

UWF

Capture Jet™ emhætte kombineret med Capture Ray™ og automatisk filtervask

UWF/1303/DK



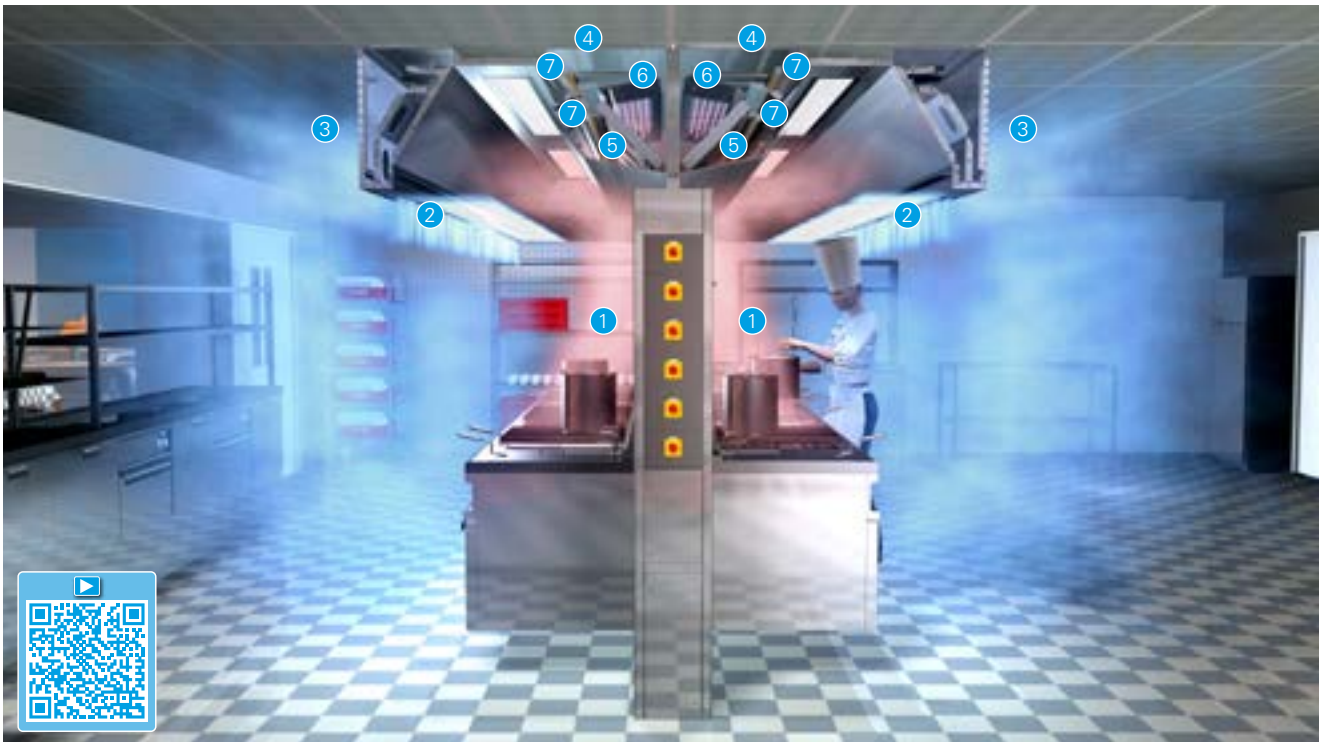
- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I)**
- **30 % til 40 % reduktion af fraluftsmængder ved brug af Capture Jet™ teknologi**
- **Høj-effektive KSA multicyklon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificerede)**
- **Omkostninger til kanalrensning betydeligt reduceret samt forbedret brandsikkerhed pga. fraværet af fedtaflejringer**
- **Neutralisering af de tilbageværende fedtpartikler og fedtdampe (Capture Ray™ teknologi)**
- **Betydeligt reducerede lugtgener i fraluften**
- **Automatisk rengøring af KSA fedtfilterne, UV lamperne og fraluftskammeret (Water Wash teknologi)**
- **Minimal vedligeholdelse og nedsat tidsforbrug til rengøring af filterne og UV lamperne**
- **Trækfrit integreret tilluftssystem forbedrer indfangningsevnen og arbejdsforholdene**
- Plug and Play CE-certificerede kontrolsystemer
- Haltons Trykfølsomme Skærm som brugerflade, fælles for begge teknologier
- Ydeevne testet i overensstemmelse med ASTM 1704 standard og beregning af fraluftsmængden i henhold til varmebelastningen
- Integreret trækfri erstatningsluftssystem, forbedret opfangningsevne og komfort.

Kvaliteten af indeklimaet samt hensynet til miljøet og omgivelserne får større og større betydning. Mange køkkener vil kræve løsninger med hensyn til forureningskontrol i deres fraluftssystemer for at opfylde de voksende krav til miljøvenlig drift.

Capture Ray™ teknologien holder kammere og kanaler næsten fedtfrie og reducerer lugte og forureninger fra afkastluften. Den er baseret på brugen af ultraviolette lamper (UV-C) som neutraliserer fedtdampe og partikler.

UWF emhætten er udstyret med Water Wash teknologien til rengøring af filterne og UV lamperne for at fastholde lampernes effektivitet på et maksimalt niveau.

UWF emhætten med den nye generation af lodret og vandret Capture Jet™ styrestråleteknologi er en højeffektiv køkkenemhætte, som fjerner forurenede luft og overskudsvarme fra køkkenudstyret. Systemet kræver 30% til 40% mindre fraluftsmængde end traditionelle emhætter for at fjerne den samme varmebelastning.



Drift og Beskrivelse

Kogeudstyret udvikler store plumen af varm luft, som indeholder fedtpartikler, fedtdampe, vand og lugte. Disse plumen eller konvektive strømninger (1) stiger op imod køkkenets loft.

Kombinationen af vandrette og lodrette Capture Jets™ (2) leder de konvektive strømninger hen imod fraluftskammeret (3) hvor de fjernes hurtigst muligt. Udformningen af emhættens inderside i forbindelse med funktionen af Capture Jets™ medfører effektiv opfangning af både jævne og pludselige udslip af røg eller damp. Capture Jet™ teknologien i forbindelse med udformningen af emhættens inderside sikrer den bedste opfangning af forureninger og reducerer fraluftsmængden med 30% til 40%.

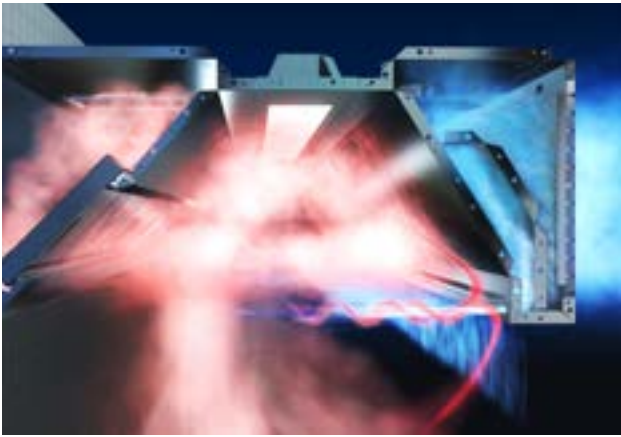
UWF emhætten er udstyret med Capture Ray™ teknologien. Efter indfangningen gennemgår de konvektive plumen fra kogeudstyret en to-trins filtrering (5). Først gennem multicyklonfiltre der fjerner de største fedtpartikler. Dernæst gennem UV-C lamperne (6) der ved hjælp af fotolyse og ozonolyse neutraliserer de resterende fedtpartikler og dampe. Effektiviteten af denne reaktion er direkte forbundet med fraluftsmængden og fedtpartiklernes størrelse.

Capture Ray™ teknologien er derfor altid mest effektiv når den kombineres med Capture Jet™ teknologien og multicyklon KSA filtre.

Filtrene, fraluftskammeret og UV-C lamperne bliver automatisk rengjort takket være Water Wash teknologien. Fraluftskammeret er udstyret med sprøjtedyser tilsluttet en kontrolboks som tilføjer varmt vand med rensmiddel til dyserne. Vaskeprocessen styres automatisk via CCW kontrolenheden.

UWF emhætten består af en frontplade med tilluftsenhed (3), en Capture Jet™ enhed, en Capture Jet™ centrifugalventilator, et IP65 lysarmatur, regulerbart tilluftsmodul (MSM) med fraluftsspjæld, T.A.B.™ målestuder til luftmængdemåling samt KSA fedtfiltre. Alle emhættens synlige dele er fremstillet af poleret, rustfrit stål AISI 304. De nederste kanter er fuldsvejsede (HACCP certificeret).

T.A.B.™ test og målestuder til luftmængdemåling på kamrene til fraluft og Capture Jet™ tillufts-kammeret.



Dobbelt og perifer Capture Jet™ teknologi

- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30 % til 40 % pga. højere indfangningseffektivitet af forureninger
- Forbedrer UV reaktionen pga. lavere fraluftsmængder
- Forbedret indeklima og komfort

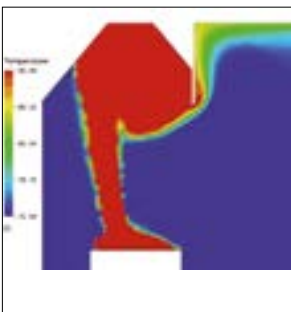
Capture Jets™ er nødvendige i forbindelse med Capture Ray™ teknologien. De lavere fraluftsmængder og færre antal UV-lamper medfører højere belysningstid og UV effektivitet.

Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

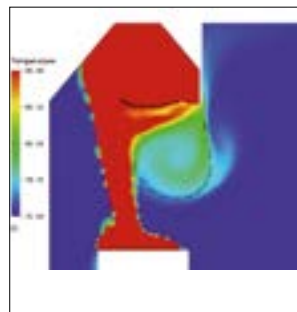
- De vandrette dyser skubber dampene tilbage mod filtrene.

- De lodrette dyser forøger indfangningsvolumet og forhindrer lækage af forurenede luft til arbejdsområdet.

De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets™.



UDEN Capture Jets
Varmeudslip



MED Capture Jets
Opfangning og forurening



UWF/1303/DK

Frontindblæsning af erstatningsluft med lav hastighed

- Trækfri indblæsning af erstatningsluft
- Høj komfort for brugerne

UWF frontindblæsning er designet med erstatningsluft med lav hastighed efter fortrængningsprincippet. Hermed undgås spredning af de konvektive strømninger over kogeudstyret samtidig med, at brugerkomforten forbedres. Kammeret for indfangningsluft er termisk isoleret med et fiberfrit materiale så kondens fra emhættens inderside ikke rammer kogeudstyret. Personlige regulerbare komfortdysser giver køkkenpersonalet mulighed for at tilføre friskluft direkte i arbejdsområdet og øger dermed komforten.

Højde af komfortzone

- Total kontrol af luftkvalitet i arbejdsområdet
- Øget trivsel og produktivitet

Frontindblæsning med lav hastighed fornyer luften i køkkenet efter fortrængningsprincippet. Friskluft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringer af træk forhindrer den friske luft i at sprede de konvektive strømme fra kogeudstyret. En højdegrænse for komfortområdet opstår naturligt i køkkenet pga. stråling. Under denne højde er luftkvaliteten optimal.



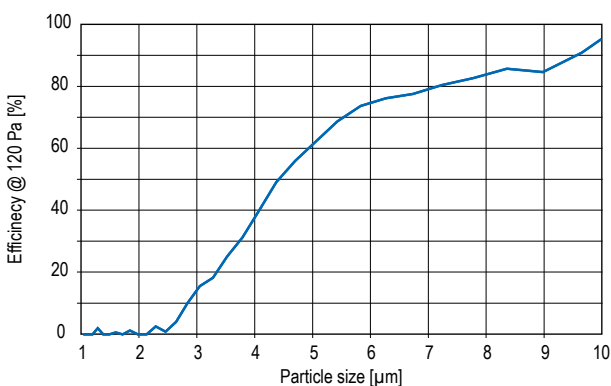
KSA Cyklonfiltre

- Vigtig for effektiviteten af UV-C nedbrydningsprocessen
- Reducering af fedtaflejringer i kanalerne
- Forbedret hygiejne og sikkerhed

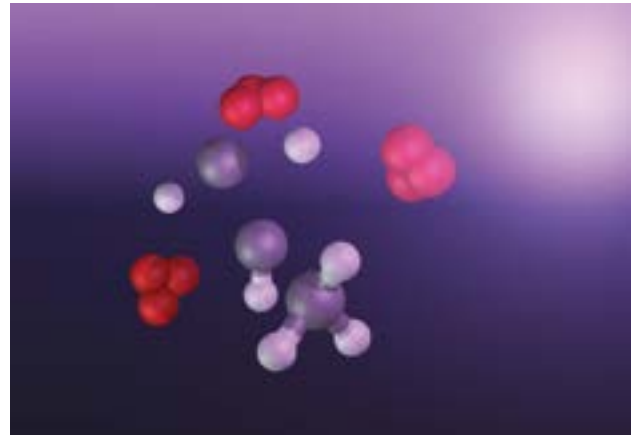
KSA cyklonfilterne er et must i forbindelse med Capture Ray™ teknologien. UV lampernes effektivitet på store partikler er lav. Derfor er det vigtigt for effektiviteten at have et højeffektivt mekanisk filter før UV filteret.

KSA cyklonfilterne er udført af honeycomb profiler, som tvinger luften til at rotere inde i profilerne. Den vedvarende centrifugaleffekt er vigtig særlig i sammenligning med traditionelle filtre. Partiklerne bliver på denne måde skubbet imod profilerne. Det opsamlede fedt flyder derefter til fraluftskammerets dræn.

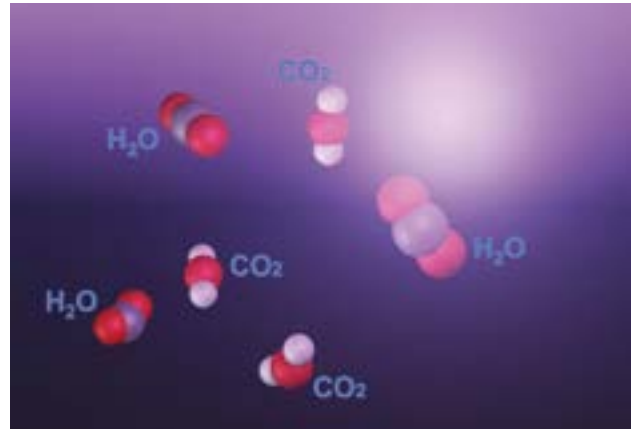
KSA filterne fjerner op til 95% af partiklerne på 10 µm. De er UL-klassificerede og flammemodstandsdygtige og har NSF hygiejne og sikkerhedsgodkendelse. Udført af poleret, rustfrit stål AISI 304 (EN1.4301).



Effektivitetskurve for KSA cyklonfiltre baseret på VDI 2052 metoden (del 1) «Ventilationsmateriel til køkkener. Bestemmelse af opfangningseffektiviteten for Aerosol Separatorer i køkkenfraluft»



Fotolyse er en kemisk fotonedbrydning af fedtpartikler ved hjælp af fotoner.



Ozonolyse er en oxidation af fedtpartiklerne og dele af lugtene ved hjælp af ozon, produceret af UV-C lamperne.

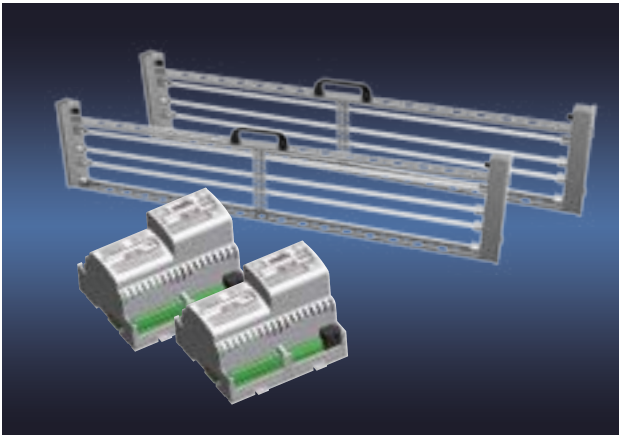
Capture Ray™ UV-C filtrering

- Omkostninger til kanalrengøring reduceres på grund af fraværet af fedtaflejringer
- Varmegenvinding: Effektivitet og tilbagebetalingstid forbedres som følge af mindre behov til vedligeholdelse (varmeveksler forbliver ren længerer)
- Markant reduktion af lugte i fraluften

Capture Ray™ teknologien begrænser fedtaflejringer i emhætte og fraluftkanaler og reducerer spredningen af lugte i afkastluften.

UV neutralisering opererer i to samtidige trin. Fotolyse er den direkte virkning af UV-C stråling (lys). Fotolyse virker ved fotonedbrydning, som er den kemiske nedbrydning af fedtmolekyler ved hjælp af fotoner.

Den parallelle virkning af fotolyse er ozonolyse. Dette er oxidation af fedtmolekyler med ozon, der genereres af lamperne. Da ozon er en luftart, føres den med luftstrømmen. Derfor er oxideringen til stede både i udsugningskammer og kanalsystem.



Integrering af UV lamper og UV kontrolsystem

- Kompakt størrelse med forøget ydeevne. Fjerner behovet for en kontrolboks til fjernstyring
- Integreret Capture Ray™ UV kassette med komplette kontrol og sikkerhedsegenskaber
- Let og sikker adgang til UV kassetterne for rengøring
- Plug and Play CE-certificeret kontrolsystem og let adgang til UV kassetter for vedligehold

Capture Ray™ emhættterne er forsynet med højeffektive UV lamper med en levetid på 13,000 timer. De er indbygget i en lyskassette af rustfrit stål med faste forbindelser og et bekvemt håndtag. Kassetterne er let tilgængelige for regelmæssig rengøring.

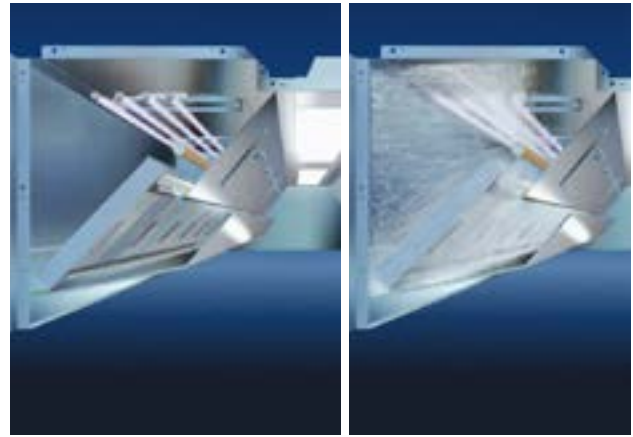
Kassetternes adgangslem og individuelle filtre bliver kontrolleret af magnetiske vedligeholdelsesfrie kontakter. UV lamperne afbrydes derfor omgående, hvis et filter fjernes eller en dør åbnes. Dette forhindrer enhver direkte UV-bestråling.

Kontrolsystemet er baseret på Halton Foodservice Control Platform (FCP) og melder alle fejl i systemet. Fejlmeldingerne omfatter følgende:

- Filter fjernet eller UV adgangslem
- UV lampernes levetid udløbet
- Ballast fejl
- Alarm for lavt tryk (eller luftmængde)
- Kommunikationsfejl mellem enhederne

Halton Foodservice Control Platform (FCP) består af yderligere hjælpefunktioner som:

- SMS/GSM modem til fjernbetjeningsmeddelelse vedr. vedligehold.
- CTS/BMS (Building Management System) tilslutning.
- Eksternt input i form af brandalarm og fjernbetjeningsafbrydelse.



UWF/1303/DK

Water Wash teknologi

- Reducerer rengøringsintervaller og omkostninger
- Især egnet til større køkkener med lang driftstid
- Automatisk styret daglig vask af KSA filterne og fraluftskammerne
- Rengøring af emhættterne er begrænset til de synlige overflader

WaterWash teknologien er blevet udviklet til automatisk at rengøre filterne og fraluftskammerne uden at fjerne filterne.

Hvert fraluftskammer er udstyret med en unik række af dyser. De fjernes nemt uden brug af værktøj så rørsystemet hurtigt kan afblændes uden brug af værktøj under indreguleringen. Dyserne, som er anbragt foran filtre og blindfiltre kan erstattes af en hætte. Dysseantallet er optimeret af hensyn til et lavt vandforbrug.

Hver dyserække er udstyret med en magnetventil for at reducere kontrolboksens størrelse. Fraluftskammerne kan være tilsluttet en opsamler forsynet med en vandlås eller direkte til et afløb for at fjerne vandet under hver rengøringsproces. Hele rørsystemet skal være af rustfrit stål AISI 304.

* Det anbefales at rengøre filterne to gange årligt i opvaskemaskine



Water Wash kontrolboks CCW

- Automatisk styring af vaskeintervallerne med begrænset personaletilsyn
- Vanddrevet doseringspumpe med reducerede krav til vedligehold
- Kan tilsluttes bygningens overvågningssystem.
- Viser alle systemfejl
- Udført i rustfrit stål
- Haltons Trykfølsomme Skærm som intuitiv brugerflade som også understøtter Capture Ray™ teknologien

Hver kontrolboks skal tilsluttes varmt vand. Den er udsyret med en tank til rengøringsmiddel med et automatisk doseringssystem, som fungerer uden elektricitet og kun drives vha. vandgennemstrømningen. Den høje doseringspræcision fjerner helt risikoen for overdosering og forbedrer samtidig miljøet.

Haltons Trykfølsomme Skærm danner en vigtig og effektiv brugerflade mellem kontrolsystemet og brugerne. Vaskeintervallerne (forvask, vask, reaktionstid og skyllesekvenser) er fuldautomatiske og programmerbare, så de kan tilpasses forskellige driftsforhold. Vaskeprocessen kan manuelt overstyres efter behov. Kontrolsystemet er udstyret med en brugerflade til bygningens overvågningssystem (CTS/BMS).

Vaskeintervallerne udføres med afbrudt ventilator. Kontrolboksen kontrollerer ventilatorens tilstand, vandtemperaturen og niveauet af rengøringsmiddel før start af enhver cyklus. Den kan også forsynes med en boosterpumpe til forbedring af vaskeprocessen, hvis vandtrykket er for lavt.



UWF/1303/DK

Haltons Trykfølsomme Skærm

- Intuitiv og let visuel navigering
- Kan anvendes af køkkenpersonalet uden særsilt træning
- Hurtig og nem indregulering
- Styrer både Water Wash og Capture Ray™ teknologierne
- Universel til styring af alle teknologier vedr. Haltons High Performance Kitchen koncept enkeltvis eller samtidig

Haltons Trykfølsomme Skærm er udviklet til høj brugervenlighed og let installation og indregulering. Den indeholder følgende funktioner:

Placering af de forskellige emhætter med Water Wash og Capture Ray™ teknologier;

- Beskrivelse af produkterne efter nøjagtige tegninger medfører mulighed for at placere alarmer de rigtige steder og vise hurtig status.

- Adgang til ændringer af alle indstillinger uden PDA for hurtigere indregulering (med adgangskontrol)

- Intuitiv ugentlig programmering af vaskecyklussen (op til to vaskecykluser pr. dag med tre forskellige indstillinger i køkkenet).

- Mulighed for nem styring af yderligere funktioner som er tilsluttet systemet efter særlige krav (f.eks. analoge outputs eller GSM moduler).

Den trykfølsomme skærm er fuldt kompatibel med alle Halton teknologier og kan eksempelvis kombineres med;

- M.A.R.V.E.L. Behovsstyret ventilationssystem;

- Pollustop filtreringsenhed.

Capture Ray™ og Water Wash styringer tilhører Halton Foodservice Control Platform (FCP)

Halton Foodservice Control Platform (FCP) er udviklet for at behandle og styre alle de nyskabende løsninger vedr. Haltons High Performance Kitchen (HPK). Uanset type og antal af tekniske installationer i køkkenet kan de alle styres på samme tid med dette unikke kontrolsystem. Standardbrugerfladen for hver teknologi er i dette tilfælde erstattet på en genial måde med: Haltons Trykfølsomme Skærm.

Haltons Trykfølsomme Skærm kan ikke blot behandle adskillige teknologier på samme tid, den er også vigtig for kommunikationen mellem enhederne. Den kan styre GSM funktioner, være styret af en computer et andet sted eller forsyne Halton F.O.R.M. systemet med detaljerede data (Facilities Optimization and Resource Management). F.O.R.M. systemet er derfor i stand til at vise udstyrets generelle tilstand, energieffektivitet og behov for vedligeholdelse.

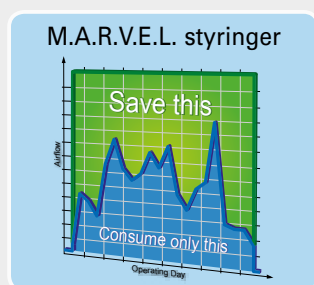
Halton FCP's Trykfølsomme Skærm (tilbehør): en intuitiv og komplet brugerflade



Halton F.O.R.M.* system

Fjernstyret forbindelse

GSM alarmer



* Facilities Optimization and Resource Management (Optimeringsmuligheder og hjælp til styring)



Hygiejne, Sikkerhed og Vedligehold

- HACCP certificeret (PE-567-HM02I)
- Minimalt behov for vedligeholdelse, reducerer arbejdet med rengøring af filtre
- Nem adgang til komponenter for rengøring
- Maksimalt styring af hygiejne og brandsikkerhed

Capture Ray™ teknologien begrænser fedtaflejringerne i emhætten og kanalsystemet. Det reducerer nødvendigheden af kanalrengøring til et minimum.

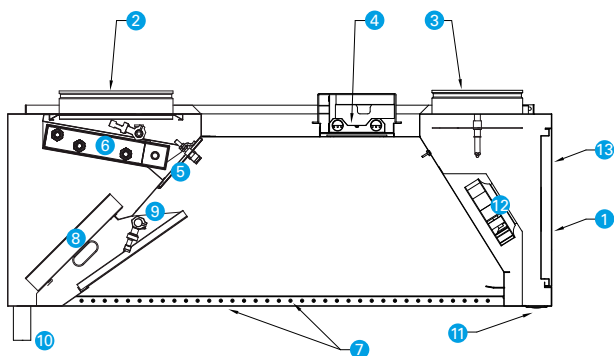
Takket være den regelmæssige filtervask forhindrer Water Wash teknologien de uhygiejniske aflejringer af fedt og kondensat i fraluftskamrene og filtrene (vigtigt især for grill og friturer).

Capture Jet™ emhætter er designet med et minimum antal eksterne rustfrie stålkomponenter. Dette reducerer antallet af samlinger, der skal rengøres og forøger hygiejnen. De nederste kantsamlinger er fuldsvejsede og tætte for at forhindre skadelige kondensdryp. Kanterne i bunden af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet for at begrænse kondensrisikoen og samtidig forbedre emhættens effektivitet. Det hængslede lysarmatur giver let adgang til installationer over emhætten.

T.A.B.™ test og målestudser medfører hurtig kontrol af fralufts og tilluftsmængder ved indregulering og vedligehold gennem hele køkkenets livscyklus.

Alle disse features medfører, at UWF emhætterne opnår et af de højeste niveauer indenfor hygiejne og sikkerhed og har minimale omkostninger til vedligehold.

BESKRIVELSE



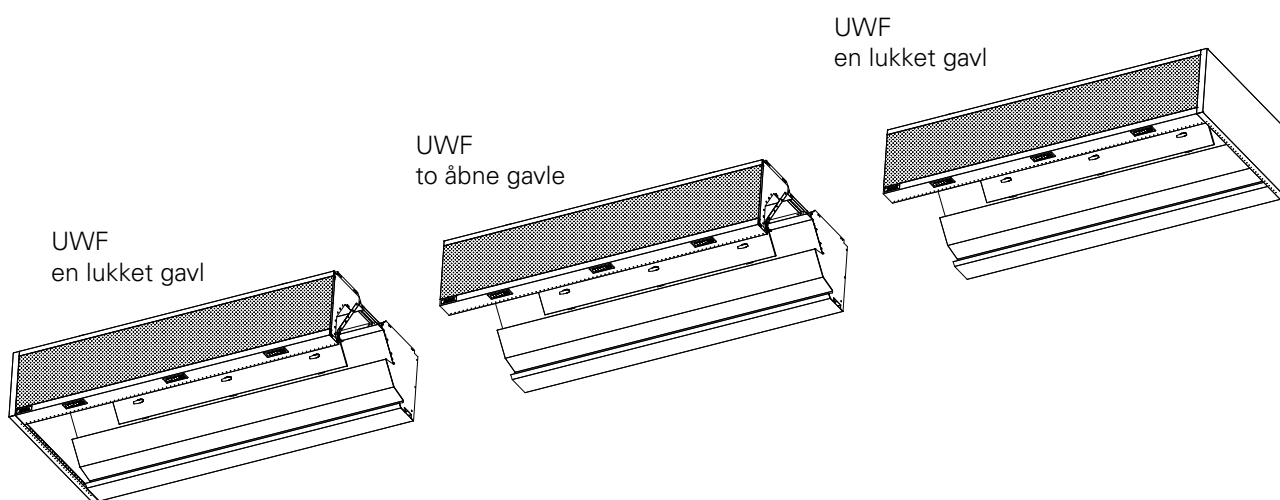
KODE	BESKRIVELSE	KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe – synlige dele i rustfrit stål AISI 304	8	KSA filtre
2	Fraluftstilslutning og indreguleringsspjæld	9	Water Wash dyse
3	Tilluftstilslutning og reguleringsmodul (type MSM)	10	Afløbsrør for vaskevand
4	Lysarmatur med integreret UV kontrolsystem	11	Personlige komfortdyser
5	Adgangslem	12	Capture Jet™ ventilator
6	UV ramme	13	Perforeret frontplade
7	Capture Jet™ dyser		

HURTIGVALGSSKEMA

L1 (Aktiv længde)	L	Anbefalet fraluftsmængde*		Anbefalet tilluftsmængde		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1300)	
		l/s	m ³ /h	H = 555	H = 400	l/s	m ³ /h
1500*	1600	840 ... 1308	3030 ... 4716	200 l/s eller 720	157 l/s eller 565	44	158
2000*	2100	1120 ... 1744	4040 ... 6288	m ³ /h pr. lb. meter	m ³ /h pr. lb. meter	52	188
2500	2600	1400 ... 2180	5050 ... 7860	af modul. MSM	af modul. MSM	61	218
5000	5100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	100% åben ΔPst =	100% åben ΔPst =	102	368
7500	7600	4200 ... 6540	15150 ... 23580	48 to 52 Pa	45 to 70 Pa	144	518
10000	10100	5600 ... 8720	20200 ... 31440			186	668

* Kun ved korte UV rør. Minimum aktiv længde ved korte UV rør: 1300 mm. Minimum aktiv længde for lange UV rør: 2000 mm.

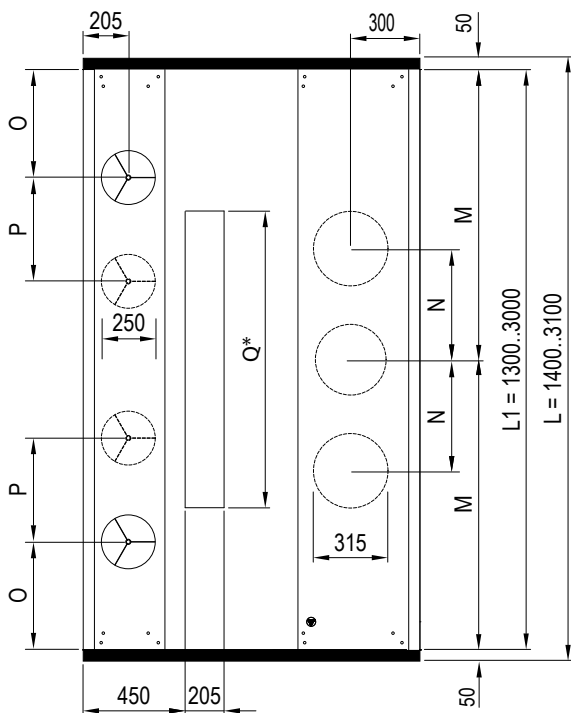
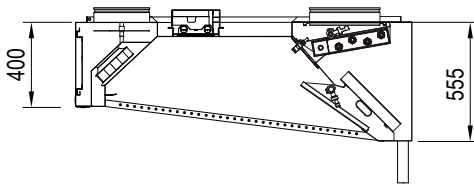
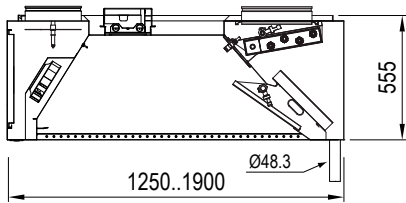
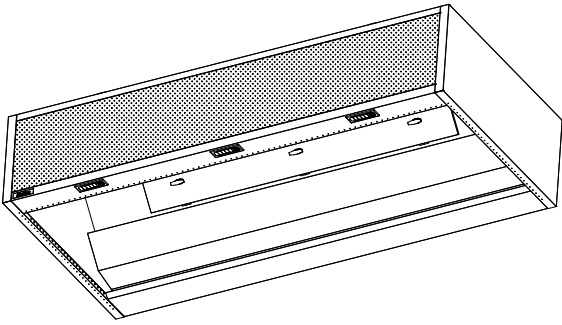
SAMLING AF MODULSEKTIONER



UWF - Capture Jet™ emhætte kombineret med Capture Ray™ og automatisk filtervask

Halton

DIMENSIONER UWF (2 lukkede gavle)



Bemærk: dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	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)

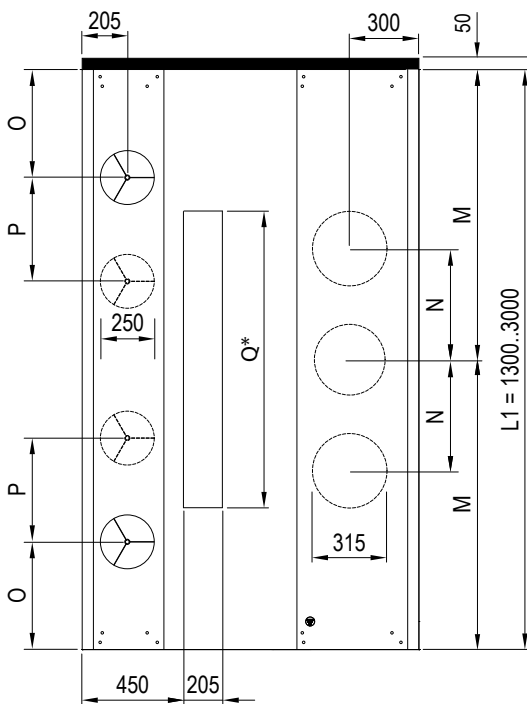
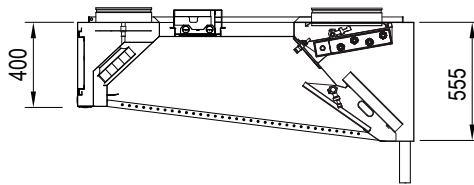
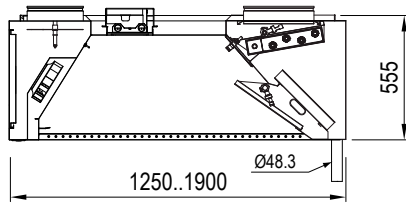
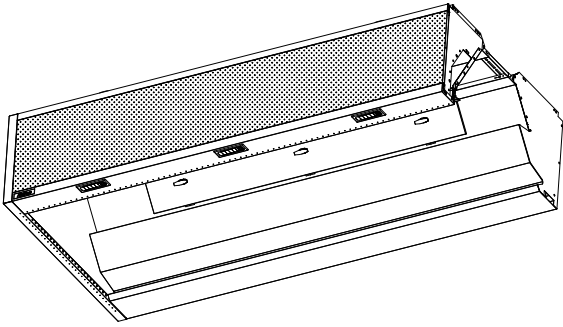
**Kun med korte UV rør. Minimum aktiv længde ved korte UV rør: 1300 mm. Minimum aktiv længde for lange UV rør: 2000 mm.

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes ud fra længden af emhætten samt beregningen af fraluftsmængden ud fra køkkenudstyret.

- Andre tilslutningsmuligheder for Capture Jet ventilatoren ved forespørgsel.

- Andre tilslutninger for fraluft og tilluft ved forespørgsel.

DIMENSIONER UWF (1 lukket gavl)



Bemærk: dimensionerne Herunder gælder kun for modulektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	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)

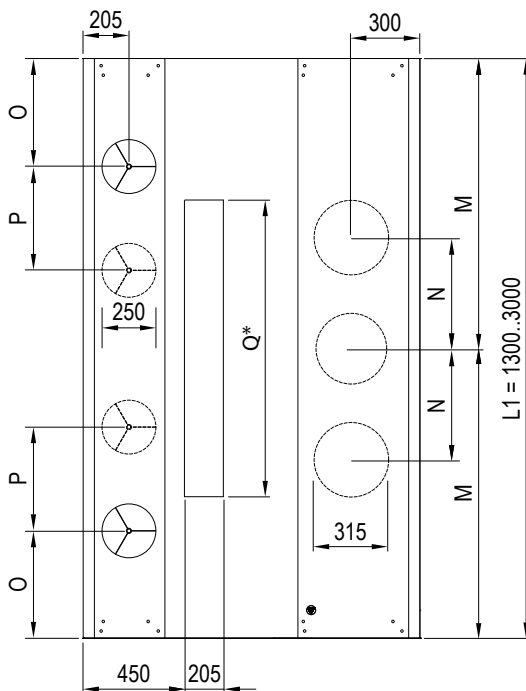
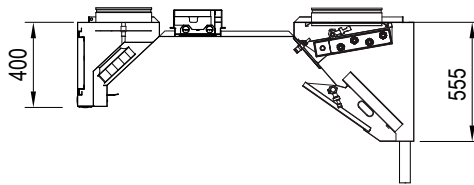
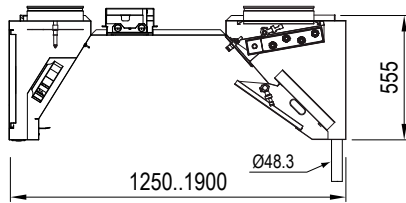
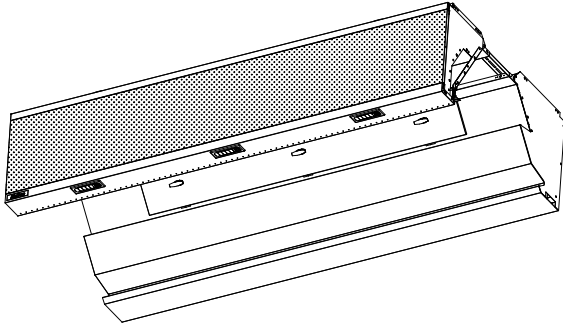
**Kun med korte UV rør. Minimum aktiv længde ved korte UV rør: 1300 mm. Minimum aktiv længde for lange UV rør: 2000 mm.

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes ud fra længden af emhætten samt beregningen af fraluftsmængden ud fra køkkenudstyret.

- Andre tilslutningsmuligheder for Capture Jet ventilatoren ved forespørgsel.

- Andre tilslutninger for fraluft og tilluft ved forespørgsel.

DIMENSIONER UWF (2 åbne gavle)



Bemærk: dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	L1/2	275	-	450	-	1020
2100	L1/2	275	-	450	500	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)

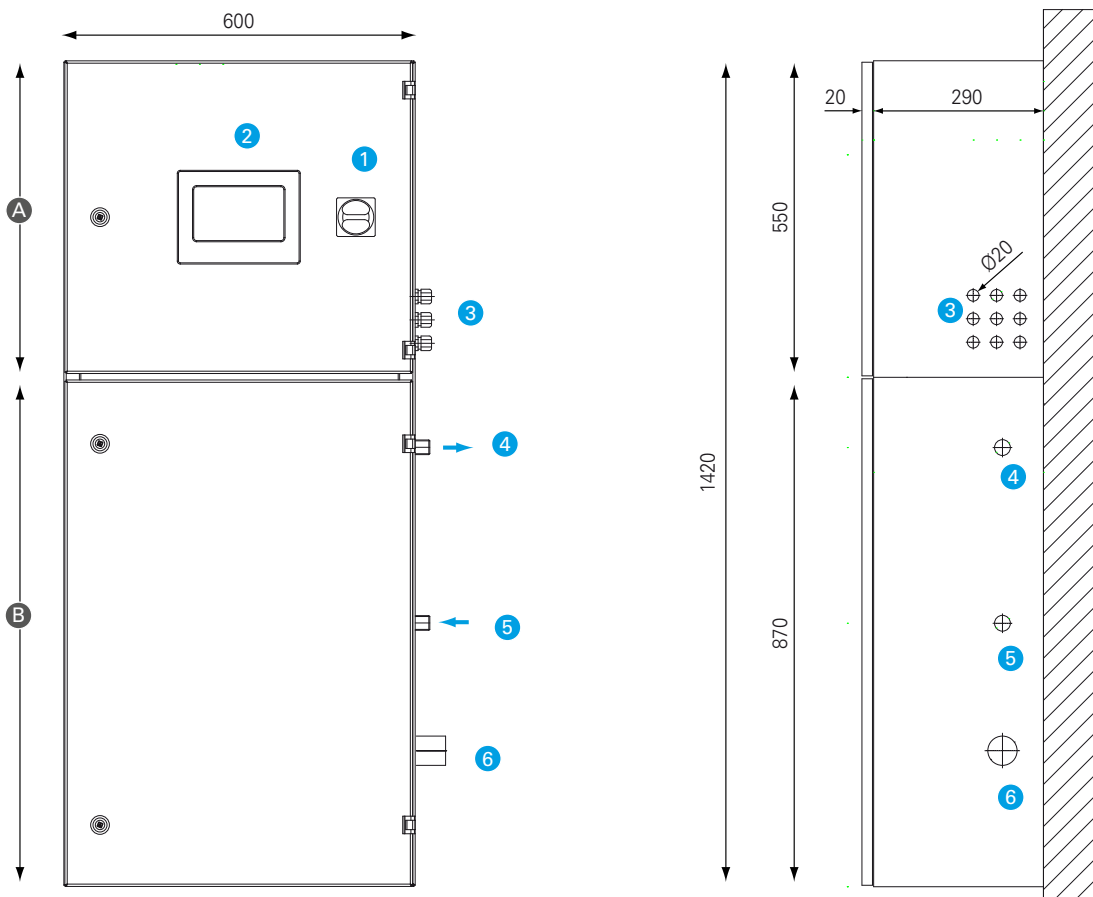
**Kun med korte UV rør. Minimum aktiv længde ved korte UV rør: 1300 mm. Minimum aktiv længde for lange UV rør: 2000 mm.

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes ud fra længden af emhætten samt beregningen af fraluftsmængden ud fra køkkenudstyret.

- Andre tilslutningsmuligheder for Capture Jet ventilatoren ved forespørgsel.

- Andre tilslutninger for fraluft og tilluft ved forespørgsel.

Standard CCW kontrolskab med indbygget Trykfølsom Skærm



Kontrolskabet til Water Wash teknologien består af to selvstændige enheder således, at de hydrauliske og de elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilte.

A – Styring og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

Styring og elektrisk enhed

1 – Nødafbryder

2 – Haltons Trykfølsomme Skærm

3 – Kabelgennemføring

Hydraulisk enhed

4 – Vand udgang – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

5 – Vand indgang – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

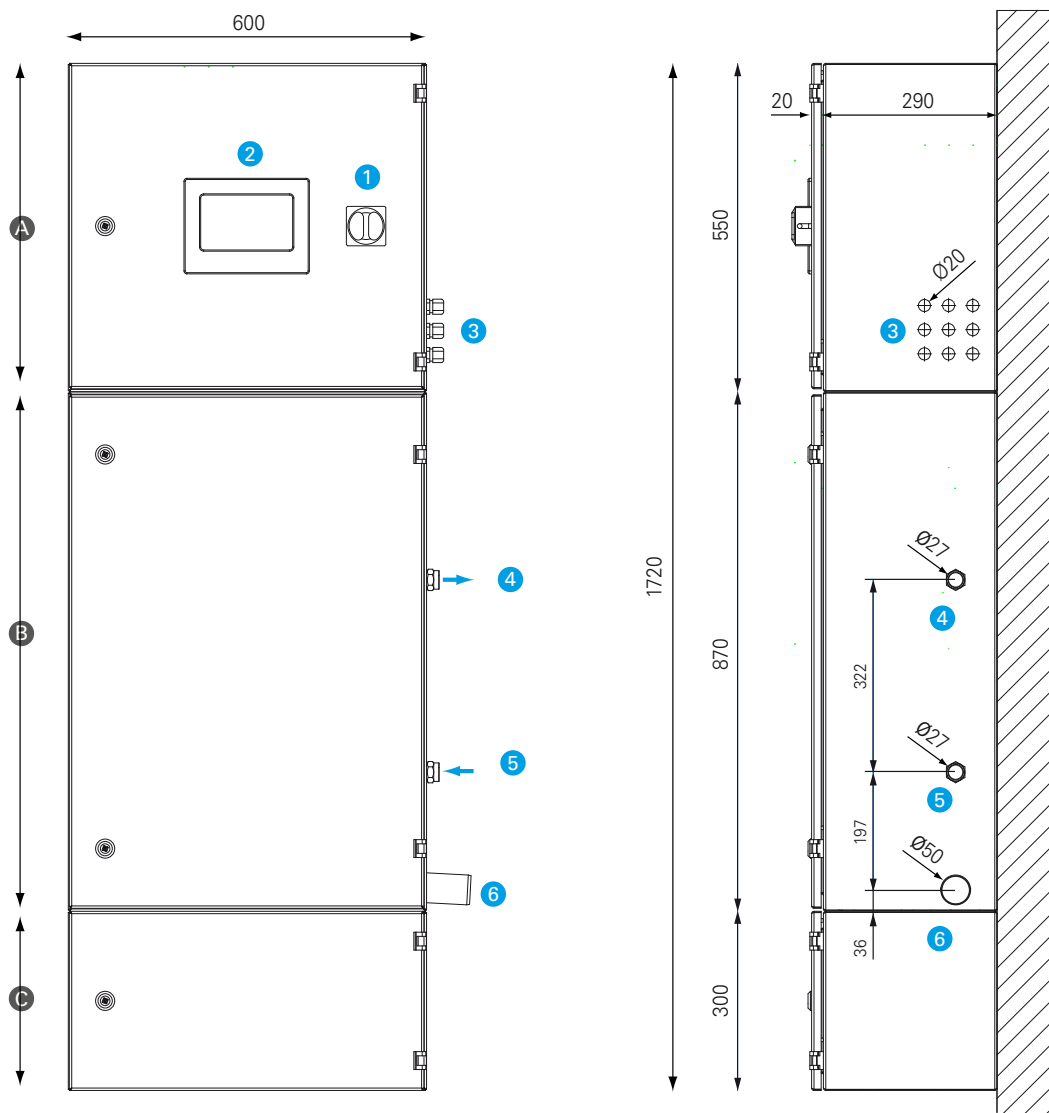
6 – Kontraventil vand udløb – Udvendig gevind DN 50 tilslutning

Almindelige krav

Indløbstemperatur vand:	50- 60 °C
Vaskekapacitet:	30 l/mn maks.
Vandmængde pr. vaskedysse:	1,22 l/min. @ 3 bar
Vandtryk:	2 – 3,0 bar
Tryktab i CCW kontrolskabet:	2,5 bar @ 30 l/min
Strømforsyning:	500 W @ 230 V/50Hz

Som option kan den Trykfølsomme Skærm flyttes fra vaskeskabet og monteres i et andet lokale. Skærmen kan også indbygges i væggen.

Standard CCW kontrolskab med indbygget Trykfølsom Skærm og boosterpumpe



Kontrolskabet til Water Wash teknologien består af tre selvstændige enheder således, at de hydrauliske og de elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilte.

A – Styring og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

C – Boosterpumpe enhed

Styring og elektrisk enhed

1 – Nødafbryder

2 – Haltons Trykfølsomme Skærm

3 – Kabelgennemføring

Hydraulisk enhed

4 – Vand udgang – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

5 – Vand indgang – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

6 – Kontraventil vand udløb – Udvendig gevind DN 50 tilslutning

Almindelige krav

Indløbstemperatur vand: 50- 60 °C

Vaskekapacitet: 30 l/mn maks.

Vandmængde pr. vaskedyse: 1,22 l/min. @ 3 bar

Vandtryk: 2 – 3,0 bar

Tryktab i CCW kontrolskabet: 2,5 bar @ 30 l/min

Strømforsyning: 500 W @ 230 V/50Hz

Som option kan den Trykfølsomme Skærm flyttes fra vaskeskabet og monteres i et andet lokale. Skærmen kan også indbygges i væggen.



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Husby Allé 17, 1 mf., 2630 Taastrup
Tel. +45 86 922 855
Fax +45 43 718 630
www.halton.dk

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- 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
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.