

BAR / RESTAURANT



Herrscht Hochbetrieb, werden Höchstleistungen vom Restaurantteam und auch von der Lüftungsanlage abgefordert: leise, unbemerkt und ohne viel (Luft)Wirbel. Die Zeit zwischen den Hauptmahlzeiten müssen Anlage und Personal für eine Erholungspause nutzen.

Lineargitter LG aus Leichtmetall sind formschöne Luftdurchlässe. Als Zuluft- und Umluftgitter für z. B. im Boden eingelassene Induktionsgeräte schaffen sie auch im vollbesetzten Restaurant ein Wohlfühlklima ohne lästige Zugerscheinungen.

Luftqualitätsfühler der Volumenstromregler messen kontinuierlich die Qualität der Luft und melden ans Regelsystem die bedarfsgerechte Luftmenge.

Schlitzdurchlässe HESCO SB wiederum können durch verstellbare Luftleitlamellen in ein, zwei oder drei Richtungen Luft ausströmen lassen.

Die runden Luftdurchlässe AIRNAMIC erzielen mit ihren innovativen Luftleitelementen eine extrem leise Luftführung mit optimaler Drallerzeugung. So können auch bei sehr hohen Volumenströmen höchste Komfortansprüche erfüllt werden.

LINEARGITTER LG

27 – 270 l/s
100 – 1.000 m³/h
L: 400 – 1.250 mm



SCHLITZDURCHLÄSSE HESCO SB

20 – 835 l/s
70 – 3.000 m³/h
L: 1.000 – 2.000 mm
1- bis 4-schlitzig



LUFTDURCHLÄSSE AIRNAMIC

40 – 385 l/s





144 – 1.386 m³/h
Ø 400 und 600 mm