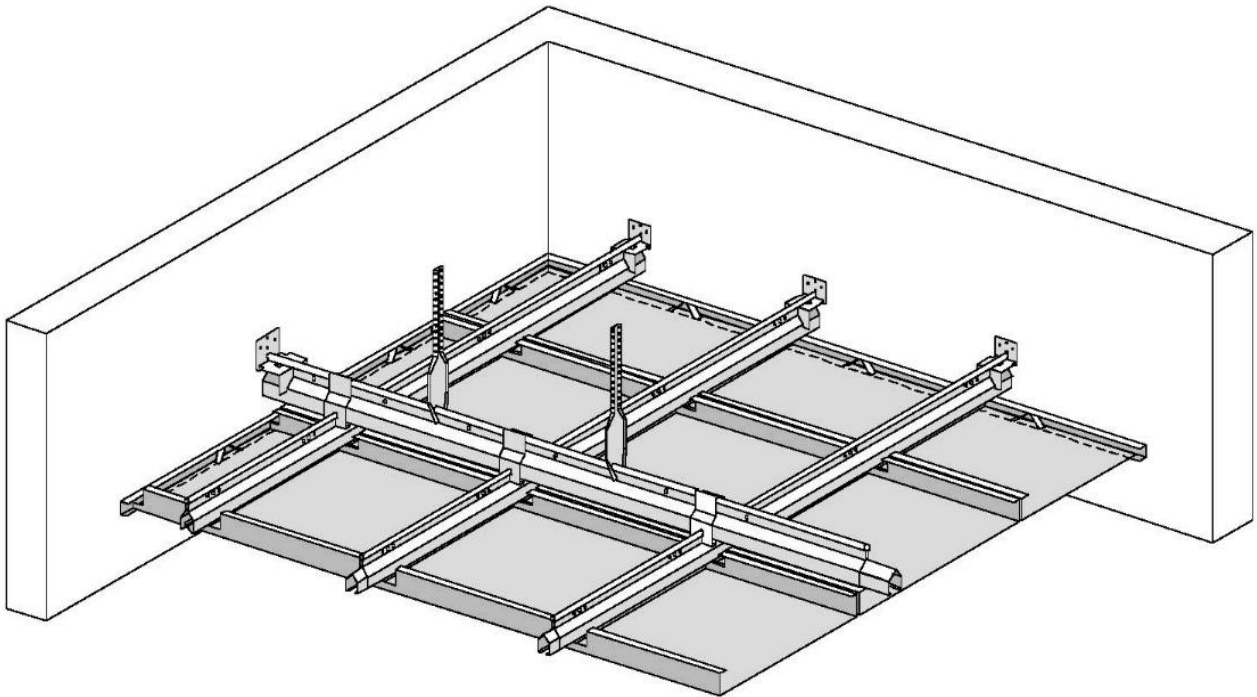


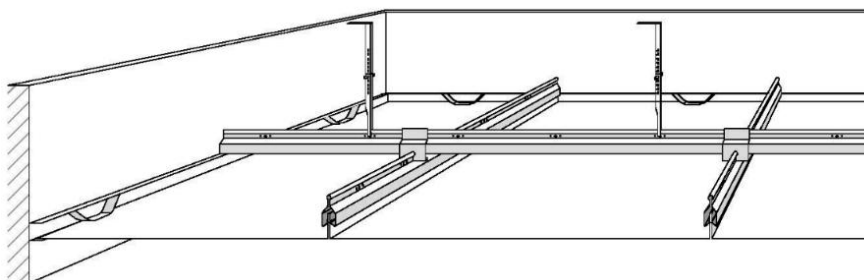
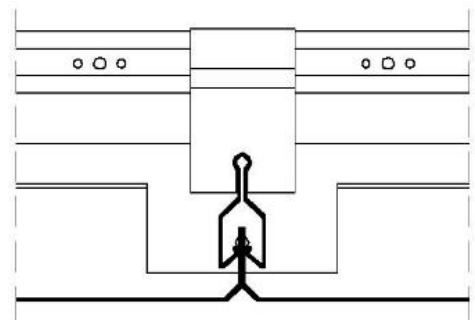
## Küchendecke aus Edelstahl, System: BG181



In der Gastronomie werden meist täglich über eine längere Zeit Speisen zubereitet. Die entweichenden Dämpfe enthalten meist einen sehr hohen Anteil an Fettsäure und anderen Substanzen, welche nicht vollständig von den handelsüblichen Dunstabzugshauben aufgefangen werden. Die entweichenden Dämpfe setzen sich meist direkt an der Küchendecke ab. Die Fettschicht lässt sich dann meist nur unzureichend entfernen. Daher empfiehlt es sich ein Deckensystem zu wählen, welches modular aufgebaut ist und jedes Deckenelement leicht herausnehmbar ist, um es zu reinigen. Das System BG181 hat zusätzlich noch den Vorteil, dass die Größe der einzelnen Deckenelemente standardmäßig eine Größe von 500x500mm (andere Größen sind auch möglich) hat, welche durch gängige Großspülmaschinen gereinigt werden können.

### **Technische Vorteile zur Küchendecke BG180**

- vollflächig geschlossene Decke
- einzelne Kassetten mit der Spülmaschine zu reinigen
- leichte Zugänglichkeit in den Deckenhohlraum
- werkseitige Ausschnitte für einbauten, wie Downlight möglich
- aus hochwertigen Edelstahl 1.4301
- nachträgliche Pulverbeschichtung möglich
- auch als Flur- und Raumdecke für andere Bereiche lieferbar



Die Ausschreibungstexte als rtf-Dateien und die Dokumentationen jedes Einzeldeckensystems können Sie auf der Homepage <http://www.Leiser-Systeme.de> herunterladen. Sollten Sie nicht finden, was Sie suchen, so kontaktieren Sie uns per eMail / per Fax oder rufen uns einfach an.



