

Halton Foodservice

Katalog





Landenkrankenhaus (Feldkirch, Tyskland)

INDHOLD

Om os

Halton Group	s. 6
Halton Foodservice	s. 8
Halton Fuldender Cirklen	s. 12
Halton High Performance Køkken	s. 18

Innovative teknologier

Capture Jet™ Teknologi (emhætter)	s. 26
Capture Jet™ Teknologi (lofter)	s. 27
M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)	s. 28
Halton Kulinarisk Lys (HCL)	s. 29
Højeffektive KSA cyklonfiltre	s. 30
UV-C Capture Ray™ Teknologi	s. 31
«Cold Mist» Teknologi	s. 32
«Behovsstyret Cold Mist» Teknologi	s. 33
Water Wash Automatisk Filtrervask	s. 34
Overvågning af kanalsystemet (KGS)	s. 35
Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)	s. 36
Foodservice Kontrolplatform (FCP)	s. 37
Fabriksinstalleret Brandslukningssystem	s. 38

Produkter & Løsninger

Valg af emhættes. 43/44

Capture Jet™ Emhætters. 46

KVF	Erstatningsluft	s. 46
KVI	Kun udsugning	s. 48
UVF	Erstatningsluft, Capture Ray™	s. 50
UVI	Capture Ray™	s. 52
KWF	Erstatningsluft og Water Wash	s. 54
KWI	Water Wash	s. 56
UWF	Erstatningsluft, Capture Ray™, Water Wash ...	s. 58
UWI	Capture Ray™, Water Wash	s. 60
CMW-F	Erstatningsluft, Cold Mist	s. 62
CMW-FMOD	Erstatningsluft, Behovsstyret Cold Mist	s. 62
CMW-I	Cold Mist	s. 64
CMW-IMOD	Behovsstyret Cold Mist	s. 64
KSR	Specielt til friture	s. 66
USR	Specielt til friture, Capture Ray™	s. 68

Emhætter og Kondensemhætters. 70

KVX	Kun udsugning uden Capture Jet™	s. 70
KVD	Kondensemhætte, Erstatningsluft	s. 71
KVV	Kondensemhætte	s. 72



Valg af køkkenventilationslofts. 75/76

KCJ Capture Jet™ s. 78

KCJ-UV Capture Jet™, Capture Ray™ s. 81

KCJ KCJ-UV Skyline s. 82

KCW Capture Jet™, Water Wash s. 84

KCW-UV Capt. Jet™, Capt. Ray™, Water Wash s. 87

KCW KCW-UV Skyline s. 88

KCV Skyline Kondens loft, s. 89

KCV-WW Skyline Kondens loft, Water Wash .. s. 90

KCP Skyline Passivt loft s. 91

KBO Fraluftsboks s. 92

CCL CycloCell s. 94

Showkøkkener s. 97

JES DPI Jet Fraluftssystem s. 100

KMC Halton MobiChef s. 102

CBR Capture Bar s. 104

Energi & Sikkerheds. 107

MRV M.A.R.V.E.L. s. 108

KGS Kanalovervågningssystem s. 110

FSS Brandslukning s. 111

Erstatningslufts. 113

KCD Køkkendiffuser s. 114

LFU Loftmonteret Tilluftsmodul s. 116

LVU Fortrængningsenhed..... s. 119

Distributionsenheders. 123

UPT Unipoint - Interne forbindelser inkluderet s. 124

UTL Utiline - Interne forbindelser ikke inkluderet s. 125

Luftfiltrerings. 127

Kort om PolluStop, Aerolys og Extenso s. 128

PST PolluStop - Udsugningsenhed s. 134

ARL Aerolys - Erstatningsluftsenhed s. 140

EXT Extenso - Udsugning & erstatningsluftsenhed .s. 145



Halton

THE KITCHEN
THE MENU
2011

Halton

OM OS



Peninsula Hotel (Paris, Frankrig)

Halton giver Velvære i Indeklima

Lad din fantasi løbe løbsk. Du designer behagelige, præstationsfremmende miljøer og integrerer de højeste sikkerhedsstandarder og den bedst mulige energieffektivitet. Dette kan kun lade sig gøre ved at vi anvender vores teknologiledende indeklimaløsninger.

Vi tilbyder vores kunder størst mulig værdi. Vi opnår dette gennem god lokal kundeservice og ekspertise med fokus på indeklima samt et tæt samarbejde med anerkendte eksperter.

Vores ekspertiseområde strækker sig over produkter og løsninger på luftfordeling, behovsstyring, brandsikkerhed, køkkenventilation, emissionskontrol og indeklima management.

Vi tilbyder ekspertise og støtte i alle faser af byggeprocessen fra designsimuleringer af indeklimaløsninger til opstart og drift. Vi garanterer et behageligt indeklima, høj sikkerhed og energieffektive løsningerne både på land og til vands.

Et globalt familieejet firma

Grundlagt i 1969 i Finland, med egne kontorer i 32 lande verden over og en årlig omsætning på 198 mil € samt over 1430 ansatte. Halton har produktionsfaciliteter i 10 lande (13 lande inklusiv licensfabrikker) og har 9 innovationscentre.



KONTORER



SPORTSFACILITETER



RESTAURATION OG HOTELVIRKSOMHED





OFFENTLIGE BYGNINGER



SUNDHEDSVÆSEN



MARINE & OFFSHORE



Billeder venligst udlånt af Fincantieri

Alt er stort set kun et spørgsmål

Halton Foodservice er dedikeret til at finde de bedste løsninger til ventilation i professionelle køkkener og restauranter.

Halton Foodservice har stor erfaring med alle typer af kommercielle køkkener i hele verden. Løsningerne kombinerer miljø, sikkerhed, energieffektivitet og emissionskontrol, hvilket er de fire hjørneste i Halton Foodservice High Performance Køkkenkoncept.

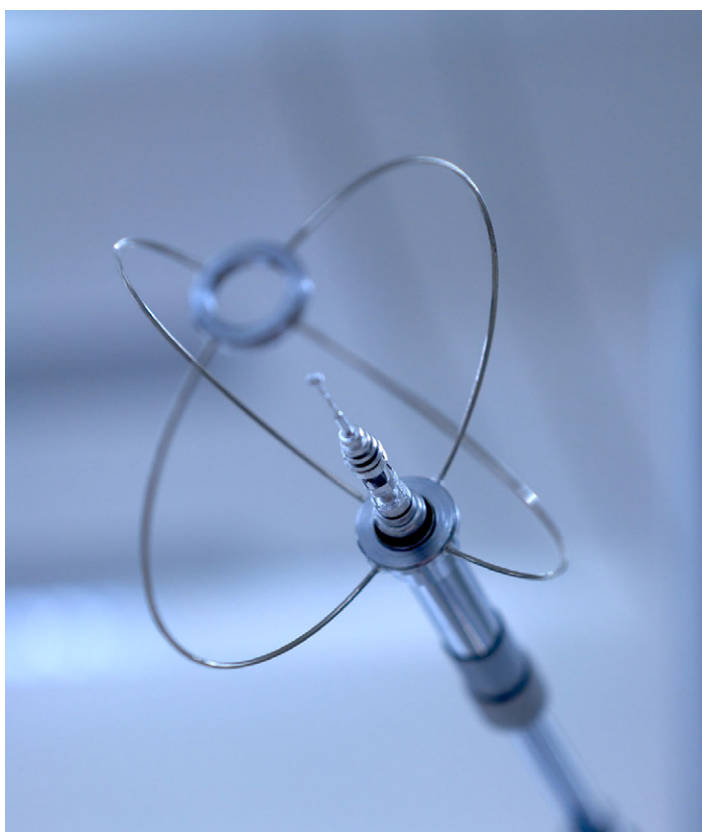
Passion for mad

Halton Foodservice er mere end blot en producent. Vi deler vores kunders passion for vidunderlige madoplevelser.

Denne lidenskab presser os til at levere det bedste og virkelig gøre kommercielle køkkener til et bedre sted at arbejde.

Med Haltons løsninger vil kokken og personalet nyde et kreativt og højtydende miljø mens gæsterne kan nyde en kulinarisk oplevelse i komfortable rammer.

Alt denne passion kommer til udtryk sammen med fantastisk arkitektur og teknologiske udfordringer. Kreativitet og nydelse!



om passion



En ivrig passion for innovation

Innovation, som er uløseligt forbundet med enhver "Industriel Passion" afhænger af to grundbegreber: lidenskabelige teams og banebrydende Forskning og Udvikling.

Vores omfattende viden og erfaring er uden sammenligning, en faktor som er anerkendt af fagfolk i branchen. Vores forsknings- og Udviklingsfaciliteter er anerkendt for at være benchmark for branchen, hvor der til enhver tid er fem til seks nye produkter under udvikling.

Halton Foodservice har fem laboratorier udelukkende dedikeret til ventilation i professionelle køkkener. Disse laboratorier udgør et stærkt Forsknings og Udviklingsnetværk (R & D-Netværk) som konstant åbner nye horisonter i den globale forbedring af vores systemer og løsninger.

Global leder i at designe High

En global tilstedeværelse

Med 8 fabrikker og yderligere 3 licensfabrikker samt Forsknings- og Udviklingscentre dedikeret til ventilation i professionelle køkkener, er Halton Foodservice verdensførende inden for ventilationsløsninger til professionelle køkkener.

Vi udvikler løsninger, der kombinerer energieffektivitet, sikkerhed og indeklima med respekt for miljøet. Baseret på en ægte passion for innovation og enkelthed, er vores know-how og ekspertise anerkendt af fagfolk i branchen. Halton Foodservice leverer løsninger til alle typer af professionelle køkkener over hele verden i hele køkkenets livscyklus: fra indledende koncept til udvikling af løsninger, produktion, installation på stedet, idriftsættelse og vedligeholdelse.

Hvert år bliver 5000 nye køkkener udstyret med Haltons løsninger.

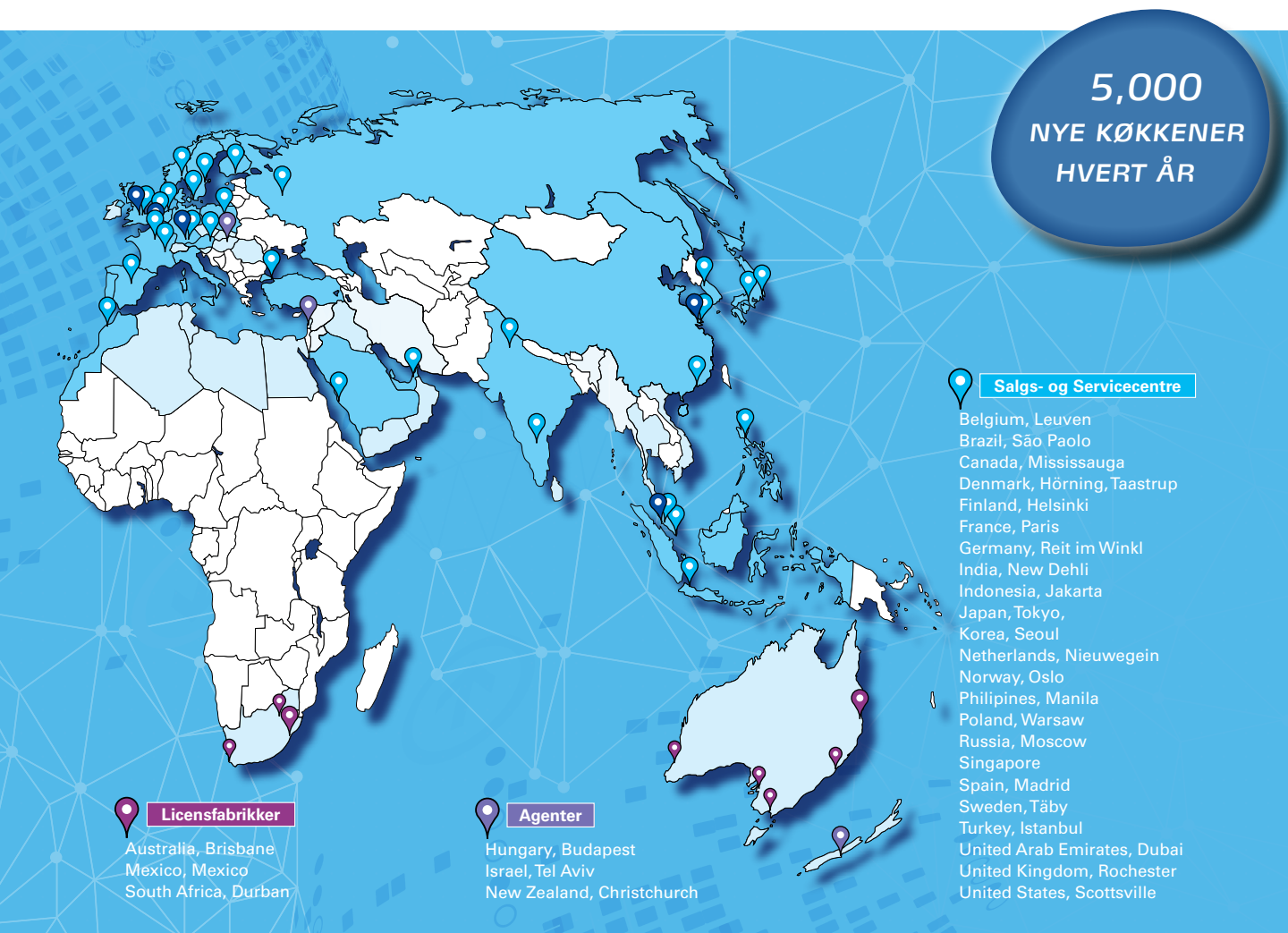


760

DEDIKEREDE
ANSATTE TIL
PROJEKTER INDENFOR
FOODSERVICE



Performance Køkkener



Fokus på Service

Haltons High Performance køkkener giver unikke fordele med baggrund i vores avancerede teknologier.

Vedligeholdelse er nøglen til at sikre ydeevnen til det højeste niveau over tid.

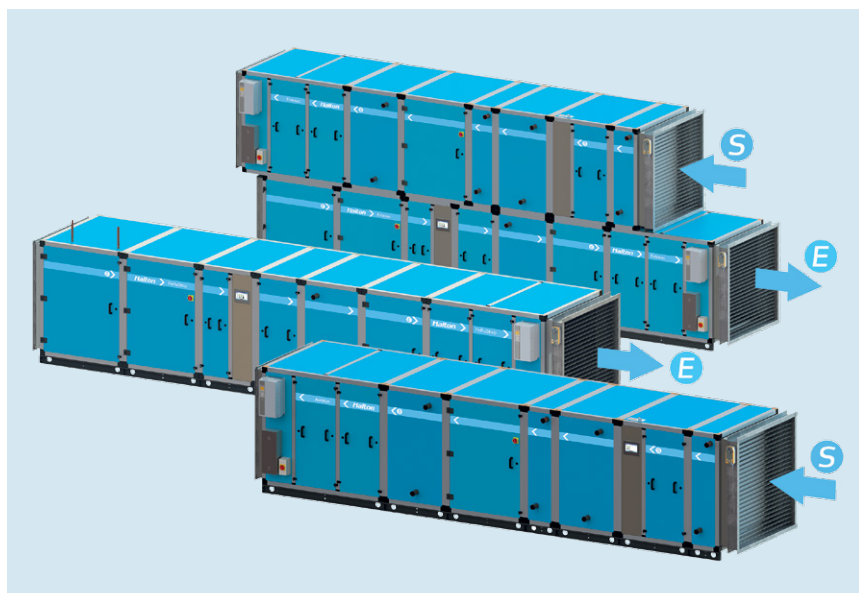
Hvem bedre end Halton til Halton produkter? Halton Foodservice tilbyder specialistuddannet vedligeholdelse og reparation af Haltons komplette sortiment af produkter og løsninger. Vi tilbyder omkostningsbeveste serviceaftaler og sikrer hurtig udrykning på akutte problemer.

Halton Fuldender Cirklen I High

Med lanceringen af det bredeste udvalg af filtreringsaggregater specielt designet til ventilation af professionelle køkkener, fuldender Halton teknologicirkelen med de mest effektive løsninger for alle faser af køkkenventilationssystemet, fra opfangning, udsugning og afkast af luft til det fri, til at levere den reneste og sundeste erstatningsluft.

Inden denne lancering tilbød Halton allerede uden tvivl de mest teknologiske og avancerede ventilationsløsninger til professionelle køkkener. Det fem gange prisbelønnede VAV system til storkøkkenventilation, M.A.R.V.E.L., er det bedste bevis for denne påstand. Og kombineret med PolluStop udsugningsenhed er det den mest effektive løsning til etablering af restaurant hvor som helst med det lavest mulige energiforbrug.

For at fuldende cirklen manglede kun et trin: Erstatningsluftenhed og dermed muligheden for at tilbyde en enhed der kombinerer udsugning og erstatningsluft. Det er, hvad Halton Foodservice nu gør!



Performance Køkkenet



Hvordan fuldender Halton

Ved at opdatere PolluStop aggregatserien til altid at følge de stigende krav stillet af madlavningsprocessen.



Den tredje generation af Haltons PolluStop udsugningsanlæg integrerer Haltons ESP (elektrostatisk filter) som en ekstra hjørnesteen. Det giver det højeste niveau af luftrensning. Problemer med fedt, lugt, fugt, røg og de uundgåelige hovedpiner forbundet med brandsikkerhed, hygiejne og klager fra naboer bliver en saga blot... hvilket ikke er tilfældet, når anlægsomkostningerne er det primære hensyn.

- Eliminer sikkerhedsproblemer og klager fra naboer
- Åben din restaurant hvor du vil
- Fjerner behovet for afkast over tag og reducere omkostningerne til installation
- Reducerede vedligeholdelsesomkostninger sammenlignet med traditionelle løsninger

Ved at lancere en produktrække af Aerolys erstatningsluft aggregater specielt designet til professionelle køkkener i tæt bebyggede områder.

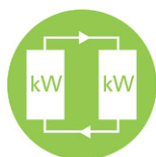
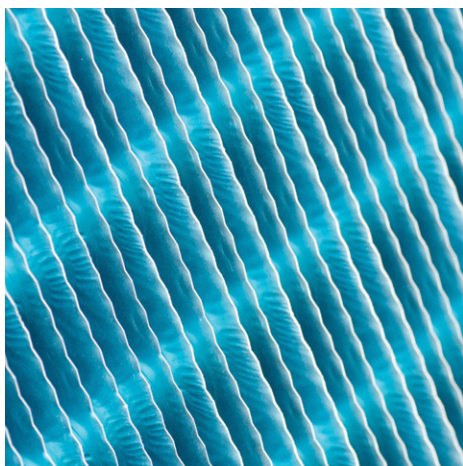


Haltons sortiment af Aerolys erstatningsluftenheder er designet til at opfylde de højeste hygiejnekrav indenfor professionelle køkkener. Det er ikke blot et spørgsmål om at pumpe luften ind. Hygiejnen kan blive truet hvis en korrekt balance mellem udsugning og erstatningsluft ikke opretholdes på alle tidspunkter og i enhver zone af køkkenet. Aerolys enheder sikrer et højt niveau af luftkvalitet inde i køkkenet og kører "hånd i hånd" med PolluStop udsugningsenheder og Halton M.A.R.V.E.L. VAV system til køkkener.

- Frisk luft fri for byens forureninger og bakterier
- Høj termisk komfort
- Konstant balance mellem udsugning & erstatningsluft
- Garanti for hygiejnisk behandling af erstatningsluften

cirklen?

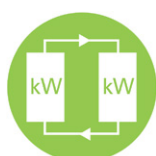
Ved at benytte varmegenvinding og opvarmning af friskluften til det professionelle køkken.



At snakke om en stigende tendens med varmegenvinding fra professionelle køkkener vil være en underdrivelse. Det er allerede obligatorisk i nogle professionelle køkkener og i nogle lande. PolluStop og Aerolys enheder kan udstyres med luft-til-vand varmegenindvinding (væskekoblede batterier). Denne metode sikrer at erstatningsluften forbliver helt ren og begrænser i høj grad vedligeholdelsen til varmeveksler samt rengøringsomkostninger.

- Kæmpe energibesparelser
- Vedligeholdelsesomkostninger reduceres til det lavest mulige niveau
- Omkostningseffektiv løsning

Og ved at udvide varmegenvindingen med ekstern forvarmning af brugsvand.



Extenso enhederne er en kombination af PolluStop og Aerolys enheder hvilket giver en unik liste af fordele. Kombinationen gør det muligt at inkorporere varmevekslere som forhindrer risikoen for enhver krydskontaminering samtidig med at være fuldt kompatibel med Halton M.A.R.V.E.L. VAV regulering til køkkener. En højere besparelse kan ikke opnås inden for storkøkkener.

- Komplet løsning
- Størst mulig besparelse i kombination med M.A.R.V.E.L. VAV regulering til køkkener
- Som for alle andre Halton teknologier kan Extenso styres med Haltons unikke og intuitiv brugerflade: Haltons Trykfølsomme Skærm

Haltons ekspertise og innovation

LUFTRENSNING & VARMEGENVINDING FOR TILLUFT

Luftkonditionering til professionelle køkkener er ikke kun et spørgsmål om temperatur og luftkvalitet. Det er også et spørgsmål om korrekt balance mellem udsugning og erstatningsluft samt energieffektivitet. Halton Foodservice erstatningsluftenheder sikrer de højeste niveau af sikkerhed, komfort og energieffektivitet.



LUFTFORDELING



Forkert designet tilførsel af erstatningsluft kan forstyrre madlavningsplumen og dermed forstyrre opfangningseffektiviteten af emhætter. Halton har en række specialdesignede køkkenventilationsarmaturer samt ekspertisen til at sikre den bedste luftfordeling.

OPFANGNINGSEVNE



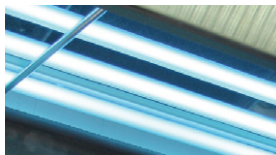
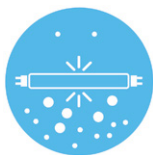
Komplet opfangning af madlavningsdampene med det lavest mulige energiforbrug opnås takket være Haltons Capture Jet™ emhætter og køkkenventilationslofter hvor løsningerne kan tilpasses til specifikke problemstillinger og ønsker.

MEKANISK FEDTFILTRERING



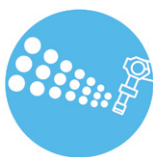
Haltons yderst effektive mekaniske filtre reducerer ophobning af fedtaflejringer i kanalsystemet. De forbedrer brandsikkerheden og hygiejneniveauet og reducerer rengøringsomkostningerne til kanalsystemet.

SPECIFIKKE FEDT OG LUGT FILTRERINGSPROCESSER



Bring sikkerheden til det højeste niveau og undgå klager fra naboer med yderligere fedt og lugt behandlingsprocesser installeret i Haltons udsugningsenheder ... herunder løsninger til fastbrændsel køkkenudstyr.

AUTOMATISK RENGØRING



Fokuser på din kerneforretning med at tilberede og anrette mad, mens Halton helt automatisk står for rengøring af fedtfiltre og udsugningskammer hvilket reducerer dine vedligeholdelsesomkostninger.

i hvert trin!



LUFTRENSNING & VARMEGENVINDING TIL FRALUFT

At returnere luft til det fri i mindst lige så god en kvalitet som da det blev taget ind i køkkenet er en stor udfordring. For at opnå dette er Haltons sortiment af udsugningsenheder baseret på de mest effektive emissionsbegrænsende teknologier som muliggør etableringen af professionelle køkkener overalt.

Opnå den optimale energibesparelse indenfor luftmængderegulering af køkkenventilation takket være M.A.R.V.E.L. Følg med i din restaurant overalt med Haltons fjernbetjente overvågningsværktøj.



BEHOVSTYRING

Med Haltons styring er der med et enkelt tryk altid fuld kontrol over køkkenet.



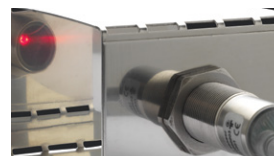
AVANCERET & INTUITIV STYRING

Brandrisiko er et stort problem i professionelle køkkener. Halton designer og præinstallerer Ansul brandslukningssystem så et æstetisk-tiltalende system leveres med HACCP hygiejne certificering.



BRANDSLUKNING

Med forebyggelse af fedtophobning samt præinstalleret brandslukningsanlæg, mangles kun overvågning af ventilationskanalerne for at fuldende denne sikkerhedscirkel. Haltons kanalovervågningssystemer giver en alarm når rengøring af kanalerne er nødvendig.



KANALOVERVÅGNING

Hvad enten det drejer sig om at bringe showet ind blandt gæsterne eller åbne et lille køkken hvor det ikke er muligt at installere traditionelle ventilationsløsninger giver Haltons yderst effektive recirkulationsenhed utallige muligheder.



RECIRKULATIONSENHED

Få et High Performance Køkken

De fire hjørnesteen i et High Performance Køkken

Et professionelt køkken stiller store krav, hvormed ventilationen altid er en udfordring. Alle teknologier, systemer eller produkter udviklet af Halton, er særligt designet til at kombinere en eller flere af følgende formål:

- Energieffektivitet
- Indeklima
- Fødevarer sikkerhed eller brandsikkerhed
- Luftrensning.



Energiforbrug

Med 800 kWh/m²/år har cateringvirksomheder det højeste energiforbrug sammenlignet med andre typer af bygningsbenyttelse i USA. Til sammenligning benyttes 600 kWh/m² i hospitalssektoren (1). Det tilsvarende vil gøre sig gældende i Europa, hvilket gør energimæssige besparelser til et yderst vigtigt aspekt i Haltons High Performance Køkken koncept.

Indeklima

Mangel på personale er en af de store udfordringer som kommercielle køkkener står overfor. Kokkeerhvervets manglende tiltrækningskraft skyldes i høj grad ubehageligt termisk indeklima. Dette er relateret til lufttemperatur og lufthastighed, strålevarmen fra køkkenudstyret samt luftfugtighed. Indeklima (IEQ) er et vidt begreb som også omfatter lyskvalitet, lydniveau og visuel komfort. Alle disse faktorer kan forbedres med korrekt udformede og korrekt dimensionerede ventilationsløsninger.

med Haltons løsninger



Sikkerhed

Mange restauranter genåbner ikke efter en større brand. Ejeren skal ikke kun håndtere afbrydelsen af driften, men også håndtere ansvaret i forhold til bygningens øvrige lejere, kunder, tredjeparter samt håndtere eventuel dårlig presse. Sikkerhed er en af de store faktorer for et professionelt køkken.

Luftrensning

Det er sandsynligt at fremtidig lovgivning vil have større fokus på at udsuget luft fra processer skal returneres til det fri i samme kvalitet som indtagsluften. Dette vil blive en stor udfordring for restauranter i tætbebyggede områder.

Haltons løsninger kombinerer på alle trin de fire hjørnesteen for at opnå et High Performance Køkken

Haltons løsninger og nyskabelser er førende indenfor området køkkenventilation. Disse muliggør at vores design kan kombinere de 4 hjørnesteen til køkkenventilation og dermed opnå den nødvendige synergi til fuldendelse af et "High Performance" køkken. Et køkken, hvor effektivitet kun konkurrerer med trivsel.

⁽¹⁾ Energy Efficiency in Buildings, Transforming the Market (WBCSD World Business Council for Sustainable Development)



Yo Sushi Restaurant, Dubai Mall (Dubai, Forenede Arabiske Emirater)



Taiwa Cooking School (Kyoto, Japan)



Noodle House Restaurant, Madinat Jumeirah (Dubai, Forenede Arabiske Emirater)



Grand Hotel (Stockholm, Sverige)



Le Meridien hotel (Abu Dhabi, Forenede Arabiske Emirater)



La Scene restaurant, Pier 7 (Dubai, Forenede Arabiske Emirater)



CAUTION
ELECTRICITY
⚡

INNOVATIVE TEKNOLOGIER

PERH North Estonia Medical Center (Tallinn, Estland)





Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) (Berlin, Tyskland)



Duke Kunshan University (Kunshan, Kina)



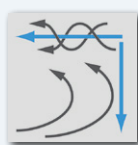
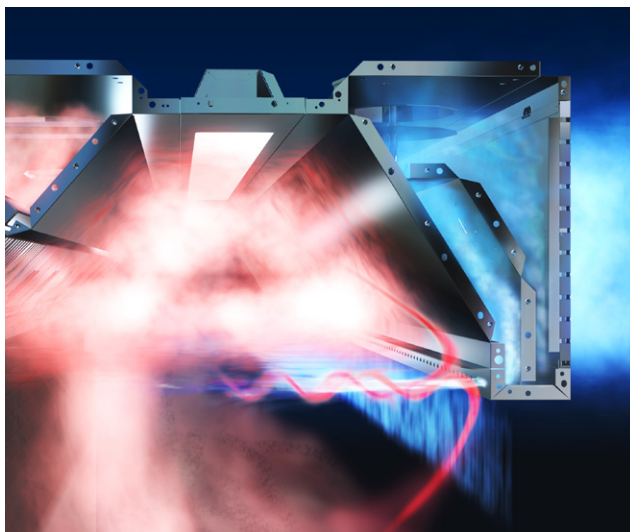
Kotka central kitchen (Kotka, Finland)



Co-Creation Lab (Venlo, Holland)

Innovative Teknologier

Capture Jet™ (emhætter).....	s. 26
Capture Jet™ (lofter)	s. 27
M.A.R.V.E.L. VAV (MRV)	s. 28
Halton Kulinarisk Lys (HCL)	s. 29
Højeffektive KSA cyklonfiltre	s. 30
UV-C Capture Ray™	s. 31
«Cold Mist»	s. 32
«Behovsstyret Cold Mist»	s. 33
Water Wash Automatisk Rengøring.....	s. 34
Overvågning af kanalsystemet (KGS)	s. 35
Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)	s. 36
Foodservice Kontrolplatform (FCP).....	s. 37
Fabriksinstalleret Brandslukningssystem	s. 38



Capture Jet™ Teknologi (emhætter)

ENERGIEFFEKTIVITET

30 til 40 % reduktion af udsugningsluftmængden.

INDEKLIMA (IEQ)

Højere opfangningseffektivitet og lavere luftmængde forbedrer arbejdsforholdene.

SIKKERHED

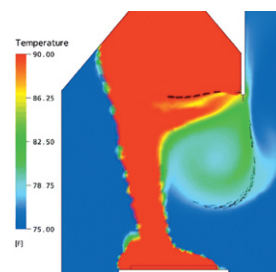
Grundet opfangningseffektiviteten bliver kogedamp ikke spredt og fødevarer sikkerheden bliver forbedret.

Alle emhætter som er udstyret med Capture Jet™ teknologi (patenteret) giver en reduktion af den udsugede luftmængde på 30 til 40 % set i forhold til traditionelle volumenemhætter.

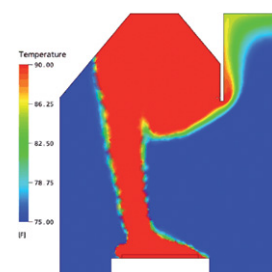
Den seneste generation af Capture Jet™ teknologien bygger på to sæt dyser som drives med en lav luftmængde (højst 30 m³/h/lbm emhætte). Disse dyser er placeret i den nederste del af emhættens front samt gavle således at de bogstavelig talt omslutter madlavningsområdet.

- De horisontale dyser øger hastigheden i den nederste del af emhættefronten. De skubber kogedampe tilbage mod filtrene og forbedrer dermed opfangningseffektiviteten.
- De lodrette dyser danner et luftgardin hvilket øger emhættens opfangningsvolumen og beskytter opfangningszonen mod træk og tværstrømninger, hvilket minimerer spredning af kogedampe. Takket være disse lodrette dyser vil en emhætte monteret i en højde på 2 meter være lige så effektiv som hvis den blev installeret i en højde på 1,85 m uden de lodrette dyser.

MED Capture Jets



UDEN Capture Jets



Digital simulering af Capture Jets effektivitet i forbindelse med to sæt dyser minimeres spredningen af kogedampe betydelig

Det er muligt at reducere fraluftsmængden med op til 64 % ved at kombinere Capture Jet™ og M.A.R.V.E.L. VAV teknologi.

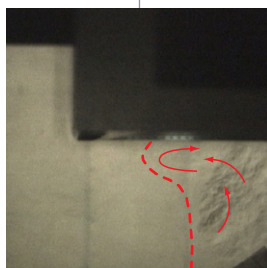
1 Schlieren test på en emhætte MED og UDEN Capture Jet™



Schlierensystemet viser konvektionsstrømmene fra kogeudstyret så emhættens opfangningseffektivitet kan bedømmes og måles objektivt.

MED Capture Jets

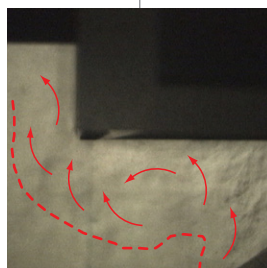
3600 m³/h



Alle kogedampe fra udstyret bliver opfanget og fjernet ved en fraluftsmængde på 3600 m³/h.

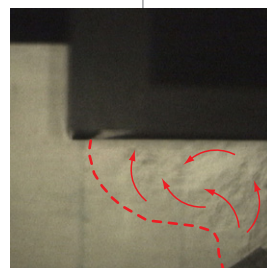
UDEN Capture Jets

3600 m³/h



Ved den samme fraluftsmængde på 3600 m³/h, ses at en traditionel emhætte uden Capture Jets™ ikke har samme opfangningseffektivitet.

6000 m³/h



Luftmængden for en traditionel emhætte uden Capture Jets™ skal være 6000 m³/h for at opnå samme opfangningseffektivitet.



Capture Jet™ Teknologi (lofter)

ENERGIEFFEKTIVITET

15% reduktion af udsugningsluftsmængden.

INDEKLIMA (IEQ)

Højere opfangningseffektivitet og lavere luftmængde forbedrer arbejdsforholdene.

SIKKERHED

På grund af opfangningseffektiviteten bliver kogedampe ikke spredt og fødevarer sikkerheden bliver forbedret.

I et køkken udstyret med et køkkenventilationsloft er madlavningsområdet helt åbent uden emhætter som hænger ned fra loftet. Faktisk er en af de store fordele ved denne løsning indtrykket af plads. Men set i forhold til emhætter vil kogedampe nødvendigvis blive opfanget højere oppe. Kogedampene er derfor uforstyrrede i opstigningen mellem køkkenudstyret og opfangningsvolumenet af køkkenventilationsloftet.

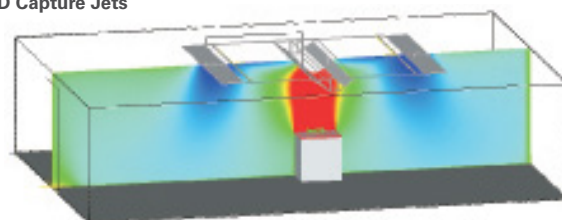
Selvom de grundlæggende principper med to sæt dyser svarer til principperne i emhætter er fordelene lidt anderledes:

- Capture Jet™ øger opfangningsvolumenet og forbedrer køkkenventilationsloftets opfangningseffektivitet;
- Den udsugede luftmængde reduceres med 15 % i forhold til traditionelle køkkenventilationslofter;
- Capture Jet™ fjerner risikoen for at kogedampe opblandes med erstatningsluften. De danner en "barriere" mellem opfangningsvolumenet og erstatningsluftarmaturerne.

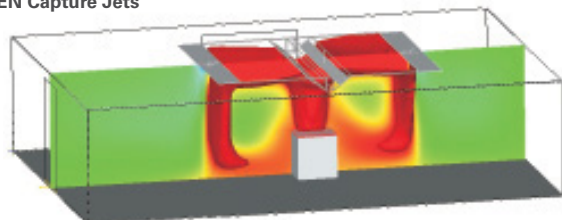
Det er muligt at reducere fraluftsmængden med op til 53 % ved at kombinere Capture Jet™ og M.A.R.V.E.L. VAV teknologi.



MED Capture Jets



UDEN Capture Jets



CFD simulering af køkkenventilationsloft.

MED Capture Jets bliver konvektionsstrømmene tvunget til at bevæge sig hen imod fraluftskammeret uden spredning.

UDEN Capture Jets fjernes konvektionsstrømmene ikke med det samme, men spredes langs loftet og opblandes med friskluften fra tilluftsmodulerne.



M.A.R.V.E.L Køkken VAV (MRV)

ENERGIEFFEKTIVITET

Op til 64 % reduktion i luftmængder når kombineret med Capture Jet™, hvilket resulterer i tilsvarende reduktion i energiforbrug til opvarmning/køling såvel som ventilatordrift.

INDEKLIMA (IEQ)

Reducerer støj og træk grundet tilpasning af luftmængder til det nødvendige niveau for at fjerne varme og stegeos.

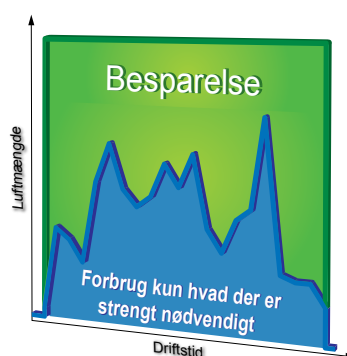
M.A.R.V.E.L.* VAV systemet er indbegrebet af teknologisk innovation. Det er det første fuldt intelligente, hurtigt reagerende og fleksible system til behovsstyring af ventilation i storkøkkener. Ved emhætter og køkkenventilationslofter er fordelene en **reduktion på op til 64 % af luftmængderne**.

Første innovation:

M.A.R.V.E.L. VAV kan identificere køkkenudstyrets aktuelle status (afbrudt (Off), opvarmning (idle) eller madlavning i gang (cooking)).

Anden innovation:

M.A.R.V.E.L. VAV har en enestående evne til at regulere fraluftsmængden afhængigt af køkkenudstyrets status, hvilket gøres individuelt på hver enkelt emhættesektion. Hvis bare et kogeapparat er i drift, vil luftmængden helt automatisk kun blive reguleret for den berørte emhætte eller ventilationsloftsareal. De andre emhætter eller arealer vil fortsat være i drift med lav luftmængde.



M.A.R.V.E.L VAV repræsenterer den ækvivalente værdi af 5000 ekstra måltider pr. år

I en typisk restaurant kan man med et effektivt behovsstyret system opnå en energibesparelse på 22.000 kr. pr. år. Da dækningsbidraget i restauranter er lav, typisk 4 %, svarer dette til 5000 ekstra måltider med en salgspris på 110 kr.

Tredje innovation:

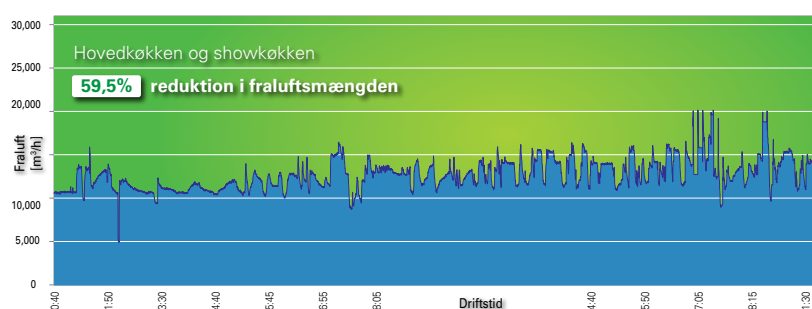
M.A.R.V.E.L. VAV regulerer løbende ventilatorens hastighed til det nødvendige ved lavest mulige tryktab. Energiforbruget bliver derfor holdt på et minimum. Tilluftsventilatoren reguleres også.

Fjerde innovation:

M.A.R.V.E.L. VAV er et totalt fleksibelt system for alle typer af professionelle køkkener.

Uovertrufne energibesparelser i Hilton Bucharest køkkener

Målinger udført i hotellets køkkener udstyret med Capture Jet™ emhætter med M.A.R.V.E.L. VAV teknologi har påvist en reduktion på 60 % af fraluftsmængderne med en tilsvarende besparelse på energiforbruget til ventilation.



*Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level (Model-baseret Automatisk regulering af fralufts niveau)



Halton Kulinarisk lys (HCL)

INDEKLIMA (IEQ)

Tæt på en total gengivelse af sollys og øget lysniveau giver bedre arbejdsforhold.

SIKKERHED

Hygiejnesikkerheden sikres da renholdelse af overflader lettes takket være det ensartede belysning.

ØKONOMISK FORDEL

Drastiske energibesparelser og kort tilbagebetalingstid.

Belysningen i professionelle køkkener bliver alt for ofte overset selvom det er et aspekt som er yderst vigtigt. Vi taler ikke bare om energieffektivitet og arbejdsmiljø, men også om hygiejne. En god kvalitet af belysningen gør det f.eks. lettere at spore smuds i et køkken som ellers kunne være ubemærket.

Industrikøkkener er kendetegnet ved tilstedeværelsen af mange reflekterende overflader så som rustfrie stålflader. Manglen på plads kan desuden komplicere lysdesign, hvilket betyder at det simpelthen ikke kan overlades til tilfældighederne.

Halton LED baseret belysningssystem er specielt udviklet og designet til professionelle køkkener. Det er baseret på den nyeste generation af kraftfulde og energieffektive lysdioder monteret i to typer spots: en med en bred lysstråle og en med en fokuseret lysstråle. Reflektoren som anvendes i den brede lysstråle er specielt designet til at undgå at blænde køkkenpersonalet.

Haltons Kulinariske Lys kombinerer lave driftsomkostninger med den bedste visuelle komfort til professionelle køkkener.

Få dine penge tilbage på rekordtid

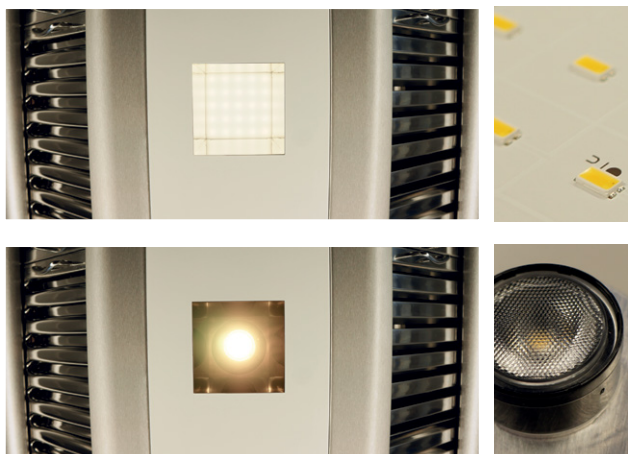
- Lavere energiforbrug: Op til 70 % energibesparelser sammenlignet med traditionelle lysstofrør med den samme belysning på 500 lux
- Holdbart lysniveau: Holder det beregnede lysniveau efter 50.000 driftstimer
- Øget levetid: I samme driftsperiode skal traditionelle lysstofrør udskiftes 3 gange
- Korteste tilbagebetalingstid: Specielt designet af Halton til Halton sikrer den bedste omkostningseffektivitet

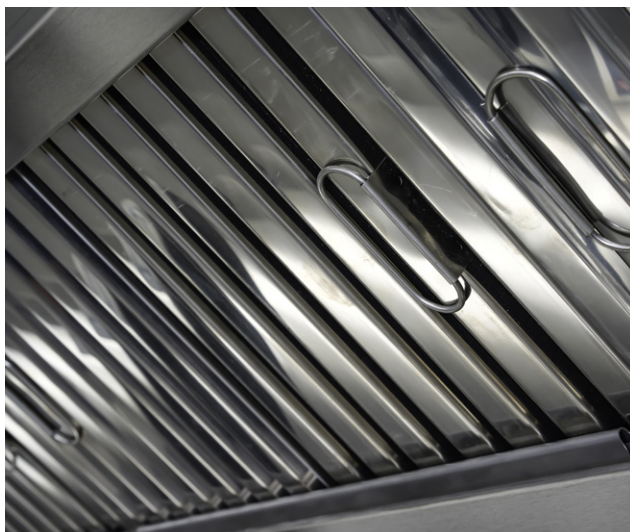
Bedre visuel komfort og sikkerhed

- Øget effektivitet: Den gennemsnitlige lyseffektivitet er 40 % højere set i forhold til typiske højintensitets rør (HID)
- Mere lys: Giver bedre belysningsniveau med et gennemsnit på 750 lux og helt op til 1000 lux på specifikke områder for bedre arbejdsforhold og kvalitetskontrol
- Ingen blænding: Fremragende afskærmning som forhindrer at de ansatte bliver blændet
- Tæt på sollysgengivelse: Bedre farvegengivelse takket være et mere naturligt lysspektrum. Bedre rumgengivelse takket være kombinationen af de to modeller spots med forskellige spredningsvinkel
- Nemme at rengøre: Lysarmaturet er integreret og planforsænket hvilket reducerer antallet af samlinger og gør det nemmere at rengøre

Fleksibilitet

- En række optioner er mulige så som dagslysregulering (mindre lys tæt på vinduerne, mere på resten af køkkenet) hvilket sparer endnu mere energi
- De fokuserende spots kan som option styres af en motor så deres stilling kan reguleres uden at skulle åbne lysarmaturet





Højeffektive KSA cyklonfiltre

ENERGIEFFEKTIVITET

Reducerer ventilatorens energiforbrug grundet lavere tryktab.

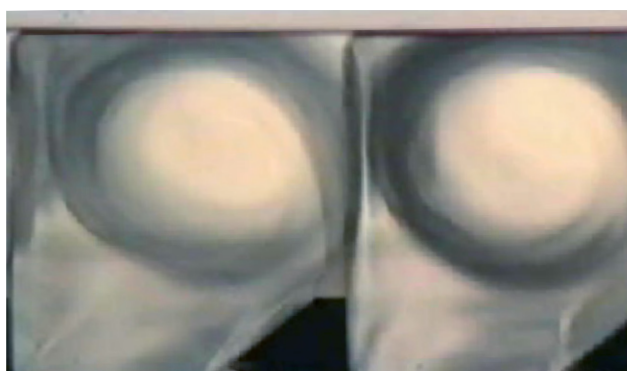
SIKKERHED

95% effektivitet ved 10 μm partikler minimerer opbygningen af fedtpartikler og forbedrer brandsikkerhed og fødevarer sikkerhed.

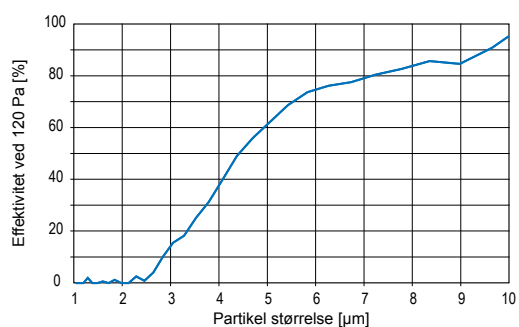
KSA cyklonfiltre er konstrueret af lodrette kassettesektioner. Da filtret kun er åbnet i top og bund tvinges luften til at rotere inde i filtret. Centrifugalkraften er stor og tryktabet er konstant hvilket giver en høj og ensartet udskiltningsgrad over tid. Fedtpartiklerne bliver slynget ud mod ydervæggene med høj hastighed, hvilket giver en høj effektivitet. KSA filtret er **95% effektivt ved 10 μm partikler.**

- Forbedret brandsikkerhed og hygiejne pga. mindre fedtopbygning i fraluftskamre og kanaler
- Lavere udgifter til vedligehold takket være den lavere rengøringsfrekvens
- Lavere støjniveau pga. et lavere tryktab
- Et krav ved anvendelse af UV-C Capture Ray™ teknologi
- Uovertruffen effektivitet i forhold til tryktab
- Overholder krav til filtre i DS 447

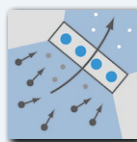
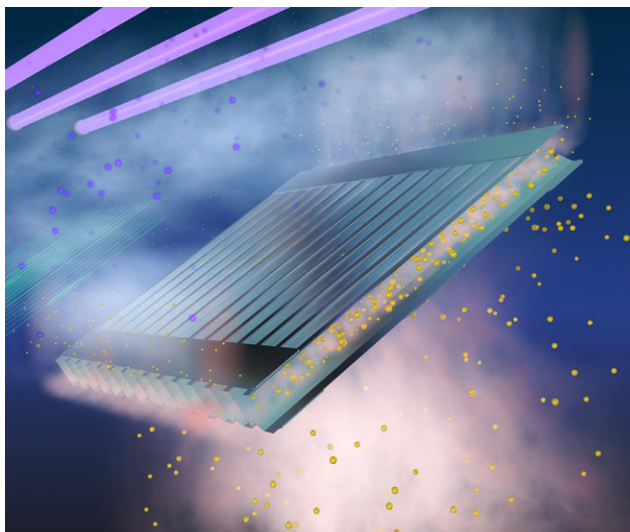
KSA filtre er UL (Underwriters Laboratories UL1046) certificeret som flammemodstandsdygtigt og har NSF (National Sanitation Foundation) hygiejne- og sikkerhedsgodkendelse. De er som standard monteret i alle emhætter og køkkenventilationslofter.



Røgforsøg af KSA filtre



Test udført af VTT i henhold til VDI 2052 (del 1) "Ventilationsudstyr til køkkener. Bestemmelse af opfangningseffektivitet af Aerosolseparatorer i køkkenfraluft."



UV-C Capture Ray™ Teknologi

SIKKERHED

Minimerer fedtopbygning i kanaler. Forbedret hygiejne og maksimal brandsikkerhed.

EMISSIONSKONTROL

Kraftig reduktion af lugte ved afkast.

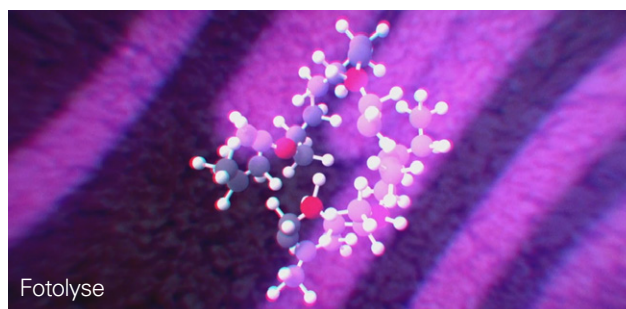
DRIFTSØKONOMI

Betydelig besparelse til vedligeholdelse.

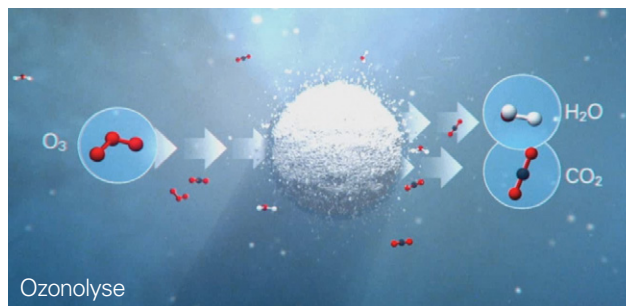
UV-C Capture Ray™ teknologien er designet til at neutralisere fedtpartikler, fedtdampe og organiske bindinger, som ikke bliver fanget af det primære filtersystem på trods af dets høje effektivitet. Ved at øge antallet af UV-C lamper til et omhyggeligt fastlagt niveau bliver lugte transporteret i udsugningsluften i mange tilfælde tilstrækkeligt reduceret til at det ikke er nødvendigt med afkast over tag.

Capture Ray™ teknologien er baseret på brugen af UV-C lamper. UV neutralisering opererer ved to sideløbende processer. Fotolyse er den direkte virkning af UV-C stråling (lys). Fotolyse virker ved fotonnedbrydning, som er en kemisk nedbrydning af fedtmolekyler ved hjælp af fotoner. Den parallelle virkning af fotolyse er ozonolyse. Det er oxidation af fedtmolekyler med den ozon som genereres af lamperne. Da ozon er en luftart, føres den med luftstrømmen. Derfor er oxideringen til stede både i emhætten og i kanalsystemet.

- Kanalsystemet forbliver rent:
 - Tidsintervallerne mellem rengøringen øges;
 - Maksimal brandsikkerhed og hygiejne i kanalsystemet;
- Fedt i fraluften reduceres til et minimum og er derfor velegnet til varmegenvinding
- Spredning af lugte udendørs begrænses:
 - Det omgivende miljø respekteres



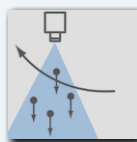
Fotolyse er en fotonnedbrydning hvilket er en kemisk nedbrydning af fedtmolekyler med fotoner.



Ozonolyse er en oxidering, ved hjælp af ozon som bliver frigivet af UV-C lamperne, af de flygtige organiske blandinger (VOC) og en del af lugtene.



Emhætteudsugningskammer med UV-C lys efter flere ugers drift.



« Cold Mist » Teknologi til køkkenudstyr med fast brændsel

SIKKERHED

Cold Mist teknologien er den bedste løsning til effektivt at øge sikkerheden og fjerne fedtet ved højintensitets køkkenudstyr.

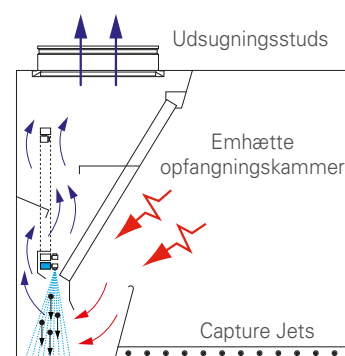
DRIFTSØKONOMI

Meget effektiv filtrering reducerer FOG (Fat, Oils and Grease) og omkostninger til rengøring af kanalsystemet.

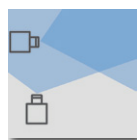
Fastbrændsel køkkenudstyr såsom kulfyrede ovne og kul/træ grills giver store udfordringer i forhold til ventilationsløsningen. De er specielt karakteriseret ved høj varmebelastning som dermed fører til høje temperaturer i udsugningskammeret og kanalerne. Desuden genererer dette udstyr store mængder FOG (Fat, Oils and Grease) i kombination med karbonbaserede partikler. Madlavning med faste brændsler afgiver desuden gnister. Denne kombination resulterer i en potentiel eksplosiv cocktail skabt af det kraftige køkkenudstyr.

Cold Mist teknologien er den bedste løsning til effektivt at øge sikkerheden og udskille fedtet ved højintensitets køkkenudstyr.

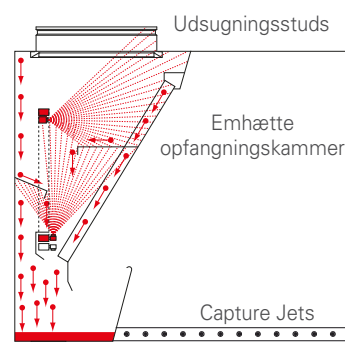
- « Cold Mist » teknologien frembringer et koldt vandtågetæppe indvendigt i emhættens udsugningskammer. Røgen genereret af køkkenudstyret tvinges gennem vandtågen så de luftbårne partikler og dele af lugtene bliver fanget i vandet og ledt til emhættens dræn. Dette er en velkendt og dokumenteret effektiv metode til fjernelse af FOG (Fats, Oils and Grease) fra udsugningsluften
- Cold Mist teknologien fungerer som en gnistslukker og køler samtidigt udsugningsluften, hvilket forhindrer gnister i at nå udsugningskammeret. Dermed nedbringes brandrisikoen til et minimum. Sikkerheden er helt i top.



Cold Mist



Efter endt madlavning eller på et givent tidspunkt i løbet af dagen kan emhættens udsugningskammer rengøres automatisk. Fedt og skidt fjernes dermed ved hjælp af 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 » Teknologi

DRIFTSØKONOMI

Op til 80 % besparelse på Cold Mist vandforbruget.

SIKKERHED

Vandbesparelser uden kompromis af sikkerhed og luftrensning ved køkkenudstyr med fast brændsel.

Vand bliver en mere og mere dyrebar ressource, og derfor bør forbruget reduceres mest muligt. Halton har derfor udviklet en intelligent teknologi, som automatisk aktiverer vandtågen i Behovsstyret Cold Mist emhætter (MOD) hvilket betyder at vandtågen kun kører når det er strengt nødvendigt.

Haltons IRIS sensorer, som også anvendes til M.A.R.V.E.L. VAV teknologi, scanner overfladen af køkkenudstyret for at bestemme status og aktiverer Cold Mist vandtågen når det er nødvendigt. For eksempel for trækulsove betyder det at Cold Mist vandtågen kun aktiveres når ovndøren åbnes og vandtågen stopper når ovnen lukkes.

Dette er en sikker og ansvarlig metode som sparer op til 80 % af vandforbruget til Cold Mist vandtågen.

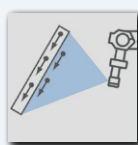
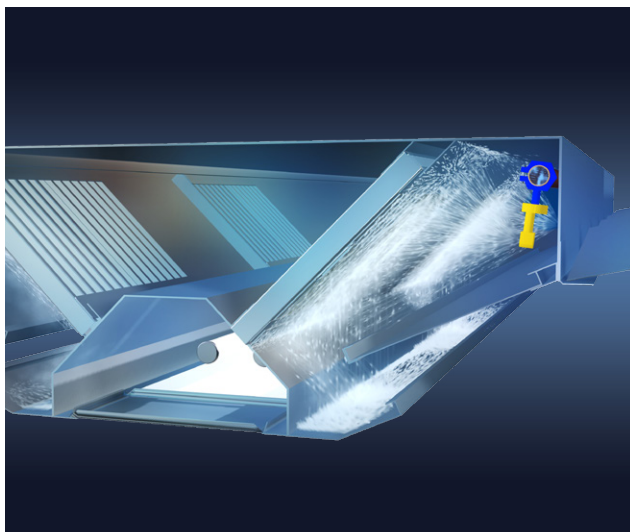


19.222 kr. i besparelse på vandforbruget på kun en af de 11 emhættesektioner installeret på University College of Birmingham (UCB)

University College of food i Birmingham (UCB) har et stort antal Cold Mist / Water Wash emhætter installeret. UCB er underlagt krav om at reducere miljøpåvirkningen hvert år. UCB var ivrige efter at evaluere den potentielle besparelse ved Behovsstyret Cold Mist teknologi (MOD). En prøvetid på en måned blev fastsat. To ens emhætter med det samme køkkenudstyr og samme forbindelse til udsugningssystemet blev udvalgt til testen.

Type	Vandforbrug pr. måned	Driftsomkostning pr måned*	Driftsomkostninger pr. år
Sektion med behovsstyret Cold Mist (MOD)	17,3 m ³	54 €	648 €
Sektion med konstant Cold Mist	95,4 m ³	301 €	3612 €
Forskel	78,1 m ³	247 €	2964 € 19222 kr

* Driftsomkostninger baseret på 1,95 € per m³ vand og 1,20 € per m³ for vandaflledning.



Water Wash Automatisk Rengøringsteknologi

SIKKERHED

Forbedret hygiejne og brandsikkerhed takket være automatisk filtervask.

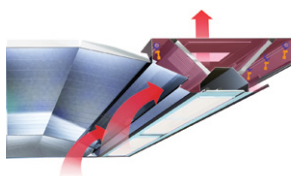
DRIFTSØKONOMI

Fjerner det tidskrævende arbejde med demontering, rengøring og genindsætning af filtre. Personalet skal kun koncentrere sig om madlavning.

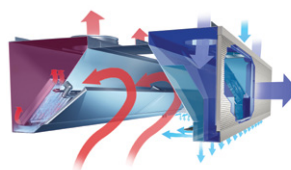
I store køkkener skal filtrene som minimum rengøres en gang om ugen. Water Wash teknologien er designet til automatisk og regelmæssigt at rengøre filtrene. Det fjerner det tidskrævende arbejde med demontering, rengøring og genindsætning af filtrene. Personalet kan derfor udelukkende koncentrere sig om deres kerneforretning: at skabe madoplevelser. Afhængigt af kogeaktiviteterne skal filtrene en gang årligt nedtages og vaskes i en opvaskemaskine.

Behov for ekstra filtersæt i industrikøkkener er ikke længere nødvendigt. Tilbagebetalingstiden er kort pga. de lavere udgifter til vedligehold, særligt i køkkener med høj intensitet.

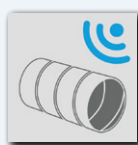
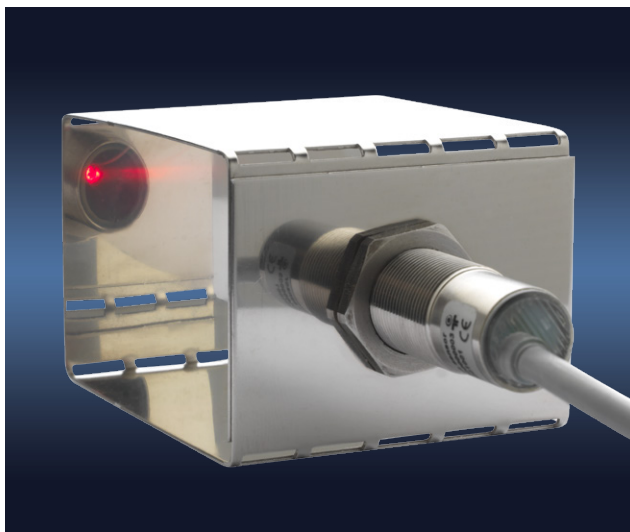
Fraluftskamrene i Water Wash emhætter og køkkenventilationslofter er lukkede og vandtætte. De er forsynet med rækker af vaskedyser som er specielt designet til hurtig og effektivt at rengøre filtrene. Hver række er forbundet til et kontrolskab som er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm hvilket giver en intuitiv brugerflade.



Snit i et dobbelt køkkenventilationsloftsplenum med Water Wash teknologi (KCW).



Snit i en emhætte med Water Wash teknologi, Capture Jet™ og erstatningsluft i fronten (KWF).



Overvågning af kanalsystemet (KGS)

SIKKERHED

Overvågning af fedtopbygningen i kanalerne øger brandsikkerheden.

DRIFTSØKONOMI

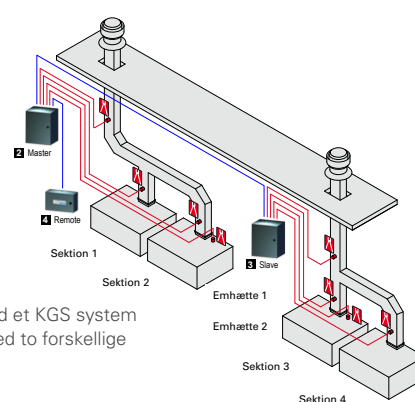
Tillader kanalrengøring efter det faktiske behov og ikke efter fastsatte og ofte unødvendige tidsintervaller. Maksimal sikkerhed ved minimale omkostninger.

Haltons KGS kanalsikkerhedssystem er et værktøj til vurdering af fedtopbygninger i industrikøkkens fraluftskanaler. Så snart niveauet overskrider den prædefinerede grænseværdi, fastlagt i NFPA-96 standard (eller ækvivalent lokal standard), vises en alarm på styrepanelet. Alarmsignalet kan desuden sendes til bygningens overvågningssystem (BMS/CTS). Medarbejderne bliver på den måde informeret om, at rengøring af kanalsystemet er nødvendig.

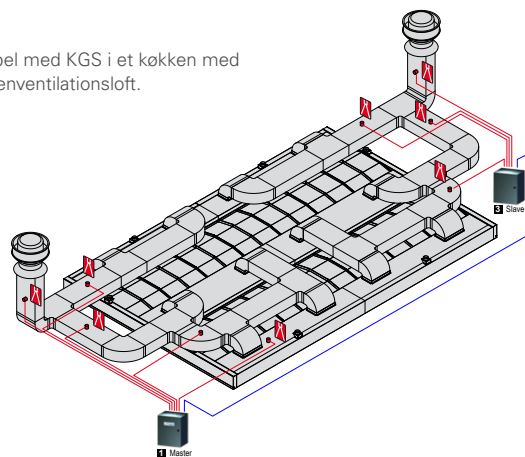
- Risici i relation til brandsikkerhed og fødevarer sikkerhed er således reduceret til et minimum
- Rengøring udføres til rette tid, hverken for tidligt eller for sent eller i henhold til bestemte tidsintervaller
- KGS systemet sikrer derfor lavere omkostninger til kanalrengøring samt maksimal brandsikkerhed og fødevarer sikkerhed

KGS systemet er baseret på sensorer som er monteret i kanalsystemet. Sensorerne registrerer niveauet af fedtopbygninger indvendigt i kanalerne.

KGS kontrolsystemet er en del af Halton Foodservice Control Platform (FCP). Systemet kan betjenes enten vha. standardbrugerfladen eller med Haltons Trykfølsomme Skærm.



Eksempel med KGS i et køkken med et køkkenventilationsloft.





Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)

DRIFTSSIKKERHED

Brugeren kan let betjene ventilationsudstyr, hvilket reducerer risikoen for misbrug og uønskede driftstop.

ØKONOMI

Udgifter til styresystemer reduceres når forskellige løsninger i Halton High Performance Køkken konceptet kombineres.

Haltons Trykfølsomme Skærm er en del af Foodservice Kontrolplatform, designet af Halton til Halton produkter. Hver komponent er designet til at opfylde de særlige krav alle løsningerne stiller til Haltons High Performance Køkkenkoncept.

- Informationer og alarmer fra Haltons produkter bliver straks vist på skærmen
- Informationer er lette at læse og forklare selv for personer med et lille kendskab til ventilationssystemer
- Det sikrer også hurtig opstart og installation
- Hurtig fejlfinding og lettelse af vedligeholdelse
- Den Trykfølsomme Skærm kan også fjernbetjenes. Den kan også forsyne Halton F.O.R.M.* platformen med detaljeret information om udstyrets drift



Understøttede teknologier:

- M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)
- UV-C Capture Ray™ Teknologi
- Water Wash Automatisk Rengørings teknologi
- « Behovsstyret Cold Mist » Teknologi
- Overvågning af kanalsystemet (KGS)
- PolluStop, Aerolys og Extensio enheder

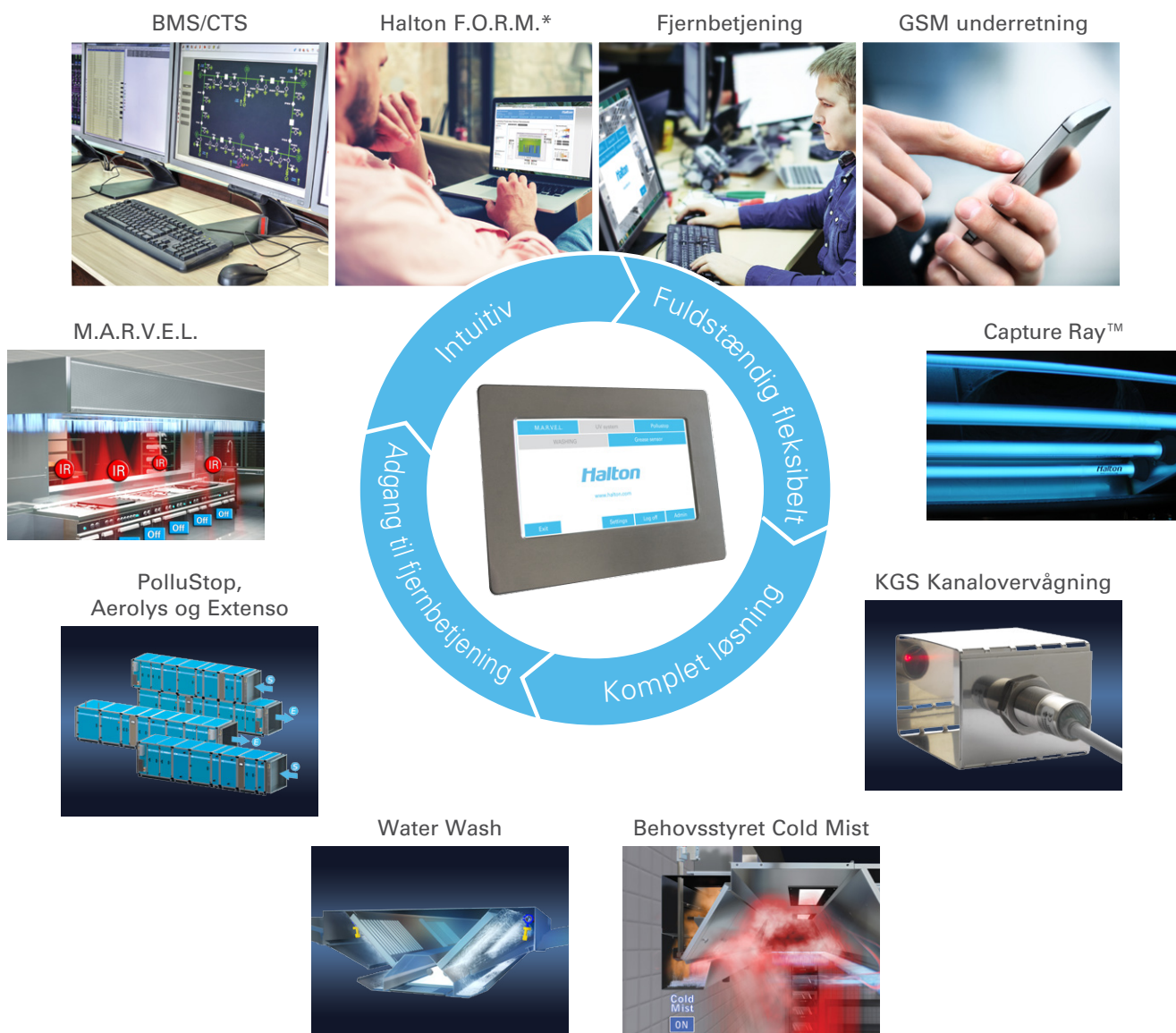
* Facilities Optimization and Resource Management

Foodservice Kontrolplatform (FCP)

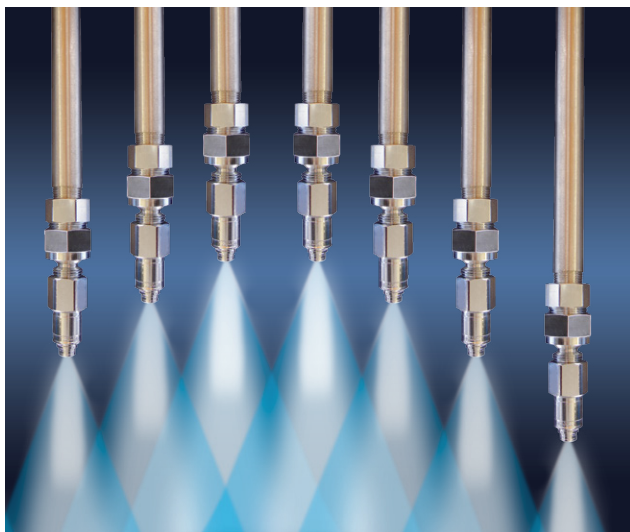
Foodservice Kontrolplatform (FCP) er udviklet til at styre alle teknologier i Haltons High Performance Køkkenkoncept (HPK). Uanset typen og antallet af teknologier installeret i industrikøkkenet kan de alle styres af denne fælles platform. Som standard er hver teknologi udstyret med sin egen brugerflade men når flere teknologier kombineres kan de enkelte brugerflader erstattes af en enkelt brugerflade; Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS).

Haltons Trykfølsomme Skærm kan ikke blot styre mange teknologier af gangen, den er også et effektivt kommunikationsmiddel da den kan styre GSM funktioner, fjernkontrolleres af en computer og forsyne BMS/CTS eller Halton F.O.R.M. systemet (Facilities Optimization and Ressource Management) med præcise data vedr. udstyrets driftstilstand. F.O.R.M. systemet sender en detaljeret rapport til brugeren med oplysninger om energieffektivitet eller om behovet for service.

Haltons Trykfølsomme Skærm: en intiutiv og komplet brugerflade



* Facilities Optimization and Resource Management



Fabriksinstalleret Brandslukningssystem (FSS)

SIKKERHED

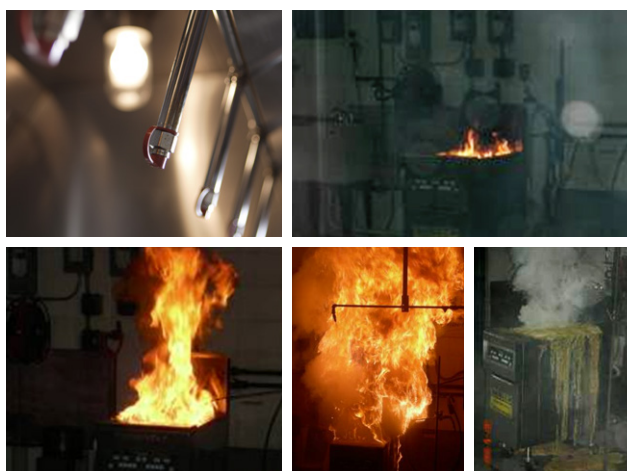
Køkkenet og resten af bygningen er beskyttet da brande bliver slukket på det sted hvor de opstår samt at fraluftskamre og fraluftstilslutninger bliver beskyttet.

ØKONOMI

Fabriksmonterede systemer garanterer bedre integration og reducerer installationsomkostningerne.

Ansul® R-102™ er et brandbekæmpelsessystem baseret på en kemisk væske, specielt udviklet til professionelle industrikøkkener. Det er anerkendt globalt af restaurantejere, forsikringsselskaber og brandsinspektører som den mest effektive løsning til brandsikring og brandbekæmpelse af brande som kan opstå i alle professionelle køkkener, uden at det bringer kunder eller personale i fare.

Det reagerer hurtigt og automatisk i tilfælde af en brand før den spredes og helt uden indblanding fra personalet. Det er velegnet til alle køkkenløsninger, lige fra den enkleste til den mest komplekse.



Ansul® R-102™ systemet er blevet testet i forbindelse med adskillige standarder og i de værste situationer. Det er bevist, at det slukker brande under alle forhold.

Hvem bedre end Halton til Halton produkter?

- Bedre integration i produkterne hvis det installeres af producenten af emhætte og køkkenventilationslofterne
- Fabriksindbygning er den bedste løsning til produkter med Capture Ray™ teknologi, Water Wash teknologi eller specialdesignede produkter
- Kortere installation og opstart på montagestedet
- Fuld overensstemmelse med Haltons HACCP certificering
- Integreret i produktdesignet fra projektstart



• Fuld pakke inklusiv vedligeholdelse

Et system til brandbeskyttelse skal inspiceres regelmæssigt for at garantere konstant virkning. Med en Halton serviceaftale opnås den komplette løsning fra projektering, levering, installation til vedligehold.



Peninsula Hotel (Paris, Frankrig)



Pulitzer Hotel (Amsterdam, Holland)



Wolfslaar Restaurant (Breda, Holland)



PRODUKTER & LØSNINGER



Scott's restaurant, Jumeirah Etihad towers (Abu Dhabi, Forenede Arabiske Emirater)



Foto venligst stillet til rådighed af Kähler Villa Dining (Risskov, Danmark)



Shangri La Jing'An Hotel (Shanghai, Kina)



Landesbank Baden Württemberg (Stuttgart, Tyskland)



Vapiano (Manchester, Storbritannien)

Emhætter

Valg af emhætte s. 44

Capture Jet™ Emhætter s. 46

KVF Erstatningsluft s. 46

KVI Kun udsugning s. 48

UVF Erstatningsluft, Capture Ray™ s. 50

UVI Capture Ray™ s. 52

KWF Erstatningsluft og Water Wash s. 54

KWI Water Wash s. 56

UWF Erstatningsluft, Capture Ray™, Water Wash s. 58

UWI Capture Ray™, Water Wash s. 60

CMW-F Erstatningsluft, Cold Mist s. 62

CMW-FMOD Erstatningsluft, Behovsstyret Cold Mist s. 62

CMW-I Cold Mist s. 64

CMW-IMOD Behovsstyret Cold Mist s. 64

KSR Specielt til friture s. 66

USR Specielt til friture, Capture Ray™ s. 68

Emhætter og Kondensemhætter s. 70

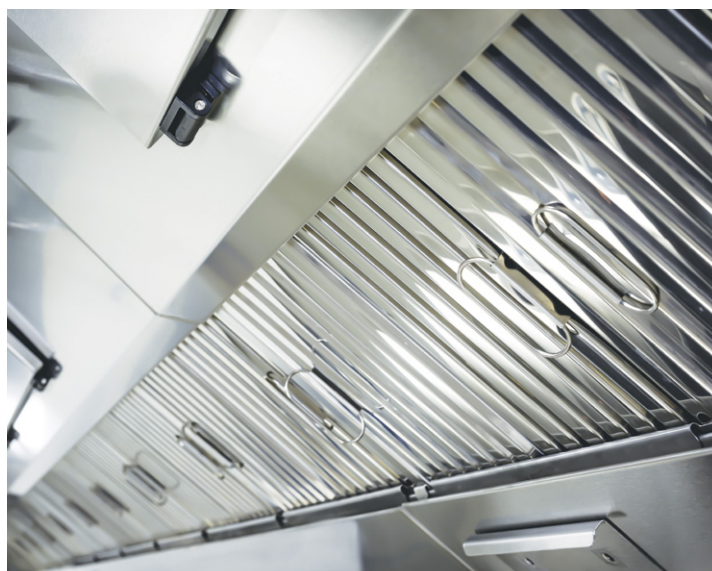
KVX Kun udsugning uden Capture Jet™ s. 70

KVD Kondensemhætte, Erstatningsluft s. 71

KVV Kondensemhætte s. 72

Emhætter / Indbyggede

	Produktside	Madlavning	Opvask	Capture Jet™ teknologi Op til 40% reduktion af fraluftsmængden	KSA cyklonfiltre 95% effektivitet på 10 µm partikler	Water Wash teknologi Automatisk rengøring af fedtfilter	Capture Ray™ teknologi Neutraliserer fedtpartikler og lugte	Cold Mist teknologi Gnistfanger og luftkølede
KVF	46	●		●	●			
KVI	48	●		●	●			
UVF	50	●		●	●		●	
UVI	52	●		●	●		●	
KWF	54	●		●	●	●		
KWI	56	●		●	●	●		
UWF	58	●		●	●	●	●	
UWI	60	●		●	●	●	●	
CMW-F	62	●		●		●		●
CMW-FMOD	62	●		●		●		●
CMW-I	64	●		●		●		●
CMW-IMOD	64	●		●		●		●
KSR	66	●		●	●			
USR	68	●		●	●		●	
KVX	70	●			●			
KVD	71		●					
KVV	72		●					
Innovative teknologier / Side				26	30	34	31	32



teknologier og ydeevne

Behovsstyret teknologi
Cold Mist er kun
aktiveret når det er
nødvendigt



Erstatningsluft i
fronten
Bedre
opfangning
og komfort



T.A.B.™
teknologi
Hurtig
måling af
luftmængder



Haltons
Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer



	●	●	
		●	
	●	●	●
		●	●
	●	●	●
	●	●	●
	●	●	●
	●	●	●
●	●	●	●
		●	
●		●	●
		●	
		●	●
		●	
	●	●	
		●	
33	-	-	36

Energi-
besparelse

Vedligeholdelses-
besparelse

Sikkerhed

Indeklima IEQ

Filtrering

●●●○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●●○	●○	●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●●○○	●●●	●●●	●●○	●●●○
●●●○	●●○	●●○	●●●○	●○○○
●●●○	●●○	●●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●●	●●●●	●●●○	●●●○
●●●○○	●●●●	●●●●	●●○	●●●○
●●○	●○	●●●○	●●●○	●○○○
●●○	●●○	●●●○	●●●○	●○○○
●●○	●○	●●●○	●●○	●○○○
●●○	●●○	●●●○	●●○	●○○○
●●●○	●○	●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●	●●●	●●○	●●●○
-	●○	●○	●○○	●
-	●○	●	●●○○	●
-	●	●	●○○	●

Forøg din score ved at kombinere emhætter med Haltons komplementære teknologier og gør ○ til ●.

Energibesparelser:

Brug M.A.R.V.E.L. behovsstyret køkkenventilation til yderligere at reducere luftmængderne samt drage fordel af en effektiv varmegenvinding med Haltons køkkenventilationsaggregater.

Vedligeholdelsesbesparelse og sikkerhed:

Brug Haltons KGS kanalovervågningssystem til at overvåge fedtphobningen i kanalsystemet og forøg sikkerheden i dit køkken med Haltons automatiske brandslukningssystem FSS.

Indeklima IEQ (Indoor Environment Quality):

Brug Halton erstatningsluftenhed Aerolys og drag fordel af den reneste erstatningsluft.

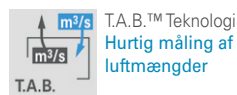
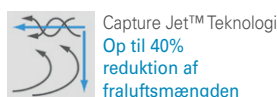
Begræns forureningen:

Brug Haltons udsugningsenhed PolluStop til at fjerne dit køkkens forurening og etabler dit nye køkken hvor du vil.



KVF CAPTURE JET™ EMHÆTTE

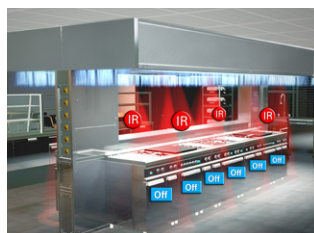
Med lavimpuls erstatningsluft i fronten



Anbefalet tilbehør



Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Capture Ray™ Teknologi

Det effektive UV filtreringssystem Capture Ray™ neutraliserer fedt og reducerer lugtgener betydeligt.

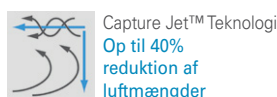
BESKRIVELSE

Halton KVF industriemhætter har den bedste opfangningseffektivitet på markedet, og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på indeklimate og hygiejne.

Halton KVF industriemhætter er forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal opfangning af kogedampe ved lavest mulig luftmængde. KVF emhætten er desuden forsynet med indbygget erstatningsluftsystem med lav hastighed i fronten af emhætten.

- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecertificeret)
- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Bedre opfangning og komfort pga. erstatningsluft med lav hastighed i fronten
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle indreguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

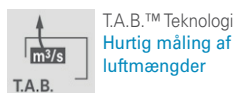
KVI CAPTURE JET™ EMHÆTTE



Capture Jet™ Teknologi
Op til 40%
reduktion af
luftmængder



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm
partikler



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder

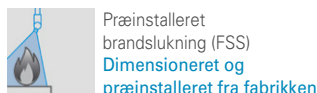
Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør

**M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)**

Dette behovsstyrede VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!

**Capture Ray™ Teknologi**

Det effektive UV filtreringssystem Capture Ray™ neutraliserer fedt og reducerer lugtgener betydeligt.

BESKRIVELSE

Halton KVI industriemhætter har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklime.

Halton KVI industriemhætter er forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer en optimal opfangning af kogedampe ved den lavest mulige udsugningsluftmængde, hvilket giver en bedre komfort i køkkenet samt lavere driftsomkostninger sammenlignet med traditionelle industriemhætter.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret)
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestuder (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

UVF CAPTURE RAY™ EMHÆTTE

Med lavimpuls erstatningsluft i fronten og Capture Jet™ styrestråler



Capture Jet™ Teknologi
Op til 40%
reduktion af
fraluftsmængden



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm
partikler



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Erstatningsluft i fronten
Bedre
opfangning og
komfort



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden



Luft/Vand varmegenvinding
Varmegenvinding
med lav
vedligeholdelse

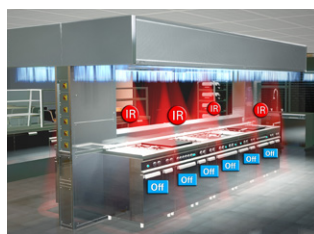


Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



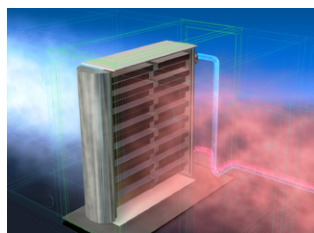
Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Varmegenvinding

Takket være Capture Ray™ teknologien neutraliseres fedtpartikler og dampe til et så lavt et niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og ydelsen holdes på et højt niveau.

BESKRIVELSE

Få optimalt indeklima og hygiejnesikkerhed ved det laveste energiforbrug muligt. Halton UVF industriemhætter har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklima.

Halton UVF industriemhætter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften. Halton UVF industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved lavest mulig luftmængde.

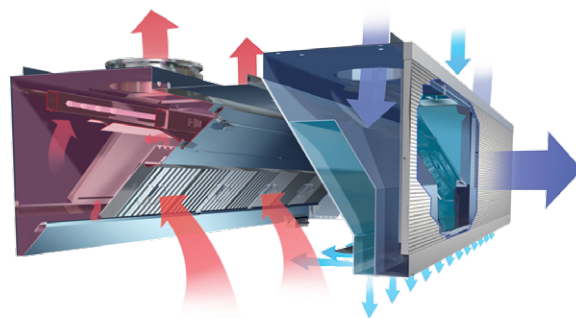
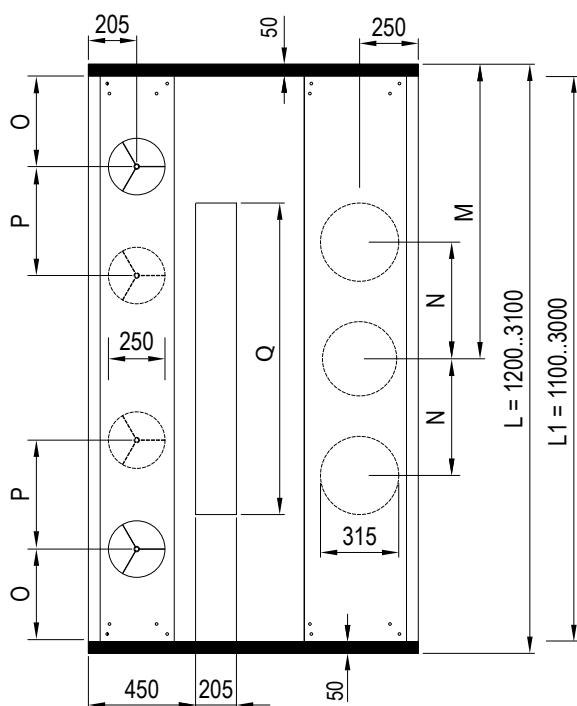
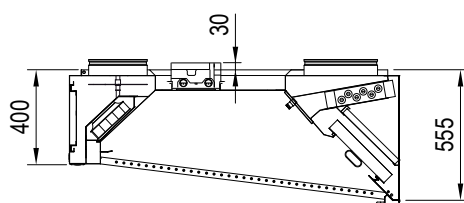
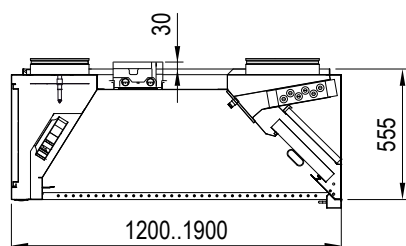
UVF emhætter er desuden udstyret med et erstatningsluftssystem med lav hastighed i fronten af emhætten.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- UV-C rørene i emhætten holder 13.000 driftstimer
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecertificeret)
- Bedre opfangning og komfort pga. erstatningsluft med lav hastighed i fronten
- Ydeevne testet af et uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden. Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringssspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Sikker og let adgang til UV-C lamper og CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons brugervenlige UV-C styrepanel (ved flere emhætter leveres UV-C filter med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) i stedet)

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af tillufts- og fralufts tilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

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

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

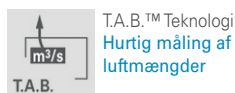
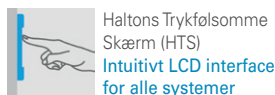
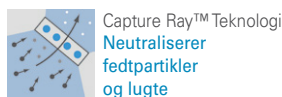
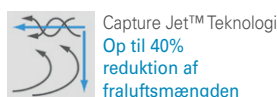
** Emhætte minimumslængder er 1200 mm med kort UV ramme hhv. 2000 mm for lang UV ramme

VÆGT (h=555 mm, kg)

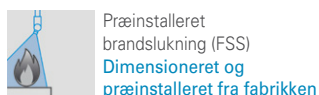
L/B	1200	1300	1500	1700	1900
1200	101	106	112	122	128
1600	129	134	140	151	156
2100	161	167	172	184	190
2600	189	194	200	213	219
3100	216	222	227	242	248

UVI CAPTURE RAY™ EMHÆTTE

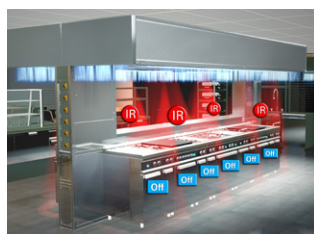
Med Capture Jet™ styrestråler



Anbefalet tilbehør

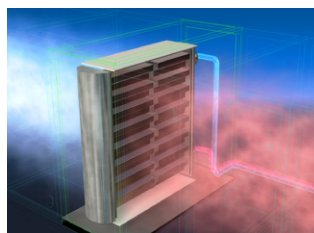


Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Varmegenvinding

Takket være Capture Ray™ teknologien neutraliseres fedtpartikler og dampe til et så lavt et niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og ydelsen holdes på et højt niveau.

BESKRIVELSE

Halton UVI industriemhætter har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklima. Halton UVI industriemhætter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi, der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften.

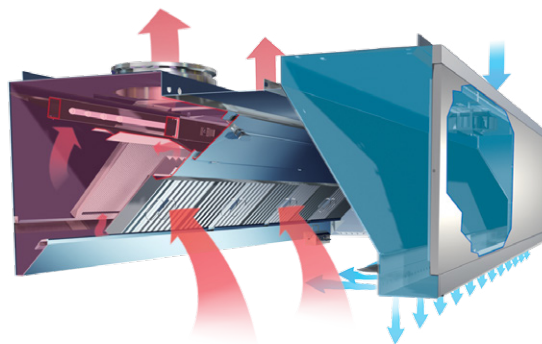
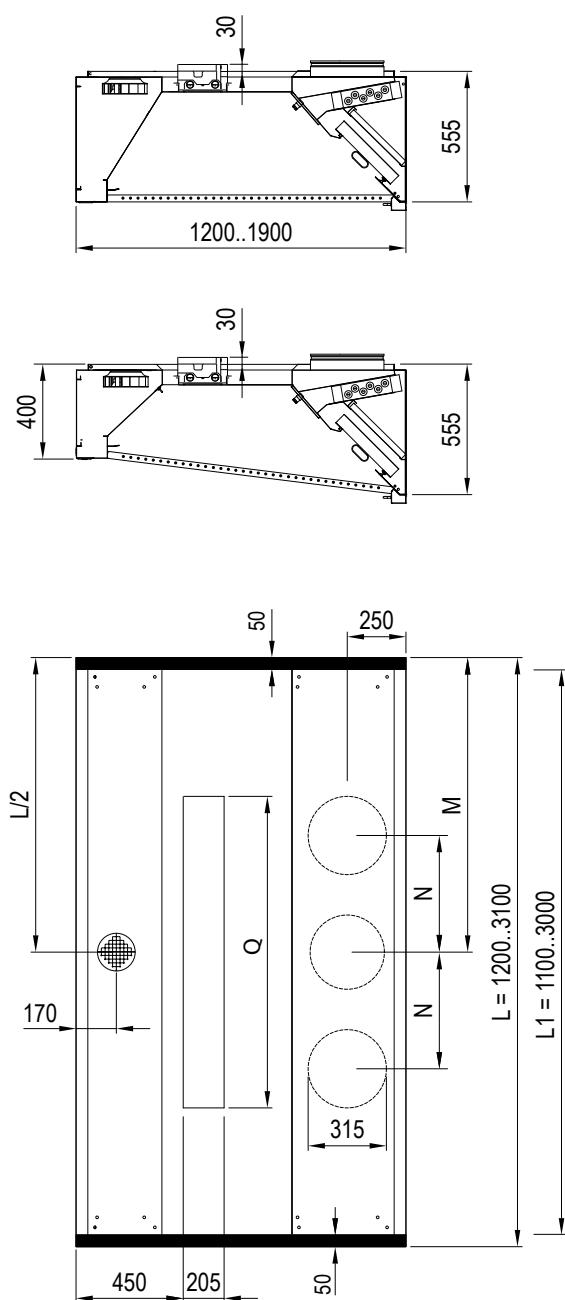
Halton UVI industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde, hvilket giver en bedre komfort i køkkenet samt mindsker driftsomkostningerne sammenlignet med traditionelle industriemhætter.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- UV-C rørene i emhætten holder 13.000 driftstimer
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret)
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Sikker adgang til UV-C lamper og CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons brugervenlige UV-C styrepanel (Ved flere emhætter leveres UV-C filter med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) i stedet)

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
M	N	M, N	Q*	
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

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

** Emhætte minimumslængder er 1200 mm med kort UV ramme hhv. 2000 mm for lang UV ramme

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1200	1300	1500	1700	1900
1200	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218

KWF EMHÆTTE MED WATER WASH AUTOMATISK FILTERVASK

Med lavimpuls erstatningsluft i fronten og Capture Jet™ styrestråler



Capture Jet™ Teknologi
Op til 40%
reduktion af
fraluftsmængden



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm
partikler



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring
af fedtfilter



Erstatningsluft i fronten
Bedre
opfangning og
komfort



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Capture Ray™ Teknologi

Det effektive UV filtreringssystem Capture Ray™ neutraliserer fedt og reducerer lugtgener betydeligt.

BESKRIVELSE

Få optimalt indeklima og hygiejnesikkerhed ved det laveste energiforbrug muligt. Halton KWF industriemhætter har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklima.

Halton KWF industriemhætter har indbygget Water Wash teknologi til automatisk rengøring af filtrene uden indblanding fra personalet. Halton KWF industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved lavest mulig luftmængde.

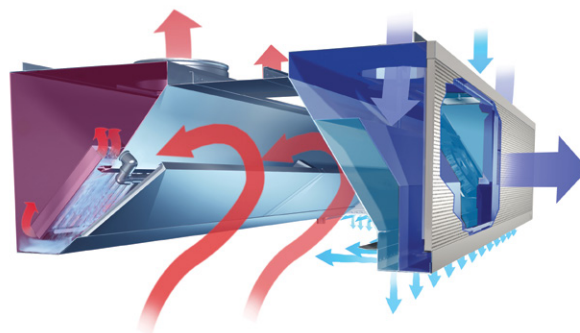
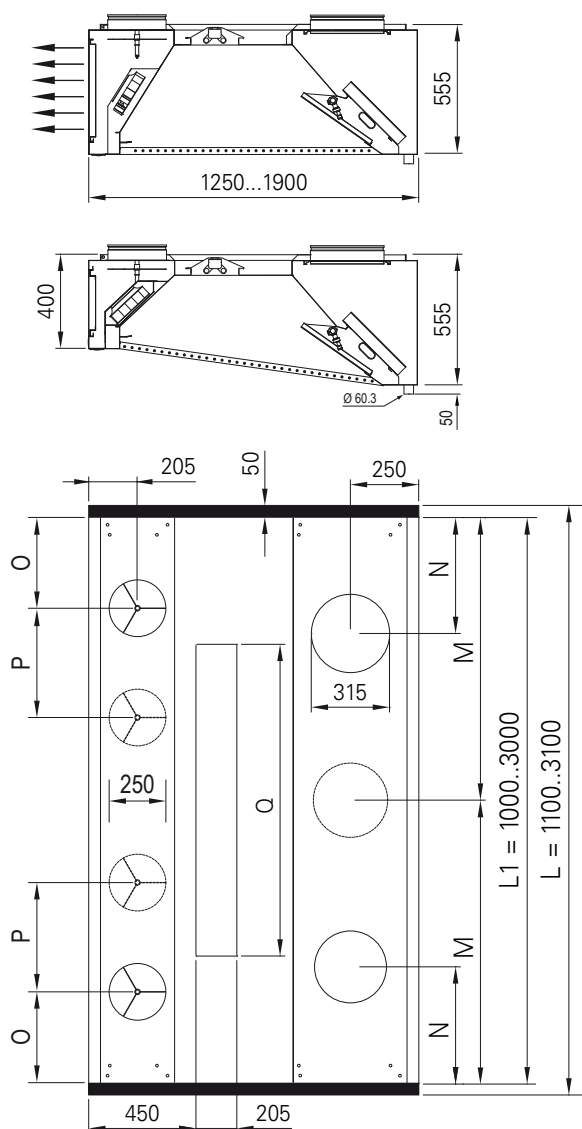
KWF emhætter er desuden udstyret med et erstatningsluftssystem med lav hastighed i fronten af emhætten.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Betydelige besparelser vedr. vedligehold takket være automatisk rengøring af fedtfiltere uden indblanding fra personale
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecertificeret)
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringssspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons CCW kontrolskab installeret med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) som brugerflade

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af tillufts- og fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

		Fraluft		Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4 Ø250	
L	M	N	M, N	O	O, P	Q*
1600	L1/2	450	-	450	-	720
2100	L1/2	450	-	450	450, 500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	450, 500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	450, 500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1300	1500	1700	1900
1500	101	106	111	116
2000	124	129	135	141
2500	148	154	161	168
3000	171	181	189	199



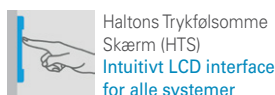
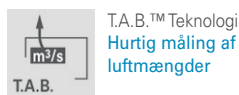
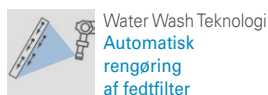
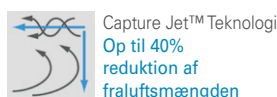
CCW kontrolskab

CCW kontrolskab styrer automatisk rengøringsintervaller med meget lidt indblanding fra personalet. Den er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklerne kan også startes manuelt.

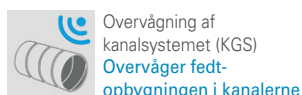
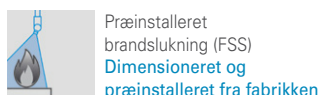
Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Koncept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.

KWI EMHÆTTE MED WATER WASH AUTOMATISK FILTERVASK

Med Capture Jet™ styrestråler



Anbefalet tilbehør



Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Capture Ray™ Teknologi

Det effektive UV filtreringssystem Capture Ray™ neutraliserer fedt og reducerer lugtgener betydeligt.

BESKRIVELSE

Få optimalt indeklima og hygiejnesikkerhed ved det laveste energiforbrug muligt. Halton KWI industriemhætter har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklima.

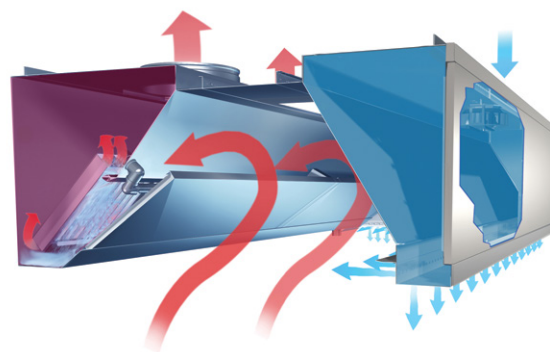
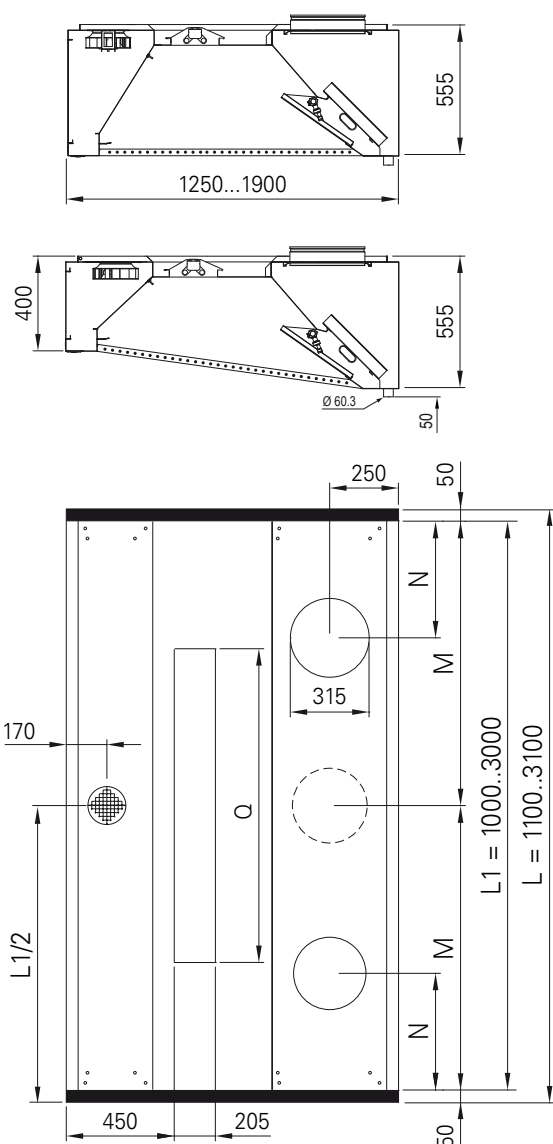
Halton KWI industriemhætter har indbygget Water Wash teknologi til automatisk rengøring af filtrene uden indblanding fra personalet. Halton KWI industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved lavest mulig luftmængde.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltre (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Betydelige besparelser vedr. vedligehold takket være automatisk rengøring af fedtfiltre uden indblanding fra personale
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret)
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons CCW kontrolskab installeret med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) som brugerflade

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
M	N	M, N	Q*	
1600	L1/2	450	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1300	1500	1700	1900
1500	97	106	111	117
2000	121	127	133	139
2500	142	148	154	160
3000	164	170	176	182



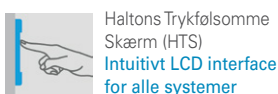
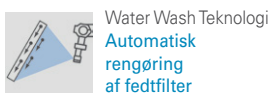
CCW kontrolskab

CCW kontrolskab styrer automatisk rengøringsintervaller med meget lidt indblanding fra personalet. Den er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklerne kan også startes manuelt.

Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Koncept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.

UWF EMHÆTTE MED CAPTURE RAY OG WATER WASH

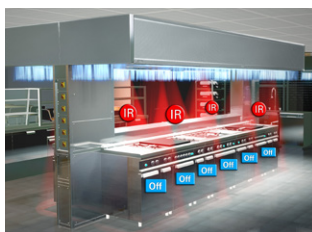
Med lavimpuls erstatningsluft i fronten og Capture Jet™ styrestråler



Anbefalet tilbehør

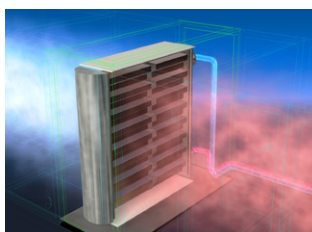


Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyrede VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Varmegenvinding

Takket være Capture Ray™ teknologien neutraliseres fedtpartikler og dampe til et så lavt niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og ydelsen holdes på et højt niveau.

BESKRIVELSE

Halton UWF industriemhætter er Haltons alt i en industriemhætte. Den har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklima.

Halton UWF industriemhætter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi, der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften samt Water Wash teknologi til automatisk rengøring af filtrene uden indblanding fra personalet.

Halton UWF industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved lavest mulig luftmængde.

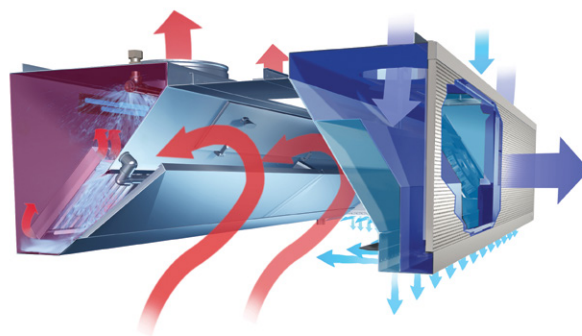
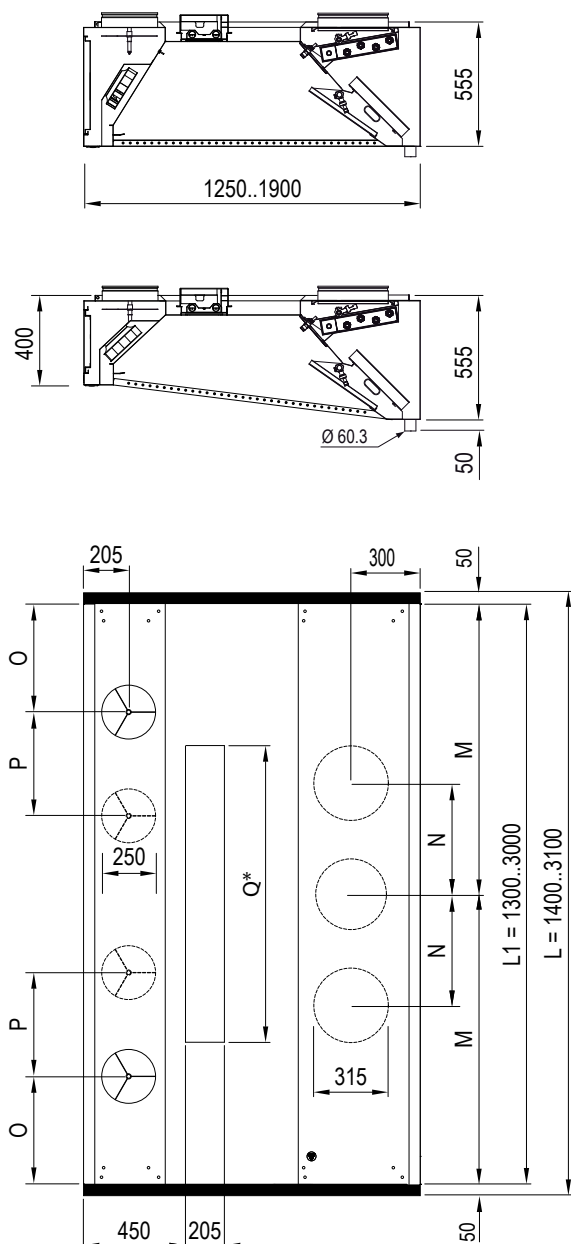
UWF emhætter er desuden udstyret med et erstatningsluftssystem med lav hastighed i fronten af emhætten.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Betydelige besparelser vedr. vedligehold takket være automatisk rengøring af fedtfiltere uden indblanding fra personale
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret)
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften samt reducerer lugtgener i afkastluften
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle regulerings-spjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons CCW kontrolskab installeret med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) som brugerflade

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af tillufts- og fralufts tilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

		Fraluft		Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	
L	M	N	M, N	O	P	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)

** Emhætte minimumslængder er 1200 mm med kort UV ramme hhv. 2000 mm for lang UV ramme

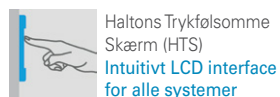
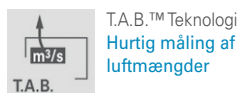
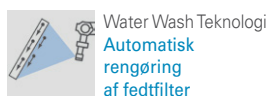
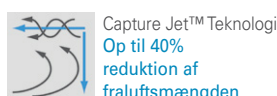


CCW kontrolskab

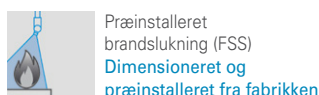
CCW kontrolskab styrer automatisk rengøringsintervaller med meget lidt indblanding fra personalet. Den er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklerne kan også startes manuelt. Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Concept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.

UWI EMHÆTTE MED CAPTURE RAY OG WATER WASH

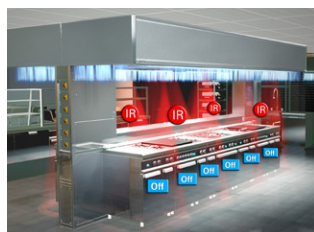
Med Capture Jet™ styrestråler



Anbefalet tilbehør

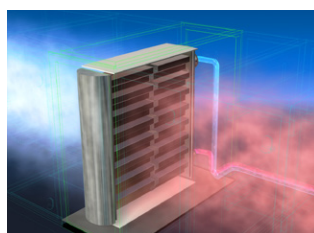


Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Varmegenvinding

Takket være Capture Ray™ teknologien neutraliseres fedtpartikler og dampe til et så lavt niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og ydelsen holdes på et højt niveau.

BESKRIVELSE

Halton UWI industriemhætter er Haltons alt i en industriemhætte. Den har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklima.

Halton UWI industriemhætter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi, der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften samt Water Wash teknologi til automatisk rengøring af filtrene uden indblanding fra personalet.

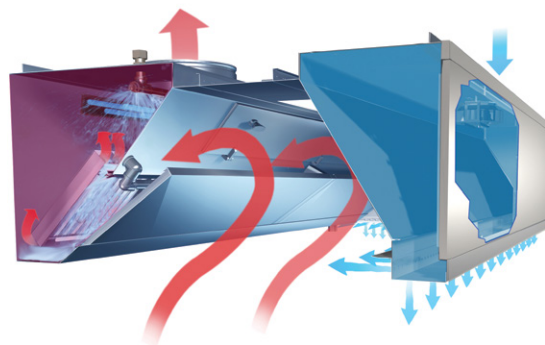
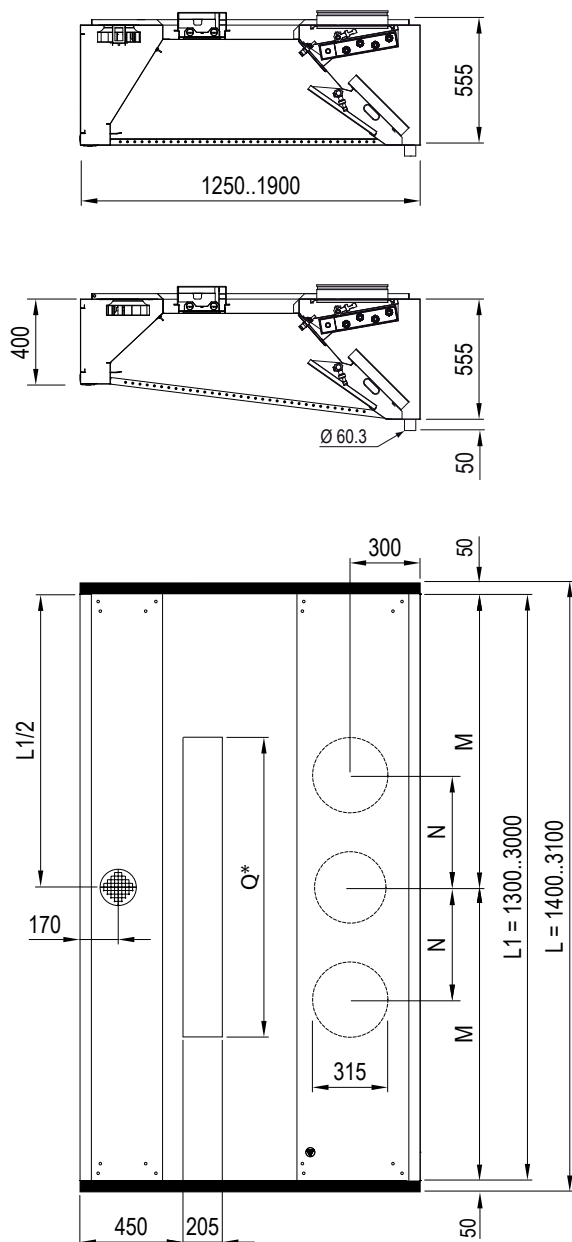
Halton UWI industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved lavest mulig luftmængde.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Betydelige besparelser vedr. vedligehold takket være automatisk rengøring af fedtfiltere uden indblanding fra personale
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecertificeret)
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften samt reducerer lugtgener i afkastluften
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringsknappe til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons CCW kontrolskab installeret med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) som brugerflade

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	M	N	-	1020
2100	M	N	-	1320
2600	-	N	M, N	1320
3100	-	N	M, N	1320

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

** Emhætte minimumslængder er 1200 mm med kort UV ramme hhv. 2000 mm for lang UV ramme



CCW kontrolskab

CCW kontrolskab styrer automatisk rengøringsintervaller med meget lidt indblanding fra personalet. Den er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklerne kan også startes manuelt.

Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Koncept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.

CMW-F

CMW-FMOD

EMHÆTTE MED COLD MIST TEKNOLOGI

Med lavimpuls erstatningsluft i fronten og Capture Jet™ styrestråler



Capture Jet™ Teknologi
Bedre opfangning
og reduktion af
fraluftsmængden



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring af
udsugningskammer



Erstatningsluft i fronten
Bedre
opfangning og
komfort



Cold Mist Teknologi
Gnistfanger
og
luftkølede



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitivt LCD interface
for alle systemer



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

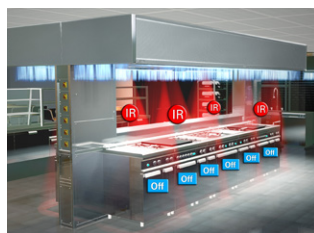


Behovsstyret Teknologi
Cold Mist
er kun aktiveret
når det er nødvendigt



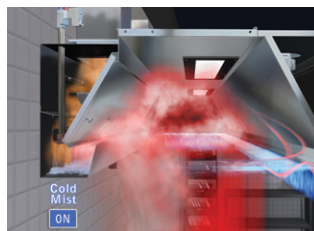
Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyrede VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Behovsstyret Cold Mist

Op til 80 % besparelser på vandforbruget: Cold Mist vandtågen aktiveres kun, når kogeprocessen er i gang.

BESKRIVELSE

CMW-F industriemhætter er specielt designet til køkkenudstyr med fastbrændsel såsom kulfyrede ovne eller grills uanset om det er installeret i et lukket eller åbent køkkenområde. Denne type køkkenudstyr udgør en stor brandrisiko.

CMW-F industriemhætter er udstyret med Cold Mist teknologi som fungerer ved hjælp af en vandtågefiltrering i udsugningskammeret. Vandtågen køler udsugningsluften samtidig med at den fungerer som en gnistfanger. Denne funktion sikrer et højt filtreringsniveau på partiklerne som udsendes af højintensitets køkkenudstyret. Som option kan Cold Mist emhætter leveres med behovsstyret Cold Mist (CMW-FMOD) hvor vandtågen aktiveres alt efter kogeaktiviteten. Med denne teknologi kan der spares op til 80 % på vandforbruget.

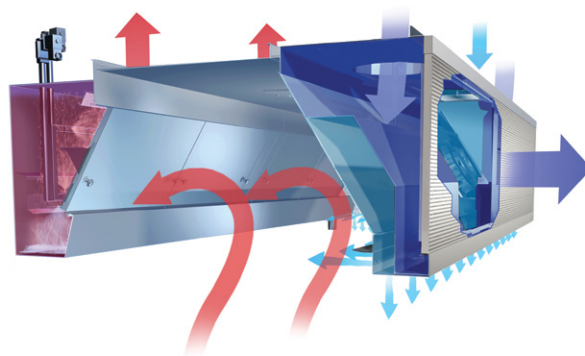
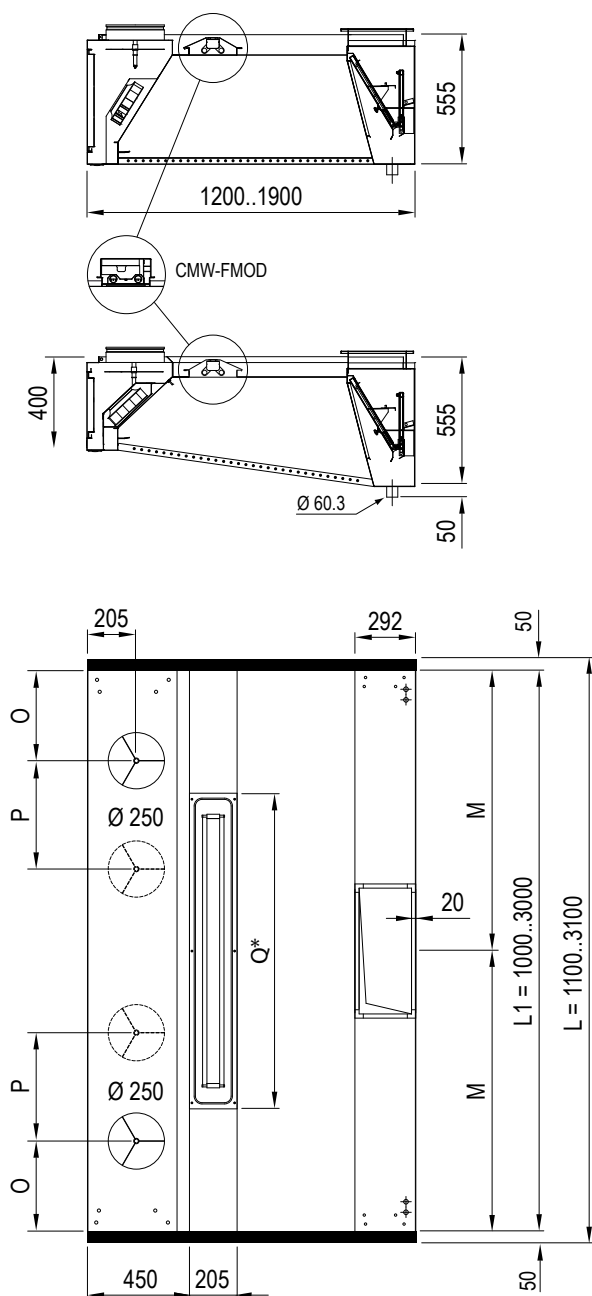
CMW-F industriemhætter er også udstyret med Capture Jet™ styrestråleteknologi samt et erstatningsluftssystem med lav hastighed i fronten af emhætten.

- Energibesparelse: Reduktion af fraluftsmængden takket være Capture Jet™ teknologien
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være Cold Mist teknologien som køler udsugningsluften samtidig med at den fungerer som en gnistfanger
- Cold Mist industriemhætterne kan leveres med Water Wash teknologi som automatisk vasker udsugningskammeret
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecificeret / CMW-FMOD)
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Option: Op til 80 % vandbesparelse med Haltons Behovsstyrede Cold Mist teknologi. Systemet tænder og slukker automatisk for vandtågen alt efter kogeaktiviteten

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af tillufts- og fraluftsstilutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret og Cold Mist kravene.

Fraluft			Tilluft		Lys
L	M	N	2Ø250	4Ø250	Q*
1600	L1/2 1x (250x450)	-	450	-	1020
2100	L1/2 1x (250x600)	-	450	500	1320
2600	L1/2 1x (250x750)	-	450	500	1320
3100	-	750 (2x Ø250x450)	-	500	1320

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



CCW-MOD kontrolskab

CCW-MOD kontrolskabet styrer «Cold Mist» vandtågen emhættesektion for emhættesektion. Desuden kan den som option styre det automatiske vaskesystem Water Wash. Kontrolskabet er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklerne kan også startes manuelt.

Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Koncept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.



EMHÆTTE MED COLD MIST TEKNOLOGI

Med Capture Jet™ styrestråler



Capture Jet™ Teknologi
Bedre opfangning
og reduktion af
fraluftsmængden



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring af
udsugningskammer



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder



Cold Mist Teknologi
Gnistfanger
og
luftkølede



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

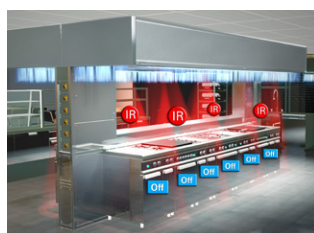


Behovsstyret Teknologi
Cold Mist
er kun aktiveret
når det er nødvendigt



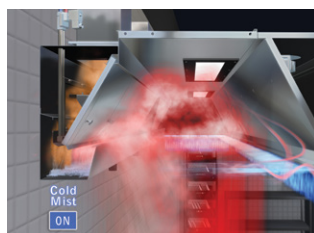
Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyrede VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Behovsstyret Cold Mist

Op til 80 % besparelser på vandforbruget: Cold Mist vandtågen aktiveres kun, når kogeprocessen er i gang.

BESKRIVELSE

CMW-I industriemhætter er specielt designet til køkkenudstyr med fastbrændsel såsom kulfyrede ovne eller grills uanset om det er installeret i et lukket eller åbent køkkenområde. Denne type køkkenudstyr udgør en stor brandrisiko.

CMW-I industriemhætte er udstyret med Cold Mist teknologi som fungerer ved hjælp af en vandtågefiltrering i udsugningskammeret. Vandtågen køler udsugningsluften samtidig med at den fungerer som en gnistfanger. Denne funktion sikrer et højt filtreringsniveau på partiklerne som udsendes af højintensitets køkkenudstyret. Som option kan Cold Mist emhætter leveres med behovsstyret Cold Mist (CMW-IMOD) hvor vandtågen aktiveres alt efter kogeaktiviteten. Med denne teknologi kan der spares op til 80 % på vandforbruget.

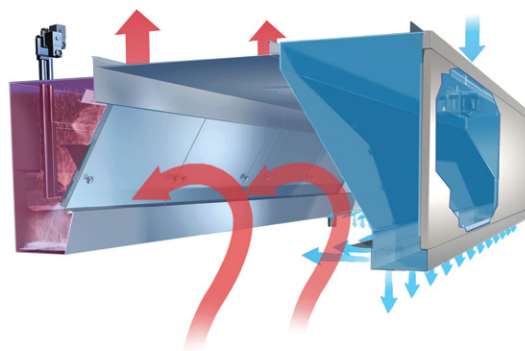
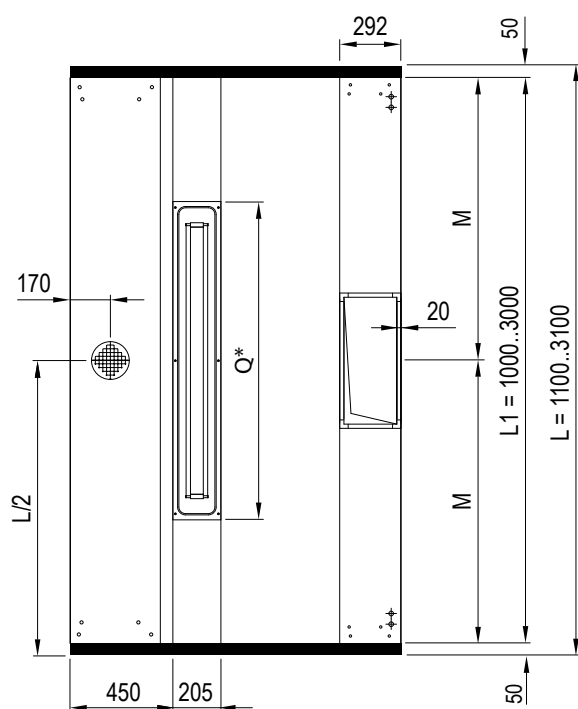
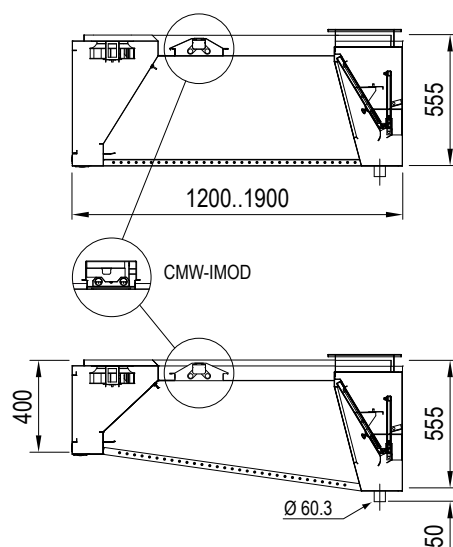
CMW-I industriemhætter er også udstyret med Capture Jet™ styrestråleteknologi.

- Energibesparelse: Reduktion af fraluftsmængden takket være Capture Jet™ teknologien
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være Cold Mist teknologien som køler udsugningsluften samtidig med at den fungerer som en gnistfanger
- Cold Mist industriemhætterne kan leveres med Water Wash teknologi som automatisk vasker udsugningskammeret
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecertificeret / CMW-IMOD)
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger.
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Option: Op til 80 % vandbesparelse med Haltons Behovsstyrede Cold Mist teknologi. Systemet tænder og slukker automatisk for vandtågen alt efter kogeaktiviteten

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret og Cold Mist kravene.

Fraluft			Lys
L	M	N	Q
1600	L1/2 1x (250x450)	-	1300 (2x36 W)
2100	L1/2 1x (250x600)	-	1600 (2x58 W)
2600	L1/2 1x (250x750)	-	1860 (2x70 W)
3100	-	750 2x (250x450)	1860

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



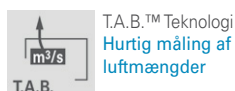
CCW-MOD kontrolskab

CCW-MOD kontrolskabet styrer «Cold Mist» vandtågen emhættesektion for emhættesektion. Desuden kan den som option styre det automatiske vaskesystem Water Wash. Kontrolskabet er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklerne kan også startes manuelt.

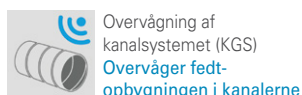
Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Koncept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.

KSR BAGVÆGS ELLER FRITSTÅENDE EMHÆTTE TIL FRITURE OG STEGEPLADER

Med Capture Jet™ styrestråler



Anbefalet tilbehør



Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyrede VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Capture Ray™ Teknologi

Det effektive UV filtreringssystem Capture Ray™ neutraliserer fedt og reducerer lugtgener betydeligt.

BESKRIVELSE

Halton KSR industriemhætter er specielt udviklet til friturer og stegeplader. De har den bedste opfangningseffektivitet på markedet, og er designet til at opfange forureninger fra friturer og stegeplader mere effektivt, da de er placeret tættere på køkkenudstyret.

KSR industriemhætter er udstyret med den nyeste patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi, som sikrer optimal opfangning af kogedampe. Desuden betyder Capture Jet™ styrestrålerne at KSR industriemhætter kan have et negativ udhæng og store åbninger ved siderne hvilket letter passage af friturekurve og forbedrer arbejdsforhold. Alt i alt betyder dette, at den udsugede luftmængde kan reduceres med op til 50 % sammenlignet med traditionelle emhætter.

Den fritstående KSR-F model er desuden udstyret med Capture Jet™ sidestråler som giver mulighed for at øge åbningen i siderne for lettere adgang med friturekurve.

Standard model KSR-S (bagvægsmodel)

- Betydelige energibesparelser: 50 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Ydeevne testet af et uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Hurtig adgang til lysarmatur og Capture Jet™ ventilator gennem en stor vandret monteret adgangslem
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret)

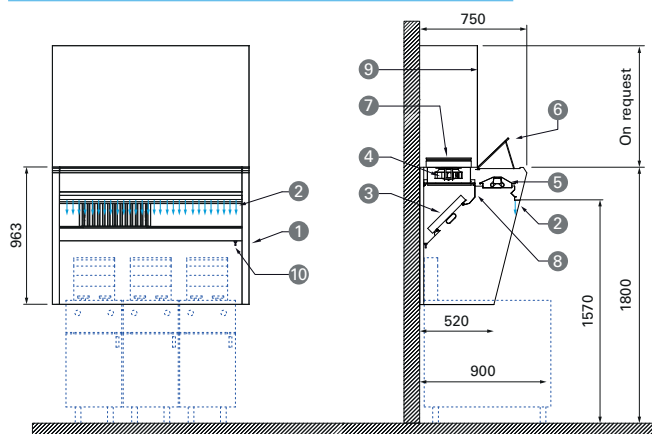
KSR-F model (fritstående)

- Samme fordele som ovenfor
- Integreret selvbærende konstruktion så den kan placeres frit i køkkenet
- Capture Jet™ styrestråler monteret på siden af emhætten gør at åbningen i siden af emhætten kan gøres større så passage af friturekurve lettes
- Enhed på bagsiden til perfekt integrering af ledninger til strømforsyning af friturer og grille

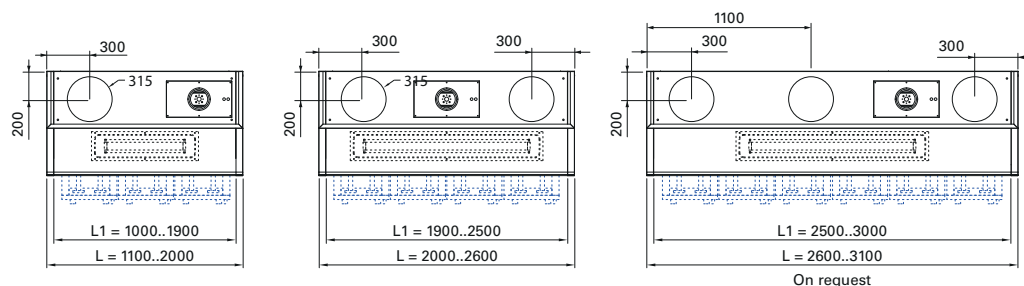
De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

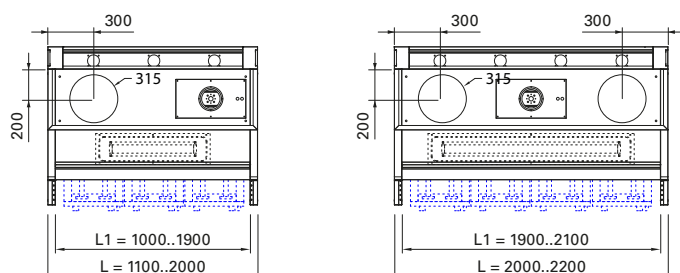
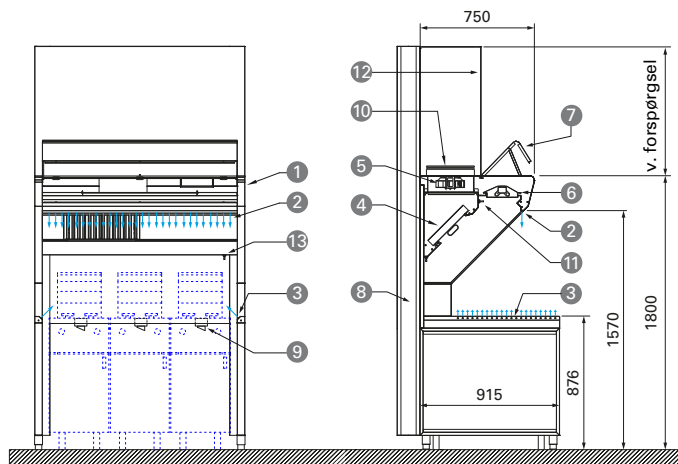
KSR-S BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



- 1 Ydre konstruktion i rustfrit stål AISI 304
- 2 Front Capture Jet™ styrestråler
- 3 KSA Cyklonfiltre
- 4 Integreret Capture Jet™ ventilator
- 5 Lysarmatur inklusiv samledåse
- 6 Adgangsluge til vedligeholdelse
- 7 Fralufts tilslutning(er) med manuelt indreguleringsspjæld
- 8 T.A.B.™ målestuds
- 9 Inddækningsplade (Option)
- 10 Dræn



KSR-F BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



- 1 Ydre konstruktion i rustfrit stål AISI 304
- 2 Front Capture Jet™ styrestråler
- 3 Side Capture Jet™ styrestråler
- 4 KSA Cyklonfiltre
- 5 Integreret Capture Jet™ ventilator
- 6 Lysarmatur inklusiv samledåse
- 7 Adgangsluge til vedligeholdelse
- 8 Distributionsenhed til strømforsyning
- 9 Stikpropper
- 10 Fralufts tilslutning(er) med manuelt indreguleringsspjæld
- 11 T.A.B.™ målestuds
- 12 Inddækningsplade (Option)
- 13 Dræn

Note:

KSR-F emhætten bliver leveret samlet. Det skal derfor kontrolleres at emhætten kan komme ind i køkkenet inden levering.



BAGVÆGSEMHÆTTE MED CAPTURE RAY™ TIL FRITURE OG STEGEPLADER

Med Capture Jet™ styrestråler



Capture Jet™ Teknologi
Op til 50%
reduktion af
fraluftsmængden



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm
partikler



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

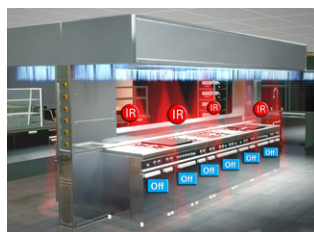


Luft/Vand varmegenvinding
Varmegenvinding
med lav
vedligeholdelse



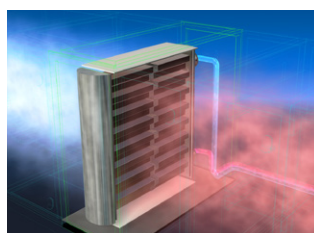
Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Varmegenvinding

Takket være Capture Ray™ teknologien neutraliseres fedtpartikler og dampe til et så lavt niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og ydelsen holdes på et højt niveau.

BESKRIVELSE

Halton USR industriemhætter er specielt udviklet til friturer og stegeplader. De har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er designet til at opfange forureninger fra friturer og stegeplader mere effektivt, da de er placeret tættere på køkkenudstyret. USR industriemhætter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi, der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften. USR industriemhætter er desuden udstyret med den nyeste patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde.

USR industriemhætter kan have et negativ udhæng og store åbninger ved siderne, hvilket forbedrer arbejdsforholdene.

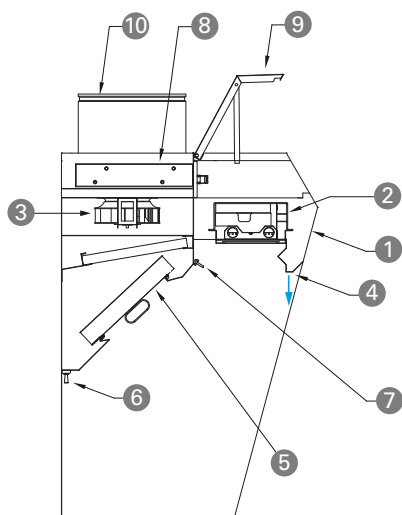
Alt i alt betyder dette at den udsugede luftmængde kan reduceres med op til 50 % sammenlignet med traditionelle emhætter.

- Betydelige energibesparelser: 50 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Ydeevne testet af et uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Hurtig adgang til lysarmatur og Capture Jet™ ventilator gennem en stor vandret monteret adgangslem
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecertificeret)
- Sikker adgang til UV-C lamper og CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons brugervenlige UV-C styrepanel (ved flere emhætter leveres UV-C filter med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) i stedet)

* Hazard Analysis Critical Control Point

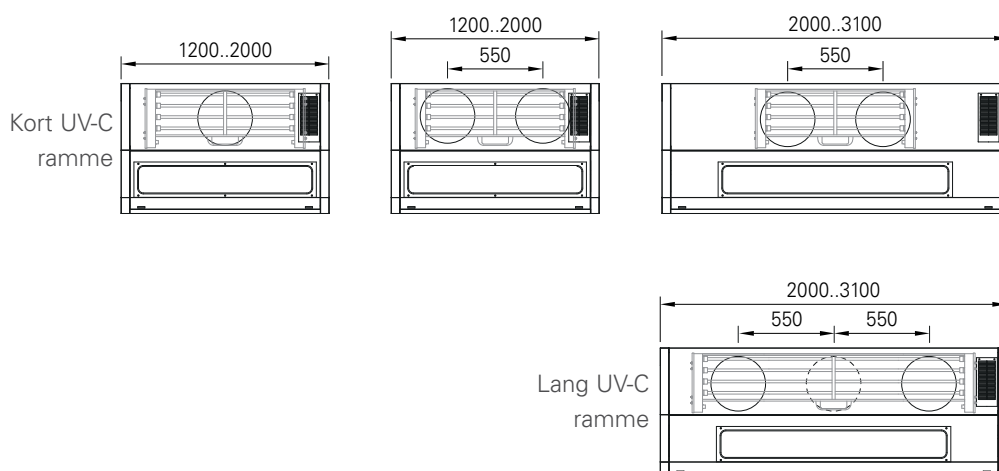
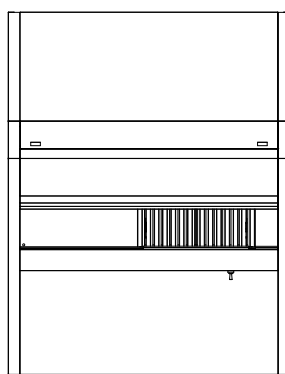
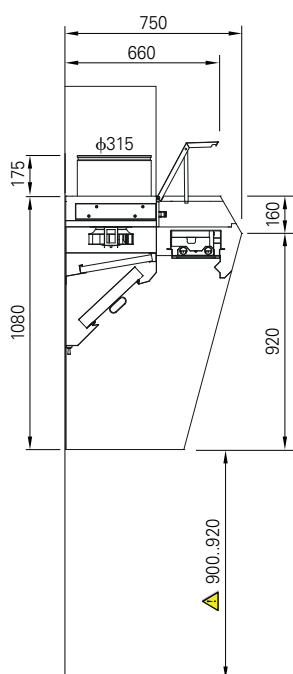
De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

BESKRIVELSE



- 1 Ydre konstruktion i rustfrit stål AISI 304
- 2 Lysarmatur inklusiv samledåse
 $L \leq 1500$, 2x27W / $L > 1500$, 2x36W
- 3 Integreret Capture Jet™ ventilator
- 4 Front Capture Jet™ styrestråler
- 5 KSA Cyklonfiltre
- 6 Dræn
- 7 T.A.B.™ målestuds
- 8 UV-C ramme
- 9 Adgangsluge til vedligeholdelse
- 10 Fralufts tilslutning med manuelt indreguleringsspjæld

DIMENSIONER



KVX UDSUGNINGSEMHÆTTE

Kun fraluft



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm
partikler



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder

Anbefalet tilbehør



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

BESKRIVELSE

Halton KVX industriemhætter er kun til fraluft. De er velegnede til alle lukkede, åbne eller udstillingskøkkener (hoteller, mindre restauranter, snackbarer, etc.) som anvender køkkenapparater med lavt strømforbrug.

- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringssspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

PLACERING AFTILSLUTNINGER (mm)

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere.

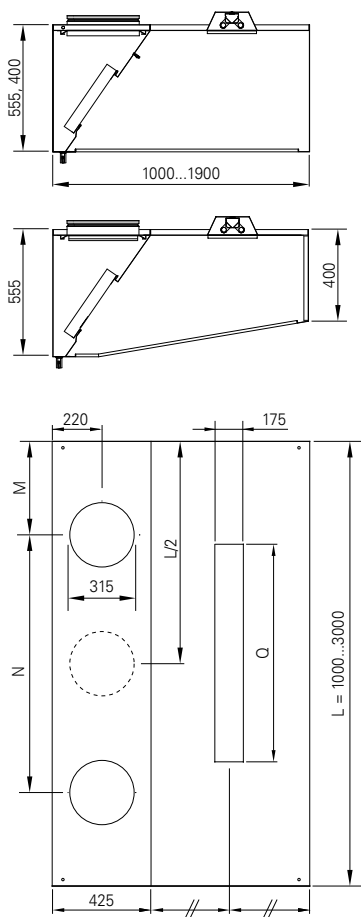
Antallet af fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

L	M	N	Q*
1000	-	-	720
1500	375	750	720
2000	500	1000	1320
2500	500	1500	1320
3000	500	2000	1320

* 720 (L1 ≤ 1600, 2x18W), 1320 (L1 > 1600, 2x36W)

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1500	53	59	65	71	77
2000	71	77	83	89	95
2500	85	91	97	103	109
3000	101	107	113	119	125



KVD KONDENSEMHÆTTE

Med integreret lavimpulserstatningsluft og høj hygiejnesikkerhed



For opvaskeområder
**Minimerer
kondensering
i kanalerne**



Erstatningsluft i fronten
**Bedre
opfangning og
komfort**



T.A.B.™ Teknologi
**Hurtig måling af
luftmængder**

BESKRIVELSE

Halton KVD kondensemhætter er fraluftsemhætter specielt udviklet til udsugning over opvaskere med en integreret enhed til erstatningsluft på fronten. Halton KVD kondensemhætter har pralplader til at separere vanddampen fra fraluften.

- Bedste hygiejne pga. mindre kondensering i fraluftskanalerne
- Nem rengøring: Færre dele og samlinger. Synlige dele udført i rustfrit stål (AISI 304)
- Bedre opfangning og komfort pga. erstatningsluft med lav hastighed i fronten
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

PLACERING AFTILSLUTNINGER (mm)

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere.

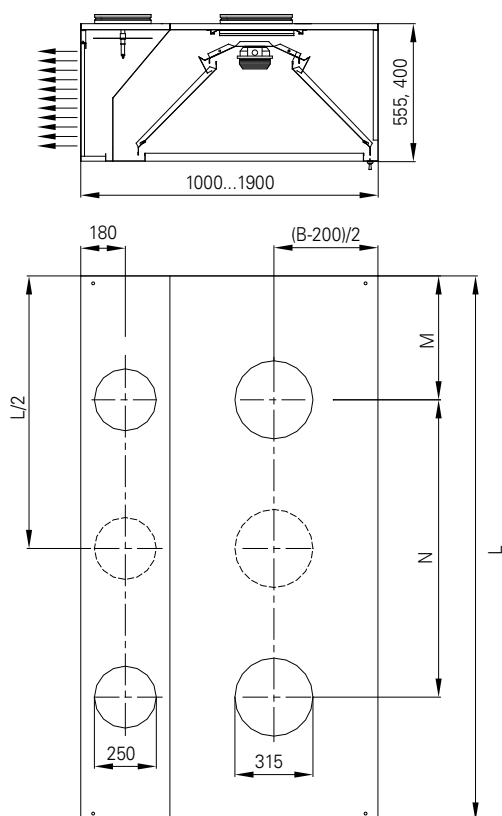
Antallet af tillufts- og fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

L	M	N
1000	-	500
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

* Ved emhætter længere end 2100 mm, leveres pralpladerne i to dele

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1000	73	76	79	82	85
1500	83	86	89	92	95
2000	99	104	108	112	116
2500	111	117	121	126	131



KVV KONDENSEMHÆTTE

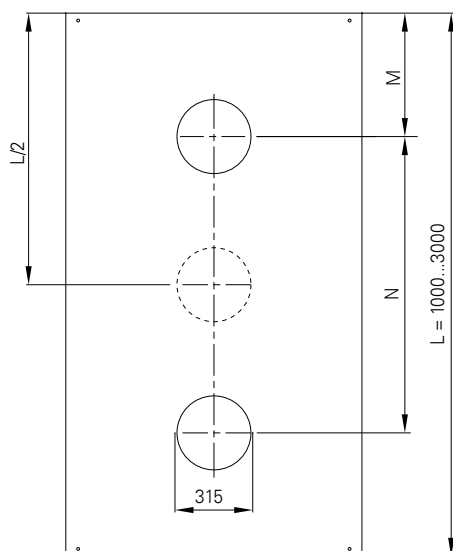
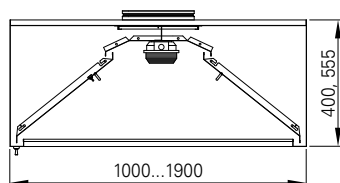
Kun udsugning



For opvaskeområder
Minimerer
kondensering
i kanalerne



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling af
luftmængder



BESKRIVELSE

Halton KVV kondensemhætter er specielt udviklet til udsugning over opvaskere. Halton KVV kondensemhætter har pralplader til at separere vanddampen fra fraluften.

- Bedste hygiejne pga. mindre kondensering i fraluftskanalerne
- Nem rengøring: Færre dele og samlinger. Synlige dele udført i rustfrit stål (AISI 304)
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle regulerings-spjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

PLACERING AFTILSLUTNINGER (mm)

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere.

Antallet af fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

L	M	N
1000	-	-
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

* Ved emhætter længere end 2100 mm, leveres pralpladerne i to dele

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1000	53	56	59	62	65
1500	63	66	69	72	75
2000	79	84	88	92	96
2500	91	96	101	106	111



Peninsula Hotel (Paris, Frankrig)



Uniklinik University Hospital (Köln, Tyskland)



Basalte Building (Paris La Défense, Frankrig)



Genting Club (Pahang, Malaysia)



Schlosshotel Kronberg (Kronberg, Tyskland)



Uniklinik University Hospital (Köln, Tyskland)



Gosch am Kliff (Sylt, Tyskland)

Køkkenventilationslofter

Valg af køkkenventilationslofters. 76

KCJ Capture Jet™s. 78

KCJ-UV Capture Jet™, Capture Ray™s. 81

KCJ KCJ-UV Skylines. 82

KCW Capture Jet™, Water Washs. 84

KCW-UV Capt. Jet™, Capt. Ray™, Water Washs. 87

KCW KCW-UV Skylines. 88

KCV Skyline Kondens lofts. 89

KCV-WW Skyline Kondens loft, Water Wash ...s. 90

KCP Skyline Passivt lofts. 91

KBO Fraluftsbokss. 92

CCL CycloCells. 94

Lofter / Indbyggede teknologier

	Produktside	Madlavning	Opvask	Nyt Design	Kulinarisk Lys Specielt LED baseret køkkenbelysning	Capture Jet™ Op til 15 % reduktion af fraluftsmængden	KSA cyklonfiltre 95% effektivitet på 10 µm partikler	Capture Ray™ Neutraliserer fedtpartikler og lugte	Højeffektive FC filtre Reducerer fedtopbygningen
									
KCJ	78	●				●	●		Option / Twin FC
KCJ Skyline	82	●		●	●	●	●		Option / Twin FC
KCJ-UV	81	●				●	●	●	Option / Twin FC
KCJ-UV Skyline	82	●		●	●	●	●	●	Option / Twin FC
KCW	84	●				●			●
KCW Skyline	88	●		●	●	●			●
KCW-UV	87	●				●		●	●
KCW-UV Skyline	88	●		●	●	●		●	●
KCV	89		●			Option	●		Option
KCV Skyline	89		●	●	●	Option	●		Option
KCV-WW	90		●			Option			●
KCV-WW Skyline	90		●	●	●	Option			●
KCP	91								Option / KBO
KCP Skyline	91			●	●				Option / KBO
CCL	94	●				Option	XG4		XG4
Innovative teknologier / Side					29	27	30	31	-



og ydeevne

Water Wash
Automatisk
rengøring
af fedtfilter



Haltons
Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer



Lavimpuls
erstatningsluft
Bedre opfangning
og komfort



Passiv
akustikloft
Reducere
lydniveauet for
bedre komfort



		●	Option
		●	Option
	●	●	Option
	●	●	Option
●	●	●	Option
●	●	●	Option
●	●	●	Option
●	●	●	Option
		●	●
		●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
		Option	Option
		Option	Option
		●	Option
34	36	-	-

Energi-
Besparelse

Vedligeholdelses-
besparelse

Sikkerhed

Indeklima IEQ

Filtrering

●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●○	●●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●○	●●●●	●●●○	●●●○
●○○	●●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
●○○	●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
-	-	●●	●○	-
●●	-	●●●	●●○	-
●●○○	●●●	●○	●●●○	●○○○

Forøg din score ved at kombinere køkkenventilationslofter med Haltons komplementære teknologier og gør ○ til ●.

Energibesparelser:

Brug M.A.R.V.E.L. behovsstyret køkkenventilation til yderligere at reducere luftmængderne og drage fordel af en effektiv varmegenvinding med Haltons udsugningsenheder og erstatningsluftsenheder.

Vedligeholdelsesbesparelse og sikkerhed:

Brug Haltons KGS kanalovervågningssystem til at overvåge fedtophobningen i kanalsystemet og forøg sikkerheden i dit køkken med Haltons automatiske brandslukningssystem FSS.

Indeklima IEQ (Indoor Environment Quality):

Brug Halton erstatningsluftenhed Aerolys og drag fordel af den reneste erstatningsluft.

Begræns forureningen:

Brug Haltons udsugningsenhed PolluStop til at fjerne dit køkkens forurening og etabler dit nye køkken hvor du vil.

KCJ KØKKENVENTILATIONSLOFT

Med lavimpulserstatningsluft



 Capture Jet™ Teknologi
Op til 15 %
reduktion af
fraluftsmængden

 KSA cyclonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm partikler

 Lavimpuls erstatningsluft
Bødre opfangning
og komfort

 T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling
af luftmængder

Anbefalet tilbehør

 Høj effektiv dobbelt FC filter
Overholder
DIN 18869-5

 M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 53 %
af fraluftsmængden

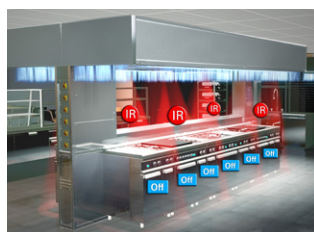
 Halton Kulinarisk Lys (HCL)
Specielt LED baseret
køkkenbelysningsystem
(KCJ Skyline)

 Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte

 Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

 Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyret VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Capture Ray™ Teknologi

Etabler dit køkken hvor du ønsker takket være UV filtrets egenskaber til at neutralisere fedtpartikler og lugte.

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

BESKRIVELSE

Halton KCJ køkkenventilationslofter er den mest optimale løsning set i forhold til arbejdsmiljøet i køkkenet. KCJ Capture Jet™ køkkenventilationslofter er udstyret med den nyeste Capture Jet™ teknologi og fortrængningsmoduler til erstatningsluft, hvilket sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde.

Køkkenet bliver fri for store emhætter så dagslyset kan strømme helt ind i køkkenet. Den visuelle komfort og indtrykket af plads er uforligneligt. Endvidere medvirker køkkenloftet til optimal brandbeskyttelse og forhindrer brandspredning i bygningen. Alle komponenter er designet til det ypperste inden for hygiejne samt nem vedligeholdelse.

Med den nyeste Capture Jet™ teknologi kan den udsugede luftmængde reduceres med op til 15 %.

- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejncertificeret PE-567-HM02I)
- Haltons specialister dimensionerer og designer hvert enkelt projekt, inkl. Installation
- Energibesparelse: op til 15 % reduktion af fraluftsmængder pga. Capture Jet™ teknologi

- Besparelser til vedligehold og forbedret sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfiltre (UL, NSF og LPS 1263 certificerede). Reducerer opbygningen af fedtansamlinger, hvilket forøger hygiejnen og reducerer brandrisiko
- Optimale arbejdsforhold takket være optimal luftkvalitet og termisk komfort, kombineret med fortrinlig visuel og akustisk komfort
- Hele systemet indeholder fraluft, tilluft, lys og nedhængt loft af rustfrit stål eller aluminium
- Nem at rengøre: Færre dele og samlinger. Rustfri stålkonstruktion
- Kan tilpasses senere ændringer og udvidelser i kogeudstyr
- Køkkenventilationsloftets design og udførelse kan hele tiden tilpasses nye ønsker og behov (show køkken)
- Kan leveres i malet udførelse
- Mulighed for kundetilpasset lys som giver kokken de mest optimale arbejdsbetingelser samt mulighed for ændring af farve og lysstyrke i løbet af dagen
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447



Haltons passive køkkenarealer

KCJ køkkenventilationslofter afsluttes med såkaldte passive arealer. De omgiver madlavningsområdet og kombinere flere funktioner: erstatningsluft, belysning og nedhængt loft.

Erstatningsluften sikres via Haltons lavimpulsenheder, LFU, som omhyggeligt integreres i de passive arealer sammen med lysarmaturer. Trækfri erstatningsluft og ensartet belysning er de vigtigste fordele ved Haltons passive køkkenarealer. De er konstrueret i rustfrit stål eller aluminium med mange valgmuligheder for overfladebehandling.

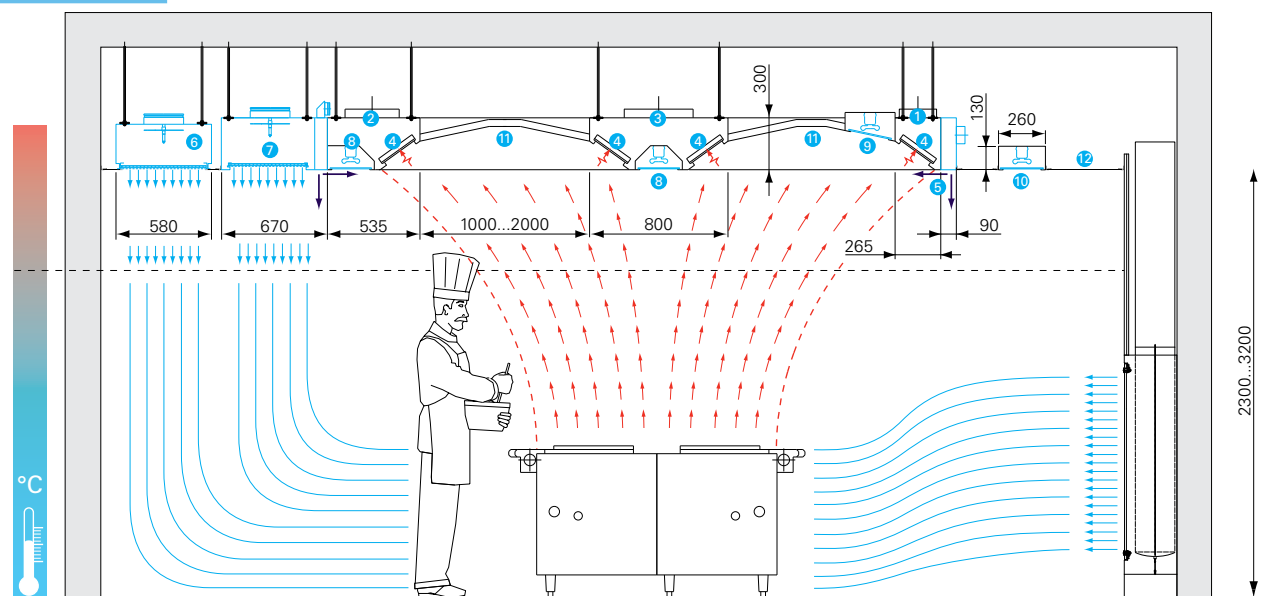
Køkkenventilationslofter sætter rammen

Et modulopbygget design kombineret med unikke muligheder for designtilpasninger gør Haltons køkkenventilationslofter til det ypperste inden for funktion og show.

Kreative køkkenventilationslofter er den æstetiske løsning der giver høj grad af visuel komfort og uforlignelig pladsfornemmelse.

* Hazard Analysis Critical Control Point

DIMENSIONER



BESKRIVELSE

Fraluftskamre udført helt i rustfrit stål AISI 304, uden synlige skruer eller afstivninger og med sømløse svejsninger på de nederste dele. Flanger, sider og kammervægge udført i rustfrit stål.

- 1 Enkelt fraluftskammer
- 2 Enkelt fraluftskammer med indbygget lys
- 3 Dobbelt fraluftskammer med indbygget lys i fraluftskammer
- 4 Højeffektiv KSA cyklonfilter som let kan fjernes og maskinvaskes

Dobbel og perifer Capture Jet™ teknologi.

- 5 Individuelt Capture Jet™ modul

Fortrængningsmoduler med tilluft for luftfordeling. Front af rustfrit stål eller aluminium med indvendig honeycomb struktur.

- 6 Lavimpulsmodul
- 7 Lavimpulsmodul med Capture Jet™

2-lysstofrør, IP54, 6 mm-tykt sikkerhedsglas. System med 3-fasede strømforsyningsrækker

- 8 Lys indbygget i fraluftskamre
- 9 Lys indbygget i buerne
- 10 Lys indbygget i neutral zoner

Loft mellem fraluftskamre udført af rustfrit stål AISI 304, korn 320. Plant eller buet, med indbygget lys eller spots.

- 11 Buet loft

Neutral zone, uden køkkenudstyr, udført i aluminium (rustfrit stål som tilvalg) planforsænket lys i loftet eller spots

- 12 Neutral zone med lys



KCJ-UV CAPTURE RAY™ KØKKENVENTILATIONSLOFT

Med Capture Jet™ og lavimpulserstatningsluft



Capture Jet™ Teknologi
Op til 15 %
reduktion af
fraluftsmængden



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Lavimpuls erstatningsluft
Bedre opfangning
og komfort



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm partikler



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling
af luftmængder

BESKRIVELSE

Halton KCJ-UV køkkenventilationslofter er baseret på det samme design som KCJ køkkenventilationslofter og de er den mest optimale løsning set i forhold til arbejdsmiljøet i køkkenet. KCJ-UV Capture Jet™ køkkenventilationslofter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften. Desuden er KCJ-UV udstyret med den nyeste Capture Jet™ teknologi og fortrængningsmoduler til erstatningsluft, hvilket sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde. Alle komponenter er designet til det ypperste inden for hygiejne samt nem vedligeholdelse.

Med den nyeste Capture Jet™ teknologi kan den udsugede luftmængde reduceres med op til 15 %.

- KCJ-UV kombinerer fordelene fra KCJ køkkenventilationslofter med fordelene fra Capture Ray™ Teknologien
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Sikker og let adgang til UV-C lamper og CE-certificeret plug & play kontrolsystem

Anbefalet tilbehør



Høj effektiv dobbelt FC filter
Overholder
DIN 18869-5



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 53 %
af fraluftsmængden



Halton Kulinarisk Lys (HCL)
Specielt LED baseret
køkkenbelysningsystem
(KCJ-UV Skyline)



Luft/Vand varmegenvinding
Varmegenvinding
med lav
vedligeholdelse



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

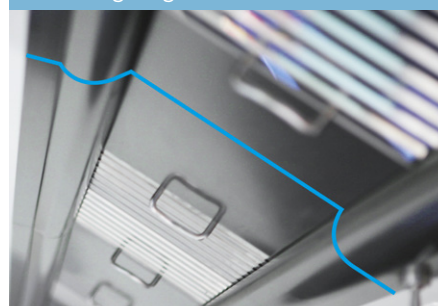


KCJ Skyline KCJ-UV Skyline

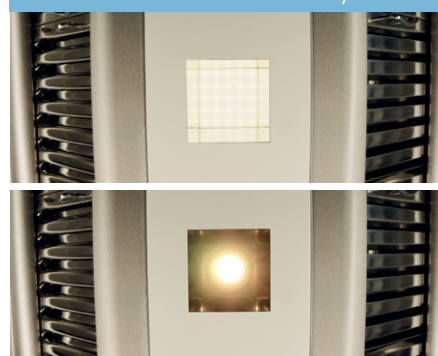
CAPTURE JET™ OG CAPTURE RAY™ KØKKENVENTILATIONSLOFT
Nyt design med Haltons Kulinariske Lys (HCL) og lavimpulserstatningsluft



Udsugningskamre med kurver



Haltons Kulinariske Lys



BESKRIVELSE

Halton skyline køkkenventilationslofter er baseret på de samme teknologier som KCJ og KCJ-UV køkkenventilationslofter:

- Den seneste generation af Halton Capture Jet™ reducerer den udsugede luftmængde;
- UV-C Capture Ray™ Teknologi neutraliserer fedt og lugte i afkastluften.

Desuden er Skyline udstyret med to helt nye innovationer:

- De er udstyret med Halton Kulinarisk Lys som er den nye LED baserede køkkenbelysning;
- Udsugningskamrene har fået et nyt kurvet design.

HALTONS KULINARISKE LYS

Adskillige undersøgelser har vist at belysningsniveauer som efterspørges i køkkener er for lave i forhold til behovet. Haltons LED baseret belysningssystem er specielt designet til professionelle køkkener.

Det giver mulighed for at justere den generelle belysning mellem 500 og 750 lux, samt at enkelte områder af køkkenet kan drage fordel af en belysning helt op til 1.000 lux. Især i områder med kvalitetskontrol er dette en fordel. Det giver desuden en visuel komfort i meget høj kvalitet og meget tæt på normalt sollys samtidig med at det giver store energibesparelser.

Haltons HCL drager fordel af flere styringsmuligheder som f.eks. justering af lysintensitet afhængigt af dagslyset (mindre lys tæt på vinduerne, mere på resten af køkkenet) hvilket sparer endnu mere energi.

NYT DESIGN AF UDSUGNINGSKAMRE

De nye kurver på Halton Skyline køkkenventilationslofter understreger designet og integrationen af Haltons Kulinariske Lysmoduler som er planforsænket i udsugningskamrene.

Dette design letter desuden rengøringen af køkkenventilationsloftet da designet reducere antallet af samlinger og kroge.



Jungheinrich (Hamburg, Tyskland)



Pixel Building (Nanterre, Frankrig)



Essinge Konferenscenter (Stockholm, Sverige)

KCW CAPTURE JET™ KØKKENVENTILATIONSLOFT MED WATER WASH TEKNOLOGI

Med Capture Jet™ og lavimpulserstatningsluft



Capture Jet™ Teknologi
Op til 15 %
reduktion af
fraluftsmængden



Højeffektive FC filtre
Reducerer
fedtopbygningen



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring
af fedtfilter



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer



Lavimpuls erstatningsluft
Bedre opfangning
og komfort



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling
af luftmængder

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 53 %
af fraluftsmængden



Halton Kulinarisk Lys (HCL)
Specielt LED baseret
køkkenbelysningsystem
(KCW Skyline)



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyrede VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Capture Ray™ Teknologi

Etabler dit køkken hvor du ønsker takket være UV filtrets egenskaber til at neutralisere fedtpartikler og lugte.

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

BESKRIVELSE

Halton KCW køkkenventilationslofter er den mest optimale løsning set i forhold til arbejdsmiljøet i køkkenet. KCW Capture Jet™ køkkenventilationslofter er udstyret med den nyeste Capture Jet™ teknologi og fortrængningsmoduler til erstatningsluft, hvilket sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde.

Desuden er KCW køkkenventilationsloftet udstyret med Water Wash automatisk filterrengøring, hvilket fritager personalet for den regelmæssige rengøring af filtre. Det reducerer udgifterne til rengøring betydeligt. Køkkenet bliver fri for store emhætter så dagslyset kan strømme helt ind i køkkenet.

Den visuelle komfort og indtrykket af plads er uforligneligt. Endvidere medvirker køkkenloftet til optimal brandbeskyttelse og forhindrer brandspredning i bygningen. Alle komponenter er designet til det ypperste inden for hygiejne samt nem vedligeholdelse.

Med den nyeste Capture Jet™ teknologi kan den udsugede luftmængde reduceres med op til 15 %.

- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecertificeret PE-567-HM02I)
- Haltons specialister dimensionerer og designer hvert enkelt projekt, inkl. Installation
- Energibesparelser: Op til 15 % reducere af fraluftsmængder pga. Capture Jet™ teknologi

- Betydelige besparelser til vedligehold: Automatisk rengøring med Water Wash automatisk rengøringsteknologi
- Besparelser til vedligehold og forbedret sikkerhed: Højeffektive FC filtre (DIN 18869-5). Reducerer opbygningen af fedtansamlinger, hvilket forøger hygiejne og reducerer brandrisiko
- CCW Kontrolskab udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) med intuitiv brugerflade
- Optimale arbejdsforhold takket være optimal luftkvalitet og termisk komfort, kombineret med fortrinlig visuel og akustisk komfort
- Hele systemet består af fraluft, tilluft, lys og nedhængt loft af rustfrit stål eller aluminium
- Nemt at rengøre: Færre dele og samlinger. Rustfri stålkonstruktion
- Kan tilpasses senere ændringer eller udvidelser i kogeudstyret
- Køkkenventilationsloftets design og udførelse kan hele tiden tilpasses nye ønsker og behov (show køkken)
- Kan leveres i malet udførelse
- Mulighed for kundetilpasset lys som giver kokken de mest optimale arbejdsbetingelser samt mulighed for ændring af farve og lysstyrke i løbet af dagen
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447



Haltons passive køkkenarealer

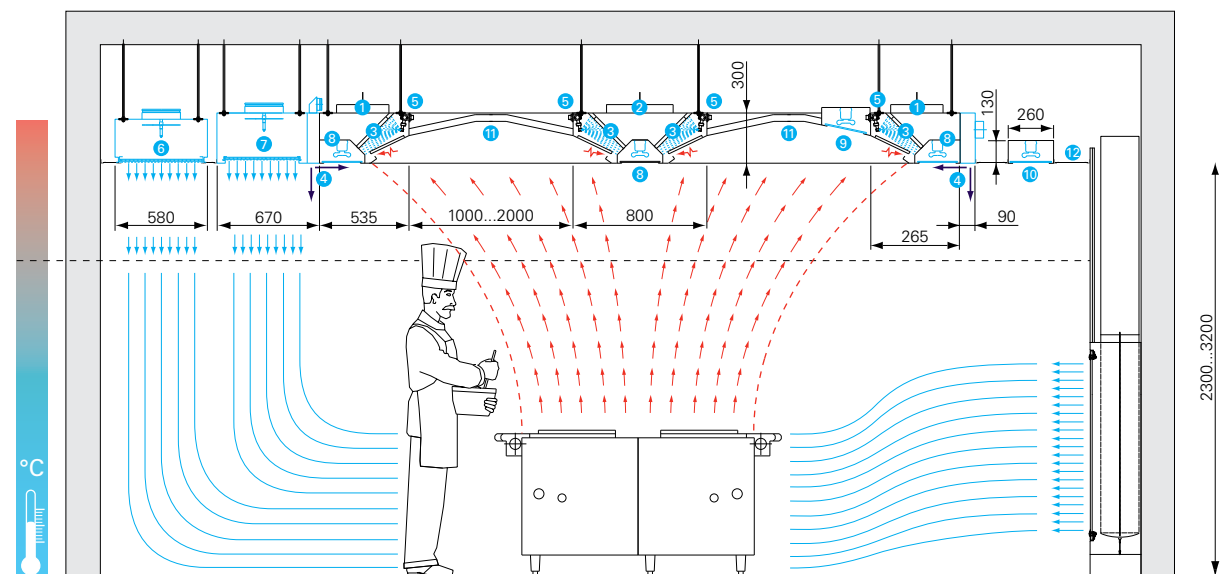
KCW køkkenventilationslofter afsluttes med såkaldte passive arealer. De omgiver madlavningsområdet og kombinerer flere funktioner: erstatningsluft, belysning og nedhængt loft.

Erstatningsluften sikres via Haltons lavimpulsenheder, LFU, som omhyggeligt integreres i de passive arealer sammen med lysarmaturer. Trækfri erstatningsluft, ensartet belysning som er stabil over tid er de vigtigste fordele ved Haltons passive køkkenarealer.

De er konstrueret i rustfrit stål eller aluminium med mange mulige overfladebehandlinger.

* Hazard Analysis Critical Control Point

DIMENSIONER



BESKRIVELSE

Fraluftskamre udført helt i rustfrit stål AISI 304, uden synlige skruer eller afstivninger og med sømløse svejsninger på de nederste dele. Flanger, sider og kammervægge udført i rustfrit stål.

- 1 Enkelt lukket fraluftskammer, FC filter, indbygget lys
- 2 Dobbelt lukket fraluftskammer, FC filter, indbygget lys
- 3 Højeffektiv FC filtre

Dobbelt og perifer Capture Jet™ teknologi.

- 4 Individuelt Capture Jet™ modul

Rørføring i rustfrit stål med plastikspraydyser som let kan demonteres uden værktøj.

- 5 Rørføring med vaskedyser

Fortrængningsmoduler til tilluft. Front af rustfrit stål eller aluminium med indvendig honeycomb struktur.

- 6 Lavimpulsmodul
- 7 Lavimpulsmodul med Capture Jet™

2-lysstofrør, IP54, 6 mm tykt sikkerhedsglas. System med 3-fasede strømforsyningsrækker.

- 8 Lys indbygget i fraluftskammer
- 9 Lys indbygget i buerne
- 10 Lys indbygget i passive arealer

Loft mellem fraluftskamrekammer udført i rustfrit stål AISI 304, korn 320. Plant eller buet, med indbygget lys eller spots.

- 11 Buede lofter

Passive arealer, uden køkkenudstyr, udført i aluminium (rustfrit stål som tilvalg) planforsænket lys i loftet eller spots.

- 12 Neutral zone med lys



CCW kontrolskabt

CCW kontrolskabt styrer automatisk rengøringsintervaller med meget lidt indblanding fra personalet. Den er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklusserne kan også startes manuelt.

Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Koncept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.

KCW-UV KØKKENVENTILATIONSLOFT MED WATER WASH OG CAPTURE RAY™ TEKNOLOGI

Med Capture Jet™ og lavimpulserstatningsluft



Capture Jet™ Teknologi
Op til 15 %
reduktion af
fraluftsmængden



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring
af fedtfilter



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitivt LCD interface
for alle systemer



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling
af luftmængder



Højeffektive FC filtre
Reducerer
fedtopbygningen



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Lavimpuls erstatningsluft
Bedre opfangning
og komfort

BESKRIVELSE

Halton KCW-UV køkkenventilationslofter er baseret på det samme design som KCW køkkenventilationslofter og de er den mest optimale løsning set i forhold til arbejdsmiljøet i køkkenet. KCW-UV Capture Jet™ køkkenventilationslofter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften. Desuden er KCW køkkenventilationsloftet udstyret med Water Wash automatisk filterrengøring, hvilket fritager personalet for den regelmæssige rengøring af filtre. Det reducerer udgifterne til rengøring betydeligt. Køkkenet bliver fri for store emhætter så dagslyset kan strømme helt ind i køkkenet. Den nyeste generation af Capture Jet™ teknologi samt fortrængningsmoduler til erstatningsluft sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde. Alle komponenter er designet til det ypperste inden for hygiejne samt nem vedligeholdelse.

- KCW-UV kombinerer fordelene fra KCW køkkenventilationslofter med fordelene fra Capture Ray™ Teknologien
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Sikker og let adgang til UV-C lamper og CE-certificeret plug & play kontrolsystem

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 53 %
af fraluftsmængden



Luft/Vand varmegenvinding
Varmegenvinding
med lav
vedligeholdelse



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne



Halton Kulinarisk Lys (HCL)
Specielt LED baseret
køkkenbelysningsystem
(KCW-UV Skyline)



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.



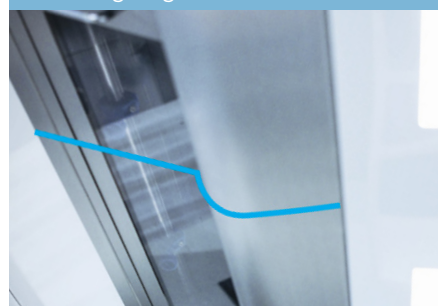
KCW Skyline KCW-UV Skyline

WATER WASH OG CAPTURE RAY™ KØKKENVENTILATIONSLOFT

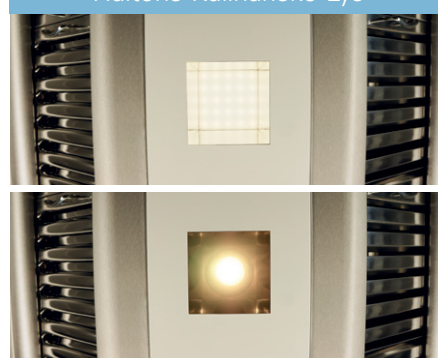
Nyt design med Haltons Kulinariske Lys (HCL) og lavimpulserstatningsluft



Udsugningskamre med kurver



Haltons Kulinariske Lys



BESKRIVELSE

Halton Skyline køkkenventilationslofter er baseret på de samme teknologier som KCW og KCW-UV køkkenventilationslofter:

- Den seneste generation af Halton Capture Jet™ reducerer den udsugede luftmængde;
- Water Wash teknologi som automatisk rengør filtre og udsugningskamre;
- UV-C Capture Ray™ Teknologi neutraliserer fedt og lugte i afkastluften.

Desuden er Skyline udstyret med to helt nye innovationer:

- De er udstyret med Halton Kulinarisk Lys som er den nye LED baserede køkkenbelysning;
- Udsugningskamrene har fået et nyt kurvet design.

HALTONS KULINARISKE LYS

Adskillige undersøgelser har vist at belysningsniveauer som efterspørges i køkkener er for lave i forhold til behovet. Haltons LED baseret belysningssystem er specielt designet til professionelle køkkener. Det giver mulighed for at justere den generelle belysning mellem 500 og 750 lux, samt at enkelte områder af køkkenet kan drage fordel af en belysning helt op til 1.000 lux. Især i områder med kvalitetskontrol er dette en fordel.

Det giver desuden en visuel komfort i meget høj kvalitet og meget tæt på normalt sollys samtidig med at det giver store energibesparelser.

Haltons HCL drager fordel af flere styringsmuligheder som f.eks. justering af lysintensitet afhængigt af dagslyset (mindre lys tæt på vinduerne, mere på resten af køkkenet) hvilket sparer endnu mere energi

NYT DESIGN AF UDSUGNINGSKAMRE

De nye kurver på Halton Skyline køkkenventilationslofter understreger designet og integrationen af Haltons Kulinariske Lysmoduler som er planforsænkede i udsugningskamrene.

Dette design letter desuden rengøringen af køkkenventilationsloftet da antallet af samlinger og kanter er reduceret til et minimum.



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm partikler



Lavimpuls erstatningsluft
Bedre opfangning
og komfort



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling
af luftmængder



Passiv akustikloft
Reducere
lydniveauet for bedre
komfort

Anbefalet tilbehør



Halton Kulinarisk Lys (HCL)
Specielt LED baseret
køkkenbelysningsystem
(KCV Skyline)



Capture Jet™ Teknologi
Op til 15 %
reduktion af
fraluftsmængden



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 53 %
af fraluftsmængden

BESKRIVELSE

Opvaskeområder er kendetegnet ved høj varme og fugtighedsbelastninger som ikke alene kommer fra opvaskemaskiner, men også fra det rene service, som fortsætter med at køle ned og tørre efter de er rengjort. Bakterier fra gæsternes tallerkener og bakker samt opvaskemiddel udgør en yderligere forureningskilde sammen med støjen fra udstyret og håndteringen af servicen.

På KCV kondenskøkkenlofter kan Capture Jet™ teknologi anvendes. KCV er designet i tråd med KCJ køkkenventilationsloftet og dette kombineret med KCP passive lofter gør at KCV kondenskøkkenlofter er den bedst mulige løsning til at sikre den bedste hygiejne og arbejdsforhold i opvaskeområder.

- Samme funktioner og fordele som KCJ køkkenventilationsloft
- Som option kan KCV kondenskøkkenloftet leveres med Capture Jet™ teknologi hvilket giver en bedre opfangning af damp
- Flere muligheder for direkte tilslutning af opvaskemaskinernes kondensrør
- Højt belysningsniveau sikrer at snavs opdages i tide
- KCV kan leveres med forskellige overfladebehandlinger
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

Hvorfor filtrere udsugningsluften fra opvaskeområder?

Affaldet på bakker (mad, servietter mm) og snavset service genererer en imponerende mængde støv og partikler. Hvis ikke udsugningsluften filtreres vil støvet hurtigt opbygge aflejringer inde i udsugningskanalsystemet. Støvet kombineret med den høje luftfugtighed samt varmen som kommer fra opvaskemaskinerne gør det ideelt for bakterier at udvikle sig.

Med en effektiv mekanisk filtrering i opvaskeområder forhindres udviklingen af disse bakteriefælder. Støvopbygningen på filtrene efter kun én dags drift taler for sig selv.

KCV-WW**KCV-WW Skyline**

WATER WASH KØKKENVENTILATIONSLOFT TIL OPVASKEOMRÅDE

Lavimpulserstatningsluft og akustikplader



Højeffektive FC filtre
Reducerer
fedtopbygningen



Lavimpuls erstatningsluft
Bedre opfangning
og komfort



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitivt LCD interface
for alle systemer



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring
af fedtfilter



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling
af luftmængder



Passiv akustikloft
Reducerer
lydniveauet for bedre
komfort

BESKRIVELSE

Opvaskeområder er kendetegnet ved høj varme og fugtighedsbelastninger som ikke alene kommer fra opvaskemaskiner, men også fra det rene service, som fortsætter med at køle ned og tørre efter de er rengjort. Bakterier fra gæsternes tallerkener og bakker samt opvaskemiddel udgør en yderligere forureningskilde sammen med støjen fra udstyret og håndteringen af servicen.

KCV-WW er baseret på de samme funktioner som KCW køkkenventilationslofter. På KCV-WW kondenskøkkenlofter kan Capture Jet™ teknologi anvendes og dette kombineret med KCP passive lofter gør at KCV-WW kondenskøkkenlofter er den bedst mulige løsning til at sikre den bedste hygiejne og arbejdsforhold i opvaskeområder.

- Samme funktioner og fordele som KCW køkkenventilationsloft
- Flere muligheder for direkte tilslutning af opvaskemaskinernes kondensrør
- Højt belysningsniveau sikrer at snavs opdages i tide
- KCV-WW kan leveres med forskellige overfladebehandlinger
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

Anbefalet tilbehør

Halton Kulinarisk Lys (HCL)
Specielt LED baseret
køkkenbelysningsystem
(KCV-WW Skyline)



Capture Jet™ Teknologi
Op til 15 %
reduktion af
fraluftsmængden



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 53 %
af fraluftsmængden

Hvorfor filtrere udsugningsluften fra opvaskeområder?

Affaldet på bakker (mad, servietter mm) og snavset service genererer en imponerende mængde støv og partikler. Hvis ikke udsugningsluften filtreres vil støvet hurtigt opbygge aflejringer inde i udsugningskanalsystemet. Støvet kombineret med den høje luftfugtighed samt varmen som kommer fra opvaskemaskinerne gør det ideelt for bakterier at udvikle sig.

Med en effektiv mekanisk filtrering i opvaskeområder forhindres udviklingen af disse bakteriefælder. Støvopbygningen på filtrene efter kun én dags drift taler for sig selv.

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.



Isoleret udsugningsboks (KBO)
Lokalt udsugning for let madlavning



Halton Kulinarisk Lys (HCL)
Specielt LED baseret køkkenbelysningsystem (KCP Skyline)



Lavimpuls erstatningsluft
Bedre opfangning og komfort



Passiv akustikloft
Reducere lydniveauet for bedre komfort

BESKRIVELSE

KCP passive køkkenlofter er designet til at komplementere køkkenventilationslofter. De omgiver madlavningsområdet og kan integrere øvrige installationer, såsom trækfri erstatningsluft, ensartet belysning, detektorer eller nødbelysning mv.

KCP er et unikt, æstetisk og robust loft. Det er holdbart og stabilt, uanset hvor mange gange loftet bliver åbnet i vedligeholdelses øjemed. KCP er lettere at rengøre i forhold til traditionelle.

Haltons lavimpulsenheder LFU er designet til integration i KCP passive køkkenlofter sammen med Haltons lysbjælker.

Haltons Skyline-version integrerer desuden det helt nye HCL, Halton Kulinarisk Lys. Det giver en ensartet og behagelig belysning i hele køkkenarealet samtidig med at det er energibesparende.

Haltons KCP passiv køkkenloft kan også udstyres med akustiske paneler. Denne løsning passer særligt til opvaskeområder, hvor udstyret genererer høje lydniveauer.

- Fuldt kompatibelt med Haltons Capture Jet™ køkkenventilationslofter
- Fremstillet i enten rustfrit stål, aluminium, anodiseret eller malet
- Mange tilpasningsmuligheder på finish og konfiguration af de passive køkkenlofter (showkøkkener)
- Mulighed for at integrere installationer såsom røgdetektorer, højttalere, obligatoriske nødudgangsskilte mm

KBO FRALUFTSBOKSE TIL UDSTYR MED LAV FORURENING

Med højeffektive FC filtre

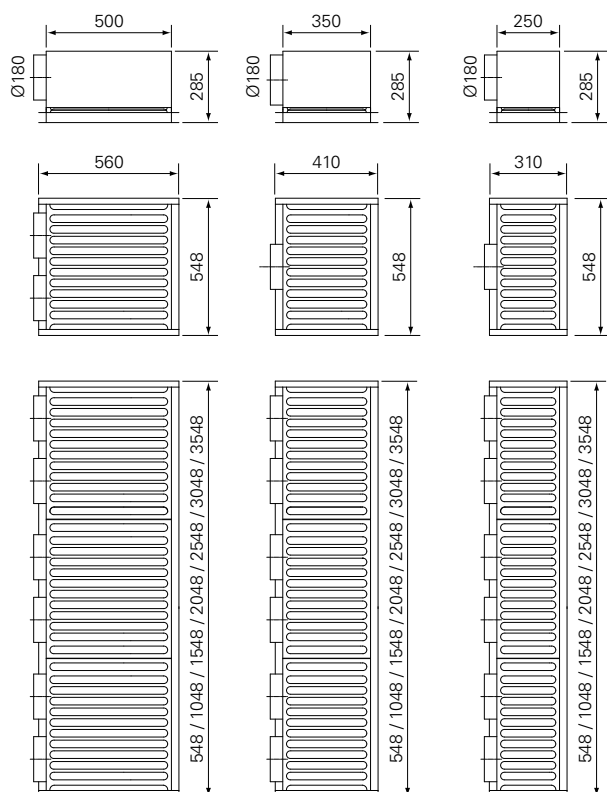


Højeffektive FC filtre
Reducerer
fedtopbygningen



T.A.B.™ Teknologi
Hurtig måling
af luftmængder

DIMENSIONER



BESKRIVELSE

KBO fraluftsbokse er beregnet til kogeudstyr med lav forurening, som er placeret udenfor de områder, som normalt er dækket af emhætter eller køkkenventilationslofter (f.eks. små gryder, mindre ovne, induktionsplader, salamander mm).

- Udsugningsboks i galvaniseret stål. Ramme udført i anodiseret aluminium
- Højeffektive FC filtre konstrueret i 1 mm AISI 304 blankpoleret rustfrit stål med konstant tryktab
- Tre filterstørrelser kan leveres:

FC 500 x 500 mm, 600 m³/h max per filter @ 55 Pa

FC 500 x 350 mm, 450 m³/h max per filter @ 55 Pa

FC 500 x 250 mm, 300 m³/h max per filter @ 55 Pa

- Op til 7 filtre pr. KBO fraluftsboks
- Filtre kan maskinvaskes

Muligheder:

- Andre tilslutningsstørrelser;
- Speciel udformning



Accrington & Rosendale College (Accrington, Storbritannien)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (Waregem, Belgien)



San Market Restaurant, Sandton Sun (Johannesburg, Sydafrika)

CCL CYCLOCELL - KASSETTEOPBYGGET KØKKENVENTILATIONSLOFT

Fladt design med lavimpulserstatningsluft



Højeffektive XG4 filtre
Reducerer
fedtopbygningen



Integreret erstatningsluft
Øget opfangning
og komfort

Anbefalet tilbehør



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

BESKRIVELSE

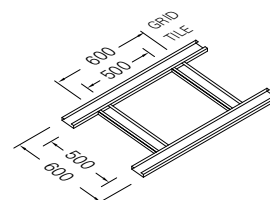
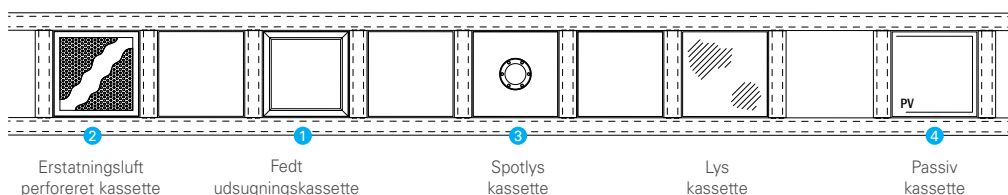
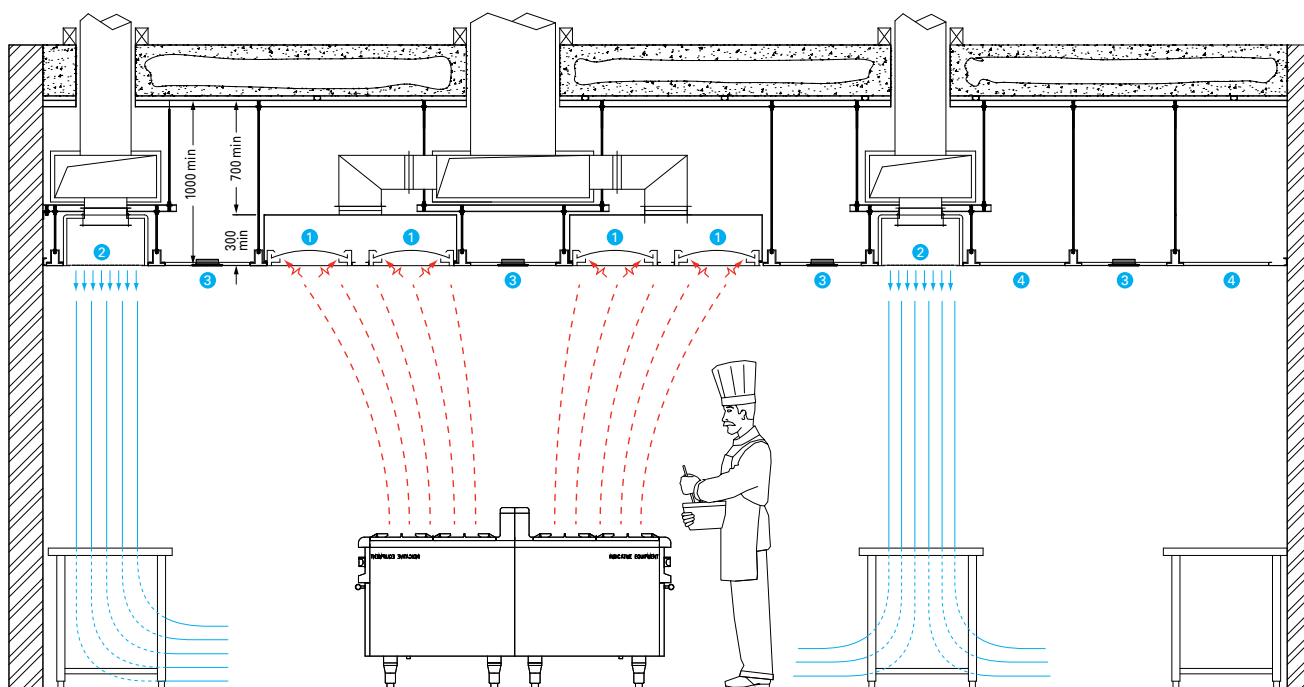
CCL køkkenventilationsloft kombinerer flere funktioner: udsugning, erstatningsluft, belysning samt et stift nedhængt loft. CCL er velegnet til åbne og lukkede køkkener. CCL køkkenventilationslofter er modulopbyggede hvilket letter designfasen og gør det lettere at tilpasse løsninger til alle typer af køkkener.

CCL køkkenventilationslofter frigør rummet for nedhængte emhætter. Hele køkkenet får derfor bedre dagslysadgang foruden den integrerede ensartede belysning integreret i loftet. Den visuelle komfort i rummet er uforlignelig.

De integrerede tilluftskassetter sikrer en trækfri erstatningsluft hvilket øger opfangningseffektiviteten og giver derfor personalet øget komfort.

- Designet til at opfylde ventilationskravene i de fleste storkøkkener
- Anvender "fortrængningsventilationsprincippet" til erstatningsluften
- Modulopbygget konstruktion giver større fleksibilitet ved fremtiden ændringer
- Unik clip-in funktion af udsugningskassetter letter rengøringen
- Alle udsugningskassetter i loftrummet er adskilt fra bygningskonstruktionen
- Minimums belysning på 500 lux på arbejdsoverfladen
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.



Haltons passive køkkenarealer

CCL køkkenventilationslofter afsluttes med såkaldte passive arealer. De omgiver madlavningsområdet og kombinerer flere funktioner: erstatningsluft, belysning og nedhængt loft.

Erstatningsluften sikres via lavimpuls kassetter som omhyggeligt integreres i de passive arealer sammen med lysarmaturer. Trækfri erstatningsluft, ensartet belysning er de vigtigste fordele ved Haltons passive køkkenarealer.

De er konstrueret i rustfrit stål eller aluminium med mange valgmuligheder for overfladebehandlinger.



CCL køkkenventilationslofter sætter rammen

Et modulopbygget design kombineret med unikke muligheder for designtilpasninger gør Haltons køkkenventilationslofter til det ypperste inden for funktion og show.

Kreative køkkenventilationslofter er den æstetiske løsning der giver høj grad af visuel komfort og uforlignelig pladsfornemmelse.



Basalte Building (Paris La Défense, Frankrig)



Le 58 Restaurant, Eiffel Tower (Paris, Frankrig)



Lehmans Gastronomie (Bonn, Tyskland)



VGH forsikringsselskab (Hannover, Tyskland)

Showkøkkener

JES	DPI	Fraluftssystem	s. 100
KMC		Halton MobiChef	s. 102
CBR		Capture Bar	s. 104

Haltons High Performance Køkkenløsninger på den ultimative prøve.



Hyatt Regency Hotel (Mexico, Mexico City)

At spise ude er ikke kun et spørgsmål om madlavning det skal være en oplevelse. Fremtidens køkkener er åbne for gæsterne for at give gæsterne en totaloplevelse.

Showkøkkener stiller de samme krav til effektivitet, funktionalitet og komfort som traditionelle køkkener men med et meget højere krav til æstetik hvilket presser teknologierne til det yderste.

Showkøkkenet skal samarbejde med ventilationssystemet til restaurantområdet.

Haltons ingeniører stræber konstant efter at udvikle løsninger til fremtidens køkkener. Vores ønske om innovation og ekspertise sikrer disse krav og giver et succesfuldt showkøkken: nærhed og hygge.



George Brown hotel school (Toronto, Canada)



Genting Club House (Pahang, Malaysia)



Boehringer Insurance Company (Ingelheim, Tyskland)



Shangri La Jing'An Hotel (Shanghai, Kina)

JES JET FRALUFTSSYSTEM

Til showkøkkener



Jet fraluftsteknologi
Høj
opfangningseffektivitet
ved lav luftmængde



Højeffektive AS filtre
Reducerer
fedtopbygningen

Anbefalet tilbehør



Capture Ray™ teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



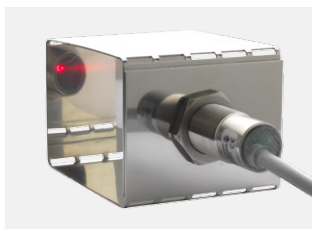
Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedtop-
bygningen i kanalerne

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør:



Capture Ray™ Teknologi

Etabler dit køkken hvor du ønsker takket være UV filtrets egenskaber til at neutralisere fedtpartikler og lugte.



KGS system

Rengør kun ventilationskanalerne når det er nødvendigt. Høj hygiejne og sikkerhed pga. den innovative optiske sensor, som viser fedtopbygninger i kanalerne!

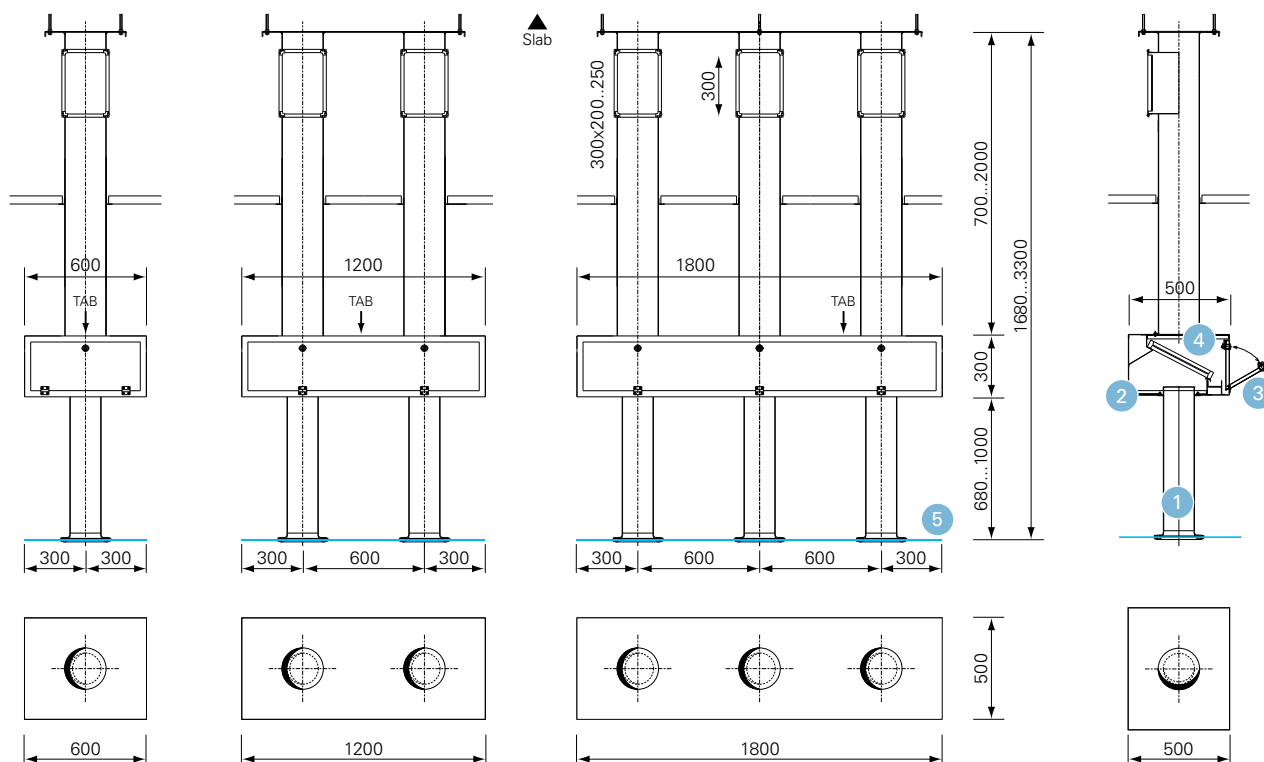
BESKRIVELSE

JES jet fraluftssystem er specielt anvendeligt til åbne kogearealer eller til designmæssige udførelser med udstyr som har mindre forurening og strømforbrug f.eks. induktionswoks eller stegeplader.

- Designet til at fremhæve æstetikken i arealer med åbne køkkener
- Energibesparelser pga. en fortræffelig opfangningseffektivitet
- 95 % opfangningseffektivitet takket være hvirveffekt og vedhæftnings evnen på glasset (ingen spredning af lugte eller røg til restaurantsområdet)
- Især egnet til kogeø installationer
- Optimal termisk og akustisk komfort i arbejdszonen p.g.a. af de lave fraluftsmængder
- Den glatte overflade med slebne kanter reducerer vedligeholdelse
- Mindre udgifter til vedligehold takket være højeffektive FC filtre
- Bedre adgang for dagslys samt bedre rumfornemmelse, da der ikke er emhætter i synsfeltet
- Muligheder for at tilpasse farver med interiøret

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

DIMENSIONER

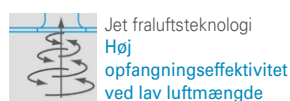


BESKRIVELSE

- 1 Udsugningspunkt
- 2 Filtreringsboks med drypbakke
- 3 Hængslet adgangsluge
- 4 Højeffektive AS filter
- 5 Opfangningsplade af 10 mm sikkerhedsglas

DPI SEMI-PROFESSIONELT JET FRALUFTSSYSTEM

Flere muligheder for kundetilpasning



DPI er en semi-professionel version af JES og er den perfekte kombination af cyklonsystemets effektivitet, design, sensitiv styring og LED lys.

Kan leveres i et eller flere rør, i børstet eller malet rustfrit stål, med træbeklædning eller dekoreret efter ønske, DPI opfylder alle krav til dekorering, også de vanskeligste.

En absolut moderne og højteknologisk enhed, som medfører et flot slutresultat i de mest krævende køkkener.



HALTON MOBICHEF

Mobil recirkulationsemhætte til elektrisk køkkenudstyr



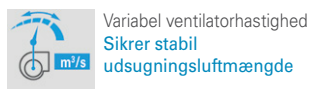
Capture Jet™ teknologi
Kraftig
reduktion af
fraluftsmængden



KSA cyklonfilter
95% effektivitet
på 10 µm
partikler



Aktiv kulfilter
Højeffektiv fjernelse af
lugte



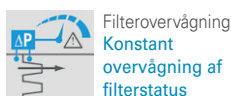
Variabel ventilatorhastighed
Sikrer stabil
udsugningsluftmængde



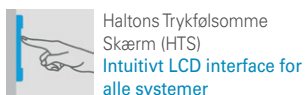
Lave sidejets
Øger
effektiviteten af
Capture Jet™



Elektrostatisk filte
Fjerner meget fine
partikler



Filterovervågning
Konstant
overvågning af
filterstatus



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface for
alle systemer



Capture Jet™ teknologien styrer!

Den øvre og lave Capture Jet™ leder effektivt røgen mod KSA filtrene.



Ekstra Jets beskytter glasskærmen.

Et ekstra Capture Jet lufttæppe er integreret på toppen af det forreste glas hvilket isolerer indersiden af glasset mod forureninger under kogeprocessen.



Fokuser på oplevelsen, Haltons styresystem klarer resten!

Haltons Trykfølsomme Skærm er designet til at kontrollere avancerede teknologier uden at gå på kompromis med brugervenligheden.

BESKRIVELSE

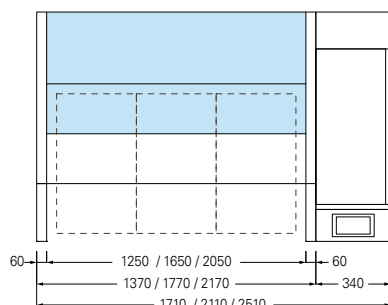
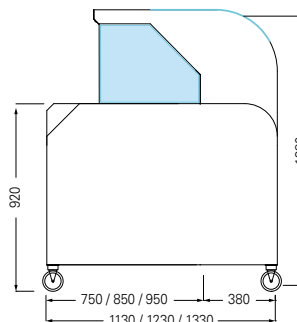
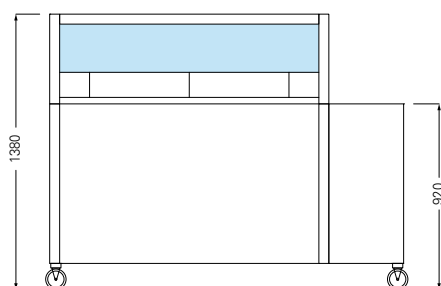
Halton MobiChef er et højeffektivt uafhængigt plug & play komplet recirkulerende filtreringssystem til mobile kogestationer. Den koncentrerer hele Haltons viden og innovation inden for ventilation og emissionskontrol i det professionelle køkken.

Halton MobiChef bringer "showet" direkte ind midt i restauranten, hvor der normalt ikke er nogen madlavning. Enheden er fuldt fleksibel og kan bringe gæsterne tættere på madlavningsprocessen end ved normale showkøkkener.

- Selvstændig og mobil enhed til madlavning midt i restauranten, kantinen eller hotellet. Kun fantasien sætter grænser
- Kræver ikke kanalsystem
- Brugen af glas på fronten og siderne sikrer, at gæsterne stadig oplever madlavningen på tættest hold
- Bedre interaktion med gæsterne mens opfangningseffektiviteten stadig er i top.
- Kompatibelt med normalt industrielt køkkenudstyr hvad enten det er 700, 800 eller 900 mm i dybden
- Front og side Capture Jet™ teknologien gør det muligt med en stor åbning på kokkens side, samtidig med at luftmængden reduceres med op til 50 % for at opfange den samme mængde røg
- Produktivitet og arbejdsergonomi er den samme som ved faste køkkenstationer
- Lavt lydniveau
- Plug & play styring med Haltons brugervenlige Trykfølsomme Skærm
- Systemet sikrer en konstant udsuget luftmængde med tre hastigheder
- Højeffektive KSA multicyclon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificeret) som første filtrering af 6 filtreringstrin
- Højeffektiv filtreringsproces som fjerner partikler og lugte fra udsugningsluften selv ved kraftigt køkkenudstyr
- Ekstra arbejdsflade i kvarts samt integreret LED spot lys

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

DIMENSIONER

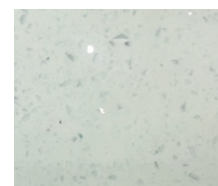


Strømforbrug
230 VAC 50/60 Hz
1650 W, 7.2A

Kraftige integrerede LED
spots (varm hvid)



Varmedfast stenplade
(forskellige varianter)



RECIRKULATIONSENHED



Halton MobiChef er en højeffektiv recirkuleringsenhed baseret på minimum seks filtreringstrin. Den er blevet udviklet til at fjerne fedt, røg og lugtpartikler som genereres af madlavningsprocessen ligegyldig typen. Luften kan derfor sendes direkte ud i restauranten hvor madlavningsstationen er installeret. Faktisk er det ikke nødvendigt at tilslutte Halton MobiChef til udsugningskanalsystemet. Den kan installeres alle steder i restauranten og er fuldstændigt plug-and-play.

- 1 Mekanisk 2 trins forfiltrering. Haltons KSA cyklonfiltre (95% effektiv på partikler over 10µm) og trådnetsfilter. Denne filtrering fjerner effektivt mediumstørrelse fedtpartikler. Filtrene kan vaskes i maskine.
- 2 Yderligere forfilter (EU5, F5 klasse) sikrer højeffektiv forfiltrering. Forfiltret sikrer effektiviteten af ESP filtret på små partikler.
- 3 ESP filter (Electrostatic Precipitator) inducerer en elektrostatiske ladning af partiklerne hvilket gør at partiklerne kan indfanges på en magnetisk plade. ESP filtret er ekstremt effektivt på små partikler deriblandt fedtpartikler og dampe. Esp filtret kan rengøres med vand og sæbe.
- 4 HEPA filter – Fjerner ultra fine partikler herunder røg (>95% at 0.3 µm).
- 5 6 Dele af lugtene er bundet til fedt og dampartiklerne. De sidste lugte fjernes af en 2 trins aktivt kul filtrering.

CBR CAPTURE BAR

Luftslør til inddæmning af røg fra køkkenudstyr



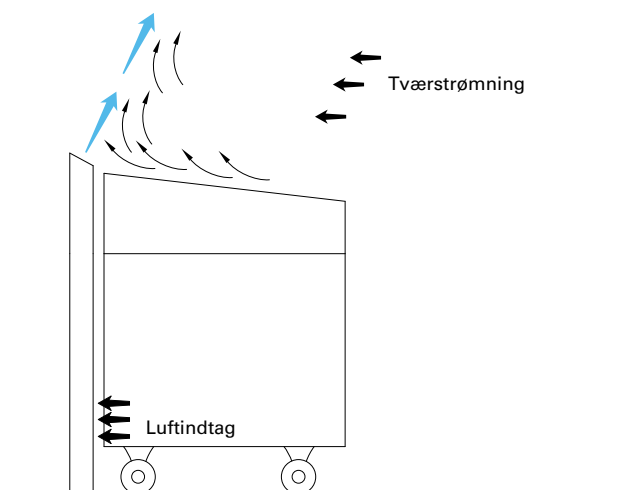
BESKRIVELSE

En af de største udfordringer ved åbne køkkener er at undgå tværstrømninger som medfører spredning af mados og røg. Tværstrømningerne nedsætter kraftigt emhætters opfangningseffektivitet. Selv ved godt designet ventilation med en god balance kan det være vanskeligt helt at fjerne tværstrømninger.

Haltons Capture Bar teknologi er blevet designet til at løse opfangningsproblemer ved åbne køkkenområder og kan desuden benyttes til at løse problemer i eksisterende køkkenområder til at forbedre opfangningseffektiviteten af Capture Jet™ emhætter.

Capture Bar er baseret på Haltons patenterede Capture Jet™ teknologi som er integreret i en tynd barriere som omkranser køkkenudstyret. Den inddæmmer den konvektive plumen og retter den mod emhætterne.

- Uafhængigt kammer med indbygget Capture Jet™ ventilator som recirkulerer rumluft
- Bygget til fritstående udstyr
- Minimerer påvirkningen fra tværstrømninger og træk
- Inddæmmer kogedampe og retter dem mod emhætten
- Lydsvag
- Tilpasningsmuligheder, så løsningen kan integreres i designet af køkkenet



Principdiagram af driftsprincippet. Capture Jet™ strålerne skabt af Capture Bar modulet forhindrer tværstrømningerne i at sprede røgen indtil det bliver fanget af Capture Jet™ emhætterne installeret over køkkenudstyret. Det er stadig nødvendigt med korrekt dimensioneret udhæng mellem bagsiden af emhætten og bagsiden af køkkenudstyr.



Business Garden (Poznań, Polen)



Haevichi Atrium (Jeju Island, Korea)



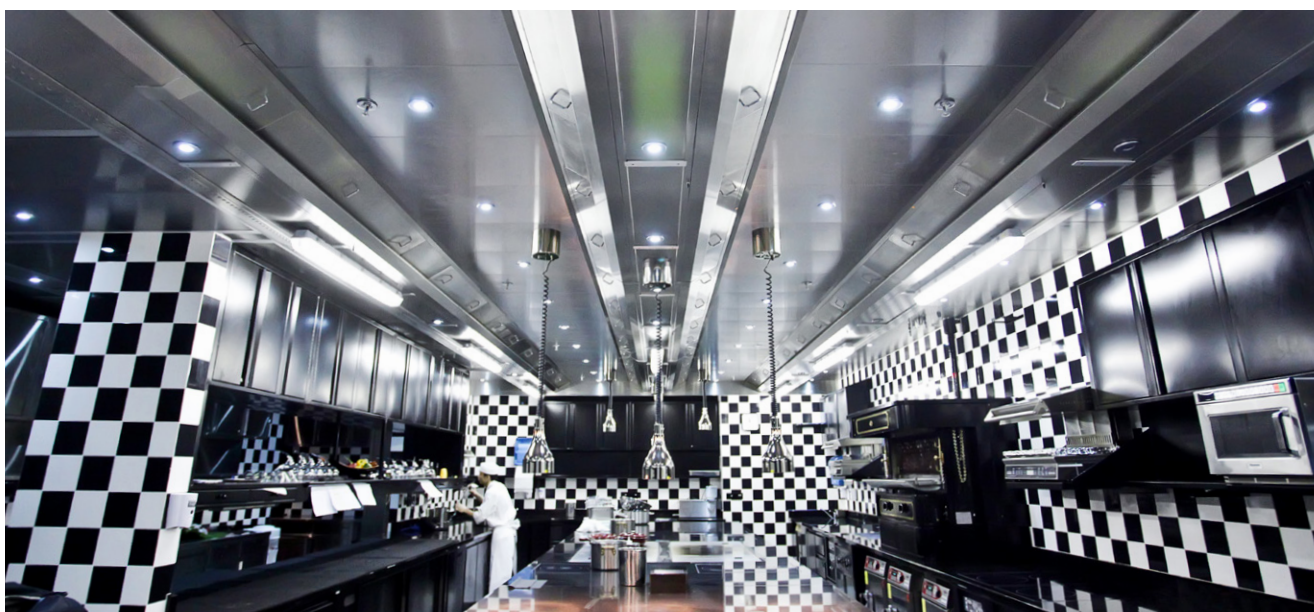
The Duchess restaurant (Amsterdam, Holland)



Landeskrankenhaus (Feldkirch, Tyskland)



University of Augsburg, Uni Mensa (Augsburg, Tyskland)



L'Atelier de Joël Robuchon, Resorts World Sentosa (Singapore)

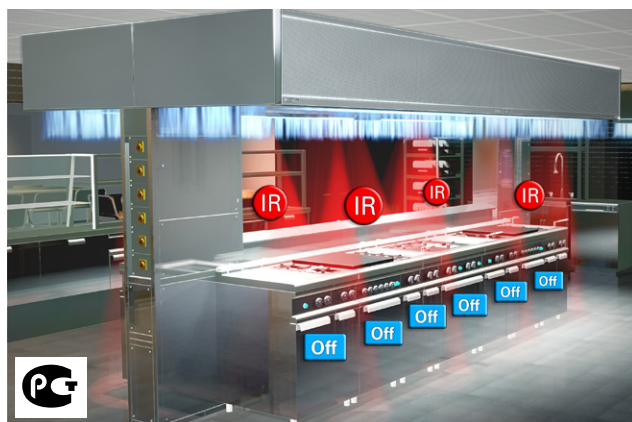


Energi & Sikkerhed

MRV	M.A.R.V.E.L.	s. 108
KGS	Kanalovervågningssystem	s. 110
FSS	Automatisk brandslukning	s. 111

MRV M.A.R.V.E.L. BEHOVSTYRET KØKKENVENTILATIONSSYSTEM

Fuldautomatisk VAV system til køkkener



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 % af fraluftmængden



ABD Spjæld
Justerer
luftmængden
emhætte for emhætte



Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface
for alle systemer



IRIS sensor
Scanner
overfladen af
køkkenudstyret



Luftmængdebalance
Justerer
erstatningsluften og
sikrer balancen



IRIS™ sensor

Scanner overfladen af køkkenudstyret for at bestemme udstyrets status (Off, Idle eller Cooking) hvilket sikre en hurtig reaktionstid for VAV systemet.



ABD Spjæld

Automatiske spjæld som uafhængigt justerer den udsugede luftmængde emhætte for emhætte afhængigt af den igangværende madlavningsproces.



VAV bokse til tilluft

ABD spjældene kombineres med Haltons VAV spjæld på tilluftsiden for altid at holde den rette balance mellem udsugningsluften og indblæsningsluften, hvilket sikrer funktionen og fødevarer sikkerheden.

BESKRIVELSE

M.A.R.V.E.L.* er det første virkelig intelligente og hurtigt reagerende behovsstyrede ventilationssystem til køkkenventilation (VAV). Systemet kan reducere den udsugede luftmængde med op til utrolige 64 % for Haltons industriemhætter og op til 52 % for Haltons køkkenventilationslofter.

M.A.R.V.E.L. «Scanner» konstant overfladen af madlavningsudstyr for at fastsætte status af køkkenudstyret: Slukket (Off), Opvarmning (Idle) eller Madlavning i gang (Cooking). Den maksimale udsugningsluftmængde anvendes kun når madlavning er i gang (Cooking). Dette medfører en drastisk reduktion af den samlede udsugede luftmængde set over tid.

M.A.R.V.E.L. har en unik evne til helt uafhængigt at regulere den udsugede luftmængde emhætte for emhætte. Hvis bare ét kogebrænde er i drift vil den udsugede luftmængde kun blive hævet i den emhætte hvor kogebrænde er placeret under. De andre emhætter vil fortsætte med at operere med et lavt flow. Det fungerer på samme måde med zonerne i et køkkenventilationsloft. Denne unikke evne reducerer yderligere den udsugede luftmængde.

Pynten på kranssekagen: M.A.R.V.E.L. regulerer kontinuerligt hastigheden af ventilatorerne i ventilationsanlægget for at opnå den nødvendige udsugede luftmængde ved det lavest mulige tryk. Strømforsøget bliver således holdt på et absolut minimum.

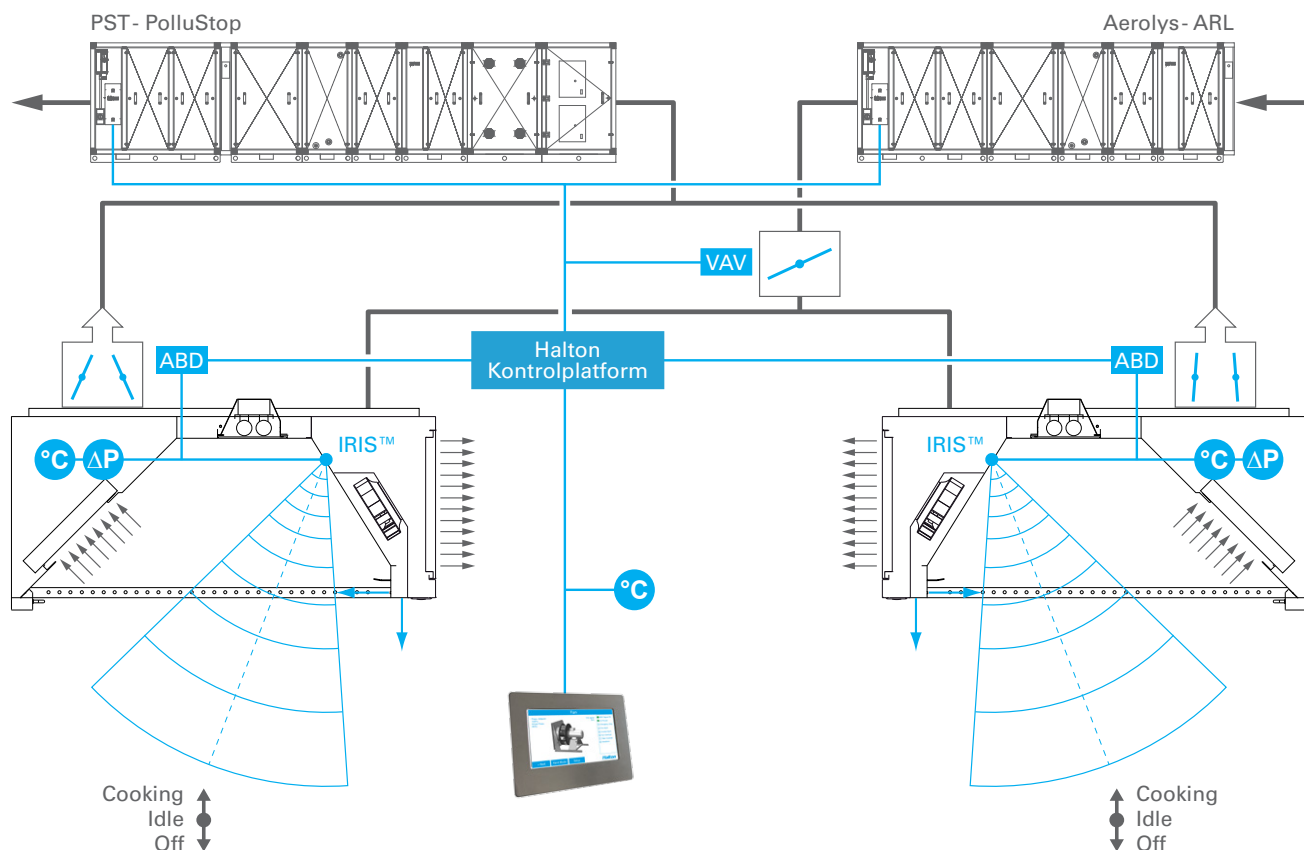
M.A.R.V.E.L. repræsenterer i øjeblikket det mest effektive behovsstyrede køkkenventilationssystem med massive økonomiske besparelser på luftkonditionering samt effektforbruget på ventilationsanlægget

- Kompatibel med alle Capture Jet™ emhætter, køkkenventilationslofter samt PolluStop, Aerolys og Extensio enheder.
- Uovertruffen energibesparelse takket være den permanente optimering af elforbruget til ventilatordrift som et resultat af den variable luftmængde og trykregulering
- En reduktion på 64 % i luftmængde takket være kombinationen af M.A.R.V.E.L. og Capture Jet™ teknologien
- Individuel og uafhængig variation af luftmængder for hver enkelt emhættesektion eller zone i ventilationslofter. Systemet kan styre op til 4 forskellige udsugningssystemer med en opdeling på 4 zoner pr. system
- Reduktion af energiforbruget med hensyn til opvarmning og/eller køling af køkkenets erstatningsluft
- Tidsbesparelser ved installation og opstart takket være en selvkalibrerende procedure, som eliminerer vanskelig manuel indregulering af systemet
- Det eneste system som kan justerer fraluftmængden individuelt for den enkelte emhættesektion eller loftssektion

* Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

M.A.R.V.E.L. DRIFTSPRINCIP



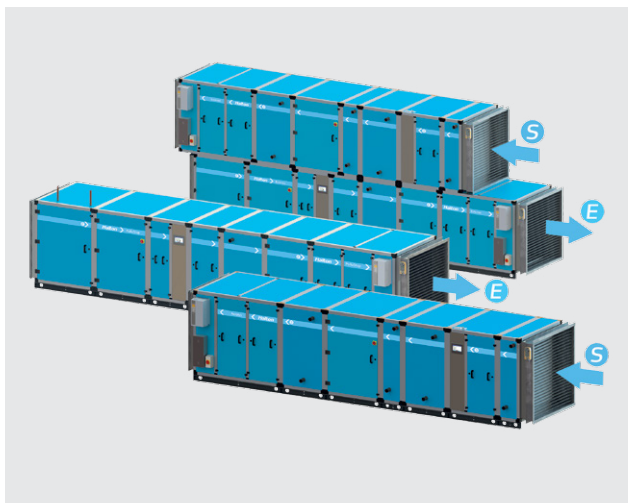
KONTROLPLATFORM



M.A.R.V.E.L. Behovsstyret køkkenventilationssystem er en del af Haltons Foodservice Kontrol Platform.

Alle Haltons teknologier kan styres med en unik og intuitiv brugerflade: Haltons Trykfølsomme Skærm. Når M.A.R.V.E.L. kombineres med Haltons PolluStop, Aerolys og Extensio enheder, hvor luftkvaliteten er i højsæde, bliver indeklimaet perfekt. Luftmængderne justeres til det nødvendige niveau uanset tryktabet i anlæggene og luftbalancen holdes på det korrekte niveau. Avanceret styring med simpel brugerflade.

VENTILATORSTYRING OG VARMEGENVINDING



En ventilator der kører ved 60 % hastighed bruger kun 22 % af det nominelle strømforbrug.

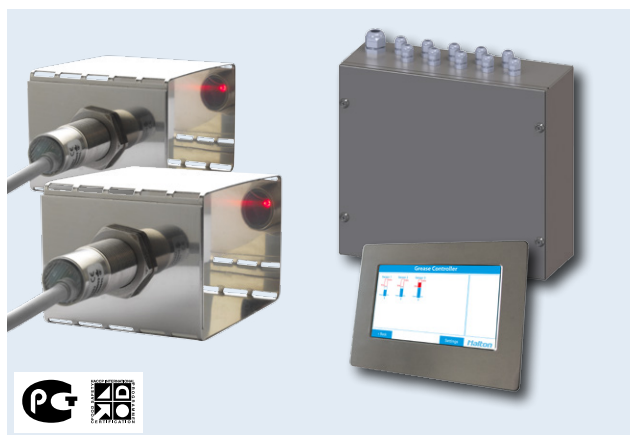
M.A.R.V.E.L. styrer både luftmængden og trykniveauet, så ventilatorens omdrejningstal kan holdes på det lavest mulige niveau. Fordele ved dette er massive besparelser på strømforbruget samt besparelser til luftkonditionering (køling og opvarmning).

Kombiner M.A.R.V.E.L. og varmegenvinding!

Ved at kombinere M.A.R.V.E.L. med varmegenvinding opnås den højeste besparelse mulig. Luftmængden er høj når udstyret er i brug og lav når udstyret er slukket. Derfor giver M.A.R.V.E.L. systemet den bedste udnyttelse af overskudsvarmen fra køkkenudstyret.

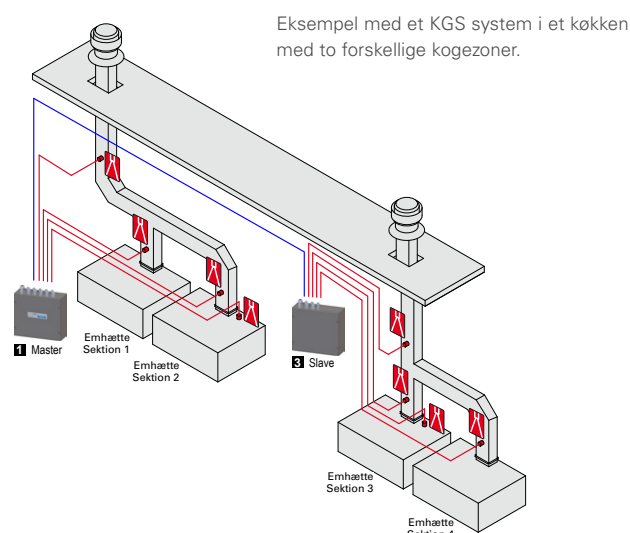
KGS KANALOVERVÅGNING

Til nye og eksisterende køkkener

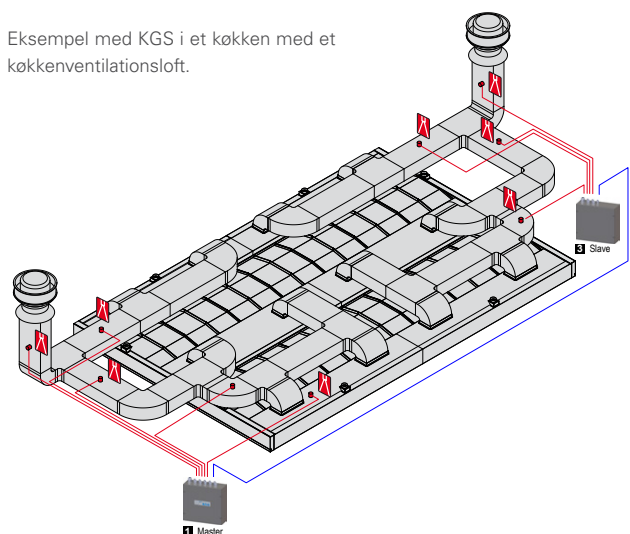


Overvågning af kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedtopbygningen i kanalerne

Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)
Intuitivt LCD interface for alle systemer



Eksempel med KGS i et køkken med et køkkenventilationsloft.



De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

BESKRIVELSE

Haltons KGS kanalovervågningssystem måler fedtopbygningen og giver en alarm når rengøring af ventilationskanalerne er nødvendig.

Dette system giver en objektiv metode til bestemmelse af rengøringsintervaller baseret på niveauet af fedt i overensstemmelse med retningslinjer i NFPA-96 for rengøring og kravet til samme i bygningsreglementet. Desuden kan systemet anvendes i overensstemmelse med DS 428-4 i forbindelse med udladelse af kanalbrandisolering. Systemet angiver desuden om rengøringen er blevet udført tilfredsstillende.

KGS er kompatibel med emhætter og køkkenventilationslofter i nye og eksisterende køkkener. Systemet er en del af Halton Foodservice Kontrolplatform. Det betyder at systemet kan kombineres med de andre systemer i Haltons High Performance Køkken Koncept. Uanset antallet af systemer der kombineres kan de alle styres af Haltons trykfølsomme Skærm.

- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret PE-567-HM021)
- Kan anvendes i forbindelse med effektiv to-trins filtrering i henhold til DS428 afsnit 3.7 (11) til udeladelse af brandisolering af udsugningskanal fra køkken
- Overvåger fedtopbygningen i kanalerne
- Øger hygiejnen og brandsikkerheden
- Tillader personalet at foretage kanalrengøring efter behov og ikke efter bestemte tidsintervaller
- Kan anvendes til både emhætter og køkkenventilationslofter
- Kompatibel med både nye og eksisterende installationer
- Optisk fedtsensor system
- Op til 10 fedtsensorer pr. system (kan udvides)
- KGS systemet kan styres via Halton Foodservice kontrolplatform (FCP)
- Intuitiv brugerflade (Kompatibel med Haltons Trykfølsomme Skærm, HTS)
- Mulighed for alarmsignal til BMS/CTS
- Fedtsensorer og reflektorplade samling er UL1978 certificeret. Kontrolpaneler er ETL certificeret

* Hazard Analysis Critical Control Point

FSS ANSUL® R-102™ AUTOMATISK BRANDSLUKNINGSSYSTEM

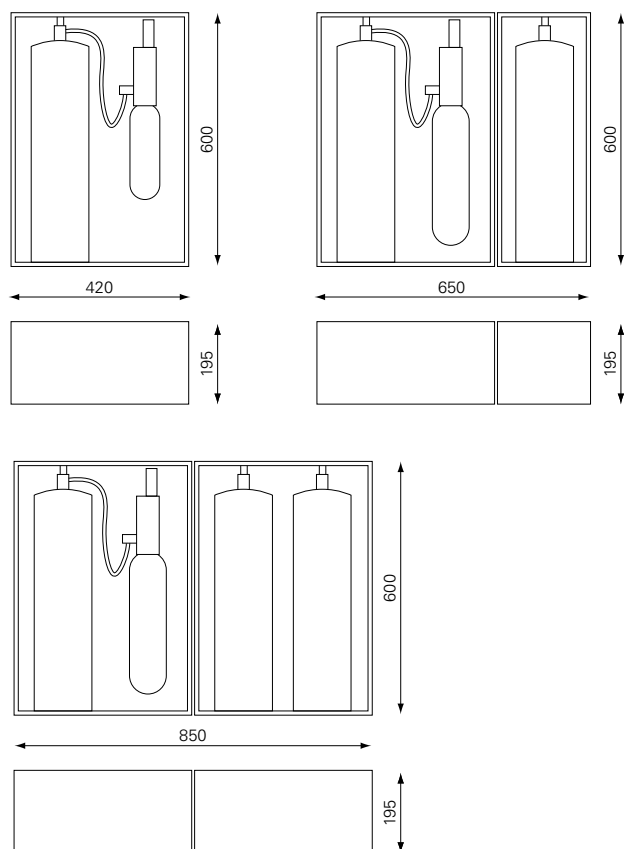
Præinstalleret fra fabrikken



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

DIMENSIONER

Kabinet med en, to eller tre tanksystem.



BESKRIVELSE

I det moderne kommercielle køkken betyder højere temperatur i madlavningsolier i friturer samt stegning med "åben flamme", at brandsikring er mere udfordrende end tidligere.

Mange køkkenbrande starter dog ikke i friturer, men fra komfurer og kogeborde som ikke er udstyret med termosikring. Endnu en stor udfordring er at køkkenbrandes naturlige adfærd er at sprede sig til hele bygningen via køkkenets udsugningskanalsystem. Behovet for at beskytte mennesker og ejendom mod brand er altafgørende.

Halton benytter Ansul® R-102™ som brandslukningssystem. Dette er et fuldautomatisk, fabriksinstalleret system designet specielt til at beskytte ventilationssystemer i professionelle køkkener og dermed øge sikkerheden.

Kernen i systemet er evnen til hurtigt at opdage og bekæmpe brande. Ansul® R-102™ bruger et avanceret slukningsmiddel som sikrer hurtig slukning og kvælning af flammer.

Integrationen af Ansul R®-102™ i Haltons emhætter og køkkenlofter giver en kosteffektiv løsning. Hvem bedre end Halton til Halton produkter?

Fabriksinstallation medfører en omkostningseffektiv løsning med garanti for effektivitet og respekt for begge produkter.

- Bedre indbygningskvalitet, installeret hos fabrikanten af emhætter og ventilationslofter
- Fabriksindbygning er den bedste løsning til produkter med f.eks. Capture Ray™ teknologi eller Water Wash teknologi hvor pladsen i udsugningskammeret er begrænset
- Kortere installationstid og opstart på montagededet
- Fuld overensstemmelse med Haltons HACCP⁽¹⁾ certificering
- Integreret i produktdesignet fra projektstart
- UL Certificeret (I henhold til UL 300)
- ULC Certificeret (I henhold til ULC/ORD-C1254.6)
- I henhold til NFPA⁽²⁾ 17A, NFPA⁽²⁾ 96, LPCB LPS 1223 og CE Mærkning
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

Piranha® Brandslukningssystem som option (dual-agent baseret).

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point
(2) National Fire Protection Association



Scandic City Hotel (Aarhus, Danmark)



Vapiano Restaurant (Shanghai, Kina)



Wittekindshof (Bad Oeynhausen, Tyskland)



Provinzial Rhineland forsikringsselskab (Düsseldorf, Tyskland)

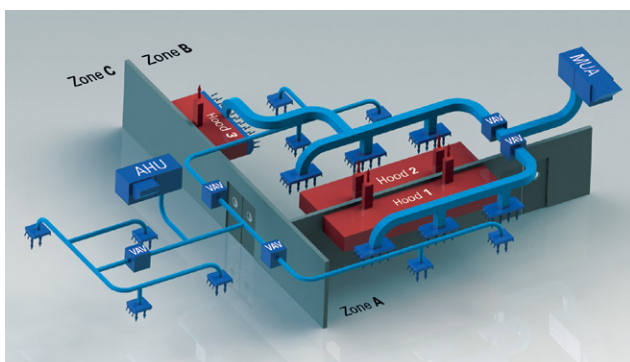
Erstatningsluft

KCD	Køkkendiffusor	s. 114
LFU	Loftmonteret Tilluftsmodul	s. 116
LVU	Fortrængningsenhed	s. 119



KØKKENDIFFUSOR

Stort indblæsningsareal



Når køkkenet er udstyret med Halton M.A.R.V.E.L. behovsstyret køkkenventilationssystem arbejder KCD diffusorer sammen med Haltons VAV bokse. Systemet er selvbalancerende og justerer automatisk udsugningsluftmængden og erstatningsluften zone for zone og / eller emhætte for emhætte uden at det forstyrrer madlavningsprocessen. KCD armaturet kan reguleres fra 0-100 %.

BESKRIVELSE

Ukontrolleret træk eller tværstrømninger kan ødelægge opfangningseffektiviteten af emhætter og køkkenventilationslofter. Et godt designet ventilationssystem sikrer ikke kun opfangningseffektiviteten men bidrager også til indeklimaet (IAQ) i køkkenet. Designet af erstatningsluftsyste­met skal altid betragtes som en naturlig del af ventilationsløsningen i køkkenet.

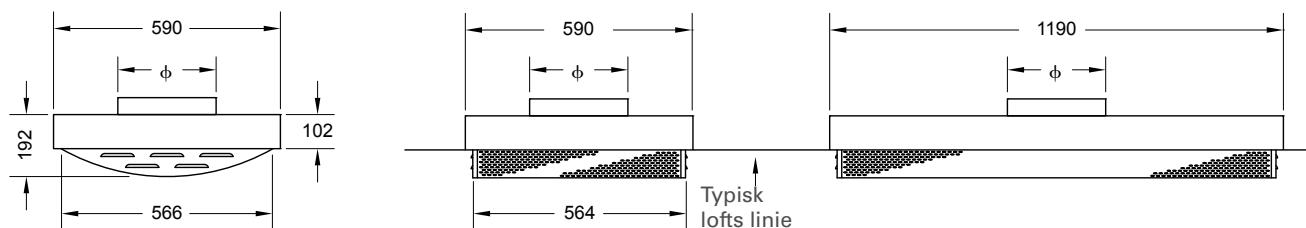
Haltons KCD køkkendiffusor er designet til indblæsning i køkkener. De kan håndtere en forholdsvis høj luftmængde og kan placeres inden for 60 cm af emhætter uden at forstyrre opfangningseffektiviteten.

Test af KCD køkkendiffusor sikrer at krav til luftmængde, tryktab mv. overholdes.

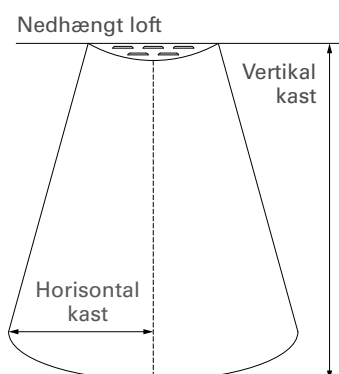
KCD køkkendiffusor er særligt egnet til små køkkener hvor der ikke er plads til normale lavimpulsarmaturer og er især velegnet til små køkkener udstyret med Haltons M.A.R.V.E.L. behovsstyret køkkenventilation (VAV). Halton M.A.R.V.E.L. regulerer konstant den udsugede luftmængde afhængig madlavningsaktivitet og dermed den tilhørende erstatningsluft.

- Medvirker til energibesparelser sammenlignet med traditionelle diffusorer pga. af reduktion i fraluftsmængder til emhætter og køkkenventilationslofter
- Frontplade udført i 1,0 mm rustfri stål
- Lavt lydniveau
- Lavt tryktab
- Kan installeres tæt på industriemhætter
- Forbedrer kvaliteten af indeklimaet (IAQ) og temperaturen i opholds­zonen
- Medvirker direkte til gode arbejdsforhold og forbedring af produktiviteten
- Option: boks med MSM indreguleringsspjæld

DIMENSIONER AF STANDARDENHEDER



HURTIGVALG



Størrelse: 600 x 600 mm

Qv [m³/h]	Kastelængder (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	Horisontal [m]	Vertikal [m]
425	na - na - na	0,1 - 0,2 - 0,3
640	na - na - 0,5	0,2 - 0,4 - 2,0
850	na - 0,4 - 0,8	0,3 - 1,1 - 2,3
1060	0,3 - 0,7 - 1,0	0,7 - 2,3 - 3,7
1275	0,5 - 0,8 - 1,1	2,1 - 2,4 - 3,7

Størrelse: 600 x 1200 mm

Qv [m³/h]	Kastelængder (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	Horisontal [m]	Vertikal [m]
850	na - na - na	0,1 - 0,2 - 0,3
1275	na - na - 0,5	0,2 - 0,4 - 2,0
1700	na - 0,4 - 0,8	0,3 - 1,1 - 2,3
2125	0,3 - 0,7 - 1,0	0,7 - 2,3 - 3,7

Størrelse: 600 x 600 mm

φ [mm]	Qv [m³/h]	V ⁽¹⁾ [l/s]	V ⁽¹⁾ [m/s]	ΔPst ⁽²⁾ [Pa]	LwA ⁽³⁾ [dB(A)]	LpA ⁽⁴⁾ [dB(A)]
160	500*	139	6,9	49	40	36
160	600*	167	8,3	71	46	42
160	700	194	9,7	95	51	47
160	800	222	11,1	125	56	52
160	900	250	12,4	158	60	56
200	600*	167	5,3	33	38	34
200	700*	194	6,2	46	44	40
200	800*	222	7,1	61	48	44
200	900	250	8,0	75	52	48
200	1000	278	8,8	91	55	51
200	1100	306	9,7	115	59	55
200	1200	333	10,6	135	62	58
250	800*	222	4,5	29	40	36
250	900*	250	5,1	37	44	40
250	1000*	278	5,7	44	47	43
250	1100	306	6,2	56	51	47
250	1200	333	6,8	67	54	50
250	1300	361	7,4	78	56	52
250	1400	389	7,9	91	59	55
250	1600	444	9,1	120	63	59

Størrelse: 600 x 1200 mm

φ [mm]	Qv [m³/h]	V ⁽¹⁾ [l/s]	V ⁽¹⁾ [m/s]	ΔPst ⁽²⁾ [Pa]	LwA ⁽³⁾ [dB(A)]	LpA ⁽⁴⁾ [dB(A)]
200	500*	139	4,4	24	31	27
200	600*	167	5,3	33	37	33
200	700*	194	6,2	45	42	38
200	800*	222	7,1	58	46	42
200	900	250	8,0	74	50	46
200	1000	278	8,8	90	54	50
250	600*	167	3,4	13	30	26
250	800*	222	4,5	25	37	33
250	1000*	278	5,7	37	44	40
250	1200	333	6,8	55	51	47
250	1400	389	7,9	75	56	52
250	1600	444	9,1	95	61	57
315	800*	222	2,9	8	31	27
315	1000*	278	3,6	12	36	32
315	1200*	333	4,3	17	42	38
315	1400*	389	5,0	23	48	44
315	1600	444	5,7	30	52	48
315	1800	500	6,4	38	56	52
315	2000	556	7,1	48	61	57

(1) Hastighed ved tilslutning
(4) Lydniveau ved ΔLr=4 dB

(2) Statisk tryktab ved tilslutning
* Anbefalede værdier

(3) Lydniveau

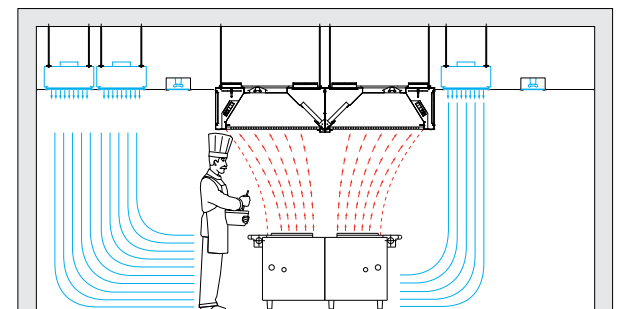
LFU LAVIMPULS TILLUFTSMODUL

Installeret i loftet i tæt kombination med emhætter eller køkkenventilationslofter

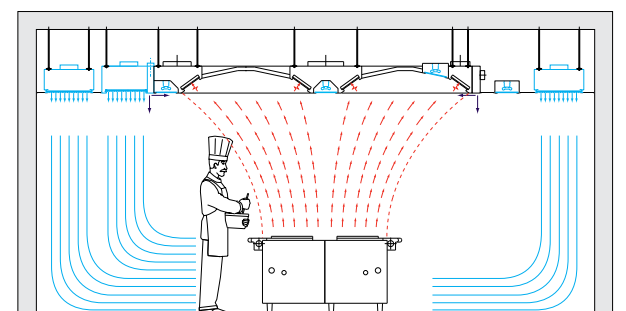


Lavimpuls erstatningsluft
Bedre
opfangning og
komfort

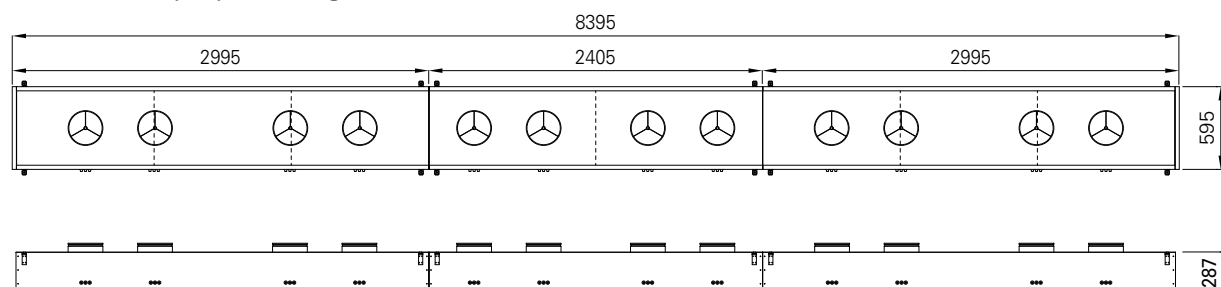
LFU enheder kombineret med emhætter



LFU kombineret med køkkenventilationslofter



LFU/H - Eksempel på samling



BESKRIVELSE

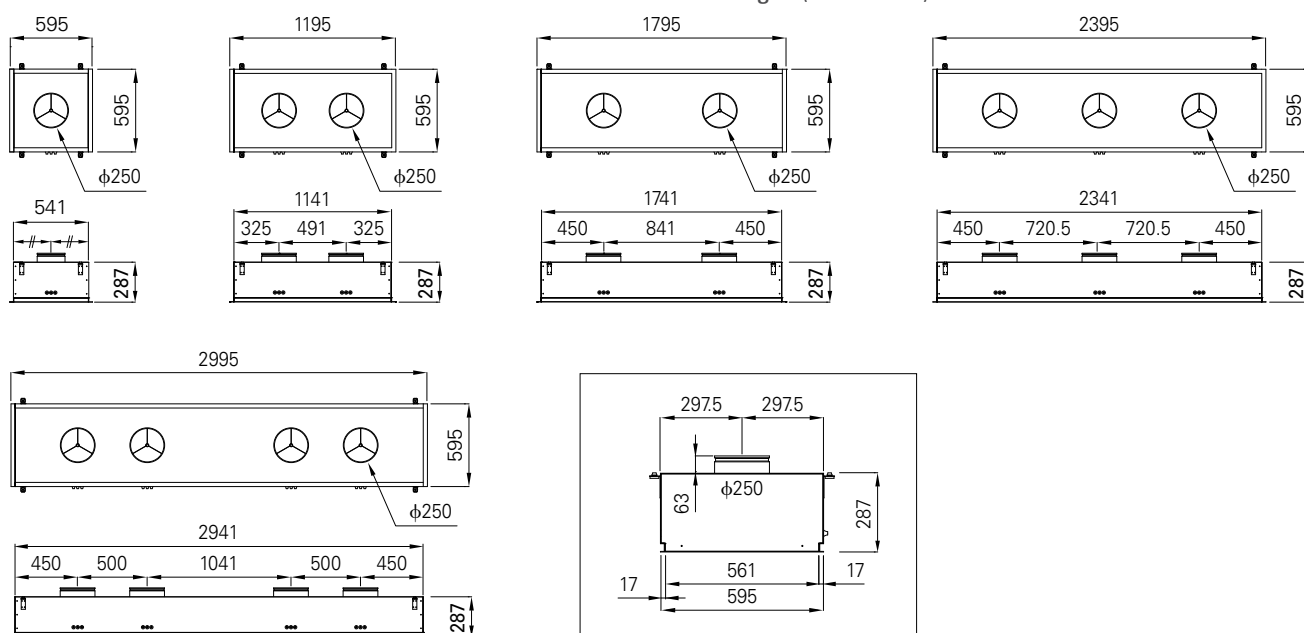
Ukontrolleret træk eller tværstrømninger kan ødelægge opfangningseffektiviteten af emhætter og køkkenventilationslofter. Et godt designet ventilationssystem sikrer ikke kun opfangningseffektiviteten men bidrager også til indeklimaet (IAQ) i køkkenet. Designet af erstatningsluftsyste­met skal altid betragtes som en naturlig del af ventilationsløsningen i køkkenet.

Det loftsmonterede lavimpulsarmatur LFU reducerer i betydelig grad trækgener i køkkenet sammenlignet med almindelige opblandingsdiffusorer. De er designet til at tilføre erstatningsluften jævnt over hele frontarealet. Tilluften bliver tilført med meget lav og ensartet hastighed uden træk, og reducerer fraluftmængder med op til 14 %.

- Medvirker til energibesparelser sammenlignet med traditionelle opblandingsdiffusorer pga. reduktion i fraluftsmængder til emhætter og køkkenventilationslofter
- Forbedrer kvaliteten af indeklimaet (IAQ) og temperaturen i opholdszonen
- Medvirker direkte til gode arbejdsforhold og forbedring af produktivitet
- Standarddimensioner for tilpasning til nedhængt 600x600 mm loft
- Spjældenes særlige design kombineret med honeycomb struktur fordelerplade og perforerede frontplade giver optimal fordeling af luftstrømmen
- Mange tilpasningsmuligheder
- Opbygning af tillufts­rækker ved sammenbygning af flere tillufts­enheder
- Vibrationsfrie monteringsbeslag
- Speciel dimensionering eller finish på forespørgsel
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

HURTIGVALG

LFU-SA / Dimensioner for standardenheder med lodrette tilslutninger (Anbefales)



Qv		595 x 595 mm 1 x Ø250 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø250 mm				1795 x 595 mm 2 x Ø250 mm				2395 x 595 mm 3 x Ø250 mm				2995 x 595 mm 4 x Ø250 mm			
		V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]
400	111	2,3	8	<25	<25																
600	167	3,4	18	30	26																
800	222	4,5	32	38	34	2,3	8	<25	<25	2,3	8	<25	<25								
1000	278	5,7	50	45	41	2,8	13	27	<25	2,8	13	27	<25	1,9	6	<25	<25				
1200	333	6,8	73	51	47	3,4	18	33	29	3,4	18	33	29	2,3	8	<25	<25				
1400	389	7,9	99	55	51	4,0	25	37	33	4,0	25	37	33	2,6	11	27	<25	2,0	6	<25	<25
1600	444	9,1	129	59	55	4,5	32	41	37	4,5	32	41	37	3,0	14	31	27	2,3	8	<25	<25
1800	500	10,2	163	63	59	5,1	41	45	41	5,1	41	45	41	3,4	18	35	31	2,5	10	27	<25
2000	556					5,7	50	48	44	5,7	50	48	44	3,8	22	38	34	2,8	13	30	26
2200	611					6,2	61	51	47	6,2	61	51	47	4,1	27	41	37	3,1	15	33	29
2400	667					6,8	73	54	50	6,8	73	54	50	4,5	32	43	39	3,4	18	36	32
2600	722					7,4	85	56	52	7,4	85	56	52	4,9	38	46	42	3,7	21	38	34
2800	778					7,9	99	58	54	7,9	99	58	54	5,3	44	48	44	4,0	25	40	36
3000	833					8,5	113	60	56	8,5	113	60	56	5,7	50	50	46	4,2	28	43	39
3200	889					9,1	129	62	58	9,1	129	62	58	6,0	57	52	48	4,5	32	44	40
3400	944													6,4	65	54	50	4,8	36	46	42
3600	1 000													6,8	73	55	51	5,1	41	48	44
3800	1 056													7,2	81	57	53	5,4	46	50	46
4000	1 111													7,5	90	58	54	5,7	50	51	47
4300	1194													8,1	104	61	57	6,1	58	53	49
4600	1278													8,7	119	63	59	6,5	67	55	51
4900	1361																	6,9	76	57	53
5200	1444																	7,4	85	59	55
5500	1528																	7,8	95	61	57
5800	1611																	8,2	106	62	58
6100	1694																	8,6	117	64	60

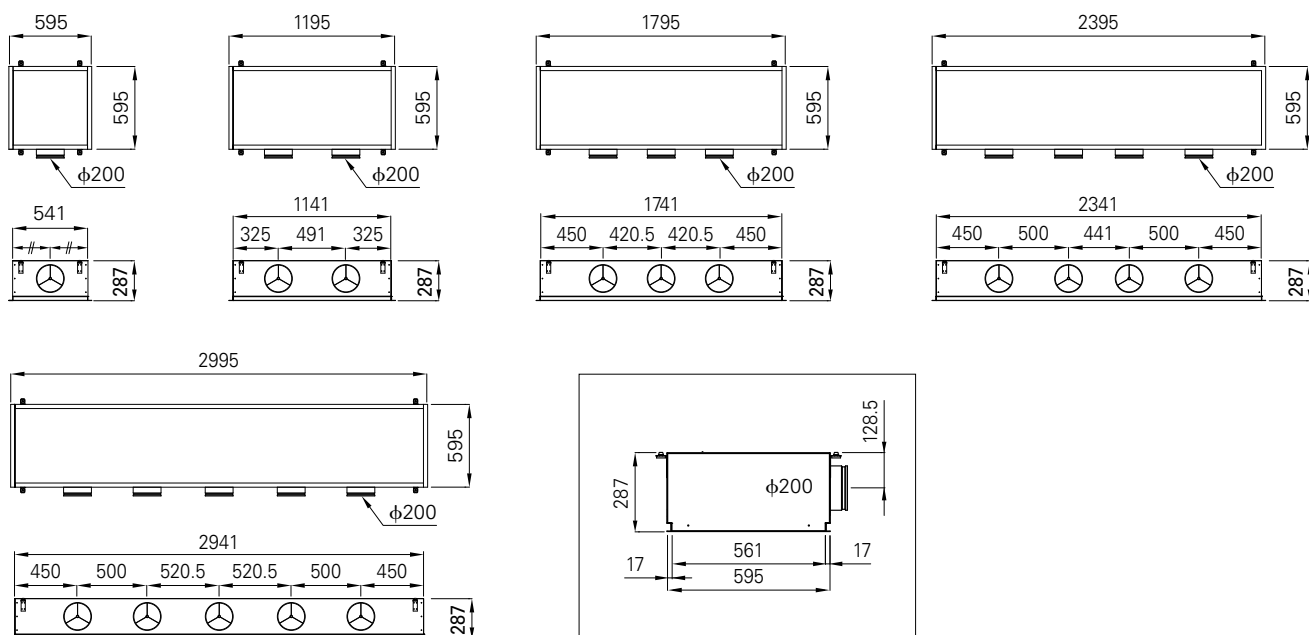
(1) Hastighed ved tilslutning
(4) Lydniveau ved ΔLr=4 dB

(2) Statisk tryktab ved tilslutning
■ Anbefalede værdier

(3) Lydniveau

HURTIGVALG

LFU-SA / Dimensioner for standardenheder med vandrette tilslutninger



Qv [m³/h]	[l/s]	595 x 595 mm 1 x Ø200 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø200 mm				1795 x 595 mm 3 x Ø200 mm				2395 x 595 mm 4 x Ø200 mm				2995 x 595 mm 5 x Ø200 mm			
		V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]
200	56	1,8	5	<25	<25																
400	111	3,5	20	38	34	1,8	5	<25	<25												
600	167	5,3	44	48	44	2,7	11	34	30	1,8	5	26	<25								
800	222	7,1	78	55	51	3,5	20	41	37	2,4	9	33	29	1,8	5	27	<25				
1000	278	8,8	122	60	56	4,4	31	46	42	2,9	14	38	34	2,2	8	32	28				
1200	333					5,3	44	51	47	3,5	20	43	39	2,7	11	37	33				
1400	389					6,2	60	54	50	4,1	27	46	42	3,1	15	41	37	2,5	10	36	32
1600	444					7,1	78	58	54	4,7	35	50	46	3,5	20	44	40	2,8	13	39	35
1800	500									5,3	44	52	48	4,0	25	47	43	3,2	16	42	38
2000	556									5,9	54	55	51	4,4	31	49	45	3,5	20	45	41
2200	611									6,5	66	57	53	4,9	37	52	48	3,9	24	47	43
2400	667									7,1	78	59	55	5,3	44	54	50	4,2	28	49	45
2600	722									7,7	92	61	57	5,7	52	56	52	4,6	33	51	47
2800	778									8,3	107	63	59	6,2	60	57	53	5,0	38	53	49
3000	833									8,8	122	65	61	6,6	69	59	55	5,3	44	55	51
3200	889									9,4	139	66	62					5,7	50	56	52
3400	944																	6,0	57	58	54
3600	1 000																	6,4	63	59	55

(1) Hastighed ved tilslutning

(4) Lydniveau ved ΔLr=4 dB

(2) Statisk tryktab ved tilslutning

Anbefalede værdier

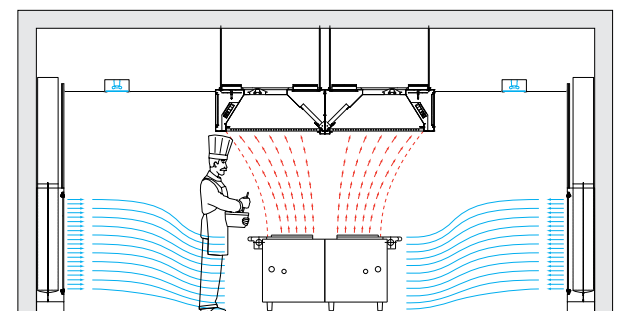
(3) Lydniveau

LVU GULV ELLER VÆGMONTEREDE FORTRÆNGNINGSENHEDER

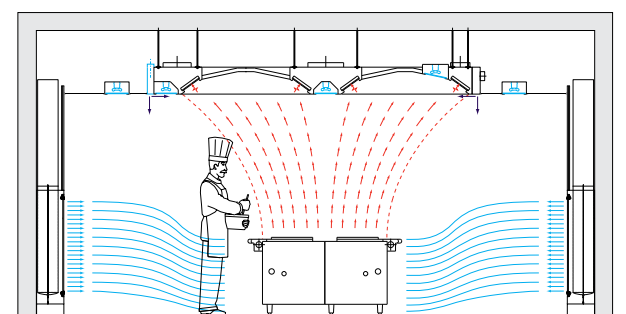
Installation i opholdszonen i forbindelse med emhætter eller køkkenventilationslofter



LVU enheder kombineret med emhætter



LVU enheder kombineret med køkkenventilationslofter



BESKRIVELSE

Ukontrolleret træk eller tværstrømninger kan ødelægge opfangningseffektiviteten af emhætter og køkkenventilationslofter. Et godt designet ventilationssystem sikrer ikke kun opfangningseffektiviteten men bidrager også til indeklimaet (IAQ) i køkkenet. Designet af erstatningsluftsyste­met skal altid betragtes som en naturlig del af ventilationsløsningen i køkkenet.

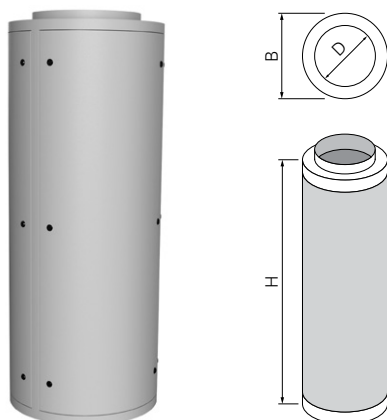
LVU reducerer i betydelig grad trækgener i køkkenet sammenlignet med almindelige opblandingsdiffusorer. De er designet til at tilføre erstatningsluften jævnt over hele frontarealet. Tilluften bliver tilført med meget lav og ensartet hastighed uden træk, og reducerer fraluftmængder med op til 14 %.

LVU fortrængningsmoduler er designet til at blive installeret og integreret i opholdszonen. Denne konfiguration garanterer et godt indeklima og er den bedste løsning i forhold til at komplimentere opfaningseffektiviteten af emhætterne. Tilførslen af erstatningsluften med lav hastighed direkte i opholdszonen bidrager til en naturlig temperaturgradient i rummet og "følger" strømningsmønstret fra varmekilderne.

- Medvirker til energibesparelser sammenlignet med traditionelle diffusorer pga. reduktion i fraluftmængder til emhætter og ventilationslofter
- Forbedrer kvaliteten af indeklimaet (IAQ) og temperaturen i opholdszonen
- Medvirker direkte til gode arbejdsforhold og forbedring af produktiviteten
- Designet til nem rengøring
- Konstrueret af rustfrit stål. Nem adgang til enhedens indvendige dele via den hængslede frontplade
- Det indvendige system til luftfordeling er udført af syntetisk vaskbart materiale, som er nemt at fjerne og montere igen
- Stort udvalg af enheder, som kan tilpasses alle krav
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

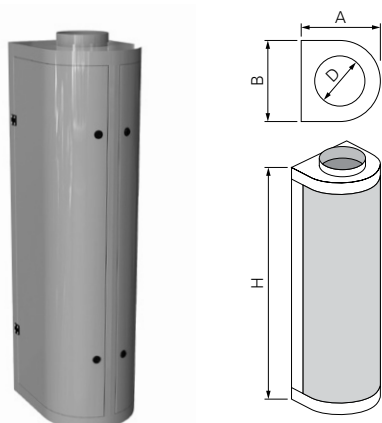
DIMENSIONER AF STANDARDENHEDER

LVU/C



Størrelse	Dimensioner [mm]			Luftmængde [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	250	820	228	1060	294
1060	1000	600	315	1230	342	1680	467
1080	1000	800	355	1630	453	2130	592
1010	1000	1000	400	2040	567	2710	753
1260	1250	600	450	1530	425	3050	847
1280	1250	800	500	2040	567	4070	1131
1210	1250	1000	560	2550	708	5080	1411
1560	1500	600	450	1840	511	3430	953
1580	1500	800	560	2450	681	4880	1356
1510	1500	1000	630	3060	850	6100	1694
1780	1750	800	600	2860	794	5700	1583
1710	1750	1000	630	3570	992	6730	1869
2080	2000	800	630	3260	906	6510	1808
2010	2000	1000	710	4080	1133	8140	2261

LVU/B



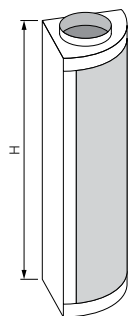
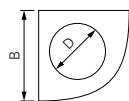
Størrelse	Dimensioner [mm]				Luftmængde [m³/h] [l/s] (1)			
	H	A	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	350	250	410	114	810	225
1060	1000	600	550	315	620	172	1220	339
1080	1000	800	750	355	820	228	1620	450
1010	1000	1000	950	400	1020	283	2030	564
1240	1250	400	350	280	510	142	1010	281
1260	1250	600	550	355	770	214	1520	422
1280	1250	800	750	400	1020	283	2030	564
1210	1250	1000	950	450	1280	356	2540	706
1540	1500	400	350	300	620	172	1220	339
1560	1500	600	550	355	920	256	1830	508
1580	1500	800	750	450	1230	342	2440	678
1510	1500	1000	950	500	1530	425	3050	847
1740	1750	400	350	315	720	200	1420	394
1760	1750	600	550	400	1070	297	2130	592
1780	1750	800	750	450	1430	397	2850	792
1710	1750	1000	950	500	1790	497	3560	989
2040	2000	400	350	315	820	228	1620	450
2060	2000	600	550	400	1230	342	2440	678
2080	2000	800	750	500	1630	453	3250	903
2010	2000	1000	950	560	2040	567	4070	1131

Det statiske tryktab varierer mellem 40 og 80 Pa afhængigt udformning af den indvendige syntetiske pose.

(1) Gældende for lufthastigheder i opholdszonen mellem 0,20 og 0,40 m/s.

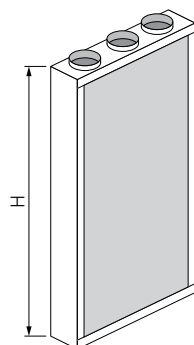
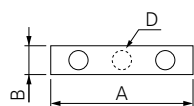
DIMENSIONER AF STANDARDENHEDER

LVU/Q



Størrelse	Dimensioner [mm]			Luftmængde [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	200	410	114	670	186
1050	1000	500	250	510	142	1010	281
1060	1000	600	250	620	172	1060	294
1080	1000	800	300	820	228	1520	422
1240	1250	400	250	510	142	1010	281
1250	1250	500	250	640	178	1060	294
1260	1250	600	280	770	214	1330	369
1280	1250	800	355	1020	283	2030	564
1540	1500	400	250	620	172	1060	294
1550	1500	500	280	770	214	1330	369
1560	1500	600	315	920	256	1680	467
1580	1500	800	400	1230	342	2440	678
1740	1750	400	250	720	200	1060	294
1750	1750	500	315	900	250	1680	467
1760	1750	600	355	1070	297	2130	592
1780	1750	800	400	1430	397	2710	753
2040	2000	400	280	820	228	1330	369
2050	2000	500	315	1020	283	1680	467
2060	2000	600	355	1230	342	2130	592
2080	2000	800	400	1630	453	2710	753

LVU/E



Størrelse	H	Dimensioner [mm]			Luftmængde [m³/h] [l/s] (1)			
		A	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	300	1 x 200	260	72	510	142
1060	1000	600	300	2 x 200	390	108	770	214
1080	1000	800	300	3 x 200	520	144	1030	286
1010	1000	1000	300	3 x 200	650	181	1290	358
1240	1250	400	300	1 x 200	330	92	640	178
1260	1250	600	300	2 x 200	490	136	970	269
1280	1250	800	300	3 x 200	650	181	1290	358
1210	1250	1000	300	3 x 200	810	225	1620	450
1540	1500	400	300	1 x 200	390	108	670	186
1560	1500	600	300	2 x 200	590	164	1160	322
1580	1500	800	300	3 x 200	780	217	1550	431
1510	1500	1000	300	3 x 200	980	272	1940	539
1740	1750	400	300	1 x 200	460	128	670	186
1760	1750	600	300	2 x 200	690	192	1350	375
1780	1750	800	300	3 x 200	910	253	1810	503
1710	1750	1000	300	3 x 200	1140	317	2030	564
2040	2000	400	300	1 x 200	520	144	670	186
2060	2000	600	300	2 x 200	780	217	1350	375
2080	2000	800	300	3 x 200	1040	289	2030	564
2010	2000	1000	300	3 x 200	1300	361	2030	564

Det statiske tryktab varierer mellem 40 og 80 Pa afhængigt udformning af den indvendige syntetiske pose.

(1) Gældende for lufthastigheder i opholdszonen mellem 0,20 og 0,40 m/s.



DGI Byen (København, Danmark)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (Waregem, Belgien)



Co-Creation Lab (Venlo, Holland)



Saya Enterprises (Wembley, Storbritannien)

Distributionsenheder

UPT Unipoint - Interne forbindelser inkluderets. 124

UTL Utiline - Interne forbindelser ikke inkluderets. 125

UPT UNIPOINT - DISTRIBUTIONSENHEDER

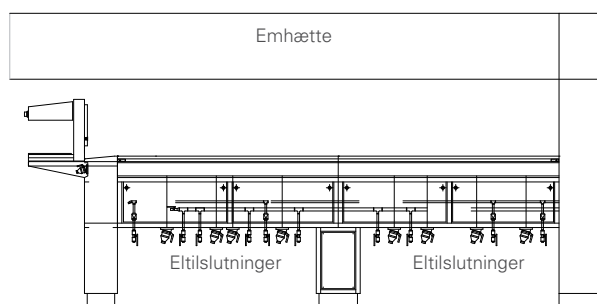
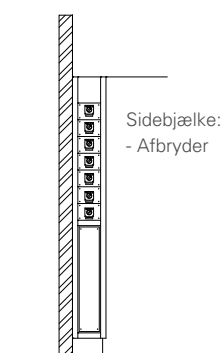
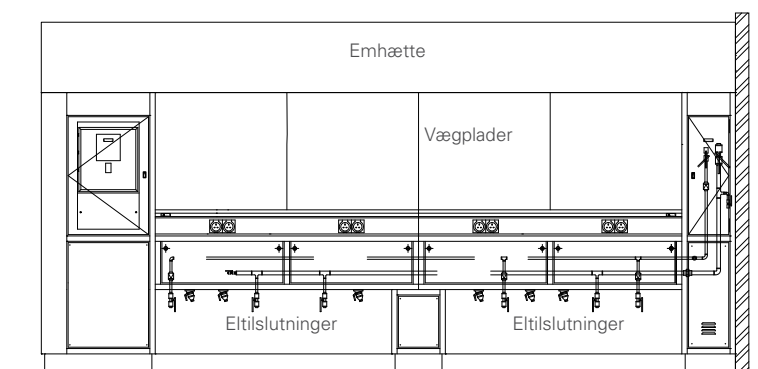
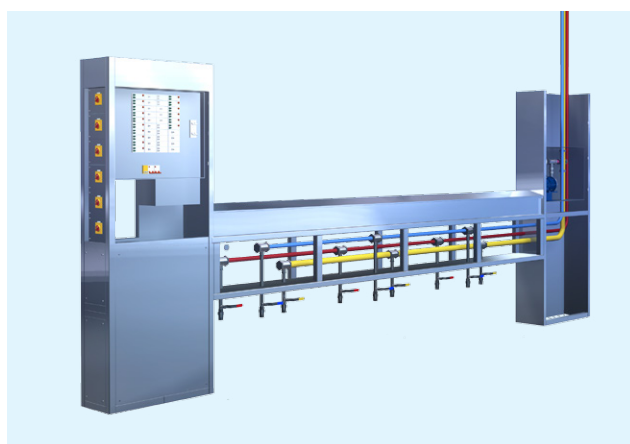
Interne forbindelser inkluderet



BESKRIVELSE

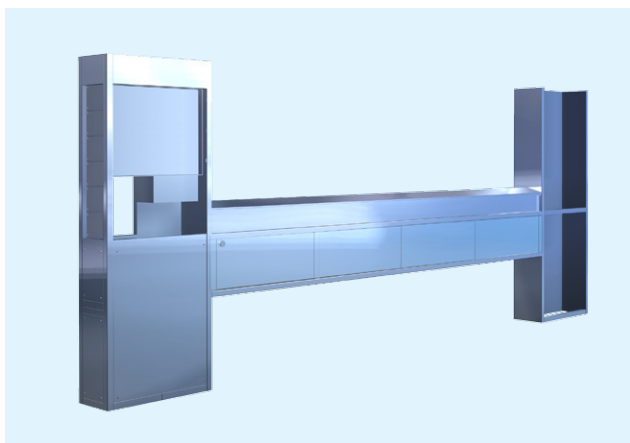
Unipoint er designet til brug i professionelle køkkener med en bred vifte af præinstallerede tilslutningsmuligheder giver det en effektiv og økonomisk installationsløsning. Med alle interne forbindelser præinstalleret fra fabrikken begrænser Unipoint koordinering på pladsen og giver optimal installation af køkkenudstyr. Alle tilslutninger skal kun tilsluttes et enkelt sted.

- Skræddersyet til at passe enhver løsning. Fås som enten væg-type enhed (UPT-W) eller kogeø-type (UPT-I)
- Alle interne rørforbindelser og teknisk installationer er præinstalleret fra fabrikken
- Som option kan styrepanel for ventilationsprodukter integreres
- Fuldt tilgængelig for nem rengøring og vedligeholdelse
- En bred vifte af ekstraudstyr
- Mere alsidighed og servicevenlig end traditionelle fremgangsmåder
- "Indbygget fleksibilitet" gør det nemmere med tilføjelser / ændringer



UTL UTILINE - DISTRIBUTIONSENHEDER

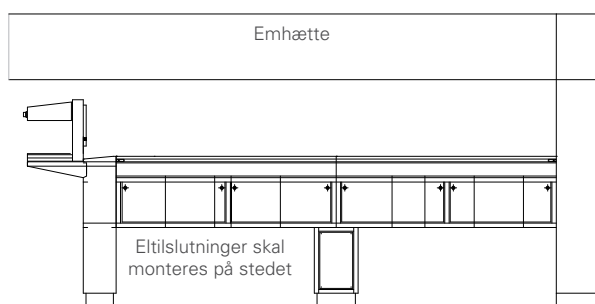
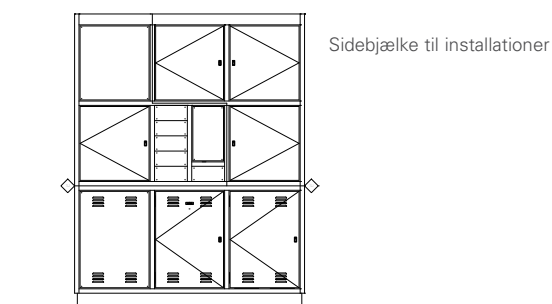
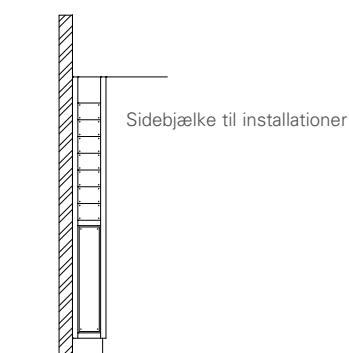
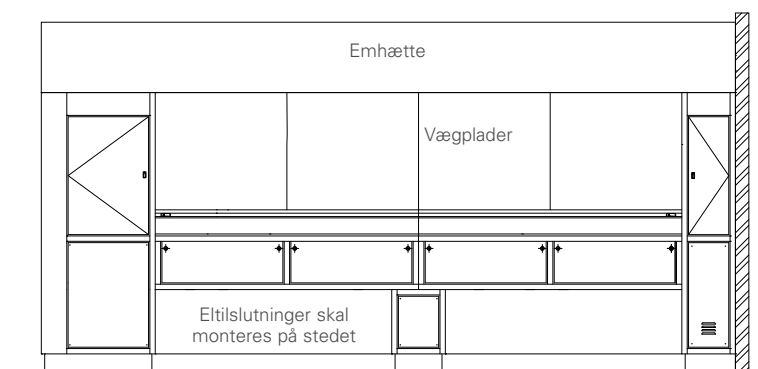
Interne forbindelser ikke inkluderet



BESKRIVELSE

Utiline er designet til brug i professionelle køkkener. Utiline tilsvare Unipoint, men uden præinstallerede installationer. Utiline er modulopbygget og kan derfor tilpasse alle typer af køkkenudstyr.

- Skræddersyet til at passe enhver løsning. Fås som enten væg-type enhed (UTL-W) eller kogeø-type (UTL-I)
- Leveres uden interne forbindelser
- Som option kan styrepanel for ventilationsprodukter integreres
- Fuldt tilgængelig for nem rengøring og vedligeholdelse
- En bred vifte af ekstraudstyr
- Mere alsidighed og servicevenlig end traditionelle fremgangsmåder
- Gør det nemmere med tilføjelser / ændringer
- Dedikeret eller multi-servicerede rør, der tilpasses hver enkelt udstyr





InterContinental Ruijin (Shanghai, Kina)



Otsama Women's University (Tokyo, Japan)



InterContinental Hotel (Berchtesgaden, Tyskland)



Singapore National Universitet (Singapore)

Luftfiltrering

PolluStop, Aerolys og Extenso kort fortalts. 128

PST PolluStop - Udsugningsenheds. 134

ARL Aerolys - Erstatningsluftsenheds. 140

EXT Extenso - Udsugning & erstatningsluftsenhed ...s. 145

Etabler dit køkken hvor end

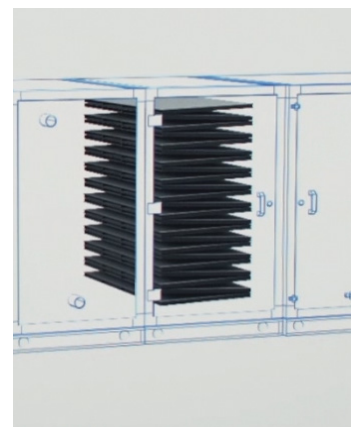
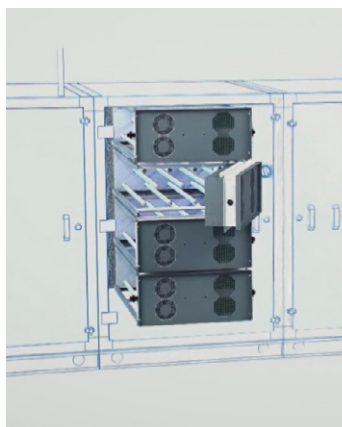
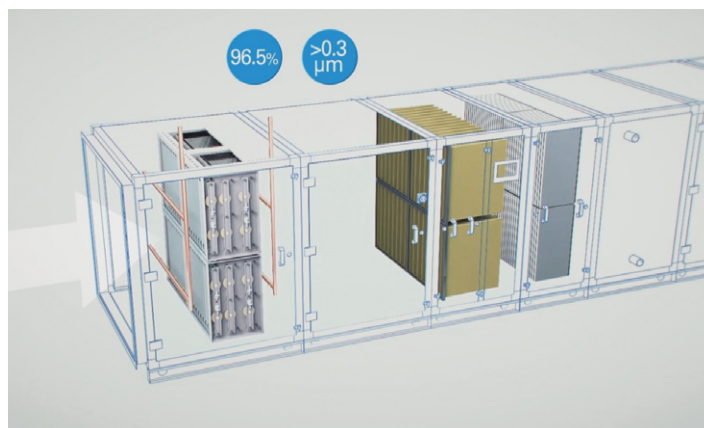
En revolution af emissionsfrie køkkener

Den tredje generation af Haltons PolluStop udsugningsaggregater er det ypperste indenfor filtrering af forurening fra kommercielle køkkener. Den avancerede luftbehandlingsproces er baseret på to hjørnesteen.

Det indbyggede elektrostatiske filter (ESP) med automatisk vaskesystem er den første. Den er specielt udviklet til at være PolluStops første "forsvarslinje" ved at fjerne det meste af den uønskede fugt fra udsugningsluften sammen med en stor del af partikelemissioner fra madlavningsprocessen.

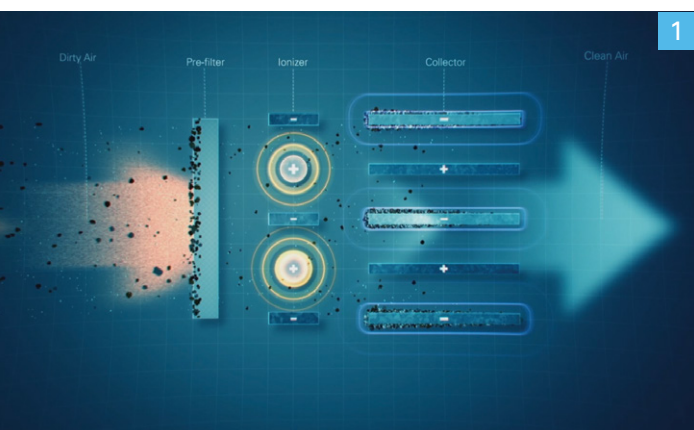
Haltons Capture Ray™ teknologi er den anden. Den neutraliserer fedtpartikler, men frem for alt – og i modsætning til alle typer ESP – neutraliserer UV-C filtret det gasformige fedt og VOC'er (volatile organic compounds)... de to primære faktorer for lugtgener.

Når PolluStop luftrensningssystemet installeres med både Capture Ray™ teknologi og Haltons ESP, bliver resultatet enestående. Man kan virkelig tale om emissionsfrie køkkener ... med alle de fordele der følger med.



Dion og Pater Noster restauranter (London), hvis køkkener er udstyret med én PolluStop enhed. Afkastet er på bygningens facade.

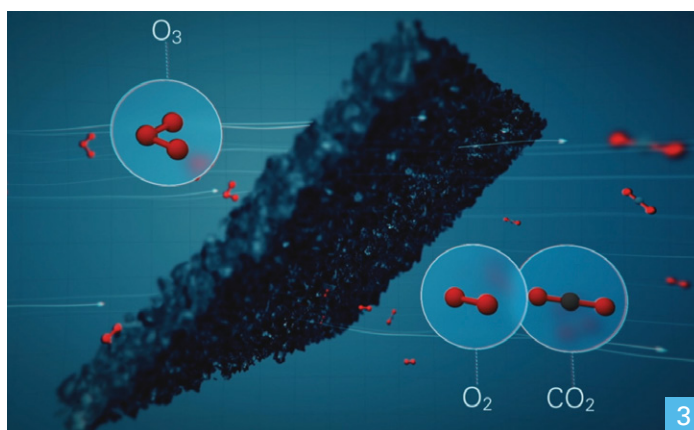
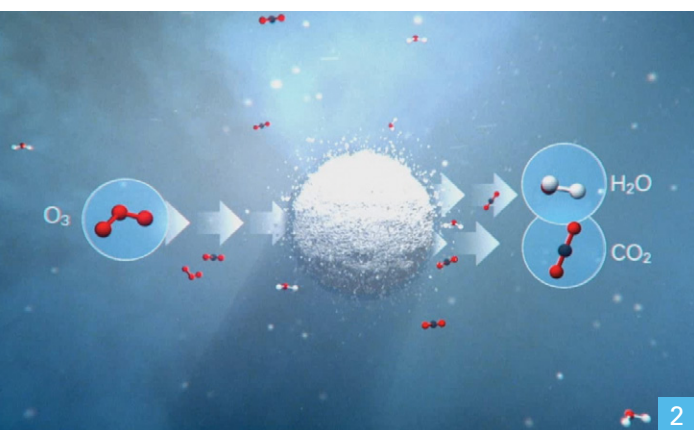
du ønsker!



1 - Haltons ESP fjerner det meste af den uønskede fugt fra luftstrømmen sammen med en stor del af partikelemissionen fra madlavningsprocessen.

2 - Haltons Capture Ray™ teknologi, med de ozonproducerende UV-C lamper, neutraliserer fedtpartikler, fedt på dampform samt VOC'er.

3 - NFX-klassificeret aktivt kulfilter anvendes til at reducere ozonniveauet til under WHO's anbefaling, når der lejlighedsvis genereres et overskud, som en del af luftrensningsprocessen.



Tryghed og omkostningseffektivitet!

Haltons emissionsfrie køkkener giver en række fordele, som ofte overses, når man blot ser på anlægsomkostningen.

ETABLER DIT KØKKEN HVOR DU ØNSKER

Fedt, lugt, fugt, røg og de uundgåelige hovedpiner forbundet med brandsikkerhed, hygiejne og naboklager bliver en saga blot. Især luftbårne partikler og madlavningslugte reduceres til tilstrækkeligt lavt niveau, at det giver restauranter og øvrige køkkener mulighed for at etablere sig hvor markedspotentialet er.

FORØG INDTJENING OG SPAR PÅ ENERGIE

Med Halton Pollustop opnås bedre mulighed for at varmegenvinde på afkastluften og kanaler holdes frie for fedtophobning, hvorved der kan spares på energien.

Det lugtfrie afkast giver desuden større mulighed for at etablere udendørs servering hvorved indtjeningen kan øges.

SPAR PENGE PÅ INSTALLATIONEN

PolluStop muliggør afkast af udsugningsluften direkte gennem siden af bygningerne og ikke nødvendigvis over taget.

- Det fjerner de ydre ventilationskanaler og sparer dermed penge på installationsomkostningerne.

- Alternativt spares pladsen i skakten og det mulige anvendelige areal i bygningen forøges og dermed de tilsvarende indtægter.

Sikrer hygiejne og komfort

Krydskontaminering? Ikke med Haltons styring

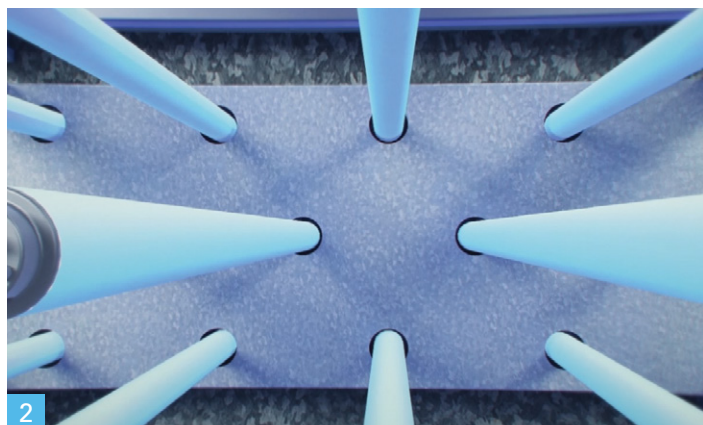
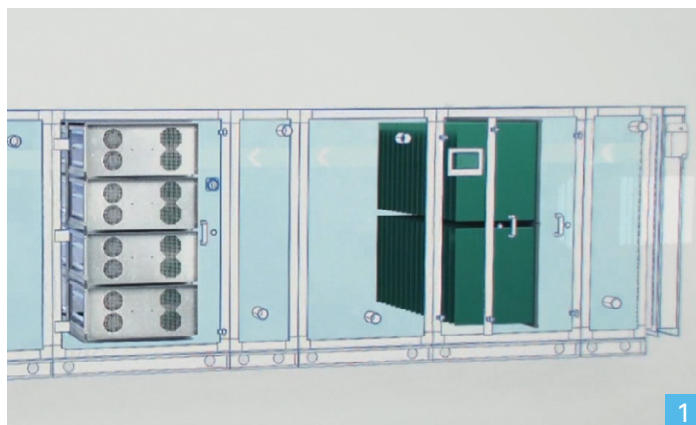
Haltons Aerolys indblæsningsenheder er designet til at opfylde de strengeste hygiejnekrav indenfor professionelle køkkener. Det er ikke blot et spørgsmål om at tilføre luft. Hygiejnen kan hurtigt blive truet hvis der ikke, på alle tidspunkter og i hver zone i køkkenet, opretholdes balance mellem udsugning og erstatningsluft. Forebyggelse af krydskontaminering er et af de centrale principper for et velfungerende køkkenventilationssystem og det opererer i overensstemmelse med HACCP-program.

Opretholdelsen af denne balance opnås ved at tage højde for de filtre der anvendes i både PolluStop og Aerolys enhederne. Når de bliver tilsmudsede falder luftmængden forskelligt på udsugningen og indblæsningen. Balancen er desuden truet når ventilationssystemet udstyres med Halton M.A.R.V.E.L. VAV system til køkkenventilation. VAV systemet har en unik evne til at justere udsugningsluftmængden uafhængigt emhætte for emhætte afhængigt af madlavningsaktiviteten.

Energibesparelserne er uovertrufne, men det betyder også, at PolluStop enhedernes udsugningsluftmængde konstant varierer, og at Aerolys erstatningsluftsenheder er nødt til nøje at følge "rytmen" for at sikre balancen.

Haltons styresystemer bygger på en høj ekspertise som arbejder for dig bag kulisserne. Nøglen til at undgå eventuelle problemer er at tilbyde omfattende løsninger kombineret med højeffektive produkter med ensartede styresystemer. Det er, hvad Halton gør. Du kan derefter være sikker på at du altid vil få de korrekte udsugningsluftmængder og erstatningsluftmængder på det rigtige tidspunkt og det rigtige sted og med den rigtige balance.

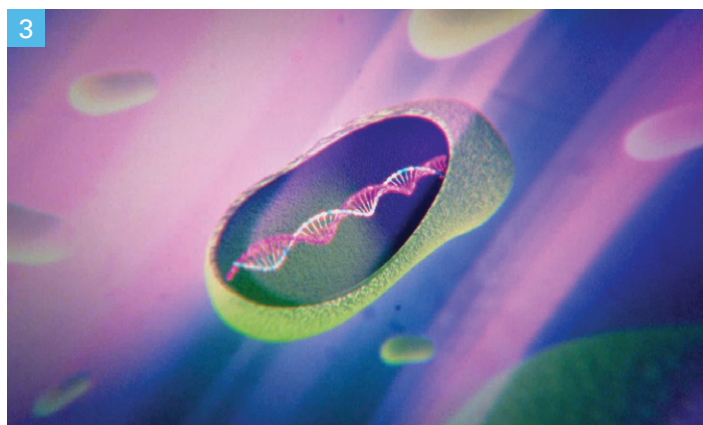
Bare glem hvor højteknologisk køkkenventilationen er! Vi styrer gnidningsløst det hele for dig bag kulisserne.

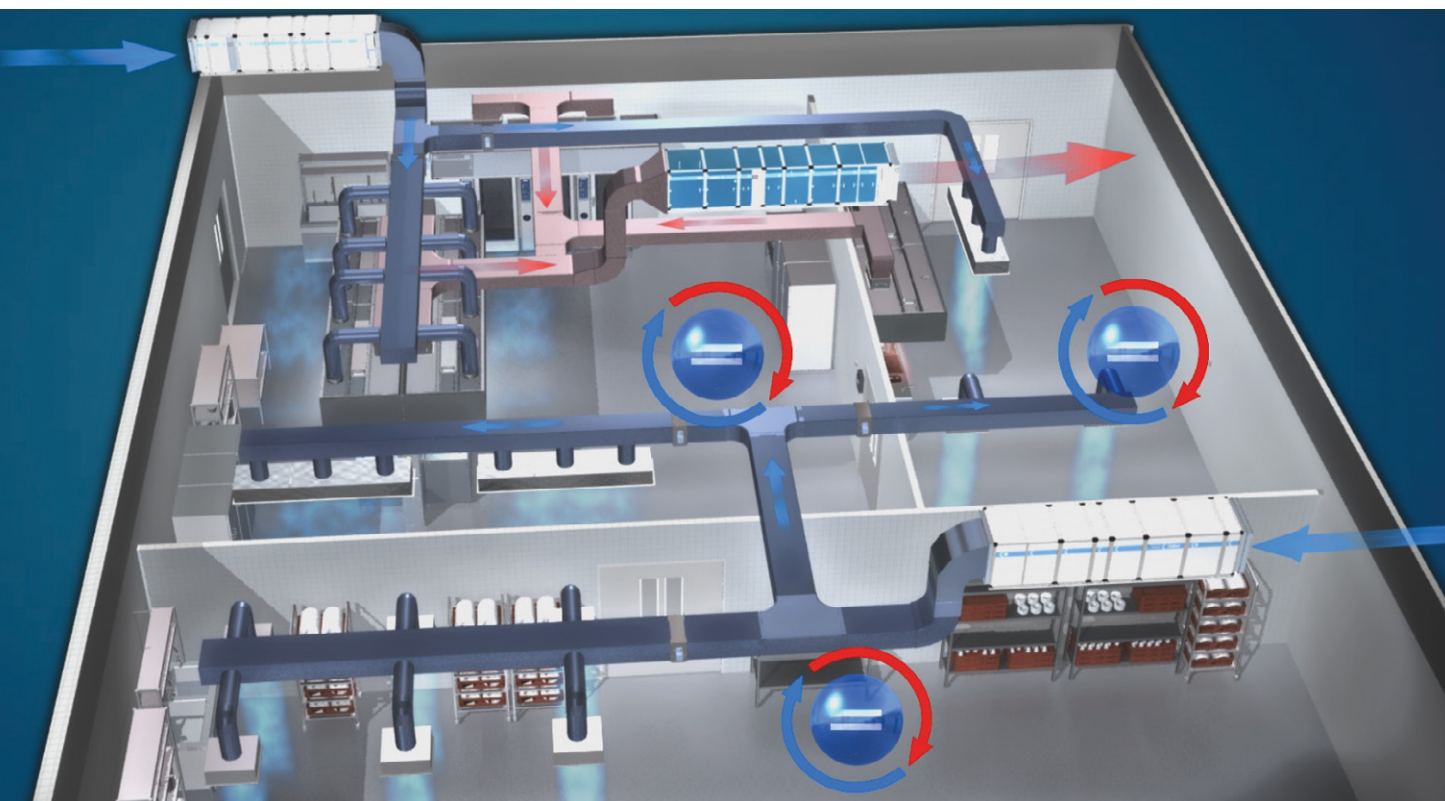


1 - 2 - Haltons "Urban Pack" er en kombination af højeffektiv Panel filtre, posefiltre og bakteriedræbende ikke ozonproducerende UV-lamper

3 - Haltons bakteriedræbende UV lamper neutraliserer luftbårne vira og bakterier

4 - Integrerede varmegenvinding i samarbejde med PolluStop enhederne. Mulighed for vandvarmefflade samt kølefflade til vand eller direkte ekspansion (DX)





Halton Urban Pack: Den sundeste erstatningsluft.

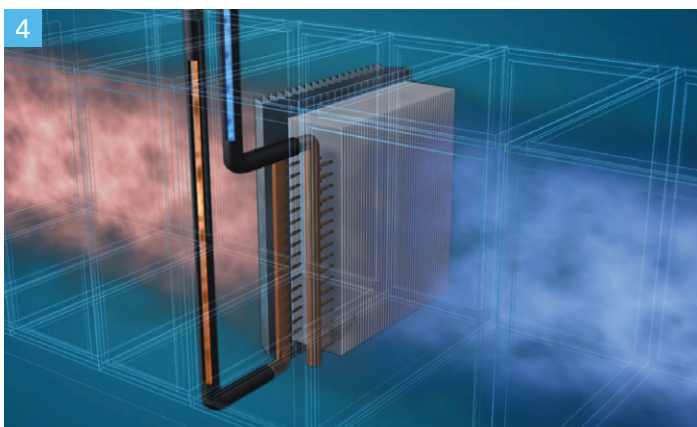
I tætte byområder, hvor trafikforureningen kan være kritisk er kvaliteten af erstatningsluften en reel udfordring.

Aerolys erstatningsluftsenheder kan udstyres med en "Urban Pack" som består af højeffektive Panel filtre, kombiposefiltre med aktivt kul og et bakteriedræbende ikke ozonproducerende UV-C filter. Denne kombination reducerer kuldioxid og andre uønskede gasser samt

eliminerer luftbårne bakterier og vira i erstatningsluften. Når bakterier og vira udsættes for ultraviolett lys mister de deres reproduktionsevne. På den måde mister de deres effektivitet og bliver inaktive. Ren og hygiejnisk luft! Det er resultatet fra Aerolys erstatningsluftsenheder.

For at sikre en sikker drift med ideelle arbejdsforhold er det eneste der mangler at levere luften inde i køkkenet uden træk og ved en passende temperatur. Aerolys erstatningsluftsenhederne omfatter flere opvarmnings- og kølemuligheder, hvilket understøttes af Haltons avancerede styresystem samtidig med at luften leveres gennem Haltons specialdesignede køkkenarmaturer.

Opvarmning og køling af erstatningsluft er en af de største omkostninger for ethvert køkkenventilationssystem. Haltons udsugnings- og erstatningsluftsenheder reducerer disse omkostninger til et absolut minimum ved at kombinere luftmængderegulering med varmegenvinding.

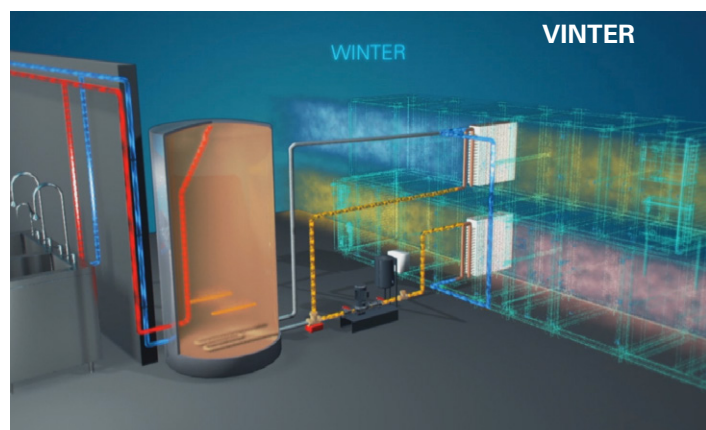
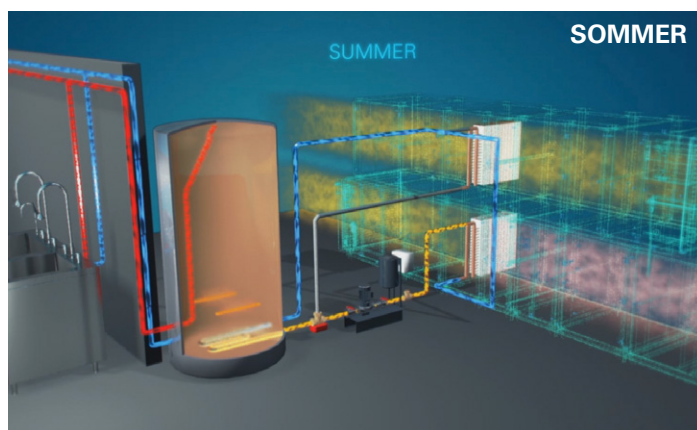


Alt dette samtidig med de

Varmegenvinding

Varmegenvinding er allerede lovpligtig i professionelle køkkener i nogle lande. Ved at fjerne muligheden for aflejringer på varmeveksleren sikres at effektiviteten forbliver på et konstant højt niveau over tid samtidig med at det minimerer vedligeholdelsesomkostningerne til varmeveksler.

Den kombinerede udsugnings & erstatningsluftenhed Extensio har den unikke fordel at den er i stand til både at tilbyde luft til luft og luft til vand varmegenvinding i en enkelt kompakt enhed. Dette gør det muligt at forvarme brugsvand i de perioder hvor erstatningsluften ikke behøver opvarmning.



Opnå de højst mulige besparelser ved at kombinere varmegenvinding og M.A.R.V.E.L.

PolluStop, Aerolys og Extensio enheder er fuldt kompatible med M.A.R.V.E.L. VAV teknologi til køkkenventilation hvilket er det mest effektive behovsstyrede ventilationssystem til køkkener.

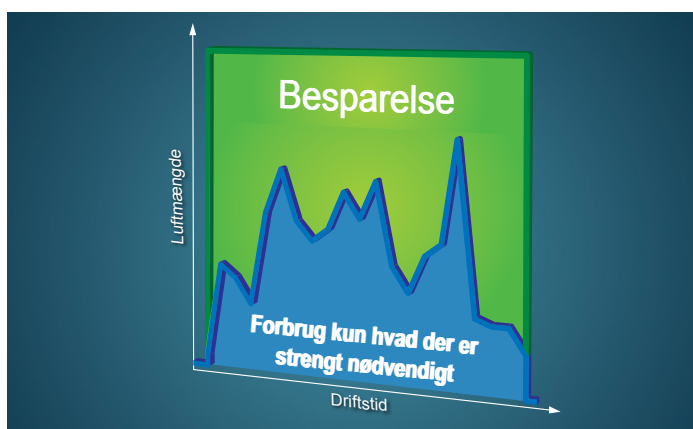
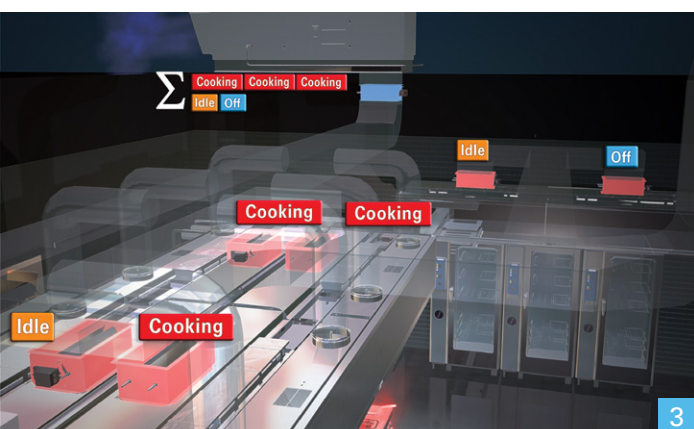
M.A.R.V.E.L. har en unik evne til at justere udsugningsluftmængden uafhængigt emhættefor emhætte afhængigt af madlavningsaktiviteten. Hvis bare én emhætte kræver en højere udsugningsluftmængde forbliver de andre emhætter fortsat på en lav udsugningsluftmængde. Denne nyskabelse genererer en reduktion på op til 64 % i udsugningsluftmængden, hvilket resulterer i massive besparelser uden at kompromittere varmegenvindingen.

M.A.R.V.E.L. VAV regulerer desuden kontinuerligt hastigheden af ventilatorerne for at opnå de nødvendige luftmængder med det lavest mulige tryk. Dermed opnås det lavest mulige energiforbrug til ventilatordriften.

M.A.R.V.E.L. er det mest effektive behovsstyrede ventilationssystem til storkøkkener der kombinerer massive besparelser på luftbehandling og ventilator drift. Kombineret med varmegenvinding øges energibesparelserne til det højst mulige niveau.



højeste energibesparelser!



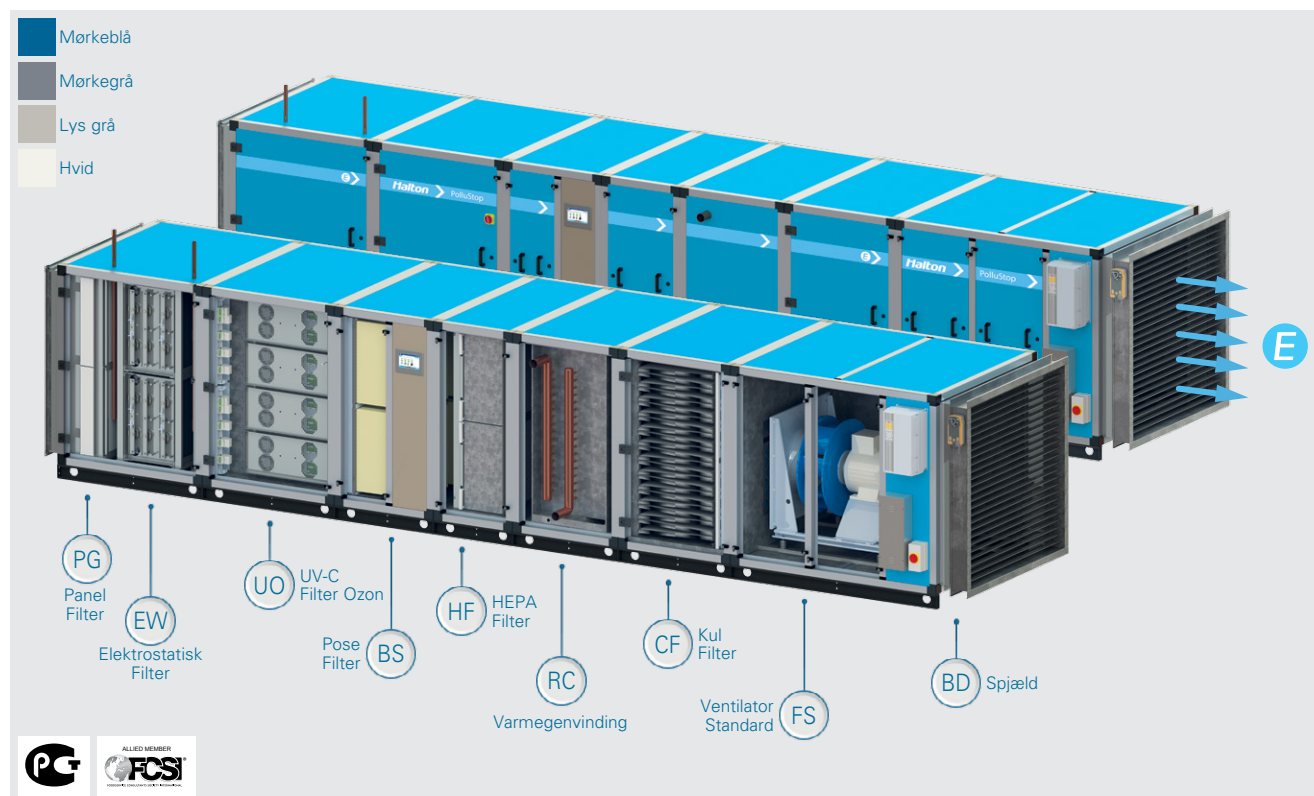
1 - M.A.R.V.E.L. «Skanner» overfladen af madlavningsudstyr for at bestemme, køkkenudstyrets status: Off (slukket), Idle (tomgang) eller Cooking (madlavning i gang)

2 - 3 - Når Den nødvendige udsugningsluftmængde er bestemt justerer ABD spjældene luftmængden emhætte for emhætte. PolluStop, Aerolys og Extensio enhederne justerer deres hastighed for at opfylde kravet.

4 - Kombineret med Capture Jet™ teknologi giver M.A.R.V.E.L. de største energibesparelser til køling og opvarmning af erstatningsluften til køkkenet.

PST PolluStop

UDSUGNINGSENHED MED LUFTRENSNING OG VARMEGENVINDING
Modulopbygget, højeffektiv og muliggør afkast i gadeplan



Elektrostatisk filter
Fjerner meget fine partikler

Filterovervågning
Konstant overvågning af filterstatus

Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface for alle systemer

Capture Ray™ teknologi
Neutraliserer fedtpartikler og lugte

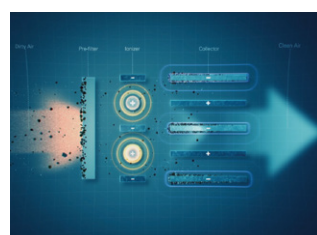
Variabel ventilatorhastighed
Sikrer stabil udsugningsluftmængde

NFX Aktiv kulfilter
Højeffektiv fjernelse af lugte

MA.R.V.E.L. Kompatibel (MRV)
Reduktion på op til 64 % af fraluftmængden

Luft/Vand genvinding
Varmegenvinding til opvarmning af friskluft

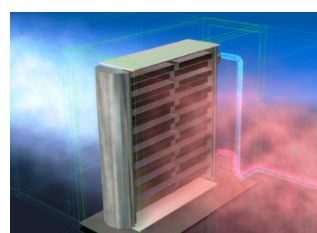
Balancekontrol
Justere tilluft kontra fraluft



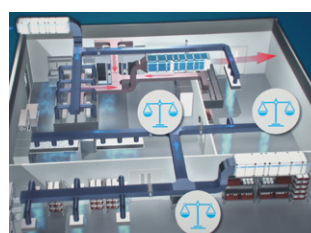
Elektrostatisk filter
Fjerner det meste af den uønskede fugt i udsugningsluften sammen med en stor del af de uønskede partikler. Det øger levetiden af de efterfølgende filtertrin!



Capture Ray™ Teknologi
Etabler dit køkken hvor du ønsker takket være UV filtrets egenskaber til at neutralisere fedtpartikler og lugte.



Varmegenvinding
Med Capture Ray™ teknologien neutraliseres fedtpartikler og dampe til et så lavt niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og sikrer at ydelsen holdes på et højt niveau.



Luftmængdestyring
PST styringen sikrer at balancen mellem udsugning og erstatningsluft opretholdes, så luftoverførsel til køkkenet fra områder der betragtes som forurenede forhindres

BESKRIVELSE

PolluStop serien er designet til at fungere sammen med Capture Ray™ teknologi, hvad enten det er integreret i emhætter, køkkenventilationslofter eller i PolluStop enheden. UV-C lamper neutraliserer fedtpartikler, som ikke bliver udskilt af det primære filtreringssystem. Antallet af UV rør dimensioneres så det minimerer madlavningslugte til et niveau der muliggør afkast i gadeplan. NFX aktive kulfiltre er designet til at fjerne den overskydende ozon som UV-C-lamper producerer, når køkkenudstyret ikke kører ved maksimal belastning. Efter UV-behandling af luften kan genvindingsfladen til PolluStop anvendes effektivt med minimale vedligeholdelsesomkostninger. Den kan anvendes til at opvarme erstatningsluften eller brugsvand.

- Specielt udviklet til køkkener i tætbebyggede områder
- Standard enheder op til 38.880 m³/h

- Respekterer naboer på grund af den minimale udledning af madlavningslugte
- Sparer energi takket være den integrerede varmegenvinding
- Lyddæmpende paneler
- Alt i en styresystem til overvågning af filter, ventilatorhastighed samt overvågning af UV-C-lamper
- De tre systemer kontrolleres af en samlet brugerflade: Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)
- Udendørs installation mulig

POLLUSTOP KONTROLSYSTEM



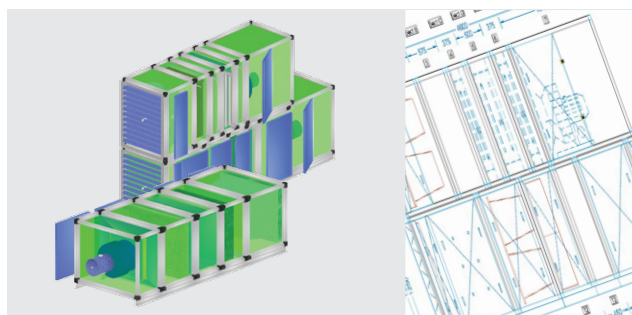
Haltons Trykfølsomme Skærm som brugerflade

PolluStop styringen er en del af Halton Foodservice Kontrolplatform der kan håndtere alle løsninger i Halton High Performance Køkken koncept. Alle teknologier styres af den brugervenlige og intuitive Trykfølsomme Skærm.

Styringen måler tryktabet over filtrene og advarer brugere eller servicepartner om at filtrene skal udskiftes. Det giver desuden en sikkerhed for at filtre monteres korrekt.

Styringen regulerer ventilatorhastigheden så en konstant luftmængde holdes uanset tryktabet over filtrene. Systemet øger gradvist ventilatorens hastighed i takt med at tryktabet stiger over filtrene.

HALTONS DIMENSIONERINGSVÆRKTØJ



Med Haltons dimensioneringsværktøj bliver designet af PolluStop, Aerolys og Extenso enheder en leg. Programmet giver detaljerede og pålidelige tekniske specifikationer, herunder tryktab, el effekt, ventilator data og støjdata.

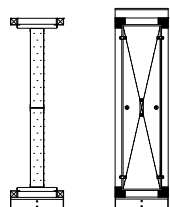
SPECIFIKATIONER OG DIMENSIONER

PST størrelse ⁽¹⁾	01	02	03	03-E	04	05	05-E	06	07	07-E	08	09	09-E	10
Luftmængde [m³/h]	3240	6480	9720		12960		16200	19440	24300	29160	34020	38880		
Luftmængde [m³/s]	0,9	1,8	2,7		3,6		4,5	5,4	6,75	8,1	9,45	10,8		
Højde [mm]	750	750	1050	1350 ⁽²⁾	1350	1650	1350 ⁽²⁾	1350	1650	1950 ⁽²⁾	1950	2250	1950 ⁽²⁾	1950
Bredde [mm]	730	1330	1330	1030 ⁽²⁾	1330	1330	1630 ⁽²⁾	1930	1930	1630 ⁽²⁾	1930	1930	2230 ⁽²⁾	2530

(1) Størrelse 11 til 14 på forespørgsel, udsugningsluftmængde op til 68,880 m³/h (18 m³/s)

(2) Når PolluStop er udstyret med Haltons ESP

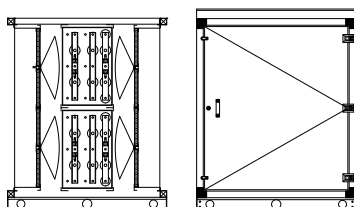
PG Panel Filter (G4) Separat



400

- Formål: Fjerner mellemstore partikler
- Klasse: G4 (EU4)
- Effektivitet > 95 % for 5 µm partikler og derover
- Materiale: Bomuld og syntetiske fibre
- Testet i henhold til EN 1886: 2007
- 100 % forbrændingsegnet

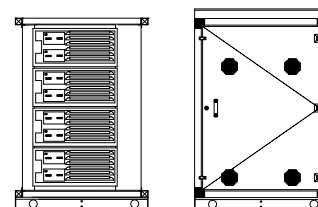
EW Elektrostatisk Filter



1200

- Ultra højeffektiv model
- Formål: Ideel til at fjerne overskydende fugt og partikler fra udsugningsluften
- Med indbygget automastik vask med varmtvand og vaskemiddel
- Kræver afløbstilslutning
- Inklusiv mesh-filter
- Testet i henhold til EN 1886:2007

UO UV-C Filter Ozon

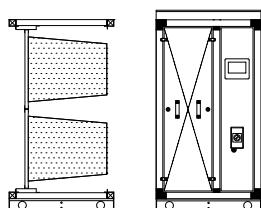


1000

- UV-C filter baseret på Halton Capture Ray™ teknologi
- Inkluderer ozonproducerende lamper med kvartsglas yderrør
- Formål: Fjernelse af luftbåren fedt og lugt fra madlavningsprocessen
- Ideelt indbygget i emhætter, men kan indbygges i PolluStop enheden
- Antallet af lamper dimensioneres afhængigt af madlavningsprocesser
- Testet i henhold til EN 1886:2007

ED ESP Uden vaskesystem

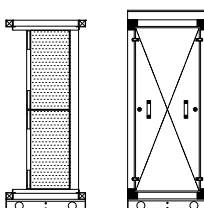
BS Pose Filter



800

- Formål: Fjerner mellemstore partikler
- Klasse: F9 (EU9)
- Effektivitet > 95 % for 0,4 mikron partikler og derover
- Materiale: Glasfiber
- Levetid øges med mindst 80%, når de anvendes med Haltons elektrostatisk filter (EW)
- Testet i henhold til EN 1886:2007

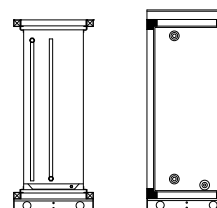
HF HEPA Filter



600

- Formål: Fjerner ultrafine partikler
- Klasse: HEPA (High Efficiency Particle Arrester) filter H10 (EU10)
- Effektivitet > 95 % DOP for 0,3 mikron partikler og derover
- Materiale vandafvisende glasfiber
- Ikke egnet til luft med høj fugtighed
- Levetid øges med mindst 80 % når de anvendes med Haltons elektrostatisk filter (EW)
- Testet i henhold til EN 1886:2007

RC Varmegenvinding



600

- Ca. 45-50% effektivitet på varmeoverførsel (tør virkningsgrad)
- Velegnet til enten luft-til-luft eller luft-til-vand varmeoverførsel eller en kombination
- Ingen risiko for krydskontaminering
- Kan overføre køl under visse betingelser
- Kobberrørføring med aluminiumslameller
- Antal rørrækker bestemmes af luftmængden
- Inkluderer dråbefang (nødvendig i PolluStop)
- Testet i henhold til EN 1886:2007

Modul	Tryktab ΔP [Pa]			Levetid afhængig af madlavningsaktiviteten [Uger]		
	Ren	Beskidt	Overbelastet	Lav (1)	Medium (2)	Høj (3)
PG Panel Filter (G4)	55	125	150	8..10	4..8	3
EW / ED Elektrostatisk Filter		125..250		-	-	-
UO UV-C Filter (Ozone)		50			13.000 timer	
BS Pose Filter (lange poser)	190	250	450	16..20 / 29..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)	6 / 11 (ESP)
HF HEPA Filter	155	400	550	25..35 / 45..63 (ESP)	12..20 / 22..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)
CF Kul Filter	65	140	160	104	78	52
RC Varmegenvinding		150..250		-	-	-

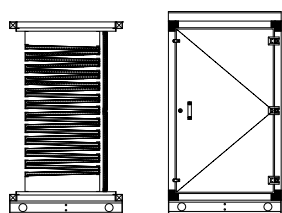
(ESP) Levetidsforlængelse opnået når Haltons elektrostatiske filter anvendes

(1) Lav belastning: Let elektrisk udstyr og dampmadlavning.

(2) Medium belastning: Gas/elektrisk køkkenudstyr, stegning.

(3) Høj belastning: Alt gasfyret køkkenudstyr, alt fastbrændsel køkkenudstyr, grill. Alle typer orientalsk madlavning. Højeffektivt køkkenudstyr til produktionskøkkener.

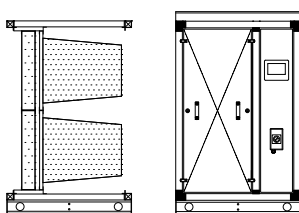
CF Kul Filter



◀ 850 ▶

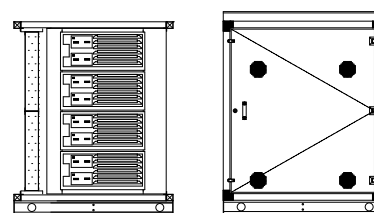
- Formål: Fjerner overskydende ozon genereret af UV-C filtre
- Klasse: NFX Aktiveret kulgranulat
- Materiale: Aktivt kul produceret af kokosnødder (miljøvenlig)
- Inkluderer 25 mm G4 panelfilter som standard
- Testet i henhold til EN 1886: 2007
- Indeholder en "farvecelle" til at angive filterlevetid

PG + BS



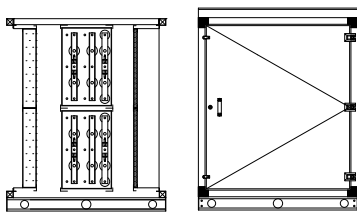
◀ 940 ▶

PG + UO



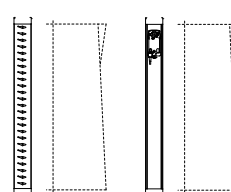
◀ 1200 ▶

PG + ED



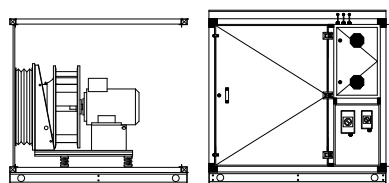
◀ 1200 ▶ Kun ED L=1000

BD Kontra Spjæld



130

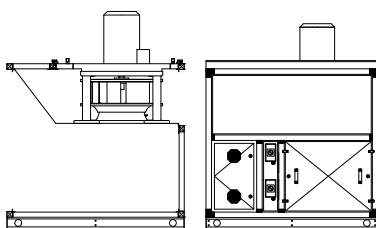
FS Ventilator Standard



◀ 1560 ▶

- Høj kvalitet med lang levetid
- Højeffektive direkte drevne ventilatorer
- Vibrationsdæmpet
- Driftstemperatur op til 403°C
- Variabelt ventilatordrift
- Driftstryk op til 2000 Pa

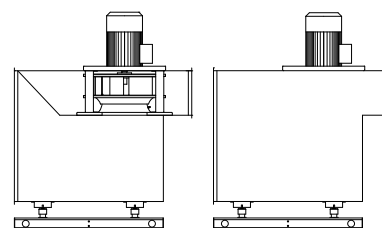
FO Ventilator Motor udenfor luftstrømmen



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

- Høj kvalitet med lang levetid
- Højeffektive direkte drevne ventilatorer
- Vibrationsdæmpet
- Driftstemperatur op til 120°C
- Variabelt ventilatordrift
- Driftstryk op til 2000 Pa

FF Ventilator Brandgodkendt



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

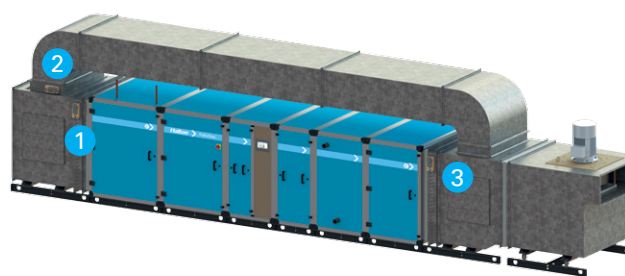
- Høj kvalitet med lang levetid
- Højeffektive direkte drevne ventilatorer
- Vibrationsdæmpet
- Driftstemperatur op til 400°C
- Fungerer til både normaldrift og brandventilation
- Variabelt ventilatordrift
- Driftstryk op til 2000 Pa

FILTER BY-PASS SOM OPTION

Såfremt brandstrategien kræver, at ventilatoren skal forblive i drift under en brand (for at sikre evakueringen af gæster og personale) så røgen genereret af branden fjernes skal filtreringstrinnene omgås. En brand genererer enorme mængde af partikler, som tilstopper filtrene på meget kort tid. Udsugningsluftmængden vil derfor falde drastisk hvilket vil mindske tidsrummet for sikker evakuering.

Som option kan PolluStop enhederne udstyres med et by-pass. Dette er baseret på anvendelse af 3 spjæld:

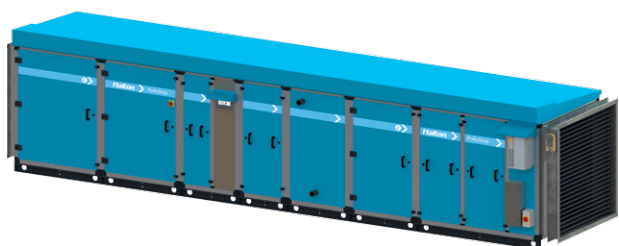
- (1) Et normalt åbent (NO) spjæld på luftindtaget af enheden, som er udstyret med et smelteled og en låsemekanisme.
- (2) Et normalt lukket (NC) spjæld på by-pass indløbet der er elektronisk betjent.



- (3) Et normalt åbent (NO) spjæld ved luftafkastet af enheden, der isolerer filtrene som også er elektronisk betjent.

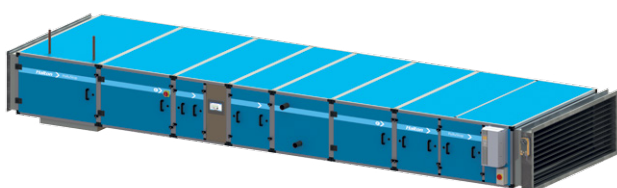
Kanalstykket mellem by-pass indløb og afkast er brandgodkendt. Andre specifikationer er mulige på forespørgsel.

UDENDØRS INSTALLATION



PolluStop, Aerolys og Extenso enheder kan installeres udendørs med særligt vejrbestandigt tag. Haltons Trykfølsomme Skærm kan stadig installeres på enheden da denne er IP65.

FLADT DESIGN



PolluStop og Aerolys enheder er tilgængelige i en flad udgave, der er designet til at blive installeret på begrænsede pladsforhold eller i hulrum i loftet. På grund af pladsbegrænsninger er det flade design kun tilgængelig i 4 størrelser.

LYDDÆMPNING



Indbyggede lyddæmpere er tilgængelige for PolluStop, Aerolys og Extenso med mulighed for Melinex foring for forurennet luft. De er beregnet til at reducere transmission af kanalstøj. Som standard er de med 100 mm hulrum og 200 mm bafles, med længder på 900 mm, 1200 mm eller 1500 mm. For specifikke støjkrav skal lyddæmpere dimensioneres nærmere.



Deutsche Post Zentrale (Bonn, Tyskland)



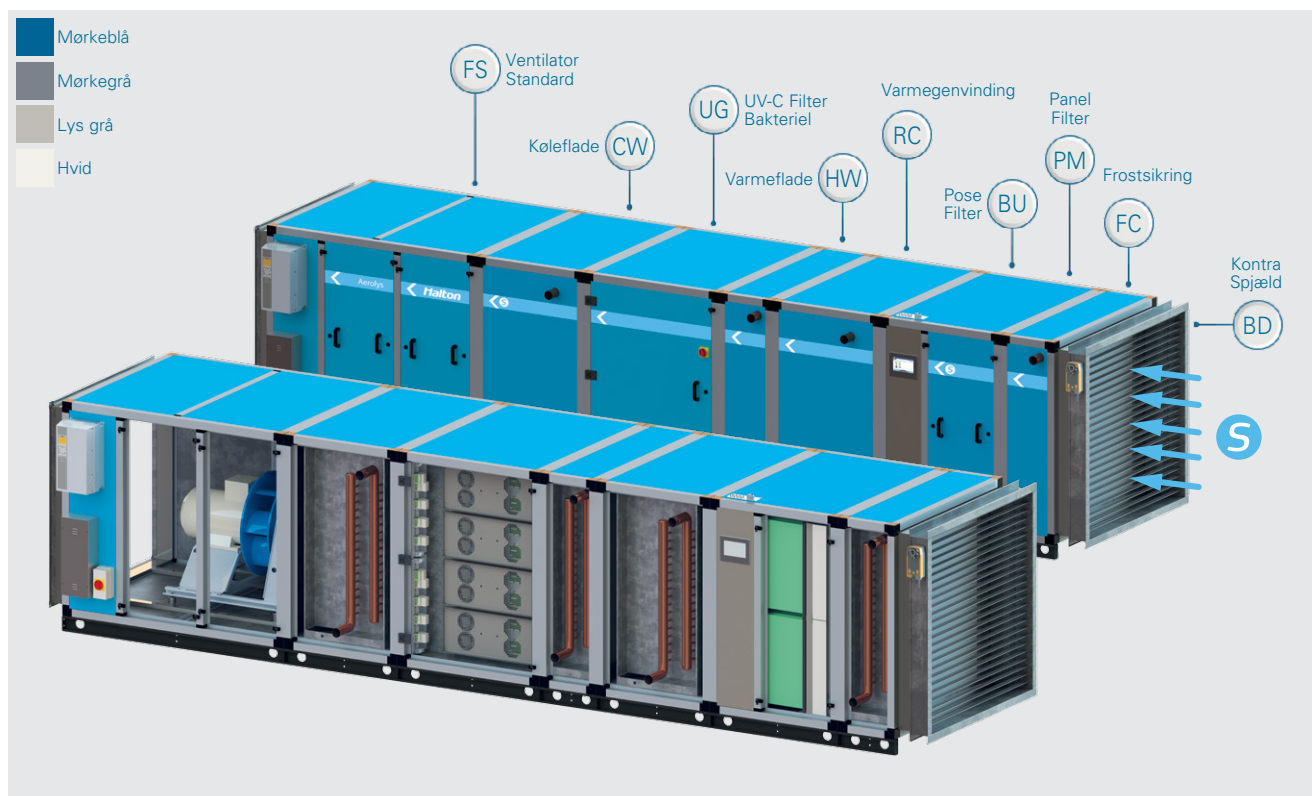
Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) (Berlin, Tyskland)



George Brown hotel school (Toronto, Canada)

ERSTATNINGSLUFTENHED MED LUFTKVALITETSKONTROL

Varmegenvinding, modulopbygget og komplementere PolluStop produktserien


Bakteriel UV-C teknologi
Neutraliserer
luftbårne
bakterier

Aktiv kulfilter
Højeffektiv
fjernelse
af lugte

Luft-til-vand varmegenvinding
Varmegenvinding
til opvarmning
af friskluft

Filterovervågning
Konstant
overvågning
af filterstatus

Variabel ventilatorhastighed
Sikrer stabil
udsugningsluftmængde

Balancekontrol
Justere
tilluft kontra
fraluft

M.A.R.V.E.L.
Kompatibel (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden

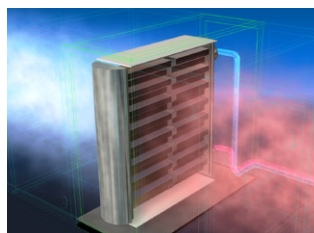
Haltons Trykfølsomme
Skærm (HTS)
Intuitiv LCD interface for
alle systemer

Bakteriel UV-C lys

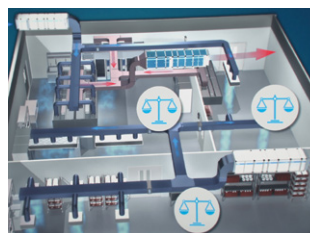
Når viruser og bakterier udsættes for UV-C lys mister de deres evne til at reproducere. Dermed mister de deres evne til at inficere og bliver derved inaktive.


Aktiv kulfiltere

Reducerer kuldioxid og andre uønskede gasser. Underbygger det bakteriedræbende UV-C filter og er en del af Halton Urban Pack. Ren og hygiejnisk luft.


Varmegenvinding

Capture Ray™ teknologien neutraliserer fedtpartikler og dampe til et så lavt niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og sikrer at ydelsen holdes på et højt niveau.


Luftmængdestyring

ARL styresystem sikrer at balancen mellem udsugning og erstatningsluft holdes så luftoverførsel til køkkenet fra områder der betragtes som forurenet forhindres.

BESKRIVELSE

Aerolys er udviklet til at supplere Pollustop filtreringsenhederne. Den primære funktion af Aerolys er ikke kun at tilføre erstatningsluft i køkkenet, men også at sørge for at den tilførte luft er af så høj kvalitet som muligt.

Som med Pollustop er Aerolys modulopbygget og kan tilpasses det aktuelle projekt.

- Specielt udviklet til køkkener i tætbebyggede områder
- Op til 38.880 m³/h
- Sparer energi takket være den integrerede varmegenvinding i samarbejde med PolluStop enhederne. Der tilbydes enten luft-til-luft eller luft-til-vand varmeoverførsel, eller en kombination af begge
- Mulighed for vandvarmeblade
- Mulighed for køleblade til vand eller direkte expansion (DX)

- Lyddæmper til reduktion af kanalstøj
- Kan udstyres med Haltons unikke "Urban Pack", som er en kombination af effektive Panel filtre, kombiposefiltre med aktivt kul og bakteriedræbende ikke ozonproducerende UV-lamper. Denne kombination sikrer den reneste og mest bakteriefrit erstatningsluft til køkkenet, fødevarerne og personalet
- Fuldt integreret i Haltons kontrolplatform
- De tre systemer kontrolleres af en samlet brugerflade Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)
- Aggregat i 4 standard farver (mørkeblå, lys grå, mørk grå eller hvid)
- Lydisolerede paneler
- Styresystem til overvågning af filter, ventilatorhastighed samt overvågning af UV-C-lamper
- Udendørs installation mulig

AEROLYS STYRING



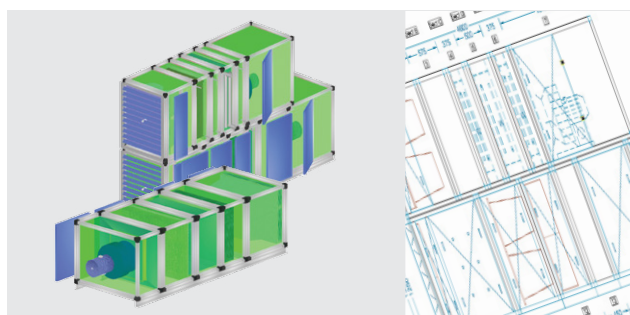
Haltons Trykfølsomme Skærm som brugerflade

Aerolys styringen er en del af Halton Foodservice Kontrolplatform som kan håndtere alle løsninger i Halton High Performance Køkken koncept. Alle teknologier styres af den brugervenlige og intuitive Trykfølsomme Skærm.

Styringen måler tryktabet over filtrene og advarer brugere eller servicepartner om at filtrene skal udskiftes. Det giver desuden en sikkerhed for at filtre monteres korrekt.

Styringen regulerer ventilatorhastigheden så en konstant luftmængde holdes uanset tryktabet over filtrene. Systemet øger gradvist ventilatorens hastighed i takt med at tryktabet stiger over filtrene.

HALTONS DIMENSIONERINGSVÆRKTØJ



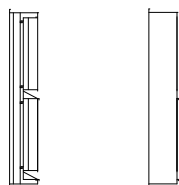
Med Haltons dimensioneringsværktøj bliver designet af PolluStop, Aerolys og Extenso enheder en leg. Programmet giver detaljerede og pålidelige tekniske specifikationer, herunder tryktab, el effekt, ventilator data og støjdata.

SPECIFIKATIONER OG DIMENSIONER

ARL størrelse*	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
Luftmængde [m³/h]	3,240	6,480	9,720	12,960	16,200	19,440	24,300	29,160	34,020	38,880
Luftmængde [m³/s]	0,9	1,8	2,7	3,6	4,5	5,4	6,75	8,1	9,45	10,8
Højde [mm]	750	750	1350	1350	1350	1350	1950	1950	1950	1950
Bredde [mm]	730	1330	1030	1330	1630	1930	1630	1930	2230	2530

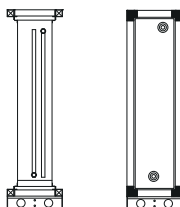
* Størrelse 11 til 14 på forespørgsel, luftmængde op til 68.880 m³/h (18 m³/s)

SL Sandfang



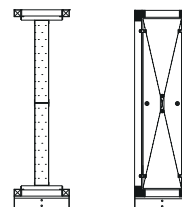
205

FC Frostsikring



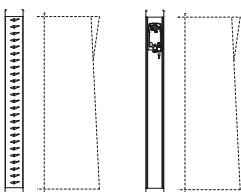
400

PM Panel Filter M5



400

BD Kontra Spjæld



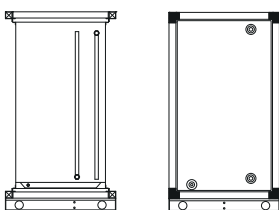
130

- Formål: Beskytter enheden mod så lave temperaturer at det kan beskadige anlægsdele
- Typisk vil temperaturen på luften blive hævet til 5°C
- Kobber rørføring med aluminiumslameller
- Antal rørrækker bestemmes af nødvendig ydelse
- 3-vejs ventil sæt som option
- Testet i henhold til EN 1886:2007

- Formål: Fjerner medium / fine partikler
- Klasse: M5 (EU5)
- Effektivitet > 97 % for 5 mikron partikler og derover
- Materiale: Syntetisk
- Testet i henhold til EN 1886: 2007
- Filtret er en del af Haltons "Urban Pack" som anvendes når erstatningsluften skal have en meget høj kvalitet
- Forbrændingsegnet

- Motoriseret afspærringsspjæld
- Beskytter enheden mod fugt og kold luft
- Fremstillet af galvaniseret stålplade

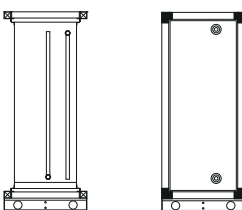
CW Køleflade



◀ 800 ▶

- Kobber rørføring med aluminiumslameller
- Antal rørrækker bestemmes af luftmængden
- Inkluderer dråbefang
- Komplet med dræn og afløbstilslutning
- 3-vejs ventil sæt som option
- Testet i henhold til EN 1886:2007

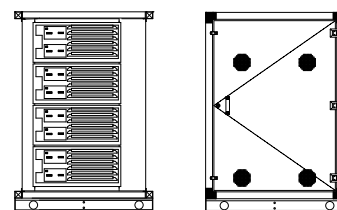
HW Varmeflade Lavtryks varmt vand



◀ 600 ▶

- Kan anvendes som frostsikring eller til direkte opvarmning
- Kobber rørføring med aluminiumslameller
- Antal rørrækker bestemmes af luftmængden
- 3-vejs ventil sæt som option
- Testet i henhold til EN 1886:2007

UG UV-C Filter Bakteriel



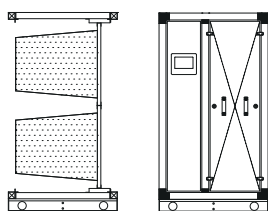
◀ 1000 ▶

- Formål: Anvendes i Aerolys enheder til fjernelse / reduktion af bakterier hvor dette er påkrævet eller som en del af Haltons "Urban pack"
- Inkluderer ikke-ozon producerende UV-lamper uden kvartsyderrør
- Filtret er en del af Haltons "Urban Pack" som anvendes når erstatningsluften skal have en meget høj kvalitet
- Testet i henhold til EN 1886:2007

HE HG Elvarmeplade som option

Modul	Tryktab ΔP [Pa]			Levetid afhængig af madlavningsaktiviteten [Uger]		
	Ren	Beskidt	Overbelastet	Landdistrikt	Forstad	Urban
FC Frostsikring		20 to 50		-	-	-
PM Panel Filter (M5)	60	150	250	8..10	4..8	3
CW Køleflade		150 to 200		-	-	-
HW Varmeflade (LPHW)		20 to 50		-	-	-
UG UV-C Filter (Bakteriel)		50			13.000 timer	
BU Pose Filter (Urban, Lange poser)	85	250	450	35..45	25..35	15..25
BL Pose Filter (Lange poser)	130	250	450	35..45	25..35	15..25
RC Varmegenvinding		150..250		-	-	-

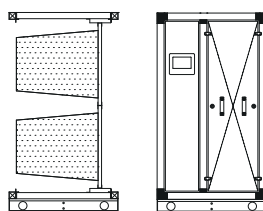
BU Pose Filter Urban



◀ 790 ▶

- Formål: Fjerner fine partikler og reducerer giftige gasser
- Klasse: F7 (EU7)
- Materiale: Glasfiber kulstof. Kulimprægnet for at reducere giftige gasser
- Effektivitet > 88 % for 0,4 mikrometer partikler og derover
- En del af Halton "Urban Pack" hvor kvaliteten af den indkommende luft skal have en meget høj
- Testet i henhold til EN 1886: 2007

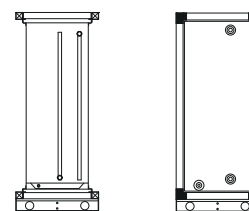
BL Pose Filter Lange poser



◀ 800 ▶

- Formål: Fjerner medium / fine partikler
- Klasse: F9 (EU9)
- Effektivitet > 96 % for 0,4 mikrometer partikler og derover
- Materiale: Glasfiber
- Konstrueret i overensstemmelse med EN 1886:2007

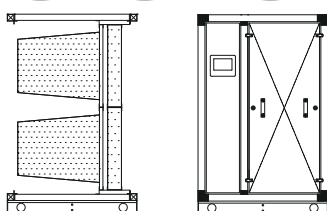
RC Varmegenvinding



◀ 600 ▶

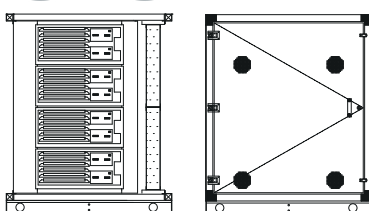
- Ca. 45-50 % effektivitet på varmeoverførsel (tør virkningsgrad)
- Velegnet til enten luft-til-luft eller luft-til-vand varmeoverførsel eller en kombination
- Ingen risiko for krydskontaminering
- Kan overføre køl under visse betingelser
- Kobberrørledning med aluminiumslameller
- Antal rørrækker bestemmes af nødvendig ydelse
- Inkluderer dråbefang
- Testet i henhold til EN 1886: 2007

PM + BU Eller BL



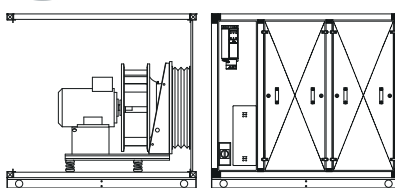
◀ 940 ▶

PM + UG



◀ 1200 ▶

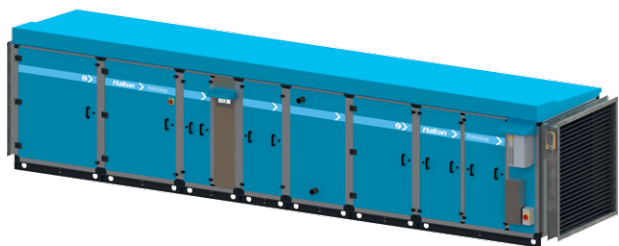
FS Ventilator Standard



◀ 1560 ▶

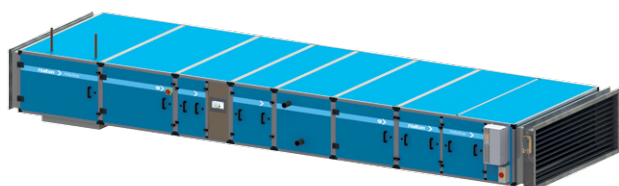
- Høj kvalitet med lang levetid
- Højeffektive direkte drevne ventilatorer
- Vibrationsdæmpet
- Driftstemperatur op til 40°C
- Variabelt ventilatordrift
- Driftstryk op til 2000 Pa

UDENDØRS INSTALLATION



PolluStop, Aerolys og Extenso enheder kan installeres udendørs med et særligt vejrbestandigt tag. Haltons Trykfølsomme Skærm kan stadig installeres på enheden da denne er IP65.

FLAD DESIGN

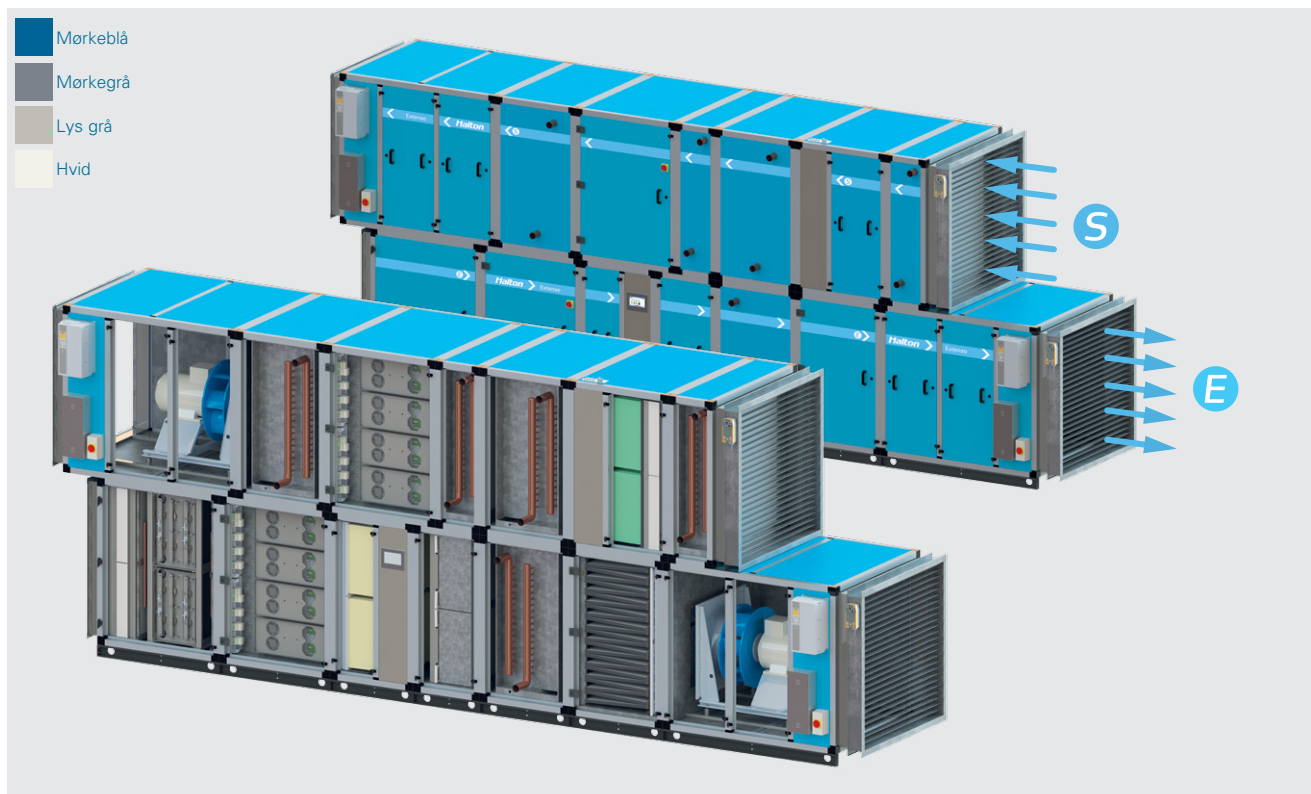


PolluStop og Aerolys enheder er tilgængelige i en flad udgave, der er designet til at blive installeret på begrænsede pladsforhold eller i hulrum i loftet. På grund af pladsbegrænsninger er det flade design kun tilgængelig i 4 størrelser.

LYDDÆMPNING



Indbyggede dæmpere er tilgængelige for PolluStop, Aerolys og Extenso med mulighed for Melinex foring for forurennet luft. De er beregnet til at reducerer transmission af kanalstøj. Som standard er de med 100 mm hulrum og 200 mm bafler, med længder på 900 mm, 1200 mm eller 1500 mm. For specifikke støjkrav skal lyddæmpere dimensioneres nærmere.



BESKRIVELSE

Extenso, TO verdensklasse produkter i en enkelt pakke!

Rækken af Extenso ventilationsaggregater tilbydes som en løsning til de projekter, der kræver PolluStop emissionskontrol samt Aerolys erstatningsluftskvalitet samlet i en enkelt kompakt enhed.

Extenso indeholder alle de funktioner og muligheder der er tilgængelige fra PolluStop og Aerolys produktserierne men med den fordel Extenso kun optager det halve gulvareal set i forhold til 2 separate enheder. Dette kan være en særlig fordel at til de projekter hvor pladsen i teknikrum eller på taget er trang.

- Specielt udviklet til køkkener i tætbebyggede områder
- Op til 38.880 m³/h
- Kan konstrueres som enten "stabet" (oven på den anden), eller "sideløbende" (side-by-side)

- Sparer energi takket være den integrerede varmegenvinding. Der tilbydes enten luft-til-luft eller luft-til-vand varmefflade, eller en kombination af begge
- Fuldt integreret i Haltons kontrolplatform
- Aggregat i 4 standard farver (mørkeblå, lys grå, mørk grå eller hvid)
- Respekterer naboer på grund af den minimale udledning af madlavningslugte
- Lydisolerede paneler
- Styresystem med Haltons trykfølsomme Skærm til overvågning af filter, ventilatorhastighed samt overvågning af UV-C-lamper
- Udendørs installation mulig



Dai Pai Dong restaurant, Rosewood hotel (Abu Dhabi, Forenede Arabiske Emirater)



Yu An restaurant, Atlantis hotel (Dubai, Forenede Arabiske Emirater)



Landesbank Baden Württemberg (Stuttgart, Tyskland)



Die Speisenmeisterei, Schloss Hohenheim (Stuttgart, Tyskland)



Business Garden (Poznań, Polen)



Haevichi Atrium (Jeju Island, Korea)



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Husby Allé 17, 1.tv, 2630 Taastrup
Tel. +45 86 922 855, Fax +45 86 922 837

www.halton.dk

salg.dk@halton.com

Nydamsvej 41, 8362 Hørning
Tel. +45 86 922 855, Fax +45 86 922 837

Halton fabrikker

Frankrig

Halton Foodservice
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

Tyskland

Halton Foodservice
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl
Tel. +49 8640 8080
Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

England

Halton Foodservice
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333
foodservice.uk@halton.com
www.halton.com

USA

Halton
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
sales.us@halton.com
www.halton.com

Canada

Halton Indoor Climate Systems
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Tel. +905 624 0301
Fax +905 624 5547
sales.ca@halton.com
www.halton.com

Brasilien

Halton Refrin
Rua Antonio de Napoli, 539 Parada de
Taipas
CEP 02987-030
São Paulo - SP
Tel. +55 11 3942 7090
vendas@haltonrefrin.com.br
www.haltonrefrin.com.br

Asien

Halton Group Asia Sdn Bhd
PT 26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial Park
47500 Subang Jaya, Selangor
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my
www.halton.com

Kina

Halton Ventilation
浩盾通风设备(上海)有限公司
Room 701, No.2277 Longyang Road,
Pudong New District
201204 Shanghai
Tel. +86 (0)21 6887 4388
Fax +86 (0)21 6887 4568
halton.cn@halton.com
www.halton.cn

Firmaet har en politik om kontinuerlig udvikling. Derfor forbeholder vi os retten til at ændre design og specifikationer uden yderligere varsel. For mere information kontakt da deres nærmeste Halton kontor.

Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af denne publikation må gengives, distribueres, eller overføres i nogen form eller på nogen måde, herunder fotokopiering, optagelse eller andre elektroniske eller mekaniske metoder, uden forudgående skriftlig tilladelse fra udgiveren, undtagen i tilfælde af korte citater anvendt i kritiske anmeldelser og visse andre ikke-kommercielle brug i henhold til loven om ophavsret.