



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Die Muldenlüftung
Die Lüftungsgeräte-Serie 400



www.gaggenau.com BSH Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München, Deutschland

09651LE0034

GAGGENAU

Die Muldenlüftung Serie 400

Die Muldenlüftung saugt nicht nur Dämpfe und Gerüche effektiv ab, sie fügt sich zudem perfekt in jede Kombination von Vario Kochgeräten der Serie 400 ein. Ihr neu konzipiertes Verschlusselement und der Fettfilter in Rautenform sorgen für einen geräuscharmen Betrieb. Zugleich ermöglichen sie ein verbessertes Strömungsverhalten im Flachkanal und somit effizienteres Absaugen des Kochdunstes. Betrieben wird die Lüftung mit den Gebläsebausteinen AR 403 und AR 413.

Diese Art der Entlüftung spart Platz, sodass sich die Schränke unter dem Kochfeld uneingeschränkt nutzen lassen. Auch Wartung und Pflege sind unkompliziert, denn der neue Fettfilter und das Verschlusselement sind einfach im Geschirrspüler zu reinigen.

Seit ihrer Einführung 1976 durch Gaggenau ist die Muldenlüftung die ideale Lösung für offene Küchen, Kochinseln und Räume, in denen die Montage einer Wand-/Insel- oder Deckenlüftung nicht möglich ist. Bis zu zwei Muldenlüftungen können mit einem der massiven Edelstahl-Bedienknebel der Serie 400 gesteuert werden, deren orangener Leuchtring den Betrieb der Lüftung signalisiert.

Typenreferenz

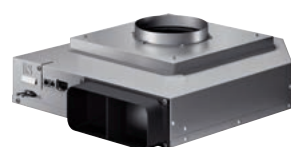
VL 414

Maße

Breite 11 cm

Oberfläche

Edelstahl



Der Bedienknebel

Ganz im Sinne eines durchgängigen Küchendesigns findet sich der massive Edelstahl-Bedienknebel mit Leuchtring, mit dem unsere Kochfelder der Serie 400 gesteuert werden, auch bei der Muldenlüftung.

Das neue Fettfiltersystem

Dank seiner Rautenform nimmt der neue Fettfilter Fettpartikel besser auf. Zugleich verringert er den Druckverlust der in den Filter gesogenen Luft, wodurch die Muldenlüftung leiser wird. Dank eines neuen Einsatzes lässt sich der Filter jederzeit leicht entnehmen.

Der Gebläsebaustein für Sockelinstallation im Abluftbetrieb

Im Abluftbetrieb erzielt der BLDC-Gebläsebaustein AR 403 122 eine Luftleistung von max. 890 m³/h. Dazu wird der starke und druckstabile Motor in ein nur 10 cm hohes Gehäuse im Sockel eingebaut.

Der Gebläsebaustein für Sockelinstallation im Umluftbetrieb

Mit einer Luftleistung von 760 m³/h ist der Gebläsebaustein AR 413 122 außergewöhnlich leistungsstark. Seine volle Wirkung entfaltet er in Verbindung mit der gewellten Oberfläche der beiden Aktivkohlefilter, sodass Gerüche um 87 % reduziert werden. Dabei verringern sowohl die verbesserte Luftführung als auch die Platzierung im Sockel das Geräusch. Der Aktivkohlefilter (AA 413 110, nachrüstbar) hat eine längere Lebensdauer und muss je nach Kochgewohnheiten ungefähr alle 12 – 18 Monate ausgetauscht werden.

Planungsbeispiel für den Umluftbetrieb

Je nachdem in welche Richtung die Luft ausgeblasen werden soll, kann der Gebläsebaustein gedreht werden. Zu beachten ist dabei, dass die Luft an einer Oberfläche von mind. 700 cm³ ausgeblasen werden kann.

Geräte- und Zubehörliste (siehe Maßzeichnung)

VL 414 111

Vario Muldenlüftung Serie 400

AA 490 111

Vario Bedienknebel Lüftung Serie 400

AD 854 046

Anschlussstutzen für VL 414, NW 150

AD 852 031

Flachkanal-Bogen 90° horizontal

AD 852 030

Flachkanal-Bogen 90° vertikal

AD 852 010

Flachkanal-Rohr

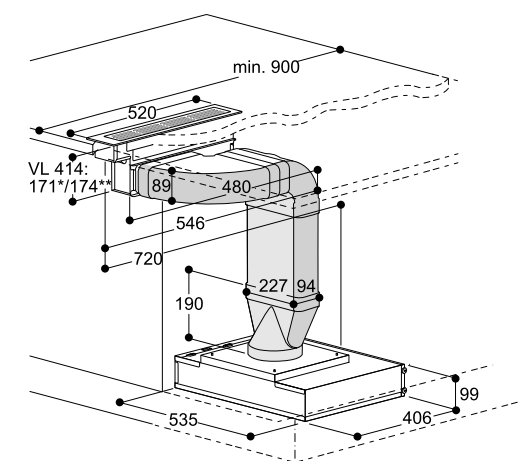
AD 852 041

Flachkanal-Übergang rund

AD 990 090

Klebeband zur Verklebung der Rohre

Weitere Planungsbeispiele finden sich in der Preisliste.



*aufgesetzter Einbau

**flächenbündiger Einbau

Die Lüftungsgeräte-Serie 400



Bei der Inselesse AI 442 und der Wandesse AW 442 kommen hocheffiziente Baffle-Filter zum Einsatz, die ursprünglich für die Profiküche entwickelt wurden. Sie ermöglichen, dass bis zu 90 % der Fettpartikel abgeschieden werden. Dimmbares Flächen-LED-Licht taucht die Arbeitsfläche in warm-weißes Licht oder sorgt für eine angenehme Ausleuchtung des gesamten Raums.

Die Vario Deckenlüftung AC 402 ist ein modulares und leistungsstarkes System, das aufgrund seiner Flexibilität nahezu jeden Anspruch an eine Lüftung erfüllt.

Mit der Tischlüftung AL 400, die bei Bedarf aus der Arbeitsplatte ausgefahren wird, werden Dämpfe und Gerüche auf direkter Höhe des Kochgeschirrs abgefangen. Zusätzlich sorgt sie für eine optimale Ausleuchtung der Kochstelle.

