

ABLUFTBOX

Für gewerbliche Küchen und Industrieinsatz,
Ölnebel- und Dampf- und Schwadenabsaugungen



Typ: DKBT
830-4400 m³/h,
vorwärts gekrümmte
Laufräder, verzinkt



Typ: DKBR
1520-7100 m³/h,
rückwärts gekrümmte
Laufräder für besseren
Wirkungsgrad, Aluminium

- **Fördermitteltemperaturen bis 120°C im Dauerbetrieb**
- **Der IEC-Normmotor ist vom Luftstrom getrennt**
- Doppelwandiges Gehäuse aus verzinktem Stahlblech
- 50mm Isolierung, Steinwolle (nicht brennbar nach DIN 4102)
- Der IEC-Normmotor: 1~ und 3~ Versionen
- Eine Revisionstür vereinfacht Wartungs- und Reinigungsarbeiten, wahlweise links der rechts angeschlagen
- Drehzahlsteuerbar mit Transformator bzw. bei 400V-Ausführung auch 2-stufiger Betrieb durch D/Y-Schaltung möglich
- Niedriger Schallpegel
- Betriebssicher
- Der saug- und druckseitige Anschluss verfügt über eine Doppellippendichtung
- Motorschutz durch eingebaute Thermokontakte
- mit Montageschienen und Gummischwingungsdämpfer
- saug- und druckseitige Anschluss-Stutzen mit Doppellippendichtung

Option:

- Fett- und Ölwanne verhindert Auslaufen von Fett oder Öl
- Kondensatablauf, montiert
- Wandkonsole
- wetterfeste Ausführung