



Troges Gewerbeküchenhauben



Troges Qualitätsprodukte in absolut Ö-Norm konformer Ausführung.

Die Troges Gewerbeküchenhauben werden aus Chromnickelstahl 1.4301 mit allseits geschweißten und verschliffenen Kanten, bis 6 m in einem Stück nahtlos hergestellt.

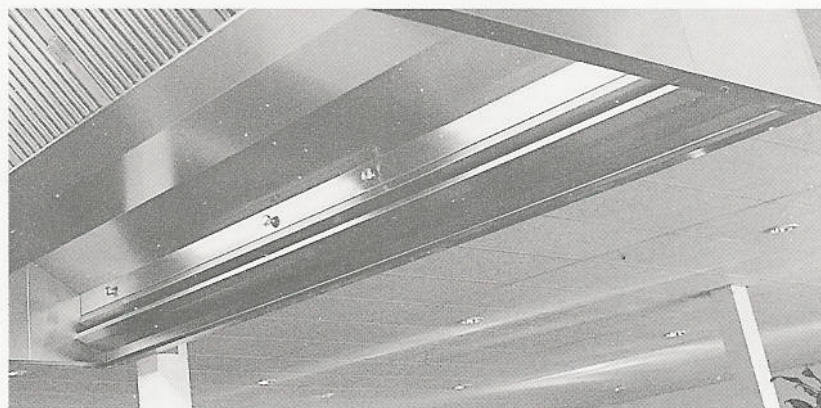
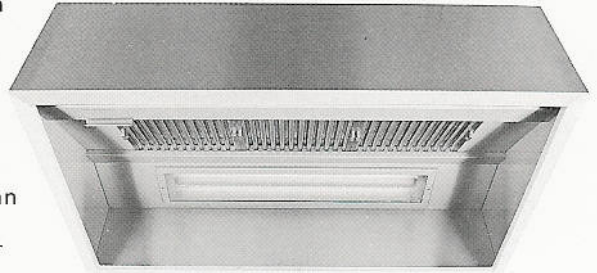
Alle Gewerbeküchenhauben werden mit rundumverlaufender Sammelrinne und integrierten ausziehbaren Entleerladen sowie flammendurchschlagsicheren Prallabscheidern der Marke Fecon® geliefert.

Für besondere Einsatzbereiche kann die Bestückung auch mit Fecon®-S-

Kombinationsfiltern erfolgen. Der Kombinationsfilter besteht aus einem Chromnickelstahl Fecon®-Abscheider mit dahinter aufgesetztem mehrlagigen Alugestrick zur Abscheidung bis 96% auch bei mehrstufigen Luftmengen.

In der Troges Standardausführung inklusive Einbaulichtbandsegmenten mit Hartglasabdeckung und Schnellverschlüssen. In der einfacheren Ausführung auch mit Aufbauleuchten lieferbar.

Selbstverständlich können wir die Troges Gewerbeküchenhauben **auch als energiesparende Induktionshaube** in ausgereifter Exklusivausführung liefern. **Energieeinsparung bis zu 60%!**



TROGES Lüftungs- und Klimakomponenten

Gesellschaft für Trocknungs- und Wärmetechnik m.b.H.

A - 1220 Wien, Puchgasse 3, Telefon +43-1-258 16 27 - 0, Telefax +43-1-258 32 34

E-Mail: troges@troges.at <http://www.troges.at>

Büro Linz: A-4020 Linz, Makartstraße 27, Telefon +43-732-66 66 33, Telefax +43-732-66 66 32

E-Mail: troges-linz@aon.at