

Frontcooking-Station

Front cooking station



PLASMASTREAM

Die Plasmatechnologie basiert auf einem rein physikalischen Prinzip und arbeitet ganz ohne Chemie. Dabei werden Geruchs- und Fettmoleküle sowie der Zellaufbau von Bakterien und Viren zerstört und damit unschädlich gemacht. Diese Technologie ist die Basis eines umfassenden Produktprogramms für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Hierzu zählen zum Beispiel Küchenabluftgerüche von Großküchen, der Gastronomie und der Hotellerie sowie durch Zigarettenrauch und sonstige Schadstoffe verunreinigte Raumluft.

FRONTCOOKING-STATION

Die Frontcooking-Station ermöglicht die frische Zubereitung von Gerichten vor den Augen der Kunden, ohne dass diese den als unangenehm empfundenen Koch-, Brat- oder Frittierdünsten ausgesetzt sind.

Die in die Frontcooking-Station integrierte Plasmatechnologie und Blaurauchfilter wirkt wie eine unsichtbare Wand zwischen Kochstelle und Gastraum.

Die Frontcooking-Station mit Plasmatechnologie ist ein steckerfertiges Modul, geeignet für bis zu vier Kochstellen. Die Arbeitsplatte ist höhenverstellbar und kann zur einfachen Reinigung herausgenommen werden. Durch Lenk- und Feststellrollen ist vollständige Mobilität gegeben. Die Station ist in zwei Größen erhältlich.

FC-S 800 (1.200)

Außenmaße
1.410 x 1.310 mm
(1.810 x 1.310 mm)

Innenmaße
810 x 660 mm
(1.210 x 700 mm)

Volumenstrom
1.200 m³/h
frei ausblasend

Anschlusswerte
max. 15 kW, 32 A
für externe Geräte

PLASMASTREAM

Plasma technology is based on a purely physical principle and works without using any chemicals. Odour and grease molecules and the cell structure of bacteria and viruses are destroyed and rendered harmless. This technology forms the basis for an extensive product range for many different kinds of applications. For example, these include eliminating odours from the exhaust air emitted by canteens, restaurants and hotels as well as cigarette smoke and other pollutants in indoor air.

FRONT COOKING STATION

The front cooking station enable food to be freshly prepared in front of customers without exposing them to unpleasant cooking or frying smoke.

The plasma technology and blue smoke filter integrated in the front cooking station acts as an invisible wall between the cooking station and the dining room.

The front cooking station with plasma technology is a plug-in module that is suitable for up to four cooking stations. The work surface is height-adjustable and can be removed for simple cleaning. It is fully mobile thanks to guiding and locking wheels. The Station is available in two sizes.

FC-S 800 (1.200)

External dimensions
1,410 x 1,310 mm
(1,810 x 1,310 mm)

Internal dimensions
810 x 660 mm
(1,210 x 660 mm)

Volume flow
1,200 m³/h
freely discharged

Connected loads
max. 15 kW, 32 A
for ext. equipment