

KÜCHEN-FLOW



1 Freie Sicht – Kochdünste werden direkt am Kochgeschirr abgezogen und an den Randabsaugungsplatten vorbei in die Abluftbox geleitet. So ist eine freie Sicht ohne störende und aufsteigende Kochdünste gewährleistet. Zudem eignet sich FLOW-IN ganz besonders für Wohnküchen mit Kochinseln.

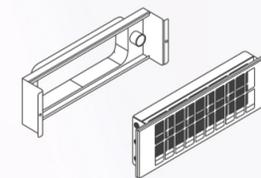
2 Saubere Sache – Besonders praktisch und anwenderfreundlich ist die Reinigung. Es gibt nur die 3 abnehmbaren Teile Randabsaugungsplatte, Fettfilter (16-lagig) und Haubeninnenteil, die spielend leicht – mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug! – zu entnehmen und zu reinigen sind.

3 Edel eingefasst – Mit dem FLOW-IN Einbaurahmen erhalten Sie ein System zum flächenbündigen Einbau des FLOW-IN Kochfeldes in Arbeitsplatten. Sauber, schnell und professionell lässt sich der Rahmen im Zuge der Küchenmontage in die Arbeitsfläche einbauen. Nun ist Schluss mit Ecken und Kanten auf der Arbeitsfläche. Durch seine spezielle Geometrie liegt der Rahmen absolut dicht auf. Das Eindringen von Feuchtigkeit in den Trägerwerkstoff ist bei korrekter Montage nicht möglich.

4 Überkochschutz – Kondensate und überkochende Flüssigkeiten werden im Auffangbehälter gesammelt, der bis zu 500 ml Flüssigkeit aufnehmen kann.

5 Planungsfreiheit und Flexibilität – Maximale Planungsflexibilität ist durch die Verwendung der externen SILVERLINE Motoren gegeben, die bspw. in Nebenschränken, im Keller, in der Speisekammer oder Außenwand, auf dem Dach usw. installiert werden können. Zwischenkammer-, Dach- und Wandmotoren sind mit einer Leistung von bis zu 1.200 m³/h nicht nur extrem leistungsfähig, sondern verbannen auch das Geräusch nach draußen.

6 Optionales Zubehör – Durch die platzsparende Verlegung im Sockelbereich führt die Umluftfiltereinheit die gereinigte Luft wieder in die Küche zurück. Durch eine Magnetbefestigung ist die Entnahme des Aktivkohle-Wabenfilters mit nur einer Hand spielend einfach. Der Aktivkohle-Wabenfilter ist bis zu 10-mal im Backofen regenerierbar. Die Luftführung wurde als komplett geschlossenes Umluftsystem konzipiert. Die Restfeuchte aus dem Kochdunst wird in den Küchenraum zurückgeblasen und nicht in den Unterschränken verteilt. Damit werden Feuchtigkeitsschäden und Schimmelbefall in den Küchenmöbeln vermieden.



7 Energieeinsparung – Nicht nur perfekt für Niedrigenergie- und Passivhäuser: Der Umluftbetrieb spart Energie und damit Heizkosten, indem aufgeheizte Raumluft nicht mehr einfach ins Freie abgegeben, sondern nach der Reinigung im Fett- und Aktivkohlefilter wieder in den Raum zurückgeleitet wird.