



KÜCHENLÜFTUNG

GASTROHAUBEN

PREISLISTE UND PLANUNGSUNTERLAGEN

2017/18

WESCO

MISSION
BESSERE
LUFT

FRISCHE LUFT NUN AUCH IN DER GASTRONOMIE

Als Pionier und führendes Schweizer Unternehmen in der Lüftungstechnologie widmen wir bei WESCO seit jeher unsere gesamte Erfahrung, Forschung und Entwicklung dem grundlegenden Bedürfnis nach optimaler Luft. Das moderne Leben bringt es mit sich, dass wir den grössten Teil des Tages in geschlossenen Räumen verbringen. Je besser die Luftqualität, desto besser das Wohlbefinden, die Leistungsfähigkeit und die Lebensqualität.

Für Industrieunternehmen entwickeln und perfektionieren wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden im eigenen Kompetenzzentrum neue Anlagen, Systeme und Technologien zum Schutz von Menschen, Produkten und Produktionsprozessen.

So oder so sind Ihre Ansprüche dabei das Mass aller Dinge und zugleich unser Ansporn, seit über 40 Jahren immer wieder neue Bestleistungen zur Maximierung der Luftqualität zu erbringen: immer auf Mission Bessere Luft.

GASTROHAUBEN IN GROSSER VARIANTENVIELFALT

Mit unserer Erfahrung haben wir ein Dunstabzugshauben-Sortiment für Bistros, Partyservices und Klein-Gastroküchen zusammengestellt, das punkto Effizienz und Reinigungsfreundlichkeit einen hohen Komfort bietet.

Der Einsatz in gastronomischen Betrieben stellt besondere Anforderungen an einen Dunstabzug. Gerade die grossen

Kochdünste müssen schnell und effizient abgesaugt werden. Hygienisch und einfach wird mittels Labyrinthfiltern gesättigte Luft gefiltert und nach draussen befördert. Mit einer optimalen Bilanz an Zu- und Abluft bewahren Sie am Herd einen klaren Kopf und der Gastraum bleibt geruchsfrei.



WESCO Gastrohauben sind als Wand- und Inselversionen erhältlich. Standardmässig werden Wandausführungen in den Breiten 100 bis 200 cm (Tiefe 70 bis 110 cm), Inselausführungen in den Breiten 120 bis 240 cm (Tiefe 130 bis 150 cm) angeboten. **Sollten Sie ein Sondermass benötigen, wenden Sie sich einfach an uns.**

Alle WESCO Gastrohauben werden aus hochwertigem, nicht magnetischem Edelstahl mit einem Scotch-Brite Finish hergestellt und dicht verschweisst. Hermetische Fettfangrinnen garantieren maximale Hygiene und Sicherheit über dem Herd.

EFFIZIENTE FILTERLÖSUNGEN

In WESCO Gastrohauben kommen WESCO Labyrinthfilter zum Einsatz. Diese haben sich beim Einsatz im Gastrobereich mit den höchsten Abscheidewerten bewährt und sind einfach in der Handhabung. Sie können im Geschirrspüler gereinigt und

danach einfach wieder eingesetzt werden. Fett aus den Filtern wird in einer Fettfangrinne aufgefangen und kann hygienisch einfach mit dem Fettablasshahn abgeführt werden.

HOCH HINAUS MIT EINER WESCO GASTROHAUBE

Im Rahmen der Umbaumaßnahmen an der Domhütte im Mättertal oberhalb von Randa beauftragte uns die Firma esotec GmbH Mitte 2012 mit der Lieferung einer wandhängenden, 345 cm breiten Gastrohaube für die neue Küche. Die Sonderanfertigung wurde bei WESCO



Die Domhütte befindet sich in den Walliser Alpen und ist Ausgangspunkt für die Besteigung von sieben Viertausendern. Als alpine Schutzhütte des Schweizer Alpen-Clubs, Sektion Uto, Zürich, wird sie von vielen Wanderern und Bergsteigern aufgesucht.

für den aussergewöhnlichen Bestimmungsort vorbereitet und Mitte Dezember im Holzverschlag per Camion versendet. Am Tag der Montage wurde die Gastrohaube zusammen mit dem Montageteam per Helikopter zur Hütte hinaufgeflogen und in der Küche montiert.



Der Transport erfolgte mittels Helikopter vom Talort Randa aus auf über 2940 m ü.M. Am Zielort wurde die Gastrohaube vom Piloten zentimetergenau vor dem Eingang platziert.



Das Handling der 345 cm breiten Gastrohaube erwies sich dank der guten Planung als einfach, sodass sie schnell und sicher an den Aufstellort getragen werden konnte.



Die Installation erfolgte dank der guten Vorarbeit beider Firmen reibungslos. Mit vereinten Kräften wurde die Gastrohaube bei einer Umgebungstemperatur von 0 Grad über dem Herdblock montiert.



«Die Zusammenarbeit mit WESCO war von Anfang an sehr angenehm. Alles hat einwandfrei und reibungslos funktioniert. Gerade bei der Planung konnten wir auf den kompetenten Innendienst zählen und mögliche Schwierigkeiten vor Ort im Voraus lösen. Auch in Zukunft werden wir auf WESCO als Partner für unsere Projekte bauen.»

Adrian Steiner, Montageleiter esotec

GASTROHAUBE WAND



Die professionelle Gastro-Wandhaube bistro empfiehlt sich als leistungsstarker Dunstabzug für kleine Profiküchen mit hohen Anforderungen. Dank dem leistungsstarken integrierten Lüfter und den hochwertigen Edelstahl-Labyrinthfiltern werden Kochdünste effizient erfasst. Die warmweissen Halogenspots rücken Ihre Speisen ins richtige Licht.


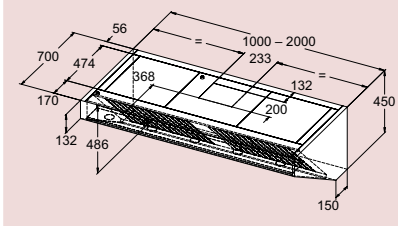
GWH BISTRO

- Professioneller Dunstabzug für den Einsatz im Bistrobereich
- Hygienischer und pflegeleichter Edelstahl 18/10 AISI 304
- Grosser Stauraum für effiziente Erfassung der Kochdünste
- Leistungsstarker, doppelseitig saugender Lüfter
- Tropffreie, hermetische Fettfangrinne mit Fettablasshahn
- Pflegeleichte Labyrinthfilter
- Warmweisse Halogenspots à 20 Watt
- Externe stufenlose Regulierung optional

WANDHAUBEN (MIT LÜFTER)

GWH bistro 7-100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 *

CHF exkl. MwSt. CHF inkl. MwSt.

Beschreibung	Masse B x T (mm)	exkl. vRG	inkl. vRG																
 <p>Wandmontage, in Edelstahl, 70 cm tief, für den Bistroeinsatz. Mit doppelseitig saugendem Ventilator und integrierten Halogenspots. Ausblas nur nach oben möglich.</p> <table border="1"> <tr> <td>Beleuchtungsart</td> <td>Halogen IP20 (LED optional)</td> </tr> <tr> <td>Anzahl Lampen</td> <td>100/120/140: 3 x 20 W (60 W) 160/180: 4 x 20 W (80 W) 200: 5 x 20 W (100 W)</td> </tr> <tr> <td>Leistungsstufen</td> <td>je nach Regler</td> </tr> <tr> <td>Leistungsaufnahme Motor</td> <td>147 W</td> </tr> <tr> <td>Luftleistung Ventilator</td> <td>1000 – 2000 m³/h, freiblasend</td> </tr> <tr> <td>Fettfilter</td> <td>100/120/140: 2 St. 400 x 400 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 400 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 400 x 22 mm</td> </tr> <tr> <td>Gewicht netto</td> <td>47/55/60/65/76/83 kg</td> </tr> <tr> <td>Anschluss Abluftrohr</td> <td>Ø 250 mm</td> </tr> </table>	Beleuchtungsart	Halogen IP20 (LED optional)	Anzahl Lampen	100/120/140: 3 x 20 W (60 W) 160/180: 4 x 20 W (80 W) 200: 5 x 20 W (100 W)	Leistungsstufen	je nach Regler	Leistungsaufnahme Motor	147 W	Luftleistung Ventilator	1000 – 2000 m³/h, freiblasend	Fettfilter	100/120/140: 2 St. 400 x 400 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 400 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 400 x 22 mm	Gewicht netto	47/55/60/65/76/83 kg	Anschluss Abluftrohr	Ø 250 mm			
Beleuchtungsart	Halogen IP20 (LED optional)																		
Anzahl Lampen	100/120/140: 3 x 20 W (60 W) 160/180: 4 x 20 W (80 W) 200: 5 x 20 W (100 W)																		
Leistungsstufen	je nach Regler																		
Leistungsaufnahme Motor	147 W																		
Luftleistung Ventilator	1000 – 2000 m³/h, freiblasend																		
Fettfilter	100/120/140: 2 St. 400 x 400 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 400 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 400 x 22 mm																		
Gewicht netto	47/55/60/65/76/83 kg																		
Anschluss Abluftrohr	Ø 250 mm																		
GWH bistro 7-100	1000 x 700 mm	3'618.50	3'897.10																
GWH bistro 7-120	1200 x 700 mm	3'766.65	4'056.70																
GWH bistro 7-140	1400 x 700 mm	3'924.10	4'226.25																
GWH bistro 7-160	1600 x 700 mm	4'350.00	4'684.95																
GWH bistro 7-180	1800 x 700 mm	4'518.50	4'866.40																
GWH bistro 7-200	2000 x 700 mm	4'712.95	5'075.85																

Option mit Mehrpreis




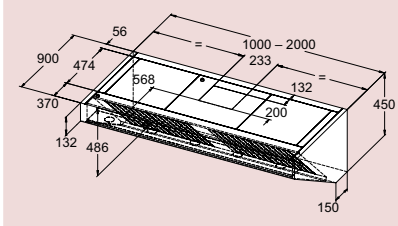
Drehregler REM 10 A, Phasenanschnitt, passend zu allen Gastrohauben, stufenlos regelbar, mit Lichtschalter An/Aus, bis max. 10 A, 230 V/50 Hz

263.90 **284.20**

* Sondermass auf Anfrage

GWH bistro 9-100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 *

CHF exkl. MwSt. CHF inkl. MwSt.

Beschreibung	Masse B x T (mm)	exkl. vRG	inkl. vRG																
 <p>Wandmontage, in Edelstahl, 90 cm tief, für den Bistroeinsatz. Mit doppelseitig saugendem Ventilator und integrierten Halogenspots. Ausblas nur nach oben möglich.</p> <table border="1"> <tr> <td>Beleuchtungsart</td> <td>Halogen IP20 (LED optional)</td> </tr> <tr> <td>Anzahl Lampen</td> <td>100/120/140: 3 x 20 W (60 W) 160/180: 4 x 20 W (80 W) 200: 5 x 20 W (100 W)</td> </tr> <tr> <td>Leistungsstufen</td> <td>je nach Regler</td> </tr> <tr> <td>Leistungsaufnahme Motor</td> <td>147 W</td> </tr> <tr> <td>Luftleistung Ventilator</td> <td>1000 – 2000 m³/h, freiblasend</td> </tr> <tr> <td>Fettfilter</td> <td>100/120/140: 2 St. 400 x 500 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 500 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 500 x 22 mm</td> </tr> <tr> <td>Gewicht netto</td> <td>53/58/63/71/77/85 kg</td> </tr> <tr> <td>Anschluss Abluftrohr</td> <td>Ø 250 mm</td> </tr> </table>	Beleuchtungsart	Halogen IP20 (LED optional)	Anzahl Lampen	100/120/140: 3 x 20 W (60 W) 160/180: 4 x 20 W (80 W) 200: 5 x 20 W (100 W)	Leistungsstufen	je nach Regler	Leistungsaufnahme Motor	147 W	Luftleistung Ventilator	1000 – 2000 m³/h, freiblasend	Fettfilter	100/120/140: 2 St. 400 x 500 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 500 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 500 x 22 mm	Gewicht netto	53/58/63/71/77/85 kg	Anschluss Abluftrohr	Ø 250 mm			
Beleuchtungsart	Halogen IP20 (LED optional)																		
Anzahl Lampen	100/120/140: 3 x 20 W (60 W) 160/180: 4 x 20 W (80 W) 200: 5 x 20 W (100 W)																		
Leistungsstufen	je nach Regler																		
Leistungsaufnahme Motor	147 W																		
Luftleistung Ventilator	1000 – 2000 m³/h, freiblasend																		
Fettfilter	100/120/140: 2 St. 400 x 500 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 500 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 500 x 22 mm																		
Gewicht netto	53/58/63/71/77/85 kg																		
Anschluss Abluftrohr	Ø 250 mm																		
GWH bistro 9-100	1000 x 900 mm	3'694.45	3'978.90																
GWH bistro 9-120	1200 x 900 mm	3'868.50	4'166.40																
GWH bistro 9-140	1400 x 900 mm	4'025.95	4'335.95																
GWH bistro 9-160	1600 x 900 mm	4'444.45	4'786.65																
GWH bistro 9-180	1800 x 900 mm	4'675.90	5'035.95																
GWH bistro 9-200	2000 x 900 mm	5'083.35	5'474.75																

Option mit Mehrpreis



Drehregler REM 10 A, Phasenanschnitt, passend zu allen Gastrohauben, stufenlos regelbar, mit Lichtschalter An/Aus, bis max. 10 A, 230 V/50 Hz

263.90 **284.20**

* Sondermass auf Anfrage

GASTRO-SAUGGEHÄUSE WAND



Das Gastro-Sauggehäuse gusto ist besonders effektiv dank des grossen Stauraums. Die geneigte und luftdichte Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl erhöht die Effizienz und schafft Kopffreiheit über der Arbeitsfläche. Edelstahl-Labyrinthfilter filtern die Kochdünste und sammeln die Fette in der dafür vorgesehenen hermetischen Fettfangrinne.


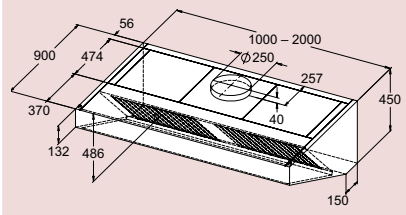
FWG GUSTO

- Professionelles Sauggehäuse für den Einsatz im Gastrobereich
- Hygienischer und pflegeleichter Edelstahl 18/10 AISI 304
- Grosser Stauraum für effiziente Erfassung der Kochdünste
- Tropffreie, hermetische Fettfangrinne mit Fettablasshahn
- Pflegeleichte Labyrinthfilter
- Blendfreie FL-Beleuchtung optional

SAUGGEHÄUSE WAND (OHNE LÜFTER)

FWG gusto 9-100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 *

CHF exkl. MwSt. CHF inkl. MwSt.

Beschreibung	Masse B x T (mm)	exkl. vRG	inkl. vRG
 <p>Sauggehäuse, Wandmontage, in Edelstahl, 90 cm tief, für den Einsatz im Gastrobereich. Lüfter und Bedienung extern. Ausblas nur nach oben möglich.</p> <p>Leistungsstufen je nach Regler</p> <p>Leistungsaufnahme Motor je nach Lüfter</p> <p>Luftleistung Ventilator je nach Lüfter</p> <p>Fettfilter 100/120/140: 2 St. 400 x 500 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 500 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 500 x 22 mm</p> <p>Gewicht netto 38/43/48/56/62/71 kg</p> <p>Anschluss Abluftrohr Ø 250 mm</p> <p>Beleuchtung optional</p>			
FWG gusto 9-100	1000 x 900 mm	2'527.80	2'722.45
FWG gusto 9-120	1200 x 900 mm	2'701.85	2'909.90
FWG gusto 9-140	1400 x 900 mm	2'859.25	3'079.40
FWG gusto 9-160	1600 x 900 mm	3'007.40	3'238.95
FWG gusto 9-180	1800 x 900 mm	3'248.15	3'498.25
FWG gusto 9-200	2000 x 900 mm	3'416.65	3'679.75


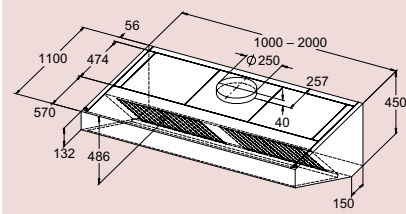
Option mit Mehrpreis

FL-Röhre 20 W IP 65, L = 65 cm, 1 St. nötig für 9-100/120/140	194.45	209.40
FL-Röhre 40 W IP 65, L = 130 cm, 1 St. nötig für 9-160/180/200	208.35	224.40
Ventilatoren und Regler auf Anfrage		

* Sondermass auf Anfrage

FWG gusto 11-100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 *

CHF exkl. MwSt. CHF inkl. MwSt.

Beschreibung	Masse B x T (mm)	exkl. vRG	inkl. vRG
 <p>Sauggehäuse, Wandmontage, in Edelstahl, 110 cm tief, für den Einsatz in Gastrobetrieben. Lüfter und Bedienung extern. Ausblas nur nach oben möglich.</p> <p>Leistungsstufen je nach Regler</p> <p>Leistungsaufnahme Motor je nach Lüfter</p> <p>Luftleistung Ventilator je nach Lüfter</p> <p>Fettfilter 100/120/140: 2 St. 400 x 500 x 22 mm 160: 3 St. 400 x 500 x 22 mm 180/200: 4 St. 400 x 500 x 22 mm</p> <p>Gewicht netto 41/46/51/59/65/74 kg</p> <p>Anschluss Abluftrohr Ø 250 mm</p> <p>Beleuchtung optional</p>			
FWG gusto 11-100	1000 x 1100 mm	2'664.80	2'870.00
FWG gusto 11-120	1200 x 1100 mm	2'850.00	3'069.45
FWG gusto 11-140	1400 x 1100 mm	3'025.95	3'258.95
FWG gusto 11-160	1600 x 1100 mm	3'183.35	3'428.45
FWG gusto 11-180	1800 x 1100 mm	3'414.80	3'677.75
FWG gusto 11-200	2000 x 1100 mm	3'601.85	3'879.20

Option mit Mehrpreis

FL-Röhre 20 W IP 65, L = 65 cm, 1 St. nötig für 11-100/120/140	194.45	209.40
FL-Röhre 40 W IP 65, L = 130 cm, 1 St. nötig für 11-160/180/200	208.35	224.40
Ventilatoren und Regler auf Anfrage		

* Sondermass auf Anfrage

GASTRO-SAUGGEHÄUSE INSEL



Suchen Sie ein effizientes Insel-Sauggehäuse für den Einsatz im Gastrobereich, ist die FFG gusto genau richtig für Sie. Der grosse Stauraum erfasst aufsteigende Kochdünste besonders effektiv. Die beidseitig schräg gestellten Labyrinthfilter aus Edelstahl filtern das Fett und führen es in eine hermetische Fettfangrinne. Einfach in der Reinigung, ist die FFG gusto eine effiziente Lösung für hohe Anforderungen.


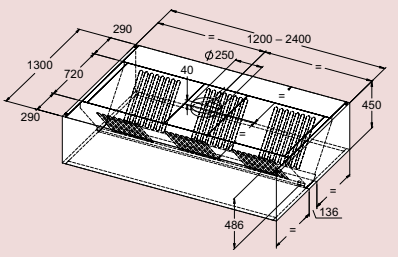
FFG GUSTO

- Professionelles Sauggehäuse für den Einsatz in Gastrobetrieben
- Hygienischer, pflegeleichter Edelstahl 18/10 AISI 304
- Tropffreie, hermetische Fettfangrinne mit Fettablasshahn
- Grosser Stauraum für effiziente Erfassung der Kochdünste
- Pflegeleichte Labyrinthfilter
- Blendfreie FL-Beleuchtung optional

SAUGGEHÄUSE INSEL (OHNE LÜFTER)

FFG gusto 13-120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 *


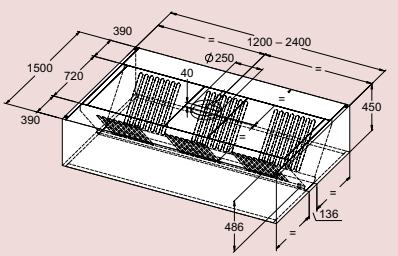
CHF exkl. MwSt. CHF inkl. MwSt.

Beschreibung	Masse B x T (mm)	exkl. vRG	inkl. vRG
 <p>Sauggehäuse, Inselmontage, in Edelstahl, 130 cm tief, für den Einsatz im Gastrobereich. Lüfter und Bedienung extern. Ausblas nur nach oben möglich.</p> <p>Leistungsstufen je nach Regler</p> <p>Leistungsaufnahme Motor je nach Lüfter</p> <p>Luftleistung Ventilator je nach Lüfter</p> <p>Fettfilter 120/140: 4 St. 400 x 400 x 22 mm 160/180/200: 6 St. 400 x 400 x 22 mm 220/240: 8 St. 400 x 400 x 22 mm</p> <p>Gewicht netto 75/83/90/101/108/116/124 kg</p> <p>Anschluss Abluftrohr Ø 250 mm</p> <p>Beleuchtung optional</p>			
FFG gusto 13-120	1200 x 1300 mm	3'324.05	3'580.00
FFG gusto 13-140	1400 x 1300 mm	3'518.50	3'789.45
FFG gusto 13-160	1600 x 1300 mm	3'722.20	4'008.80
FFG gusto 13-180	1800 x 1300 mm	3'953.70	4'258.15
FFG gusto 13-200	2000 x 1300 mm	4'157.40	4'477.50
FFG gusto 13-220	2200 x 1300 mm	4'388.90	4'726.85
FFG gusto 13-240	2400 x 1300 mm	4'611.10	4'966.15
Option mit Mehrpreis			
FL-Röhre 20 W IP 65, L = 65 cm, 2 St. nötig für 13-120/140		194.45	209.40
FL-Röhre 40 W IP 65, L = 130 cm, 2 St. nötig für 13-160/180/200/220/240		208.35	224.40
Ventilatoren und Regler auf Anfrage			

* Sondermass auf Anfrage

FFG gusto 15-120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 *


CHF exkl. MwSt. CHF inkl. MwSt.

Beschreibung	Masse B x T (mm)	exkl. vRG	inkl. vRG
 <p>Sauggehäuse, Inselmontage, in Edelstahl, 150 cm tief, für den Einsatz im Gastrobereich. Lüfter und Bedienung extern. Ausblas nur nach oben möglich.</p> <p>Leistungsstufen je nach Regler</p> <p>Leistungsaufnahme Motor je nach Lüfter</p> <p>Luftleistung Ventilator je nach Lüfter</p> <p>Fettfilter 120/140: 4 St. 400 x 400 x 22 mm 160/180/200: 6 St. 400 x 400 x 22 mm 220/240: 8 St. 400 x 400 x 22 mm</p> <p>Gewicht netto 78/86/96/107/116/124/132 kg</p> <p>Ausblasstutzen Ø / cm Ø 250 mm</p> <p>Beleuchtung optional</p>			
FFG gusto 15-120	1200 x 1500 mm	3'731.50	4'018.85
FFG gusto 15-140	1400 x 1500 mm	3'916.65	4'218.25
FFG gusto 15-160	1600 x 1500 mm	4'101.85	4'417.70
FFG gusto 15-180	1800 x 1500 mm	4'342.60	4'677.00
FFG gusto 15-200	2000 x 1500 mm	4'583.35	4'936.25
FFG gusto 15-220	2200 x 1500 mm	4'787.05	5'155.65
FFG gusto 15-240	2400 x 1500 mm	4'972.20	5'355.05
Option mit Mehrpreis			
FL-Röhre 20 W IP 65, L = 65 cm, 2 St. nötig für 15-120/140		194.45	209.40
FL-Röhre 40 W IP 65, L = 130 cm, 2 St. nötig für 15-160/180/200/220/240		208.35	224.40
Ventilatoren und Regler auf Anfrage			



* Sondermass auf Anfrage

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE


Reglereinheit

		CHF exkl. MwSt.	CHF inkl. MwSt.
	Beschreibung Drehregler REM 10A , Phasenanschnitt, passend zu allen Gastrohauben, stufenlos regelbar, mit Lichtschalter An/Aus, bis max. 10 A, 230 V/50 Hz	263.90	284.20


Beleuchtung

		CHF exkl. MwSt.	CHF inkl. MwSt.
	Beschreibung FL-Röhre 20 W IP 65, L = 65 cm	194.45	209.40
	FL-Röhre 40 W IP 65, L = 130 cm	208.35	224.40

Ersatzfilter

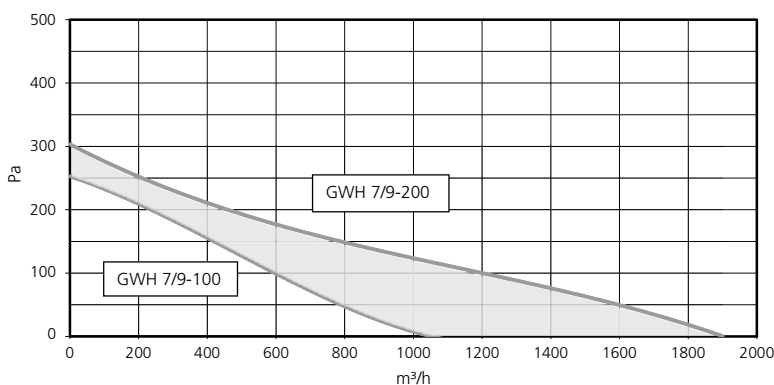
		Masse B x H x D	CHF exkl. MwSt.	CHF inkl. MwSt.
	Passend zu		exkl. vRG	inkl. vRG
	GWH bistro 7, FFG gusto 13 / 15	400 x 400 x 22 mm	164.80	177.50
	GWH bistro 9, FWG gusto, 9 / 11, FFG gusto	400 x 500 x 22 mm	183.35	197.45

Reinigungsmittel

Artikelnummer	Beschreibung	Menge	CHF exkl. MwSt.	CHF inkl. MwSt.
4008136	 WESCO Edelstahl-Pflegetücher Reinigen und schützen Edelstahloberflächen. Mit Anti-Fingerprint-Effekt.	Pack à 10 St.	16.65	17.95
4008303	 WESCO Edelstahl-Pflegespray Reinigt und schützt Edelstahloberflächen. Mit Anti-Fingerprint-Effekt.	250 ml	24.05	25.90
4000626	 WESCO Fettlöser Flasche inkl. Zerstäuber	500 ml	24.05	25.90
4000625	 WESCO Fettlöser Nachfüllflasche, ohne Zerstäuber	1000 ml	38.90	41.90
4003988	 WESCO Fettlöser Kanister, ohne Zerstäuber	5000 ml	115.75	124.65

LUFTLEISTUNGSDIAGRAMM

GWH BISTRO 7 / GWH BISTRO 9

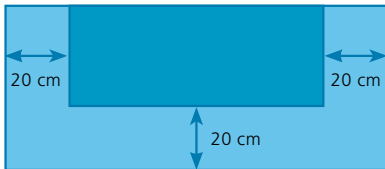


PLANUNGSHINWEISE

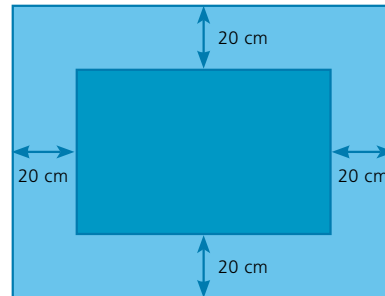
Um in der Küche eine effiziente Absaugung zu erreichen, beachten Sie bitte die Richtlinie VDI 2052 und die SWKI-Richtlinie VA 102-01.

Eine effiziente Erfassung der Kochdünste kann mit einer grosszügigen Überdeckung des Kochfeldes erreicht werden. Dabei sollten bei Wand- und Inselhauben folgende Richtwerte eingehalten werden:

Wandhauben



Inselhauben



Installationshöhen

Je näher beim Kochgut der Abzug sich befindet, desto effizienter kann er arbeiten. Massgebend für Mindesteinbauhöhe und Verkleidung der Abluftleitungen sind die Brandschutzvorschriften (VKF).

Abluftleitungen

Je kürzer, desto effizienter. Vermeiden Sie lange Abluftwege, denn sie stellen einen Widerstand dar. Verwenden Sie glattwandige Rohre und passen Sie den Durchmesser der Abluftleitung dem Luftvolumen der Haube an.

Zuluftlösungen

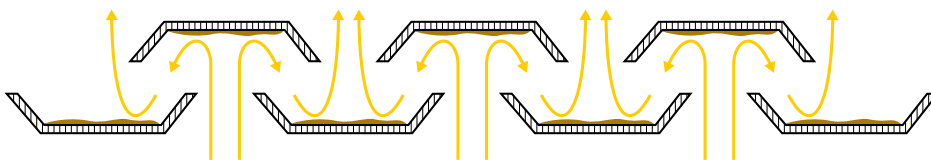
Abluft braucht Zuluft, und zwar genau so viel, wie nach draussen abgeführt wird. Berücksichtigen Sie somit zu Beginn des Projektes entsprechende Zuluftmöglichkeiten, die die Luftbilanz in der Küche gewährleisten. Es empfiehlt sich, Zuluftlösungen im Gastraum zu planen, damit der Dunstabzug die frische Luft aus dem Gastraum zieht und unangenehme Küchengerüche so nicht dorthin gelangen.

Strömungsstörungen

Luft ist in Bewegung. Das beeinflusst die Wirksamkeit der Gastrohaube. Damit die Wrasen erfasst werden können, darf über dem Kochfeld keine Querströmung entstehen. Wichtig ist die Zuluftzufuhr von oben oder gleichmässig von allen Seiten.

Hohe Abscheidung dank Labyrinthfilter

Labyrinthfilter leiten die verunreinigte Luft durch den Filter, wobei ein Schleudereffekt entsteht, der das Fett an der Luftabstrichkante abstreift und in der dafür vorgesehenen Fettfangschale auffängt. Im Rahmen des Reinigungsprozesses kann das angesammelte Fett über den Fettablasshahn bequem abgeführt werden.



Offizielle vRG Tarif- und Geräteliste für SENS Geräte

Recyclinggebühr für Haushaltgeräte (vRG), gültig ab 1. Januar 2018

Kat.	Geräte-kategorie	CHF exkl. MwSt	inkl. MwSt
1	< 0,249 kg	0,18	0,20
2	0,25 – 4,990 kg	0,56	0,60
3	5,00 – 14,990 kg	2,31	2,49
4	15,00 – 24,990 kg	5,56	5,99
5	25,00 – 69,990 kg	11,11	11,97
6	70,00 – 139,990 kg	18,52	19,95

Konditionen:

- Verpackt, ab Lager, ohne Montage, ab CHF 1'000.– franko Domizil CH
- Porto-/Frachtkosten
- Baustellenlieferungen unabhängig Warenwert CHF 150,00
- Palette 80 x 120 cm CHF 69,00 / Stk.
- Paket gross CHF 18,00 / Stk.
- Paket klein CHF 12,00 / Stk.
- Materialrücknahmen werden mit 10% Bearbeitungsgebühr belastet
- Zahlung: 30 Tage netto
- Preis und Konstruktionsänderungen vorbehalten
- Preisangabe

fettgedruckt inkl. 7.7 % MWST

normal gedruckt exkl. MWST

Preise exkl. vorgezogener Recyclinggebühr

- Gewährleistung 24 Monate ab Verkaufs- bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher
- Gemäss unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen

WESCO AG
Küchenlüftung

Tägerhardstrasse 110
CH-5430 Wettingen

Fachhandel
Verkauf / Beratung
Tel. +41 (0)56 438 10 40
fachhandel@wesco.ch

Privatkunden / Kundendienst
Tel. +41 (0)56 438 10 10
Fax +41 (0)56 438 10 20
kundendienst@wesco.ch

www.wesco.ch

WESCO AG
Aération de cuisine

Chemin de Mongevon 2
CH-1023 Crissier

Vente / Service après-vente /
Pièces de rechange

Tél. +41 (0)21 811 48 11
Fax +41 (0)21 811 48 12

info.crissier@wesco.ch
www.wesco.ch

