum bauseitigen Anschluß verdrahtet. Die Leuchten sind in ein geschlossenes Gehäuse eingebaut und mit einer lichtdurchlässigen Abdeckung aus Sicherheitsglas ausgestattet. Die Konstruktion der Haube ist so ausgeführt, dass eine zusätzliche Versteifung durch U-Profile an den Bedienseiten eingebracht ist. Die Haubenaufhängung gehört zur serienmäßigen Ausstattung und ermöglicht eine fachgerechte Montage vor Ort. Haube in Wand- bzw. Inseleinführung lieferbar.

Fabrikat: Witthaut
Typ: MKI

Maße: mm lang
 mm tief
 mm hoch

Filter: CNS 500 x 400 x 40 mm
 Nachweis auf Flammdurchschlag gem.
 DIN 18869-5 ist zu erbringen