

## Einsatzgebiete

- Raucherräume, Kantinen, Tagungshotels, gehobene Gastronomie
- u. v. m.

## Details

**Beschreibung:** Rauchverzehrer, ausreichend für Raucherräume bis zu 18 m<sup>2</sup> bei einer Deckenhöhe von ca. 2,8 m

**Abmessungen ca.:** B = 76,0 cm; T = 46,8 cm; H = 26,9 cm

**Konstruktion:** Korpus: Holz; Farbe: rustikal;

**Ansauggitter:** Metall; Farbe: schwarz  
Ventilatorluftleistung

**freiblasend ca.:** 3 Stufen: 700 / 1200 / 1700 m<sup>3</sup>/h

**Lautstärke ca.:** 40 / 42 / 51 dB/A

**Wirkungsgrad ca.:** 95 / 89 / 86 % bei 0,5 - 0,7 µm

**Stromanschluss:** 230 Volt / 50 Hz

**Leistungsaufn. ca.:** 125 Watt

**Vorfilter:** 1 Vorfilter; Aluminiumgeflecht

**Filter:** 1 elektrostatischer Industriefilter, Abscheideleistung vergleichbar F9 gemäß DIN EN 1882

**Gewicht ca.:** 29 kg

**Montageort:** Decke

**Wartung:** Reinigung (Waschen) des Vorfilters und der elektrostatischen Filterzelle, je nach Luftbelastung alle 3 bis 12 Wochen

## Weitere Ausstattungs- und Leistungsmerkmale:

Speed Memory | Emitter Elektroden-Ionisation [reduziert das Bakterienniveau um max. 30 %, Schimmelsporen um max. 32 %, elektrostatische Aufladung um max. 25 %] | Anzeige für Filterwartung / Filterstörung | manuelle Bedienung per Handtaster am Gerät | Infrarotfernbedienung | Leistungstoleranzkontrolle +/- 9 % | Filterzellen-Restfeuchte-Trocknungsfunktion | Easy-Quick-Schnellmontage

## Optional:

- Steuerung inkl. IR-Sensor B (852801101)
- Steuerung inkl. IR-Sensor S15 (852802101)
- Steuerung inkl. IR-Sensor S40 (852803101)
- Sonderfarbe Korpus, Baureihe 1700 (856101101)
- Sonderfarbe Gitter, Baureihe 1700 (856102101)

## Fracht/ Montage:

- Versandkostenanteil bis 35 kg (793003101)
- Liefer- und Montagekosten SG1 bis 200 km (793201101)
- Liefer- und Montagekosten SG1 bis 400 km (793205101)
- Liefer- und Montagekosten SG1 bis 600 km (793209101)
- Liefer- und Montagekosten SG1 bis 800 km (793213101)

## Gastro-Line HR 1700 D (Deckengerät)

### Tabakrauchfiltersystem

Art.-Nr: 311101101

Preis auf Anfrage



## Beschreibung

- leistungsstarker, zuverlässiger Rauchverzehrer speziell für die Gastronomie
- modernes, flaches Design, geräuscharm, in über 190 RAL-Farben erhältlich (optional); das passende System für jedes Ambiente
- Signalisieren Sie den Rauchern Ihre Wertschätzung und setzen Sie gleichzeitig eindeutige Signale für die Nichtraucher. So gewinnen Sie mehr Gäste und erhöhen deren Verweildauer in Ihrem Lokal.
- Ihre Energiekosten steigen durch permanentes Lüften ins Unermessliche. Was nutzt Ihnen so die beste Wärmedämmung? Gastro-Line Rauchverzehrer senken Ihre Energiekosten erheblich.
- Ihre Renovierungskosten werden durch Ablagerungen von Rauchinhaltsstoffen drastisch erhöht. Durch den Einsatz von Gastro-Line Rauchverzehrern verlängern Sie die Renovierungsintervalle.
- keine Umbaumaßnahmen (steckerfertig)
- Selbstmontage durch intelligentes Montagesystem (Montageservice gegen geringen Aufpreis)
- keine Wartungskosten bei Eigenreinigung der Filter
- Steuerung per Fernbedienung (im Lieferumfang enthalten)
- bedarfsabhängige Steuerung mit IR-Sensor (optional)



**Rufen Sie an: 0800 666 222 444 (gebührenfrei)**

Green-Line • JULO GROUP AG • Königslandwehr 65c • 59192 Bergkamen • info@green-line.de • <http://www.green-line.de>