

AVTREKKSPRINSIPER OG FILTRE

Kantsug

Kjøkkenvifte med kantsug har et eksklusivt design med filterne godt gjemt vekk inne i kjøkkenviften. Kantsug eller spaltesug skaper usynlige luftstrømmer hele veien rundt om koke/stekesonen. Det er disse luftstrømmene som isolerer fettos/damp så den ikke svever fritt. Kjøkkenviftens avtrekk er konsentrert omkring "sprekken/kantsuget". Lufthastigheten økes og lydnivået blir en anelse høyere.



Filter i bunn

Kjøkkenvifter med filter i bunnen har størst avtrekk/filterflate, lavere lufthastighet og mindre luftstøy. I tillegg er filterne enkle å ta ut i forbindelse med rengjøring.

Det er antallet av filtre i bunnen (avtrekksflaten) og luftmengden som er avgjørende for effektiviteten. Oppfangningsgraden kan økes betydelig ved å heve filterbunnen og det er naturligvis en fordel hvis kjøkkenviften dekker hele koke/stekesonen.



Vertikal utsug

Kjøkkenvifte med vertikal avtrekk gir plass og bevegelsesmuligheter omkring koke/stekesonen. Designet er ergonomisk og man kan uten problemer ha overblikk over grytene og stekpanner. Kjøkkenvifte med vertikal avtrekk kombinerer filter i bunnen med kantsug og gir deg det beste fra begge avtrekksprinsipper.



Metallfilter absorberer fett

Kjøkkenviften suger den fettmettede luften ut gjennom filteret. Når luften strømmer gjennom filteret nedkjøles den så fettpartiklerne setter seg fast. Da metallet gir en meget effektiv nedkjøling er hele denne prosessen helt avgjørende at fettfilteret er av metall, det er det selvfølgelig på alle THERMEX-modellene.

Aktivt Resirkulasjonsfilter

Resirkulasjonsfilter brukes på en kjøkkenvifte hvor det ikke er avtrekk til det fri, eller ved fellesanlegg som ikke innfrir i.f.t. effekt. Resirkulasjonsfilteret renser luften for lukt, men ikke tilfredsstillende hva gjelder fukt. Resirkulasjonsfilteret bør skiftes 1 gang årlig, basert på normal matlaging (d.v.s. steking ca. 4-5 ganger i uken).