



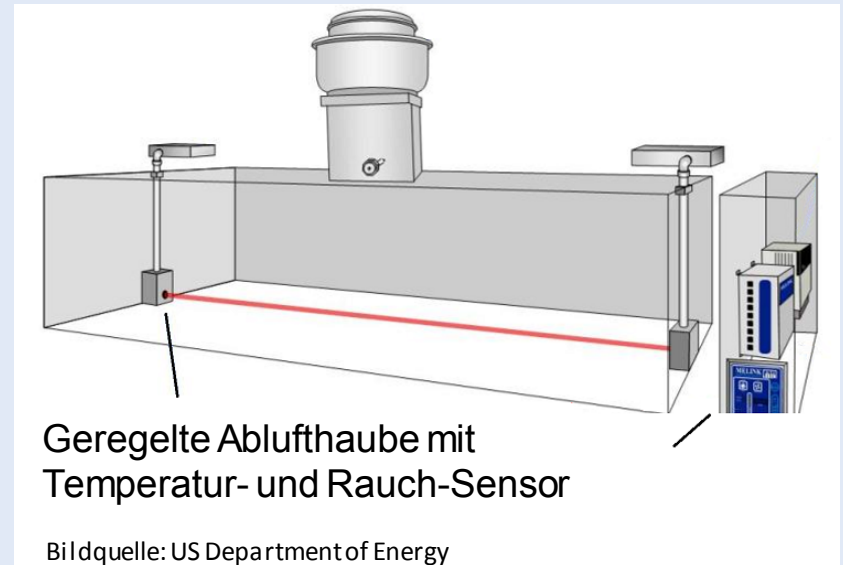
Die Küche hat in Hotels und Gaststätten oft den größten Anteil am Energieverbrauch. Nicht nur die Kochgeräte sind der Grund dafür. Auch die Küchenabluftanlage verbraucht viel Strom – und in den meisten Fällen deutlich mehr als notwendig.

Typisch ist folgendes Betriebsverhalten bei Küchenabluftanlagen:

- Die Lüftung läuft auf der höchsten Stufe, auch wenn nur wenig gekocht wird.
- Im Jahresdurchschnitt wird das doppelte an Luft abgeführt, wie eigentlich notwendig.

Sie können viele Kosten sparen, wenn Sie eine Abluftsteuerung mit **Drehzahlregelung** und **Sensoren** einsetzen.

Dann erkennt die Anlage selbständig, wie viel Luft sie abführen muss.



Die Einsparpotentiale liegen bei etwa **50% Stromkosten** gegenüber einer unregulierten Lüftung. Die Nachrüstung rechnet sich in der Regel schon nach **einem Jahr**. Der schonende Betrieb führt zu einer **höheren Lebensdauer** der Anlage, außerdem verursacht sie **weniger Lärm**

**Weitere Tipps und detaillierte Infos rund um Energie:**  
[www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)