

浩盾

— Capture Jet™ 技术和服系统



成就美好生活

Halton

高效厨房通风解决方案

浩盾利用尖端技术和丰富的专业知识致力于开发独特的系统，为减少厨房空气中的杂质和热负荷提供解决方案。使用该系统后，以较低的成本营造出舒适的环境。

浩盾Capture Jet™ 技术是唯一一个可以将商用厨房能耗减少50%的系统，同时还可以改善餐饮服务环境的空气质量。对于每一项商业项目，从刚开始的资金投入到之后的运营成本都是决定可行性的重要因素。通过改善通风系统的效率，我们可以在初次投入和运营过程中节省很多成本，而且，通过改善室内空气质量，还可以提高员工的生产效率。由于缺少有专业技能的厨房工作人员，加上日益强烈的节能减排要求，餐饮服务环境解决方案日趋重要。



浩盾Capture Jet™ 烟罩配备有：

- 受专利保护的Capture Jet™技术，提高杂质的捕捉和吸纳能力
- 高效的KSA多级旋风油网
- TAB™ 阀，实现对风量的精确调整和对通风系统的有效调试。
- 低速供气装置
- 供气和排风平衡阀
- 可调式独立供给喷嘴，补给烹饪器具散发的辐射热
- 荧光灯具，提供近500 流明的照明。
- 不锈钢焊接结构（AISI304）
- 可选择带自动水洗系统和Capture Ray UV-C技术的设备，用于清除油烟。

浩盾Capture Jet™技术提高烟罩的效率

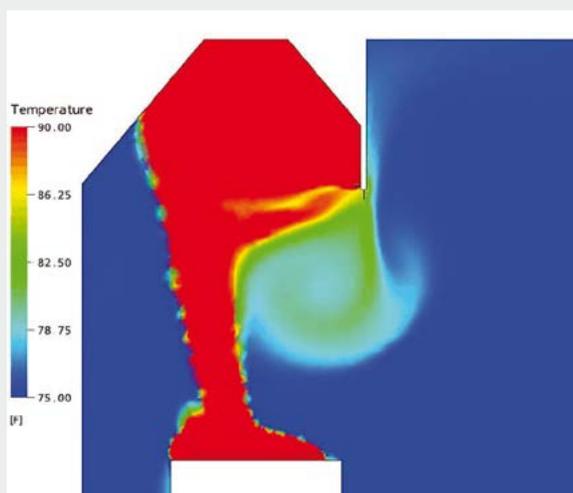
捕捉效率指的是厨房通风系统在最小废气排放率下的充分捕捉和吸纳能力。浩盾Capture Jet™技术在烟罩前端和侧面会产生负压力以帮助捕捉和吸纳关键工作领域里多余的热量和溢出污物。

浩盾厨房通风系统的高效基于独一无二的Capture Jet™技术，其风扇和最小管道尺寸在有效减少排放量的同时提高吸纳能力。Capture Jet™烟罩防止烹饪器具产生的热量和废气物扩散到其它工作区域。烟罩轻微的空气喷射- Capture Jet™-能将上浮的热流推向过滤器。

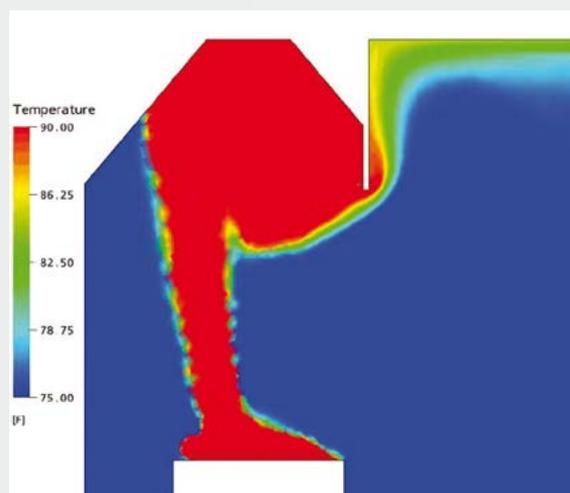
与传统的烟罩相比，Capture Jet™技术抽出相同的热负荷所消耗的排风量少30%到40%。这既节约了运营成本又减少了初期投资。Capture Jet™烟罩包含特别设计的机械式KSA油网，它可将8微米及以上尺寸



的油雾滤除95%以上。既降低了能耗又节约了维护成本，因为压力损耗比较小而且不锈钢滤器便于清洗。烟罩也包含了便于现场检测和平衡的TAB™系统。



开启Capture Jet™器时，Capture Jet™烟罩CFD模型所取得的效果



关闭Capture Jet™器时，Capture Jet™烟罩CFD模型所取得的效果

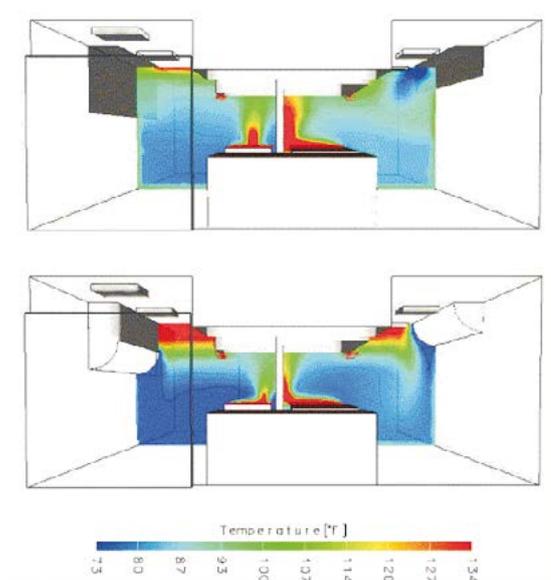
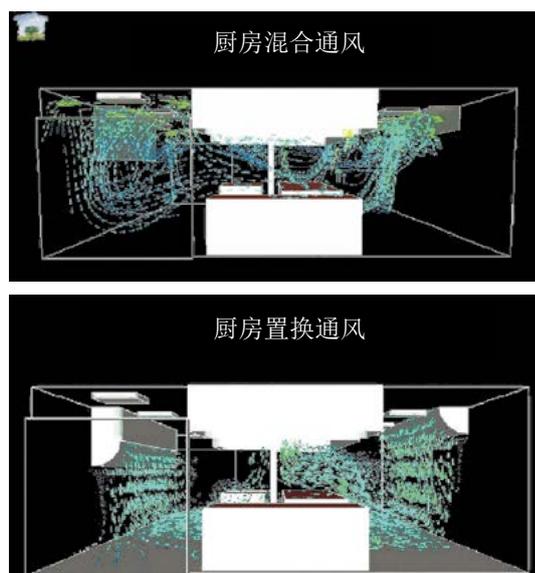
集成式设计法节省更多能源

人们普遍希望厨房空间上有一个高效的通风系统。大部分厨房通风规划都着重于排出烹饪时产生的油烟，却很少有人去思考置换这些油烟。新风引入不当造成的横向通风或高风速气流，都可能影响烟罩对油烟的捕捉和吸纳能力。

通过使用各类烟罩和新风分配相关方法，可以节约大量的能源。使用并入厨房供气和抽风功能的集成式系统，有可能节约更多的能源。

浩盾为厨房通风提供一体化的解决方案。废气排放和供气系统可以创造良好的工作环境。将高效的Capture Jet™排风扇和通风置换系统相结合，既能降低对冷却能力的要求，又能在使用空间里保持合适的温度。

商用厨房通风问题包含以下内容：空气质量、防火安全、员工舒适度、设备投资成本、运营成本和维护成本。



使用混合通风（上）和置换通风（下）空气分布系统的厨房CFD模拟。图中显示了空气温度。

高效油烟抽出和排放控制技术

机械式油污油网的作用是过滤掉油烟中较大尺寸的油雾，并通过阻止火焰进入排风装置和管道，达到消防的作用。

为确保高效抽出油烟，Capture Jet™技术使用了UL及NSF类KSA多级旋风过滤器（浩盾专利）。这个独特的油烟分离器基于多级旋风原理，能除去95%的10微米或以上的烟。特殊的油网蜂窝结构和盘旋在蜂窝结构内的气流，可以实现高效过滤。气流持续朝一个方向流动，由于离心作用烟从气流中分离出来。

由于彼此独立的过滤室，KSA过滤比传统滤器拥有更大的自由空间。这又可减少通过油网的压力损耗，从而降低排风扇的能耗，减少排放时产生的噪音，甚至还可以减少运营成本。

KSA油网的抽出效率和压力损耗在整个使用过程中都保持不变。独立实验室测试证明，KSA油网在市场上最有效的是机械式油污油网。

浩盾Capture Ray UV-C油烟去除技术将排放控制和过滤效率提高到了一个新的水平。Capture Jet™烟罩集成了UV-C的特点，使管道变得清洁，卫生和消防得到改善。



首先，使用机械油网把8微米及以上的油雾滤掉，然后利用UV-C系统去除剩下的烟和油雾，从而保证管道无烟困扰，风机排放区无浓味。

当需要在排放点控制废气物时，厨房通风整体解决方案中可安装含有浩盾Pollustop先进的空气净化系统。该净化系统不仅可以去除烟和吸收多余的臭氧，还能尽量减小烹饪时产生的异味，还可以帮助寻找没有商用厨房排放规定的区域。



Capture Jet™ 烟罩

浩盾Capture Jet™ 系列烟罩为各种专业餐饮服务机构的通风设备提供解决方案。该烟罩结合使用Capture Jet™技术和低压力损耗KSA油网，能最有效地排出热流和废气

Capture Jet™烟罩使用了先进的浩盾Capture Jet™系统。该烟罩结合烟罩正面和侧面的卧式和立式喷气机，提高了对烹饪设备产生的气流的捕捉和吸纳能力。使用侧喷技术的Capture Jet™是以有较大夹带作用的压缩型高速废气捕捉器为基础的。该烟罩可以有效地把周围空气引向烟罩的正面和侧面，将废气溢出率降至最小并保持工作区良好的空气质量。

KVF – 供气用Capture Jet™ 烟罩

KVF Capture Jet™烟罩由一个低速供气装置、一套灯具、若干调节阀、若干高效KSA油污网和若干气流测量阀构成。



KVI – Capture Jet™ 烟罩

KVI烟罩由一个Capture Jet™装置，一套灯具、若干调节阀、若干气流测量阀和若干高效KSA油污网构成。



KVL – Capture Jet™ Backself 烟罩

KVL Backself型烟罩采用了Capture Jet™技术，由若干KSA油污网、一套灯具和若干气流测量阀构成。



Capture Ray UV-C 烟罩

许多厨房要求他们的排放系统具有排放控制功能，以满足日益增长的环保需求。浩盾Capture Ray烟罩基于受专利保护的浩盾Capture Jet™解决方案、先进的KSA机械式油网技术以及去除烹饪时产生油烟的UV-C系统。经科学测试，本公司UV-C技术满足所有必要的安全条件。所有这些特性保证了管道的清洁和防火安全的要求。

在餐饮服务环境设计中，需特别考虑到异味控制、烟和排放管道外观等因素。当需要在排放点控制废气物时，商用厨房通风系统中可安装浩盾先进的空气净化系统。

UVF/UIV – 供气用Capture Jet™ 烟罩和UV技术

UVF Capture Ray烟罩配备有低速供气装置和 若干高效KSA油污油网。
紫外灯箱具有完全控制、安全的特点。



UVL – Capture Jet™ 型Backself烟罩之UV-C技术

UVL backself型 Capture Ray烟罩由若干高效KSA油污油网和紫外灯箱组成。
它具有完全控制、安全的特点。



Pollustop - 空气净化系统

浩盾Pollustop先进空气净化系统具有一系列标准型过滤器组件，
在空气中的杂质如烟和多余的臭氧等排入大气之前将之去除。





服务系统性能增强

水洗系统

浩盾为烟罩提供自动水洗系统。该系统具有Capture Jet™系统的效率和油网和排放系统的清洁能力。这些特征保持了油烟抽出器的性能并保证整个系统在运行过程当中保持最佳状态。而且，本公司生产的先进油网无需从烟罩上取下，减少了人工成本。

- 浩盾水洗烟罩的工作原理：把混有水的清洁剂从抽出系统内向KSA油网及KSA装置外表喷洒。
- 可使用某个单独的控制柜编程清洗周期，该控制室可与若干烟罩相连接。
- 本系统根据标准的规定，采用了Capture Jet™技术和KSA多级旋风油网（UL和NSF类）。
- 提供自由地低速供气。
- 系统由整体式照明设备、若干调节阀、TAB™检测和平衡阀（可对管道空气流速和平衡状态进行精确快捷的调节）构成。

KWF – Capture Jet™ 烟罩之供气和自动水洗技术

KWF Capture Jet™烟罩配备了低速供气装置、若干高效KSA油网、排放系统和油污油网自动清洗装置构成。

KWI – 采用自动水洗技术的Capture Jet™ 烟罩

KWI Capture Jet™烟罩配备了若干高效KSA油网、排放系统和油污油网自动清洗装置构成。可调式独立供给喷嘴可降低辐射热效应。





防火安全

灭火系统可根据厨房设备和烟罩的大小进行专门的设计。

消防系统的主要目的是发生火灾时保护现场在场人员和消防人员的安全。对商用厨房而言，油烟排放量大的地方处处都存在着火灾隐患，如做油炸食品的区域、肉食烹饪区域及木炭烤肉区域等。如果油烟留存在温度较高的烹饪器具表面，就极有可能引起火灾。

由浩盾提供、工厂预先安装好管道的液剂系统，可以对烹饪设备、抽出系统和排放管道栓等进行全天24小时的全自动独立控制（无需用电）。典型的液剂系统由不锈钢控制面板、熔丝探测器、燃料禁入装置、远程手动控制台和外部不锈钢管道系统等构成。





单点式服务配送

浩盾为商用厨房所有管道和电力服务设施提供预定服务配送装置。

由于本系统自身的灵活性，因而可给系统增加零件或做出更改，以适应不同厨房设计的变化。

单点式服务让清洗维护变得更加容易。

- 所有内部管道和技术服务都预先组装和场外安装
- 单独提供M&E服务
- 通风产品的界面协调一致
- 产品有壁式和岛式两种形式
- 适于各种用途的专用和/或多功能升降器
- 任选附件范围广





为您服务

30多年来，浩盾一直致力于开发、设计和生产高效的厨房通风系统。我们相信高质量的室内空气是健康丰富生活的关键。我们承诺严格遵守标准和准则，以帮助我们提供最节能、卫生和安全的餐饮服务环境。

我们具有国际经验，能够根据满足不同地区的需求来制定专门的方案。我们始终把客户的满意度放在第一位，并遵守其计划和项目要求，提供一整套客户需求的定制方案。

Halton Ventilation (Shanghai) Co., Ltd

浩盾通风设备（上海）有限公司
 Block 10, No 600 South Xinyuan Rd
 Lingang New City, Pudong
 Shanghai, 201306
 The People's Republic of China
 Tel: +86 (0)21 5868 4388
 Fax: +86 (0)21 5868 4568
 www.halton.com
 sales.china@halton.com.my

浩盾餐饮服务公司联系方式
 请访问 www.halton.com，以找到最近的浩盾代理机构。

法国

浩盾SAS
 Zone Technoparc Futura
 CS 80102 62402 Béthune Cedex
 电话 +33 (0)1 80 51 64 00
 传真 +33 (0)3 21 64 55 10
 foodservice@halton.fr
 www.halton.fr

德国

浩盾餐饮服务有限责任公司
 Tiroler Str. 60
 83242 Reit im Winkl
 电话 +49 8640 8080
 传真 +49 8640 80888
 info.de@halton.com
 www.halton.de

美国

浩盾公司
 101 Industrial Drive
 Scottsville, KY 42164
 电话 +1 270 2375600
 传真 +1 270 2375700
 info@haltoncompany.com
 www.haltoncompany.com

亚太地区

浩盾集团亚洲
 PT 26064
 Persiaran Teknologi Subang
 Subang Hi-Tech Industrial Park
 47500 Subang Jaya,
 Selangor Malaysia
 电话 +60 3 5622 8800
 传真 +60 3 5622 8888
 sales@halton.com.my
 www.halton.com

英国

浩盾餐饮服务有限公司
 11 Laker Road
 Airport Industrial Estate
 Rochester, Kent ME1 3QX
 电话 +44 1634 666 111
 传真 +44 1634 666 333
 foodservice@halton.co.uk
 www.halton.co.uk

日本

浩盾有限公司
 Hatagaya ART-II 2F
 1-20-11 Hatagaya
 Shibuya-ku
 Tokyo 151-0072
 电话 +81 3 6804 7297
 传真 +81 3 6804 7298
 salestech.jp@halton.com
 www.halton.jp

加拿大

浩盾室内气候系统有限公司
 Systems, Ltd.
 1021 Brevik Place
 Mississauga, Ontario
 L4W 3R7
 电话 +905 624 0301
 传真 +905 624 5547
 info@haltoncanada.com
 www.haltoncanada.com

中东

浩盾中东
 Jebel Ali Free Zone
 Office/Warehouse S3B3WH08
 P.O. Box 18116
 Dubai
 United Arab Emirates
 电话 +971 (0)4 813 8900
 传真 +971 (0)4 813 8901
 sales@halton.ae
 www.halton.com