

Front-Cooking-Stationen:

Wir freuen uns, Ihnen die erste funktionierende **Umlauf-Front-Cooking-Station** präsentieren zu können, die tatsächlich alle Gerüche beseitigt. Möglich wird das durch Einsatz modernster Strömungstechnik in Verbindung mit der revolutionären **PlasmaNorm®**- Technologie. Dabei gibt es je nach Einsatzgebiet verschiedene Wahlmöglichkeiten, die Station auszustatten.



Modell **FCS 80** mit 810mm lichter Weite für 2 Geräte
(nicht im Lieferumfang enthalten)



Hier mit Vision 422 als Hybridversion mit ClearFry® und Silofrit
(nicht im Lieferumfang enthalten)

In den Seitenwangen sind hintereinander diverse Filter eingesetzt, beginnend mit dem Aerosolfilter, danach dem Hydrosorp®- Filter, der Feuchtigkeit sowie Fettpartikel einfängt. Der nächste Filter ist optional ein Elektro-Ionisierer, der Blaurauch vernichtet und nur eingesetzt werden muss, wenn z.B. auch eine Grillplatte in der Station zum Einsatz kommen soll. Das Herzstück der Anlage ist dann der Plasmafilter, in dem die noch vorhandenen Fettpartikel und Gerüche aufgespalten und vernichtet werden. Das dabei entstehende Ozon wird vom abschließenden Aktivkohlefilter katalysiert. Den Abschluss bildet der Lüfter, der die Luft mit einer Geschwindigkeit von 10m/sec. bewegt. Die Stationen können zunächst mit zwei (FCS80) oder drei (FCS120)Geräten ausgestattet werden, d.h. es kann bis zur lichten Weite von 1210 mm gebaut werden. Ausgestattet werden die mit Stationen mit einem Stromanschlusskabel für 32A-CE-Stecker mit 2 bzw. 3 400V-CE-Anschlussdosen sowie 230V Anschlüssen.

Maße und Leistungen:

FCS80: 1400x750x1300 mm (BxTxH)
FCS 120: 1800x750x1300 mm (BxTxH)
Stromverbrauch: 400 W

Preise:

FCS80	13.990,00 €
FCS120	15.990,00 €

Sollten Sie eine Station nicht fürs Front-Cooking, sondern wandstehend brauchen, ist auch dies auf Anfrage möglich.