

UTSUGNINGSPRINCIPER & FILTER

Kantsug

Köksfläktar med kantsug har en exklusiv design med filterna väl gömda inne i fläkten. Kantsug isolerar oset med osynliga luftströmmar hela vägen runt. Sugkraften koncentreras till öppningarna, lufthastigheten ökar och ljudnivån blir aningen högre.



Filter i botten

Filter i botten har störst sug- och filteryta, lägre lufthastighet och mindre luftljud. Antalet filter i botten (sugytan) och luftmängden avgör effektiviteten. Utöver det är filterna lätta att ta ner i samband med rengöring. Uppfångningsförmågan kan ökas betydligt genom större filteryta, och det är naturligtvis en fördel att fläkten täcker hela spisen och gärna mer därtill.



Vertikal utsugning

Köksfläktar med vertikal utsugning ger bättre plats och större svängrum vid spisen. Vertikal utsugning är en kombination av filter i botten och kantsug. Här får du det bästa från bägge principer och massor av plats så att du enkelt kommer åt kastrullerna.



Stålfiler fångar fett

Fläkten suger den fettmättade luften genom filtret. När luften träffar det kalla stålet kyls den ner och fettpartiklarna fastnar i filtret. Då metall kyler luften effektivt, är denna process mest effektiv om filtret är av metall, vilket det är på alla THERMEX-modeller.

Aktivt kolfilter tar bort lukten

Aktivt kolfilter används på köksfläktar med recirkulation, som inte har någon kanalanslutningsanslutning. Kolfiltret tar bort lukten, men inte fukten. Filtret skall rengöras regelbundet men kan som regel inte tvättas utan bör bytas ut ca två gånger om året.