



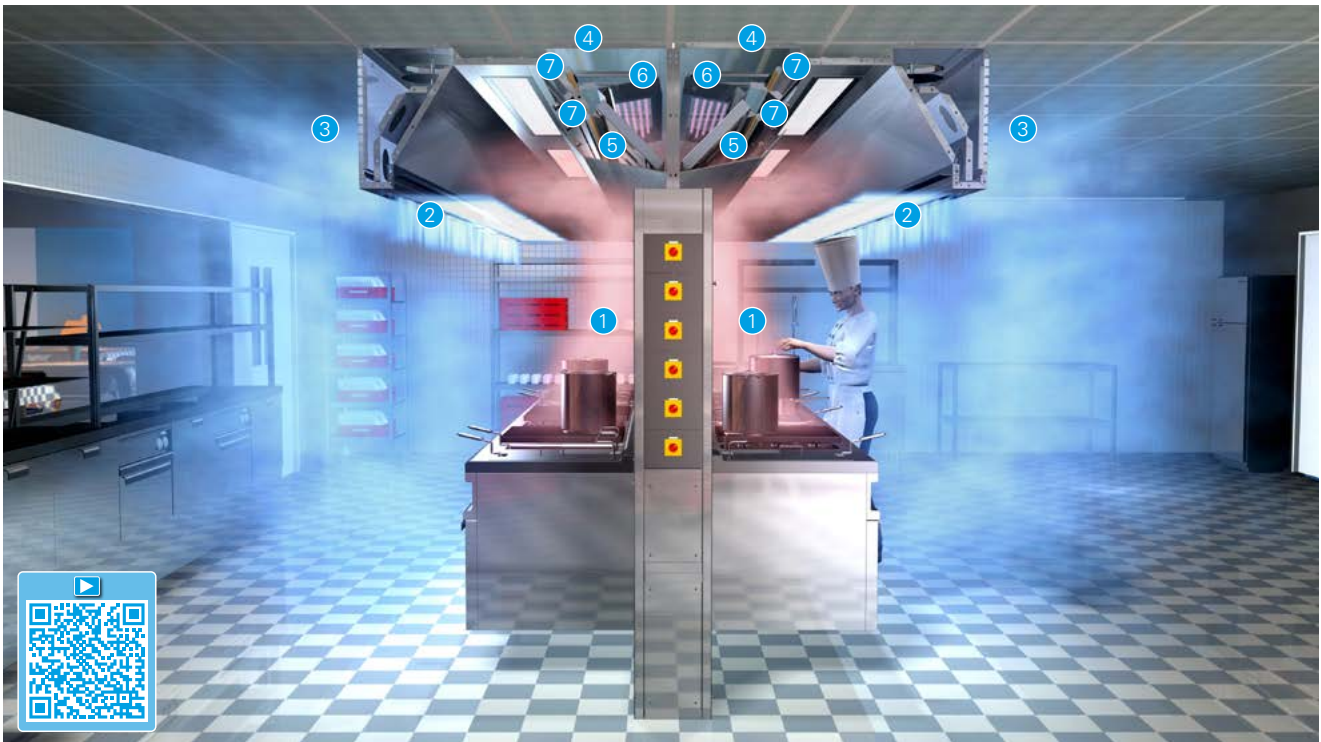
- **HACCP\* zertifiziert (PE-567-HM02I)**
- **30 bis 40% geringere Abluftvolumenströme dank der Capture Jet™-Technologie**
- **Hoch effiziente KSA-Multizyklonfilter (UL, NSF und LPS 1263 klassifiziert)**
- **Neutralisierung der verbleibenden Fettpartikel und -dämpfe (Capture Ray™-Technologie)**
- **Signifikant verringerte Leitungsreinigungskosten und erhöhter Brandschutz**
- **Signifikante Verringerung von Gerüchen in der Abluft**
- **Automatische Reinigung der KSA-Fettabscheider, der UV-Lampen und des Abluftanschlusskastens (Wasserwaschtechnologie)**
- **Minimierte Wartungsanforderungen, wodurch sich die Arbeitslast für das die Abscheider und die UV-Lampen reinigende Personal reduziert**
- **Integriertes, zugfreies Zuluftsystem für verbesserte Rauchaufnahme und Komfort**
- CE-zertifizierte Plug and Play Kontrollsysteme
- Haltons LCD Touch Screen als Nutzerschnittstelle für beide Technologien
- Leistung in Übereinstimmung mit dem ASTM 1704-Standard von unabhängiger Seite getestet
- Abluftstrom basierend auf ASTM-Leistung und Methode zur Berechnung der tatsächlichen Wärmelast.

Viele Küchen werden in Zukunft Abluftreinigungssysteme benötigen, um den wachsenden Anforderungen für umweltgerechten Betrieb gerecht zu werden.

Die Capture Ray™-Technologie hält den Abluftanschlusskasten und die Leitungen praktisch fettfrei und mindert Kochgerüche und Emissionen. Ultraviolette Lampen (UV-C) neutralisiert Fettdämpfe und-partikel und hält die Leitungen sauber.

Die UWF Küchenhaube ist mit der Wasserwaschtechnologie ausgestattet, mit deren Hilfe die Filter und die UV-C-Lampen gleichzeitig gereinigt werden und die Effizienz der Lampen auf höchstem Niveau gehalten wird.

Die UWF Küchenhaube ist auch mit der neuen Generation der Capture Jet™-Technologie mit vertikalen und horizontalen Seitendüsen ausgestattet Sie ist eine hoch effiziente Küchenhaube, die kontaminierte Luft und überschüssige Wärme von den Kochgeräten ableitet und so für ein angenehmes und hygienisches Umfeld sorgt. Sie arbeitet mit 30-40 % weniger Abluftmenge als konventionelle Küchenhauben bei Abfuhr der gleichen Wärmemenge.



## Übersicht

In der Küche entstehen große Kochfahnen, die Festpartikel, Fettdämpfe, Wasser und Geruchsstoffe enthalten. Diese Fahnen oder Konvektionsströme (1) steigen naturgemäß zur Küchendecke auf.

Die horizontalen und vertikalen Capture Jet-Seitendüsen (2) sorgen zusammen mit der Quellluft-Zufuhr (3) für ein ungehindertes Aufsteigen der Kochfahne, die so schnellstmöglich durch den Abluftanschlusskasten (4) abgeführt wird. Das Profil der Haubeninnenseite sorgt in Kombination mit den Capture Jet-Düsen für den wirksamen Einschluss sowohl gleichmäßig erzeugter Dämpfe als auch plötzlich entstehender hoher Dampf- / Rauchkonzentrationen. Capture Jet™-Technik, Quellluftauslass und die Bauform der Haubeninnenseite gewährleisten eine optimale Aufnahme- und Einschlussleistung, sodass Abluftvolumenströme 30-40 % niedriger sind als bei konventionellen Hauben.

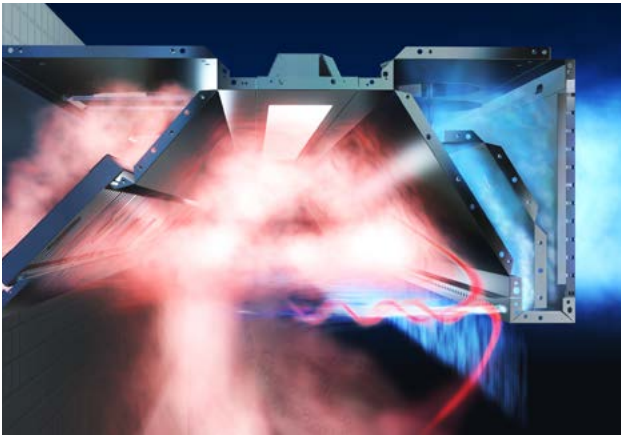
Die UWF Küchenhaube ist mit der Capture Ray Technologie ausgestattet. Nach der Aufnahme werden die durch die Kochvorgänge erzeugten Konvektivströme durch die KSA-Multizyklonabscheider (5) geleitet. Die größten Fettpartikel werden dort effizient beseitigt. Das von den UV-C-Lampen (6) erzeugte UV-Licht und Ozon neutralisieren die verbleibenden Fettpartikel und Dämpfe. Die Effizienz dieses Neutralisierungsprozesses ist direkt an die Menge der Abluft und die Größe der Fettpartikel

gebunden. Aus diesem Grund ist die Capture Ray™-Technologie am effizientesten, wenn Sie mit der Capture Jet™-Technologie und den KSA-Multizyklonabscheidern verbunden ist.

Die Filter, der Abluftanschlusskasten und die UV-C Lampen werden dank der Wasserwaschtechnologie automatisch gereinigt. Der Abluftanschlusskasten ist mit Sprühflächen ausgestattet, welche mit einem Bedienpult verbunden sind, das heißes Wasser mit Reinigungsmittel zu den Düsen leitet. Die Waschzyklen werden über das Bedienpult automatisch gesteuert.

Die UWF-Küchenhaube besteht aus einer frontseitigen Zuluftseinheit (3), einer Capture Jet™-Einheit mit Front- und Seitendüsen, einem Capture Jet™-Radialgebläse, einem IP65-Leuchtkörper, einstellbaren Zu- (MSM) und Abluftklappen, Volumenstrommessanschlüssen und KSA-Fettscheidern. Alle sichtbaren Teile der Küchenhaube werden aus poliertem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Die Nähte der unteren Kante sind vollverschweißt (HACCP Zertifizierung).

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B.™) zur Volumenstrommessung befinden sich im Abluft- und Capture Jet™-Zuluftanschlusskasten.



### Capture Jet™-Technologie mit dualen Seitendüsen

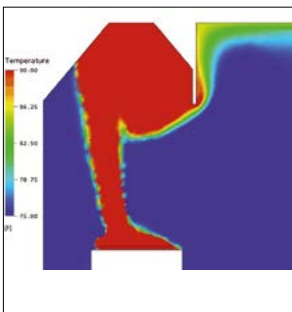
- Um 30-40 % verringerte Abluftvolumenströme und weniger Energieverbrauch dank eines besseren Aufnahme- und Einschlusswirkungsgrads
- Unterstützt durch die geringeren Abluftvolumenströme den Wirkungsgrad der UV-Reaktion
- Bessere Raumluftqualität und mehr Komfort

In Verbindung mit der Capture Ray Technologie sind Capture Jets ein Muss. Je geringer der Abluftvolumenstrom, desto geringer die Zahl der UV-Leuchten, desto höher die Kontaktzeiten und desto höher die UV-Effizienz.

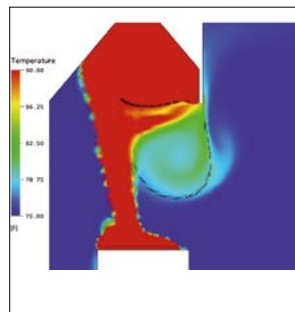
Die Capture Jet™-Technologie besteht aus zwei Düsensätzen, einem vertikalen und einem horizontalen.

- Die horizontalen Düsen blasen den Wrasen nach hinten in Richtung Filter.
- Die vertikalen Düsen sorgen für einen besseren Einschluss und verhindern ein Entweichen des Wrasens aus dem Kochbereich.

Die aerodynamische Unterkante des Abluftanschlusskastens ermöglicht ein ungehindertes Aufsteigen der Wärmefahnen und verbessert so die Wirkung der Capture Jets.



OHNE Capture Jets  
Wärmeaustritt



MIT Capture Jets  
Wärmeaufnahme und-einschluss



UWF/1303/DE

### Frontseitiger Quellluftauslass für die Zuluft

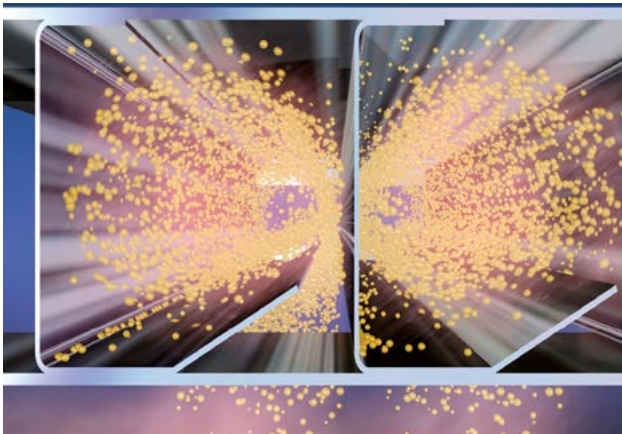
- Zugluftfreie Frischluftzufuhr
- Hoher Komfort im Arbeitsraum

Die Frontseite der UVF-Küchenhaube ist mit einem Quellluftelement ausgestattet, über das nach dem Verdrängungsprinzip Zuluft mit sehr niedriger Strömungsgeschwindigkeit zugeführt wird. Da keine Zugluft entsteht, verteilen sich Hitze und Verunreinigungen nicht im Raum, und der Komfort für den Küchenchef ist gewährleistet. Der Capture Jet-Anschlusskasten verfügt über eine nicht fasernde Wärmedämmung, sodass eine Kondensation von Dampf auf der Haubeninnenseite vermieden wird.

### Komfortgrenzhöhe

- Uneingeschränkte Steuerung der Luftqualität im Arbeitsbereich
- Wohlbefinden und Produktivität

Die frontseitige Quellluftzufuhr tauscht nach dem Verdrängungsprinzip Abluft gegen Frischluft aus. Die Zuluft sinkt naturgemäß zum Boden und verteilt sich von dort im Arbeitsbereich. Da es zu keinerlei Verwirbelungen kommt, kann die Zuluft die Konvektionsströme im Kochbereich nicht stören und vermischt sich nicht mit verbrauchter Luft. Es kommt zu einer Luftschichtenbildung mit einer Komfortgrenze. Unterhalb dieser Grenze ist die Luftqualität optimal.

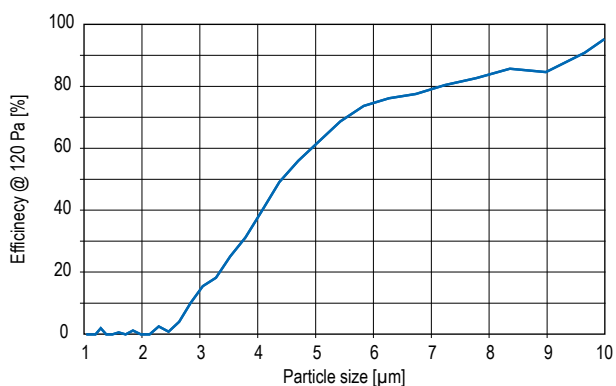


### KSA-Zyklonfettabscheider

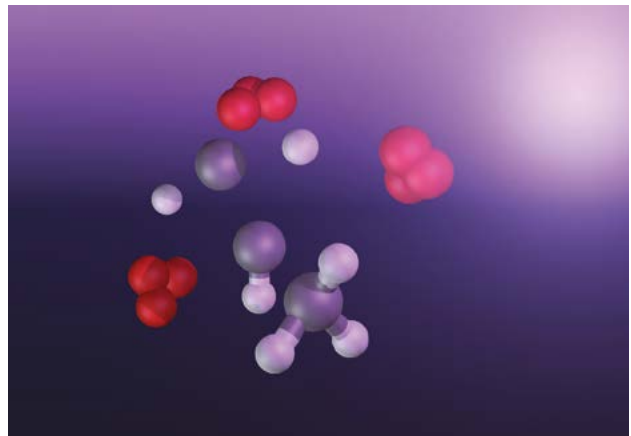
- Unerlässlich für die Wirkung des UV-Neutralisierungsprozesses
- Minimale Fettablagerungen in den Kanälen
- Verbesserte Hygiene und Sicherheit (UL- und NSF-Genehmigung)

Die KSA-Zyklonabscheider sind in Kombination mit der Capture Ray Technologie ebenfalls ein Muss. UV-Lampen sind bei großen Fettpartikeln weniger effizient. Daher ist eine effiziente erste mechanische Abscheidung vor dem Einsatz der UV-Quelle unerlässlich.

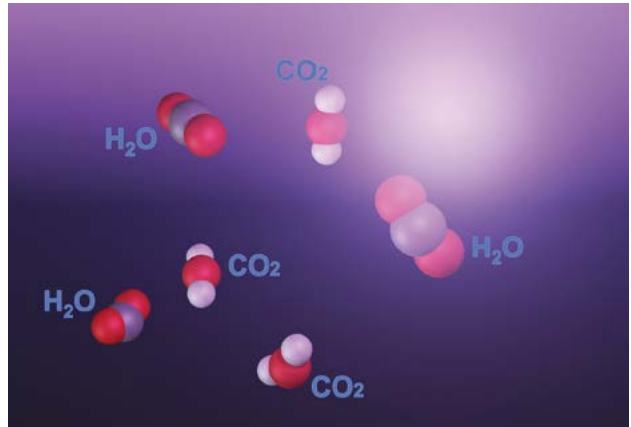
Die KSA-Zyklonfettabscheider besitzen eine Wabenstruktur zur Verwirbelung der Luft. Es wird eine starke- und im Vergleich mit konventionellen Filtern vor allem kontinuierliche- Zentrifugalkraft erzeugt. Partikel werden so an die Profile gedrückt. Das entstehende Kondensat fließt zum Ablass im Abluftanschlusskasten. Die KSA-Filter entfernen 95% aller Partikel einer Größe von 10 µm. Sie besitzen ein UL-Zertifikat über Feuerbeständigkeit und eine NSF-Hygiene- und Sicherheitszulassung. Sie bestehen aus poliertem AISI-304-Edelstahl (1.4301).



Efficiency curve of the KSA cyclonic filters based on the VDI 2052 method (part 1) «Ventilation Equipment for kitchens. Determination of Capture Efficiency of Aerosol Separators in Kitchen Exhaust»



Photolyse beruht auf Lichtabbau, d.h. die chemische Spaltung von Fettmolekülen durch Photone.



Die Ozonolyse ist die Oxidierung von Fettpartikeln sowie die Eliminierung von Gerüchen durch das in den UV-C Lampen erzeugte Ozon.

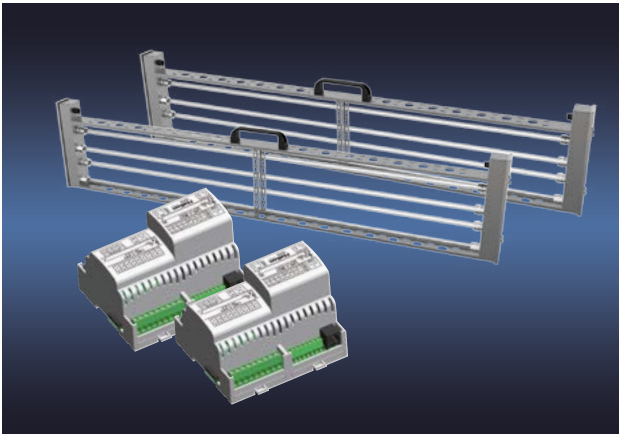
### Capture Ray UV-Technologie zur Fettbeseitigung

- Die Kosten für die Reinigung der Leitungen sinken, da keine Fettablagerungen vorhanden sind
- Aufgrund des geringeren Wartungsbedarfs werden die Hitzerückgewinnung, die Effizienz und Rentabilisierungszeiten der Anlage verbessert (der Wärmeaustauscher bleibt länger sauber)
- Deutliche Geruchsreduzierung in der Abluft

Durch die Capture Ray Technologie werden Fettablagerungen in der Küchenhaube und in den Abluftleitungen verringert und die Geruchsentwicklung am Abluftauslass vermindert.

Die UV-Neutralisierung erfolgt in zwei gleichzeitigen Schritten. Die Photolyse ist das direkte Ergebnis der UV-C- Bestrahlung (Licht). Sie beruht auf Lichtabbau, d.h. die chemische Spaltung von Fettmolekülen durch Photone.

Parallel zur Photolyse erfolgt die Ozonolyse. Hierbei handelt es sich um die Oxidierung von Fettmolekülen durch das von den Lampen erzeugte Ozon. Da Ozon ein Gas ist, wird es mit dem Luftstrom mitgeführt; deshalb erfolgt die Oxidierung sowohl in den Leitungen als auch in der UV-Kammer.



### Integration von UV-Lampen und des UV-Kontrollsystems.

- UV-Kontrollsystem kompakter Größe mit erhöhter Leistung, wodurch auf den Einsatz eines Bedienpults verzichtet werden kann
- Integrierte Capture Ray™-UV-Kassette mit kompletter Kontroll- und Sicherheitsausstattung
- Leicht und vollkommen sicher zugängliche UV-Kassetten zur Wartung
- CE-zertifiziertes Plug and Play Kontrollsystem

Die Capture Ray™-Kassetten sind mit hocheffizienten UV-Lampen mit einer Lebensdauer von 13.000 Stunden ausgestattet. Diese sind in eine leichte Edelstahlkassette mit Schnellanschlüssen und ergonomischem Griff eingebaut. Die Entnahme der Kassette für die regelmäßige Reinigung der Leuchten erfolgt rasch und sicher.

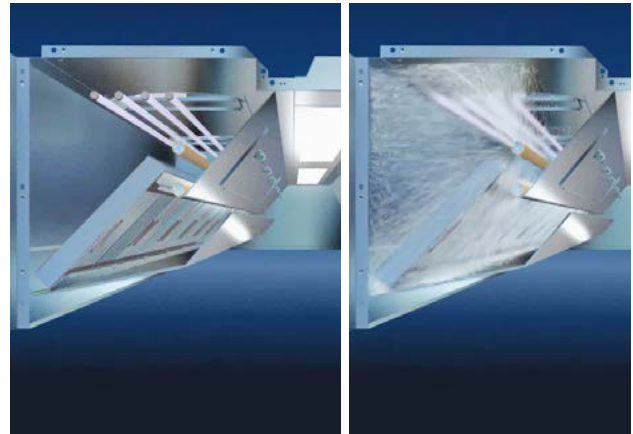
Der Zugang zu den UV-Lampen und die einzelnen Filter wird durch wartungsfreie magnetische Näherungsschalter gesichert. Deshalb schalten sich die UV Lampen sofort ab, wenn ein Filter entfernt oder die Tür geöffnet wird. Auf diese Weise wird der direkte Kontakt mit der UV-Strahlung vermieden.

Das Kontrollsystem basiert auf den Kontrollstellen der Halton Foodservice Control Plattform (FCP) und meldet sämtliche Systemfehler, wie beispielsweise:

- Filter entfernt oder UV-Türe geöffnet
- Lebensdauer der UV-Lampen überschritten oder Fehler am Vorschaltgerät
- Niederdruckalarm (oder Luftstrom)
- Kommunikationsfehler zwischen den Komponenten.

Die Halton Foodservice Control Plattform (FCP) beinhaltet Hilfsmodule und zusätzliche Funktionen, wie:

- SMS/GSM Modem für die Fernwartung;
- Anschlussmöglichkeit an das Gebäudeleitsystem (BMS);
- Fremdsteuerungsmöglichkeiten wie Feuersalarm & Fernabschaltung.



UWF/1303/DE

### Wasserwaschtechnologie

- Verringert Dauer und Kosten von Wartungsarbeiten
- Speziell an Großküchen mit langer Benutzungszeit angepasst
- Automatische Kontrolle der täglichen Reinigung der KSA-Abscheidern sowie der Abluftanschlusskästen
- Die Reinigung der Küchenhauben beschränkt sich auf die Außenflächen (Empfehlung: zwei Mal pro Jahr)

Die Wasserwaschtechnologie wurde entwickelt, damit die Abscheider und der Abluftanschlusskasten automatisch gereinigt werden, ohne dass die Abscheider dafür aus dem Anschlusskasten herausgenommen werden müssen.

Jeder Abluftanschlusskasten ist mit einer mit Sprühdüsen bestückten Spezialfläche ausgestattet. Diese Sprühflächen lassen sich ohne Werkzeug problemlos abnehmen, damit während der Inbetriebnahmephase eine Entlüftung der Leitungen möglich ist. Die an der Frontseite von Blindfiltern angebrachten Düsen können durch eine Abdeckung ersetzt werden. Die Anzahl der Düsen wird zur Senkung des Wasserverbrauchs optimiert.

Jede Sprühfläche verfügt über ein Magnetventil, wodurch sich der Umfang des Bedienpults reduzieren lässt. Der Abluftanschlusskasten kann mit einem Sammelbehälter (mit Gefälle eingebaut) verbunden oder direkt an einen Ablass angeschlossen werden, damit das Wasser während jedes Waschzyklus abgeleitet wird. Alle Leitungen bestehen aus Edelstahl gemäß der Materialspezifikation AISI 304.

\* Es wird empfohlen, die Abscheider einer Geschirrspülmaschine zwei Mal jährlich zu reinigen.



### Wasserwaschbedienpult

- Automatische Kontrolle des Bedarfs an Reinigungszyklen bei eingeschränkter Personalintervention
- Wasserbetriebene Dosierpumpe mit geringen Wartungsanforderungen
- Möglichkeit der Kommunikation mit dem Gebäudemanagementsystem
- Meldet sämtliche Systemfehler weiter.
- Edelstahlkonstruktion
- LCD Touch Screen als mit der Capture Ray™-Technologie gemeinsam genutzte Benutzerschnittstelle

Jedes Bedienpult ist an heißes Wasser anzuschließen. Mit einem Reinigungsmittelbehälter ausgestattet, der an ein automatisches Dosiersystem angeschlossen ist, welches stromfrei betrieben werden kann und nur den Wasserstrom als Kraftquelle nutzt. Die hohe Dosierpräzision verhindert jegliche Überdosierung und trägt so zum Umweltschutz bei.

Ein LCD-Touchscreen fungiert als intuitive und effiziente Schnittstelle zwischen Kontrollsystem und Benutzern. Die Waschzyklen (Vorwäsche, Wäsche, Reaktionszeit und Spülsequenzen) laufen vollautomatisch ab und können in Abhängigkeit von unterschiedlichen Betriebsbedingungen programmiert werden. Der Waschprozess kann gegebenenfalls manuell abgeschaltet werden. Das Kontrollsystem ist mit einer Schnittstelle zum Gebäudemanagementsystem (BMS) ausgestattet.

Die Waschzyklen werden bei ausgeschaltetem Gebläse durchgeführt. Das Bedienpult überprüft vor dem Start eines Zyklus' den Status des Gebläses sowie die Wassertemperatur und den Füllstand des Reinigungsmittels. Bei zu niedrigem Wasserdruck kann es auch mit einer Drucksteigerungspumpe ausgestattet sein, um so eine gute Reinigungswirkung sicherzustellen.



### LCD Touchscreen (universelle Benutzerschnittstelle)

- Vollkommen intuitive und nutzerfreundliche visuelle Navigation
- So lässt sich das System ohne besondere Einweisung vom Küchenpersonal bedienen
- Erleichtert und beschleunigt die Inbetriebnahme-Einstellungen
- Verwaltet sowohl die Capture Ray™-als auch die Wasserwaschtechnologien
- Universelles Design zur getrennten oder gleichzeitigen Verwaltung aller Technologien des Hochleistungsküchenkonzepts von Halton

Der LCD-Touchscreen von Halton wurde entwickelt, um dem Personal die Bedienung zu erleichtern und Installation und Inbetriebnahme des Systems durch den Vertragspartner zu vereinfachen. Folgende Funktionen sind beinhaltet:

- Aufzählung der verschiedenen Küchenhauben mit Capture Ray™-und Wasserwaschtechnologien;
- Darstellung der Produkte mit klaren Plänen, wodurch mögliche Alarmer klar lokalisierbar sind und der jeweilige Status explizit angezeigt werden kann.
- Zugang zu und Änderung aller Einstellungen ohne PDA für eine schnellere Inbetriebnahme (mit Zugangskontrolle);
- Möglichkeit zur einfachen Verwaltung weiterer Funktionen von Nebenmodulen, wodurch sich das System an besondere Anforderungen anpassen lässt (z.B. analoge Outputs oder GSM-Modul).

Der LCD-Touchscreen ist voll kompatibel mit allen anderen Halton-Technologien, die mit Capture Ray™-und Wasserwasch-Technologien kombinierbar sind;

- M.A.R.V.E.L. Bedarfsgesteuertes Belüftungssystem
- Pollustop Ecology Einheiten.

# Capture Ray™-und Wasserwaschkontrollen obliegen der Halton Foodservice Kontrollplattform (FCP)

Die Halton Foodservice Kontrollplattform wurde zur Steuerung aller innovativen Lösungen des Hochleistungsküchenkonzepts von Halton (HPK) entwickelt. Egal welche und wie viele Technologien in einer Küche installiert sind, sie alle lassen sich gleichzeitig über dieses eine Kontrollsystem verwalten. Die Standard-Benutzerschnittstelle jeder Technologie wird dann durch eine einheitliche Schnittstelle ersetzt. Haltons Touchscreen Der Touchscreen von Halton kann nicht nur mehrere Technologien gleichzeitig verwalten, sondern stellt auch ein leistungsstarkes Kommunikationsportal dar. Er kann GSM-Funktionen verwalten, von einem entfernten Computer überwacht werden oder sogar das Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management- Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement) System mit detaillierten Informationen versorgen. Das F.O.R.M.-System kann dann einen Echtzeit-Gesamtstatus der Ausrüstung, eine Energieeffizienzanalyse oder Wartungsplanungstools liefern.

## Halton FCP Touchscreen (Option): eine intuitive und hoch kommunikative Schnittstelle

Halton F.O.R.M.\* System



Televerbindung



GSM-Warmmeldungen



\* Facilities Optimization and Resource Management (Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement)



### Hygiene, Sicherheit und Wartung

- HACCP\* zertifiziert (PE-567-HM02I).
- Mindestwartungsanforderungen zur Verringerung der Arbeitsbelastung für die Filterreinigung
- Unproblematischer Zugriff und Reinigung der Komponenten
- Maximale Hygiene und Brandsicherheit

Die Capture Ray Technologie verringert Fettablagerungen in der Küchenhaube und den Abluftleitungen. Die Häufigkeit der Leitungsreinigung wird hierdurch erheblich verringert bzw. auf die vorgeschriebene Mindesthäufigkeit begrenzt.

Aufgrund der regelmäßigen Filterwäsche werden durch die Wasserwaschtechnologie unhygienische und anhaltende Fett- oder Kondensatablagerungen auf den Filtern vermieden (besonders wichtig für Kochgeräte wie Kombiöfen oder Wasserkessel) .

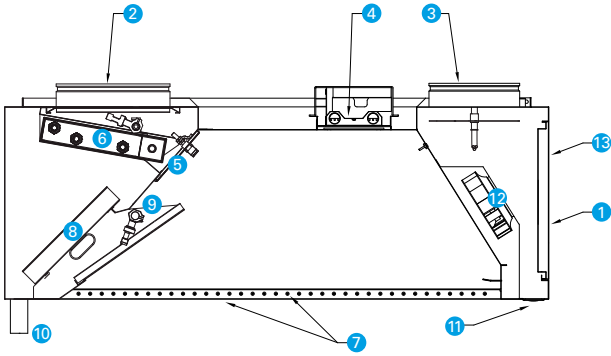
Capture Jet™-Küchenhauben besitzen weniger externe Edelstahlkomponenten und damit weniger schwer zu reinigende Fugen. Auf diese Weise wird für höchste Hygiene gesorgt. Die Nähte der unteren Kante des Abluftanschlusskastens sind durchgehend flüssigkeitsdicht verschweißt. Die aerodynamische Ausführung der Unterseite des Abluftanschlusskastens minimiert das Kondensationsrisiko.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B.™) ermöglichen die rasche Kontrolle der Ab- und Zuluftströme während der Inbetriebnahme oder bei Wartungsarbeiten im Lebenszyklus der Küche.

All diese Funktionsmerkmale verleihen UWF-Küchenhauben ein Höchstmaß an Hygiene, Sicherheit und Wartungsfreundlichkeit.



## BESCHREIBUNG



### CODE BESCHREIBUNG

1	Außengehäuse – sichtbare Teile aus AISI-304-Edelstahl
2	Abluftanschluss und Regler
3	Zuluftanschluss und MSM-Volumenstromregler
4	Leuchtgehäuse mit integriertem UV-Kontrollsystem
5	Zugangsklappe
6	UV Lampengestell
7	Capture Jet™-Düsen

### CODE BESCHREIBUNG

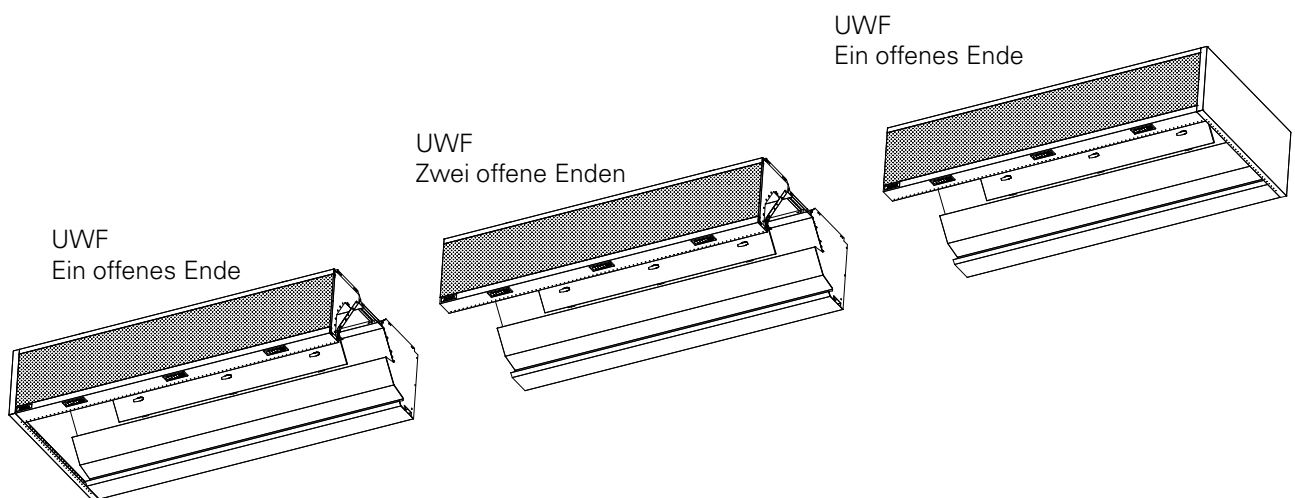
8	KSA-Fettscheider
9	Spraydüsen der Wasserwaschtechnologie
10	Waschwasserableitung
11	Individuelle Zuluftdüsen
12	Capture Jet™-Gebläse
13	Perforierte Frontseite

## SCHNELLAUSWAHLDATEN

L1 (aktive Länge)	L	Empfohlener Abluftvolumenstrom*		Empfohlene Außenluftmenge		Capture Jet Luftvolumen (mit Breite = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555	H = 400	l/s	m³/h
1500*	1600	840 ... 1308	3030 ... 4716	200 l/s oder 720 m³/h	157 l/s oder 565 m³/h	44	158
2000*	2100	1120 ... 1744	4040 ... 6288	pro Linearmeter der Fassade	pro Linearmeter der Fassade	52	188
2500	2600	1400 ... 2180	5050 ... 7860	MSM 100% offen	MSM 100% offen	61	218
5000	5100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	ΔPst = 48 bis 52 Pa	ΔPst = 45 bis 70 Pa	102	368
7500	7600	4200 ... 6540	15150 ... 23580			144	518
10000	10100	5600 ... 8720	20200 ... 31440			186	668

\* Nur mit kurzen UV-Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm.

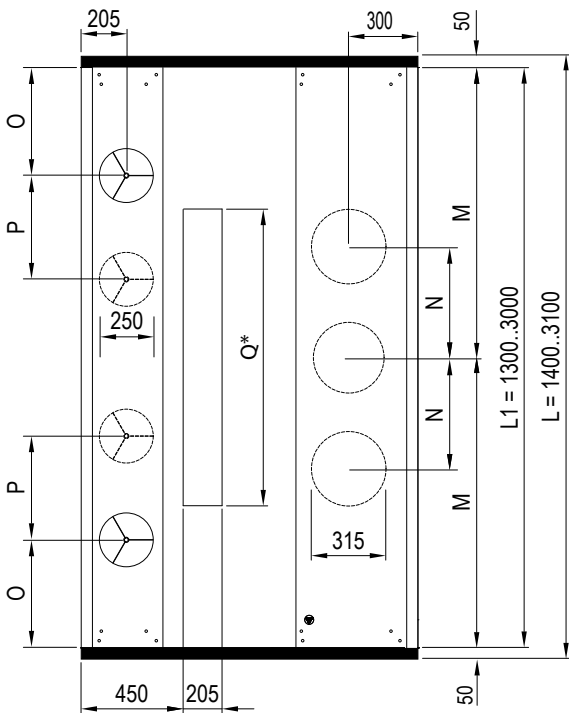
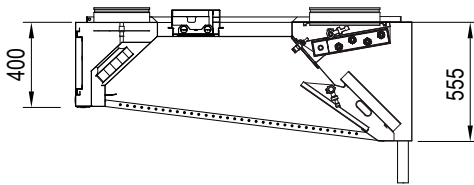
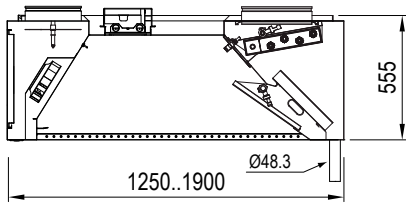
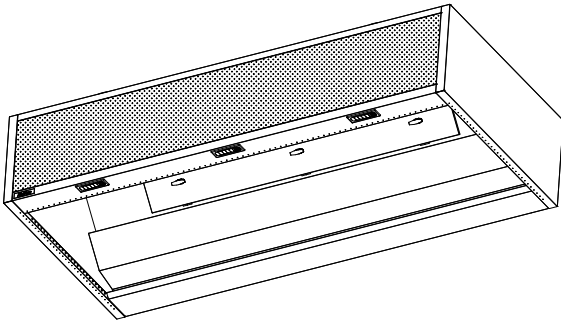
## MONTAGE MODULARER SEKTIONEN



UWF - Capture Jet™-Küchenhaube kombiniert mit Capture Ray™-und Wasserwaschtechnologie

**Halton**

**ABMESSUNGEN UWF (2 geschlossene Enden)**



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch werden Transport und Installation vereinfacht.

**ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)**

Für typische Größen

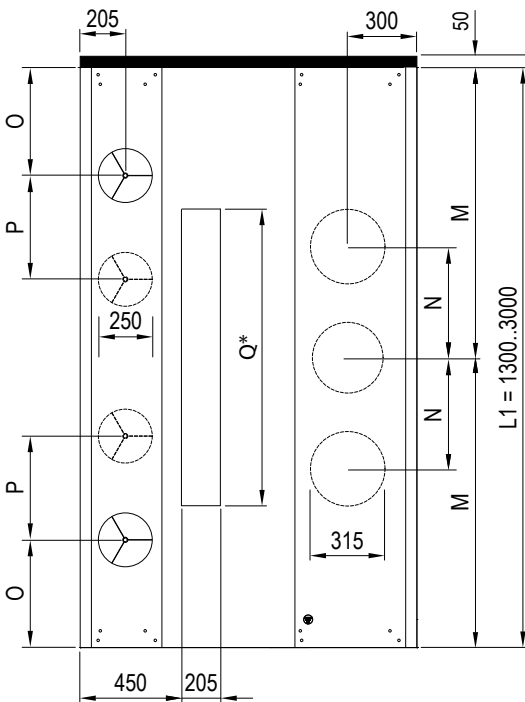
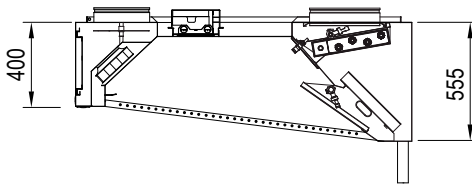
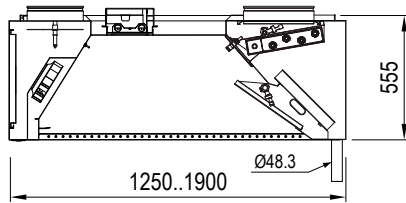
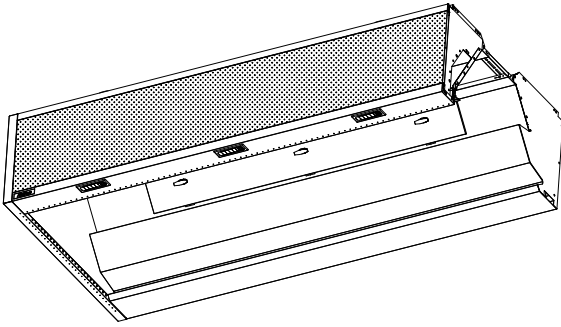
L	Abluft			Zuluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	M	N	M, N	O	P	1020
2100	L1/2	275	-	450	-	1320
2600	L1/2	275	-	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

\*\* Nur mit kurzen UV Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm.

- Die Anzahl der Abluft- und Zuluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum vom Kochgerät abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Ab- und Zuluft auf Anfrage.

**ABMESSUNGEN UWF (1 geschlossenes Ende)**



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch werden Transport und Installation vereinfacht.

**ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)**

Für typische Größen

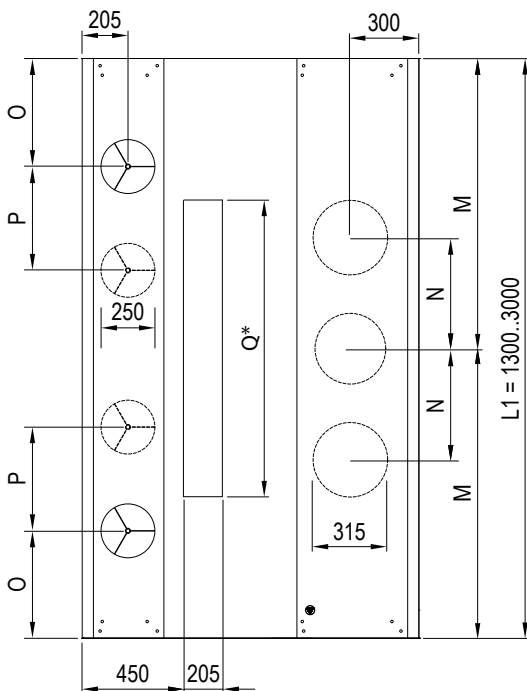
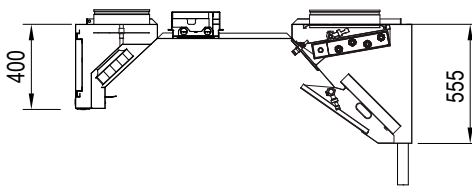
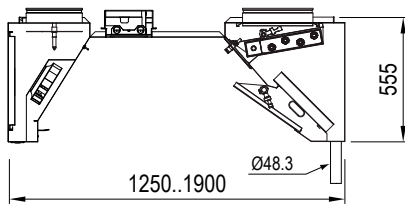
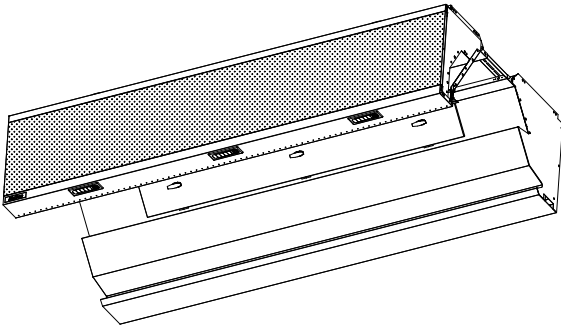
L	Abluft			Zuluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	M	N	M, N	O	P	1020
2100	L1/2	275	-	450	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

\*\* Nur mit kurzen UV Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm.

- Number of exhaust and supply connections to be determined based on the sections length and on the calculation of the exhaust airflow rates depending on the cooking appliances.
- Other air supply possibilities of the Capture Jet fan and on request.
- Other connection configurations for exhaust and supply on request.

**ABMESSUNGEN UWF (2 offene Enden)**



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch werden Transport und Installation vereinfacht.

**ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)**

Für typische Größen

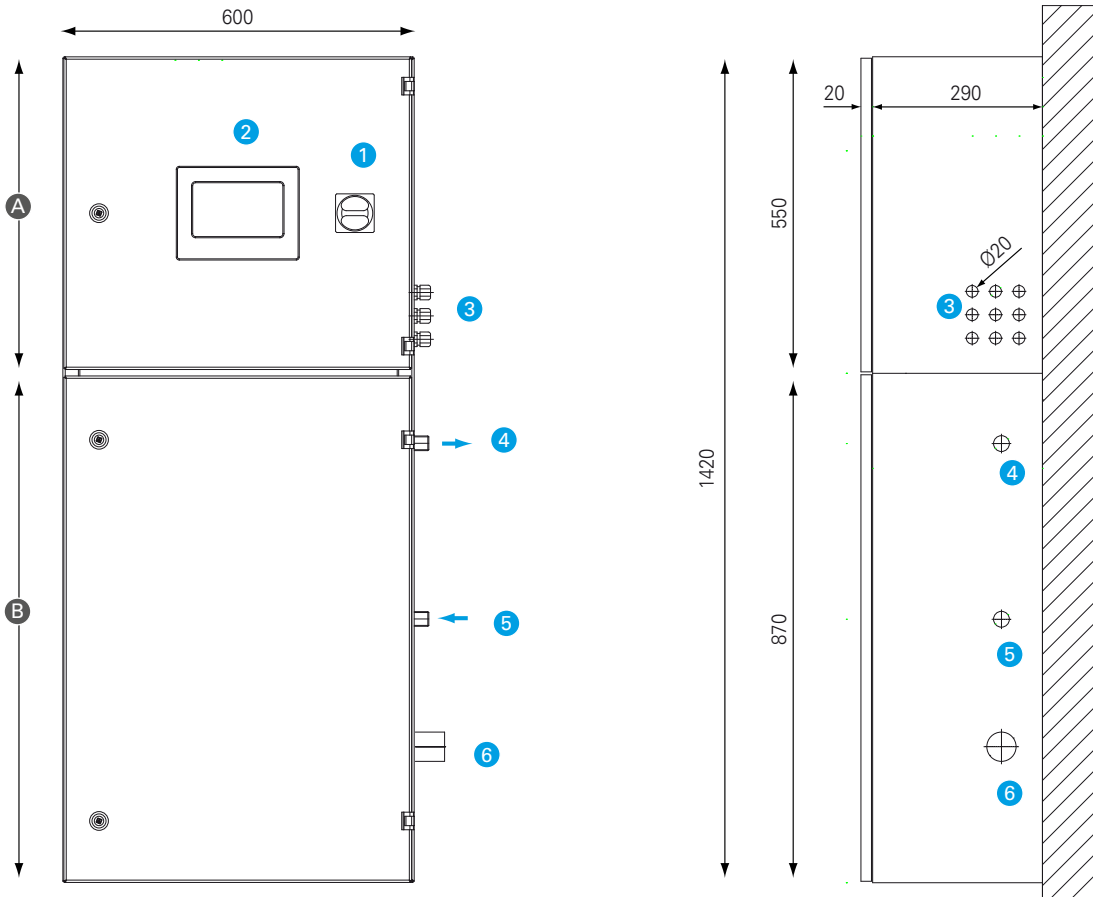
L	Abluft			Zuluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	M	N	M, N	O	P	1020
2100	L1/2	275	-	450	-	1320
2600	L1/2	275	-	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

\*\* Nur mit kurzen UV Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm

- Die Anzahl der Abluft- und Zuluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum vom Kochgerät abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Ab- und Zuluft auf Anfrage.

## Standard CCW-Bedienpult mit integriertem Touchscreen und ohne Drucksteigerungspumpe



Das Wasserwaschbedienpult besteht aus 2 separaten Einheiten, damit hydraulische und elektrische Funktionen klar voneinander getrennt sind.  
 A- Kontrollelemente und elektrische Einheit  
 B-Hydraulische Einheit

### Kontrollelemente und elektrische Einheit

- 1- Notausschalter
- 2- Benutzer-LCD-Touchscreen
- 3- Stopfbuchsen

### Hydraulische Einheit

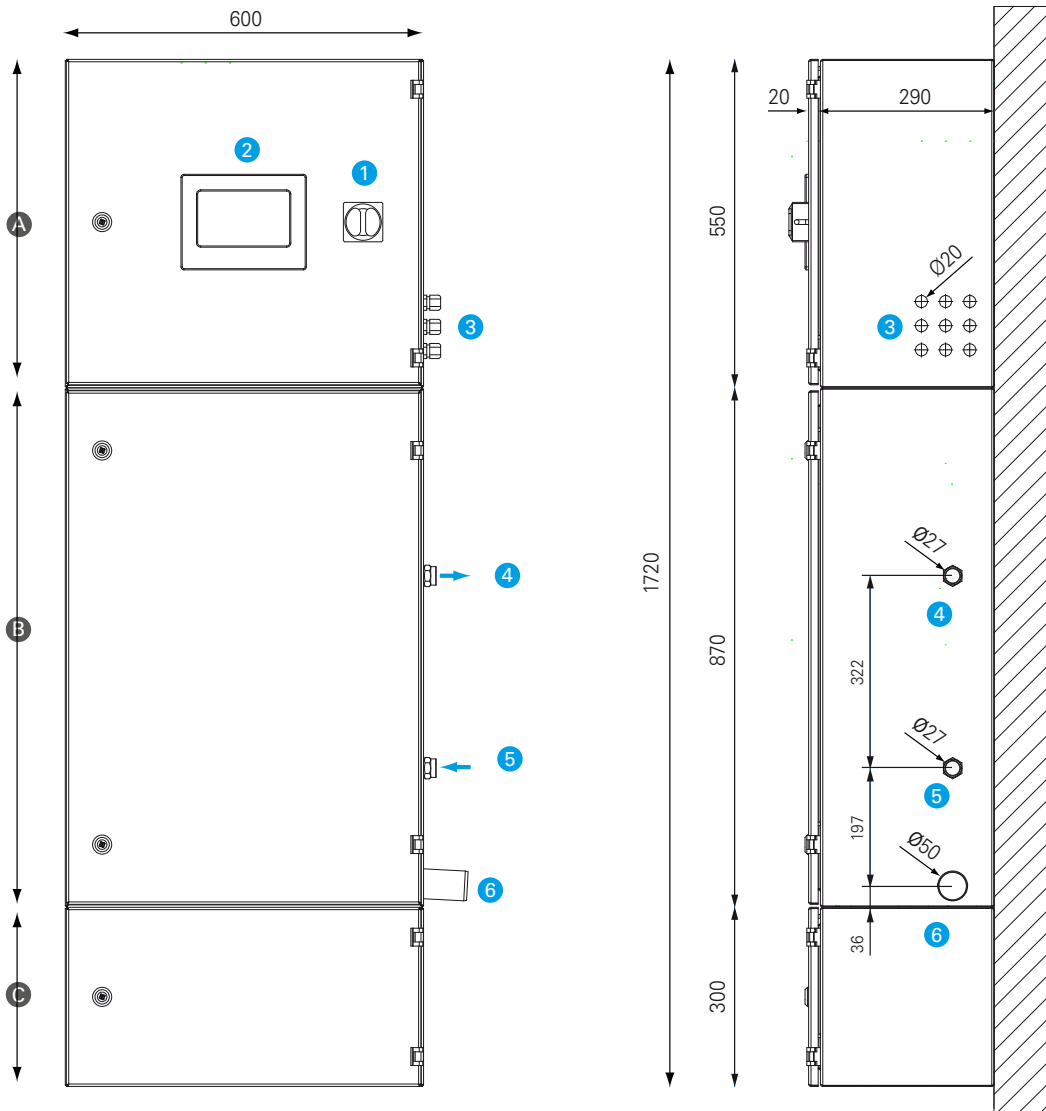
- 4- Wasserablass- DN 20 Anschlussnippel
- 5- Wassereinlass- DN 20 Anschlussnippel
- 6- Rückflusstopp Wasserauslass- DN 50 Anschlussnippel

### Allgemeine Anforderungen

Wassertemperatur am Einlass	50- 60 °C
Kapazität des CCW-Bedienpults	max. 30 l/min.
Wasserdurchfluss pro Düse	1,22 l / min. @ 3 bar
Erforderlicher Druck an den Düsen	2,0- 3,0 bar
Druckverlust am CCW-Bedienpult	2,5 bar @ 30 l/mn
Stromversorgung (Max.):	500 W @ 230V/50Hz

Optional kann der Touchscreen vom CCW-Bedienpult ab- und auf ein anderes Bedienpult montiert werden. Der Touchscreen kann auch an der Wand befestigt werden.

## Standard CCW-Bedienpult mit integriertem Touchscreen und ohne Drucksteigerungspumpe



Das Wasserwaschbedienpult besteht aus 2 separaten Einheiten, damit hydraulische und elektrische Funktionen klar voneinander getrennt sind.

A- Kontrollelemente und elektrische Einheit  
 B-Hydraulische Einheit  
 C- Drucksteigerungspumpenmodul

### Kontrollelemente und elektrische Einheit

- 1- Notausschalter
- 2- Benutzer-LCD-Touchscreen
- 3- Stopfbuchsen

### Hydraulische Einheit

- 4- Wasserablass- DN 20 Anschlussnippel
- 5- Wassereinlass- DN 20 Anschlussnippel
- 6- Rückflusstopp Wasserauslass- DN 50 Anschlussnippel

### Allgemeine Anforderungen

Wassertemperatur am Einlass	50- 60 °C
Kapazität des CCW-Bedienpults	max. 30 l/min.
Wasserdurchfluss pro Düse	1,22 l / min. @ 3 bar
Erforderlicher Druck an den Düsen	2,0- 3,0 bar
Druckverlust am CCW-Bedienpult	2,5 bar @ 30 l/mn
Stromversorgung (Max.):	500 W @ 230V/50Hz

Optional kann der Touchscreen vom CCW-Bedienpult ab- und auf ein anderes Bedienpult montiert werden. Der Touchscreen kann auch an der Wand befestigt werden.





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

#### Halton Foodservice GmbH

Tiroler Str. 60, 83242 Reit im Winkl  
 Tel. +49 8640 8080  
 Fax +49 8640 80888  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

#### 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)

#### 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](mailto:foodservice@halton.co.uk)  
[www.halton.co.uk](http://www.halton.co.uk)

#### 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)

#### 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)

#### 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)

#### 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)

#### 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)

#### 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](mailto:sales@halton.ae)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

Das Unternehmen verfolgt eine Strategie der ständigen Produktentwicklung. Daher behalten wir uns Änderungen an Design und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vor. Weitere Informationen erhalten Sie in Ihrer nächstgelegenen Halton-Niederlassung. Diese finden Sie unter [www.halton.com/locations](http://www.halton.com/locations)