

Halton – Høj varme og fedtemission? Frygt ikke med behovsstyret Cold Mist



Cold Mist: Den unikke løsning for emissionkontrol ved kraftigt køkkenudstyr

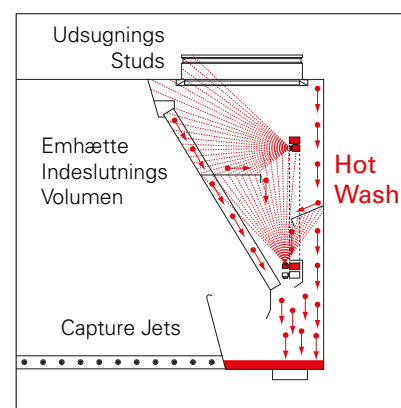
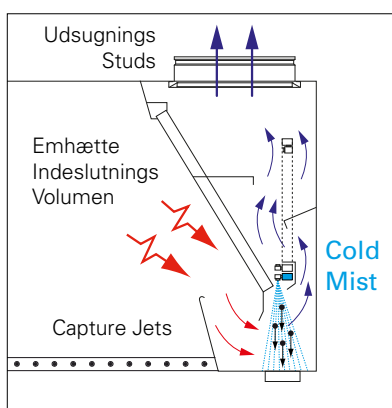


Kraftigt køkkenudstyr så som kulfyret ovne og kulgrills/trægrills har altid været svære at håndtere.

De er specielt karakteriseret ved høj varmebelastning som dermed fører til en høj temperatur i udsugningskammeret og udsugningskanalerne. Desuden producerer dette udstyr store mængder FOG (Fat, Oils and Grease) i kombination med karbonbaserede partikler specielt i forbindelse med madlavning over åbne flammer.

Risikoen for brand er stor, hvilket giver anledning til store bekymringer.

Fedtaflejringer kombineret med høje temperaturer og gnister: det er en potential eksplosiv cocktail skabt af det kraftige køkkenudstyr.



Cold Mist teknologien (Vandtåge) er baseret på den bedste løsning for effektivt at hæve sikkerheden ved kulfyret køkkenudstyr.

- Cold Mist vandtågen sikrer høj filtreringseffektivitet:

Den frembringer et koldt vandtågetæppe indvendigt i emhættens udsugningskammer. Røgen genereret af køkkenudstyret tvinges gennem vandtågen. Luftbårne partikler og dele af lugtene bliver derved fanget og ledt til emhætte drænet. Dette er en kendt og dokumenteret effektiv metode til fjernelse af FOG (Fats, Oils and Grease) fra fraluften.

- Cold Mist vandtågen agerer som en gnistslukker og luftkøler:

Hvis gnister kommer ind i emhætten fjerner Cold Mist vandtågen varmen via fordampningskøling og derfor reduceres brandrisikoen i kanalsystemet. Temperaturen bliver på samme tid reduceret til et acceptabelt niveau. Brandrisikoen nedbringes dermed til et minimum og den videre forbrænding af fedtpartiklerne fra køkkenudstyret undertrykkes.

Water Wash teknologi sikrer at Haltons MOD emhætter er vedligeholdelsesfrie

Efter madproduktionen eller ved et givent prædefineret tidsrum i løbet af dagen vil den automatiske vaskecyklus grundigt rengøre indersiden af udsugningskammeret. Fedt og skidt fjernes dermed via en blanding af vand og sæbe. Vedligeholdelsen af Cold Mist emhætten reduceres dermed til et minimum ved kun at skulle rengøre emhættens ydre flader.

Behovsstyret Cold Mist: Op til 80 % reduktion i vandforbruget

Haltons patenterede IRIS™ sensor vurderer i real tid køkkenudstyrets status og derved aktiveres Cold Misten kun når det er strengt nødvendigt.



IRIS™ sensoren er udviklet til i real tid at måle den termiske signatur af hvert køkkenudstyr. Sensorerne udsender en stråle der med det samme kan måle ændringer i overfladetemperaturen på køkkenudstyret. Sensorerne er styret via Haltons specielle algoritme der hurtigt fastslår når Cold Mist vandtågen skal være aktiveret. Varme og urenheder genereret af madlavningen bliver på den måde fjernet effektivt fra udsugningsluften med det lavest mulige vandforbrug.

Emhætterne kan være udstyret med mellem 1-3 sensorer afhængigt af emhættelængden. Antallet og positionen kan tilpasses hvert enkelt køkkenudstyrsopsætning. Sensorerne er installeret i tilluftskammeret på emhætten så trykket fra indblæsningskammeret sikrer at sensorerne ikke bliver beskidte.

19.222 kr i besparelse på vandforbruget på kun en af de 11 emhættesektioner installeret på University College of Birmingham (UCB)



University College of food, Birmingham (UCB) har et stort antal Cold Mist / Water Wash emhætter installeret som i øjeblikket er under Haltons service og vedligeholdelses aftale. UCB har specifikke miljøkrav som skal opnåes hvert år for at reducerer miljøpåvirkningen og dermed sikre det årlige tilskud. De var ivrige efter at evaluere den potentielle besparelse ved MOD teknologien. De indgik en måneds prøve i en sektion af Cold Mist emhætterne. To ens emhættesektioner med det samme køkkenudstyr og samme forbindelse til udsugningskanalen blev udvalgt til testen.

Type	Vandforbrug pr. måned (m3)	Driftsomkostning pr måned	Driftsomkostninger pr. år
Sektion med behovsstyret Cold Mist (MOD)	17.3	355 (£ 43)	4.260
Sektion med konstant Cold Mist	95.4	1.957 (£ 235)	23.480
Forskel	78.1	1.602	19.222

Driftsomkostninger baseret på 12,87 kr. (£ 1.54) pr m3 vandforsyning og 7,64 kr. (£ 0.95) pr m3 i bortledning.



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Husby Allé 17, 1 mf. , 2630 Taastrup
 Tel. +45 86 922 855
 Fax +45 86 922 837
www.halton.dk

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
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
www.halton.de

USA

Halton Co.
 101 Industrial Drive
 Scottsville, KY 42164
 Tel. +1 270 2375600
 Fax + 1 270 2375700
info@haltoncompany.com
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
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@halton.co.uk
www.halton.co.uk

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
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
www.haltoncanada.com

Middle-East

Halton Middle-East FZE
 Jebel Ali Free Zone
 Office/Warehouse S3B3WH08
 P.O. Box 18116
 Dubai
 United Arab Emirates
 Tel. + 971 (0)4 813 8900
 Fax + 971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

Da firmaet har en politik om løbende produktudvikling forbeholder vi os derfor retten til ændringer i design og specifikationer uden yderligere varsel.

For mere information, venligst kontakt nærmeste Halton agentur. Findes på: www.halton.com/locations