



Kontakt: Sandra Bechmann

Tel.: 0 77 20 / 60 6-1 77

s.bechmann@heliosventilatoren.de

Seite 1 von 1

Jetzt auch für die gewerbliche Küchenabluft Neue Helios Dachventilatoren T120

Basierend auf einer optimierten Konstruktion, erfüllen die neuen Dachventilatoren der VD T120-Serie von Helios Ventilatoren vollumfänglich die einschlägige Norm VDI 2052 „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“. Somit eignen sie sich bestens für den Abluftbetrieb von fetthaltiger und heißer Luft in gewerblichen Küchen. Ausschlaggebend hierfür ist die Aufrüstung mit einer Motorkapselung, durch die der Motor nun außerhalb des Luftstroms liegt. Somit wird eine potentielle Brandlast verhindert, da sich keine Fettpartikel aus der verschmutzten Abluft am Motor ansammeln können.

Ein weiterer wichtiger Nebeneffekt dieser Optimierung ist der positive Einfluss auf die Strömungstechnik, welche für eine verbesserte Luftleistung der Dachventilatoren sorgt. Zudem wird eine einfache und schnelle Zugänglichkeit für Reinigungs- und Wartungsarbeiten garantiert, da die obere Gehäuseeinheit mit wenigen Handgriffen entfernt werden kann.

Die Baureihe VD T120 eignet sich jedoch nicht nur für die gewerbliche Küchenabluft: Selbst Fördermitteltemperaturen von bis zu 120 °C, wie sie oftmals in der Prozesstechnik vorkommen, stellen für die neuen Dachventilatoren kein Hindernis dar.

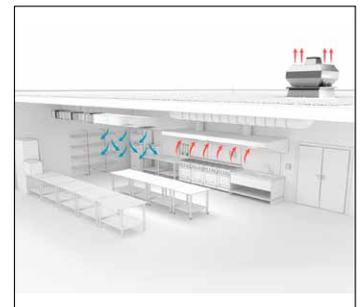
Helios bietet mit den Boxventilatoren Giga- und MegaBox noch weitere „Küchenabluftprofis“, die die Vorgaben der VDI 2052 hundertprozentig erfüllen. So wird für jede gewerbliche Küche eine optimale Lüftungslösung geboten. Passende Zuluftventilatoren, mechanisches Zubehör sowie eine große Auswahl an Regelungs- und Steuerungskomponenten runden das Programm ab. Nähere Informationen wurden in der neuen Broschüre „Gewerbliche Küchenabluft“ unter www.heliosventilatoren.de/gewerbliche-kuechenabluft anschaulich und detailliert aufbereitet.



Helios_Dachventilator_VD_T120.jpg

Bildunterschrift:

Die VD T120-Dachventilatoren von Helios eignen sich dank der neuen Motorkapselung perfekt für gewerbliche Küchen.



Helios_Dachventilator_Grosskueche.jpg

Bildunterschrift:

Von den Zu- und Abluftventilatoren über das mechanische Zubehör bis hin zur Steuerung und Regelung – Helios bietet ein Rundum-Sorglos-Paket für gewerbliche Küchen.



Helios_Broschüre_Kuechenluftung.jpg

Bildunterschrift:

Alle Infos griffbereit: Die neue Broschüre zu den Helios Lüftungslösungen für gewerbliche Küchen ist jetzt verfügbar.