dampafzuiging

Merk: CookCook

Adviesprijs:
€ 0,00

BESCHRIJVING

KOOKEILAND, JA! MAAR HOE DE DAMPEN WEGKRIJGEN?

Meer en meer keukens worden uitgerust met een kookeiland. De kok van dienst heeft zo vlotter contact met zijn huisgenoten of gasten en het is ook veel leuker om samen te kokerellen. De voornaamste uitdaging bij het ontwerp van een keuken met kookeiland is het afvoeren van de kookdampen. Een centrale dampkap moet dubbel zoveel debiet aanzuigen dan bij wandopstelling (en nog meer bij plafondmontage van de dampkap) wat warmteverlies en geluiddruk meebrengt. En esthetisch wordt zeker in de strakkere keukens de grote dampkap boven het kooktoestel als zeer storend ervaren. Een telescopische dampkap (de zogenaamde Downdraft dampkap) in het werkblad vlak achter het kooktoestel is dan de oplossing of zou het moeten zijn...**De COOK, COOK! doet het altijd stijlvol, stil, krachtig, onderhoudsvriendelijk en als het moet... is hij onzichtbaar!**

De CookCook biedt bij een **effectief** debiet van 120m³ per 10 cm toestellengte reeds een **perfect resultaat** (dus 1080m³/u voor de 90cm en 1440m³/u voor de 120cm versie). Dit is **amper 20% meer dan bij een wanddampkap**. Een **klassieke eilanddampkap** werkt pas redelijk bij een debiet van +/- 200 m³/10 cm lengte wat bijna **het dubbele** is. Dit impliceert een zeer groot voordeel op vlak van lawaai en warmteverliezen! Om het noodzakelijke debiet te **garanderen** wordt voor iedere opstelling individueel de beste ventilator berekend.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig