

## 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 Zugserscheinungen.

**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 m<sup>3</sup>/h  
L: 400 - 1.250 mm



### SCHLITZDURCHLÄSSE HESCO SB

20 - 835 l/s  
70 - 3.000 m<sup>3</sup>/h  
L: 1.000 - 2.000 mm  
1- bis 4-schlitzig



### LUFTDURCHLÄSSE AIRNAMIC

40 - 385 l/s  
144 - 1.386 m<sup>3</sup>/h  
Ø 400 und 600 mm