

**ascobloc®**



# Abzugshauben



Die Speisebereitung in Großküchen basiert grundsätzlich auf der thermischen Behandlung (d.h. Kochen, Braten, Frittieren, Dünsten, etc.) der Speiseprodukte. Bei diesen Prozessen werden regelmäßig – neben der Abgabe von Wärme und Feuchtigkeit – auch unangenehme Gerüche und vor allem auch Fette und Öle freigesetzt, die in Tröpfchenform durch Feuchtigkeitsschwaden in die Luft abgegeben werden.

Abzugshauben wurden entwickelt, um diese Schwebeteilchen möglichst schnell und effizient aus der Umgebungsluft zu absorbieren. Grundsätzliche Formen sind die Kastenform und die Trapezform. Ausgestattet sind sie mit Fettfiltern, ergänzend können Beleuchtungskörper mit integriert werden.

## Standardvarianten

### ■ WANDHAUBEN

Wandhaube in Kastenform  
einreihig/einteilig



Wandhaube in Trapezform  
einreihig/einteilig



Wandhaube in Trapezform abgeschrägt  
einreihig/einteilig



Grillhaube  
offen



Grillhaube  
geschlossen



Alle Standardvarianten sind auch in der Ausführung einreihig/zweireihig erhältlich.

### ■ DECKENHAUBEN

Deckenhaube in Kastenform  
einreihig/einteilig



Deckenhaube in Trapezform  
einreihig/einteilig



Deckenhaube in Trapezform abgeschrägt  
zweireihig/einteilig



Die Standardvarianten Deckenhaube in Kastenform und Deckenhaube in Trapezform sind ebenfalls in den Ausführungen einreihig/zweireihig und zweireihig/einteilig erhältlich. Für alle Standardvarianten ist auch die Ausführung zweireihig/zweireihig möglich.

## Ausstattungs-elemente

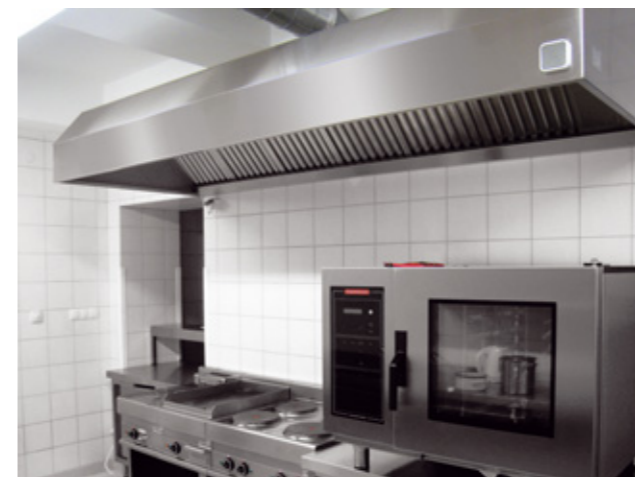
### ■ FLAMMENSCHUTZFILTER

Unsere Hauben sind mit Flammenschutzfiltern Typ A nach DIN 18869-5 (400 x 400 x 50 mm) oder Typ B nach DIN 18869-5 (400 x 400 x 20 mm) inklusive Verschlussblenden ausgestattet.

### ■ BELEUCHTUNG

Bei der Standardbeleuchtung der Hauben handelt es sich um Leuchtstoffröhren welche im Gehäuse eingebaut werden (Schutzart IP65). Optional ist auch eine integrierte Beleuchtung mit Glasabdeckung möglich (Schutzart IP55).

### Wandhaube in Trapezform



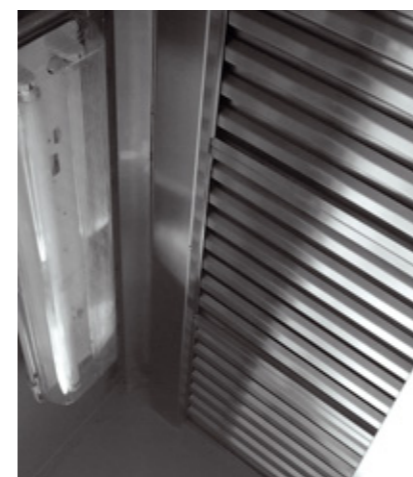
### Deckenhaube in Kastenform



### Deckenhaube



### Wandhaube in Kastenform



### Mittelhaube in Kastenform





Abzüge in Haubenform bieten vom Standpunkt der Lüftungstechnik eine gute Lösung, da sie die aufsteigende, warme und verunreinigte Luft gut auffangen, konzentrieren und auf den Abluftschacht hinleiten können. Die effiziente Funktionstüchtigkeit der Abzugshauben hängt von der richtigen Berechnung ab. Größe und Form der Haube müssen an die Umgebungsbedingungen, wie z.B. die Art der Speisenzubereitung sowie die Platzierung und die Größe der Küchentechnik,

angepasst werden. Wegen der aufsteigenden Richtung der Dampfschwaden empfiehlt sich eine Montage direkt über der Wärmequelle. Die Standardausführung ist mit Fettfangrinne und Ablasshahn ausgestattet. Als besonders energiesparende Haube kann die Induktionshaube eingesetzt werden. Auf Grund des Funktionsprinzips kann bis zu 50 % der Abluftmenge unbeheizte Zuluft zugeführt werden.





Bei den Cafeteria-Hauben spielt neben dem Aspekt der Lüftungstechnik auch die harmonische Einbindung der Hauben in die komplette architektonische Gestaltung eine entscheidende Rolle. So kann die Haube sichtbar als starkes Design-Element oder hinter einer Blende

bzw. Schürze „versteckt“ eingebunden werden. In beiden Fällen bieten sich dem Architekten unzählige Möglichkeiten auffällige Design-Akzente zu setzen und damit jeder Cafeteria ein unverwechselbares Gesicht zu verleihen.





Gastro-Gerätebau GmbH  
Grüner Weg 29  
D-01156 Dresden/Germany  
Tel.: +49 (0)351-4533-0  
Fax: +49 (0)351-4533-433  
e-mail: service@ascobloc.de  
internet: www.ascobloc.de

**ascobloc**<sup>®</sup>



Kochtechnik



Kühltechnik



Speisenverteilung



Abzugshauben



Cafeteria-Anlagen



Möbel/Regale