

# Halton

## Okap MobiChef

### Mobilne stanowisko LIVE COOKING



# Okap MobiChef: Zdobądź nowe możliwości biznesowe!



Catering to nie tylko jedzenie, to doświadczenie. Współczesna kuchnia jest otwarta, wystawiona na widok dla gości, którzy coraz chętniej chcieliby obserwować przygotowanie tego, czym mają zamiar się delektować.

Okap MobiChef to urządzenie „plug and play”, wysoce wydajna i całkowicie autonomiczna mobilna stacja gotowania. Skupia w sobie całe doświadczenie i wiedzę firmy Halton w dziedzinie wentylacji oraz oczyszczania powietrza dla profesjonalnych kuchni.

Okap MobiChef nie potrzebuje podłączenia do wentylacji! Przenosi gotowanie w dowolne miejsce. Zapewnia dużą elastyczność i pozwala być jeszcze bliżej gości, niż w przypadku istniejących dotychczas stanowisk gotowania na żywo.

Zastosowanie stanowiska Mobichief zwiększa rentowność lokalu, gdyż przeciętny rachunek w obiektach wykorzystujących tego typu rozwiązania jest większy niż w restauracjach tradycyjnych.

## Super efektywny system pochłaniania dymu z technologią Capture Jet!



**Przeciągi to wróg publiczny numer jeden dla wszystkich stanowisk gotowania na żywo, zwłaszcza tych mobilnych.**

Wszystkie testy wykonane w laboratoriach firmy Halton, świadczą o tym, że przeciągi mogą bardzo łatwo zrujnować skuteczność działania każdego systemu wentylacji kuchennej, co dotyczy również ruchu powietrza powodowanego przez ludzi przechodzących obok sprzętu do gotowania. Źle dobrana wentylacja, ruch wewnątrz pomieszczeń mogą wywołać silniejsze przeciągi niż te, które były przewidywane.

Ruch powietrza powoduje, że całkowicie otwarte stanowisko gotowania nigdy nie będzie w 100% skuteczne w przechwytywaniu dymu.

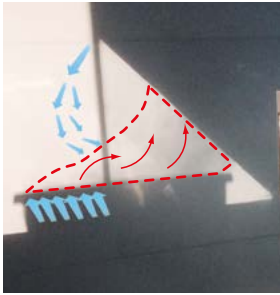
Dlatego okap Mobichief to stanowisko zamknięte z przodu i z boków, a w miejscach otwartych wyposażone w technologię Capture Jet™. Duża ilość szkła nie zmniejsza efektywności pokazu dla gości.

**Technologia Capture Jet zapobiega rozprzestrzenianiu się dymu i zwiększa komfort pracy szefa kuchni.**

Okap MobiChef jest wyposażony w najnowszą, opatentowaną technologię wylapywania Capture Jet™. Po stronie szefa kuchni, górna część urządzenia oraz jego boki są zabezpieczone przez wiązkę wychwytyjącą. Tworzy ona kurtynę, która efektywnie przechwytuje cały dym uwalniany w procesie obróbki żywności i kieruje go do wieloetapowego systemu pochłaniania. Pierwszy etap to wysoko efektywne multi-cyklonowe filtry KSA. Technologia Capture Jet™ sprawia, że zarówno szef kuchni jak i klienci restauracji nie są wystawieni na niedogodności związane z dymem i zapachem wydostającym się z urządzeń kuchennych

Większa efektywność i mniejsze ilości powietrza osiągnięte dzięki technologii Capture Jet™ to podstawa działania stanowiska Mobichef, które może teraz pracować znacznie ciszej.

Wysoce wydajna technologia Capture Jet™ redukuje znacznie ilości powietrza wywiewanego niezbędnego do przechwycenia dymu i zanieczyszczeń uwalnianych przez urządzenia grzewcze. Dzięki temu udało się stworzyć urządzenie małe i idealnie dopasowane do potrzeb stanowiska "Live Cooking". Okap MobiChef pozostaje kompaktowy, biorąc pod uwagę rozmiar urządzeń kuchennych, którym służy. Dzięki zwartej budowie oraz niewielkim ilościom powietrza jest on zaskakująco cichy w użyciu.



Obraz z kamery termowizyjnej pokazuje ciepło uwalniane przez testowane urządzenia grzewcze na wyświetlaczu.

Test pokazany obok został przeprowadzony w naszym laboratorium badawczo-rozwojowym. Pokazuje, że ciepło i para wodna uwolnione w okapie MobiChef są całkowicie przechwycone nie dochodzi do rozprzestrzeniania się zanieczyszczeń.

## Bezpieczne oraz funkcjonalne miejsce do gotowania jest również otwarte dla klientów!



Ułatwia pracę szefa kuchni, zapewniając jednocześnie dobrą widoczność procesu gotowania od strony gości.

Okap MobiChef został zaprojektowany tak, aby zapewnić wysoki poziom ergonomii dla szefa kuchni oraz w tym samym czasie zagwarantować gościom restauracji możliwość obserwowania procesu przyrządzania potraw. Bezpieczeństwo gwarantuje szklana szyba umieszczona na całej długości z przodu oraz po bokach okapu.

W przeciwieństwie do innych otwartych stanowisk, szyba stanowi dodatkowo ekran zabezpieczający przed zarazkami utrzymując higienę na najwyższym poziomie.



Technologia Capture Jet™ chroni przednią szybę przed zabrudzeniem przez tłuszcz.

Dodatkowa kurtyna Capture Jet została zintegrowana w górnej części szyby. Izoluje ona jej wewnętrzną stronę od dymu i zanieczyszczeń uwalnianych podczas gotowania.

Dzięki zastosowanej technologii okap MobiChef zapewnia idealny widok na pokaz gotowania szefa kuchni przy jednoczesnym ograniczeniu do minimum czasu czyszczenia szklanej szyby.



# Możesz używać dowolnego elektrycznego urządzenia grzewczego z linii 700/900 mm. Wybór należy do Ciebie!

Okap MobiChef może być używany bez ograniczeń ze wszystkimi elektrycznymi urządzeniami grzewczymi: od urządzeń o lekkim obciążeniu grzewczym do tradycyjnych urządzeń modułowych z linii 700 lub 900mm. Frytkownice, grille, woki itp. są z łatwością obsługiwane przez to innowacyjne urządzenie.

Taką elastyczność osiągnięto dzięki unikalnej kombinacji dwóch wysoko wydajnych systemów:

- Technologii Capture Jet™ zapewniającej najwyższą wydajność w przechwytywaniu dymu i zapachów kuchennych oraz
- Bardzo wydajnemu, w pełni zintegrowanemu i компактowemu systemowi recyklującemu, który nie wymaga podłączenia stanowiska do kanałów wentylacyjnych

## Wyjdź z pokazem do gości bez obawy o tłuszcz i zapachy!



**Okap MobiChef oczyszcza powietrze w 6-cio stopniowym procesie filtracji.**

Został on zaprojektowany tak, aby usunąć z powietrza wywiewanego wszystkie cząstki tłuszczu i dymu oraz zapachów uwalnianych przez urządzenia kuchenne, niezależnie od ich typu. Po tak dokładnym oczyszczeniu powietrze może być wprowadzane z powrotem do pomieszczenia, gdzie stoi nasze stanowisko.

Okap MobiChef nie wymaga podłączenia do systemu wentylacyjnego. Może być zainstalowany w dowolnym miejscu i jest urządzeniem gotowym do pracy zaraz po włączeniu. Wymaga jedynie wstawienia urządzeń grzewczych

Bezkompromisowy 6-cio stopniowy proces oczyszczania powietrza:

- 1 Mechaniczny, podwójny stopień wstępnej filtracji oparty o filtry multi-cyklonowe KSA (95% skuteczności dla cząstek większych niż 10µm) oraz filtry siatkowe. To połączenie bardzo skutecznie usuwa cząsteczki średniej wielkości. Oba filtry myjemy w zmywarce.
- 2 Dodatkowy, wymienny filtr wstępny klasy EU5. Zastosowanie trzech etapów filtracji wstępnej ma za zadanie oczyścić powietrze na tyle dokładnie, aby w pełni wykorzystać zalety filtra ESP (3), umożliwiając mu pracę z maksymalną sprawnością.
- 3 Filtr ESP (filtr elektrostatyczny), w którym cząstki zanieczyszczeń najpierw zyskują ładunek dodatni, a następnie na skutek silnego pola elektrostatycznego zostają przyciągnięte do przeciwnie naładowanej elektrody, na której się osadzają. Na elektrodzie cząstki rozładują się elektrycznie. Jest to filtr o bardzo wysokiej sprawności szczególnie dla małych cząstek. Filtr należy regularnie myć usuwając osadzające się cząstki tłuszczu z elektrody.
- 4 Filtr absolutny (sprawność > 95% DOP na 0,3µm cząsteczkach). W nim usuwamy najdrobniejsze cząstki i dym.
- 5 6 Filtry węglowe specjalne. Pozostała część zapachów i dymu usuwana jest z powietrza poprzez węgiel aktywowany i granulaty chemiczne. Pierwszy usuwa gazy na zasadzie adsorpcji. Drugi działa na zasadzie adsorpcji, absorpcji i reakcji chemicznej minimalizującej zjawisko desorpcji.

# Skup się na gotowaniu, wbudowane sterowniki zadba o resztę!



Sterowanie okapu MobiChef wykonane jest w oparciu o sterowniki Halton, działające w ramach Foodservice Control Platform (FCP). Platforma FCP została opracowana do obsługi i zarządzania wszystkimi rozwiązaniami Halton przeznaczonymi dla wysoko wydajnych kuchni (Halton High Performance Kitchen). Bez względu na rodzaj i liczbę technologii zainstalowanych w danej kuchni, są one zarządzane przez jeden unikalny interfejs: panel LCD- Halton Touch Screen. Interfejs użytkownika został zaprojektowany do zarządzania zaawansowaną technologią, jednocześnie pozostając łatwym i prostym w użyciu.

Okap MobiChef jest czuły na Twój dotyk!

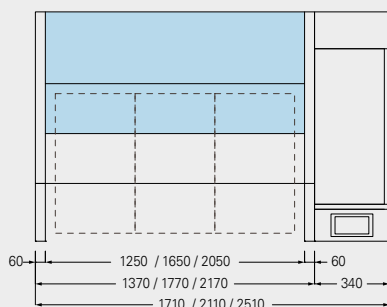
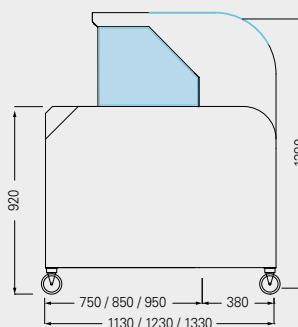
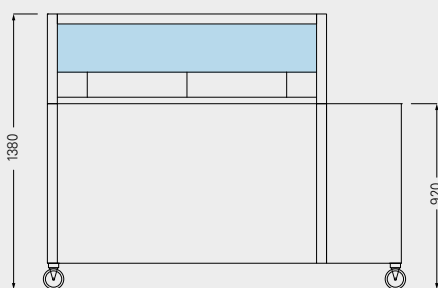
## Łatwe w użyciu funkcje i jasne informacje dotyczące wymiany filtrów.

Nasz ekran dotykowy wykorzystuje proste schematy graficzne, co pozwala na łatwą kontrolę głównych funkcji urządzenia. Obsługa urządzenia może być zaplanowana wyprzedzeniem dzięki informacji dotyczącej stopnia zabrudzenia filtrów, pokazującej pozostały czas ich pracy.

## Sterowanie okapu MobiChef automatycznie ustawia prawidłową ilość powietrza przepływającego przez urządzenie. Nie za mało i nie za dużo.

Prędkość wentylatora jest regulowana automatycznie, w celu kompensacji strat ciśnienia, kiedy filtry stają się brudne. Przepływ powietrza wywiewanego jest więc utrzymywany na stałym poziomie, zapewniając, że wydajność przechwytywania pozostaje na maksymalnym poziomie niezależnie od stanu filtrów.

Wymiary okapu MobiChef



Wykończenie blatu z konglomeratu



Zintegrowane oświetlenie LED





[www.halton.com/foodservice](http://www.halton.com/foodservice)

#### Halton Foodservice Polska

Halton Sp. z o.o.  
ul. Bysławska 82 / 112  
04-993 Warszawa  
Tel. +48 22 672 85 81  
[biuro.polska@halton.com](mailto:biuro.polska@halton.com)

#### Halton Foodservice International

##### France

Halton SAS  
Zone Technoparc Futura  
CS 80102  
62402 Béthune Cedex  
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00  
Fax +33 (0)3 21 64 55 10  
[foodservice@halton.fr](mailto:foodservice@halton.fr)  
[www.halton.fr](http://www.halton.fr)

##### Germany

Halton Foodservice GmbH  
Tiroler Str. 60  
83242 Reit im Winkl  
Tel. +49 8640 8080  
Fax +49 8640 80888  
[info.de@halton.com](mailto:info.de@halton.com)  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

##### USA

Halton Co.  
101 Industrial Drive  
Scottsville, KY 42164  
Tel. +1 270 2375600  
Fax + 1 270 2375700  
[info@haltoncompany.com](mailto:info@haltoncompany.com)  
[www.haltoncompany.com](http://www.haltoncompany.com)

##### Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd  
PT 26064  
Persiaran Teknologi Subang  
Subang Hi-Tech Industrial Park  
47500 Subang Jaya,  
Selangor Malaysia  
Tel. +60 3 5622 8800  
Fax +60 3 5622 8888  
[sales@halton.com.my](mailto:sales@halton.com.my)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

##### United Kingdom

Halton Foodservice Ltd  
11 Laker Road  
Airport Industrial Estate  
Rochester, Kent ME1 3QX  
Tel. +44 1634 666 111  
Fax +44 1634 666 333  
[foodservice.uk@halton.com](mailto:foodservice.uk@halton.com)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

##### Japan

Halton Co. Ltd.  
Hatagaya ART-II 2F  
1-20-11 Hatagaya  
Shibuya-ku  
Tokyo 151-0072  
Tel. + 81 3 6804 7297  
Fax + 81 3 6804 7298  
[salestech.jp@halton.com](mailto:salestech.jp@halton.com)  
[www.halton.jp](http://www.halton.jp)

##### Canada

Halton Indoor Climate  
Systems, Ltd.  
1021 Brevik Place  
Mississauga, Ontario  
L4W 3R7  
Tel. + 905 624 0301  
Fax + 905 624 5547  
[info@haltoncanada.com](mailto:info@haltoncanada.com)  
[www.haltoncanada.com](http://www.haltoncanada.com)

##### Middle-East

Halton Middle-East FZE  
Jebel Ali Free Zone- South area  
Office/Warehouse  
S3B3SR08/WH08  
P.O. Box 18116- Dubai  
United Arab Emirates  
Tel. + 971 (0)4 813 8900  
Fax + 971 (0)4 813 8901  
[sales@halton.ae](mailto:sales@halton.ae)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

Nasza firma stosuje politykę ciągłego rozwoju produktów, dlatego zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania konstrukcji i specyfikacji urządzeń bez wcześniejszego powiadomienia. Więcej informacji można uzyskać u najbliższego przedstawiciela firmy Halton.