

FLOW IN[®]

Die innovative 2-in-1-Lösung

GET INSPIRED



Die neue Art des Kochens

Fachhändlerinformation

SILVERLINE[®]

NEW-FLOW

FLOW-IN: das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug



FLOW-IN ist ein Premium-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug von SILVERLINE, der Innovationsschmiede für erlebnisorientiertes Kochen. Der Clou dabei – die Kochdünste werden direkt am Kochfeld nach unten abgesaugt. Die beiden linken Kochzonen können mit der Brückenfunktion zu einer gemeinsamen großen Kochzone kombiniert werden, um so auch großes Kochgeschirr wie bspw. einen Bräter optimal zu

erhitzen. Die Kocheinheit bietet 2 Zonen mit einer zusätzlichen Booster-Funktion und 9 Leistungsstufen pro Kochzone. Das SILVERLINE Prinzip, die Konzeption von Küchenprodukten am Menschen und ihrer tagtäglichen Nutzung in der Praxis zu orientieren, zeigt sich in der Vielfältigkeit der Einsatzmöglichkeiten von FLOW-IN: Das neuartige Konzept eignet sich nicht nur für herkömmliche Küchenzeilen, sondern besonders

EINBLICK



NEW-FLOW	2
EINBLICK	3
DESIGN-FLOW – Designerin Beyza Dogan	4
WERBE-FLOW	5
WORK-FLOW – So funktioniert	6
FUNCTION-FLOW – Intuitiv und einfach	7
COLOR-FLOW – Alle Farben der Welt	8
KOMFORT-FLOW – Schalten nach Bedarf	10
KÜCHEN-FLOW	12
FLEXI-FLOW INTERN – Absaugung mit Sockelmotor	14
FLEXI-FLOW EXTERN – Absaugung mit externem Motor	16
TECHNIK-FLOW – Planung und Montage	18
DATEN-FLOW – Externer Motor	20
DATEN-FLOW – Integrierter Sockelmotor	21
RAHMEN-FLOW – Edel eingefasst	22
DATEN-FLOW – Das Induktionskochfeld	24
INFO-FLOW – Das Induktionskochfeld	25
LUFT-FLOW – Ab- und Umlufttechnik	26

für Wohnküchen mit Kochinseln, in denen eine traditionelle Dunstabzugshaube nicht eingesetzt werden kann oder baulich nicht möglich ist. Das Kochfeld mit dem integrierten Abzug lässt sich flächenbündig oder aufgesetzt montieren, der Abzug kann flach in das Kochfeld eingelassen werden. Aber auch für Kochzeilen ist die Kombination bestens geeignet, da das Kochfeld mit 52 cm Tiefe perfekt auf die Standardarbeitsplattentie-

fe von 60 cm zugeschnitten ist. Die Abdeckung des Dunstabzugs lässt sich zudem einfach herausnehmen und sorgt so für einen direkten Zugriff auf den Edelstahl-Metallfilter und die einfache, bequeme Reinigung sämtlicher Teile. FLOW-IN ist als Premium-Version mit einem innovativen und energiesparenden Sockelmotor ausgestattet und zusätzlich als Variante mit einem externen Motor erhältlich.

DESIGN-FLOW

Designerin Beyza Dogan über FLOW-IN

Die moderne Küchengestaltung hat die althergebrachten Grenzen verwischt. Kochen ist längst nicht mehr die einzige Aktivität in der Küche – der Begriff „Küche“ hat sich um den gesamten Wohnraum erweitert. Die Menschen haben begonnen, mehr und mehr Zeit in der (Wohn-)Küche zu verbringen. Das ist auch der Grund, warum Haushaltsgeräte unsichtbar werden und aus der Küchenumgebung verschwinden. Das sorgt für mehr Platz und ein wohnlicheres Ambiente. Wie Küchengeräte dezent in den Hintergrund treten und trotzdem ihre volle Leistung entfalten, das sind die anspruchsvollen und auch motivierenden Fragen an die Designer von heute.

Es geht darum, einfach zu bedienende Geräte zu entwickeln, die sich nahtlos in die Küchenumgebung integrieren. Die Antwort auf die Frage, wie Produkte dem Anspruch an eine zeitgenössische Küche gerecht werden können, liefert die 2-in-1-Lösung FLOW-IN. FLOW-IN ist die nahtlose Zusammenführung eines Dunstabzugs und eines Induktionskochfeldes. Da das Gerät dezent im Hintergrund arbeitet, können sich die Men-

schen auf ihr gemeinsames und geselliges Erlebnis in der Küche konzentrieren und haben – im wahrsten Sinne des Wortes – mehr Platz für die wichtigen Dinge im Leben.

Die Edelstahloberflächen des Absaugmoduls der FLOW-IN sind übergangslos in das Kochfeld integriert. FLOW-IN garantiert durch eine intelligente Planung der Abluftkanäle sogar maximalen Stauraum – die kompakte Zusammenführung beider Geräte sorgt für ausreichend Platz im Küchenschrank unterhalb des Kochfeldes.

Je komplexer ein Produkt wird, desto komplizierter wird meist die Bedienung. Für uns bestand die Herausforderung darin, die Steuerungen beider Geräte in einem zu vereinen. Und zwar so, dass beide Steuerungen während des Kochprozesses leicht zugänglich und einfach zu bedienen sind.

FLOW-IN vereint Dunstabzug und Kochfeld mit einer in sich konsistenten Materialsprache, integriert sich nahtlos in das Erscheinungsbild der Küchenoberfläche und führt damit zu einer völlig neuen Produkttypologie.



Die FLOW-IN wurde von der Fachjury des Plus X Award als bestes Produkt des Jahres 2016/17 ausgezeichnet.

Mehr auf www.flow-in.eu

Designerin Beyza Dogan

WERBE-FLOW



FLOW-IN im Film

Mit insgesamt 3 Filmen zeigen wir momentan eindrucksvoll die Leistung des innovativen Premium-Induktionskochfeldes mit integriertem Kochfeldabzug. In den wichtigsten sozialen Netzwerken wie Facebook, Instagram und YouTube informieren diese Filme über die Funktionsweise und auch den Einbau der FLOW-IN von SILVERLINE. Dabei steht nicht nur die Technik im Vordergrund, sondern die innovative Welt der SILVERLINE Küchenwelt. Wir wecken in unserer Zielgruppe die Lust auf modernes Kochen und sprechen dabei die Design-Orientierten und die Technik-Fans gleichermaßen an. Natürlich laufen die Filme auch als Zusammenschchnitt auf unserer Internet-Seite, damit stets ein durchgängiger Informations-Flow gewährleistet ist.



Macht neugierig auf die innovative 2-in-1-Lösung von SILVERLINE: der **FLOW-IN Teaser**. Ein Spot, der auf die neue Art des Kochens neugierig macht.



FLOW-IN at its best: die Faszination des modernen Kocherlebnisses. Hier werden die zahlreichen innovativen Features der 2-in-1-Lösung gezeigt.



Und wie geht das? Unser dritter Film zeigt es genau: **technische Details** und **Anschlussmöglichkeiten der FLOW-IN** leicht verständlich erklärt.

Kundenkommunikation und Verkaufsförderung

Auch am POS machen wir die neue FLOW-IN zum Gesprächsthema. Magnetische Flyer am Produkt, Aufsteller und natürlich ausführliches Informationsmaterial rund um die neue 2-in-1-Lösung von SILVERLINE lenken die Aufmerksamkeit auf unser neues Highlight.

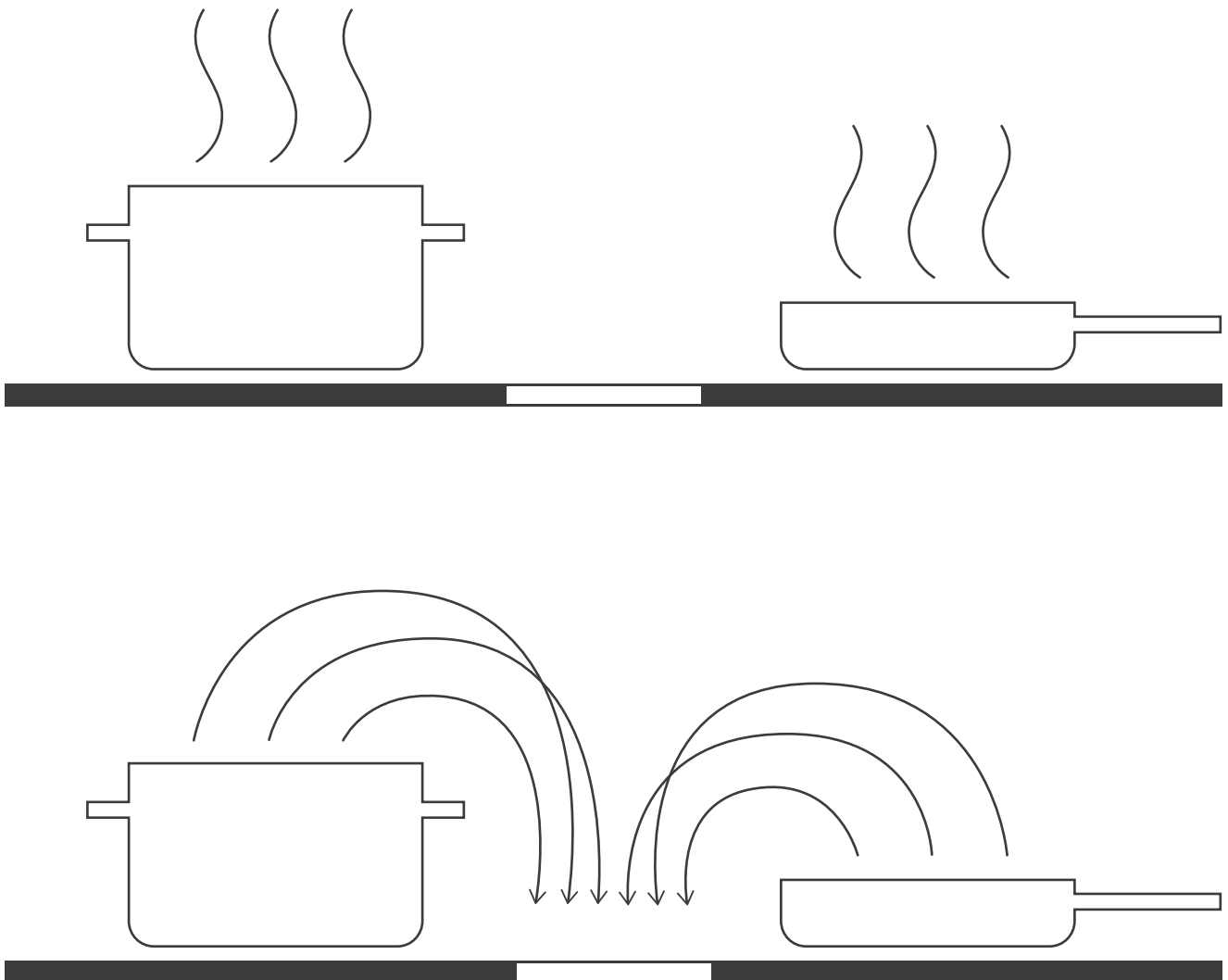


WORK-FLOW

So funktioniert

Die neue leistungsstarke FLOW-IN von SILVERLINE ist eine echte Innovation, die das Kochen regelrecht auf den Kopf stellt: ein Premium-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug, der die Dünste nach unten absaugt – dort, wo sie entstehen, nämlich direkt am Kochfeld, neben Pfanne, Kochtopf und Co. **Keine Magie, sondern alles eine Frage der Geschwindigkeit.**

Denn Kochdünste steigen mit einer Geschwindigkeit von ca. 1 m/s nach oben. Die FLOW-IN erreicht dank einer deutlich höheren Strömungsgeschwindigkeit eine optimale Erfassung der Kochwrasen direkt an den Töpfen und Pfannen. Der aufsteigende Luftstrom wird zur Seite abgelenkt und nach unten in den Abzug geführt. Durch die Querströmung, die stärker bzw. schneller als der Aufstieg der Kochdünste ist, wird der Kochdunst abgezogen.



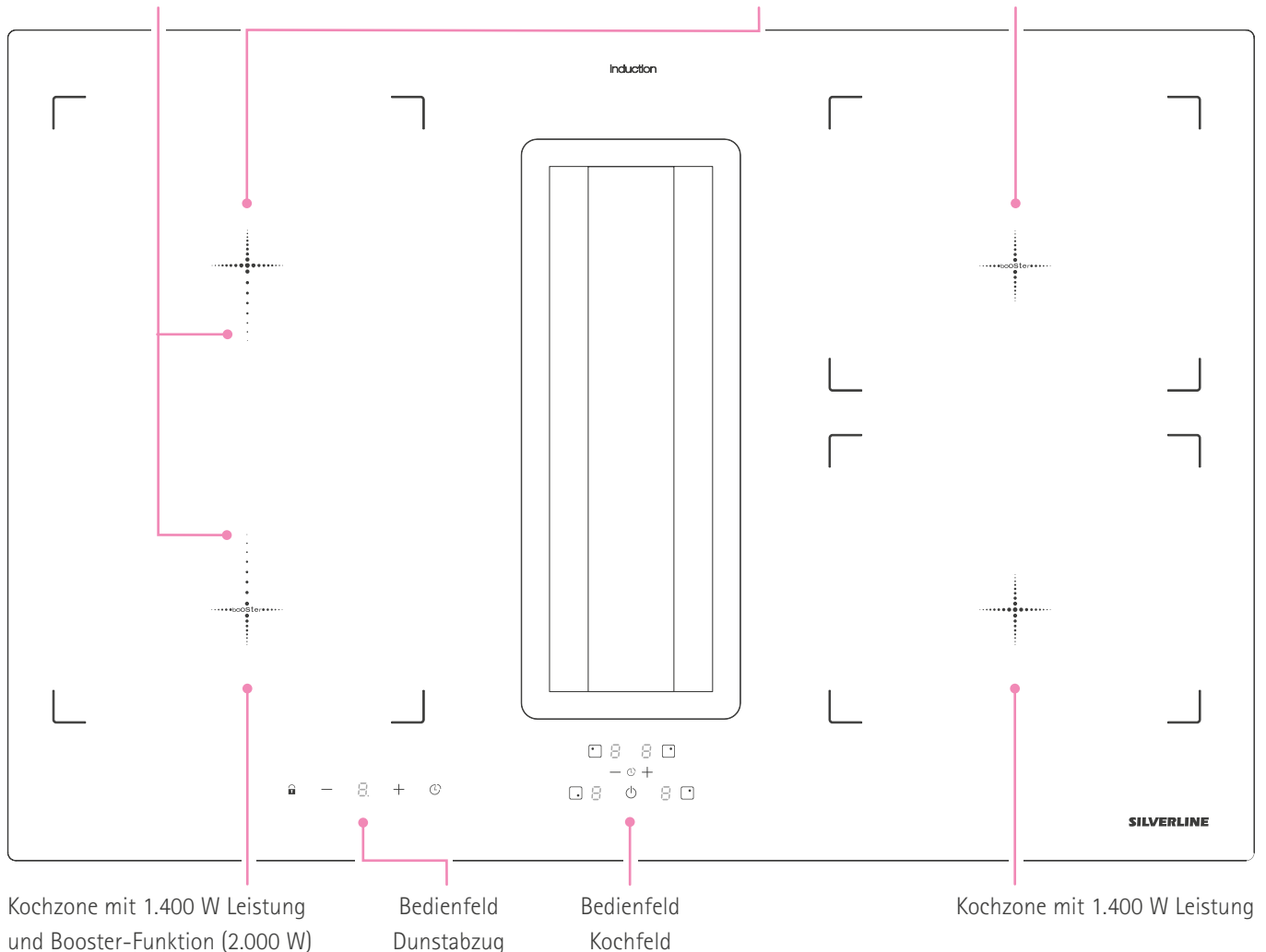
FUNCTION-FLOW

Intuitiv und einfach

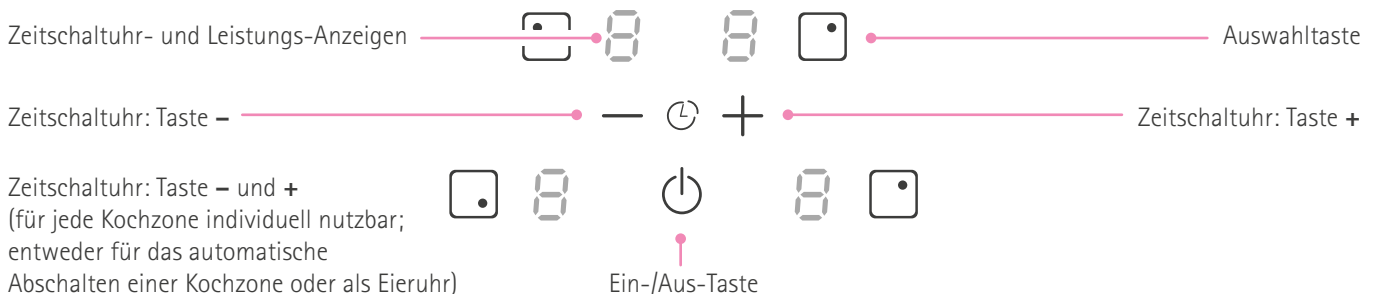
Brückenfunktion ermöglicht das komfortable Zusammenschalten der beiden linken Kochzonen für z. B. Bräter oder Kasserolle.

Kochzone mit 1.400 W Leistung

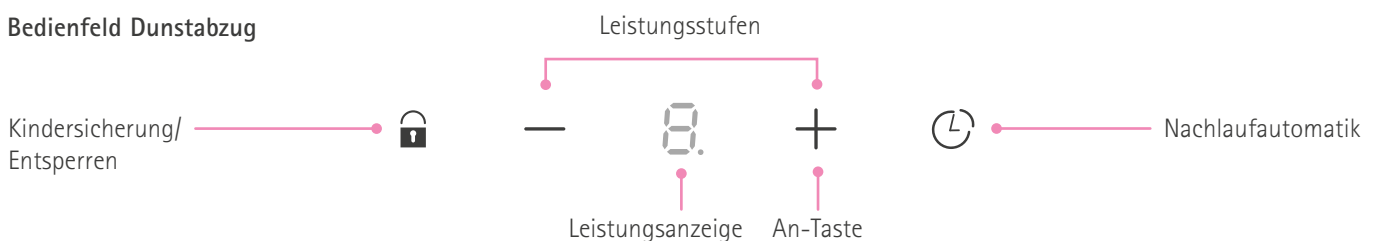
Kochzone mit 2.300 W Leistung und Booster-Funktion (3.000 W)



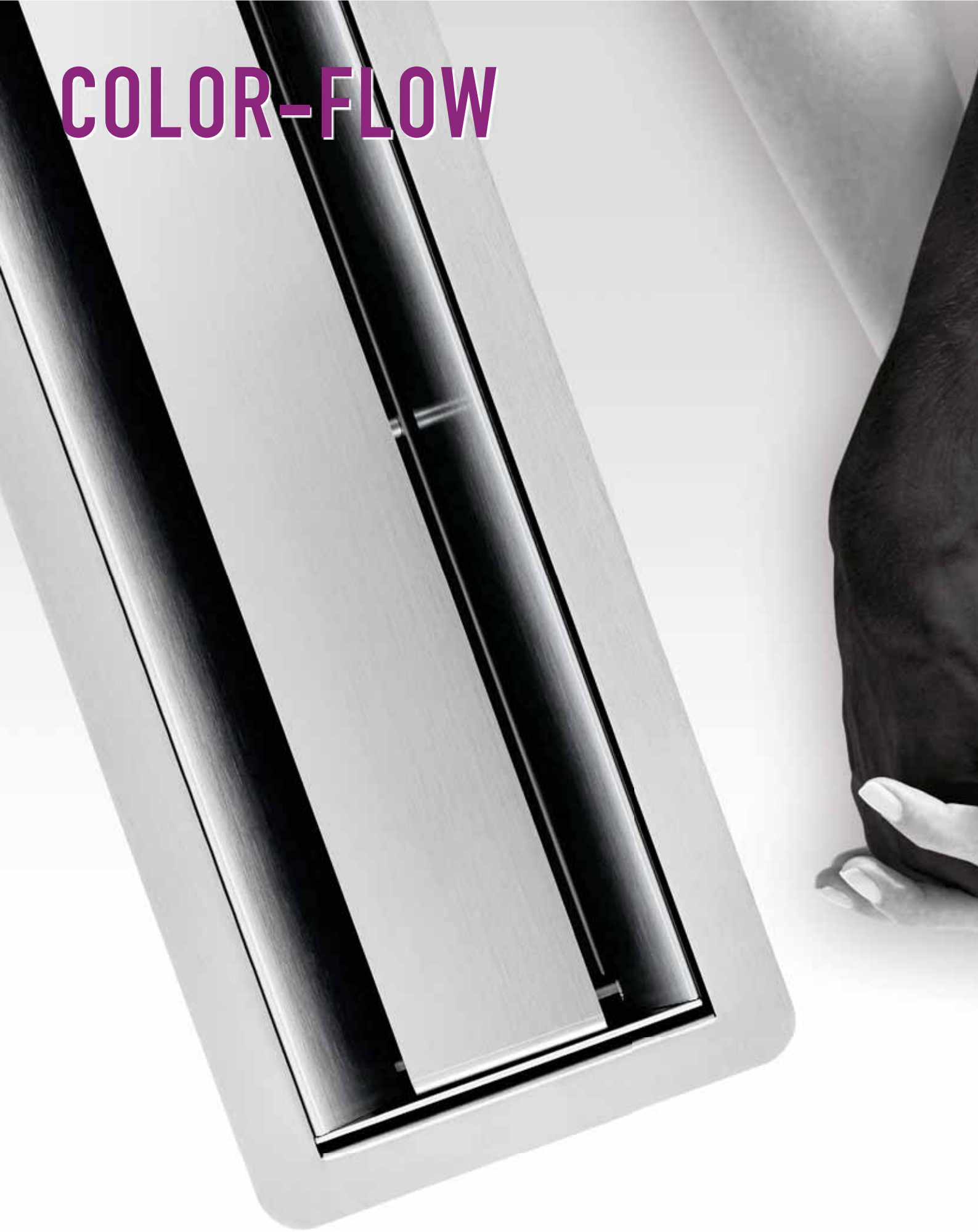
Bedienfeld Kochfeld



Bedienfeld Dunstabzug



COLOR-FLOW



SILVERLINE liefert beide Randabsaugungsplatten der FLOW-IN in Edelstahl und Schwarzglas – das ist neutral und passt sich in jede Küche optimal ein. Wer hingegen Highlights setzen oder die FLOW-IN perfekt auf das vorhandene Küchen-Design abstimmen möchte, kann sich aus über 20.000 Pantone-, NCS-, RAL- und Sikkens-Farbtönen die richtige Farbe für seine Randabsaugungsplatten aussuchen.*


Alle Farben der Welt

* Gegen Aufpreis




KOMFORT-FLOW





Schalten nach Bedarf

Besonderes Augenmerk hat SILVERLINE auf den Nutzkomfort gelegt: Die Bedienung erfolgt über Sensortasten auf dem Kochfeld. Wenn große Töpfe, Pfannen oder Kasserollen 2 Kochzonen beanspruchen, kann einfach und komfortabel die Brückenfunktion*  aktiviert werden. Sie schaltet die beiden linken Kochzonen zusammen, damit das Kochen effizient vonstattengeht. Für Sicherheit sorgen Funktionen wie Inbetriebnahme-Sperre, Restwärmeanzeige für jede einzelne Kochzone, Fehlerüberwachung und Überhitzungsschutz. Die FLOW-IN arbeitet leise und sorgt zuverlässig für frische Luft in der Küche.

*Achtung: keine Flächeninduktion!

KÜCHEN-FLOW



1

2

3

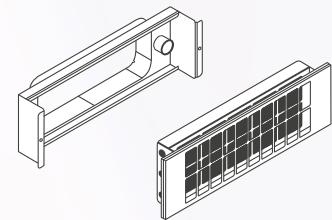
4

5

Ansicht Rückseite



- 1 Freie Sicht** – Kochdünste werden direkt am Kochgeschirr abgezogen und an den Randabsaugungsplatten vorbei in die Abluftbox geleitet. So ist eine freie Sicht ohne störende und aufsteigende Kochdünste gewährleistet. Zudem eignet sich FLOW-IN ganz besonders für Wohnküchen mit Kochinseln.
- 2 Saubere Sache** – Besonders praktisch und anwenderfreundlich ist die Reinigung. Es gibt nur die 3 abnehmbaren Teile Randabsaugungsplatte, Fettfilter (16-lagig) und Haubeninnenteil, die spielend leicht – mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug! – zu entnehmen und zu reinigen sind.
- 3 Edel eingefasst** – Mit dem FLOW-IN Einbaurahmen erhalten Sie ein System zum flächenbündigen Einbau des FLOW-IN Kochfeldes in Arbeitsplatten. Sauber, schnell und professionell lässt sich der Rahmen im Zuge der Küchenmontage in die Arbeitsfläche einbauen. Nun ist Schluss mit Ecken und Kanten auf der Arbeitsfläche. Durch seine spezielle Geometrie liegt der Rahmen absolut dicht auf. Das Eindringen von Feuchtigkeit in den Trägerwerkstoff ist bei korrekter Montage nicht möglich.
- 4 Überkochschutz** – Kondensate und überkochende Flüssigkeiten werden im Auffangbehälter gesammelt, der bis zu 500 ml Flüssigkeit aufnehmen kann.
- 5 Planungsfreiheit und Flexibilität** – Maximale Planungsflexibilität ist durch die Verwendung der externen SILVERLINE Motoren gegeben, die bspw. in Nebenschränken, im Keller, in der Speisekammer oder Außenwand, auf dem Dach usw. installiert werden können. Zwischenkammer-, Dach- und Wandmotoren sind mit einer Leistung von bis zu 1.200 m³/h nicht nur extrem leistungsfähig, sondern verbannen auch das Geräusch nach draußen.
- 6 Optionales Zubehör** – Durch die platzsparende Verlegung im Sockelbereich führt die Umluftfiltereinheit die gereinigte Luft wieder in die Küche zurück. Durch eine Magnetbefestigung ist die Entnahme des Aktivkohle-Wabenfilters mit nur einer Hand spielend einfach. Der Aktivkohle-Wabenfilter ist bis zu 10-mal im Backofen regenerierbar. Die Luftführung wurde als komplett geschlossenes Umluftsystem konzipiert. Die Restfeuchte aus dem Kochdunst wird in den Küchenraum zurückgeblasen und nicht in den Unterschränken verteilt. Damit werden Feuchtigkeitsschäden und Schimmelbefall in den Küchenmöbeln vermieden.
- 7 Energieeinsparung** – Nicht nur perfekt für Niedrigenergie- und Passivhäuser: Der Umluftbetrieb spart Energie und damit Heizkosten, indem aufgeheizte Raumluft nicht mehr einfach ins Freie abgegeben, sondern nach der Reinigung im Fett- und Aktivkohlefilter wieder in den Raum zurückgeleitet wird.



6

7

FLEXI-FLOW INTERN

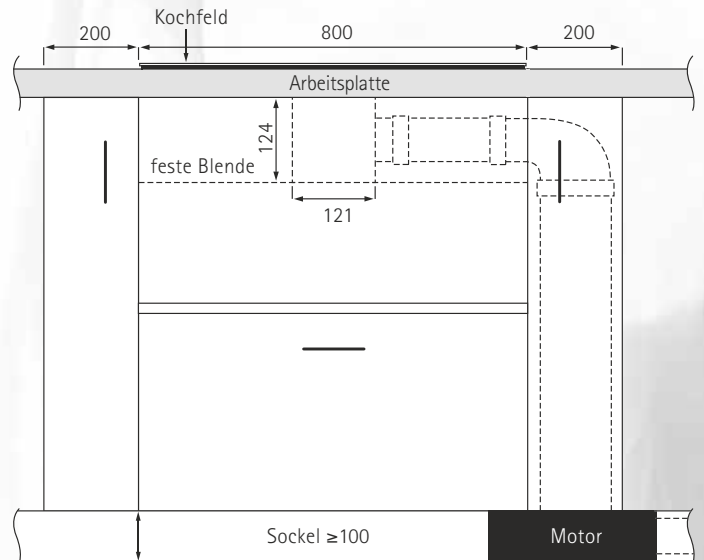
Flexibilität steht bei der SILVERLINE FLOW-IN an allererster Stelle. Für praktisch alle Anwendungen stehen Lösungen für die Ab- und Umluftmontage zur Verfügung. SILVERLINE bietet vielfältige Möglichkeiten für die Planung. Im Folgenden zeigen wir einige Planungsvarianten mit Sockelmotor für die Abluft-/Umluftplanung in Küchenzeilen und Kochinseln auf:

Frontansicht Küchenzeile ▶

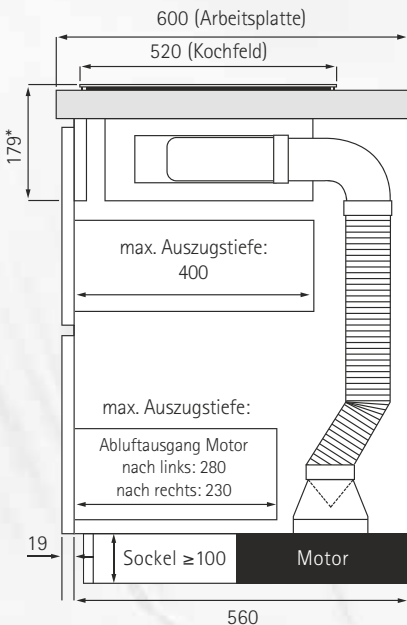
- Korпустiefe 560 mm (bitte beachten Sie die unterschiedlichen Korпустiefen der Küchenhersteller!)
- Arbeitsplattentiefe 600 mm
- Unterschrankbreite mind. 800 mm
- 2 Auszüge Tiefe 500 mm
- Motor im Sockel, Verrohrung im 20er-Nebenschrank, Abluftführung rechts oder links möglich

Seitenansichten Küchenzeile ▼

- Korпустiefe 460/560 mm (bitte beachten Sie die unterschiedlichen Korпустiefen der Küchenhersteller!)
- Unterschrankbreite mind. 900 mm

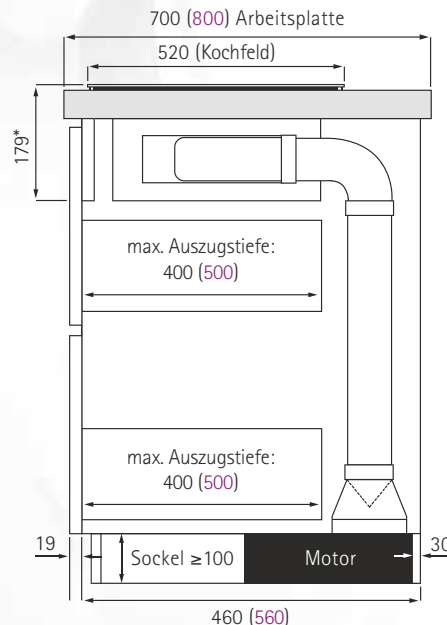


Gekürzte Auszüge bei APL-Tiefe 600 mm



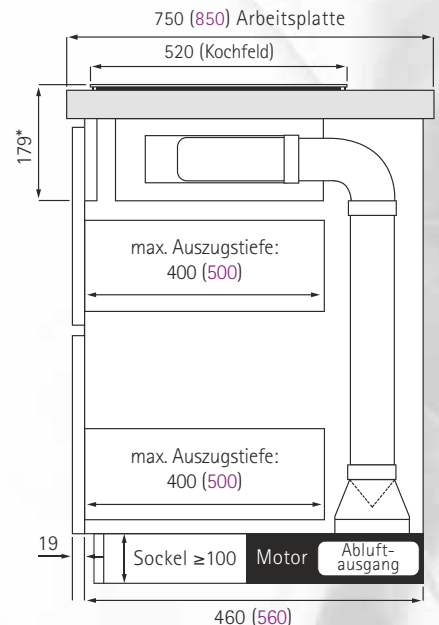
Standardauszüge Tiefe 400 (500) mm, bei APL-Tiefe 700 (800) mm

Abluftausgang Motor nach links



Standardauszüge Tiefe 400 (500) mm, bei APL-Tiefe 750 (850) mm

Abluftausgang Motor nach rechts



* Die Höhe der innen liegenden festen Verblendung ist abhängig von der Arbeitsplattenstärke!
Gerätehöhe Kochfeldabzug: 17,9 cm – Stärke der Arbeitsplatte = Maß für innen liegende feste Blende | Max. Platzbedarf für Blende: 170 mm

Abluftführung ist in beide Richtungen (links/rechts) möglich; beachten Sie dabei die Maße des Luftausgangs des Motors; ggf. sind Sockelfüße zu versetzen und die Rückwand anzupassen/auszuschneiden. Im Bereich der Luftführung können keine Geräte wie z. B. Geschirrspüler, Unterbaukühler oder Sockelpodeste verplant werden.

Absaugung mit Sockelmotor in Küchenzeilen und Kochinseln

Umluft- und Abluftbetrieb möglich

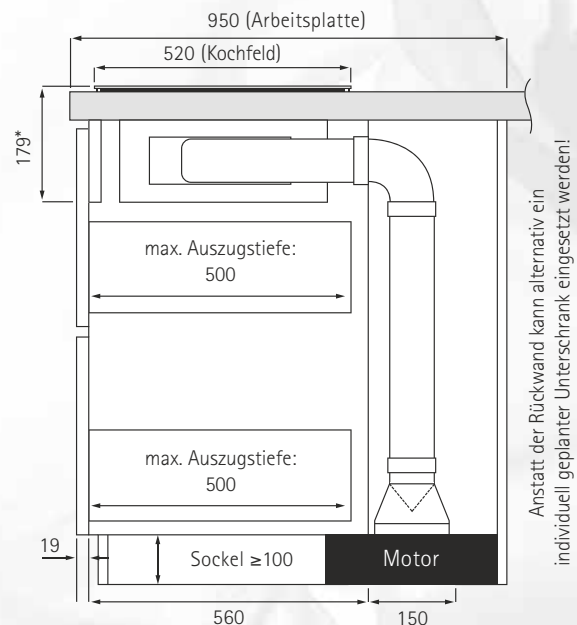


Einbau- und Planungsvariante im Umluftbetrieb bei Kochinseln

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 120 cm breiten Unterschrank. Der Luftkanal wird hinter dem Schrank in den Sockelmotor geführt, der Schrank mit Seitenwangen und Rückwand verkleidet. Gesamttiefe der Arbeitsplatte 950 mm. Die Arbeitsplatte verlängert sich entsprechend, wenn Unterschränke (bspw. mit Drehtür oder Schubladen) angestellt werden. Der Flachkanal verläuft vom Motor durch den Sockel in die Umluftfiltereinheit, die links in die Sockelblende eingelassen ist. Es können 500 mm tiefe Auszüge verwendet werden.

Seitenansicht Kochinsel ►

- Korpus-tiefe 560 mm (bitte beachten Sie die unterschiedlichen Korpus-tiefen der Küchenhersteller!)
- Unterschrankbreite mind. 900 mm
- Alternativ zur Rückwand kann die Insel durch Anstellen eines Unterschranks (bspw. mit Drehtür oder Schubladen) in der Tiefe verlängert werden.



* Die Höhe der innen liegenden festen Verblendung ist abhängig von der Arbeitsplattenstärke!
Gerätehöhe Kochfeldabzug: 17,9 cm – Stärke der Arbeitsplatte = Maß für innen liegende feste Blende | Max. Platzbedarf für Blende: 170 mm

Bei 60–70 cm tiefer Arbeitsplatte empfehlen wir die platzsparende Montage des FLOW-IN Rohr-Sets FLEX (Art.-Nr. 4040056, optional erhältlich), bei Arbeitsplatten ab 70 cm Tiefe die Verwendung des FLOW-IN Rohr-Sets STARR (Art.-Nr. 4040057, optional erhältlich).

FLEXI-FLOW EXTERN

Bedingt durch die baulichen Gegebenheiten, gibt es mehrere Alternativen, die Abluftkanäle durch die Außenwand oder das Dach zu führen. Entweder höhengleich mit der FLOW-IN durch die Schränke, platzsparend im Sockel, verlegt im Estrich oder unterhalb der Kellerdecke. Weitere Details dazu zeigen folgende Einbaubeispiele:

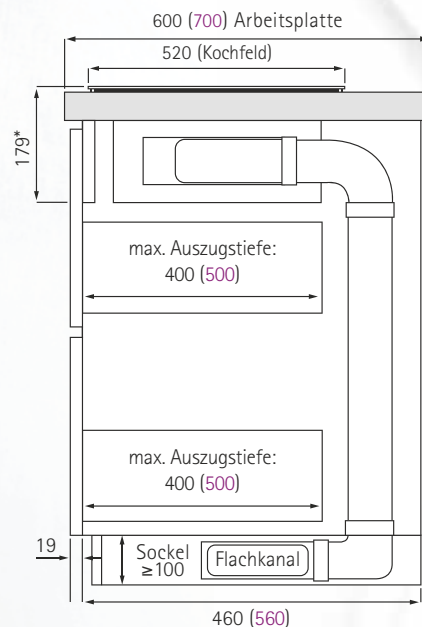


Einbau- und Planungsvariante im Abluftbetrieb bei Küchenzeilen mit externem Motor

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 90 cm breiten Unterschrank und 60 cm Arbeitsplatte. Die Verrohrung mit Flachkanälen (längenreduzierte Rohrbögen) führt hinter dem Schrank nach unten in den Sockel. Der Flachkanal verläuft durch den Sockel und die Wand in den Außenwandmotor. Es können 2 tiefengekürzte Auszüge im Unterschrank verwendet werden.

Seitenansicht Küchenzeile

- Korпустiefe 460 (560) mm (bitte beachten Sie die unterschiedlichen Korпустiefen der Küchenhersteller!)
- Unterschrankbreite mind. 900 mm
- Standardauszüge Tiefe 400 (500) mm, bei APL-Tiefe 600 (700) mm



* Die Höhe der innen liegenden festen Verblendung ist abhängig von der Arbeitsplattenstärke!

Gerätehöhe Kochfeldabzug: 17,9 cm – Stärke der Arbeitsplatte = Maß für innen liegende feste Blende | Max. Platzbedarf für Blende: 170 mm

Abluftführung ist in beide Richtungen (links/rechts) möglich; beachten Sie dabei die Maße des Luftführungszubehörs; ggf. sind Sockelfüße zu versetzen und die Rückwand anzupassen/auszuschneiden. Im Bereich der Luftführung können keine Geräte wie z. B. Geschirrspüler, Unterbaukühler oder Sockelpodeste verplant werden.

Absaugung mit externem Motor

Umluft-¹ und Abluftbetrieb möglich

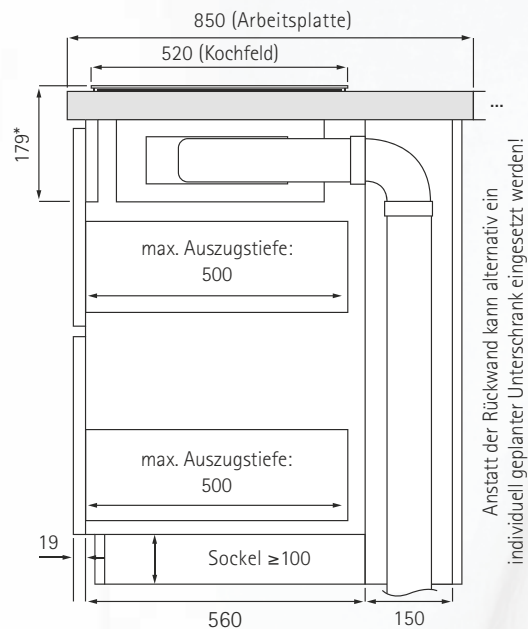


Einbau- und Planungsvariante im Abluftbetrieb bei Kochinseln mit externem Motor

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 120 cm breiten Unterschrank. Der Luftkanal wird hinter dem Schrank verlegt und nach unten durch den Estrich und die Betondecke geführt. Unterhalb der Kellerdecke werden die Flachkanäle zum externen Motor geleitet, der z. B. auf der Außenwand im Untergeschoss oder in einem Licht-/Kellerschacht montiert wurde. Der Schrank wird mit Seitenwangen und Rückwand verkleidet. Gesamttiefe der Arbeitsplatte 950 mm. Die Arbeitsplatte verlängert sich entsprechend, wenn Unterschränke (bspw. mit Drehtür oder Schubladen) angestellt werden. Es können 500 mm tiefe Auszüge verwendet werden.

Seitenansicht Kochinsel

- Korpus-tiefe 560 mm (bitte beachten Sie die unterschiedlichen Korpus-tiefen der Küchenhersteller!)
- Unterschrankbreite mind. 900 mm



* Die Höhe der innen liegenden festen Verblendung ist abhängig von der Arbeitsplattenstärke!
Gerätehöhe Kochfeldabzug: 17,9 cm – Stärke der Arbeitsplatte = Maß für innen liegende feste Blende | Max. Platzbedarf für Blende: 170 mm

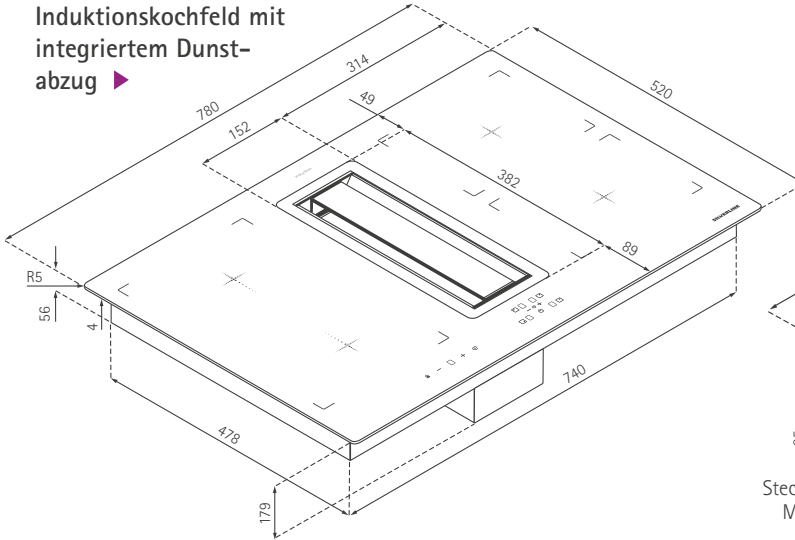
Bei 60–70 cm tiefer Arbeitsplatte empfehlen wir die platzsparende Montage des FLOW-IN Rohr-Sets FLEX (Art.-Nr. 4040056, optional erhältlich), bei Arbeitsplatten ab 70 cm Tiefe die Verwendung des FLOW-IN Rohr-Sets STARR (Art.-Nr. 4040057, optional erhältlich).

¹ Nur Zwischenkammermotoren ZKM 800/ZKM 1200 möglich!

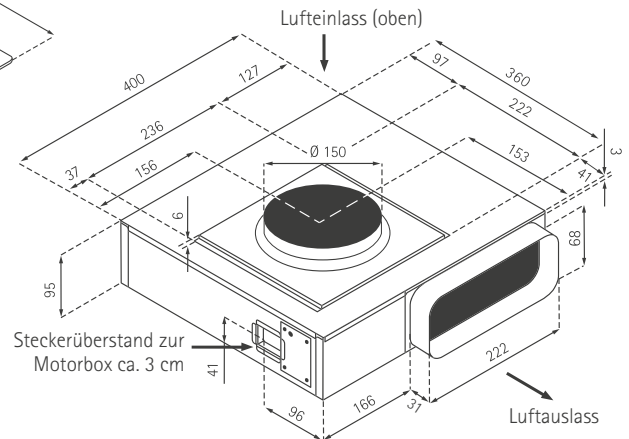
TECHNIK-FLOW

Maßzeichnungen

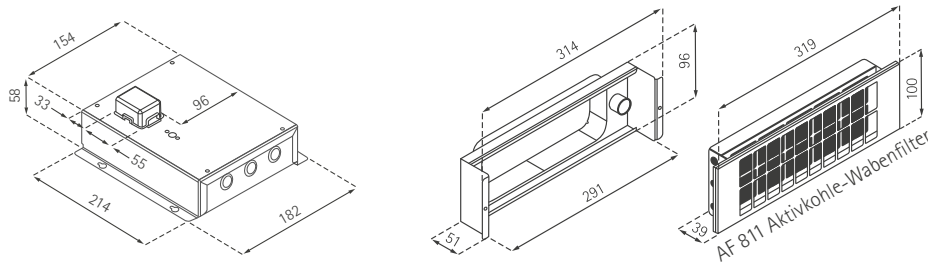
Induktionskochfeld mit integriertem Dunst-
abzug ▶



▼ **Sockelmotor** (für FLOW-IN Intern Premium):
Anschluss vom Kochfeld (mit Flachkanalstutzen) zum
Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor
mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch
das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich.

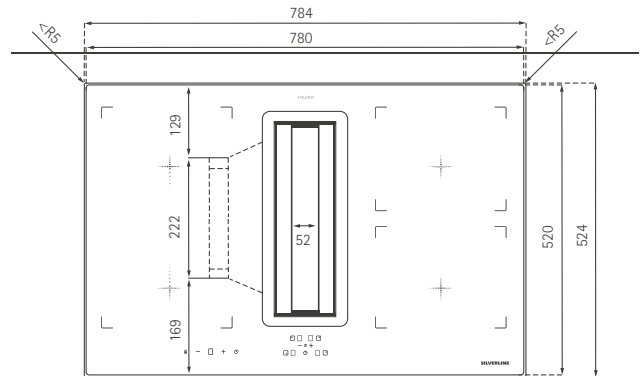
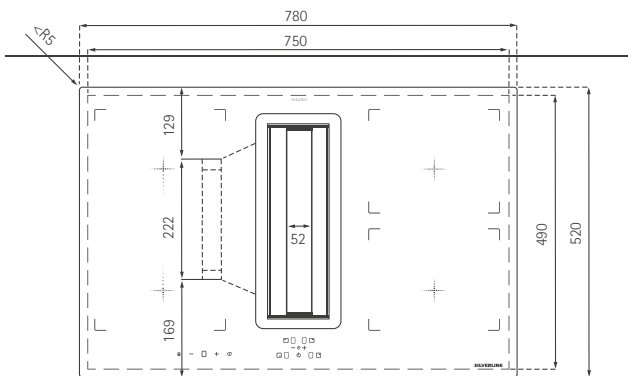


Elektronikbox ▼



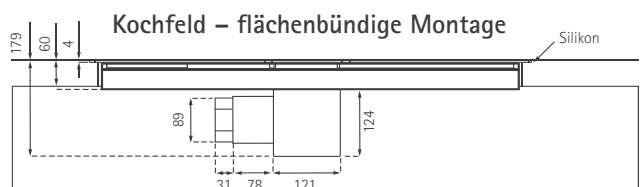
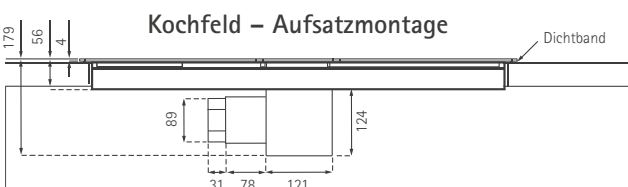
◀ **Optionales Zubehör**
(nur bei Umluftbetrieb):
Umluft-Starter-Set für den Einbau
in den Sockel (Mindesthöhe 10 cm),
Anschluss für Flachkanal,
Stutzenmaß = 222 x 89 mm

Die FLOW-IN kann sowohl flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert als auch aufliegend montiert werden.
Arbeitsplattenausschnitte wie auf den folgenden Zeichnungen:



Abluftstutzen kann rechts oder links angebracht werden.
Arbeitsplattenausschnitt-Maß: 750 x 490 mm

Abluftstutzen kann rechts oder links angebracht werden.



Abluftführung

- Abluftführung ist durch Drehen des Abzugs vor der Montage am Kochfeld nach links oder rechts möglich.
- Auch die elektronische Steuereinheit kann platzsparend im Sockel untergebracht werden.
- Die Schubladen/Fachböden und nach Möglichkeit die Blende müssen im Fall einer Wartung herausnehmbar/demontierbar sein.
- Bei der Platzierung von Mauerkästen, die nach unten ausblasen, muss ein ausreichender Abstand von mind. 200 mm zum Boden gewährleistet sein, damit es nicht zu Luftverwirbelungen und damit zu Leistungseinbußen kommt.
- Bitte die Hinweise der jeweiligen Hersteller für die Eignung von Arbeitsplatten beachten.

Ergonomie



Bei der Planung und Montage sind folgende Abstände zu beachten: mind. 50 mm Abstand vom Arbeitsplattenausschnitt zu angrenzenden Küchenmöbelteilen, Seitenwänden und Hinterkante der Arbeitsplatte.

Viel Platz durch geringes Gerätemaß

Damit unter der Arbeitsplatte ausreichend Stauraum vorhanden ist, wurde die FLOW-IN mit einer äußerst geringen Höhe von nur 17,9 cm entwickelt. Mit einer entsprechenden Frontblende können je nach Planung der Abluftverrohrung 2 Schübe im Unterschrank verwendet werden. Abhängig von der Arbeitsplattentiefe kann es erforderlich sein, die Schubkästen einzukürzen (max. Auszugstiefen siehe Zeichnungen Seiten 14–17).

- Die Abluftführung in einer Küchenzeile ist grundsätzlich in alle Richtungen möglich.
- Der Sockelbereich muss frei für die Verlegung der Luftkanäle sein.
- Im Bereich der Luftführung können **keine** Geräte wie z. B. Geschirrspüler, Unterbaukühler oder Sockelpodeste verbaut werden; ggf. müssen Sockelfüße versetzt werden.
- Die Abluftführung kann im Vorfeld in verschiedenen Ausführungen geplant werden. Zum Beispiel im Sockelbereich, im Fußboden (Estrich), in der Betondecke oder unterhalb der Kellerdecke.
- **Hinweis:** Sollte die Verrohrung im Fußboden verplant werden, bitte unbedingt rechtzeitig den Architekten, Planer und involvierte Fachleute auf die bautechnische und rechtliche Durchführbarkeit ansprechen.

Sockelentlüftung mit Umluftfiltereinheit

Für die einwandfreie Funktion und den optimalen Umluftbetrieb empfehlen wir die geführte Entlüftung aus den Küchenmöbeln heraus direkt in die Küche. Durch die platzsparende Verlegung um den Sockelbereich (Höhe ≥ 100 mm) führt die SILVERLINE Umluftfiltereinheit U-START 811 die gereinigte Luft wieder in die Küche zurück – so sammelt sich keine Feuchtigkeit im Inneren des Küchenschrankes oder im Sockel, die Feuchtigkeitsschäden und Schimmelbefall verursacht. Die Einheit kann frei im Sockelbereich zu allen Seiten und abhängig von den Gegebenheiten positioniert werden. Wir empfehlen aufgrund der Zugluft, die Installation der Ausblasöffnung nicht direkt im Fußbereich/Aktionsbereich der bedienenden Person durchzuführen.



FLOW-IN –

Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug zum Betrieb mit externem Motor

Ausstattungsmerkmale

- Induktionskochfeld rahmenlos mit Kochfeldabzug, 80 cm; Randabsaugungsplatte in den 2 Varianten aus schwarzem Hartglas und Edelstahl im Lieferumfang enthalten
- Flächenbündiger Einbau oder Auflagenmontage möglich
- Betrieb nur mit externem Motor, auch für den leistungsstarken Umluftbetrieb mit den Zwischenkammermotoren ZKM 800 und ZKM 1200 nutzbar
- Leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege durch Entnahme des Haubeninnenteils
- Fassungsvermögen des Flüssigkeitssammelbehälters max. 0,5 l
- Geringe Einbauhöhe sowie einfache und schnelle Montage
- FLOW-IN kann nur mit den externen Motoren von SILVERLINE betrieben werden. Die Kombination mit dem SILVERLINE Sockelmotor ist nicht möglich.

Abluftleistung	Entsprechend dem eingesetzten externen Motor Beispielmessung mit externem Motor ZKM 1200: Min./Max. Normalbetrieb 429/609 m ³ /h*	
Regelung	4-Stufen-Touch-Control-LED-Elektronik auf dem Kochfeld mit 15-min-Nachlaufautomatik und Fettfilter-Reinigungsanzeige	
Abluftanschluss	Anschluss für Flachkanal Stutzenmaß = 222 x 89 mm; Abluftanschluss links oder rechts durch Drehen der Abluftbox möglich, Abluftlänge max. 6 m Bei Umluftbetrieb: zusätzlich Umluft-Starter-Set U-START 811 (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) erforderlich	
Geräuschwerte	Beispielmessung mit externem Motor ZKM 1200: Min./Max. Normalbetrieb 58/62 dB(A)*	
Anschlusswert	Siehe Anschlusswert des externen Motors (Register „Externe Motoren“) / Durchschnittlicher Energieverbrauch: 113 kWh/Jahr* Netzanschluss mit Netzstecker (220–240 V~50 Hz) Das Kochfeld verfügt über einen separaten Netzanschluss (Details auf Seite 24).	
Fettfilter	1 x spülmaschinengeeigneter Edelstahl-Metallfettfilter (16-lagig)	
Betriebsart	Abluftbetrieb nur mit externem Motor möglich, Umluftbetrieb mit Zwischenkammermotor (ZKM 800 oder ZKM 1200) möglich (siehe Register „Externe Motoren“ im SILVERLINE Hauptkatalog)	
Besonderheiten	Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten	
Sonderlackierung	Glassonderlackierung der Randabsaugungsplatte möglich (Art.-Nr. MP-FLK)	
Energie-Label	Energieeffizienzklasse (EEI): D, jährlicher Energieverbrauch (AEC) (kWh/a): 113, Lüfter-Effizienzklasse (FDE): D, Beleuchtungs-Effizienzklasse (LE): -, Fettfilter-Effizienzklasse (GFE): F	
Anschluss Fensterkippschalter	Ja	
Allgemeine Eigenschaften	Schwarzes Glas, gehärtet; gerundete Kante R5	
Art.-Nr.	FLK 854 ES	
EAN	8699316319276	
Sonderzubehör (Luftführungs-Zubehör optional erhältlich)	Art.-Nr. U-START 811 Art.-Nr. AF 811 Art.-Nr. 4040056 Art.-Nr. 4040057 Art.-Nr. YM972.1000.52 Art.-Nr. 625131007 Art.-Nr. YM902.3413.01 Art.-Nr. 625131010	Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) ¹ Aktivkohle-Wabenfilter (bis zu 10-mal regenerierbar) FLOW-IN Rohr-Set FLEX FLOW-IN Rohr-Set STARR Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar) für FLOW-IN Inlayrahmen für FLOW-IN (flächenbündige Montage) Frässhablone für Montage Inlayrahmen FIR 80 Außenrahmen für FLOW-IN (aufgesetzte Montage)

¹ Nur bei Erstausrüstung. * Gemäß EU-Regulierung 65/2014 sind die Messverfahren für die Energieverbrauchskennzeichnung von Dunstabzugshauben, die mit externen Motoren betrieben werden, nicht eindeutig geregelt. Um jedoch eine Vergleichbarkeit auf Basis der Energieverbrauchskennzeichnung zu gewährleisten, wurde dieses Gerät mit dem externen Motor ZKM 1200 nach EN61591, EN60704-2-13 und EN50554 gemessen.

FLOW-IN Intern Premium – Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug zum Betrieb mit Sockelmotor

Ausstattungsmerkmale

- Induktionskochfeld rahmenlos mit Kochfeldabzug, 80 cm; Randabsaugungsplatte in den 2 Varianten aus schwarzem Hartglas und Edelstahl im Lieferumfang enthalten
- Flächenbündiger Einbau oder Auflagenmontage möglich
- Betrieb mit internem Sockelmotor (Mindesthöhe des Sockels 10 cm) – auch für den Abluftbetrieb nutzbar
- Leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege durch Entnahme des Haubeninnenteils
- Fassungsvermögen des Flüssigkeitssammelbehälters max. 0,5 l
- Durch die Umluftfiltereinheit wird die gereinigte Luft wieder in die Küche zurückgeführt. Das heißt, es sammelt sich keine Feuchtigkeit im Inneren des Küchenschrankes oder im Sockel, die Feuchtigkeitsschäden und Schimmelbefall verursacht.
- FLOW-IN kann nur mit dem SILVERLINE Sockelmotor betrieben werden.
Die Kombination mit externen Motoren von SILVERLINE ist nicht möglich.

Abluftleistung	Max. 700 m ³ /h freiblasend, Sockelmotor, Min./Max. Normalbetrieb 303/616 m ³ /h*	
Regelung	4-Stufen-Touch-Control-LED-Elektronik auf dem Kochfeld mit 15-min-Nachlaufautomatik und Fettfilter-Reinigungsanzeige	
Abluftanschluss	Anschluss für Flachkanal Stutzenmaß = 222 x 89 mm; Abluftanschluss links oder rechts durch Drehen der Abluftbox möglich. Anschluss zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch Drehen des Motors in alle Richtungen möglich. Bei Umluftbetrieb: zusätzlich Umluft-Starter-Set U-START 811 (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) erforderlich.	
Geräuschwerte	Min./Max. Normalbetrieb 56/71 dB(A)*	
Anschlusswert	Max. 155 W / Durchschnittlicher Energieverbrauch: 47 kWh/Jahr* Netzanschluss mit Netzstecker (220–240 V~50 Hz) Das Kochfeld verfügt über einen separaten Netzanschluss (Details auf Seite 24).	
Fettfilter	1 x spülmaschinengeeigneter Edelstahl-Metallfettfilter (16-lagig)	
Betriebsart	Abluft- und Umluftbetrieb möglich	
Besonderheiten	Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten	
Sonderlackierung	Glassonderlackierung der Randabsaugungsplatte möglich (Art.-Nr. MP-FLIK)	
Energie-Label	Energieeffizienzklasse (EEI): A, jährlicher Energieverbrauch (AEC) (kWh/a): 47, Lüfter-Effizienzklasse (FDE): B, Beleuchtungs-Effizienzklasse (LE): -, Fettfilter-Effizienzklasse (GFE): F	
Anschluss Fensterkippschalter	Ja	
Allgemeine Eigenschaften	Schwarzes Glas, gehärtet; gerundete Kante R5	
Art.-Nr.	FLIK 854 ES	
EAN	8699316319269	
Zubehör (Luftführungs-Zubehör optional erhältlich)	Art.-Nr. U-START 811 Art.-Nr. AF 811 Art.-Nr. 4040056 Art.-Nr. 4040057 Art.-Nr. YM972.1000.52 Art.-Nr. 625131007 Art.-Nr. YM902.3413.01 Art.-Nr. 625131010	Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) ¹ Aktivkohle-Wabenfilter (bis zu 10-mal regenerierbar) FLOW-IN Rohr-Set FLEX FLOW-IN Rohr-Set STARR Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar) für FLOW-IN Inlayrahmen für FLOW-IN (flächenbündige Montage) Frässhablone für Montage Inlayrahmen FIR 80 Außenrahmen für FLOW-IN (aufgesetzte Montage)

¹ Nur bei Erstausrüstung. * Gemäß EU-Regulierung 65/2014 – EN61591, EN60704-2-13, EN50554.

RAHMEN-FLOW



Inlayrahmen für die flächenbündige Montage FLOW-IN

Inlayrahmen für FLOW-IN (flächenbündige Montage) | Art.-Nr. 625131007

- Material: duroplastisches Laminat (Verbundwerkstoff aus Polymeren, Verstärkungen und Zusatzstoffen)
- Korrosions- und Chemikalienbeständigkeit
- Hohe Hitzebeständigkeit und Flammhemmung

Mit dem FLOW-IN Einbaurahmen erhalten Sie ein System zum flächenbündigen Einbau des FLOW-IN Kochfeldes in Arbeitsplatten aus Holzwerkstoffen, Massivholz, Mineralwerkstoffen (Corian, Varicor etc.), quarzgebundenen Kunststeinen (z. B. Silestone etc.), Granit, Glas, Marmor, Beton oder anderen Materialien. Sauber, schnell und professionell lässt sich der Rahmen im Zuge der Küchenmontage in die Arbeitsfläche einbauen. Nun ist Schluss mit Ecken und Kanten auf der Arbeitsfläche. Durch seine spezielle Geometrie liegt der Rahmen absolut dicht auf. Das Eindringen von Feuchtigkeit in den Trägerwerkstoff ist bei korrekter Montage nicht möglich.

Vorteile:

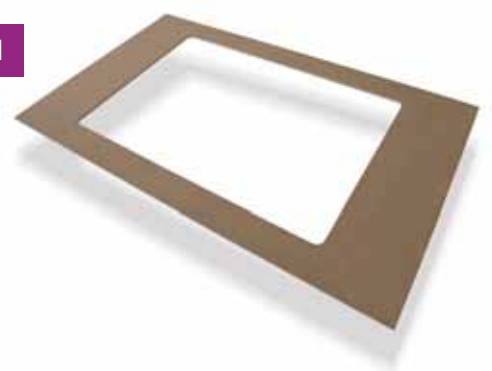
- keine Ecken und Kanten auf der Oberfläche
- Die Arbeitsfläche ist leichter zu reinigen.
- reklamationssichere Abdichtung gegen Wasser und Feuchtigkeit an der Arbeitsplatte
- getrennte Handhabung von Arbeitsplatte und Kochfeld
- Kochfeld kann bei Bedarf aus- und neu eingebaut werden, servicefreundliche Handhabung.
- leichte passgenaue Montage mit Frässhablone



Frässhablone

Frässhablone für Montage Inlayrahmen | Art.-Nr. YM902.3413.01

Frässhablone für die Montage des Inlayrahmens FIR 80 aus 10 mm MDF.
Für den Einbau mit Oberfräse (wiederverwendbar).
Für die einfache und passgenaue Montage empfohlen!



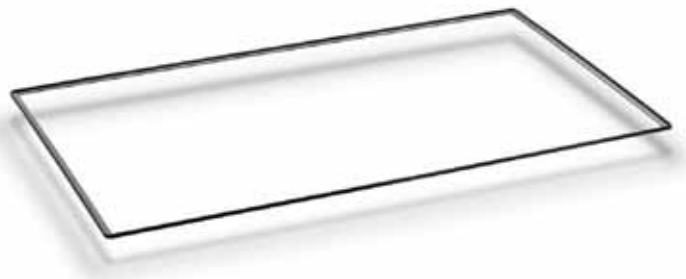
Außenrahmen für aufgesetzte Montage FLOW-IN

Außenrahmen für FLOW-IN (aufgesetzte Montage)

Art.-Nr. 625131010

- Material: Duroplastisches Laminat (Verbundwerkstoff aus Polymeren, Verstärkungen und Zusatzstoffen)
- Korrosions- und Chemikalienbeständigkeit
- Hohe Hitzebeständigkeit und Flammhemmung

Der FLOW-IN Außenrahmen schützt hervorragend die empfindlichen Kanten des Glaskochfeldes. Absplitterungen oder Zerstörung des Kochfeldes durch einen seitlichen Stoßimpuls werden verhindert. Er ist passgenau und bietet gleichzeitig eine Abdichtung des Kochfeldes zur Arbeitsplatte. Flüssigkeiten und Schmutzpartikel können nun nicht mehr unter das Kochfeld gelangen.



Edelstahl-Seitenleisten

Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar)

Art.-Nr: YM972.1000.52

- Ecken- und Kantenschutz für rahmenloses Induktionskochfeld FLOW-IN

Vorteile:

- hochwertiger, gebürsteter und langlebiger Edelstahl
- schnell und einfach anzubringen
- Edelstahl-Seitenleisten können jederzeit nachgerüstet werden.
- Die Seitenleisten bieten an den empfindlichen seitlichen Kanten und Ecken der FLOW-IN Kochfelder zuverlässigen Schutz gegen Stöße durch Kochgeschirr.
- ansprechendes Design, abgestimmt auf den Edelstahl-Einsatz der FLOW-IN



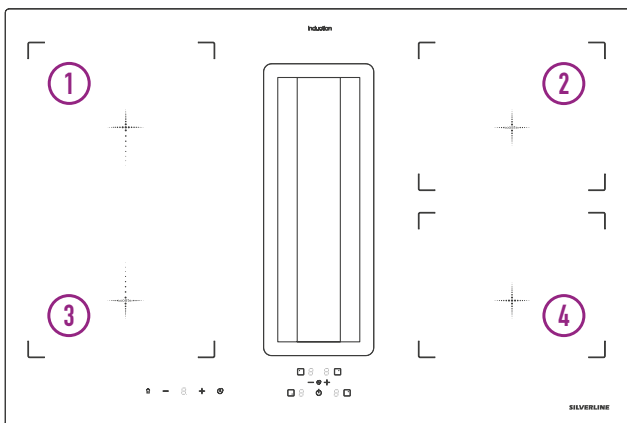
DATEN-FLOW

Das Induktionskochfeld

Induktionskochfeld

Bedienkomfort

- Bedienung über Sensortasten
- Digitale Anzeige der Leistungsstufen (Farbe Rot)
- 9 Leistungsstufen je Kochzone
- 2 Kochzonen mit zusätzlicher Booster-Funktion
- Brückenfunktion für komfortables Zusammenschalten von 2 Kochzonen (links vorne und links hinten) für z. B. Bräter, Kasserollen usw. (Achtung: keine Flächeninduktion)
- 4 Zeitschaltuhren für alle Kochzonen gleichzeitig nutzbar
- 4 Zeitschaltuhren als Eieruhr nutzbar
- Ankochautomatik und Warmhaltefunktion



Sicherheitsfunktionen

- Sicherheitsabschaltung und Verriegelungsfunktion
- Topferkennung
- Restwärmeanzeige für jede Kochzone
- Kindersicherung
- Fehlerüberwachung und Überhitzungsschutz
- Powermanagement (Leistungsreduzierung)

Anschlusswert/Verbrauch

- Gesamtanschlusswert 7.100 W
- Stand-by-Verbrauch < 0,5 W
- Anschlusskabel ohne Stecker, Länge 140 cm
- Anschlussspannung:
230 V~50-60 Hz, 1 Phase + N, Absicherung 25 A*
400 V~50-60 Hz, 2 Phasen + N, Absicherung 16 A*
- **Achtung:** Der Dunstabzug verfügt über einen separaten Netzanschluss mit Netzstecker (220-240 V~50 Hz).

* lt. EN 60 335-2-6 Norm

1 Kochzone hinten links (Ø 175 mm) 210 x 177 mm

Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal-Leistung*	1.400 W
Booster-Leistung*	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	177,3 Wh/kg

2 Kochzone hinten rechts (Ø 215 mm) 210 x 177 mm

Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal-Leistung*	2.300 W
Booster-Leistung*	3.000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	168,4 Wh/kg

3 Kochzone vorne links (Ø 175 mm) 210 x 177 mm

Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal-Leistung*	1.400 W
Booster-Leistung*	2.000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	181 Wh/kg

4 Kochzone vorne rechts (Ø 175 mm) 210 x 177 mm

Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal-Leistung*	1.400 W
Booster-Leistung*	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	181,9 Wh/kg

Leistung/Verbrauch – Gesamtleistung 7.100 W, Energieverbrauch der Kochmulde EChob** 177,2 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** Nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn die Tasten etwa 1 Sekunde lang berührt werden, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal angezeigt.

Anzeige des Kochfeldes (Übersicht)

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1 ... 9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster-Leistung ist aktiviert
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
Π	Brückenfunktion	2 Kochzonen sind gebrückt

U Topferkennung – Die automatische Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet, wenn das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird.

R Restwärmeanzeige – Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

P Booster-Funktion – 2 Kochzonen sind mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet, die durch Zuschaltung (Aktivierung durch Leistungserhöhung bis Stufe 9 und nochmalige Betätigung der Taste „+“) 5 Minuten mit einer extrahohen Leistung arbeitet. Die Booster-Funktion ist z. B. für das schnelle Erhitzen von großen Mengen Wasser gedacht.

Powermanagement/Leistungsreduzierung – Das Kochfeld ist mit einem intelligenten Powermanagement ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone, wenn die Booster-Funktion aktiviert ist.

Zeitschaltuhr – Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen 4 Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 min eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine individuelle Einstellung haben. Nach dem Ablauf der voreingestellten Gardauer wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, die Anzeige blinkt und es erfolgt ein akustisches Signal. Die Zeitschaltuhr ist kochfeldunabhängig auch als praktische Eieruhr nutzbar. Nach Ablauf der programmierten Dauer blinkt die Anzeige [00] und es erfolgt ein akustisches Signal. Nach Aktivierung der Kochzone(n) die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig betätigen und die Zeit durch „+“ verlängern und „-“ verkürzen. Für die Eieruhrfunktion ohne Aktivierung der Kochzone(n) die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig betätigen. Zum Deaktivieren der Zeitschaltuhr einfach eine beliebige Taste betätigen.

Π Brückenfunktion – Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken Kochzonen für z. B. Bräter oder Kasserollen. Gleichzeitiges betätigen der beiden Kochzonen-Auswahltasten (Achtung: keine Flächeninduktion).

L Verriegelung der Kochmulde – Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Bedientasten außer der Taste [⏻] durch gleichzeitiges betätigen der Taste „-“ und Kochzonen-Auswahltaste vorne rechts, verriegelt werden.

LUFT-FLOW

Optimale Planung der Ab- und Umlufttechnik

Bitte beachten Sie: Die FLOW-IN wird grundsätzlich ohne Luftkanalsysteme ausgeliefert. Es sollten ausschließlich Luftkanalsysteme von namhaften Herstellern verwendet werden, die besonders effektiv sind. Der Abluftstutzen der FLOW-IN ist mit dem Stutzenmaß 222 x 89 mm versehen. Unten aufgeführt bieten wir Ihnen zur einfachen Planung 2 verschiedene Sets an, die die Verrohrung von der FLOW-IN bis zum Sockelmotor sicherstellen. Die Sets können Sie direkt bei SILVERLINE bestellen (optionales Zubehör). Alle anderen

FLOW-IN Rohrset Paket – flexibel

FLOW-IN Rohr-Set FLEX Art.-Nr. 4040056

Flexibles Rohrset für die platzsparende Luftführung von FLOW-IN zum Sockelmotor (vorzugsweise für Arbeitsplattentiefen von 60 bis 70 cm, z. B. für Küchenzeilen)

bestehend aus ▼

1 x Rohrset 150 für FLOW-IN

- Das Rohrset erlaubt eine platzsparende Anordnung der Abluftrohre bei FLOW-IN.
- Rohrstutzen: 227 a x 94 a mm
- Für direkten Anschluss (links/rechts) an FLOW-IN Abluftstutzen

1 x Rohrstück, 80 mm

- Zur Verbindung von Rohrset 150 für FLOW-IN und Flex 150 Rohrbogen

1 x Flex 150 Rohrbogen¹

- Für Umlenkungen und Drehungen bis 90°
- Adapter, flexibel, rund auf eckig mit angeformter Muffe
- Länge: 360–650 mm

1 x Rundrohr 150, 80 mm

- Für den Anschluss des Flex 150 Rohrbogens an den Lufteinlass des Sockelmotors

1 x PVC-Klebeband

- Für die sichere Verbindung von Systemteilen
- Breite: 50 mm
- Länge: 10 m = 1 Rolle



¹ Bei der Verlegung des flexiblen Schlauchs ist für eine optimale Luftströmung darauf zu achten, dass der Schlauch vollständig und stramm ausgezogen ist, ohne dass dieser Falten wirft. Gegebenenfalls ist die Schlauchlänge anzupassen.

Verrohrungssysteme namhafter Hersteller können ebenfalls mit einem entsprechenden Adapter, den die Hersteller größtenteils anbieten, eingesetzt werden. Weitere Komponenten für die individuelle Abluftplanung finden Sie auf den Internet-Seiten der Anbieter. Weiterführende und wichtige Informationen zum Betrieb mit Feuerungsstätten und Fensterkippschaltern sowie Wissenswertes zur optimalen Planung der Ab- und Umlufttechnik sind im SILVERLINE Hauptkatalog und auf www.silverline24.de aufgeführt.

FLOW-IN Rohrset Paket – starr

FLOW-IN Rohr-Set STARR | Art.-Nr. 4040057

Starres Rohrset für die platzsparende Luftführung von FLOW-IN zum Sockelmotor (vorzugsweise für Arbeitsplatten ab 70 cm Tiefe, z. B. für Kochinseln)

bestehend aus ▼

1 x Rohrset 150 für FLOW-IN

- Das Rohrset erlaubt eine platzsparende Anordnung der Abluftrohre bei FLOW-IN.
- Rohrstützen: 227 a x 94 a mm
- Für direkten Anschluss (links/rechts) an FLOW-IN Abluftstutzen

1 x Flachkanalrohr 150

- Zur Verbindung von Rohrset 150 für FLOW-IN und Endstück 150
- Lüftungsrohr ohne Muffe
- Länge: 1.000 mm

1 x Endstück 150

- Mit angeformter Muffe für den direkten Übergang von flach auf rund (Anschluss zum Sockelmotor)
- Strömungstechnisch optimiert

1 x Rundrohr 150, 80 mm

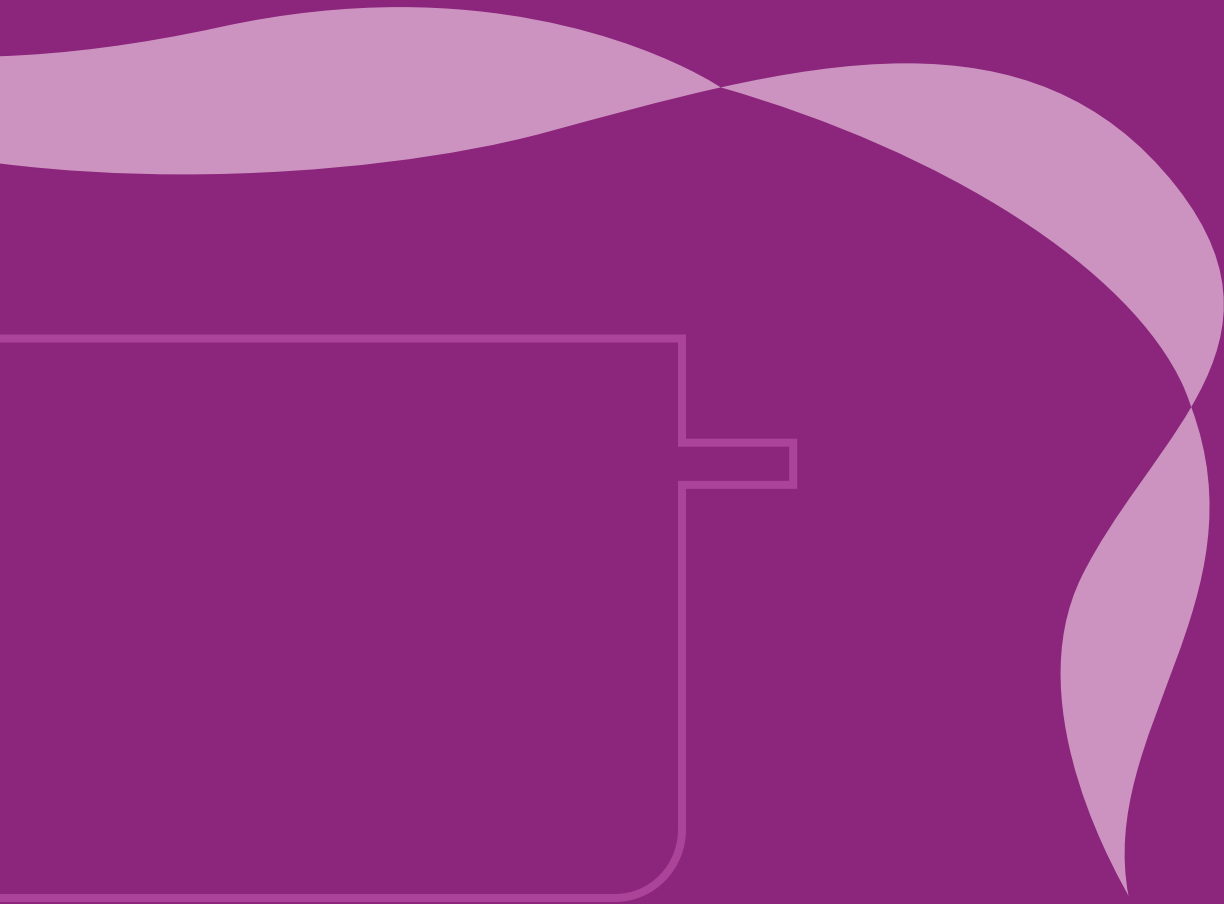
- Für den Anschluss des Flex 150 Rohrbogens an den Lufteinlass des Sockelmotors

1 x PVC-Klebeband

- Für die sichere Verbindung von Systemteilen
- Breite: 50 mm
- Länge: 10 m = 1 Rolle



Für die Verlängerung des Rohrsets 150 für FLOW-IN in Richtung der Unterschränkrückwand kann das Restmaterial vom Flachkanalrohr (Flachkanalrohr 150) verwendet werden.



Die innovative 2-in-1-Lösung

SILVERLINE®

SILVERLINE AG | Zentralstrasse 100 | CH-8212 Neuhausen a. Rheinfall

Tel.: +41 (0) 61 534 25 94 | Fax: +41 (0) 61 588 01 77 | info@silverline.ch | www.silverline.ch

