

KÜCHE UND CAFETERIA



In der Küche, wo es hoch hergeht, sind leistungsstarke Zuluft- und Abluftsysteme gefragt, die Küchengerüche wirkungsvoll vom Rest des Gebäudes fernhalten. Speziell am Herd, wo mit heißen Fetten hantiert wird, ist ein hohes Maß an Hygiene und Sicherheit gefragt.

In der Cafeteria müssen bei Hochbetrieb Restaurantteam und Raumluftechnik Höchstleistungen bringen: leise, unbemerkt und ohne viel (Luft-)Wirbel. Die Zeit zwischen den Hauptmahlzeiten nutzen Personal wie raumluftechnische Anlage deshalb zur Erholungspause. Raumlufqualitätsensoren sorgen dafür, dass die Anlage bei geringerem Personenaufkommen zur Schonung der Ressourcen herunterfährt.

BRANDSCHUTZKLAPPE KA-EU



Die Brandschutzklappe KA-EU für gewerbliche Küchenabluft ist kompakt in den Abmessungen und weist dank eines 100 % freien Querschnitts keinen zusätzlichen Druckverlust auf. Sie schließt im Brandfall automatisch und verhindert so die Ausbreitung des Brandes und die Übertragung von Rauch durch Luftleitungen.

B: 250 – 1.200 mm
H: 225 – 500 mm
Feuerwiderstandsklasse K90 nach DIN 4102

DECKENLUFTDURCHLASS VDW



TROX Dralldurchlässe der Serie VDW gewährleisten raschen Temperaturausgleich und schnellen Abbau der Strömungsgeschwindigkeit, indem



sie die Zuluft drallförmig und horizontal mit hoher Induktion ausströmen lassen.

17 – 360 l/s
60 – 1.300 m³/h
Ø 300 – 625 mm
298 – 825 mm

TROX GmbH



Heinrich-Trox-Platz

D-47504 Neukirchen-Vluyn

Tel.: +49 (0)2845 202-0
Fax: +49 (0)2845 202-265

Quick Links

- > [Karriere bei TROX](#)

- > [Auftrag-Status](#)

- > [TROX Terminliste](#)

- > [Kataloge und Preisliste](#)

- > [Revisionsunterlagen](#)

- > [Ihr Ansprechpartner](#)

- > [Online Reklamationsmeldung](#)

- > [BIM](#)

- > [TROX ACADEMY](#)

Ansprechpartner

Vertrieb und technische Beratung Deutschland

[Ihr Ansprechpartner](#)