Homeier: Ablufttechnologie vom Feinsten

Gereinigte Luft im Handumdrehen

Für die pure Leidenschaft des Kochens steht Homeier – und das seit mehr als zwei Jahrzehnten. Die designorientierten Produkte, die höchsten Ansprüchen an die Wartungs- und Sicherheitstechnik genügen, werden nach wie vor zu 90 Prozent vom Firmengründer Max Homeier kreiert und mittlerweile europaweit vertrieben. Des Weiteren gibt es Handelspartnerschaften in Israel, der Türkei und Russland.

Zu den aktuellen Highlights des Sortiments gehören drei neue Tisch-Reinigungszentren, die dank einer einzigartigen und patentierten 5-Stufen-Filtertechnik von einem Standard- zu einem „Mehrwert"-Gerät werden. Per Entkeimung und Ionisation reinigen sie die Luft und bereiten diese sauber auf. Dabei wird die aufsteigende Kochwärme von Rückständen befreit, sodass der Kochschwaden in gereinigte Luft umgewandelt zurückgeführt wird. Da die Luft dem Raum auf diese Weise nicht entzogen wird, eignen sich die Geräte optimal für den Einsatz in Niedrigenergie- oder Passivhäusern.

Diese Technologie kommt beim „VT-RZ" in Edelstahl zum Einsatz. Bei dem Modell für Kochfelder bis 80 cm und ausgelegt für eine Arbeitsplattentiefe bis von 90 cm handelt es sich um einen versenkbaren Tischabzug mit vier Verstellfüßen zum Höhenausgleich. Das Umluftsystem funktioniert mit zwei internen Motoren 440/C, der Umluftaustritt erfolgt nach hinten. Vier wählbare Nachlaufzeiten (10, 20, 30 und 40 Minuten), eine Leuchtstoffröhre im Haubenkörper und eine Fernbedienung sorgen darüber hinaus für optimalen Komfort.

Ebenfalls ein Tisch-Reinigungszentrum ist „TRZ", ein Edelstahl-Dunstabzug für Kochfelder bis 800 mm. Es wird hinter dem Kochfeld befestigt und direkt auf der Arbeitsplatte montiert. Eine spezielle Randabsaugung, die elektrische Zuleitung durch die Arbeitsplatte sowie patentierte Filterkassetten mit Fettsammelbehälter (334 x 582 mm) sind weitere Pluspunkte. Der Umluftaustritt erfolgt nach oben und nach hinten. Das Modell ist – ebenso wie das „VT-RZ" – auch als Abluftvariante erhältlich.

Bei der dritten Neuheit handelt es sich um die Edelstahl-Überkopfhaube „ÜQ-RZ" mit Randabsaugung. Neben der Fettauffangschale sorgt eine Abstreifkante für zusätzliche Fettablagerung. Der Umluftaustritt erfolgt vierseitig. Eine Fernbedienung, Leuchstoffröhren im Haubenkörper sowie ein zusätzliches Bedienteil runden das attraktive Angebot ab.

Drei Reinigunszentren, die Kochschwaden in saubere Luft umwandeln: der versenkbare Tischabzug „VT-RZ" (unten), der Tischabzug „TRZ" (oben), der hinter dem Kochfeld befestigt wird, und die Überkopf-Quadrat-Haube „ÜQ-RZ" (ganz oben) mit vierseitigem Umluftaustritt.

@ Mehr Infos:
www.homeier.com