KVI – Hotte à Jets de Captation (CE)

Description

Significant energy savings

- Up to 40% reduction in exhaust airflow rates due to **Capture Jet™** technology.
- Possibility to extend the airflows reduction to up to 64% with **M.A.R.V.E.L.** energy savings technology.

Improved safety and maintenance savings

- **KSA cyclonic aerosol separators** complying with EN 16282-6, 95% efficient on 10 microns particles or larger (also UL, NSF and LPS certified).
- Efficiently limits the build-up of grease deposits in the exhaust plenums and ductwork which constitute a serious hygiene and fire safety hazard. Reduces the cleaning costs.

Other features and benefits

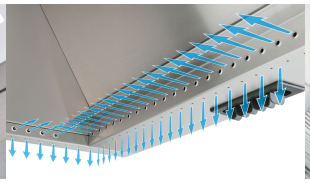
- HACCP certified (Hazard Analysis Critical Control Point).
- **Halton Skyline** LED culinary light provides the best visual comfort while contributing to further improve the safety and the energy savings.
- When extended to the whole kitchen, the Human Centric version of **Halton Skyline** directly contributes to chefs' and their teams Wellbeing.
- Exhaust airflow rates determined with a EN 16282-1 based calculation method taking into account the loads of the cooking appliances, the configuration of the extract system and its capture and containment efficiency.
- Capture and containment efficiency tested in accordance with the ASTM 1704 standard.
- Quick and easy commissioning. Hoods delivered "ready to install", with all accessories included, such as light fitting, T.A.B.™ taps and dampers for quick balancing on-site.

Halton reserves the right to alter products without notice.

- Sturdier and easier to clean- Less parts and less joints. Stainless steel construction.

Plus d’information sur les principales technologies intégrées

Halton Skyline



Capture Jet™

KSA Filters

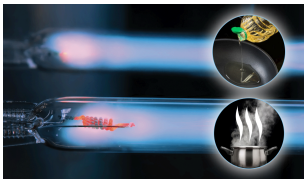
Combinaisons recommandées avec d’autres produits ou technologies

Pour améliorer davantage les performances de votre cuisine, qu’il s’agisse des économies d’énergie, de la sécurité, de la Qualité de L’environnement Intérieur (QEI) ou de l’impact de le cuisine sur l’environnement, voici quelques combinaisons avec d’autres produits ou technologies Halton que nous vous recommandons.

Augmentez davantage les économies d’énergie et améliorez les conditions de travail du personnel
Optez pour la technologie d’économies d’énergie sur la ventilation des cuisines M.A.R.V.E.L.

Accédez à la tranquillité d’esprit d’une sécurité incendie sans compromis… Optez pour le système d’extinction automatique pré-installé d’usine FSS

Optimisez le coût de nettoyage des gaines et augmentez davantage encore votre sécurité
Optez pour le système de surveillance du niveau des dépôts de graisse dans les gaines KGS



Réduisez le coût de nettoyage des gaines, améliorez votre sécurité et réduisez l’impact de votre cuisine sur le voisinage
Optez pour la technologie de neutralisation des graisses et odeurs Capture Ray™

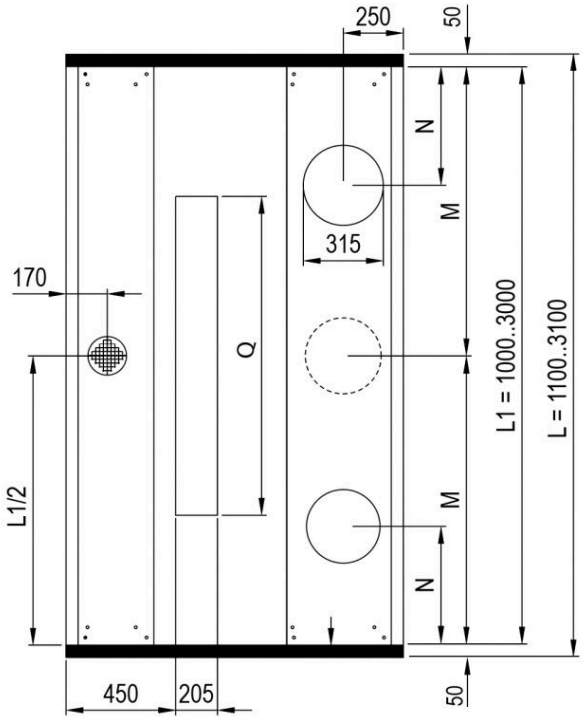
A propos de Halton Skyline

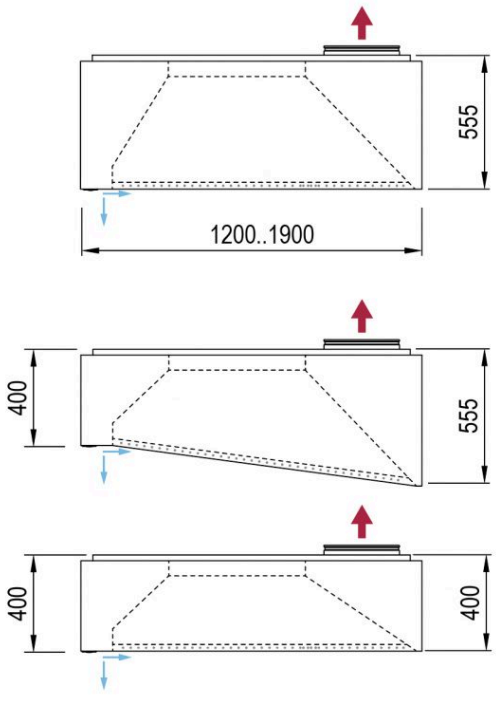
Halton Skyline est la première technologie d'éclairage LED spécialement conçue pour les cuisines professionnelles. Tout le monde s'accorde à dire que la lumière produite est tout simplement la plus proche de la lumière naturelle. Halton Skyline est intégré dans les hottes, plafonds filtrants et faux-plafonds rigides. Aussi disponible en luminaires indépendants, son utilisation peut être étendue à toutes les zones des cuisines.

Halton Skyline représente un ensemble d'avantages réel pour les chefs, leurs équipes et même leurs convives dans le cas des cuisines spectacles.

- Un éclairage culinaire qui respecte la couleur et la texture des aliments, de la préparation des ingrédients jusqu'au dressage des assiettes.
- Un éclairage culinaire qui améliore les conditions de travail et joue un rôle actif dans la sécurité de la cuisine.
- Un éclairage centré sur l'humain qui respecte le rythme biologique afin d'améliorer les conditions de travail et le bien-être du personnel.
- Une technologie d'éclairage à la pointe qui permet de réaliser d'importantes économies d'énergie et de maintenance.

Dimensions





	1x	2x	3x	
L	M	N	M, N	Q
1600	L1/2	325	-	1320
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

– Au-delà de 3100 mm, les hoods sont un assemblage de sections pour rendre leur transport et leur manipulation plus faciles.
– Nombre de raccordements à déterminer sur la base de la longueur des sections et du calcul des débits à extraire en fonction des équipements de cuisson.
– Raccordements rectangulaires sur demande.