FLOW_IN®

Die innovative 2-in-1-Lösung

INSPIRE YOUR LIFE

Die neue Art des Kochens

Filme und weitere Informationen

SILVERLINE®

NEW-FLOW

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Kochen ist längst nicht mehr die einzige Aktivität in der Küche – die moderne Küche ist zum Wohnraum geworden, zum Treffpunkt für Familien und Freunde. Folgerichtig ändert sich auch die Architektur der Küche: Haushaltsgeräte stehen nicht mehr offen herum, sie verschwinden aus den sichtbaren Bereichen. SILVERLINE, die Innovationsschmiede für erlebnisorientiertes Kochen, beantwortet mit der 2-in-1-Lösung FLOW-IN eindrucksvoll die Frage, wie Produkte dem Anspruch an eine zeitgenössische Küche gerecht werden können. FLOW-IN ist ein Premium-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug. Der Clou dabei: Die Kochdünste werden nicht wie üblich nach oben, sondern direkt am Kochfeld nach unten abgesaugt. Die Edelstahloberflächen des Absaugmoduls sind übergangslos in das Kochfeld integriert. Das Besondere am hochwertigen Induktionskochfeld: Zwei Kochzonen können mit der Brückenfunktion zu einer zusammengeschaltet werden, um so auch großes Kochgeschirr wie einen Bräter optimal zu erhitzen. Durch die intelligente Planung der Abluftkanäle erhalten Sie 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 Handhabung. Für uns bestand die Herausforderung darin, die Steuerungen beider Geräte in einem zu vereinen. Und zwar so, dass beide Bedienungen während des Kochprozesses für Sie leicht jederzeit zugänglich und einfach zu nutzen sind. Das neuartige Koch-Konzept FLOW-IN eignet sich nicht nur für herkömmliche Küchenzeilen, sondern besonders für Wohnküchen mit Kochinseln, in denen eine traditionelle Dunstabzugshaube nicht eingesetzt werden soll oder eine Anbringung aus baulichen Gründen nicht realisierbar ist.

Entdecken Sie auf den nächsten Seiten die einzigartigen Vorteile der neuen FLOW-IN von SILVERLINE!

PLUS X AWARD
ausgezeichnet als:
BESTES PRODUKT
2016/2017

COLOR-FLOW

Alle Farben der Welt

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.*

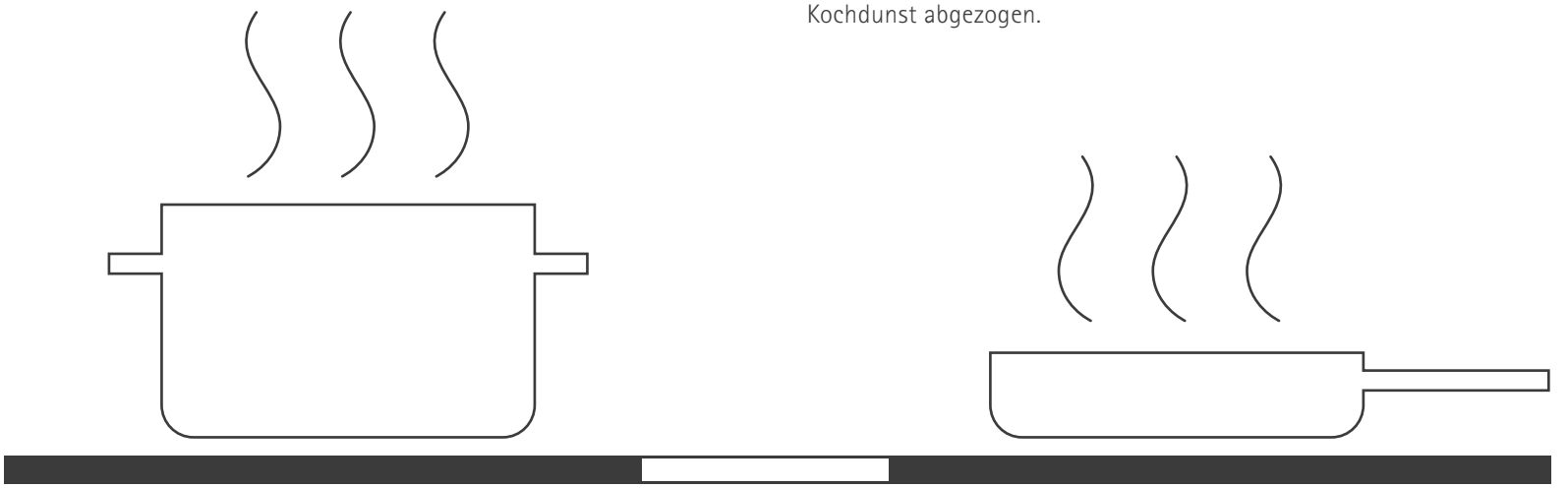
* Gegen Aufpreis

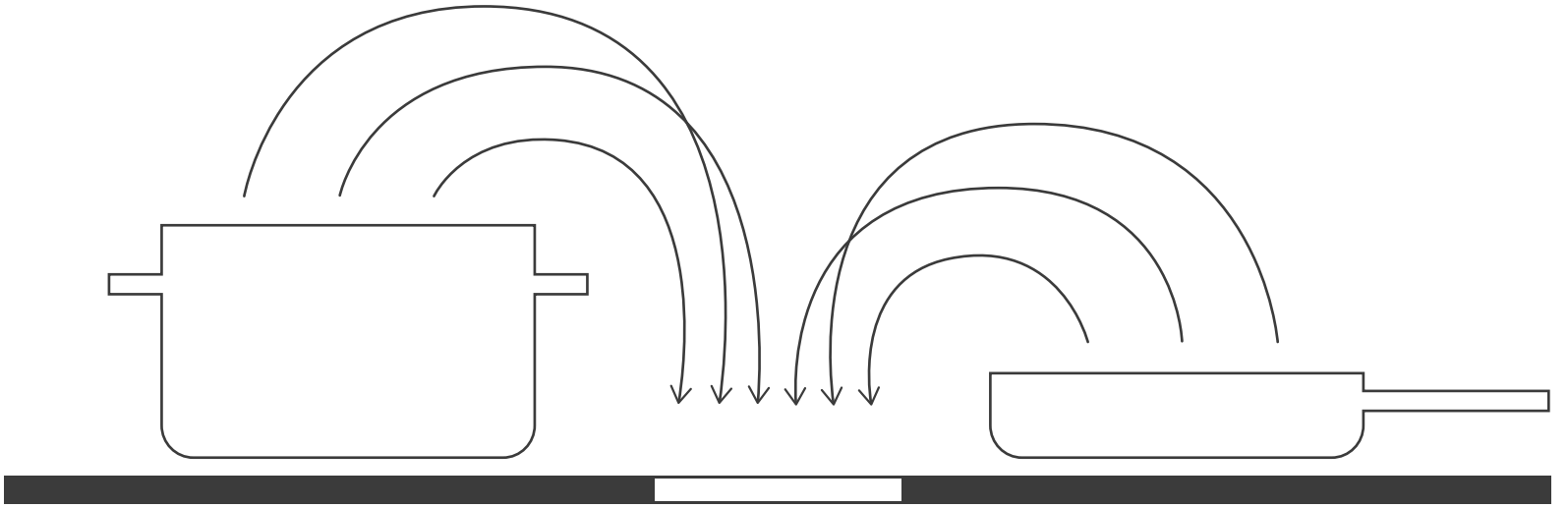
WORK-FLOW

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

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.**

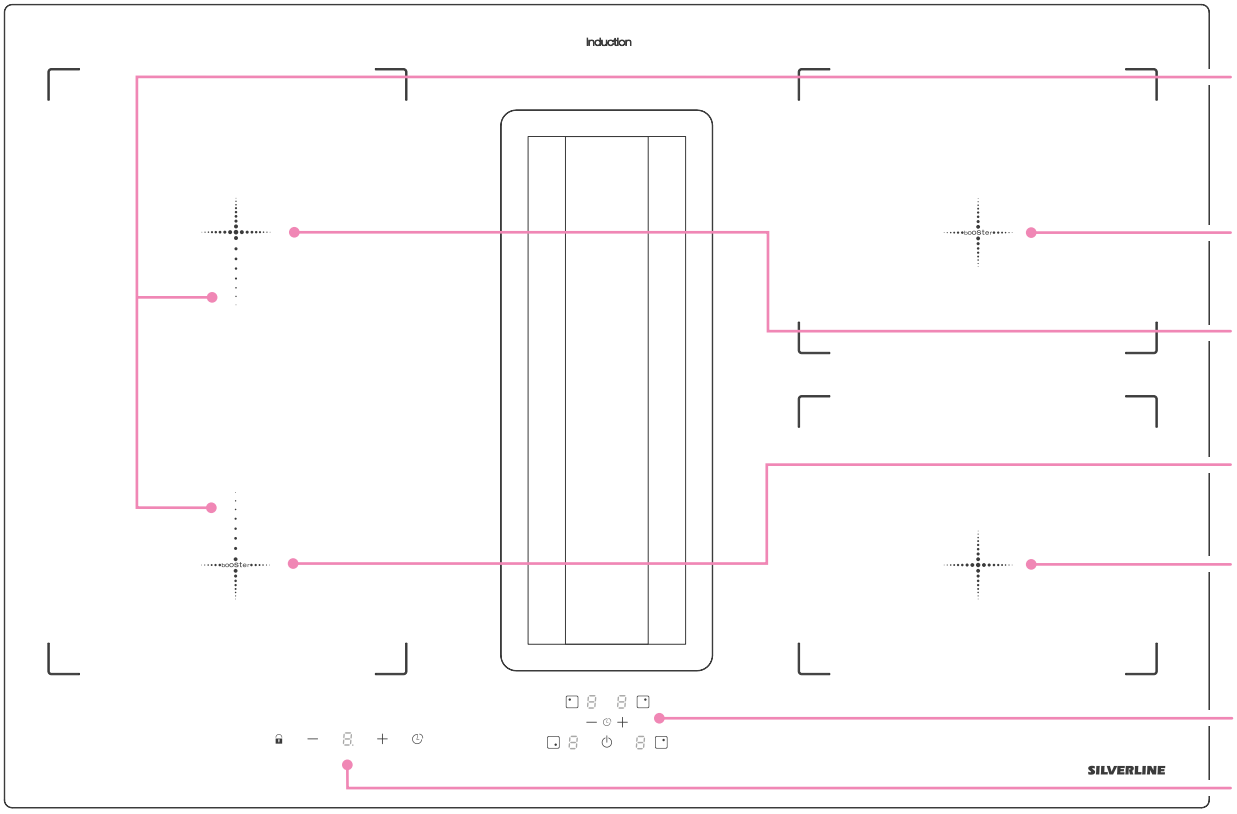
Denn Kochdünste steigen mit einer Geschwindigkeit von ca. 1 m/s nach oben. Die FLOW-IN erreicht dank einer deutlich höheren Strömungsgeschwindigkeit eine optimale Erfassung der Kochwrasen direkt an den Töpfen und Pfannen. Der aufsteigende Luftstrom wird zur Seite abgelenkt und nach unten in den Abzug 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 2.300 W Leistung und Booster-Funktion (3.000 W)

Kochzone mit 1.400 W Leistung

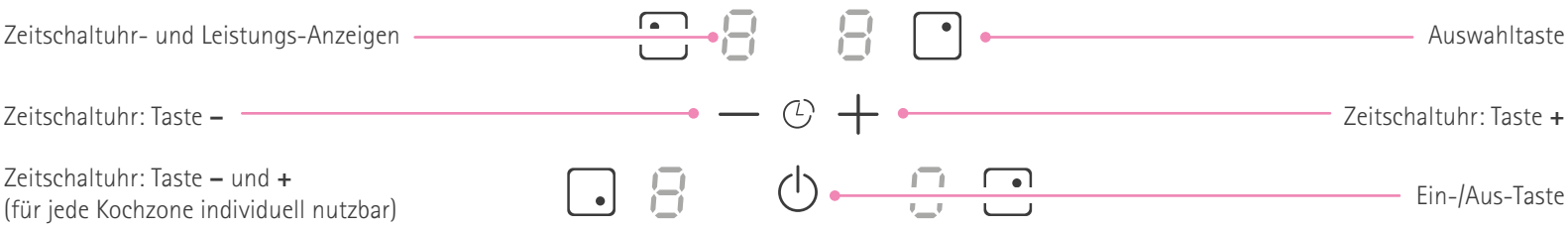
Kochzone mit 1.400 W Leistung und Booster-Funktion (2.000 W)

Kochzone mit 1.400 W Leistung

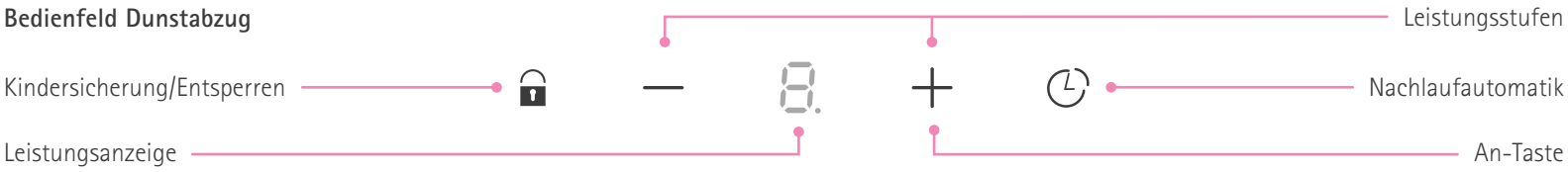
Bedienfeld Kochfeld

Bedienfeld Dunstabzug

Bedienfeld Kochfeld



Bedienfeld Dunstabzug



KOCH-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!

FLEXI-FLOW INTERN

Absaugung mit Sockelmotor in Küchenzeilen und Kochinseln

Umluft- und Abluftbetrieb möglich

Flexibilität steht bei der SILVERLINE FLOW-IN an allererster Stelle. Für praktisch alle Anwendungen stehen Lösungen für die Ab- und Umluftmontage zur Verfügung – so kann auf sämtliche Raumsituationen eingegangen werden. Ob mit platzsparendem Sockelmotor oder den besonders leistungsstarken externen Motoren, SILVERLINE bietet vielfältige Möglichkeiten für die Planung. Im Folgenden zeigen wir einige Planungsvarianten mit Sockelmotor für die Abluft-/Umluftplanung in Küchenzeilen und Kochinseln auf:

Einbau- und Planungsvariante im Umluftbetrieb bei Küchenzeilen

Planungsvariante mit 60 cm tiefer Arbeitsplatte und 90 cm breitem Unterschrank. Für eine geführte Umluft ist die Verrohrung hinter dem Schrank nach unten direkt in den Sockelmotor zu legen. Der Flachkanal verläuft durch den Sockel in die Umluftfiltereinheit, die links in die Sockelblende eingelassen ist.

Darüber hinaus gibt es weitere Planungsvarianten, die es erlauben, unterhalb des Kochfeldes 2 Vollauszüge in 50 cm Tiefe zu verwenden.

Einbau- und Planungsvariante im Umluftbetrieb bei Kochinseln

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 120 cm breiten Unterschrank und angestelltem 35 cm tiefen Unterschrank (Gesamttiefe 95 cm). Die Flachkanäle führen durch den angestellten Unterschrank nach unten in den Sockel, direkt in den Sockelmotor. Der Flachkanal verläuft durch den Sockel in die Umluftfiltereinheit, die links in die Sockelblende eingelassen ist. Es können 2 volle Auszüge verwendet werden. Alternativ ist bei 1.100 mm übertiefer Arbeitsplatte das Verlegen des Luftkanals zwischen den beiden Schränken (ca. 15 cm Platz lassen) möglich. So kann der komplette Stauraum des hinteren Unterschranks genutzt werden.

Absaugung mit externem Motor

Umluft-* und Abluftbetrieb möglich

Einbau- und Planungsvariante im Abluftbetrieb bei Küchenzeilen mit externem Motor

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 90 cm breiten Unterschrank und einer 60 cm tiefen 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.

Darüber hinaus gibt es weitere Planungsvarianten, die es erlauben, unterhalb des Kochfeldes 2 Vollauszüge in 50 cm Tiefe zu verwenden.

Tipps & Tricks:

- 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.

Für weitere Details rund um die Küchenplanung fragen Sie Ihren Küchenplaner!

Einbau- und Planungsvariante im Abluftbetrieb bei Kochinseln

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 120 cm breiten Unterschrank und angestelltem 35 cm tiefen Unterschrank (Gesamttiefe 105 cm; Verwendung von 2 vollen Auszügen möglich). Die Flachkanäle führen durch den angestellten Unterschrank nach unten durch den Estrich und die Betondecke. 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. Alternativ ist bei 1.050 mm übertiefer Arbeitsplatte das Verlegen des Luftkanals zwischen den beiden Schränken (ca. 10 cm Platz lassen) möglich.

Tipps & Tricks:

- 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 Ihren Architekten, Planer und involvierte Fachleute auf die bautechnische und rechtliche Durchführbarkeit ansprechen.

* mit externen Motoren von SILVERLINE ZKM 800/ZKM 1200, Details dazu auf www.flow-in.eu und www.silverline24.de

KÜCHEN-FLOW

KÜCHEN-FLOW

1 **Freie Sicht** – Kochdünste werden direkt am Kochgeschirr abgezogen. So ist eine freie Sicht ohne störenden und aufsteigenden Dampf gewährleistet. Zudem eignet sich FLOW-IN ganz besonders für Wohnküchen mit Kochinseln, in denen keine traditionelle Dunstabzugshaube eingesetzt werden soll.

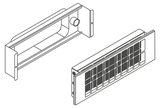
2 **Saubere Sache** – Besonders praktisch und anwenderfreundlich ist die Reinigung, denn es gibt nur die 3 abnehmbaren Teile Randabsaugungsplatte, Fettfilter und Auffangbehälter, die spielend leicht zu entnehmen und reinigen sind.

3 **Edel eingefasst** – 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.

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 m^3/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 und ist dementsprechend für 11 Einsatzperioden nutzbar.



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.

FLOW_IN®

Die innovative 2-in-1-Lösung

Sonderlackierung gegen Aufpreis

Ihr Fachhändler:

SILVERLINE GmbH
Lilienthalstr. 26 | 41515 Grevenbroich
Fon: +49 2181 75668-0 | Fax: +49 2181 75668-11
info@silverline24.de | www.silverline24.de

SILVERLINE®