

Kro Damphette

Alle hettene skreddersys
etter dine behov!



Beskrivelse

Kro Damphette skreddersys etter dine behov, og bidrar til et bedre innemiljø.

Damphetten produseres som standard i følgende materialer:

- > Rustfrie børstet plater – AISI 430
 - > Rustfrie polerte plater – AISI 430
 - > Naturelokserte aluminiums plater
 - > Kan produseres messing, kobber, galvanisert stål, sort stål etc.
-
- Hettene er utført med drypprenne rundt hele underkanten.
 - Hetter produsert ut av plater, har hjørneprofil av høyglans – aluminium.
 - Leveres med 1, 2, 3, 4 eller flere sider.

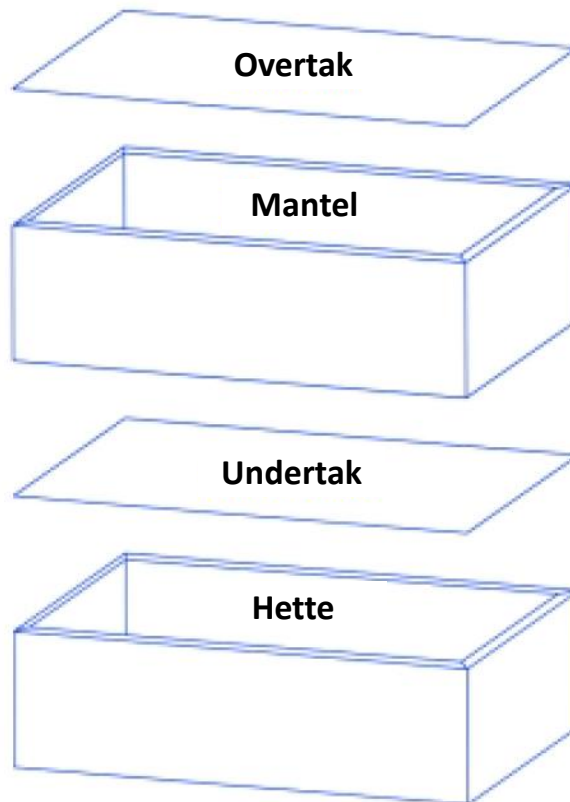


- Enkel montasje og vedlikehold.
- Konkurransedyktige priser.
- Passer i store og mindre kjøkken.
- Pent design.



Kro Damphette kan leveres i følgende utførelse

- **Hette og tak**
 - > Anvendes i rom med nedforet himling.
 - > Himlingshøyde: 2300 til 2700 mm.
 - > Tilkobling i overtak.
- **Hette, tak og mantel**
 - > Anvendes i rom med stor himlingshøyde.
 - > Himlingshøyde: Over 2700 mm.
 - > Tilkobling i undertak.
- **Hette, undertak, mantel og overtak**
 - > Anvendes i rom med stor himlingshøyde.
 - > Hvor mantel brukes til sugekammer.
 - > Tilkobling i overtak eller mantel.



Plassering

For å oppnå et tilfredsstillende innemiljø på et kjøkken, kreves det et veldimensjonert ventilasjonsanlegg hvor forholdet mellom avtrekk og tilluft er riktig beregnet. Dette anbefales prosjektert av konsulent eller ventilasjonsentreprenør.

Monteringshøyde bør være ca. 2000-2100 mm fra gulv til underkant hette.

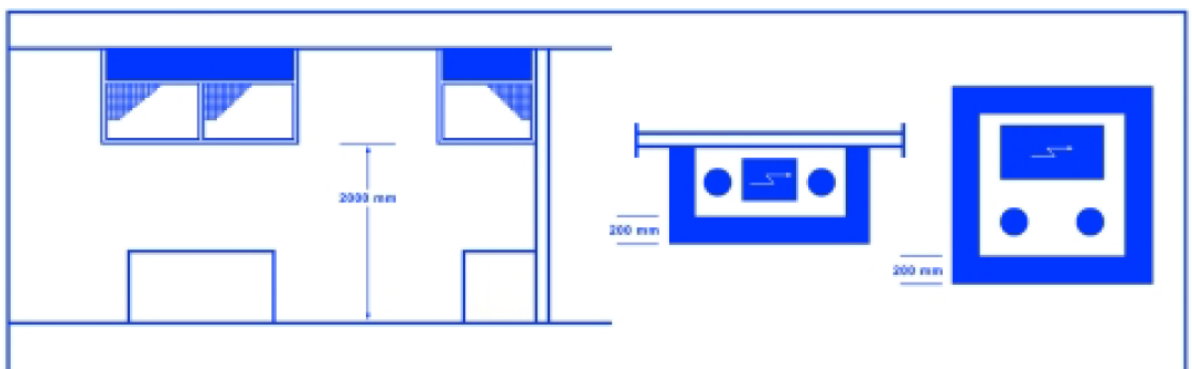
Hettens ytterkanter bør dekke minst 200 mm utenfor steke- og kokeområdet. Der hvor det er kombidamper, bør hettens ytterkant dekke ca. 400 mm utenfor kombidamperens frontside.

Avtrekk for storkjøkkenutstyr

Det brukes to kriterier for å beregne avtrekksmengden til kjøkkenhetter. Størrelsen på hetten, samt hva slags utstyr som er under den (grill, frityr, koketopp etc.).

Det legges inn en samtidighetsfaktor basert på hva slags kjøkken det er. F. eks. kjøkken til restaurant, sykehus, gatekjøkken eller til skole.

Kontakt oss for beregning av avtrekk, evt. styreluft og tilluft. Send oss gjerne en tegning av kjøkken, samt en posisjonsliste av utstyret som er tegnet inn.



Brannslukking

Vi kan levere kjøkkenhetter med brannslukking av typen **Ansul R-102**.

Ansul R-102 er et slukkesystem som er designet spesielt for beskyttelse av brann i kjøkkenutstyr, avtrekkshetter og ventilasjonskanaler.

Monteres etter UL300, NFPA 17A, NFPA 96 og FG 1100:1

Ansul R-102 slukkesystem bruker Ansulex slukkemiddel spesielt tilvirket for dette formålet. Slukkesystemet leveres med automatisk utløsning og kan også løses ut manuelt ved hjelp av en manuell utløser- enhet. Når systemet utløses vil en forhåndsberegnet mengde Ansulex slukkemiddel bli spylt ut i avtrekkshette, ventilasjonskanal & på kjøkkenutstyr som er i slukkesonene.

Ta kontakt, for mer informasjon.



FP Systemdesign

Vedlikehold av Kro Kjøkkenhette

Kro Kjøkkenhette er produsert med mest mulig rene flater, for å gjøre vedlikeholdet enkelt. Drypprenne og andre innvendig kanter leveres med omknekk som gjør det enkelt å tørke/vaske, uten å være redd for skarpe kanter.

Kjøkkenhetter er i høyeste grad et synlig innslag i rommet. En rengjort Kro Kjøkkenhette, med en fin og stilren design, løfter kjøkkenet opp på et høyere nivå.

- **Rengjør regelmessig**

Rustfritt stål fremstår best om det holdes regelmessig rent. Bruk rikelig med vann ved vask av hetten, og deretter tørk godt over. Dette sørger for at ingen striper eller merker etterlates. Det er ikke like effektivt å bare tørke over med en fuktig klut. Regelmessig rengjøring bidrar også til at gjenstridige flekker ikke får sjansen til å sette seg.

- **Unngå salt og syre**

Rustfritt stål kan misfarges om du lar det komme i kontakt med disse to.

- **Zalo**

Fingermerker kan lettest fjernes med litt Zalo, eller annet mildt oppvaskmiddel. Vask over med rent vann, og tørk. Vil du beskytte deg mot at fingermerkene dukker opp igjen, kan det lønne seg å polere over med litt baby-olje eller f. eks. formfett eller olivenolje. Det finnes også flere spesialprodukter til rengjøring og polering av rustfritt stål.

Det krever ikke stor innsats å prøve dette trikset på ståloverflatene dine.

Dette trenger du:

- > Baby-olje (evt. formfett eller olivenolje).
- > Gummihansker.
- > En myk og ren klut.

Først sprer du oljen utover med kluten. Gni deretter oljen godt inn med sirkelbevegelser, og sørg for at hele overflaten er dekket. Gni så av all overflødig olje med et papirhåndkle eller tørkerull. Fortsett å gni i sirkelbevegelser, til det rustfrie stålet har fått glansen tilbake.

TIPS: La det være igjen et tynt lag med olje, da dette vil beskytte mot at andre flekker og fingermerker setter seg.

Vedlikehold av Kro Combifilter og Kro Fettfilter

Kro filterceller rengjøres helst hver uke, eller så ofte som forholdene tilsier. Påse at vaskemiddel som brukes, ikke er «aggressiv» mot aluminium.

Fremgangsmåte

- Cellene tas ned for grundig rengjøring.
- Filteret kan vaskes i oppvaskmaskinen.
Dersom det er mye fett i det, kan det lønne seg å legge det i bløt først.
- Bruk en blanding av Zalo, Salmiak og godt varmt vann, og la filteret ligge der en times tid.
- Børst gjerne cellen med en oppvaskbørste, og skyll godt med rent vann.
Ristes tørr, og er ferdig til bruk.
- Ikke bruk kalkløse rengjøringsmidler, skurepulver eller skurekrem, aggressive universalrengjøringsmidler, fettløslig spray eller stekeovnsspray.
- Det er viktig at cellene rengjøres ofte, og det lønner seg å ha reserve-celler.