

**Sedia vermarktet exklusiv.** Airforce, Thermacook und Invvitec sind drei der derzeit maßgebenden (Kochfeld-) Hauben-Lieferanten von Sedia Küchentechnik. Dabei sind einige Technologien exklusiv im Programm. Dazu zählt zum Beispiel die Airforce-Muldenlüftung „Aspira Induction B2 Octa“ mit Brückenfunktion. Ebenfalls nur bei Sedia gibt es eine ganz besondere Variante dieses Modells. Die Kochfeld-Abzug-Kombination „Aspira Induction Aria E Luce“ (Foto) verfügt über eine Leuchte, die das Geschehen auf dem Kochfeld blendfrei ausleuchtet. Wenn die Beleuchtung nicht gebraucht wird oder das Kochfeld gereinigt werden soll, kann sie einfach abgenommen werden. Per „Plug & Play“. Diese Technik hat sich Hersteller Airforce patentieren lassen.

Auf das Vertriebsgebiet Deutschland bezieht sich der Exklusivitätsanspruch der „Invvitec“-Hauben. Diese arbeiten mit einem innen liegenden Lüfterrad, das wie eine Jet-Düse funktioniert („Eco-Jet-System“) und Fett, Wasser und Partikel mit hoher Geschwindigkeit separiert. „So gelangt alles in eine Auffangschale statt in den Aktivkohlefilter“, erläutert der Hersteller das Wirkprinzip, das dem einer Salatschleuder ähnelt. Der Fettabscheidegrad der „Invvitec“-Hauben liegt laut Hersteller bei 95%, eingestuft sind die Geräte in Energieeffizienzklasse A<sup>++</sup>. Hinter „Invvitec“ steckt als



Foto: Airforce

Entwickler einer der beiden ursprünglichen berbel-Gründer: Udo Berling. Die Invvitec GmbH wiederum ist ein Unternehmen der Inovvida Holding GmbH – und diese Unternehmensgruppe habe sich das Ziel gesetzt, Innovationen für

Licht- und Lufttechnik zu entwickeln. „Invvitec“-Hauben gibt es als Kopffreihaube mit Glasschirm sowie als Wand- und Inselhaube. Das „Eco-Jet-System“-Modul aus Kunststoff ist stets identisch. [www.sedia-kuechentechnik.de](http://www.sedia-kuechentechnik.de)