



- Hotte intemporelle en acier inoxydable
- Réglage simple et rapide de la hauteur de la hotte: amélioration de la captation et de l'ergonomie
- Commande intuitive par touches sensibles
- Spots LED non éblouissants: éclairage optimal du plan de cuisson
- Éclairage à intensité variable
- Nettoyage facile grâce aux coques WESCO Flow Clean
- Captation maximale grâce à l'aspiration périphérique et aux déflecteurs en verre rabattable S-WING (option)
- Captation maximale grâce aux filtres de dégraissage à grille inox compensée
- Construction insonorisante et fonctionnement très silencieux



Nettoyage facile & propreté parfaite

Tous les éléments essentiels, amovibles ou non, sont faciles à nettoyer.



Fonctionnement ultra-silencieux

Ces hottes ont un bloc ventilateur insonorisé qui émet beaucoup moins de bruit que les hottes courantes.



Eco-efficience

Les hottes éco-efficientes sont équipées d'un ventilateur à moteur EC, d'un éclairage LED et d'un bloc ventilateur à flux optimisé.



Eclairage LED non éblouissant

L'éclairage LED baigne la zone de travail dans une lumière non éblouissante.



Modulation de la luminosité

Réglage en continu de la luminosité de l'éclairage de valorisation et de l'éclairage direct, p. ex. forte pour cuisiner, et tamisée pour le repas.



WESCO Connect

Le système de communication WESCO Connect permet à la hotte d'interagir avec d'autres appareils.

FHE quadro rand 7-100 circuit fermé, pour une hauteur totale de 635 à 880 mm

ECO-Linie

Spécifications techniques			
Consommation du ventilateur	Motor 170 W	Distance min. sur plan de cuisson électrique	50 cm
Consommation électrique totale	Max. 180 W	Distance min. sur plan de cuisson gaz	65 cm
Indication de tension et de fréquence	230 V~ 50 Hz	Consommation totale éclairage en Watt	LED 4 x 2 W (8 W)
Nombre de ventilateurs	1	La température de couleur de l'éclairage du plan de cuisson	3000 Kelvin
Débit d'air libre ventilateur	975 m³/h	Eclairage du plan de cuisson	650 Lux
Débit d'air libre total du ventilateur	975 m³/h	Commande	Touch Control
Vitesses	3+i	Gamme de produit	ECO
Débit d'air min. circuit fermé	160 m³/h	Mode de fonctionnement	Recyclage
Débit d'air max. circuit fermé	430 m³/h	Classification des filtres à charbon	**
Débit d'air intensif circuit fermé	620 m³/h	Longueur du câble de raccordement	19 m
Niveau sonore min. circuit fermé *	44 dB(A) re1pW	Rtype de ventilateur	EC
Niveau sonore max. circuit fermé *	62 dB(A) re1pW	Aspiration périphérique	Oui
Niveau sonore intensif circuit fermé *	70 dB(A) re1pW	Nombre de filtres à graisses	3
Couleur du corps de hotte	Acier	Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique
Couleur du verre	Verre blanc alu	Plans de cuisson - largeur recommandée	Jusqu'à max. 90 cm
Largeur	100 cm	Poids net	46.2 kg
Profondeur	65 cm		

* Niveau sonore dB(A)re 1 pW selon la norme EN 60704-3

Numéro d'article	Désignation	CHF excl. MwSt / TAR	CHF inkl. MwSt / TAR
4012833-210	FHE quadro rand 7-100 circuit fermé, pour une hauteur totale de 635 à 880 mm	4853.85	5247.00

Données d'installation - corps de hotte			
Largeur effective du corps de hotte	1000 mm	Profondeur effective du corps de hotte	650 mm

Données d'installation - bloc-moteur	
manchette de sortie	150 mm

Données d'installation - canal			
Caractéristiques acier Inox canaux et corps de hotte	1.4301	Direction du brossage	En longueur

Instructions d'installation

Instructions d'installation générales

- Kit de fixation à la dalle en béton compris

Instructions d'installation évacuation

- Gaine d'évacuation Ø min. 150 mm ou gaine extra-plate de section équivalente, de préférence insonorisée
- Sortie ronde Ø 150 mm arrière, avant, latérale et gaine extra-plate type 82 / 100 possible

Instructions d'installation circuit fermé

Hotte à circuit fermé: peinture lessivable recommandée

Franke Küchentechnik AG

Tägerhardstrasse 110
CH-5430 Wettingen

Küchenlüftung

Verkauf
Tel. +41 (0)56 438 10 10
fachhandel@wesco.ch

Kundendienst

Tel. +41 (0)56 438 10 10
kundendienst@wesco.ch

Gebäudelüftung

Verkauf & Kundendienst
Tel. +41 (0)56 438 10 10
ventilation@wesco.ch

Franke Technique de Cuisine SA

Chemin de Mongevon 2
CH-1023 Crissier

Aération de cuisine

Vente & Service après-vente
Tel. +41 (0)56 438 10 10
info.crissier@wesco.ch

Aération du bâtiment

Vente & Service après-vente
Tel. +41 (0)56 438 10 10
ventilation@wesco.ch