

Case Study



Duża oszczędność energii w Restauracji Browaru PG4 dzięki technologii Capture Jet™.



Budynek przy ul. Podwale Grodzkie 4 w Gdańsku Hotel Central wraz z Restauracją Browar PG4, którego nazwa pochodzi od jego lokalizacji przy ul. Podwale Grodzkie 4, zostały oficjalnie otwarte w czerwcu 2017 r. Znajdują się one na terenie dawnego dworca kolejowego, a ich modernizacja i adaptacja trwały łącznie siedem lat. Budynek stanowi ważną inwestycję, gdyż zlokalizowany jest w samym sercu Gdańska, obok głównego dworca kolejowego Gdańska. Zbudowany w

1893 roku, przed wojną był siedzibą inspekcji kolejowej, a po niej został przekształcony w centrum zdrowia.

Obecnie budynek ten jest czterogwiazdkowym hotelem centralnym z 39 luksusowymi pokojami oraz restauracją Browar PG4 zlokalizowaną na parterze i podziemnych kondygnacjach. Cały obiekt jest imponujący i prawdopodobnie będzie bardzo popularnym miejscem dla mieszkańców Gdańska i turystów.

PG4 wybrało Halton do wentylacji swoich kuchni.

Więcej o PG4 www.pg4.pl



Rozwiązania firmy Halton

Okapy Halton Capture Jet™ oparte są na unikalnej technologii Capture Jet™, która pozwala zaoszczędzić znaczną ilość energii redukując ilość powietrza wyciąganego o 30 do 40% w porównaniu z okapami tradycyjnymi, usuwając przy tym dokładnie tę samą ilość ciepła. Zachowuje przy tym tę samą skuteczność przechwytywania oparów powstałych przy przygotowaniu gorących potraw. Nie jest to jednak jedyna zaleta tego rozwiązania. Udoskonalana przez lata technologia Halton przyczynia się bezpośrednio do poprawy jakości środowiska wewnętrznego i pracy, co owocuje znacznymi oszczędnościami i zwrotem poniesionych nakładów w bardzo krótkim czasie. Okapy Halton Capture Jet™ wyposażone są w filtry multicyklonowe KSA, które zapewniają wysokowydajną filtrację mechaniczną, zatrzymując opary, zapobiegając rozprzestrzenianiu się strumienia ciepła poza strefę gotowania oraz ograniczając przy tym osadzanie się tłuszczu wewnątrz szczelin i kanałów.

Firma Halton jest dumna, że została wybrana na tak prestiżowej inwestycji, zapewniając swoimi rozwiązaniami oszczędności energii oraz podwyższenie warunków pracy szefów i personelu kuchni.

Efektom końcowym jest wyjątkowa kuchnia, w której przyjemnością jest pracować.



Filtry multicyklonowe KSA

- Zmniejsza zużycie energii na wentylatorach dzięki zmniejszeniu oporów przepływu powietrza.
- 95% sprawności dla cząstek do 10 µm ogranicza tworzenie się zlogów tłuszczu oraz poprawia bezpieczeństwo pożarowe i żywności.



Technologia Capture Jet™ (okapy)

- Redukcja ilości powietrza wyciąganego o 30 do 40%.
- Skuteczność wychwytywania w połączeniu ze zmniejszonym przepływem powietrza poprawia warunki pracy.
- Opary kuchenne nie rozpraszają się, więc bezpieczeństwo żywności jest podwyższone.



Zainstalowane produkty i technologie

PG4 wybrało Halton do wentylacji swoich kuchni.

Zainstalowane produkty:

KVF OKAP KOMPENSACYJNY CAPTURE JET™ z systemem kurtynowym i wiązką boczną



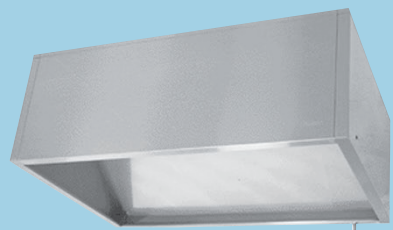
- Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza o 30-40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Lepsze wychwytywanie i komfort dzięki nawiewnikowi wyporowemu o niskiej prędkości wbudowanemu w przednią część okapu (powietrze nawiewane bez przeciągów).
- Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa. Wysokosprawne multicyklonowe filtry typu KSA.

KVI OKAP WYCIĄGOWY CAPTURE JET™ z systemem kurtynowym i wiązką boczną



- Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza o 30-40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa. Wysokosprawne multicyklonowe filtry typu KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263).
- Zapobieganie tworzeniu się złożeń tłuszczu, stanowiących zagrożenie dla higieny i bezpieczeństwa pożarowego.

KVV OKAP KONDENSACYJNY DO USUWANIA PARY nad zmywarki



- Wyższy poziom higieny dzięki mniejszej kondensacji w kanałach wyciągowych.
- Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami, takimi jak króćce pomiarowe TAB™ oraz przepustnice regulacyjne do szybkiej regulacji na miejscu.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.



Zainstalowane produkty i technologie

PG4 wybrało Halton do wentylacji swoich kuchni.

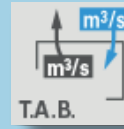
Zainstalowane technologie:



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia
przepływu powietrza
do 40%



Filtr multicyklonowy (KSA)
Skuteczność 95% dla
cząstek o wymiarach
powyżej 10 µm



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza



Zintegrowany nawiew
powietrza
Lepsze wychwytywanie
dymu i wyższy komfort



Do stref mycia naczy
Zmniejsza
kondensację
w kanałach

Więcej informacji o zastosowanych rozwiązaniach www.halton.com/foodservice

Project name:
Investor:

Podwale Grodzkie 4, Gdańsk
VERSUS Sp. z o.o.

Foodservice supplier: P.U.H GASTRO-TECH Jarosław Przybyłowski
HVAC Contractor: ARKTYKA Sp. z o.o.

