

Flache Hybrid-Lüftungsdecke



Kleine Hybriddecke in einer Satellitenküche / Foto: Reven

Eine neue Entwicklung für die Luftreinhaltung in Gastroküchen ist die Hybrid-Lüftungsdecke ? eine Kombination aus Großküchenhaube und Flachdecke von Rentschler Reven.

Der Hersteller nennt die wichtigsten Vorteile: Die flache Konstruktion eignet sich auch für niedrige Räume ab 2,50 Metern Höhe. Die Decke kann als Druckdecke konzipiert werden, das macht die Installation von Zuluftkanälen überflüssig. Integriert sind die Zuluft-Verdrängungsauslässe, wahlweise aus Edelstahl oder Aluminium (gebürstet oder beschichtet). Die bündig eingesetzte LED-Beleuchtung sorgt für eine hohe Lichtqualität. Die Zuluft strömt zugfrei und impulsarm in die Küche. Abluftseitig ist die Decke mit hocheffizienten X-Cyclone-Fettabscheidern ausgerüstet.

Das elegante Design der Hybriddecke prägt das Erscheinungsbild der Küche. Die Decke ist einfach zu reinigen. Störende Revisionsöffnungen fehlen, weil die Decke an jeder beliebigen Stelle leicht zu öffnen ist. Die Konstruktion ist wasserabweisend, flammhemmend und entspricht den aktuellen Hygienerichtlinien. Projektspezifisch werden die Deckenmodule im Werk vorkonfektioniert und just-in-time auf die Baustelle gebracht. Das schafft hohe Kosten- und Planungssicherheit für den Bauherrn und sorgt für einen reibungslosen Montageablauf.

Bereits im Einsatz

Zwei Objekte aus der Referenzliste gibt es bereits: In Frankfurt am Main erhielt das neue Restaurant im Untergeschoss des Messeturms eine Edelstahl-Hybriddecke mit 100

Quadratmetern, ausgelegt für ein Abluftvolumen von 15.000 Kubikmeter pro Stunde. Das mondäne Hotel Pfalzblick in Dahn erhielt eine Hybriddecke mit versetzbaren X-Cyclone-Abscheidern und flächenbündig eingesetzten LED-Leuchten. Die Decke misst hier 220 Quadratmeter und das Abluftvolumen beträgt ebenfalls 15.000 Kubikmeter pro Stunde.

