

Information Produit

Mai 2008

La nouvelle technologie Capture Jet™ de Halton offre une ventilation de cuisine de haute efficacité, alliant optimisation de la consommation énergétique et respect de l'environnement

Halton Foodservice, leader mondial sur le marché des technologies de ventilation pour les cuisines professionnelles, innove encore une fois avec le lancement de sa nouvelle gamme de hottes intégrant la toute dernière génération des technologies de Jets de Captation pour des environnements de restauration hautement performants. Les nouvelles hottes Capture Jet™ intègrent toutes les options nécessaires pour garantir un confort, une productivité, une hygiène et une sécurité maximums en cuisine. La solution Capture Jet™ de Halton permet un gain de 15% en efficacité, tout en réduisant les coûts de fonctionnement et de maintenance et en offrant une grande simplicité d'utilisation, ainsi qu'un contrôle total des émissions pour le respect de l'environnement.

La nouvelle génération de hottes brevetées Capture Jet™ intègre un triple Jet de Captation qui contribue à créer un environnement de travail sain et productif en empêchant la chaleur et les impuretés de se propager dans la zone de travail ; il contribue également à une augmentation de la productivité de plus de 30%, parallèlement à une réduction des coûts énergétiques grâce à l'utilisation de débits d'air plus faibles. Les jets de soufflage horizontal, vertical et latéral à la conception aérodynamique de la nouvelle génération de Jets de Captation améliorent la performance de la hotte dans les zones critiques, et lui permettent de fonctionner avec des débits de 30 à 40% inférieurs par rapport aux hottes de cuisines traditionnelles, à niveaux d'extraction équivalents. Les diffuseurs d'air basse vitesse intégrés apportent de l'air de compensation à une vitesse maximale de 0.5 m/s sans courant d'air, et permettent d'améliorer la qualité d'air intérieur en minimisant les coûts de climatisation. Des buses individuelles de soufflage réglables diffusent un jet d'air multidirectionnel qui contribue au confort du personnel de cuisine en réduisant les effets de la chaleur radiante émise par les équipements de cuisson.

Pour un contrôle optimal des émissions, les hottes Capture Jet™ de Halton sont équipées des filtres KSA multicycloniques brevetés à faible perte de charge et à une efficacité d'extraction optimale des graisses. Les filtres à graisse KSA de haute efficacité, conçus en acier inoxydable et classés NSF et UL, extraient 93% des particules de graisse de 5 microns et 98% des particules de graisse de 15 microns et plus. Grâce au processus de séparation centrifuge en chambre individuelle, les filtres KSA de Halton disposent d'une très large surface de passage libre comparée aux filtres à graisse traditionnels; cela

induit une perte de charge plus faible qui réduit les besoins énergétiques du ventilateur d'extraction, ainsi que la nuisance sonore générée par l'extraction, tout en contribuant à minimiser les coûts de fonctionnement du système à Jets de Captation.

La conception modulaire de cette nouvelle génération de hottes à Jets de Captation répond à des contraintes esthétiques tout en permettant un transport et une manutention aisés sur site. Ces hottes sont également équipées de prises de mesure et d'équilibrage T.A.BTM pour un équilibrage simple et précis lors de l'installation.

La gamme de systèmes de ventilation Capture JetTM est une solution intégrée conçue pour bénéficier de technologies de contrôle des émissions de Halton (systèmes d'élimination des graisses à UV-C Capture Ray et de purification d'air Pollustop), de système de lavage automatique, de système de distribution des fluides, et de dispositif complet de sécurité incendie. Le nouveau concept des hottes à Jets de Captation garantit en outre une meilleure hygiène et une simplification des opérations d'entretien et de nettoyage. Tous ces éléments contribuent à la réalisation d'opérations de restauration respectueuses de l'environnement et à un rapide retour sur investissement.

Groupe Halton

Le groupe Halton (www.halton.com) est un fournisseur mondial de produits et systèmes pour améliorer la qualité de l'air intérieur. La gamme de produits de cette société familiale couvre les solutions d'air intérieur pour les immeubles commerciaux et publics, industriels, hôtels, restaurants et marine. Le Groupe Halton et ses filiales opère dans 16 pays en Europe, Amérique du Nord et Asie. Le groupe a des unités de fabrication et des centres de R & D en Allemagne, au Canada, en Finlande, France, Grande Bretagne, Hongrie, Malaisie, Norvège et Etats-Unis d'Amérique.

Information Complémentaire:

Halton SAS

Renseignements techniques – Mr Rabah Ziane: rabah.ziane@halton.com

Technoparc Futura BP 102

62402 BETHUNE CX

FRANCE