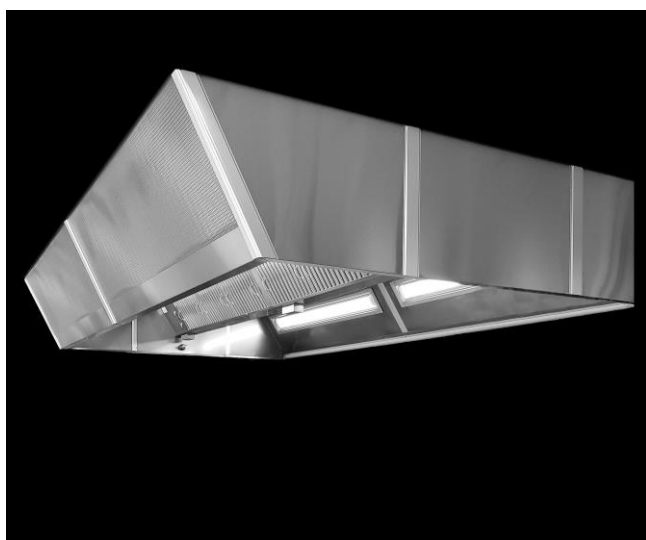


# Kro Produksjon AS

## Kro Effekt Kjøkkenhette

Hetten skreddersys etter  
dine behov!



## Beskrivelse

Kro Effekt Kjøkkenhette er konstruert slik at det meste av forurenset luft fjernes, uten å skape sjenerende trekk. Hetten bidrar til et bedre inneklima.

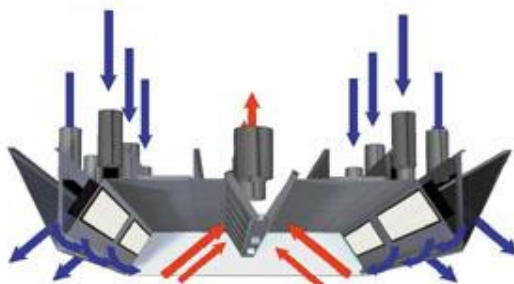
Hetten skreddersys, og kan leveres med komplett UV-anlegg og brannslukking.

## Kro Effekt fjerner mer enn 90% av forurensningen

Hemmeligheten ligger i hettens spesielle patenterte tillufts-profil. Denne skaper en meget god innfangningseffekt, og gjør at luftstrålen leder forurensningen opp mot taket i hetten og avtrekksfilteret. Systemet er så effektivt at luft utenfor selve hettens omkrets fanges opp og fjernes.

## Kro Effekt med tilluft

Dersom det er ønskelig, kan hetten leveres med tilluft i fronten. Dette er en enklere måte å tilføre frisk luft inn i lokalet på, i stedet for eksterne tilluftsventiler.



## 8 gode grunner til å velge Kro Effekthette

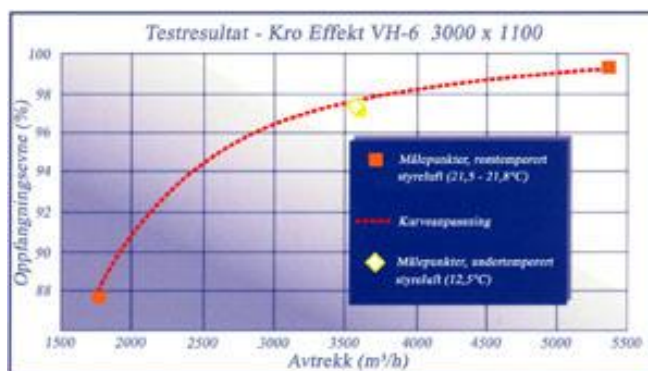
- Fanger opp forurensningen langt bedre enn konversjonelle systemer.
- Energiøkonomisk med lave driftskostnader.
- Meget høy oppfangningsevne (også ved lavere avtrekksmengder).
- Fanger opp forurenset luft, i og utenfor hettens omkrets.
- Kan lett tilpasses ethvert kjøkken.
- Enkelt vedlikehold.
- Lavt støynivå.
- Gunstig pris.

# Testet av det Svenske Provings- og Forskningsinstituttet

Kro Effekt Kjøkkenhette ble testet etter Nortest metoden NT VVS 088. Resultatet ble meget bra, og vår hette klarte å fange opp langt over 90% av den forurensede luften. Resultatet var også veldig bra, ved lavere luftmengder. Et klart bevis på at vår kjøkkenhette skaper et langt bedre inneklima, samtidig som driftsutgiftene senkes betraktelig.

## Ved målingen, var det følgende forutsetninger:

Atmosfæretrykk: 99,0 kPa  
Kondenstemperatur: 10-14° C  
Lufttemperatur: 20,5 – 20,8° C  
Luftdensinitet: 1,170 kg/m<sup>3</sup>



## Konstruksjon, typer og mål

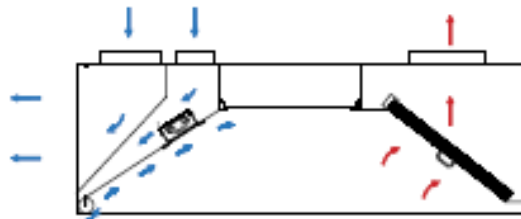
Kro Effekt Kjøkkenhette er produsert i rustfrie slipte plater, som innebærer enkelt vedlikehold. Kjøkkenhetten leveres komplett med Kro Combi fettfilter og lysarmatur, samt stusser til avtrekk og tilluft. Hetten kan leveres som både vegg, og sentrumshette. Hetten lages på mål, slik at løsningen passer optimalt til ethvert kjøkken.

**Alle hetter leveres med standard høyde 400, 500 og 600 mm.**

# Målskisse

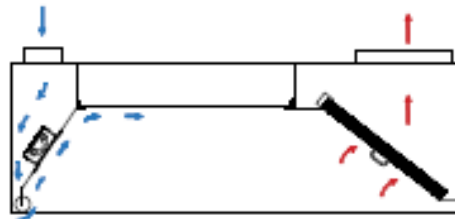
Type: VHTR

Vegghette med avtrekk, styreluft og tilluft



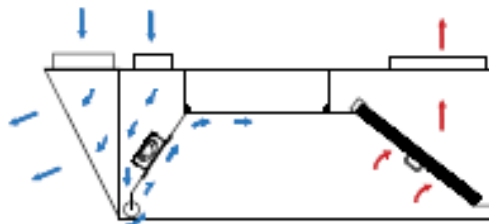
Type: VH

Vegghette med avtrekk og styreluft



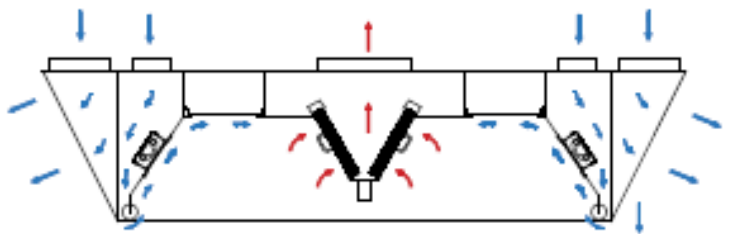
Type: VHT

Vegghette med avtrekk, styreluft og tilluft



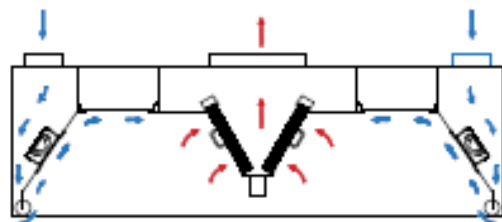
Type: SHT

Sentrumhette med avtrekk, styreluft og tilluft



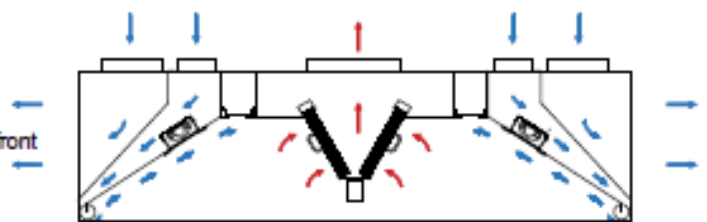
Type: SH

Sentrumhette med avtrekk og styreluft



Type: SHTR

Sentrumhette med avtrekk, styreluft, tilluft og med rett front



# 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.