

Halton Foodservice Catalogue



Créons le Bien-Être

Halton



Hôpital de région (Feldkirch, Allemagne)

SOMMAIRE

À propos de Halton

Le Groupe Halton	p. 6
Halton Foodservice	p. 8
Halton boucle la boucle	p. 12
Cuisine Haute Performance Halton	p. 18

Technologies innovantes

Technologie des Jets de Captation (hottes).....	p. 26
Technologie des Jets de Captation (plafonds) p.	27
Technologie M.A.R.V.E.L. (MRV)	p. 28
Éclairage culinaire HCL.....	p. 29
Filtres cycloniques haute efficacité KSA	p. 30
Technologie UV-C Capture Ray™.....	p. 31
Technologie « Cold Mist »	p. 32
Technologie « Cold Mist à la demande ».....	p. 33
Lavage automatique Water Wash.....	p. 34
Système de surveillance des gaines (KGS).....	p. 35
Écran tactile Halton Touch Screen (HTS)	p. 36
Plateforme de contrôle Foodservice (FCP).....	p. 37
Système d'extinction incendie intégré.....	p. 38

Produits & solutions

Hottes / Tableau de sélection p. 43/44

Hottes à Jets de Captation p. 46

KVF	Soufflage intégré	p. 46
KVI	Extraction seule.....	p. 48
UVF	Soufflage intégré, Capture Ray™	p. 50
UVI	Capture Ray™	p. 52
KWF	Soufflage intégré et Water Wash	p. 54
KWI	Water Wash	p. 56
UWF	Souff. intégré, Capture Ray™, Water Wash	p. 58
UWI	Capture Ray™, Water Wash	p. 60
CMW-F	Soufflage intégré, Cold Mist	p. 62
CMW-FMOD	Souff. intégré, Cold Mist à la demande ..	p. 62
CMW-I	Cold Mist.....	p. 64
CMW-IMOD	Cold Mist à la demande	p. 64
KSR	Spécial friteuses	p. 66
USR	Spécial friteuses, Capture Ray™	p. 68

Hottes et hottes laverie p. 70

KVX	Extraction seule, sans Jets de Captation	p. 70
KVD	Hotte laverie, soufflage intégré.....	p. 71
KVV	Hotte laverie	p. 72



Plafonds filtrants / Tableau de sélection...p. 75/76

KCJ	Jets de Captation.....	p. 78
KCJ-UV	Jets de Captation, Capture Ray™	p. 81
KCJ KCJ-UV Skyline		p. 82
KCW	Jets de Captation, Water Wash	p. 84
KCW-UV	Jets de Capt., Capt. Ray™, Water Wash..	p. 87
KCW KCW-UV Skyline		p. 88
KCV Skyline	Plafond laverie	p. 89
KCV-WW Skyline	Plafond laverie, Water Wash .	p. 90
KCP Skyline	Plafond rigide passif	p. 91
KBO	Boîte d'extraction.....	p. 92
CCL	Plafond filtrant CycloCell	p. 94

Cuisines spectacle et Front Cooking p.97

JES DPI	Systèmes d'extraction cyclonique	p. 100
KMC	Halton MobiChef	p. 102
CBR	Capture Bar	p. 104

Énergie & Sécuritép.107

MRV	M.A.R.V.E.L.	p. 108
KGS	Système de surveillance des gaines	p. 110
FSS	Système d'extinction automatique	p. 111

Soufflagep. 113

KCD	Diffuseur plafonnier pour cuisine	p. 114
LFU	Module de soufflage laminaire	p. 116
LVU	Module de soufflage basse vitesse	p. 119

Distribution des fluides.....p.123

UPT	Unipoint - Réseaux de fluides inclus	p. 124
UTL	Utiline - Réseaux de fluides non inclus	p. 125

Purification de l'airp. 127

PolluStop, Aerolys et Extenso en bref		p. 128
PST	PolluStop - Centrale d'extraction	p. 134
ARL	Aerolys - Centrale de soufflage	p. 140
EXT	Extenso - Centrale extraction & soufflage	p. 145



Halton

THE TRAINING
THE PASTRY

Halton

À PROPOS DE HALTON



Hôtel Peninsula (Paris, France)

Halton crée le Bien-Être dans

Laissez libre court à votre imagination ! Imaginez créer des environnements confortables et productifs avec des niveaux de sécurité et d'efficacité énergétique inégalés. Halton incarne cette vision et en fait une réalité grâce à des solutions de classe internationale entièrement dédiées au climat et environnements intérieurs.

Nous apportons à nos clients la plus forte valeur ajoutée dans le secteur, et ce aussi bien pour les bâtiments publics et commerciaux, que pour le domaine de la santé et des laboratoires, les restaurants et cuisines commerciales, en passant par les applications Marine et installations offshore.

Nos domaines d'expertise, produits et solutions couvrent la diffusion d'air, la gestion des débits, la sécurité incendie, la ventilation des cuisines, le contrôle des émissions et la gestion des environnements intérieurs.

Nous vous accompagnons tout au long de vos projets, du concept initial jusqu'à la conception détaillée, la fabrication, l'installation sur site, les essais, la mise en service et enfin la maintenance.

Une entreprise familiale et internationale

Créé en 1969 en Finlande, Halton est actuellement implanté dans 32 pays et emploie plus de 1 430 personnes pour un chiffre d'affaires de 198 millions €. La société a des sites de production dans 10 pays, nombre étendu à 13 avec ses licences de fabrication. Halton compte 9 centres d'innovation situés dans 7 de ces pays.



BUREAUX



LOISIRS



RESTAURANTS & HÔTELS



les environnements intérieurs



BÂTIMENTS PUBLICS



LABORATOIRES & SANTÉ



MARINE & OFFSHORE



Photo courtesy of Fincantieri

Tout n'est surtout juste qu'une

Halton Foodservice est le département du groupe Halton spécialisé dans le développement de solutions de ventilation pour les cuisines professionnelles et restaurants.

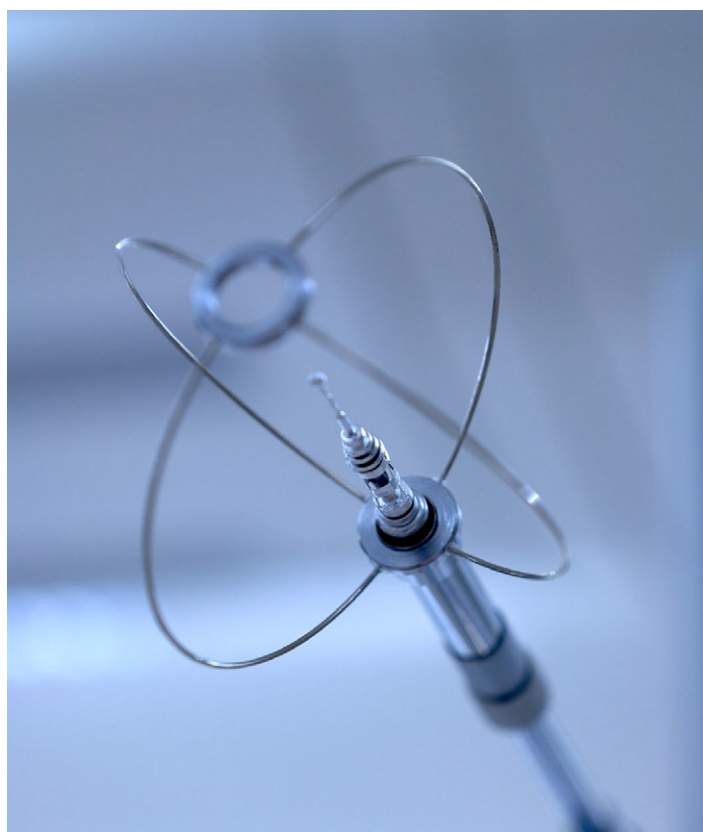
Halton Foodservice dispose d'une vaste expérience sur tous types de cuisines commerciales et dans le monde entier. Les solutions proposées allient Qualité environnementale, Sécurité, Efficacité énergétique et Contrôle des émissions – les quatre piliers d'une cuisine haute performance.

Une passion pour la cuisine

Halton Foodservice est plus qu'un simple fabricant. Nous partageons véritablement la passion de nos clients pour les expériences culinaires uniques.

Cette passion commune nous pousse à nous surpasser et à faire des cuisines commerciales de bien meilleurs espaces de travail. Grâce aux solutions Halton, les chefs et le personnel bénéficient d'un environnement créatif et motivant tandis que les clients vivent pleinement leur voyage culinaire.

Toutes ces passions s'expriment davantage encore dans les concepts de cuisine spectacle, qui représentent de véritables défis architecturaux et techniques. Créativité et plaisir !



question de passion



Une profonde passion pour l'innovation

L'innovation, inhérente à toute « passion industrielle » digne de ce nom, repose sur deux principes fondamentaux : des équipes enthousiastes et une Recherche & Développement avant-gardiste et dynamique.

L'ampleur des compétences et de l'expérience de nos équipes, saluée par les professionnels du secteur, n'a pas d'équivalent. Notre pôle Recherche & Développement est reconnu comme une référence de l'industrie et travaille en permanence au développement d'au moins cinq ou six nouveaux produits.

Halton Foodservice possède cinq laboratoires exclusivement dédiés à la ventilation des cuisines professionnelles. Ils constituent un réseau international de R&D puissant qui ouvre en permanence de nouveaux horizons dans l'amélioration générale des performances de nos systèmes et solutions.

Leader mondial dans la conception

Une présence internationale

Avec 8 usines en nom propre, 3 usines sous licence et 5 centres R&D dédiés, Halton Foodservice est le leader mondial des solutions de ventilation pour cuisines professionnelles ouvertes ou fermées.

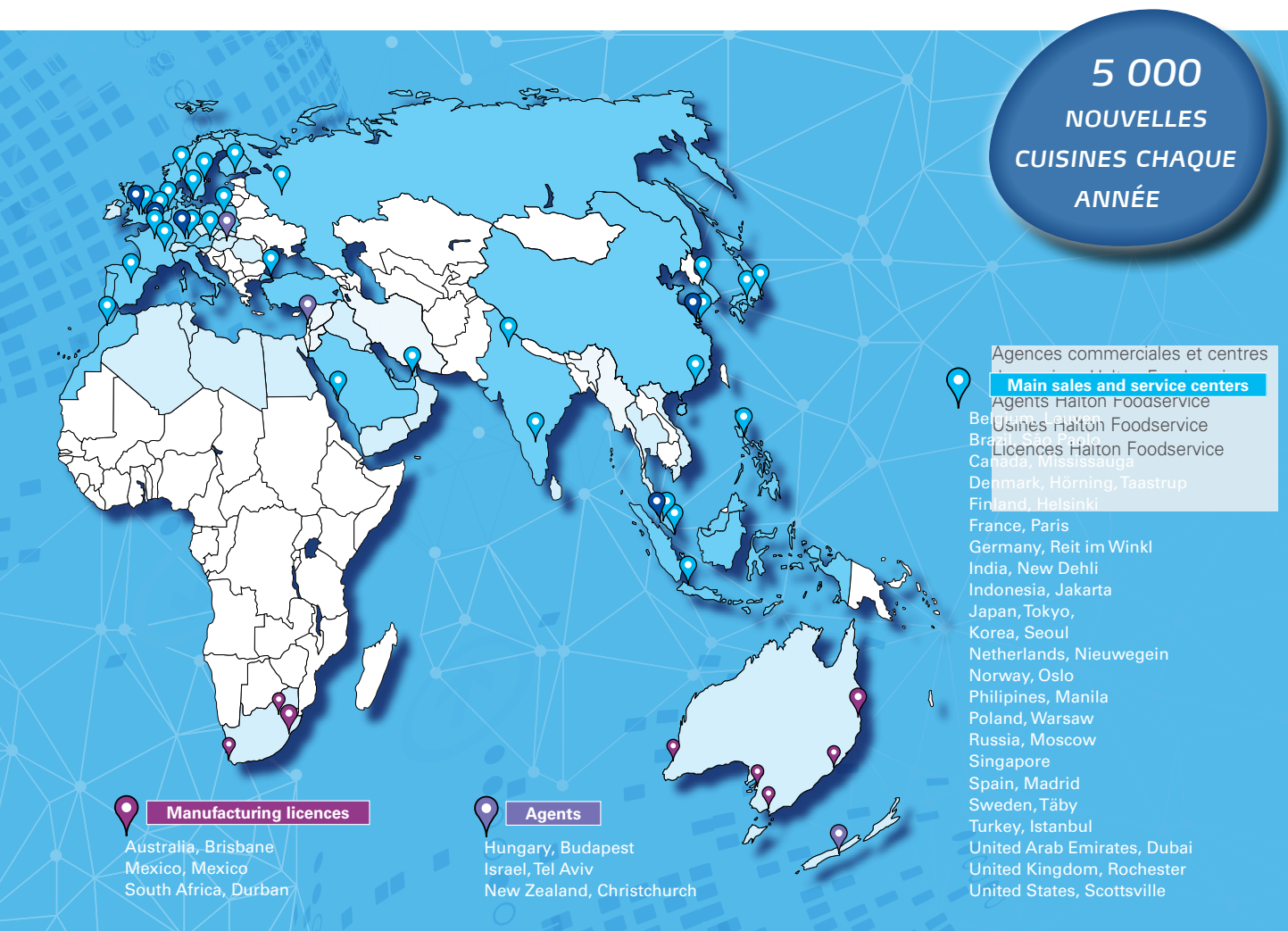
Nous développons des solutions alliant performance énergétique, sécurité, qualité d'air intérieur et respect de l'environnement. Basé sur une véritable passion pour l'innovation et la simplicité, notre savoir-faire et notre expertise sont reconnus par les professionnels. Halton Foodservice intervient sur tous les types de cuisines professionnelles à travers le monde et durant tout leur cycle de vie : du concept initial jusqu'au développement des solutions, la fabrication, l'installation sur site, la mise en service et la maintenance.

Chaque année, 5 000 nouvelles cuisines sont équipées de solutions Halton.

760
PERSONNES
DÉDIÉES AUX
PROJETS DE
CUISINES



de Cuisines Haute Performance



Priorité au service

Les Cuisines Haute Performance Halton offrent un ensemble unique d'avantages inévitablement basés sur des technologies de pointe.

La conception initiale et la mise en service constituent donc des points clé pour atteindre toutes les performances pour lesquelles nos solutions sont conçues.

La maintenance est également cruciale pour maintenir ces performances à leur plus haut niveau au fil du temps.

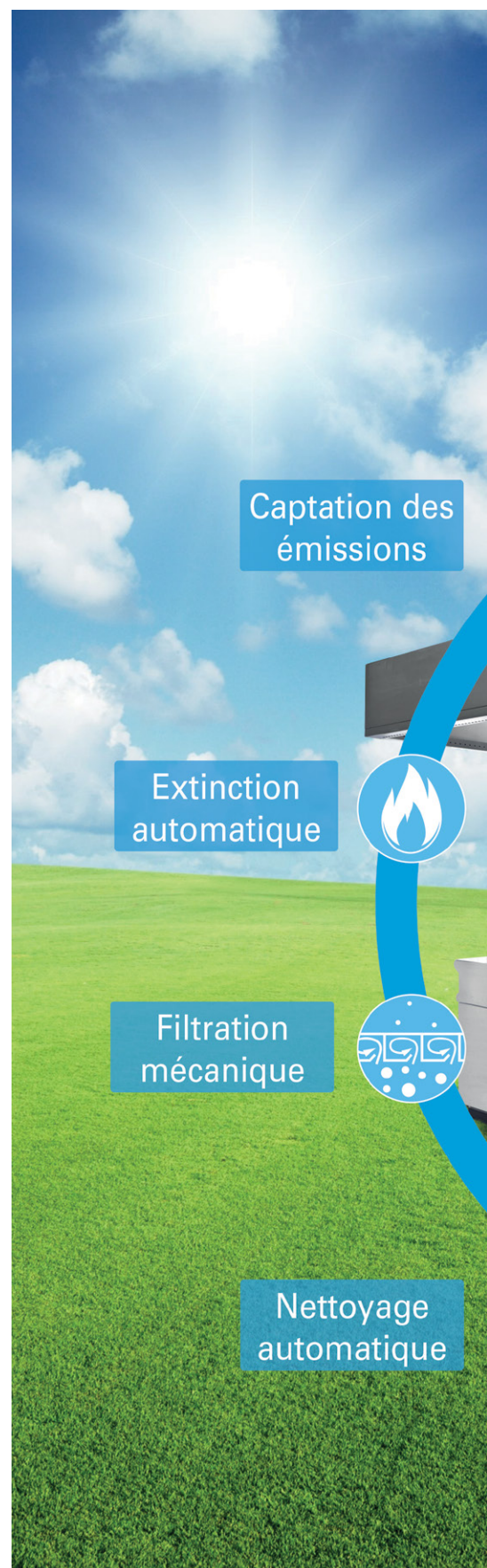
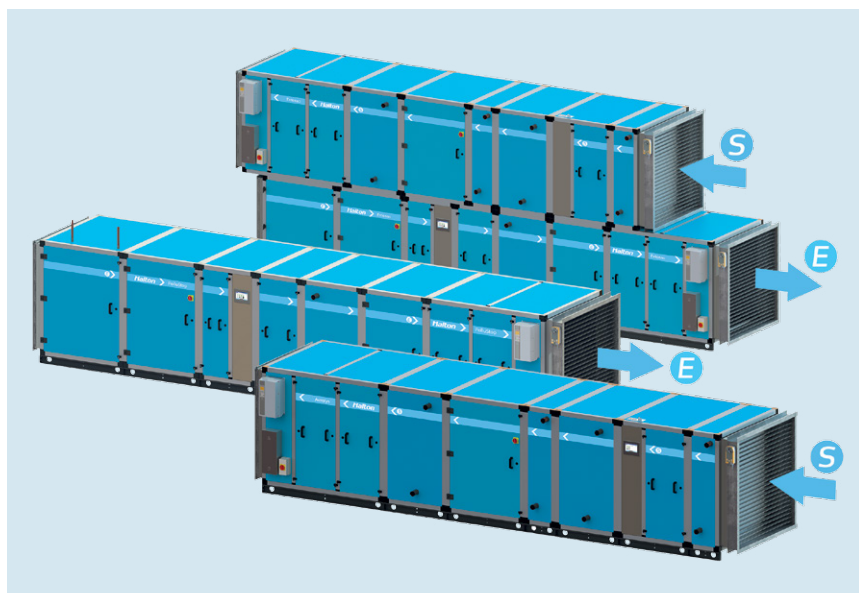
Qui mieux qu'Halton pour les produits Halton ? La plupart des agences commerciales Halton Foodservice proposent directement, ou par le biais de partenaires certifiés, des services de maintenance préventive et de réparation spécifiques pour toutes nos gammes de produits. Nos clients bénéficient ainsi de contrats de service compétitifs et d'une assistance réactive.

Halton boucle la boucle des

Grâce au lancement de la plus vaste gamme de centrales de traitement d'air spécifiquement conçues pour les cuisines professionnelles, Halton boucle la boucle technologique et propose les solutions les plus efficaces, à tous les niveaux des installations de ventilation pour cuisines : de la captation et l'extraction des vapeurs de cuisson en passant par le traitement et le rejet de l'air extrait dans l'atmosphère, jusqu'à la préparation de l'air de compensation le plus propre et le plus sain.

Avant ce lancement, Halton proposait déjà les solutions de ventilation les plus complètes et sans nul doute les plus avancées. Le système de Ventilation Contrôlée à la Demande M.A.R.V.E.L., récompensé cinq fois pour son innovation, en est probablement la meilleure démonstration. Son association avec les caissons de traitement PolluStop représente d'ailleurs la solution la plus efficace pour implanter un restaurant où que ce soit, avec les plus faibles consommations d'énergie possible.

Il ne manquait qu'une seule étape afin de boucler la boucle : développer une gamme de centrales de compensation pour cuisines (KAHU) et, naturellement, une gamme combinant extraction et soufflage. C'est maintenant chose faite !





Comment Halton boucle-t-il

Avec une nouvelle génération de caissons PolluStop qui répond aux exigences toujours plus grandes liées à l'évolution des modes de restauration.



Cette troisième génération des caissons de traitement PolluStop intègre le filtre électrostatique (ESP) Halton. Il constitue une pierre angulaire supplémentaire pour garantir le plus haut niveau de contrôle des émissions. Graisses, odeurs, humidité, fumées et l'inévitable casse-tête lié aux questions de sécurité, d'hygiène et de voisinage appartiennent désormais au passé. Une véritable sérénité à considérer pleinement face au seul critère de l'investissement initial.

- Dites adieu aux préoccupations liées au voisinage et à la sécurité.
- Établissez votre restaurant où vous le souhaitez.
- Supprimer les trémies verticales pour le passage de gaines, réduisez les coûts d'installation et augmentez les surfaces locatives.
- Réduisez vos coûts d'entretien par rapport aux caissons d'extraction classiques.

En lançant la gamme des centrales de soufflage Aerolys, spécifiquement conçue pour les cuisines professionnelles, avec contrôle de pollution urbaine.

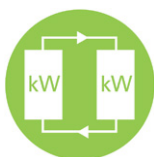
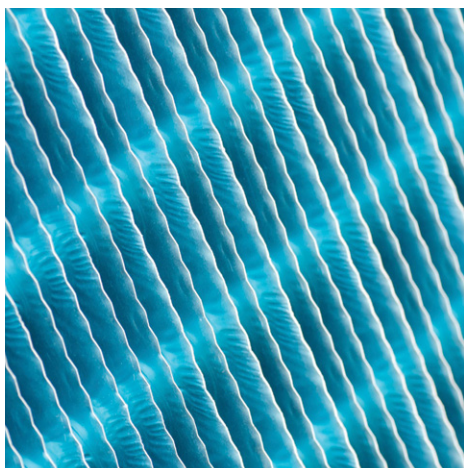


La gamme de centrales de soufflage Halton Aerolys est conçue pour répondre aux plus rigoureuses des exigences d'hygiène liées à la ventilation des cuisines professionnelles. Il n'est pas simplement question de souffler de l'air neuf. L'hygiène peut rapidement être compromise si l'équilibre entre le soufflage et l'extraction n'est pas maintenu en permanence et dans toutes les zones de la cuisine. Les centrales Aerolys garantissent un haut niveau de qualité de l'air à l'intérieur des cuisines et ce, en totale coordination avec les caissons d'extraction PolluStop et le système d'optimisation des débits M.A.R.V.E.L.

- Un air frais exempt de pollution urbaine et de bactéries.
- Bon confort thermique.
- Équilibre constant entre l'extraction et le soufflage.
- Garantie une utilisation hygiénique de l'air soufflé.

cette boucle ?

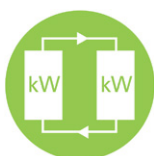
En bouclant du même coup le circuit de récupération de chaleur pour un meilleur préchauffage de l'air de compensation.



Dire que la récupération de chaleur est une tendance dominante est un euphémisme. Dans certains pays, cette disposition est déjà obligatoire dans les cuisines professionnelles. Les centrales PolluStop et Aerolys peuvent toutes deux être équipées d'un système de récupération de chaleur air/eau qui fonctionne donc sur de l'air dépollué des deux côtés. L'efficacité de récupération est constante dans le temps. Les coûts de maintenance et de nettoyage des échangeurs sont réduits au minimum. La récupération de chaleur peut être associée au système d'optimisation des débits M.A.R.V.E.L. pour bénéficier d'un niveau d'économies d'énergie inégalé.

- Efficacité de récupération maximale et constante.
- Économies d'énergie massives.
- Coût de maintenance réduit au plus faible niveau possible.
- Solution très compétitive quand un contrôle de pollution est déjà exigé.

En poursuivant les économies grâce au lancement d'une gamme de centrales extraction & soufflage, avec récupération de chaleur air/air et air/eau.



Les centrales Extenso combinent les centrales PolluStop et Aerolys avec pour résultat des avantages complémentaires uniques. Cette solution 2 en 1 simplifie l'intégration des échangeurs pour un préchauffage de l'air neuf et/ou de l'eau de la cuisine, toujours sans risque de contamination croisée et ce, tout en restant compatible avec le système d'optimisation des débits M.A.R.V.E.L. Les économies d'énergie ne peuvent simplement pas atteindre un plus haut niveau.

- Solution complète et cohérente.
- Simplement le plus haut niveau d'économies possible en association avec M.A.R.V.E.L.
- Comme pour toutes les autres technologies Halton, une interface unique et intuitive : l'écran tactile Halton Touch Screen.

L'innovation et l'expertise Halton

SOUFFLAGE / CONTRÔLE DE QUALITÉ D'AIR ET RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

Le traitement d'air des cuisines professionnelles n'est pas simplement une question de température et de qualité d'air. Il est aussi question de l'équilibre entre le soufflage et l'extraction, ou encore de performance énergétique. Les centrales de soufflage spécifiques cuisines Halton répondent aux exigences les plus strictes en matière de sécurité, de confort et de performance.



DIFFUSION DE L'AIR



Une diffusion de l'air de compensation mal conçue peut facilement disperser les vapeurs de cuisson et dégrader les conditions de travail. Halton dispose d'une gamme unique de diffuseurs spécifiques aux cuisines et de l'expertise pour garantir la meilleure distribution de l'air.

CAPTATION DES ÉMISSIONS



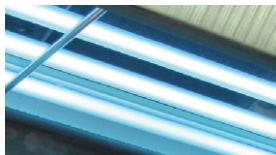
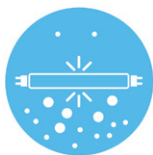
Captation des vapeurs de cuisson avec les coûts énergétiques les plus faibles possibles : tel est le bénéfice des hottes et plafonds filtrants à Jets de Capture Halton, y compris pour des projets aussi spécifiques que les cuisines spectacles.

FILTRATION MÉCANIQUE DES GRAISSES



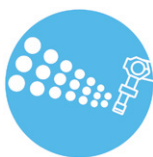
Les filtres mécaniques haute efficacité de Halton réduisent la formation de dépôts de graisse à l'intérieur des gaines. Ils améliorent l'hygiène et la sécurité incendie tout en réduisant les coûts liés au nettoyage des gaines.

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE DES GRAISSES ET ODEURS



Bénéficiez du plus haut niveau de sécurité et oubliez les plaintes du voisinage grâce aux traitements spécifiques des graisses et odeurs - y compris pour les équipements de cuisson à combustibles solides - intégrés aux dispositifs d'extraction Halton.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE



Concentrez-vous sur votre activité principale de préparation des repas pendant qu'Halton simplifie votre maintenance et gère automatiquement pour vous le nettoyage des filtres et plénums d'extraction.

à chaque étape !

EXTRACTION / CONTRÔLE DE POLLUTION ET RÉCUPÉRATION DE CHALEUR



Restituer l'air à l'atmosphère, avec une qualité au moins équivalente à celle à laquelle il a été prélevé, représente un véritable challenge. Pour atteindre cet objectif, les centrales d'extraction Halton embarquent les technologies de contrôle des émissions les plus efficaces. Installez vos cuisines où vous le souhaitez ! Tout en bénéficiant de la plus haute efficacité sur la récupération de chaleur.

GESTION DES DÉBITS D'AIR ET DE L'ÉNERGIE

Bénéficiez du plus haut niveau d'économies, entre tous les systèmes d'optimisation des débits disponibles sur le marché, grâce à M.A.R.V.E.L. Gardez toujours un œil sur votre restaurant avec les outils de surveillance et de gestion à distance Halton.



DES SYSTÈMES DE COMMANDE AVANCÉS ET INTUITIFS

Grâce à une Plateforme de contrôle commune, le contrôle des technologies Halton se fait simplement, quel que soit leur nombre et du bout des doigts. L'écran tactile Halton Touch Screen vous propose une interface simple et intuitive.



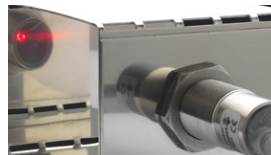
EXTINCTION AUTOMATIQUE

La sécurité incendie est une préoccupation majeure dans les cuisines professionnelles. Halton conçoit et pré-installe d'usine les systèmes d'extinction automatiques Ansul pour une intégration esthétique et respectueuse des produits et de la certification HACCP.



SURVEILLANCE DES CONDUITS

Après la prévention des dépôts de graisse et les dispositifs d'extinction automatique, il ne manque plus que la surveillance des conduits pour compléter la sphère de la sécurité. Le système de surveillance des conduits Halton déclenche une alerte qui vous indique quand les conduits doivent être nettoyés.



SYSTÈMES DE RECYCLAGE

Qu'il s'agisse de déplacer un pôle de cuisson spectacle au milieu des convives ou d'équiper une petite cuisine dépourvue de système de ventilation, les stations de recyclage haute efficacité Halton offrent un nombre illimité d'opportunités.



Solutions Halton : profitez d'une

Les quatre pierres angulaires d'une Cuisine Haute Performance

Une cuisine professionnelle est un environnement très exigeant. La ventilation y est toujours un véritable défi. Chaque technologie, système ou produit développé par Halton est exclusivement conçu pour combiner un ou plusieurs des objectifs suivants et ce, pour chacune des étapes qui composent un système de ventilation de cuisine :

- La Performance Énergétique ;
- La Qualité de l'Environnement Intérieur (QEI) ;
- La Sécurité alimentaire ou incendie ;
- Le Contrôle des Émissions.



Performance énergétique

Avec 800 kWh/m² ⁽¹⁾, le secteur de la restauration représente l'activité la plus énergivore des bâtiments commerciaux et résidentiels aux États-Unis, loin devant le secteur hospitalier (avec 600 kWh/m²). Toutes proportions gardées, ce constat peut également être considéré comme valable en Europe et dans de nombreux autres pays. Ainsi, la performance énergétique est l'aspect le plus important du concept de Cuisine Haute Performance.

Qualité de l'Environnement Intérieur (QEI)

La pénurie de main d'œuvre est l'un des grands challenges de la restauration commerciale. La faible attractivité du métier de cuisinier est en grande partie à attribuer aux conditions de confort thermique réputées être catastrophiques. Ce confort est lié à la température de l'air et sa vitesse, à la chaleur rayonnée par les équipements de cuisson et à l'humidité. La Qualité de l'Environnement Intérieur (QEI) est une notion plus globale qui inclut aussi la qualité de l'éclairage, les niveaux de pression sonore et le confort visuel. Tous ces facteurs peuvent être améliorés avec un système de ventilation et de conditionnement d'air correctement conçu et dimensionné.

Cuisine Haute Performance



Sécurité

De nos jours, de nombreux restaurants ne rouvrent jamais après un incident de sécurité majeur. Les exploitants ou propriétaires doivent non seulement subir une interruption d'activité, mais aussi faire face à leurs responsabilités envers les autres locataires du bâtiment, clients ou tierces personnes. Ils doivent aussi assumer les effets d'une mauvaise presse. La sécurité est « de facto » une préoccupation majeure dans les cuisines professionnelles.

Contrôle des émissions

Il est très probable que les normes à venir imposent que l'air « neuf » utilisé pour n'importe quel process soit restitué à l'atmosphère, avec une qualité au moins équivalente à celle à laquelle il aura été prélevé. Cette exigence constituera un véritable challenge, particulièrement pour les établissements de restauration implantés en zones urbaines denses.

Les solutions Halton combinent ces quatre pierres angulaires qui font des Cuisines Haute Performance une réalité.

Nos innovations alimentent en permanence l'offre technique la plus large et la plus performante dans le domaine de la ventilation des cuisines professionnelles. Nos solutions peuvent ainsi combiner ces quatre pierres angulaires et ce, à tous les niveaux des systèmes de ventilation. Leur synergie conduit inévitablement au statut de Cuisine Haute Performance, une cuisine où les performances ne rivalisent qu'avec le bien-être.

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



Yo Sushi Restaurant, Dubai Mall (Dubai, Émirats Arabes Unis)



École de cuisine Taiwa (Tokyo, Japon)



Restaurant Noodle House, Madinat Jumeirah (Dubai, Émirats Arabes Unis)



Grand Hôtel (Stockholm, Suède)



Restaurant Latest Recipe, Hôtel Le Méridien (Abou Dabi, Émirats Arabes Unis)



Restaurant La Scène, Pier 7 (Dubai, Émirats Arabes Unis)



CAUTION
ELECTRICITY
DANGER

TECHNOLOGIES INNOVANTES



PERH Centre Hospitalier Nord-Estonie (Tallinn, Estonie)



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



Université Duke Kunshan (Kunshan, Chine)



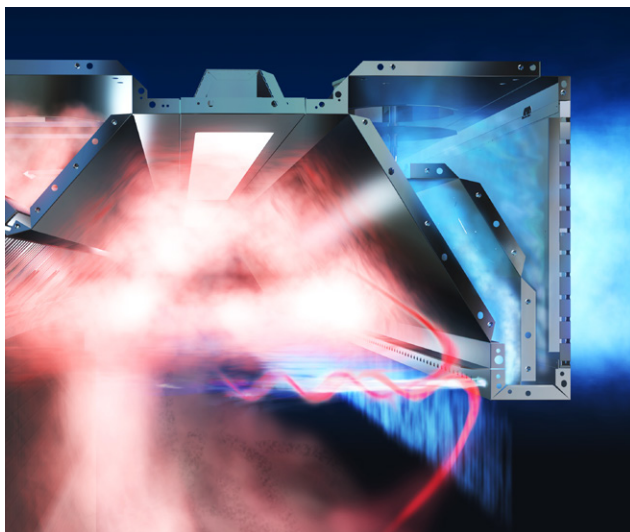
Cuisine centrale de Kotka (Kotka, Finlande)



Co-Creation Lab (Venlo, Pays-Bas)

Technologies innovantes

Technologie des Jets de Captation (hottes).....	p. 26
Technologie des Jets de Captation (plafonds)	p. 27
Technologie M.A.R.V.E.L. (MRV)	p. 28
Éclairage culinaire HCL.....	p. 29
Filtres cycloniques haute efficacité KSA	p. 30
Technologie UV-C Capture Ray™.....	p. 31
Technologie « Cold Mist »	p. 32
Technologie « Cold Mist à la demande ».....	p. 33
Lavage automatique Water Wash.....	p. 34
Système de surveillance des gaines (KGS).....	p. 35
Écran tactile Halton Touch Screen (HTS)	p. 36
Plateforme de contrôle Foodservice (FCP).....	p. 37
Système d'extinction incendie intégré.....	p. 38



Technologie des Jets de Captation (hottes)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

30 à 40% de réduction sur les débits extraits.

QUALITÉ DE L'ENVIRONNEMENT INTÉRIEUR (OEI)

L'efficacité de captation combinée à une réduction des débits extraits améliore les conditions de travail.

SÉCURITÉ

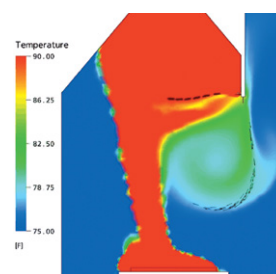
Les vapeurs de cuisson ne sont pas dispersées et la sécurité alimentaire est améliorée.

Grâce à une constante évolution de la technologie des Jets de Captation (brevetée), toutes les hottes qui en sont équipées permettent de réduire les débits extraits de 30 à 40 % par rapport à des hottes traditionnelles.

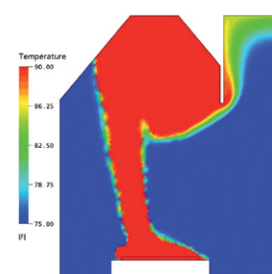
La dernière génération de la technologie des Jets de Captation repose sur l'association de deux séries de buses alimentées avec un débit d'air extrêmement faible (au maximum de 30 m³/h/ml sur la hotte). Ces buses équipent le nez des hottes mais aussi leurs côtés de manière à littéralement « encercler » les zones de cuisson couvertes.

- Les buses horizontales augmentent la vitesse d'entraînement au nez des hottes grâce à l'effet Venturi et poussent les vapeurs vers les filtres.
- Les buses verticales forment un rideau d'air qui augmente la capacité de cantonnement des hottes, protège la zone de captation des courants d'air et limite considérablement la dispersion des vapeurs. Grâce à ces buses verticales, une hotte installée à 2 m a une efficacité comparable à une hotte installée à 1,85 m ou 1,90 m.

AVEC Jets de Captation



SANS Jets de Captation



Simulation numérique sur l'efficacité des Jets de Captation grâce à l'association des deux séries de buses

Il est possible de porter la réduction des débits à 64 % en associant les Jets de Captation au système M.A.R.V.E.L.

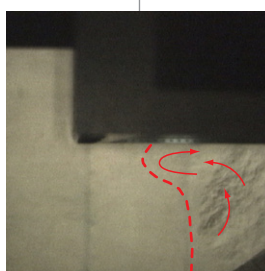
1 Tests Schlieren sur une hotte AVEC et SANS Jets de Captation



Le système Schlieren permet de visualiser les flux convectifs des équipements de cuisson et ainsi de mesurer de manière fiable et objective l'efficacité de captation des hottes.

AVEC Jets de Captation

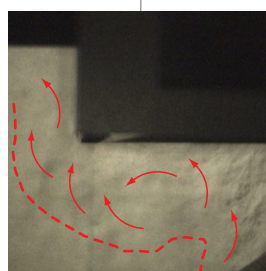
3 600 m³/h



L'intégralité des vapeurs émises par les équipements est captée et évacuée avec 3 600 m³/h.

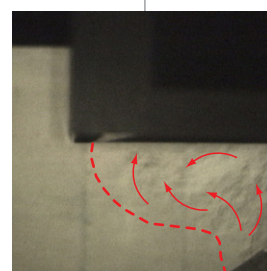
SANS Jets de Captation

3 600 m³/h



Avec ce même débit de 3 600 m³/h, une hotte traditionnelle sans Jets de Captation est inefficace.

6 000 m³/h



Le débit d'air d'une hotte sans Jets de Captation doit être porté à 6 000 m³/h pour pouvoir être considéré comme efficace.



Technologie des Jets de Captation (plafonds)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

15 % de réduction sur les débits extraits.

QUALITÉ DE L'ENVIRONNEMENT INTÉRIEUR (OEI)

L'efficacité de captation combinée à une réduction des débits extraits améliore les conditions de travail.

SÉCURITÉ

Les vapeurs de cuisson ne sont pas dispersées et la sécurité alimentaire est améliorée.

Dans une cuisine équipée d'un plafond filtrant, les espaces de cuisson sont totalement ouverts et exempts de toute retombée de hotte. C'est ce qui constitue d'ailleurs l'un des atouts majeurs de cette solution : la cuisine bénéficie d'une impression de volume incomparable.

En revanche, par rapport aux hottes, la captation des vapeurs se fait forcément plus haut. Les vapeurs sont livrées à elles-mêmes sur la quasi-totalité de leur parcours entre les équipements de cuisson et les plénums d'extraction du plafond filtrant.

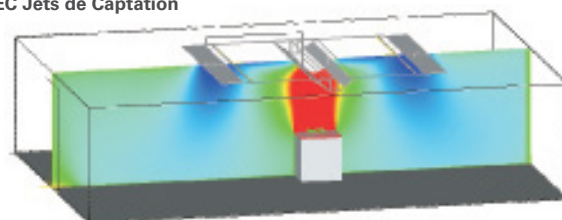
Si le principe de fonctionnement des Jets de Captation est comparable à celui des hottes, leurs bénéfices sont donc quelque peu différents avec les plafonds filtrants :

- Les Jets de Captation augmentent le volume de cantonnement et améliorent l'efficacité de captation des plafonds;
- Les débits extraits sont réduits de 15 % par rapport aux plafonds traditionnels ;
- Les Jets de Captation suppriment le risque, classique sur les plafonds traditionnels, de re-circulation des vapeurs de cuisson avec les amenées d'air neuf. Ils constituent en effet une « barrière » entre les zones de captation et les zones de compensation.

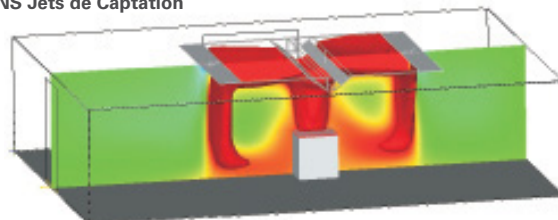
Il est possible de porter la réduction des débits à 53 % en associant les Jets de Captation au système M.A.R.V.E.L.



AVEC Jets de Captation



SANS Jets de Captation



Simulation numérique sur un plafond filtrant.

AVEC les Jets de Captation, les flux convectifs sont contraints de se diriger vers le plénum d'extraction, sans dispersion.

SANS les Jets de Captation, les flux convectifs ne sont pas évacués immédiatement et se répandent le long du plafond pour entrer en re-circulation avec l'air neuf apporté par les modules de soufflage.



Système de ventilation contrôlée à la demande M.A.R.V.E.L. (MRV)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Jusqu'à 64 % de réduction sur les débits extraits en association avec les Jets de Captation. Considérable réduction de la consommation d'énergie liée au traitement d'air et aux ventilateurs de soufflage et d'extraction.

QUALITÉ DE L'ENVIRONNEMENT INTÉRIEUR (OEI)

Diminution du niveau de bruit moyen et des risques de courant d'air grâce à l'adaptation permanente des débits au juste niveau nécessaire pour évacuer toutes les vapeurs.

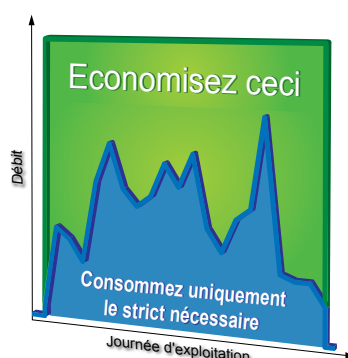
Le système M.A.R.V.E.L.* est un véritable concentré d'innovations technologiques. C'est le premier système de Ventilation Contrôlée à la Demande (VCD) réellement intelligent, réactif et totalement flexible. Adapté aux hottes et aux plafonds filtrants, son bénéfice le plus spectaculaire est d'offrir jusqu'à 64% de réduction sur les débits extraits.

Première innovation :

M.A.R.V.E.L. a la capacité d'identifier l'état réel des équipements de cuisson (arrêt, mise en chauffe, chaud et en attente de cuisson ou cuisson en cours).

Deuxième innovation :

M.A.R.V.E.L. a la faculté unique d'adapter les débits extraits en temps réel, en fonction de l'évolution de l'état des équipements mais surtout, hotte par hotte et de manière totalement indépendante. Si un seul des pianos d'une cuisine est en fonctionnement, seul le débit de la hotte ou de la zone concernée sera alors automatiquement ajusté. Les autres hottes ou zones continueront à fonctionner à débit réduit.



M.A.R.V.E.L. représente l'équivalent de 5 000 repas supplémentaires par an.

Dans un restaurant typique, un système VCD efficace génère 3 000 € d'économies d'énergie. Si la marge commerciale est de 4 %, cela équivaut à un gain de 5 000 déjeuners à 15 €.

Troisième innovation :

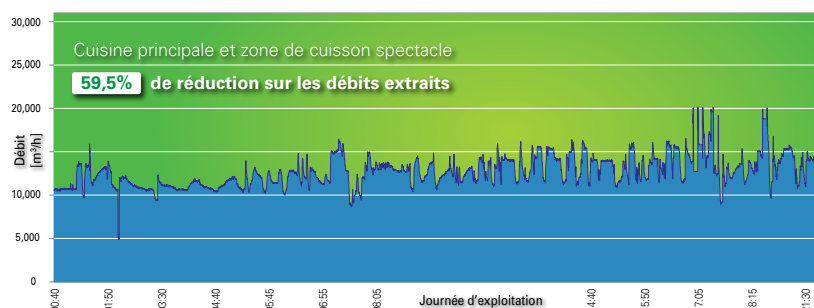
M.A.R.V.E.L. est capable de réguler en permanence la vitesse des ventilateurs pour obtenir les débits requis avec une pression minimale. Leurs consommations électriques sont ainsi réduites au strict minimum. Les ventilateurs de soufflage associés sont également pris en charge.

Quatrième innovation :

M.A.R.V.E.L. est un système entièrement flexible, adapté à tous les types de cuisines.

Des économies d'énergie inégalées dans les cuisines de l'hôtel Hilton Bucarest

Des mesures ont été effectuées en temps réel sur les différentes zones de cuisson de l'hôtel, équipées de hottes à Jets de Captation et de la technologie M.A.R.V.E.L. Cette combinaison conduit à une réduction de 60 % des débits extraits, ce qui représente une économie de 50 % sur la consommation d'énergie de la ventilation.



* Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level



Halton Culinary Light (HCL)

QUALITÉ DE L'ENVIRONNEMENT INTÉRIEUR (OEI)

Rendu proche d'une lumière naturelle et meilleurs niveaux d'éclairage. Amélioration des conditions de travail.

SÉCURITÉ

Le contrôle qualité (propreté des surfaces par exemple) est facilité par l'éclairage uniforme.

AVANTAGE ÉCONOMIQUE

Économie d'énergie massive. Amortissement très rapide.

Dans les cuisines professionnelles, l'éclairage est trop souvent négligé. C'est pourtant un aspect extrêmement important. Il est non seulement question de performance énergétique et de conditions travail, mais aussi d'hygiène. Un éclairage de bonne qualité permet, par exemple, de repérer plus facilement la saleté dans une cuisine, à des endroits où elle pourrait autrement ne pas être remarquée.

Une cuisine se compose de nombreuses surfaces réfléchissantes avec, en tout premier lieu, l'acier inoxydable. Le manque d'espace peut compliquer davantage encore la conception de l'éclairage, qui ne peut définitivement pas être laissé au hasard.

Le système d'éclairage à LED Halton a été spécifiquement et exclusivement conçu pour les cuisines professionnelles et constitue ainsi le tout premier système d'éclairage culinaire. Il est basé sur la toute dernière génération de LED, puissantes, à faible consommation d'énergie, utilisées dans deux spots de conception différente : un spot à large faisceau (avec une température de 4000° K) et un autre à faisceau concentré (avec une température de 3000° K). Le réflecteur spécifique utilisé sur les spots à large faisceau a été conçu pour éviter d'éblouir le personnel.

Le système d'éclairage culinaire de Halton offre de meilleurs temps de retour sur investissement et assure un confort visuel de qualité dans toutes les cuisines professionnelles.

Un retour sur investissement record

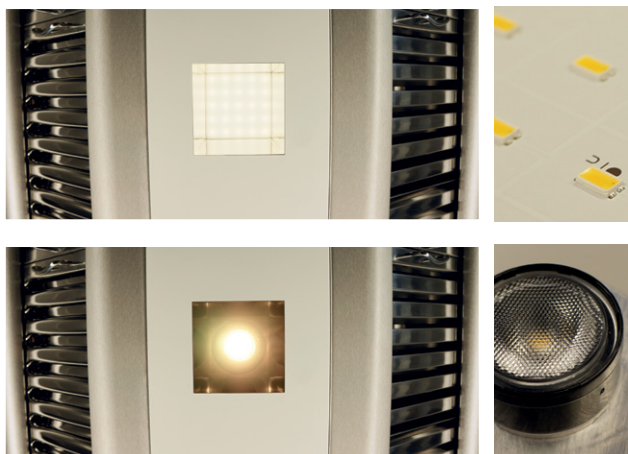
- Économe : jusqu'à 70 % d'économies d'énergie par rapport aux tubes fluorescents traditionnels pour obtenir le même éclairement de 500 lx.
- Niveau d'éclairement durable : maintient le niveau calculé jusqu'à 50 000 heures de fonctionnement et plus.
- Durée de vie accrue : pendant la même période, les tubes fluorescents traditionnels doivent être remplacés 3 fois.
- Temps de retour sur investissement des plus faibles : spécifiquement conçu par Halton, pour Halton, afin d'obtenir la meilleure compétitivité.

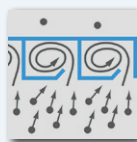
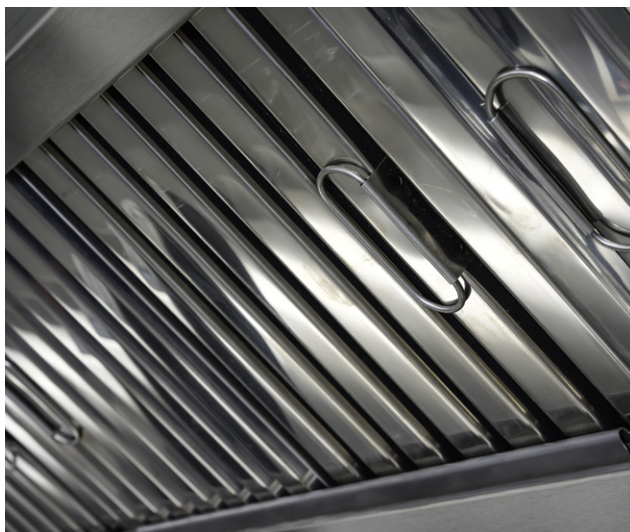
Confort visuel et sécurité améliorés

- Plus efficace : l'efficacité lumineuse moyenne est 40 % plus élevée par rapport aux tubes à décharge haute pression (HID) classiques.
- Plus de lumière : meilleur niveau d'éclairement avec une moyenne de 750 lx, poussée localement à 1 000 lx pour de meilleures conditions de travail ou contrôle qualité.
- Meilleur confort : réflecteur anti-éblouissement pour ne pas gêner le personnel.
- Rendu proche de la lumière naturelle : meilleur rendu des couleurs grâce à un spectre lumineux plus naturel et rendu des volumes amélioré grâce à la combinaison des deux modèles de spots aux angles d'ouverture différents.
- Plus facile à nettoyer : les modules d'éclairage sont encastrés, avec un nombre réduit de joints pour un nettoyage plus facile.

Flexibilité

- Différentes possibilités de commande comme par exemple le réglage de l'intensité lumineuse en fonction de l'éclairage naturel (moins de luminosité près des fenêtres, plus dans le reste de la cuisine) afin de réaliser encore plus d'économies d'énergie.
- Les spots à faisceau concentré peuvent être montés sur moteur afin d'ajuster leur position sans devoir accéder au module d'éclairage (sur demande uniquement).





Filtres cycloniques haute efficacité (KSA)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Réduction de la consommation des ventilateurs grâce à une perte de charge réduite.

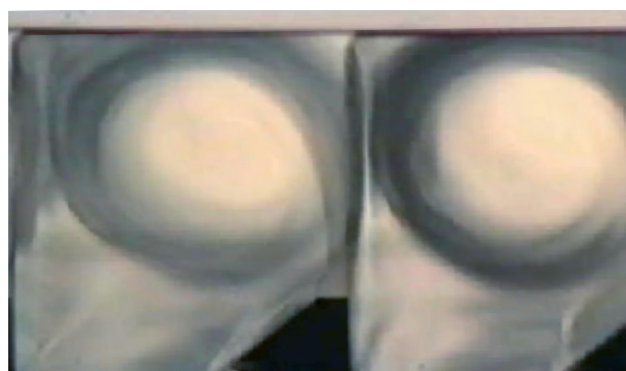
SÉCURITÉ

L'efficacité de 95 % sur les particules de 10 μm limite la formation de dépôts de graisse, améliore la sécurité incendie et minimise les risques de contamination.

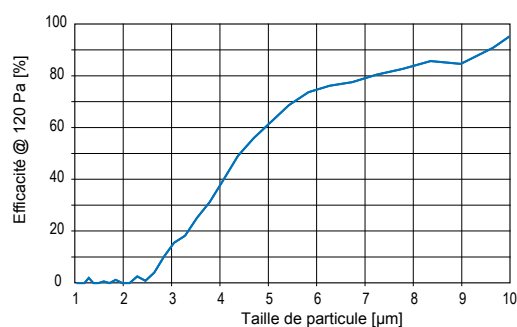
Les filtres cycloniques KSA sont composés de profils verticaux en nid d'abeille. Ouverts uniquement en partie supérieure et inférieure, leur géométrie a été conçue pour forcer l'air à tourbillonner sur toute la hauteur des profils. L'effet centrifuge obtenu est puissant mais surtout plus long et continu par rapport aux filtres traditionnels. Les particules sont projetées sur les parois des profils avec une puissance plus importante. Les filtres KSA ont une efficacité de 95 % sur les particules de 10 μm .

- Hygiène et sécurité incendie améliorées grâce à la réduction des dépôts de graisse dans les plénums d'extraction et dans les conduits.
- Diminution des coûts de maintenance grâce à la réduction des fréquences de nettoyage.
- Niveau de bruit plus faible grâce à une perte de charge réduite.
- Un « must » pour l'utilisation de la technologie UV-C Capture Ray™.
- Rapport efficacité / perte de charge imbattable.

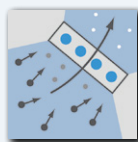
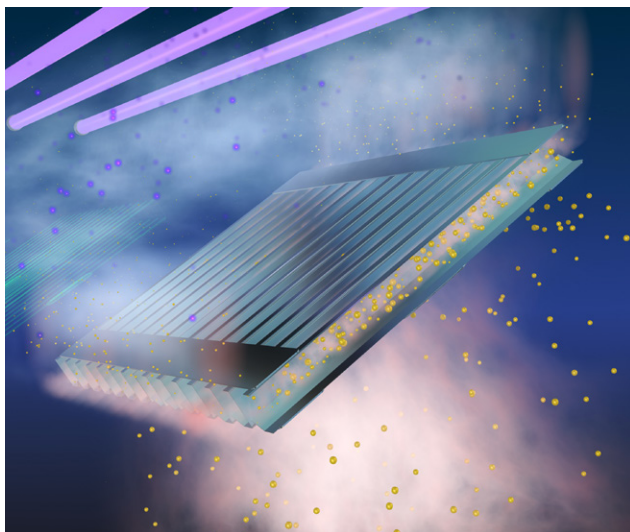
Les filtres KSA sont agréés pare-flammes par le laboratoire UL (Underwriter Laboratories) et agréés hygiène et sécurité par NSF (National Sanitation Foundation). Ils équipent toutes les hottes et les plafonds filtrants KCJ.



Essais Schlieren sur filtre KSA



Essais réalisés par le VTT conformément à la norme VDI 2052 (part 1) « Ventilation Equipment for kitchens. Determination of Capture Efficiency of Aerosol Separators in Kitchen Exhaust »



Technologie UV-C Capture Ray™

SÉCURITÉ

Dépôts de graisse dans les gaines réduits au minimum. Meilleure hygiène et sécurité incendie maximale.

CONTRÔLE DES ÉMISSIONS

Réduit considérablement les émissions d'odeurs au rejet.

AVANTAGE ÉCONOMIQUE

Importantes économies sur la maintenance. Facilite la récupération de chaleur. Autorise le rejet de l'air en façade sous certaines conditions.

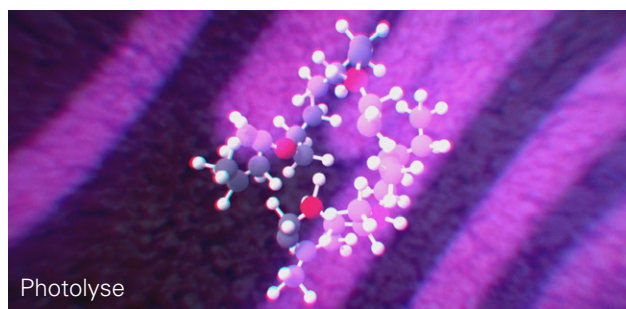
La technologie Capture Ray™ a été conçue pour neutraliser les particules et vapeurs de graisse ainsi que les composés organiques qui ne sont pas retenus par le système de filtration primaire, aussi efficace soit-il. En augmentant le nombre de lampes UV-C à un niveau soigneusement déterminé, les odeurs véhiculées par l'air deviennent si faibles qu'il peut ne plus être nécessaire de rejeter l'air en toiture des bâtiments.

La technologie Capture Ray™ repose sur l'utilisation de lampes UV-C. Le processus de neutralisation repose sur deux phénomènes simultanés.

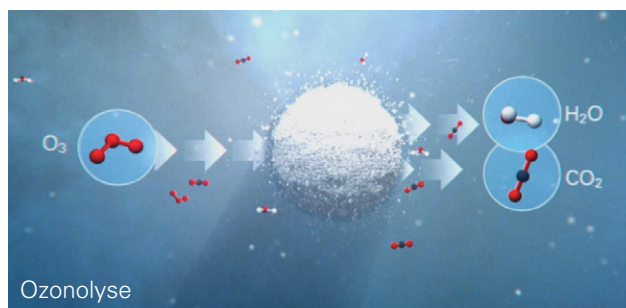
La photolyse est l'effet direct du rayonnement UV-C. Il s'agit d'une photo-décomposition qui est en fait une dégradation chimique des molécules de graisse par les photons.

L'ozonolyse est l'oxydation des molécules de graisse par l'ozone produit par les lampes. Comme l'ozone est un gaz, il se mélange à l'air. L'oxydation se déroule donc dans les plénums d'extraction, mais aussi dans le réseau de gaines.

- Les réseaux de gaines sont maintenus propres :
 - Les opérations de nettoyage peuvent être espacées;
 - La sécurité incendie et l'hygiène des réseaux sont maximales ;
- La quantité de graisse véhiculée par l'air devient si faible que la récupération de chaleur en devient plus efficace, constante dans le temps, avec un coût de maintenance le plus faible possible.
- Les émissions d'odeurs au point de rejet extérieur sont contrôlées. Le voisinage est préservé.



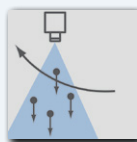
La photolyse est une photo-décomposition qui consiste en une dégradation chimique des molécules de graisse par les photons.



L'ozonolyse est l'oxydation des composés organiques volatils (COV) et d'une partie des odeurs par l'ozone.



Vue de l'état intérieur d'un plénum d'extraction équipé de lampes UV-C après plusieurs semaines d'exploitation.



Technologie « Cold Mist » pour équipements de cuisson lourds

SÉCURITÉ

Solution la plus efficace pour aligner la sécurité et les émissions spécifiques des équipements de cuisson à fortes charges au niveau des équipements standards.

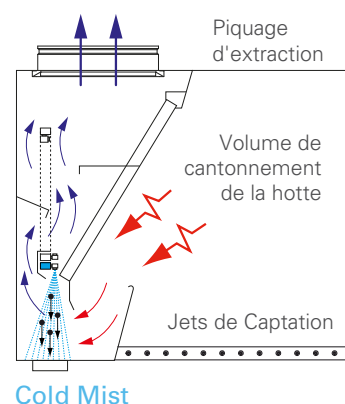
AVANTAGE ÉCONOMIQUE

Filtration haute efficacité qui limite la formation des dépôts de graisse et de particules, et réduit le coût d'entretien des gaines.

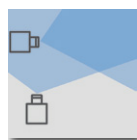
Les équipements de cuisson lourds, tels que les fours à charbon de bois, les barbecues ou encore les woks gaz ou grils à pierres de lave ont toujours été difficiles à traiter. Ils sont en effet caractérisés par de fortes charges thermiques qui aboutissent à des températures élevées à l'intérieur des gaines d'extraction. Ils émettent également une grande quantité de graisse en plus des particules de carbone. L'utilisation de combustibles solides, comme le charbon de bois, ajoute encore un risque supplémentaire : ils émettent une quantité importante d'étincelles. Le risque incendie constitue donc une préoccupation majeure pour ces équipements.

La technologie « Cold Mist » est la solution la plus efficace pour limiter ce risque au même niveau que les équipements de cuisson standards.

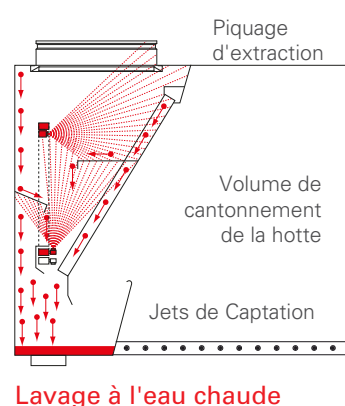
- La technologie « Cold Mist » repose sur l'utilisation d'un brouillard d'eau froide qui forme un rideau continu dans le plénum d'extraction des hottes. Les fumées générées par les équipements de cuisson ne peuvent que le traverser. Les particules en suspension et une partie des odeurs sont alors capturées et évacuées. Cette technique est reconnue comme étant très efficace pour éliminer la graisse sous toutes ses formes.
- Ce même brouillard d'eau refroidit aussi l'air extrait et neutralise les étincelles qui risqueraient sinon d'atteindre les plénums d'extraction. Le risque de feu de gaine est considérablement réduit. La sécurité est totale.



Cold Mist



À la fin de chaque journée, les plénums d'extraction sont nettoyés automatiquement. L'entretien est donc réduit au strict minimum, puisque seules les surfaces externes des hottes restent à nettoyer.



Lavage à l'eau chaude



Technologie « Cold Mist à la demande »

AVANTAGE ÉCONOMIQUE

Jusqu'à 80 % d'économies sur les consommations en eau par rapport à la technologie Cold Mist seule.

SÉCURITÉ

Économies en eau sans compromis sur la sécurité incendie des équipements de cuisson lourds. Elle reste au même niveau que pour les équipements de cuisson standards.

L'eau est une ressource de plus en plus précieuse dont il est impossible de ne pas optimiser l'utilisation. Halton a développé une technologie intelligente qui n'active le « Cold Mist » (brouillard d'eau) qu'en cas de stricte nécessité, à la demande (« Cold Mist On Demand ») et non de manière continue.

Également utilisées pour la technologie M.A.R.V.E.L., les sondes infrarouges Halton IRIS de Halton « scannent » la surface des équipements de cuisson en temps réel pour déterminer leur état et activer/désactiver le « Cold Mist » en conséquence. Pour les fours à charbon de bois, par exemple, le « Cold Mist » ne s'active qu'à l'ouverture du four. Il ne s'arrête qu'après que le four ait été fermé.

Cette technologie sûre et responsable permet de réaliser jusqu'à 80 % d'économies sur l'eau utilisée par le dispositif « Cold Mist ».

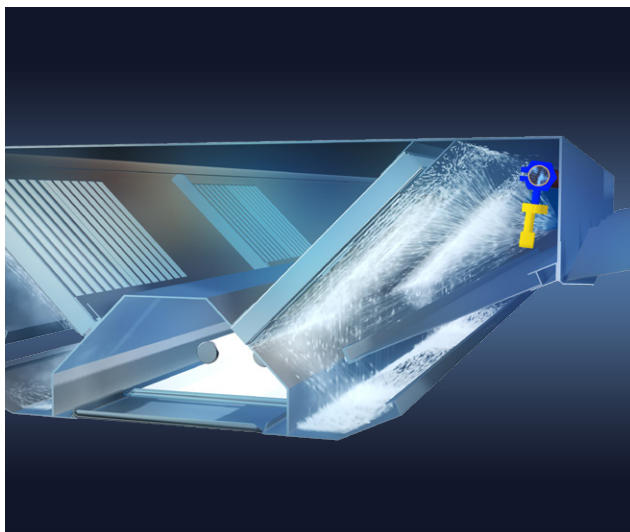


2 964 € d'économies sur la consommation d'eau d'une hotte équipée de la technologie « Cold Mist On Demand » au Collège Universitaire de Birmingham (UCB).

Le Collège Universitaire de Cuisine de Birmingham (UCB) s'astreint à des objectifs environnementaux annuels très ambitieux, destinés à réduire l'impact environnemental du site grâce à des investissements ciblés. L'une des cuisines de ce collège est équipée de 11 hottes à Jets de Captation et technologie Cold Mist uniquement. Les responsables du site ont tenus à évaluer, sur une période d'essai d'un mois, le potentiel réel d'économie en eau de la technologie « Cold Mist On Demand » (Cold Mist à la demande). Deux hottes en tout point identiques ont ainsi été sélectionnées. Elles couvrent les mêmes équipements de cuisson et sont utilisées dans les mêmes conditions. L'une d'entre-elles a été mise à niveau pour fonctionner en « Cold Mist On Demand ».

Consommation d'eau	Volume par mois	Coût par mois*	Bilan annuel
Section équipée de la technologie Cold Mist à la demande (CMOD)	17,3 m³	54 € (43 £)	648 €
Section équipée du Cold Mist continu (programmation fixe)	95,4 m³	301 € (238 £)	3612 €
Différence	78,1 m³	247 €	2964 €

* Coûts de fonctionnement basés sur 1,95 € (£ 1,54) par m³ d'eau de ville et 1,20 € (£ 0,95) par m³ pour l'évacuation de l'eau utilisée.



Technologie de nettoyage automatique Water Wash

SÉCURITÉ

Meilleure hygiène et sécurité incendie accrue grâce au nettoyage automatique des filtres.

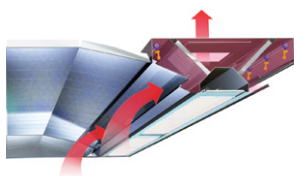
AVANTAGE ÉCONOMIQUE

Élimination des opérations fastidieuses de démontage/nettoyage/remontage des filtres. Personnel entièrement dédié à la préparation des repas. Les jeux de filtres supplémentaires ne sont plus nécessaires.

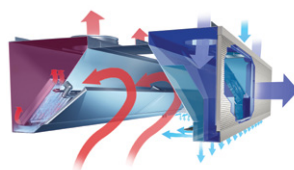
L'article GC21, de la réglementation sur les Grandes Cuisines, impose un nettoyage hebdomadaire des filtres. La technologie Water Wash a été conçue pour effectuer ces nettoyages périodiques de manière totalement automatique, sans intervention extérieure. Elle permet de supprimer le travail fastidieux de démontage, nettoyage et remontage des filtres. Un nettoyage général et conventionnel des filtres et plénums est recommandé une fois par an, et autant de fois que nécessaire en fonction de l'activité de la cuisine.

Les utilisateurs peuvent alors se consacrer entièrement au cœur de leur métier : créer et préparer les plats qui composent leurs menus. Les jeux de filtres supplémentaires dans les grandes cuisines ne sont plus indispensables. Le retour sur investissement est rapide grâce à la réduction considérable des coûts de maintenance, en particulier pour les cuisines à forte amplitude d'exploitation ou lorsque la réglementation demande un nettoyage très fréquent des filtres (une fois par semaine en fonction des pays).

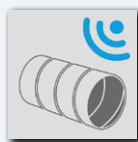
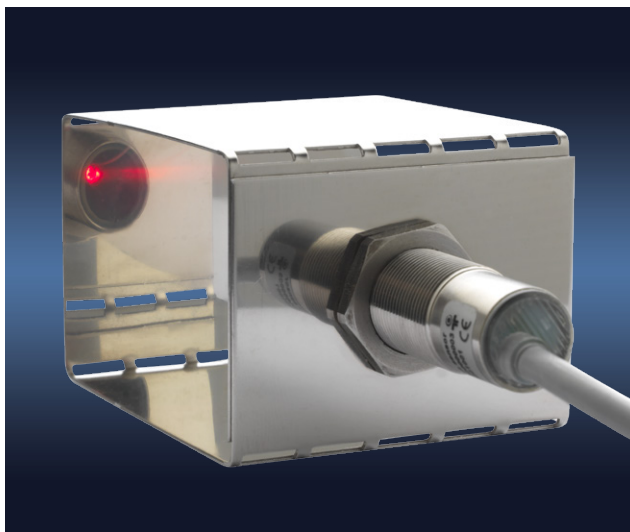
Les plénums d'extraction des hottes et des plafonds filtrants « Water Wash » sont étanches et « fermés ». Ils intègrent des rampes équipées de buses d'aspersion, amovibles sans outil pour faciliter l'entretien et spécialement conçues pour nettoyer rapidement et efficacement les filtres. Chaque rampe est raccordée à une armoire de commande équipée de l'écran tactile Halton Touch Screen. Les contrôleurs de l'armoire font partie de la Plateforme de Contrôle Foodservice (FCP) (voir ci-après). Ils permettent de programmer des cycles de lavage spécifiques, à fréquence choisie, afin de limiter les consommations d'eau.



Coupe d'un capteur double de plafond filtrant Water Wash (KCW).



Coupe d'une hotte Water Wash avec technologies des Jets de Captation et Capture Ray™ (KWF).



Système de surveillance des réseaux de gaines (KGS)

SÉCURITÉ

Outil de prévention efficace et économique pour l'hygiène et la sécurité incendie des réseaux de gaine grâce à l'évaluation du niveau des dépôts de graisse.

AVANTAGE ÉCONOMIQUE

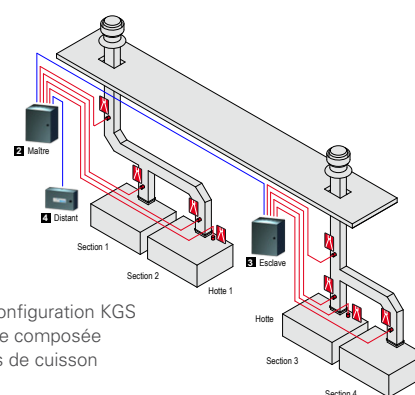
Le nettoyage des gaines n'est effectué que lorsqu'il est nécessaire, pas de manière programmée et souvent prématurée. Sécurité maximale et coûts de maintenance réduits.

Le système de surveillance Halton KGS évalue le niveau des dépôts de graisse dans tous les réseaux de gaines d'extraction d'une cuisine. Dès que ce niveau dépasse le seuil défini par la norme NFPA-96 (ou défini par une norme locale), une alerte apparaît sur l'interface utilisateur et un signal peut être envoyé au système de Gestion Technique du Bâtiment (GTB). L'opérateur est alors alerté sur la nécessité de nettoyer le réseau.

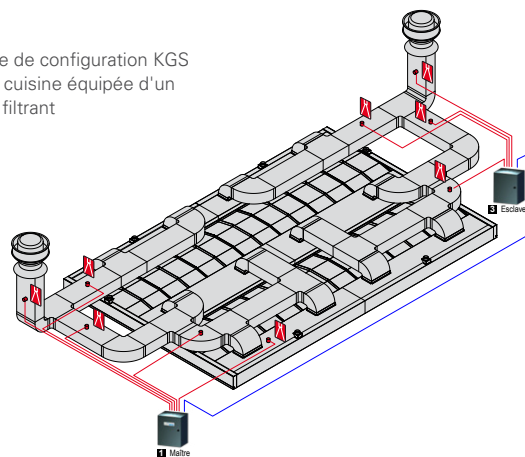
- Les risques relatifs à la sécurité incendie et à l'hygiène des gaines sont réduits au minimum.
- Les opérations de nettoyage sont effectuées quand c'est nécessaire, ni trop souvent, ni trop peu fréquemment, et non selon un « calendrier » pré-défini.
- Le système KGS associe donc une réduction du coût de nettoyage des gaines à une sécurité incendie et une sécurité alimentaire maximales.

Le système KGS est basé sur l'utilisation de sondes installées le long du réseau de gaines. Il est également recommandé d'en installer à l'intérieur des plenums d'extraction des hottes ou des plafonds filtrants situés au-dessus des équipements de cuisson les plus lourds. Le système optique innovant qui équipe les sondes est capable d'évaluer le niveau des dépôts de graisse à la surface des gaines et plenums.

Les contrôleurs du système KGS appartiennent à la Plateforme de Contrôle Foodservice (FCP). Le système peut être géré indifféremment via son interface utilisateur standard ou via l'écran tactile Halton Touch Screen (voir ci-après).



Exemple de configuration KGS sur une cuisine composée de deux zones de cuisson distinctes



Exemple de configuration KGS sur une cuisine équipée d'un plafond filtrant



Halton Touch Screen (HTS)

SÉCURITÉ

Prise en main facile des équipements de ventilation par les utilisateurs. Réduit les risques de mauvaise utilisation ou d'arrêts non désirés.

MAINTENANCE

Les opérations de maintenance préventive ou curative sont plus faciles à organiser.

L'écran tactile Halton Touch Screen appartient à la Plateforme de Contrôle Foodservice qui a été spécifiquement développée par Halton, pour les produits Halton. Chacun des composants est donc intégralement conçu pour des fonctions ciblées afin de répondre le plus complètement et le plus simplement possible aux besoins particuliers de toutes les solutions du concept Halton de Cuisine Haute Performance.

- L'écran Halton Touch Screen est basé sur l'utilisation de schémas de principe clairs.
- Les informations ou les alertes peuvent donc être placées de manière explicite sur les produits ou les écrans informatifs.
- Les informations sont alors faciles à lire et à interpréter, même par un employé possédant peu de connaissances sur les installations de ventilation.
- La mise en service des installations est plus rapide et plus simple.
- En cas de dysfonctionnement, la cause est plus rapide à identifier et les éventuelles opérations de maintenance préventive ou curative nécessaires sont plus faciles à organiser.
- Le Touch Screen peut être géré à distance. Il peut également transmettre à la plateforme Halton F.O.R.M.* des informations détaillées sur le fonctionnement des équipements.

La ventilation de votre cuisine au bout des doigts !



Technologies supportées :

- Système de ventilation contrôlée à la demande M.A.R.V.E.L.
- Technologie UV-C Capture Ray™.
- Technologie Water Wash.
- Technologie « Cold Mist à la demande » (CMOD).
- Système de surveillance des gaines KGS.
- Centrales de traitement d'air PolluStop, Aerolys et Extensio.

* Facilities Optimization and Resource Management

La Plateforme de Contrôle Foodservice (FCP)

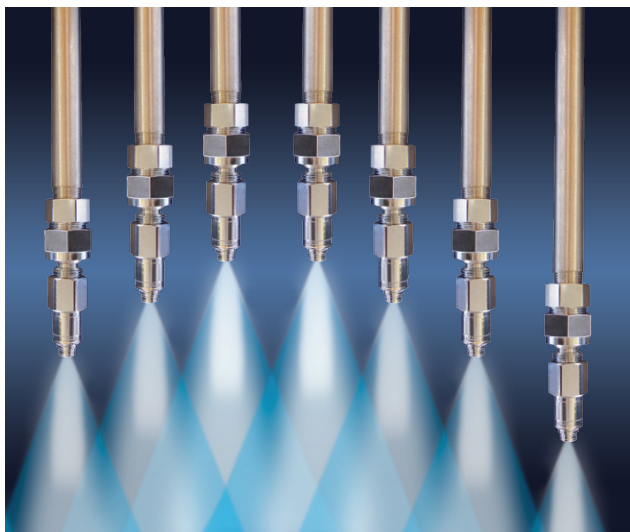
La Plateforme de Contrôle Foodservice (FCP) a été développée pour gérer toutes les technologies du concept Halton de Cuisine Haute Performance (HPK). Quel que soit le type et le nombre de technologies installées dans une cuisine, elles sont toutes gérées via cette plateforme unique, équipée d'une interface intuitive unique : l'écran tactile Halton Touch Screen (HTS).

Halton Touch Screen gère non seulement plusieurs technologies à la fois, mais il constitue aussi une puissante passerelle de communication et peut gérer des alertes GSM, être contrôlé par un ordinateur distant dûment autorisé et même transmettre des données précises sur le fonctionnement des équipements à la GTB ou au système F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management). Le système F.O.R.M.* est alors capable de retourner à l'utilisateur, en temps réel, un état détaillé des équipements, des informations sur leur performance énergétique ou encore fournir une assistance à la maintenance.

Halton Touch Screen : une interface intuitive et communicante



* Facilities Optimization and Resource Management



Système d'extinction automatique intégré (FSS)

SÉCURITÉ

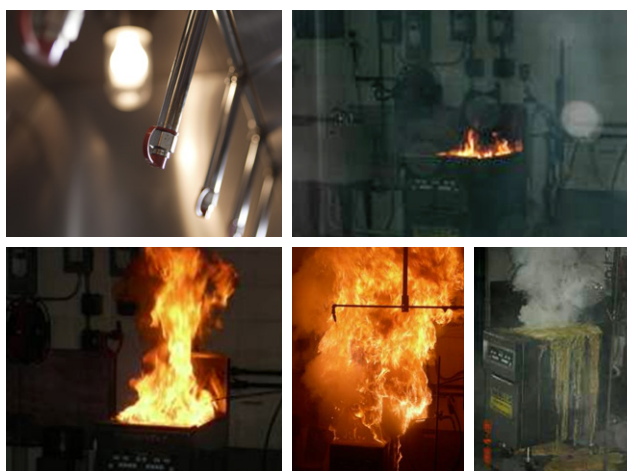
Protection de la cuisine et du reste du bâtiment grâce à l'extinction des feux de cuisson à la source couplée à la protection des capteurs et des piquages d'extraction. Conforme à l'article GC8 de la réglementation incendie.

AVANTAGE ÉCONOMIQUE

Intégration du système en usine pour un meilleur respect des produits et une optimisation des coûts.

Ansul® R-102™ est un système d'extinction basé sur l'utilisation d'un agent liquide exclusivement développé pour les cuisines professionnelles. Il est mondialement reconnu par les propriétaires de restaurants, les compagnies d'assurance et les inspecteurs incendie comme étant la solution la plus efficace pour maîtriser l'important risque incendie inhérent à toute cuisine professionnelle sans mise en danger des clients ou du personnel.

Il réagit rapidement, avant que le feu n'ait la possibilité de se propager, automatiquement, avec ou sans l'intervention du personnel, 24 heures sur 24. Il convient à toutes les configurations de cuisines, de la plus simple à la plus complexe, quels que soient les équipements de cuisson.



Le système Ansul® R-102™ a été testé conformément à plusieurs normes et dans les pires scénarios. Il a apporté la preuve qu'il éteint les feux en toutes circonstances.

Qui mieux qu'Halton pour les produits Halton ?

- Meilleure qualité d'intégration, pendant la fabrication des hottes ou plafonds filtrants.
- L'intégration en usine est parfois l'unique solution pour les produits équipés des technologies Capture Ray™ ou Water Wash ou encore pour les produits sur mesure.
- Temps d'installation et mise en route sur site réduits.
- Intégration globalement compétitive et discrète.
- Respect total de la certification HACCP des produits Halton.
- Prise en compte dans la conception des produits dès le démarrage des projets.



• Package complet avec maintenance

Un système d'extinction automatique doit être inspecté régulièrement pour garantir en permanence son efficacité. Halton vous propose un service complet : de la conception à l'installation, jusqu'à la maintenance par nos propres équipes ou des partenaires agréés.



Hôtel Peninsula (Paris, France)



Hôtel Pulitzer (Amsterdam, Pays-Bas)



Restaurant Wolfslaar (Bréda, Pays-Bas)



PRODUCTS & SOLUTIONS



Restaurant Scott's, tours Jumeirah Etihad (Abu Dhabi, Emirates Arabes Unis)



Photo fournie par Kähler Villa Dining (Risskov, Danemark)



Hôtel Shangri La Jing'An (Shanghai, Chine)



Hôtel Gothia (Göteborg, Suède)



Restaurant Vapiano (Manchester, Angleterre)

Hottes

Tableau de sélectionp. 43/44

Hottes à Jets de Captationp. 46

KVF Soufflage intégrép. 46

KVI Extraction seulep. 48

UVF Soufflage intégré, Capture Ray™p. 50

UVI Capture Ray™p. 52

KWF Soufflage intégré, Water Wash.....p. 54

KWI Water Washp. 56

UWF Souff. intégré, Capture Ray™, Water Washp. 58

UWI Capture Ray™, Water Washp. 60

CMW-F Soufflage intégré, Cold Mistp. 62

CMW-FMOD Souff. intégré, Cold Mist à la demande ..p. 62

CMW-I Cold Mist.....p. 64

CMW-IMOD Cold Mist à la demandep. 64

KSR Spécial friteuse.....p. 66

USR Spécial friteuse, Capture Ray™p. 68

Hottes et hottes laveriep. 70

KVX Extraction seule, sans Jets de Captationp. 70

KVD Hotte laverie, soufflage intégrép. 71

KVV Hotte laveriep. 72

Hottes / Technologies intégrées

	Page produit	Cuisson	Laverie	Jets de Captation Jusqu'à 40 % de réduction sur les débits d'air	Filtre cyclonique 95 % d'efficacité sur les particules de 10 µm et plus	Water Wash Lavage automatique des filtres	Capture Ray™ Neutralise les vapeurs et particules de graisse	Cold Mist Écran anti- étincelles, chaleur et graisse
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		●					
Technologies innovantes / Page				26	30	34	31	32



et Performances

Sur demande
Cold Mist activé
uniquement
lorsque nécessaire



Soufflage intégré
Meilleurs confort
et captation des
fumées



T.A.B.™
Mesure rapide
des débits



Écran tactile
Interface
utilisateur
unique et intuitive



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

Économies
d'énergie

Économies en
maintenance

Sécurité

QEI (1)

Contrôle des
émissions

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

Améliorez les performances en combinant les hottes avec d'autres technologies Halton pour remplacer les points ○ en points ●.

Économies d'énergie :

Utilisez la technologie M.A.R.V.E.L. pour réduire davantage encore les débits d'air extraits et/ou bénéficier d'une récupération de chaleur efficace avec les centrales de soufflage et d'extraction Halton.

Sécurité et économies de maintenance :

Utilisez l'extinction automatique FSS Halton et le système KGS pour surveiller le niveau de dépôts de graisse dans les gaines.

QEI - Qualité de l'environnement intérieur :

Avec les centrales de soufflage Aerolys, bénéficiez de l'air de compensation le plus sain.

Contrôle des émissions :

Avec les centrales d'extraction PolluStop, contrôlez les émissions de votre cuisine et implantez la où bon vous semble.

(1) Qualité de l'environnement intérieur

KVF HOTTE À JETS DE CAPTATION

Avec compensation basse vitesse en façade



Jets de Captation
Jusqu'à 40 % de
réduction sur les débits
extraits



Soufflage intégré
Meilleurs confort et
captation des fumées



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 64 %



Technologie Capture Ray™
Neutralise les
particules et vapeurs
de graisse

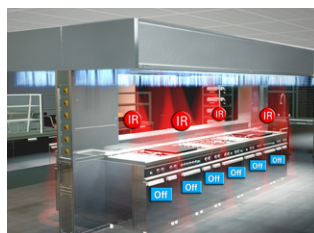


Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



Système de surveillance
des gaines (KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.

APPLICATIONS

Les hottes KVF sont particulièrement adaptées aux projets LEED⁽¹⁾. Elles conviennent à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales, etc).

Les hottes KVF sont équipées de la dernière génération de la technologie brevetée des Jets de Captation et d'un système de compensation basse vitesse intégré en façade.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade (compensation sans courants d'air).
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.™ pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

KVI HOTTE À JETS DE CAPTATION

Extraction seule



Associations recommandées



Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.

APPLICATIONS

Les hottes KVI sont particulièrement adaptées pour les projets LEED⁽¹⁾. Elles conviennent à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales, etc).

Les hottes KVI sont équipées de la dernière génération de la technologie brevetée des Jets de Captation. Elles sont associées avec les diffuseurs basse vitesse et sans courants d'air Halton pour maintenir l'efficacité de captation à son niveau maximum.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.™ pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

UVF HOTTE CAPTURE RAY™

Avec Jets de Captation et compensation basse vitesse en façade



Jets de Captation
Jusqu'à 40 % de réduction sur les débits extraits



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité sur les particules de 10 µm et plus



Technologie Capture Ray™
Neutralise les particules et vapeurs de graisse



Soufflage intégré
Meilleurs confort et captation des fumées



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des débits d'air



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive et unique pour tous les systèmes

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits extraits augmentée jusqu'à 64 %



Batterie de récupération
Récupération de chaleur pour préchauffer l'air ou l'eau

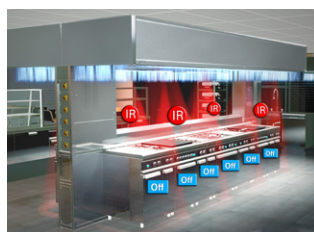


Système d'extinction automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-installé en usine



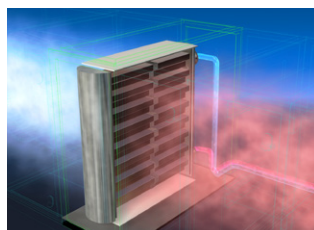
Surveillance des gaines (KGS)
Évalue le niveau des dépôts de graisse

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Récupération de chaleur

La réduction drastique de la quantité de graisse véhiculée par l'air rend la récupération de chaleur efficace dans le temps et réellement rentable. Bénéficiez d'encore plus d'économies !

APPLICATIONS

Les hottes UVF sont particulièrement adaptées aux projets LEED⁽¹⁾. Elles conviennent à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales...), en particulier lorsqu'elles sont situées en zones urbaines denses où lorsque les gaines sont difficiles d'accès.

Les hottes UVF sont équipées de la technologie UV Capture Ray™ pour neutraliser les graisses véhiculées par l'air extrait. En sélectionnant avec précaution le nombre de lampes UV, les odeurs sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture des bâtiments. Oubliez les problèmes de voisinage et de sécurité, implantez votre restaurant où bon vous semble et bénéficiez d'importantes économies sur votre facture énergétique ainsi que sur les coûts de nettoyage des gaines.

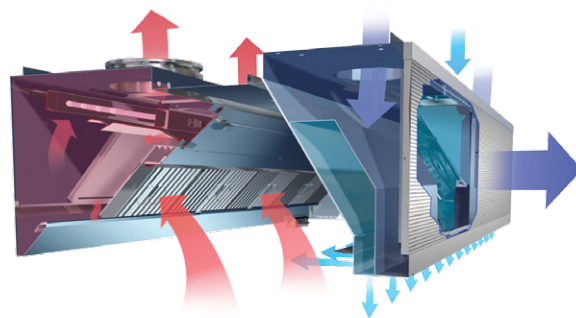
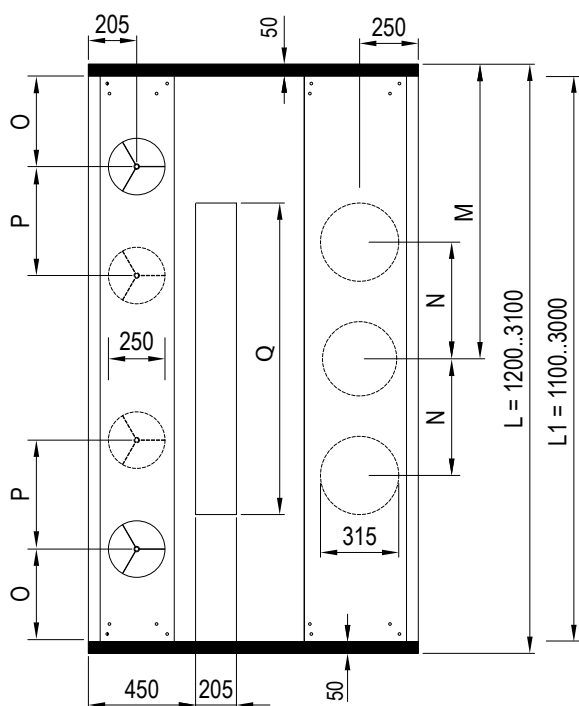
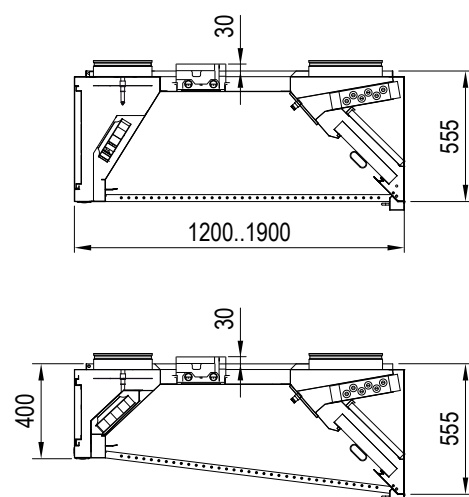
Les hottes UVF sont également équipées de la technologie des Jets de Captation et d'une compensation basse vitesse en façade.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtration deux étages basée sur les filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Neutralisation des particules et vapeurs de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit les coûts de nettoyage des gaines et plénums d'extraction, et porte l'hygiène et la sécurité incendie au plus haut niveau.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C, système de contrôle « plug and play » certifié CE et écran LCD tactile (Halton Touch Screen).
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



Notes :

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site. Autres possibilités de raccordement ou d'alimentation des Jets de Captation sur demande.

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Nombre de piquages d'extraction et de soufflage à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements de cuisson.

		Extraction		Soufflage		Luminaire
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	
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)

** Disponible uniquement avec une petite cassette UV. Longueurs actives minimales : 1 200 mm pour une petite cassette UV / 2 000 mm pour une grande cassette.

POIDS (h=555 mm, kg)

L/P	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 HOTTE CAPTURE RAY™

Avec Jets de Captation



Jets de Captation
Jusqu'à 40 % de
réduction sur les débits
extraits



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Technologie Capture Ray™
Neutralise les particules
et vapeurs de graisse



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 64 %



Batterie de récupération
Récupération de chaleur
pour préchauffer l'air
ou l'eau

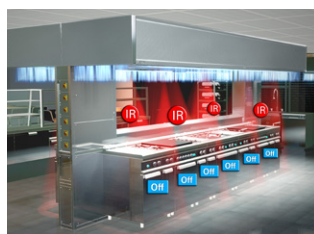


Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



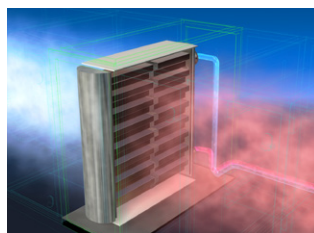
Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Récupération de chaleur

La réduction drastique de la quantité de graisse véhiculée par l'air rend la récupération de chaleur efficace dans le temps et réellement rentable. Bénéficiez d'encore plus d'économies !

APPLICATIONS

Les hottes UVI sont particulièrement adaptées aux projets LEED⁽¹⁾. Elles conviennent à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales...), en particulier lorsqu'elles sont situées en zones urbaines denses où lorsque les gaines sont difficiles d'accès.

Les hottes UVI sont équipées de la technologie UV Capture Ray™ pour neutraliser les graisses véhiculées par l'air extrait. En sélectionnant avec précaution le nombre de lampes UV, les odeurs sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture des bâtiments. Oubliez les problèmes de voisinage et de sécurité, implantez votre restaurant où bon vous semble et bénéficiez d'importantes économies sur votre facture énergétique ainsi que sur les coûts de nettoyage des gaines.

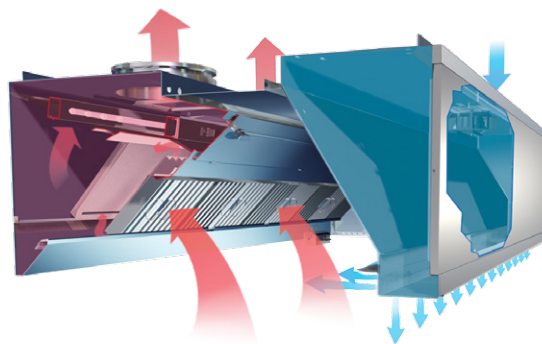
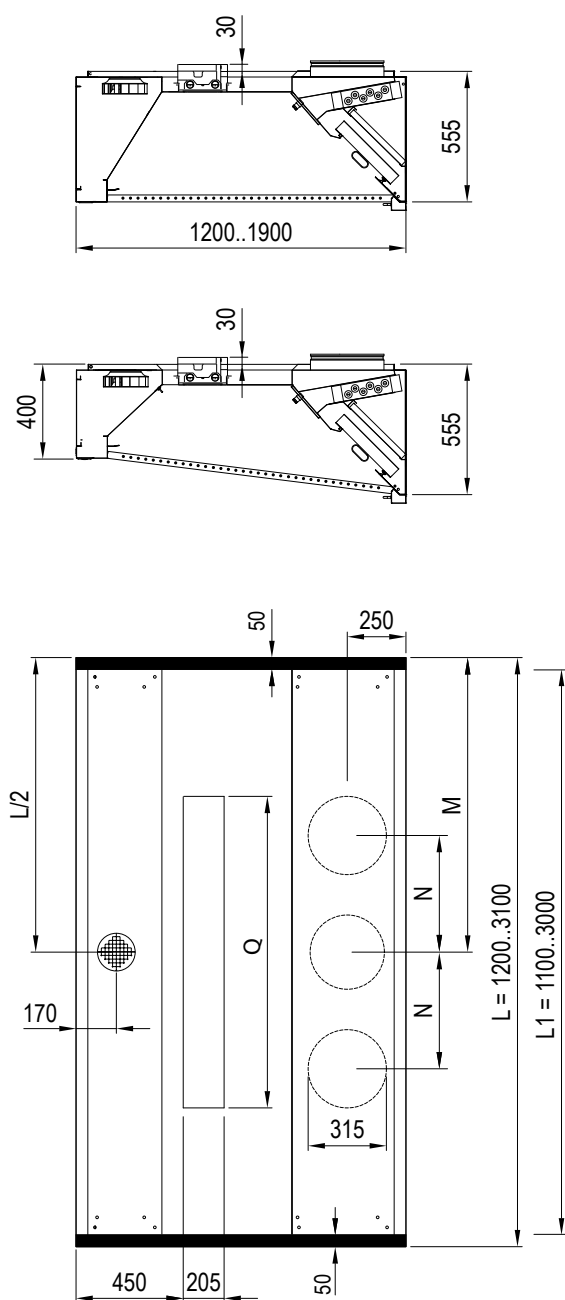
Les hottes UVI sont également équipées de la technologie des Jets de Captation.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtration deux étages basée sur les filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Neutralisation des particules et vapeurs de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit les coûts de nettoyage des gaines et pléniums d'extraction, et porte l'hygiène et la sécurité incendie au plus haut niveau.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C, système de contrôle « plug and play » certifié CE et écran LCD tactile (Halton Touch Screen).
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



Notes :

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site. Autres possibilités de raccordement ou d'alimentation des Jets de Captation sur demande.

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Nombre de piquages d'extraction à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements de cuisson.

L	Extraction			Luminaire
	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)

** Disponible uniquement avec une petite cassette UV. Longueurs actives minimales : 1 200 mm pour une petite cassette UV / 2 000 mm pour une grande cassette.

POIDS (h=555 mm, kg)

L/P	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 HOTTE D'EXTRACTION À NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Avec Jets de Captation et compensation basse vitesse en façade



Jets de Captation
Jusqu'à 40 % de
réduction sur les débits
extraits



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Technologie Water Wash
Lavage automatique
des filtres



Soufflage intégré
Meilleurs confort et
captation des fumées



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 64 %



Technologie Capture Ray™
Neutralise les
particules et vapeurs
de graisse



Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.

APPLICATIONS

Les hottes KWF sont particulièrement adaptées aux projets LEED⁽¹⁾ et peuvent être installées dans toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales...), en particulier pour les grandes cuisines à forte amplitude d'exploitation.

La technologie Water Wash a été conçue pour effectuer le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, sans intervention extérieure. Elle réduit de manière importante les coûts d'entretien mais par dessus tout, elle permet aux utilisateurs de se consacrer entièrement à la création et à la préparation de leurs menus.

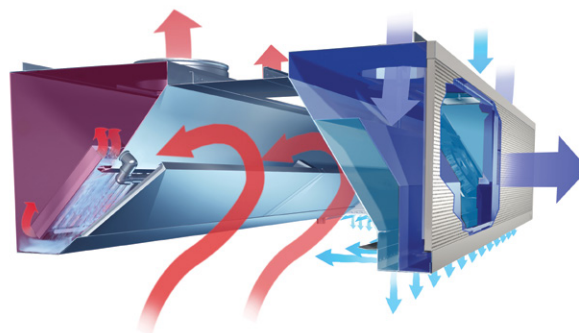
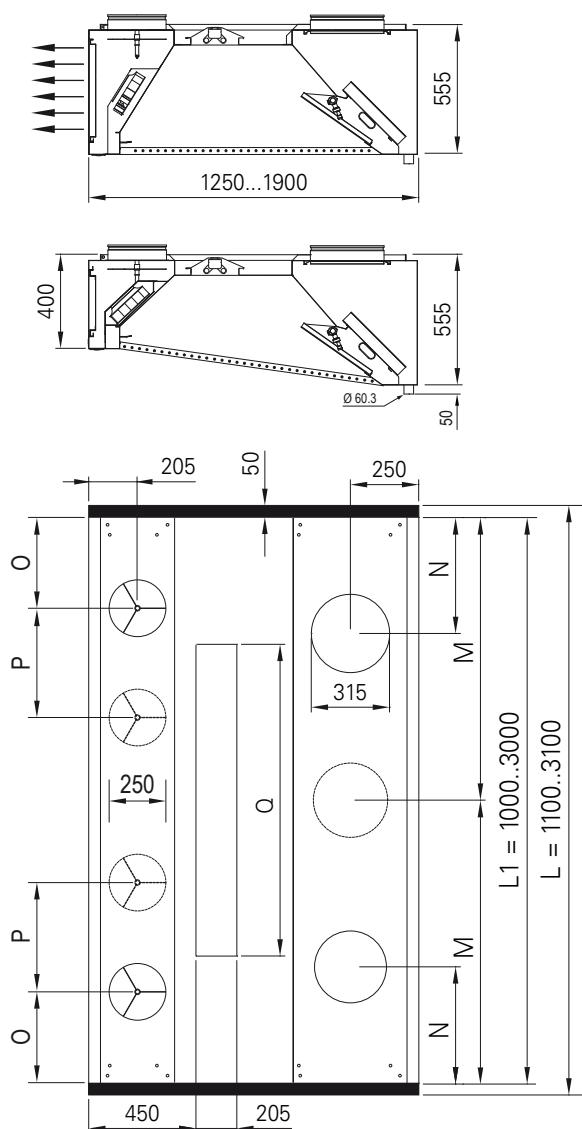
Les hottes KWF sont également équipées de la technologie des Jets de Captation et d'un système de compensation basse vitesse en façade.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Importantes économies sur la maintenance : nettoyage automatique des filtres avec intervention très limitée du personnel qui peut se consacrer entièrement à la production.
- Sécurité améliorée : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Armoire de commande avec écran LCD tactile (Halton Touch Screen) comme interface utilisateur intuitive.
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade (compensation sans courants d'air).
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.™ pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



Notes :

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site. Autres possibilités de raccordement ou d'alimentation des Jets de Captation sur demande.

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Nombre de piquages d'extraction et de soufflage à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements de cuisson.

Extraction				Soufflage		Luminaire
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)

POIDS (h=555 mm, kg)

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



Armoire de commande CCW

L'armoire CCW contrôle automatiquement les cycles de nettoyage avec une intervention très limitée du personnel. Elle est équipée de l'écran tactile Halton Touch Screen qui constitue une interface utilisateur intuitive et efficace. Les cycles de nettoyage sont totalement et facilement adaptables à l'activité de la cuisine. Ils peuvent être tout aussi facilement lancés manuellement.

L'écran Halton Touch Screen gère également toutes les autres technologies du Concept Halton de Cuisine Haute Performance. Il est totalement communicant, notamment avec le système de Gestion Technique du Bâtiment.

KWI HOTTE D'EXTRACTION À NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Avec Jets de Captation



Associations recommandées



Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.

APPLICATIONS

Les hottes KWI sont particulièrement adaptées aux projets LEED⁽¹⁾ et peuvent être installées dans toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales...), en particulier pour les grandes cuisines à forte amplitude d'exploitation.

La technologie Water Wash a été conçue pour effectuer le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, sans intervention extérieure. Elle réduit de manière importante les coûts d'entretien mais par dessus tout, elle permet aux utilisateurs de se consacrer entièrement à la création et à la préparation de leurs menus.

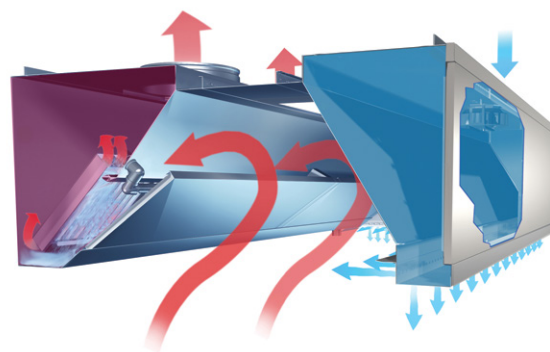
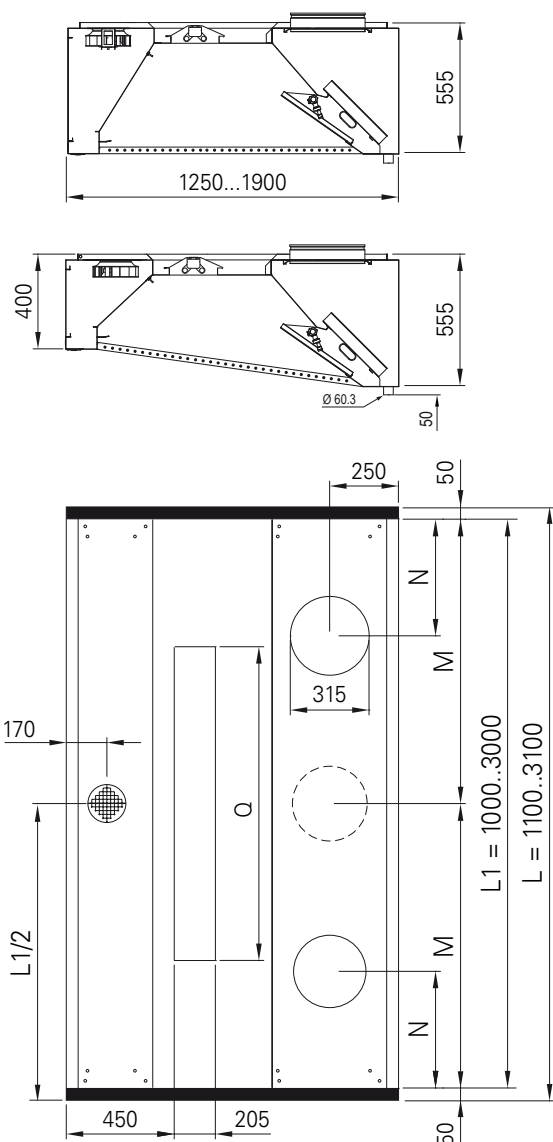
Les hottes KWI sont également équipées de la technologie des Jets de Captation.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Importantes économies sur la maintenance : nettoyage automatique des filtres avec intervention très limitée du personnel qui peut se consacrer entièrement à la production.
- Sécurité améliorée : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Armoire de commande avec écran LCD tactile (Halton Touch Screen) comme interface utilisateur intuitive.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.™ pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



Notes :

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site. Autres possibilités de raccordement ou d'alimentation des Jets de Captation sur demande.

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Nombre de piquages d'extraction à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements de cuisson.

L	Extraction			Luminaire
	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)

POIDS (h=555 mm, kg)

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



Armoire de commande CCW

L'armoire CCW contrôle automatiquement les cycles de nettoyage avec une intervention très limitée du personnel. Elle est équipée de l'écran tactile Halton Touch Screen qui constitue une interface utilisateur intuitive et efficace. Les cycles de nettoyage sont totalement et facilement adaptables à l'activité de la cuisine. Ils peuvent être tout aussi facilement lancés manuellement.

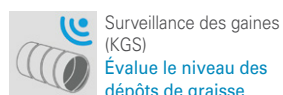
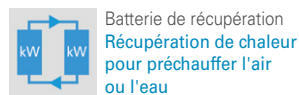
L'écran Halton Touch Screen gère également toutes les autres technologies du Concept Halton de Cuisine Haute Performance. Il est totalement communicant, notamment avec le système de Gestion Technique du Bâtiment.

UWF HOTTE CAPTURE RAY™ AVEC TECHNOLOGIE WATER WASH

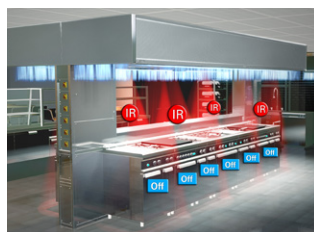
Avec Jets de Capture et compensation basse vitesse en façade



Associations recommandées

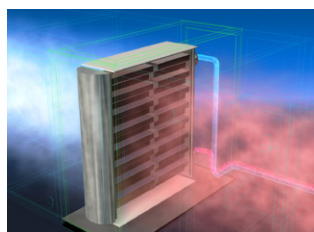


Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Récupération de chaleur

La réduction drastique de la quantité de graisse véhiculée par l'air rend la récupération de chaleur efficace dans le temps et réellement rentable. Bénéficiez d'encore plus d'économies !

APPLICATIONS

La hotte UWF est la solution Halton « tout en un ». Elle combine les technologies et avantages des hottes UVF et KWF pour en faire une des solutions de ventilation de cuisines les plus efficaces.

Cette hotte est particulièrement adaptée aux projets LEED⁽¹⁾. Elle convient à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle, en particulier les cuisines à forte amplitude d'exploitation (cuisines centrales, hôtels, hôpitaux...).

La technologie Capture Ray™ neutralise la graisse véhiculée par l'air extrait et réduit considérablement les émissions d'odeurs. La technologie Water Wash effectue le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, avec intervention très limitée du personnel.

Les hottes UWF sont aussi équipées de la technologie des Jets de Capture et d'une compensation basse vitesse en façade.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Capture.
- Économies considérables sur la maintenance et meilleure sécurité : filtration deux étages basée sur les filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Neutralisation des particules et vapeurs de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- Absence de dépôts de graisse dans les pléniums d'extraction et les conduits. La technologie Water Wash nettoie automatiquement les filtres avec intervention extérieure limitée.
- Les coûts de nettoyage sont réduits au minimum alors que les niveaux d'hygiène et de sécurité incendie sont quant à eux maximums.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs. Implantez votre cuisine où bon vous semble !
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade.
- Accès sécurisé aux lampes UV-C et système de contrôle « plug & play » certifié CE.
- Armoire de commande avec écran LCD tactile (Halton Touch Screen) comme interface utilisateurs intuitive.
- Autres caractéristiques et atouts identiques aux hottes UVF et KWF.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

UWI HOTTE CAPTURE RAY™ AVEC TECHNOLOGIE WATER WASH

Avec Jets de Captation



Jets de Captation
Jusqu'à 40 % de
réduction sur les débits
extraits



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Technologie Water Wash
Lavage
automatique
des filtres



Technologie Capture Ray™
Neutralise les particules
et vapeurs de graisse

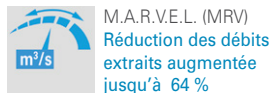


Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes

Associations recommandées



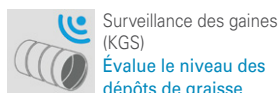
M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 64 %



Batterie de récupération
Récupération de chaleur
pour préchauffer l'air
ou l'eau

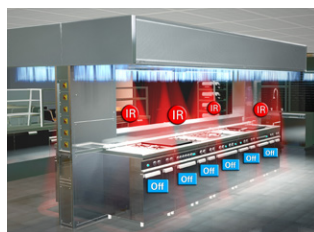


Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



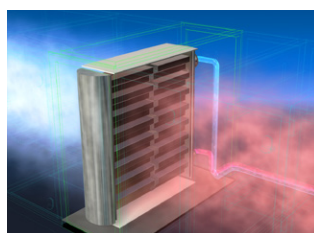
Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Récupération de chaleur

La réduction drastique de la quantité de graisse véhiculée par l'air rend la récupération de chaleur efficace dans le temps et réellement rentable. Bénéficiez d'encore plus d'économies !

APPLICATIONS

La hotte UWI est la solution Halton « tout en un ». Elle combine les technologies et avantages des hottes UVI et KWI pour en faire une des solutions de ventilation de cuisines les plus efficaces.

Cette hotte est particulièrement adaptée aux projets LEED⁽¹⁾. Elle convient à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle, en particulier les cuisines à forte amplitude d'exploitation (cuisines centrales, hôtels, hôpitaux...).

La technologie Capture Ray™ neutralise la graisse véhiculée par l'air extrait et réduit considérablement les émissions d'odeurs. La technologie Water Wash effectue le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, avec intervention très limitée du personnel.

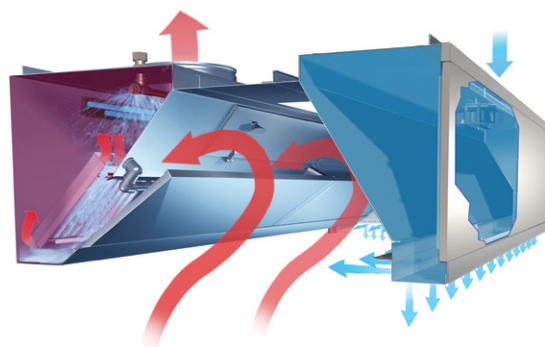
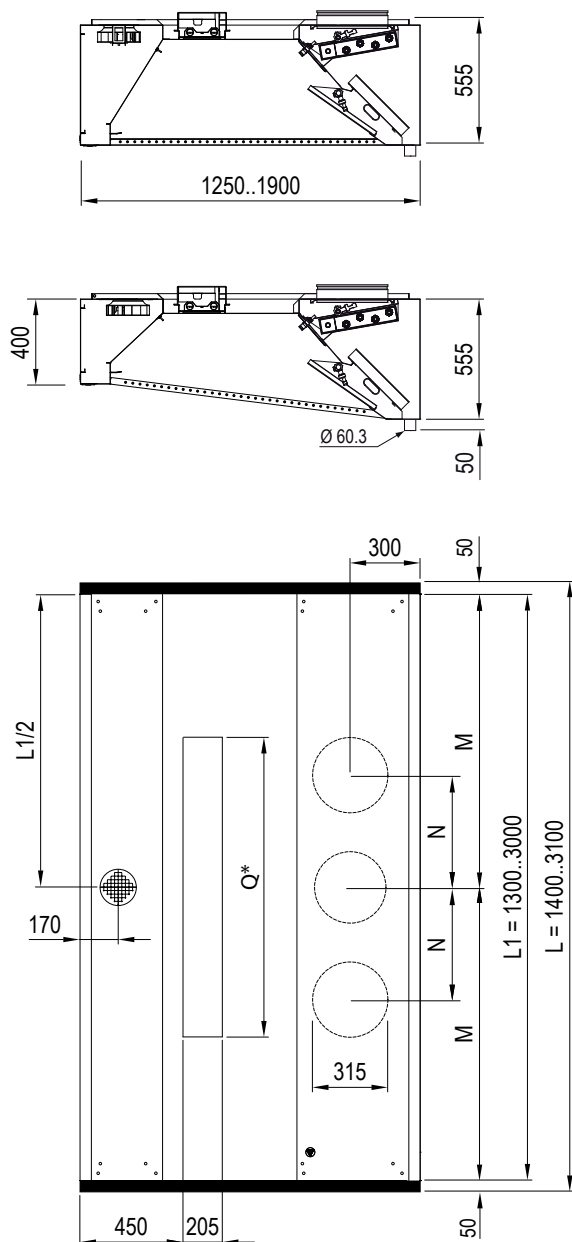
Les hottes UWI sont aussi équipées de la technologie des Jets de Captation.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Économies considérables sur la maintenance et meilleure sécurité : filtration deux étages basée sur les filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Neutralisation des particules et vapeurs de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- Absence de dépôts de graisse dans les pléniums d'extraction et les conduits. La technologie Water Wash nettoie automatiquement les filtres avec intervention extérieure limitée.
- Les coûts de nettoyage sont réduits au minimum alors que les niveaux d'hygiène et de sécurité incendie sont quant à eux maximums.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs. Implantez votre cuisine où bon vous semble !
- Accès sécurisé aux lampes UV-C et système de contrôle « plug & play » certifié CE.
- Armoire de commande avec écran LCD tactile (Halton Touch Screen) comme interface utilisateurs intuitive.
- Autres caractéristiques et atouts identiques aux hottes UVI et KWI.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



Notes :

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site. Autres possibilités de raccordement ou d'alimentation des Jets de Capture sur demande.

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Nombre de piquages d'extraction à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements de cuisson.

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

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

** Disponible uniquement avec une petite cassette UV. Longueurs actives minimales : 1 300 mm pour une petite cassette UV / 2 100 mm pour une grande cassette.



Armoire de commande CCW

L'armoire CCW contrôle automatiquement les cycles de nettoyage avec une intervention très limitée du personnel. Elle est équipée de l'écran tactile Halton Touch Screen qui constitue une interface utilisateur intuitive et efficace. Les cycles de nettoyage sont totalement et facilement adaptables à l'activité de la cuisine. Ils peuvent être tout aussi facilement lancés manuellement.

L'écran Halton Touch Screen gère également toutes les autres technologies du Concept Halton de Cuisine Haute Performance. Il est totalement communicant, notamment avec le système de Gestion Technique du Bâtiment.

CMW-F CMW-FMOD

HOTTE COLD MIST

Avec Jets de Captation et compensation en façade



Jets de Captation
Meilleure Captation
et réduction des
débits extraits



Technologie Cold Mist
Écran anti-étincelles,
graisse et chaleur



Technologie Water Wash
Lavage automatique
du plénum



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes



Soufflage intégré
Meilleurs confort et
captation des fumées



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 64 %



Technologie à la demande
Cold Mist activé
uniquement lorsque
nécessaire

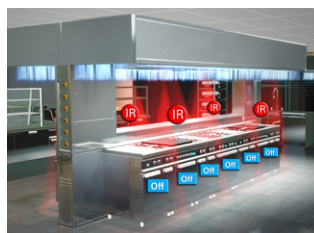


Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse



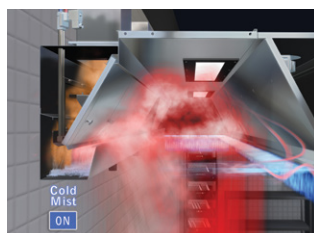
Système d'extinction
automatique intégré (FFS)
Dimensionné & pré-
installé en usine

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Cold Mist à la demande

Jusqu'à 80 % d'économies sur la consommation d'eau froide : le Cold Mist est activé uniquement lorsque les équipements de cuisson couverts le nécessitent.

APPLICATIONS

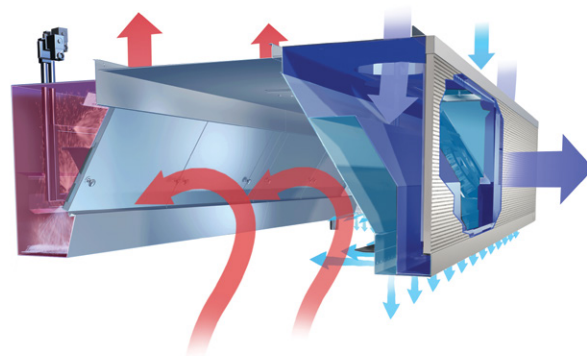
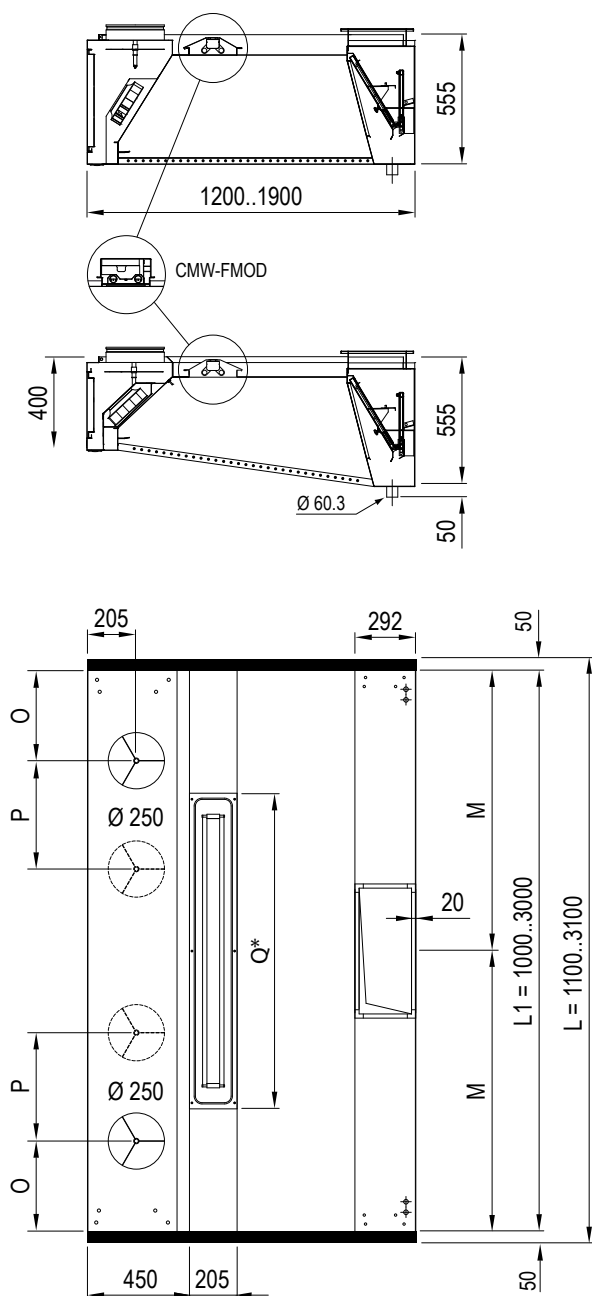
Les hottes CMW-F sont spécifiquement conçues pour les équipements de cuisson lourds ou les équipements à combustible solide tels que les fours à bois, barbecues, woks gaz ou grils, qu'ils soient installés dans une cuisine fermée ou ouverte. De tels équipements représentent un important risque pour la sécurité incendie.

Les hottes CMW-F sont équipées de la technologie Cold Mist, qui est basée sur l'utilisation d'un brouillard d'eau froide qui forme un rideau continu tout le long des plénums d'extraction. Il fait écran aux étincelles et refroidit l'air extrait. Combiné avec les filtres à chicane intégrés, il assure aussi une filtration haute efficacité sur les particules émises par les opérations de cuisson. En option, la fonction Cold Mist à la demande (CMW-FMOD) permet d'activer le brouillard à la demande, en fonction de l'activité réelle des équipements. Cette technologie économise jusqu'à 80 % des consommations en eau.

Les hottes CMW-F sont également équipées de la technologie des Jets de Captation et d'un système de compensation basse vitesse en façade.

- Certifié HACCP⁽¹⁾ (CMW-FMOD).
- Économies d'énergie : réduction des débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Sécurité incendie maximale : le Cold Mist refroidit l'air extrait, il fait office de pare-étincelles/flammes en les empêchant d'atteindre les plénums d'extraction.
- Hygiène optimale : l'association du Cold Mist et des filtres à chicane intégrés aux plénums d'extraction prévient la formation des dépôts de graisse dans les conduits. Un cycle de lavage automatique nettoie minutieusement l'intérieur des plénums d'extraction en fin de journée.
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade.
- Option : jusqu'à 80 % d'économies sur l'eau grâce à la technologie Cold Mist à la demande (CMW-FMOD). Le brouillard n'est activé que lorsque les équipements de cuisson l'imposent, en fonction de leurs besoins réels.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704.

DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



Notes:

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site. Autres possibilités de raccordement ou d'alimentation des Jets de Captation sur demande.

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Nombre de piquages d'extraction et de soufflage à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements de cuisson et des exigences de la technologie Cold Mist.

Extraction		Soufflage		Luminaire
L	M	2Ø250	4Ø250	Q*
1600	L1/2 250x450	450	-	1020
2100	L1/2 250x600	450	500	1320
2600	L1/2 250x750	450	500	1320
3100	L1/2 250x850	-	500	1320

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



Armoire de commande CCW-MOD (hottes CMW-IMOD et CMW-FMOD)

L'armoire CCW-MOD contrôle aussi bien l'activation du « Cold Mist » de chaque section de hotte que les cycles de nettoyage lancés à la fin de chaque période d'exploitation. Elle est équipée de l'écran tactile Halton Touch Screen qui constitue une interface utilisateur intuitive et efficace. Les cycles de nettoyage sont totalement et facilement adaptables à l'activité de la cuisine. Ils peuvent être tout aussi facilement lancés manuellement.

L'écran Halton Touch Screen gère également toutes les autres technologies du Concept Halton de Cuisine Haute Performance. Il est totalement communicant, notamment avec le système de Gestion Technique du Bâtiment.

CMW-I CMW-IMOD

HOTTE COLD MIST Avec Jets de Captation



Jets de Captation
Meilleure captation et
réduction des débits
extraits



Technologie Cold Mist
Écran anti-étincelles,
graisse et chaleur



Technologie Water Wash
Lavage automatique
du plénum



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive,
communicante et unique
pour tous les systèmes



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 64 %



Technologie à la demande
Cold Mist activé
uniquement lorsque
nécessaire

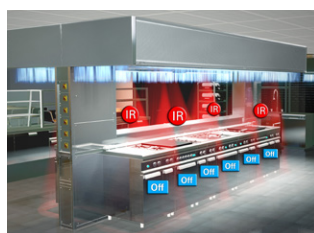


Surveillance des gaines
(FSS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse



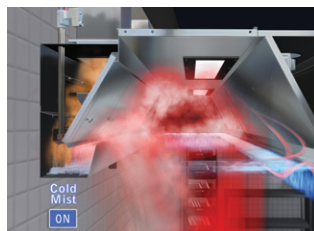
Système d'extinction
automatique intégré (KGS)
Dimensionné & pré-
installé en usine

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Cold Mist à la demande

Jusqu'à 80 % d'économies sur la consommation d'eau froide : le Cold Mist est activé uniquement lorsque les équipements de cuisson couverts le nécessitent.

APPLICATIONS

Les hottes CMW-I sont spécifiquement conçues pour les équipements de cuisson lourds ou les équipements à combustible solide tels que les fours à bois, barbecues, woks gaz ou grils, qu'ils soient installés dans une cuisine fermée ou ouverte. De tels équipements représentent un important risque pour la sécurité incendie.

Les hottes CMW-I sont équipées de la technologie Cold Mist, qui est basée sur l'utilisation d'un brouillard d'eau froide qui forme un rideau continu tout le long des plénums d'extraction. Il fait écran aux étincelles et refroidit l'air extrait. Combiné avec les filtres à chicane intégrés, il assure aussi une filtration haute efficacité sur les particules émises par les opérations de cuisson. En option, la fonction Cold Mist à la demande (CMW-IMOD) permet d'activer le brouillard à la demande, en fonction de l'activité réelle des équipements. Cette technologie économise jusqu'à 80 % des consommations en eau.

Les hottes CMW-I sont également équipées de la technologie des Jets de Captation.

- Certifié HACCP⁽¹⁾ (CMW-IMOD).
- Économies d'énergie : réduction des débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Sécurité incendie maximale : le Cold Mist refroidit l'air extrait, il fait office de pare-étincelles/flammes en les empêchant d'atteindre les plénums d'extraction.
- Hygiène optimale : l'association du Cold Mist et des filtres à chicane intégrés aux plénums d'extraction prévient la formation des dépôts de graisse dans les conduits. Un cycle de lavage automatique nettoie minutieusement l'intérieur des plénums d'extraction en fin de journée.
- Option: jusqu'à 80 % d'économies sur l'eau grâce à la technologie Cold Mist à la demande (CMW-IMOD). Le brouillard n'est activé que lorsque les équipements de cuisson l'imposent, en fonction de leurs besoins réels.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704.

KSR HOTTE MURALE OU AUTOPORTANTE SPÉCIAL FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Avec Jets de Captation



Associations recommandées



Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.

APPLICATIONS

Les hottes KSR sont particulièrement adaptées aux projets LEED⁽¹⁾. Elles conviennent à toutes les cuisines ouvertes ou fermées, notamment en restauration rapide. Elles sont conçues pour être installées au plus près des équipements de cuisson afin de capter plus efficacement encore les polluants dégagés par les friteuses ou grils électriques.

Les hottes KSR-S et KSR-F sont équipées de la dernière génération de la technologie brevetée des Jets de Captation. La façade inclinée dégage la vue sur les surfaces de cuisson (débord négatif) pour un meilleur confort de travail.

Le modèle autoportant KSR-F est également équipé de Jets de Captation latéraux. Ils permettent une large ouverture des côtés pour faciliter le passage des paniers à frites. Un module de distribution des fluides permet par ailleurs une intégration parfaite des alimentations électriques.

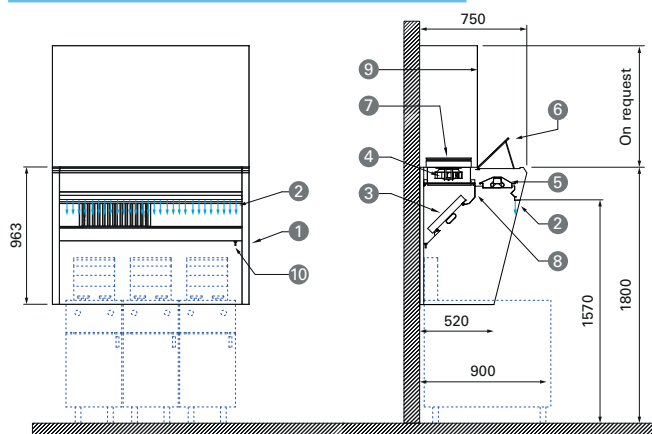
Modèle standard KSR-S (montage mural)

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Encombrement limité à la surface des équipements.
- Importantes économies d'énergie : jusqu'à 50% de réduction sur les débits extraits grâce aux Jets de Captation frontaux.
- Économies en termes d'entretien et meilleure sécurité : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Empêche l'accumulation de dépôts de graisse et réduit les coûts liés au nettoyage des conduits.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Préviennent la formation des dépôts de graisse et réduit le coût de nettoyage des gaines.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées complètes « prêtes à installer ». Large accès au module lumineux et au ventilateur Jets de Captation via une trappe horizontale.

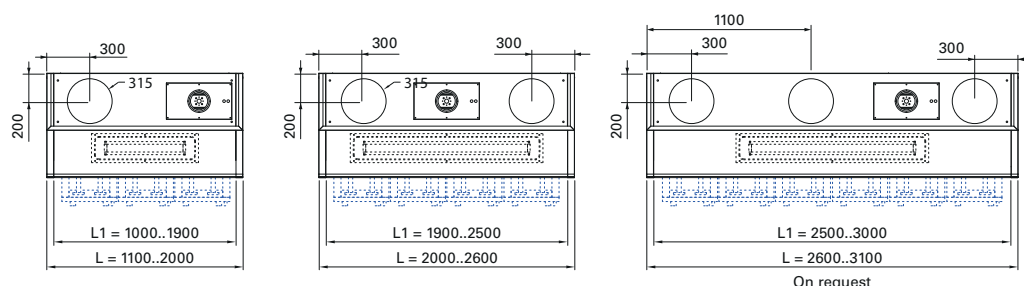
Modèle KSR-F (autoportante)

- Mêmes caractéristiques et atouts que le modèle mural.
- Structure autoportante intégrée.
- Combine Jets de Captation frontaux latéraux pour permettre une large ouverture d'un côté ou des deux afin de faciliter le passage des paniers à frites.
- Module de distribution des fluides sur l'arrière, équipé de prises électriques destinées aux friteuses/grils.

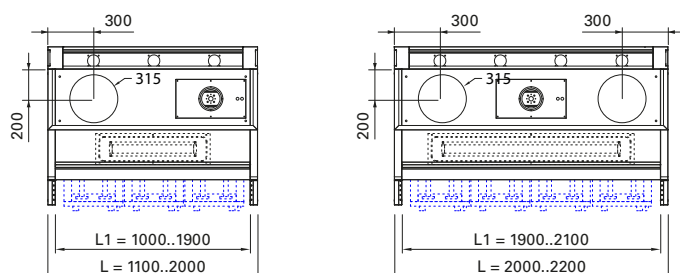
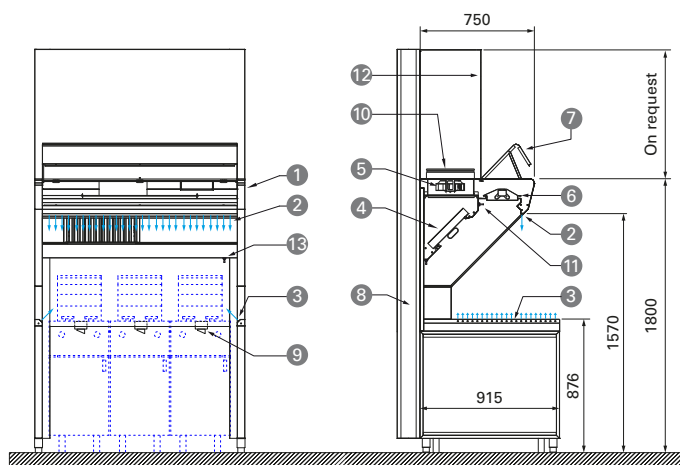
KSR-S DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



- 1 Enveloppe extérieure en acier inoxydable AISI 304
- 2 Jets de Captation frontaux
- 3 Filtres cycloniques KSA
- 4 Ventilateur Jets de Captation intégré
- 5 Luminaire avec boîtier de raccordement
- 6 Trappe d'accès pour maintenance
- 7 Piquage(s) d'extraction avec registre(s)
- 8 Prises de pression T.A.B.™
- 9 Habillage (en option)
- 10 Purge



KSR-F DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



- 1 Enveloppe extérieure en acier inoxydable AISI 304
- 2 Jets de Captation frontaux
- 3 Jets de Captation latéraux
- 4 Filtres cycloniques KSA
- 5 Ventilateur Jets de Captation intégré
- 6 Luminaire avec boîtier de raccordement
- 7 Trappe d'accès pour maintenance
- 8 Module de distribution des fluides
- 9 Prises électriques
- 10 Piquage(s) d'extraction avec registre
- 11 Prises de pression T.A.B.™
- 12 Habillage (en option)
- 13 Purge

Attention :

La hotte KSR-F est livrée montée. Les dispositions nécessaires à son déchargement et à son acheminement dans la cuisine doivent être prises.



HOTTE CAPTURE RAY™ MURALE SPÉCIAL FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Avec Jets de Captation



Jets de Captation
Jusqu'à 40 % de
réduction sur les débits
extraits



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Technologie Capture Ray™
Neutralise les particules
et vapeurs de graisse



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 64 %



Batterie de récupération
Récupération de chaleur
pour préchauffer l'air
ou l'eau



Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse



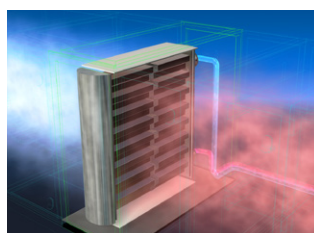
Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Récupération de chaleur

La réduction drastique de la quantité de graisse véhiculée par l'air rend la récupération de chaleur efficace dans le temps et réellement rentable. Bénéficiez d'encore plus d'économies !

APPLICATIONS

Les hottes USR sont particulièrement adaptées aux projets LEED⁽¹⁾. Elles conviennent à toutes les cuisines ouvertes ou fermées, notamment en restauration rapide, en zones urbaines denses où lorsque les gaines sont difficiles d'accès. Elles sont conçues pour être installées plus près des équipements de cuisson afin de capter plus efficacement encore les polluants dégagés par les friteuses ou grils électriques.

Les hottes USR sont équipées de la technologie UV Capture Ray™ pour neutraliser les graisses véhiculées par l'air extrait. En sélectionnant avec précaution le nombre de lampes UV, les odeurs sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture des bâtiments. Oubliez les problèmes de voisinage et de sécurité, implantez votre restaurant où bon vous semble et bénéficiez d'importantes économies sur votre facture énergétique ainsi que sur les coûts de nettoyage des gaines.

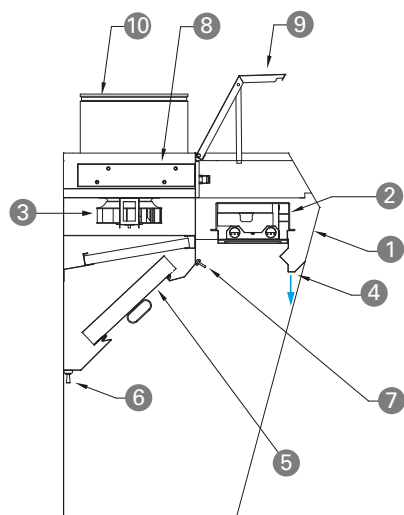
Les hottes USR sont également équipées de la technologie des Jets de Captation.

- Encombrement limité à la surface des équipements.
- Importantes économies d'énergie : jusqu'à 50% de réduction sur les débits extraits grâce aux Jets de Captation frontaux.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtration deux étages basée sur les filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Neutralisation des particules et vapeurs de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit les coûts de nettoyage des gaines et pléniums d'extraction, et porte l'hygiène et la sécurité incendie au plus haut niveau.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C, système de contrôle « plug and play » certifié CE et écran LCD tactile (Halton Touch Screen).
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

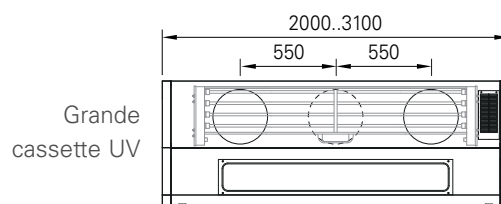
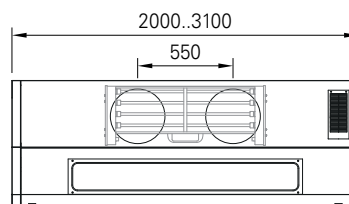
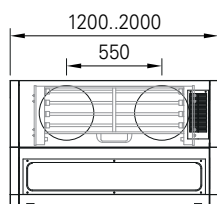
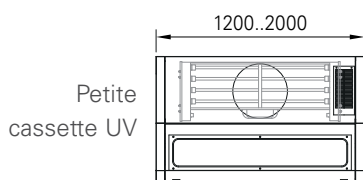
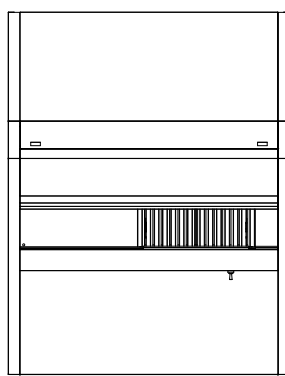
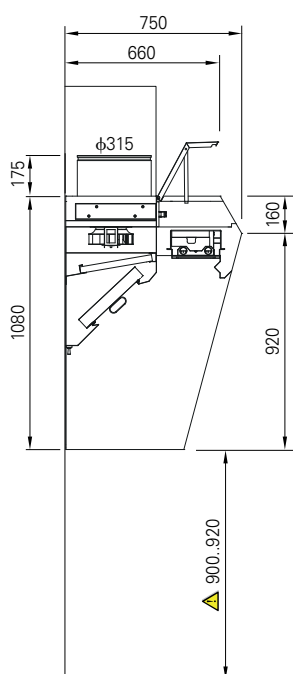
Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

USR-S DESCRIPTIF ET DIMENSIONS



- 1 Enveloppe extérieure en acier inoxydable AISI 304
- 2 Luminaire avec boîtier de raccordement
L<=1500, 2x27W / L>1500, 2x36W
- 3 Ventilateur Jets de Captation intégré
- 4 Buses Jets de Captation
- 5 Filtres cycloniques KSA
- 6 Purge
- 7 Prises de pression T.A.B.™
- 8 Cassette UV-C
- 9 Trappe
- 10 Piquage d'extraction avec registre

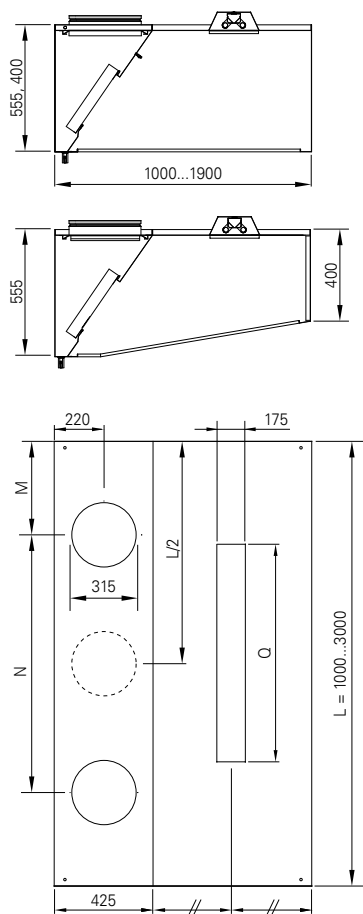


KVX HOTTE D'EXTRACTION

Simple flux



Associations recommandées



APPLICATIONS

Les hottes KVX sont de type extraction seule. Elles sont adaptées à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, petits restaurants, snacking...) basées sur des équipements de cuisson de faible puissance.

- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.™ pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

DIMENSIONS

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site.

Nombre de piquages d'extraction à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements de cuisson.

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)

POIDS (h=555 mm, kg)

L/P	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 HOTTE D'EXTRACTION LAVERIE

Compensation basse vitesse en façade



Spéciale laverie
Limitation de la
condensation dans
les réseaux de gaines



Soufflage intégré
Meilleurs confort et
captation des vapeurs



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

APPLICATIONS

Les hottes KVD sont de type extraction seule avec compensation en façade. Elles sont conçues pour éliminer la vapeur produite par les équipements de laverie et sont équipées de déflecteurs spécifiques pour séparer la vapeur de l'air extrait.

- Meilleure hygiène grâce à la réduction de la condensation dans les réseaux d'extraction.
- Meilleure captation et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade (compensation sans courants d'air).
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.™ pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

DIMENSIONS

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site.

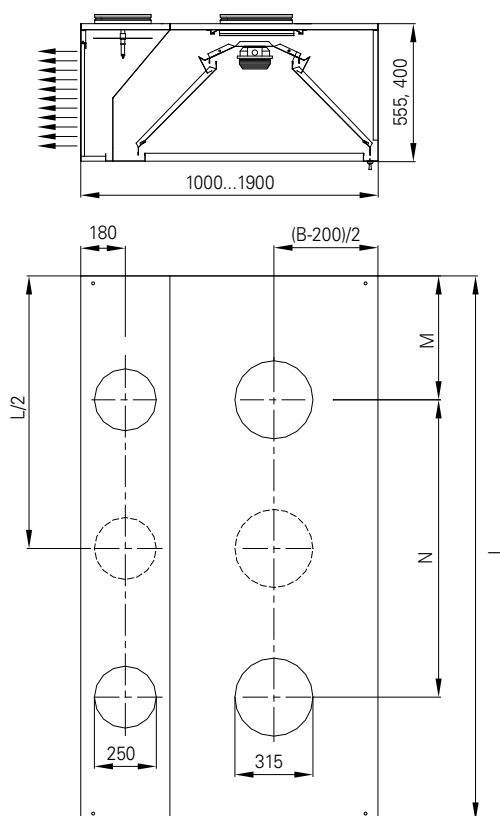
Nombre de piquages d'extraction et de soufflage à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements.

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

* À partir de 2100 mm, les déflecteurs sont livrés en deux parties.

POIDS (h=555 mm, kg)

L/P	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 HOTTE D'EXTRACTION LAVERIE

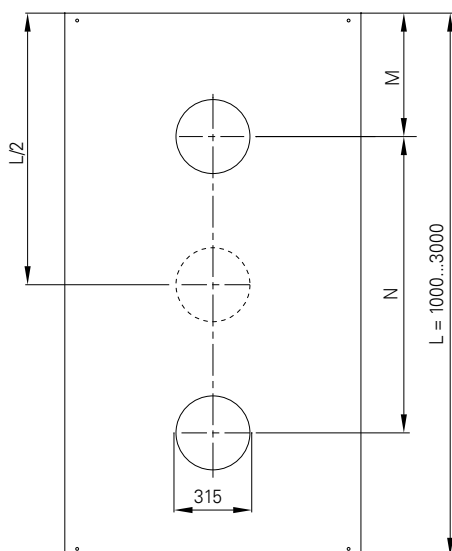
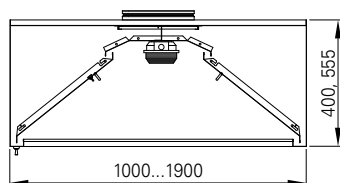
Simple flux



Spéciale laverie
Limitation de la
condensation dans
les réseaux de gaines



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air



APPLICATIONS

Les hottes KVV sont de type extraction seule. Elles sont conçues pour éliminer la vapeur produite par les équipements de laverie et sont équipées de déflecteurs spécifiques pour séparer la vapeur de l'air extrait.

- Meilleure hygiène grâce à la réduction de la condensation dans les réseaux d'extraction.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.™ pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

DIMENSIONS

EMPLACEMENT DES PIQUAGES (mm)

Les dimensions sont données pour une section indépendante. Les hottes plus longues sont obtenues par assemblage de plusieurs sections pour faciliter la livraison et la manutention sur site.

Nombre de piquages d'extraction à déterminer par rapport à la longueur des modules et sur la base du calcul des débits extraits en fonction de la configuration des équipements.

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

* À partir de 2100 mm, les déflecteurs sont livrés en deux parties.

POIDS (h=555 mm, kg)

L/P	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



Hôtel Peninsula (Paris, France)



Hôpital universitaire Uniklinil (Cologne, Allemagne)



Immeuble Basalte (Paris La Défense, France)



Genting Club (Pahang, Malaisie)



Château-hôtel de Kronberg (Kronberg, Allemagne)



Hôpital universitaire Uniklinil (Cologne, Allemagne)



Gosch am Kliff (Sylt, Allemagne)

Plafonds filtrants

Tableau de sélection p. 76

KCJ Jets de Captation p. 78

KCJ-UV Jets de Captation, Capture Ray™ p. 81

KCJ KCJ-UV Skyline p. 82

KCW Jets de Captation, Water Wash p. 84

KCW-UV Jets de Capt., Capt. Ray™, Water Wash.. p. 87

KCW KCW-UV Skyline p. 88

KCV Skyline Plafond laverie p. 89

KCV-WW Skyline Plafond laverie, Water Wash p. 90

KCP Skyline Plafond rigide passif p. 91

KBO Boîte d'extraction..... p. 92

CCL Plafond filtrant CycloCell p. 94

Plafonds / Technologies intégrées

	Page produit	Cuisson	Laverie	Nouveau design	Culinary Light Système d'éclairage à LED spécial cuisines 	Jets de Captation Jusqu'à 15 % de réduction sur les débits extraits 	Filtre cyclonique 95 % d'efficacité sur les particules de 10 µm et plus 	Capture Ray™ Neutralise les vapeurs et particules de graisse 	Filtres FC Réduction des dépôts de graisse 
KCJ	78	●				●	●		Option / FC double
KCJ Skyline	82	●		●	●	●	●		Option / FC double
KCJ-UV	81	●				●	●	●	Option / FC double
KCJ-UV Skyline	82	●		●	●	●	●	●	Option / FC double
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
Technologies innovantes / Page					29	27	30	31	-



et performances

Water Wash
Lavage
automatique
des filtres



Écran tactile
Interface
utilisateur
unique et intuitive



Soufflage
à flux laminaire
Meilleurs captation
& confort



Plafond passif
acoustique
Niveaux sonores
réduits



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

Économies
d'entretien

Économies en
maintenance

Sécurité

QEI (1)

Contrôle des
émissions

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

Améliorez les performances en combinant les plafonds avec d'autres technologies Halton pour remplacer les points ○ en points ●.

Economies d'énergie :

Utilisez la technologie M.A.R.V.E.L. pour réduire encore davantage les débits d'air extraits et/ou bénéficier d'une récupération de chaleur efficace grâce avec les centrales de soufflage et d'extraction Halton.

Sécurité et économies de maintenance :

Utilisez l'extinction automatique FSS Halton et le système KGS pour surveiller le niveau des dépôts de graisse dans les gaines.

QEI - Qualité de l'environnement intérieur :

Avec les centrales de soufflage Aerolys, bénéficiez de l'air de compensation le plus sain.

Contrôle des émissions :

Avec les centrales d'extraction PolluStop, contrôlez les émissions de votre cuisine et implantez la où bon vous semble.

(1) Qualité de l'environnement intérieur

KCJ PLAFOND FILTRANT À JETS DE CAPTATION

Compensation basse vitesse



Jets de Capture
Jusqu'à 15 % de
réduction sur les débits
extraits



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Soufflage à flux laminaire
Meilleurs confort et
capture des fumées



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

Associations recommandées



Double Filtre FC haute
efficacité
Conforme à la norme
DIN 18869-5



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 53 %



Halton Culinary Light (HCL)
Système d'éclairage LED
spécial cuisines
(KCJ Skyline)



Technologie Capture Ray™
Neutralise les
particules et vapeurs
de graisse

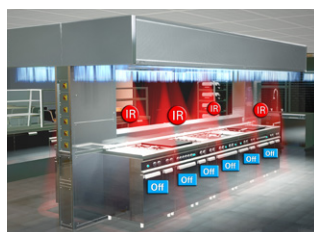


Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits zone par zone et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.

APPLICATIONS

Le plafond filtrant fermé KCJ est équipé de la technologie des Jets de Captation. Il regroupe plusieurs fonctions : extraction, soufflage, éclairage et plafond suspendu. Il convient aux cuisines ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales, restaurants d'entreprise...).

Les plafonds KCJ libèrent la cuisine des retombées de hottes. Toute la cuisine bénéficie potentiellement de la lumière naturelle, en plus de l'éclairage direct et uniforme intégré. Le confort visuel et la sensation d'espace sont incomparables. Dans l'éventualité d'un incendie, les plafonds constituent une excellente protection et ralentissent la propagation du feu au reste du bâtiment.

Par rapport aux hottes, la chaleur et les vapeurs de cuisson sont nécessairement capturées plus haut. La dernière génération de la technologie des Jets de Captation permet « d'encercler » les fumées en formant une sorte de barrière afin de les évacuer efficacement.

Les modules de soufflage à flux laminaire Halton diffusent l'air de compensation sans courants d'air. Ils contribuent à l'efficacité des Jets de Captation et améliorent le confort du personnel.

- Certifié HACCP*.
- Projets clés en main : conception et dimensionnement de chaque projet « made in Germany » incluant l'installation par des spécialistes Halton.



- Économies d'énergie : jusqu'à 15 % de réduction sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : Filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- En fonction des réglementations locales, les filtres KSA peuvent être remplacés par des doubles filtres FC haute efficacité. En cas d'incendie, ils empêchent les flammes de pénétrer dans les plénums d'extraction (conformément à la norme DIN 18869-5).
- Conditions de travail sans équivalent grâce à une qualité d'air et un confort thermique maximums, combinés à un excellent confort visuel et acoustique.
- Solution globale incluant l'extraction, le soufflage, un éclairage uniforme et un faux plafond rigide en inox et/ou aluminium.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.
- Grande flexibilité face aux éventuelles modifications de la configuration des équipements de cuisson.
- Importantes possibilités de personnalisation tant sur les finitions que sur la configuration des plafonds filtrants.

Plafonds passifs Halton (KCP)

Les plafonds KCJ sont complétés par des plafonds dits « passifs ». Ils entourent les zones de cuisson et combinent également différentes fonctions : compensation sans courants d'air, éclairage uniforme, plafond suspendu rigide stable dans le temps.

L'air de compensation est géré par des modules à flux laminaire LFU, soigneusement intégrés dans les plafonds passifs, tout comme les poutres lumineuses.

Fabriqués en acier inoxydable ou en aluminium, différentes finitions sont disponibles en option.

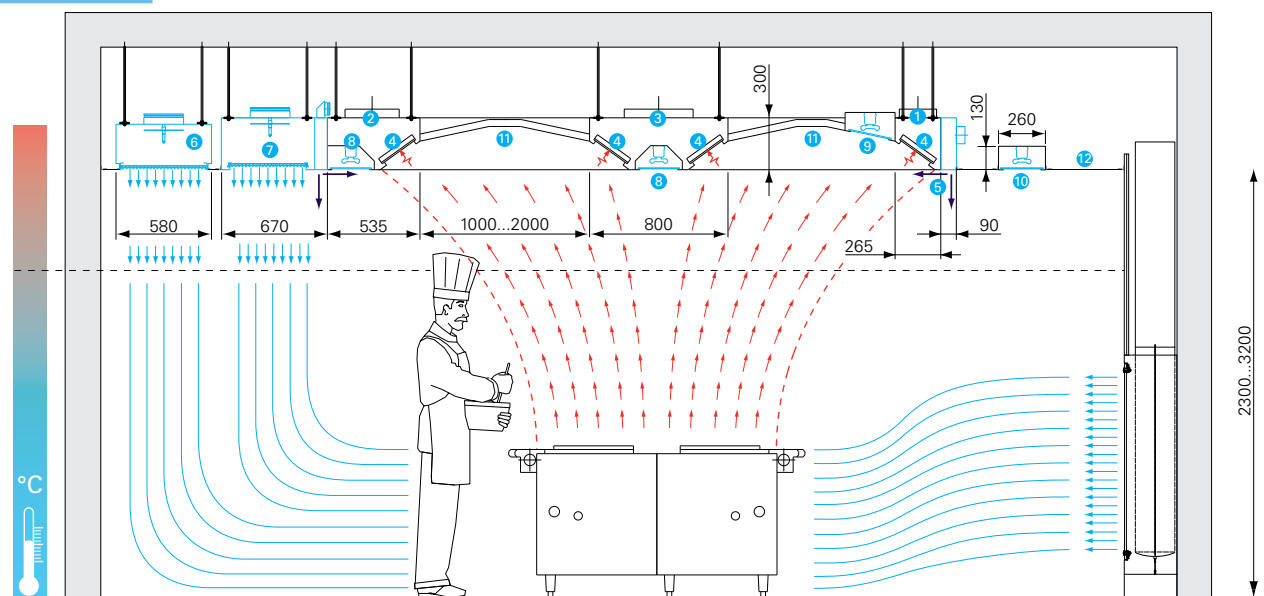
Les plafonds filtrants se donnent en spectacle

La conception modulaire des plafonds Halton, associée aux compétences sans égal de nos designers et ingénieurs dans la personnalisation de ses formes et finitions, permettent d'en faire une star dans les concepts de cuisine spectacle.

Un plafond filtrant créatif donne cette même sensation d'espace que dans les cuisines fermées avec cette valeur ajoutée d'autoriser une réelle expression architecturale.

* Hazard Analysis Critical Control Point

DIMENSIONS



DESCRIPTION

Plénums d'extraction entièrement fabriqués en inox AISI 304, sans vis ni rivets apparents, soudés en continu en partie inférieure. Joues et raidisseurs en acier inoxydable 15/10, corps des plénums en acier inoxydable 10/10.

- 1 Capteur simple
- 2 Capteur simple avec luminaire intégré
- 3 Capteur double avec luminaire intégré
- 4 Filtres cycloniques KSA haute efficacité, facilement démontables et lavables en machine.

Technologie des Jets de Captation doubles et périphériques.

- 5 Module Jets de Captation individuel

Modules de soufflage à flux laminaire équipés de registres d'équilibrage MSM. Façade en inox ou en aluminium avec structure en nid d'abeille.

- 6 Module simple
- 7 Module combiné Soufflage / Jets de Captation

Luminaires 2 tubes, IP54, vasque en verre de sécurité de 6 mm d'épaisseur. Système de rails d'alimentation 3 phases.

- 8 Luminaires intégrés aux plénums d'extraction
- 9 Luminaires intégrés aux voûtes
- 10 Luminaires intégrés aux zones neutres

Plafond entre plénums en inox AISI 304, acier inoxydable grain 320. Plat ou voûté, avec luminaires ou spots intégrés.

- 11 Plafond voûté

Zones neutres, hors zones de cuisson, fabriquées en plaques d'aluminium (inox en option) supportées par des profils aluminium. Luminaires ou spots intégrés.

- 12 Zone neutre avec luminaire.



KCJ-UV PLAFOND FILTRANT CAPTURE RAY™

Avec Jets de Capture et compensation basse vitesse



Jets de Capture
Jusqu'à 15 % de
réduction sur les débits
extraits



Technologie Capture Ray™
Neutralise les
particules et vapeurs
de graisse



Soufflage à flux laminaire
Meilleurs confort et
capture des fumées



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

APPLICATIONS

Le plafond filtrant KCJ-UV est de conception identique au plafond à Jets de Capture KCJ avec l'avantage supplémentaire d'être équipé de la technologie UV Capture Ray™.

Elle est utilisée pour neutraliser les graisses véhiculées par l'air extrait. En sélectionnant avec précaution le nombre de lampes UV, les odeurs sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture des bâtiments. Oubliez les problèmes de voisinage et de sécurité, implantez votre restaurant où bon vous semble et bénéficiez d'importantes économies sur votre facture énergétique ainsi que sur les coûts de nettoyage des gaines.

- Le plafond KCJ-UV combine les avantages des plafonds KCJ avec ceux de la technologie Capture Ray™.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : Filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). En fonction des réglementations locales, doubles filtres FC haute efficacité en option (conformes à la norme DIN 18869-5). Neutralisation des vapeurs et des particules de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit les coûts de nettoyage des gaines et pléniums d'extraction, et porte l'hygiène et la sécurité incendie au plus haut niveau.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C, système de contrôle « plug and play » certifié CE et écran LCD tactile (Halton Touch Screen).

Associations recommandées



Double Filtre FC haute
efficacité
Conforme à la norme
DIN 18869-5



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 53 %



Halton Culinary Light (HCL)
Système d'éclairage LED
spécial cuisines
(KCJ-UV Skyline)



Batterie de récupération
Récupération de chaleur
pour préchauffer l'air
ou l'eau



Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse



KCJ Skyline KCJ-UV Skyline

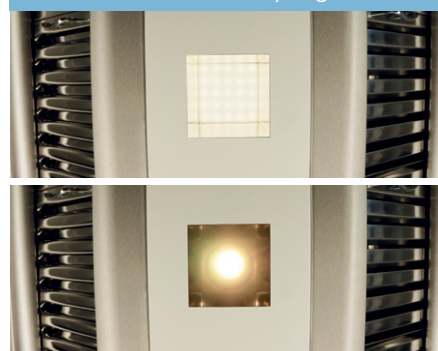
PLAFOND À JETS DE CAPTATION ET PLAFOND CAPTURE RAY™
Nouveau design, Halton Culinary Light (HCL) et compensation basse vitesse



Plénums d'extraction avec arrondis



Halton Culinary Light



APPLICATIONS

Les plafonds filtrants Skyline Halton sont basés sur les mêmes technologies que les plafonds KCJ et KCJ-UV :

- La dernière génération des Jets de Captation Halton réduit les débits à extraire ;
- La technologie UV-C Capture Ray™ neutralise les graisses et réduit drastiquement les émissions d'odeurs.

Ils bénéficient en plus de deux toutes nouvelles innovations :

- Halton Culinary Light, le nouveau système d'éclairage LED Halton, spécifiquement développé pour les cuisines ;
- Un nouveau design pour les plénums d'extraction basé sur des lignes arrondies.

HALTON CULINARY LIGHT (HCL)

Plusieurs études ont démontré que les niveaux d'éclairage exigés dans les cuisines par les normes actuelles sont trop faibles.

Le système d'éclairage LED Halton a été spécifiquement et exclusivement conçu pour les cuisines professionnelles. C'est en fait le tout premier système d'éclairage « culinaire ». Il vous permet d'ajuster l'éclairement général entre 500 et 750 lx, alors que certaines zones spécifiques bénéficient d'un éclairement de 1 000 lx quand le contrôle qualité le nécessite, comme par exemple à la sortie d'un lave-vaisselle.

Cette innovation se caractérise aussi par un confort visuel de très grande qualité, proche du rendu de la lumière naturelle et associé à d'importantes économies d'énergie.

L'éclairage HCL Halton intègre plusieurs options de contrôle comme par exemple la possibilité d'ajuster l'intensité lumineuse en fonction de l'éclairage naturel dont bénéficie une cuisine (diminution de l'intensité près des fenêtres, augmentation dans le reste de la cuisine) et économiser davantage d'énergie.

NOUVEAU DESIGN DES PLÉNOMS D'EXTRACTION

Les nouvelles lignes arrondies des plafonds filtrants Skyline Halton mettent davantage en valeur le design et l'intégration des modules HCL qui sont encastrés sans débord dans les plénums d'extraction.

Ce design améliore aussi la nettoyabilité des plafonds filtrants en réduisant le nombre de joints ou d'angles.



Jungheinrich (Hambourg, Allemagne)



Immeuble Pixel (Nanterre, France)



Essinge Konferenscenter (Stockholm, Suède)

KCW PLAFOND À JETS DE CAPTATION ET NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Avec compensation basse vitesse



Jets de Capture
Jusqu'à 15 % de
réduction sur les débits
extraits



Filtres haute efficacité FC
Réduction des dépôts
de graisse



Technologie Water Wash
Lavage automatique
des filtres



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes



Soufflage à flux laminaire
Meilleurs confort et
captation des fumées



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 53 %



Halton Culinary Light (HCL)
Système d'éclairage LED
spécial cuisines
(KCW Skyline)



Technologie Capture Ray™
Neutralise les
particules et vapeurs
de graisse



Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse

Deux associations en bref



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

Cette technologie a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits zone par zone et de manière complètement indépendante. Bénéficiez d'économies incomparables !



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

APPLICATIONS

Le plafond filtrant fermé KCW est équipé de la technologie des Jets de Captation. Il regroupe plusieurs fonctions : extraction, soufflage, éclairage et plafond suspendu. Il convient aux cuisines ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales, restaurants d'entreprise...).

Les plafonds KCW libèrent la cuisine des retombées de hottes. Toute la cuisine bénéficie potentiellement de la lumière naturelle, en plus de l'éclairage direct et uniforme intégré. Le confort visuel et la sensation d'espace sont incomparables. Dans l'éventualité d'un incendie, les plafonds constitue une excellente protection et ralentissent la propagation du feu au reste du bâtiment.

Par rapport aux hottes, la chaleur et les vapeurs de cuisson sont nécessairement capturées plus haut. La dernière génération de la technologie des Jets de Captation permet « d'encercler » les fumées en formant une sorte de barrière afin de les évacuer efficacement.

Les plafonds filtrants KCW sont équipés de la technologie Water Wash. Elle a été conçue pour effectuer le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, sans intervention extérieure. Elle réduit de manière importante les coûts d'entretien mais par dessus tout, elle permet aux utilisateurs de se consacrer entièrement à la création et à la préparation de leurs menus.

Les modules de soufflage à flux laminaire Halton diffusent l'air de compensation sans courants d'air. Ils contribuent à l'efficacité des Jets de Captation et améliorent le confort du personnel.

- Certifié HACCP*.
- Projets clés en main : conception et dimensionnement de chaque projet « made in Germany » incluant l'installation par des spécialistes Halton.



- Économies d'énergie : jusqu'à 15 % de réduction sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Amélioration de la sécurité : filtres FC haute efficacité. Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Sécurité incendie : L'association du plénum d'extraction à nettoyage automatique et des filtres FC a été testée conformément à la norme DIN 18869-5 (pare-flammes).
- Importantes économies sur la maintenance : nettoyage automatique des filtres avec intervention très limitée du personnel qui peut se consacrer entièrement à la production.
- Armoire de commande avec écran LCD tactile (Halton Touch Screen) comme interface utilisateurs intuitive.
- Conditions de travail sans équivalent grâce à une qualité d'air et un confort thermique maximums, combinés à un excellent confort visuel et acoustique.
- Solution globale incluant l'extraction, le soufflage, un éclairage uniforme et un faux plafond rigide en inox et/ou aluminium.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.
- Grande flexibilité face aux éventuelles modifications de la configuration des équipements de cuisson.
- Importantes possibilités de personnalisation tant sur les finitions que sur la configuration des plafonds filtrants.

Plafonds passifs Halton (KCP)

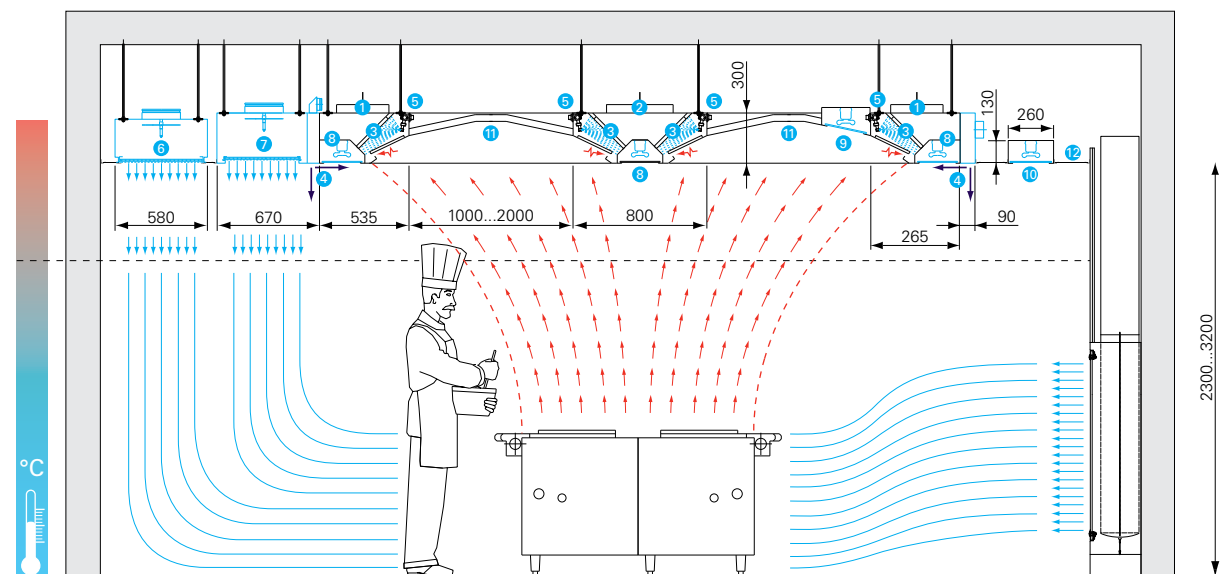
Les plafonds KCW sont complétés par des plafonds dits « passifs ». Ils entourent les zones de cuisson et combinent également différentes fonctions : compensation sans courants d'air, éclairage uniforme, plafond suspendu rigide stable dans le temps.

L'air de compensation est géré par des modules à flux laminaire LFU, soigneusement intégrés dans les plafonds passifs, tout comme les poutres lumineuses.

Fabriqués en acier inoxydable ou en aluminium, différentes finitions sont disponibles en option.

* Hazard Analysis Critical Control Point

DIMENSIONS



DESCRIPTION

Plénums d'extraction entièrement réalisés en inox AISI 304, grain 320, sans vis ni rivets apparents, soudés en continu en partie inférieure. Joues et raidisseurs en acier inoxydable 15/10, corps des plénums en acier inoxydable 10/10.

- ① Capteur simple fermé, filtres FC, luminaire intégré
- ② Capteur double fermé, filtres FC, luminaire intégré
- ③ Filtres haute efficacité FC, facilement démontables et nettoyables en machine.

Technologie des Jets de Captation doubles et périphériques.

- ④ Module Jets de Captation individuel

Tuyaux en inox équipés de têtes d'aspersion en plastique facilement démontables sans outil.

- ⑤ Tuyauterie (électrovalve incluse).

Modules de soufflage à flux laminaire équipés de registres d'équilibrage MSM. Façade en inox ou en aluminium avec structure en nid d'abeille.

- ⑥ Module simple
- ⑦ Module combiné Soufflage / Jets de Captation

Luminaires 2 tubes, IP54, vasque en verre de sécurité de 6 mm d'épaisseur. Système de rails d'alimentation 3 phases.

- ⑧ Luminaires intégrés aux plénums d'extraction
- ⑨ Luminaires intégrés aux voûtes
- ⑩ Luminaires intégrés aux zones neutres

Plafond entre plénums en inox AISI 304, acier inoxydable grain 320. Plat ou voûté, avec luminaires ou spots intégrés.

- ⑪ Plafond voûté

Zones neutres fabriquées en plaques d'aluminium (inox en option) supportées par des profils aluminium. Luminaires ou spots intégrés.

- ⑫ Zone neutre avec luminaire.

Armoire de commande CCW

L'armoire CCW contrôle automatiquement les cycles de nettoyage avec une intervention très limitée du personnel. Elle est équipée de l'écran tactile Halton Touch Screen qui constitue une interface utilisateur intuitive et efficace. Les cycles de nettoyage sont totalement et facilement adaptables à l'activité de la cuisine. Ils peuvent être tout aussi facilement lancés manuellement.

L'écran Halton Touch Screen gère également toutes les autres technologies du Concept Halton de Cuisine Haute Performance. Il est totalement communicant, notamment avec le système de Gestion Technique du Bâtiment.



KCW-UV PLAFOND FILTRANT CAPTURE RAY™ À NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Avec Jets de Captation et compensation basse vitesse



Jets de Captation
Jusqu'à 15 %
de réduction sur les débits
extraits



Filtres haute efficacité FC
Réduction des dépôts
de graisse



Technologie Water Wash
Lavage automatique
des filtres



Technologie Capture Ray™
Neutralise les
particules et vapeurs
de graisse



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes



Soufflage à flux laminaire
Meilleurs confort et
capture des fumées



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

APPLICATIONS

Le plafond filtrant KCW-UV est de conception identique au plafond à Jets de Captation KCW avec l'avantage supplémentaire d'être équipé de la technologie UV Capture Ray™.

Elle est utilisée pour neutraliser les graisses véhiculées par l'air extrait. En sélectionnant avec précaution le nombre de lampes UV, les odeurs sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture des bâtiments. Oubliez les problèmes de voisinage et de sécurité, implantez votre restaurant où bon vous semble et bénéficiez d'importantes économies sur votre facture énergétique ainsi que sur les coûts de nettoyage des gaines.

- Le plafond KCW-UV combine les avantages des plafonds KCW avec ceux de la technologie Capture Ray™.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : Filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). En fonction des réglementations locales, doubles filtres FC haute efficacité en option (conformes à la norme DIN 18869-5). Neutralisation des vapeurs et des particules de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit les coûts de nettoyage des gaines et plenums d'extraction, et porte l'hygiène et la sécurité incendie au plus haut niveau.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C, système de contrôle « plug and play » certifié CE et écran LCD tactile (Halton Touch Screen).

Associations recommandées



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 53 %



Halton Culinary Light (HCL)
Système d'éclairage LED
spécial cuisines
(KCW-UV Skyline)



Batterie de récupération
Récupération de chaleur
pour préchauffer l'air
ou l'eau



Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse


KCW Skyline
KCW-UV Skyline

PLAFONDS WATER WASH ET WATER WASH / UV

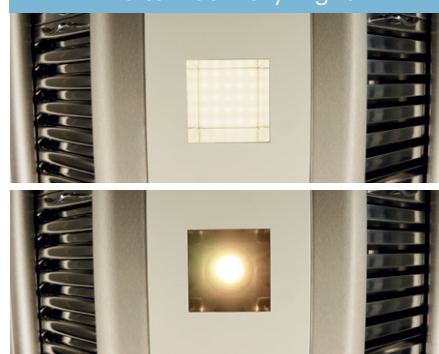
Nouveau design, Halton Culinary Light (HCL), compensation basse vitesse



Plénums d'extraction avec arrondis



Halton Culinary Light



APPLICATIONS

Les plafonds filtrants Skyline Halton sont basés sur les mêmes technologies que les plafonds KCW et KCW-UV :

- La dernière génération des Jets de Captation Halton réduit les débits à extraire ;
- La technologie Water Wash nettoie automatiquement les filtres ;
- La technologie UV-C Capture Ray™ neutralise les graisses et réduit drastiquement les émissions d'odeurs.

Ils bénéficient en plus de deux toutes nouvelles innovations :

- Halton Culinary Light, le nouveau système d'éclairage LED Halton, spécifiquement développé pour les cuisines ;
- Un nouveau design pour les plénums d'extraction basé sur des lignes arrondies.

HALTON CULINARY LIGHT (HCL)

Plusieurs études ont démontré que les niveaux d'éclairage exigés dans les cuisines par les normes actuelles sont trop faibles.

Le système d'éclairage LED Halton a été spécifiquement et exclusivement conçu pour les cuisines professionnelles. C'est en fait le tout premier système d'éclairage « culinaire ». Il vous permet d'ajuster l'éclairage général entre 500 et 750 lx, alors que certaines zones spécifiques bénéficient d'un éclairage de 1 000 lx quand le contrôle qualité le nécessite, comme par exemple à la sortie d'un lave-vaisselle.

Cette innovation se caractérise aussi par un confort visuel de très grande qualité, proche du rendu de la lumière naturelle et associé à d'importantes économies d'énergie.

L'éclairage HCL Halton intègre plusieurs options de contrôle comme par exemple la possibilité d'ajuster l'intensité lumineuse en fonction de l'éclairage naturel dont bénéficie une cuisine (diminution de l'intensité près des fenêtres, augmentation dans le reste de la cuisine) et économiser davantage d'énergie.

NOUVEAU DESIGN DES PLÉNOMS D'EXTRACTION

Les nouvelles lignes arrondies des plafonds filtrants Skyline Halton mettent davantage en valeur le design et l'intégration des modules HCL qui sont encastrés sans débord dans les plénums d'extraction.

Ce design améliore aussi la nettoyabilité des plafonds filtrants en réduisant le nombre de joints ou d'angles.



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité
sur les particules de
10 µm et plus



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air



Soufflage à flux laminaire
Meilleurs confort et
captation des vapeurs



Plafond acoustique passif
Réduction des niveaux
sonores pour un meilleur
confort en laverie

APPLICATIONS

Les laveries sont souvent considérées comme la dernière roue du carrosse. Et pourtant, sans dispositions particulières, les conditions de travail peuvent y virer au cauchemar, jusqu'à compromettre aussi l'hygiène des ustensiles de cuisine et de la vaisselle censés être propres.

Les espaces laverie se caractérisent par des charges thermiques et une humidité importantes, dégagées par les équipements de lavage eux-mêmes mais aussi par tous les ustensiles qui en sortent et continuent à refroidir et sécher sur place. Les germes et les bactéries amenées par les plateaux des clients, mais également les détergents sont des polluants supplémentaires. Le bruit généré par les équipements est également à prendre en compte.

Les plafonds filtrants KCV sont de conception identique aux plafonds KCJ. Cependant, la technologie des Jets de Captation devient une option. Ils sont aussi associés aux plafonds passifs KCP et constituent ainsi la meilleure solution possible pour garantir une totale sécurité et de bonnes conditions de travail dans les laveries.

- KCV : Voir les caractéristiques et bénéfices du plafond KCJ.
- Technologie des Jets de Captation disponible en option pour une meilleure captation et un meilleur cantonnement des vapeurs.
- Différentes possibilités pour le raccordement des équipements de lavage aux gaines d'extraction, à travers le plafond.
- Éclairage performant permettant de repérer plus facilement les saletés potentielles en sortie des équipements de lavage pour un meilleur contrôle qualité.
- Différentes options de finitions.

Associations recommandées



Halton Culinary Light (HCL)
Système d'éclairage LED
spécial cuisines
(KCV Skyline)



Jets de Captation
Jusqu'à 15 % de
réduction sur les débits
extraits



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 53 %

Pourquoi filtrer l'air extrait des espaces laverie ?

Les déchets (alimentaires, textiles, etc.) présents sur les plateaux et les plats sales génèrent une quantité impressionnante de poussière et de particules. Si elles ne sont pas filtrées, ces poussières créent rapidement des dépôts dans les conduits. Ainsi, elles donnent vie à des « moutons » de poussière, idéaux pour le développement des bactéries grâce à la vapeur et la chaleur dégagées par les équipements.

La présence d'un système de filtration mécanique au niveau des espaces laverie empêche la création de ces pièges à bactéries. Les dépôts de poussière récupérés sur les filtres après une seule journée d'activité parlent d'eux-mêmes.

KCV-WW**KCV-WW Skyline** PLAFOND À NETTOYAGE AUTOMATIQUE POUR ESPACES LAVERIE

Air de compensation basse vitesse et panneaux acoustiques



Filtres haute efficacité FC
Réduction des dépôts
de graisse



Technologie Water Wash
Lavage automatique
des filtres



Soufflage à flux laminaire
Meilleurs confort et
captation des vapeurs



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes



Plafond acoustique passif
Réduction des niveaux
sonores pour un meilleur
confort en laverie

APPLICATIONS

Les laveries sont souvent considérées comme la dernière roue du carrosse. Et pourtant, sans dispositions particulières, les conditions de travail peuvent y virer au cauchemar, jusqu'à compromettre aussi l'hygiène des ustensiles de cuisine et de la vaisselle censés être propres.

Les espaces laverie se caractérisent par des charges thermiques et une humidité importantes, dégagées par les équipements de lavage eux-mêmes mais aussi par tous les ustensiles qui en sortent et continuent à refroidir et sécher sur place. Les germes et les bactéries amenées par les plateaux des clients, mais également les détergents sont des polluants supplémentaires. Le bruit généré par les équipements est également à prendre en compte.

Les plafonds filtrants KCV-WW sont de conception identique aux plafonds KCV. Cependant, la technologie des Jets de Captation devient une option. Ils sont aussi associés aux plafonds passifs KCP et constituent ainsi la meilleure solution possible pour garantir une totale sécurité et de bonnes conditions de travail dans les laveries.

- Voir les caractéristiques et bénéfices du plafond KCV.
- Technologie des Jets de Captation disponible en option pour une meilleure captation et un meilleur cantonnement des vapeurs.
- Différentes possibilités pour le raccordement des équipements de lavage aux gaines d'extraction, à travers le plafond.
- Éclairage performant permettant de repérer plus facilement les saletés potentielles en sortie des équipements de lavage pour un meilleur contrôle qualité.
- Différentes options de finitions.

Associations recommandées



Halton Culinary Light (HCL)
Système d'éclairage LED
spécial cuisines
(KCV-WW Skyline)



Jets de Captation
Jusqu'à 15 % de
réduction sur les débits
extraits



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Réduction des débits
extraits augmentée
jusqu'à 53 %

Pourquoi filtrer l'air extrait des espaces laverie ?

Les déchets (alimentaires, textiles, etc.) présents sur les plateaux et les plats sales génèrent une quantité impressionnante de poussière et de particules. Si elles ne sont pas filtrées, ces poussières créent rapidement des dépôts dans les conduits. Ainsi, elles donnent vie à des « moutons » de poussière, idéaux pour le développement des bactéries grâce à la vapeur et la chaleur dégagées par les équipements.

La présence d'un système de filtration mécanique au niveau des espaces laverie empêche la création de ces pièges à bactéries. Les dépôts de poussière récupérés sur les filtres après une seule journée d'activité parlent d'eux-mêmes.

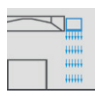
Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38



Boîtes d'extraction (KBO)
Extraction localisée pour
équipements de faibles
puissances



Halton Culinary Light (HCL)
Système d'éclairage LED
spécial cuisines
(KCP Skyline)



Soufflage à flux laminaire
Complète les plafonds
filtrants - Meilleurs confort
et captation des fumées



Plafond acoustique passif
Réduction des niveaux
sonores pour un meilleur
confort en laverie

APPLICATIONS

Les plafonds passifs KCP ont été conçus pour compléter les plafonds filtrants. Ils entourent généralement les zones de cuisson et intègrent différentes fonctions, liées ou non à la ventilation.

Son premier atout réside dans son esthétisme et sa rigidité sans égal. Le plafond est robuste et stable dans le temps, même s'il est ouvert régulièrement pour des raisons de maintenance. Il est également plus facile à nettoyer par rapport aux plafonds traditionnels.

Il peut intégrer des fonctions supplémentaires telles que la compensation basse vitesse, l'éclairage uniforme, des détecteurs ou des blocs autonomes de sécurité, etc.

Les modules à flux laminaire LFU ont été conçus pour être intégrés aux plafonds passifs KCP, tout comme les poutres lumineuses.

La version Skyline intègre le tout nouveau système d'éclairage Halton Culinary Light. Il se caractérise par un éclairage uniforme et un confort visuel sur toute la surface de la cuisine et vous fait bénéficier d'importantes économies d'énergie.

Le plafond passif KCP peut aussi être équipé de panneaux acoustiques. Cette option est particulièrement adaptée aux laveries car les équipements utilisés sont généralement très bruyants.

- Compatible et cohérent avec les plafonds filtrants à Jets de Captation Halton.
- Fabriqué en acier inoxydable ou en aluminium anodisé ou peint.
- Nombreuses possibilités de personnalisation tant sur les finitions que sur la configuration des plafonds passifs (cuisines spectacle).
- Possibilité d'intégrer des équipements tels que des détecteurs de fumées, haut-parleurs, blocs autonomes de sécurité réglementaires, etc.

KBO BOÎTE D'EXTRACTION POUR ÉQUIPEMENTS ISOLÉS DE FAIBLES PUISSANCES

Avec filtres FC haute efficacité

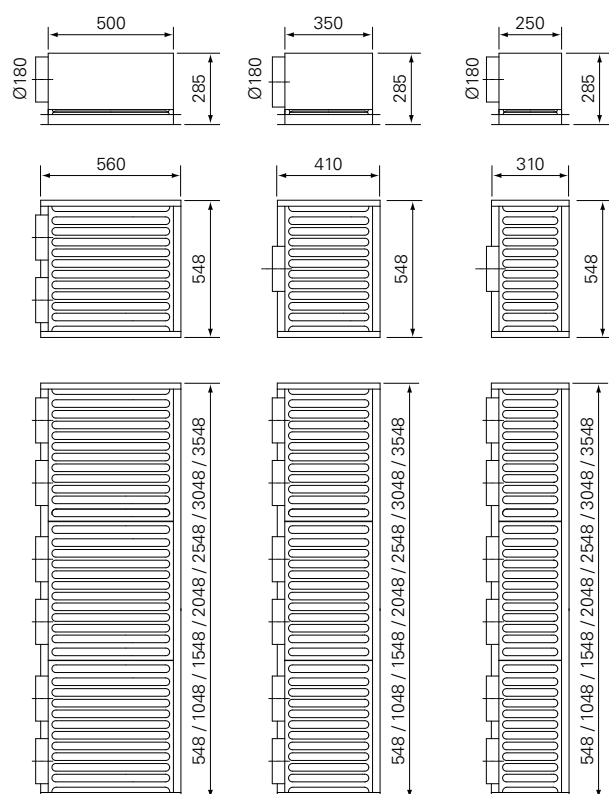


Filtres haute efficacité FC
Réduction des dépôts
de graisse



Technologie T.A.B.™
Mesure rapide des
débits d'air

DIMENSIONS



APPLICATIONS

Les boîtes d'extraction sont destinées aux équipements à faibles émissions de chaleur ou vapeur, isolés et situés hors des zones de cuisson (par exemple machines à café, lave verres, équipements de maintien en température, etc.). Ils complètent généralement les hottes et plafonds filtrants à Jets de Captation.

- Plénum en acier galvanisé. Cornières périphériques en aluminium anodisé.
- Filtres FC haute efficacité en acier inoxydable AISI 304, poli-miroir, 1 mm d'épaisseur. Perte de charge constante.
- Filtres disponibles en trois tailles :
FC 500 x 500 mm, 600 m³/h max par filtre à 55 Pa
FC 500 x 350 mm, 450 m³/h max par filtre à 55 Pa
FC 500 x 250 mm, 300 m³/h max par filtre à 55 Pa
- Jusqu'à 7 filtres par plénum.
- Filtres lavables en machine.
- Compatible avec les cuisines équipées de la technologie M.A.R.V.E.L.

Options :

- Intégration sur faux plafonds 600 x 600 mm ;
- Autres diamètres de raccordement ;
- Finitions spéciales.



Collège Accrington & Rosendale (Accrington, Royaume-Uni)



Hôpital Onze Lieve Vrouw Lourdes (Waregem, Belgique)



Restaurant San Market, Sandton Sun (Johannesburg, Afrique du Sud)

CCL CYCLOCELL - PLAFOND FILTRANT À CASSETTES

Design plat avec compensation intégrée



Filtres XG4 haute efficacité
Réduction des dépôts
de graisse



Soufflage intégré
Meilleurs confort et
captation des fumées

Associations recommandées



Système d'extinction
automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-
installé en usine



Surveillance des gaines
(KGS)
Évalue le niveau des
dépôts de graisse

APPLICATIONS

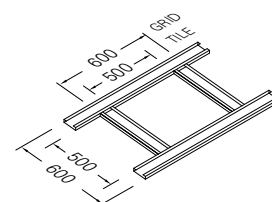
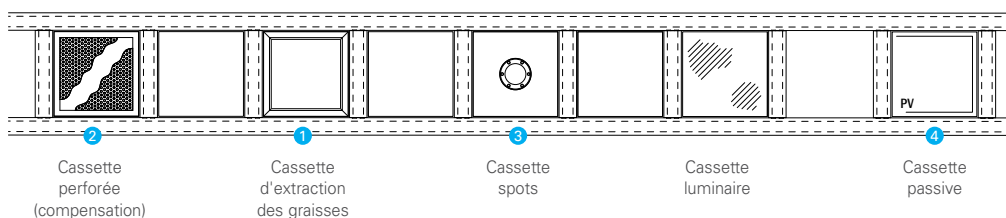
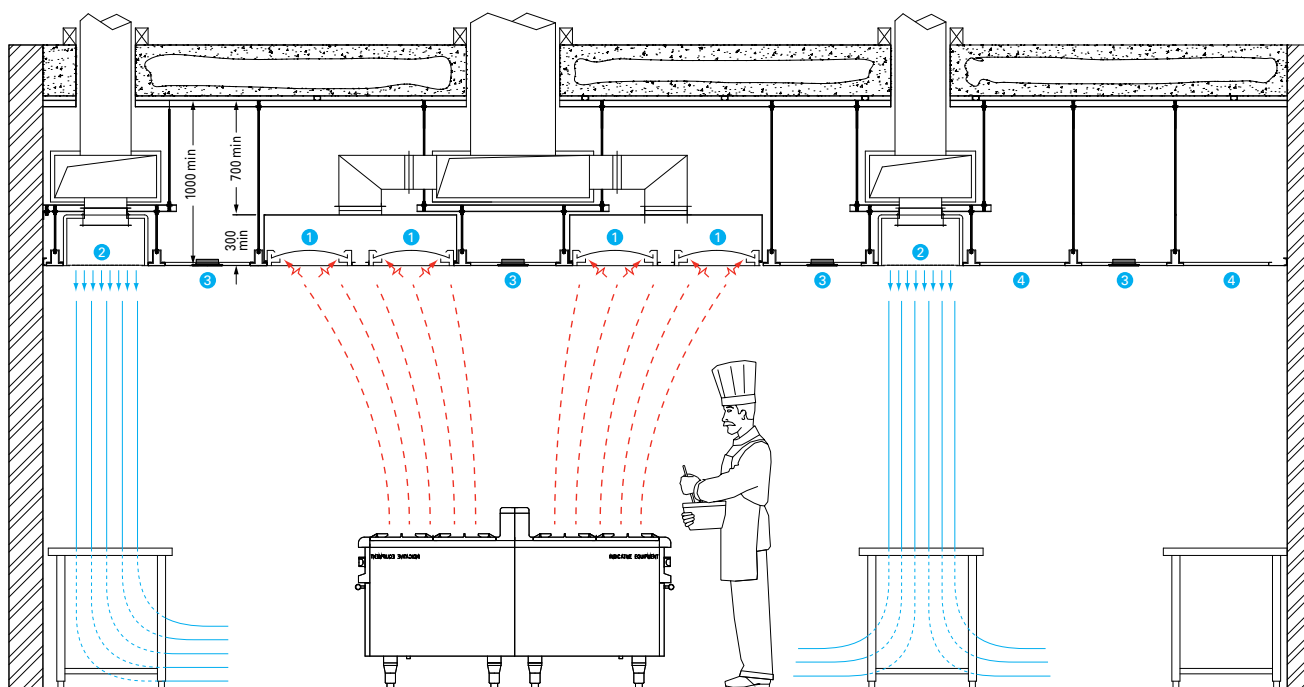
Le plafond filtrant fermé CCL regroupe plusieurs fonctions : extraction, soufflage, éclairage et plafond suspendu rigide. Son design plat et modulaire en fait une solution adaptée à tous types de cuisines, en particulier les cuisines spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales...).

Les plafonds CCL libèrent la cuisine des retombées de hottes. Toute la cuisine bénéficie potentiellement de la lumière naturelle, en plus de l'éclairage direct et uniforme intégré. Le confort visuel et la sensation d'espace sont incomparables. Dans l'éventualité d'un incendie, les plafonds constitue une excellente protection et ralentissent la propagation du feu au reste du bâtiment.

Les cassettes de soufflage diffusent l'air de compensation sans courants d'air. Ils contribuent à l'efficacité des Jets de Capture et améliorent le confort du personnel.

- Conçu pour répondre aux besoins de la majorité des cuisines commerciales.
- Compensation basée sur le principe du « déplacement d'air ».
- Conception modulaire permettant une grande flexibilité pour d'éventuelles modifications ultérieures.
- Le système de clips des cassettes d'extraction facilite le démontage pour nettoyage.
- Tous les plénums d'extraction du plafond sont indépendants de la structure du bâtiment.
- Suppression des endroits inaccessibles propices à l'accumulation de graisse et de bactéries contrairement aux plafonds ouverts.
- Éclairage de 500 lux sur les plans de travail.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38



Plafonds passifs Halton (KCP)

Les plafonds CCL sont complétés par des plafonds dits « passifs ». Ils entourent les zones de cuisson et combinent également différentes fonctions : compensation, éclairage et plafond suspendu rigide.

L'air de compensation est géré par des cassettes de soufflage, soigneusement intégrées dans les plafonds passifs, tout comme les cassettes lumineuses et les spots LED.

Compensation basse vitesse, éclairage uniforme et stabilité dans le temps sont les principaux bénéfices des plafonds passifs Halton par ailleurs fabriqués en acier inoxydable.



Les plafonds filtrants se donnent en spectacle

La conception modulaire des plafonds Halton, associée à aux compétences sans égal de nos designers et ingénieurs dans la personnalisation de ses formes et finitions, permet d'en faire une star dans les concepts de cuisine spectacle.

Un plafond filtrant créatif donne cette même sensation d'espace que dans les cuisines fermées avec cette valeur ajoutée d'autoriser une réelle expression architecturale.



Immeuble Basalte, Paris La Défense (France)



Restaurant Le 58, Tour Eiffel (Paris, France)



Lehmans Gastronomie (Bonn, Allemagne)



Compagnie d'Assurance VGH (Hanovre, Allemagne)

Cuisines spectacle & Front Cooking

JES	DPI	Systèmes d'extraction cycloniques.....	p. 100
KMC		Halton MobiChef	p. 102
CBR		Capture Bar	p. 104

Les Cuisines Haute Performance Halton se donnent en spectacle.



Hôtel Hyatt Regency (Mexico, Mexique)

La restauration ne se consomme plus, elle se vit. La cuisine de demain s'ouvre résolument aux convives et se donne en spectacle.

Aux exigences d'efficacité et de fonctionnalité des cuisines traditionnelles, les cuisines spectacle ajoutent des exigences esthétiques, bien sûr, mais aussi des exigences de confort plus pointues, dans un environnement sans conteste plus technique.

Les cuisines spectacle cohabitent en effet avec les systèmes de ventilation des salles de restauration.

Les ingénieurs Halton travaillent en permanence au développement des cuisines de demain. Cette volonté d'innovation et le savoir-faire de nos usines satisfont ces exigences et pour vous apporter ce qui fait l'esprit et la réussite d'une cuisine spectacle : la proximité et la convivialité.



École hôtelière George Brown (Toronto, Canada)



Genting Club House (Pahang, Malaisie)



Companie d'Assurance Boerhinger (Ingelheim, Allemagne)



Hôtel Shangri La Jing'An (Shanghai, Chine)

JES SYSTÈME D'EXTRACTION CYCLONIQUE

Pour zones de cuisson «face aux clients»



Système d'extraction cyclonique
Efficacité de captation avec des débits réduits



Filtres AS haute efficacité
Réduction des dépôts de graisse

Associations recommandées



Technologie Capture Ray™.
Neutralise les particules et vapeurs de graisse



Système d'extinction automatique intégré (FSS)
Conception et & pré-installation en usine



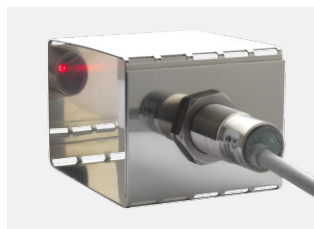
Surveillance des gaines (KGS)
Évaluation du niveau des dépôts de graisse

Deux associations en bref



Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où vous le souhaitez et en toute sécurité grâce à la neutralisation UV des graisses, associée à une réduction drastique des émissions d'odeurs.



Système KGS

Le nettoyage des gaines n'est effectué que lorsqu'il est nécessaire, pas de manière programmée et souvent prématurée. Hygiène, sécurité et économies !

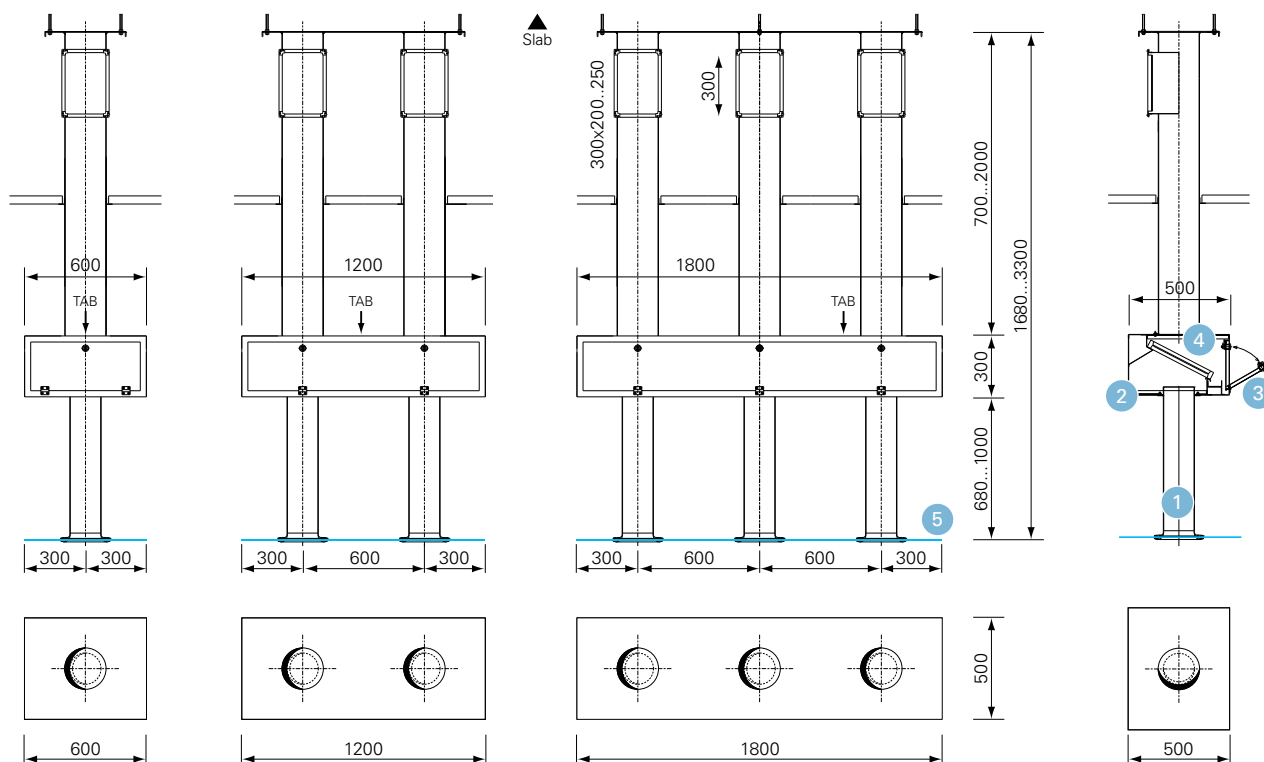
APPLICATIONS

Le système d'extraction cyclonique JES a été spécialement développé pour les zones de cuisson « face aux clients » ou les concepts de cuisines architecturales. Il convient aux équipements de cuisson à faibles émissions comme les grils, les woks ou encore les plaques chauffantes de puissance modérée.

- Design permettant une mise en valeur architecturale des zones de distribution ou des zones spectacle.
- Économies d'énergie grâce à un excellent rapport débit/efficacité.
- Efficacité de captation de 95 % grâce à l'effet d'aspiration cyclonique et la proximité de la platine en verre de la source (pas de dispersion de fumées ou d'odeurs).
- Particulièrement adapté aux îlots de cuisson susceptibles d'être exposés à des courants d'air horizontaux (dus à la présence éventuelle d'autres systèmes d'extraction ou de hottes installées à proximité).
- Confort thermique et acoustique optimal dans la zone d'occupation grâce à des débits extraits réduits.
- Les composants, de surface lisse et sans angles vifs limitent l'entretien à des opérations de nettoyage simples et peu coûteuses.
- Réduction du coût d'entretien des gaines grâce aux filtres haute efficacité FC.
- La platine en verre sert de « pare-haleine » côtés convives et personnel.
- Meilleure exploitation de l'éclairage naturel et impression de volume grâce à la suppression des retombées de hottes.
- Possibilité d'adapter la couleur du caisson au décor.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

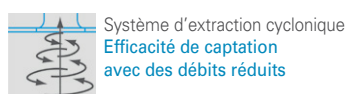


DESCRIPTION

- 1 Buse d'aspiration et fixation de la platine en verre
- 2 Caisson de filtration équipé d'un bac à condensats
- 3 Trappe d'accès avec loquets de fermeture
- 4 Filtres AS haute efficacité
- 5 Platine de captation en verre de sécurité de 10 mm d'épaisseur

DPI SYSTÈME D'EXTRACTION CYCLONIQUE SEMI-PROFESSIONNEL

Nombreuses possibilités de personnalisation



Le DPI est une version semi-professionnelle du JES. Il associe parfaitement l'efficacité du système cyclonique, une esthétique digne des cuisines les plus design, une technologie de commande sensitive et un éclairage LED.

En version une ou plusieurs « colonnes », en inox brossé ou peint, recouvert d'un revêtement bois ou décoré sur mesure, le DPI permet toutes les audaces décoratives.

Une version résolument contemporaine et high tech qui apporte une touche finale aux cuisines les plus exigeantes.



HALTON MOBICHEF

Station de filtration mobile pour équipements de cuisson électriques



Technologie des Jets de Captation.
Réduction considérable des débits extraits



Jets de Captation latéraux
Améliore l'efficacité des Jets de Captation



Filtre cyclonique (KSA)
95 % d'efficacité sur les particules de 10 µm et plus



Filtre Electrostatique
Élimination des particules ultrafines



Filtres à charbon actif
Réduction très efficace des émissions d'odeurs



Surveillance des filtres
Contrôle constant de l'état des filtres



Contrôle de la vitesse du ventilateur
Débits extraits constants dans le temps



Halton Touch Screen (HTS)
Interface utilisateur intuitive



Les Jets de Captation assurent !

Les Jets de Captation en face avant et latéraux canalisent efficacement toutes les fumées et les refoulent vers les filtres KSA.



Une série supplémentaire de jets protège la vitre avant

Ils isolent littéralement l'intérieur de la vitre de la fumée dégagée par la cuisson et réduisent le temps nécessaire à son nettoyage.



Concentrez-vous sur le show. Halton s'occupe du reste !

L'écran tactile Halton Touch Screen a été conçu pour gérer des technologies avancées tout en restant simple et facile d'utilisation.

APPLICATIONS

La restauration ne se consomme plus, elle se vit. La cuisine moderne est résolument ouverte, permettant aux clients d'assister à la préparation de ce qu'ils s'apprêtent à déguster.

Cette tendance lourde constitue également une opportunité commerciale : le ticket moyen potentiel est généralement bien plus élevé avec des concepts de cuisson live. Pouvoir déplacer le spectacle là où il peut générer le plus de valeur représente un atout supplémentaire pour augmenter davantage encore ces revenus.

Halton Mobichef combine tous ces bénéfices. C'est une station de filtration mobile, « plug and play », haute efficacité et complètement autonome. Elle ne nécessite aucun raccordement sur gaine. Cuisinez en live, tout ce que vous voulez, quand et où vous le voulez !

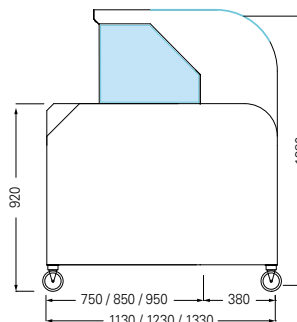
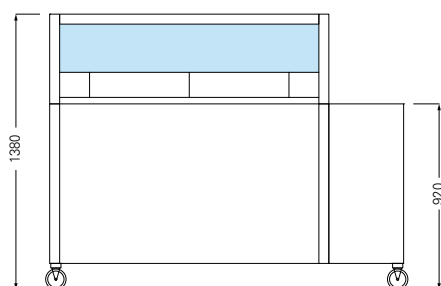
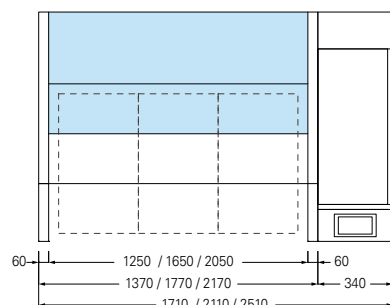
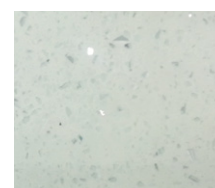
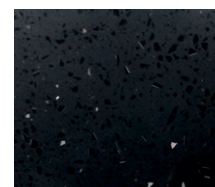
Pour atteindre ce résultat, les ingénieurs Halton ont concentré toute leur expérience et leurs connaissances dans le domaine de la ventilation et du contrôle des émissions.

- Certifié HACCP*.
- Sans raccordement à une gaine d'extraction.
- Compatible avec tous les équipements de cuisson électriques à poser ou modulaires de 700 à 900 mm de profondeur.
- La productivité et l'ergonomie de la station sont équivalentes à celles d'un bloc de cuisson traditionnel fixe.
- Les Jets de Captation en face avant et latéraux réduisent les débits nécessaires. La station est compacte et étonnamment silencieuse.
- Système entièrement « plug and play », équipé d'un écran LCD tactile intégré.
- Le système maintient automatiquement les débits extraits constants aux trois vitesses disponibles.
- Filtres multicycloniques haute efficacité KSA (classés UL, NSF et LPS 1263) comme première des 7 étapes de filtration.
- Le process de filtration haute efficacité élimine de manière drastique les particules de graisse et fumées dégagées par les équipements de cuisson tout en réduisant considérablement les émissions d'odeurs.
- Plan de travail complémentaire en quartz et spot LED intégrés.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

* Hazard Analysis Critical Control Point

DIMENSIONS

Plan de travail en quartz
(matériaux disponibles)Alimentation électrique
230 VCA 50/60 Hz
1650 W, 7,2ASpots LED puissants
intégrés (blanc chaud)

MODULE DE RECYCLAGE



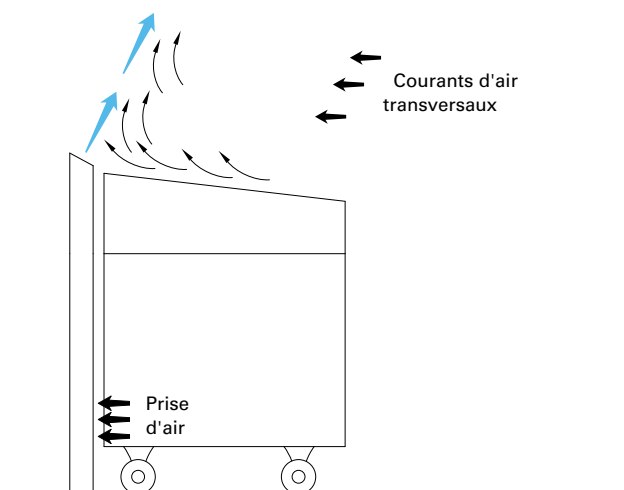
Halton Mobichef embarque une unité de recyclage haute efficacité qui repose sur un processus ne comprenant pas moins de 6 étapes. Il a été conçu pour éliminer de manière drastique les particules de graisse et fumées dégagées par les équipements de cuisson tout en réduisant considérablement les émissions d'odeurs.

L'air filtré peut ainsi être librement rejeté dans l'espace où la station est installée. Halton Mobichef ne nécessite donc aucun raccordement à un réseau d'extraction. Il peut être installé n'importe où et est entièrement « plug and play ».

- 1 Pré-filtration mécanique deux étages comprenant les filtres cycloniques KSA (95 % d'efficacité sur les particules de 10 µm et plus) et des filtres mailles. Cette combinaison permet d'éliminer efficacement les particules de taille moyenne. Les filtres sont tous deux lavables en machine.
- 2 Pré-filtre complémentaire jetable (EU5, classe F5). Ces trois étages de pré-filtration permettent au filtre électrostatique de fonctionner à un niveau d'efficacité maximale, notamment sur les particules très fines.
- 3 Le filtre ESP (Filtre électrostatique) permet de donner une charge positive aux particules véhiculées par l'air, afin de les « précipiter » vers des plaques qui génèrent un puissant champ magnétique. Les filtres ESP sont extrêmement efficaces sur les particules fines, y compris les particules de graisse et les vapeurs. Ils sont faciles à nettoyer.
- 4 Filtres absolus (efficacité > 95 % DOP sur les particules de 0,3 µm). Ces filtres servent à éliminer les particules ultrafines.
- 5 6 Une partie des odeurs est véhiculée par les particules et vapeurs de graisse lors des étapes précédentes. Le reste des odeurs est éliminé grâce à l'association de charbon actif et de granules chimiques. Le charbon actif élimine les gaz par adsorption. Les granules chimiques les éliminent par adsorption, absorption et réaction chimique (ce qui limite le risque de désorption).

CBR CAPTURE BAR

Canaliseur de fumées pour îlots de cuisson



Les jets créés au niveau des modules avant et latéraux de la barre de captation empêchent les courants d'air croisés de propager la fumée avant d'être absorbés par la hotte Capture Jet™ installée au-dessus des équipements de cuisson. Un débordement entre l'arrière de la hotte et l'arrière de l'équipement de cuisson est tout de même requis.

APPLICATIONS

L'un des principaux défis des cuisines spectacle consiste à éviter de créer des courants d'air transversaux qui peuvent très facilement disperser les fumées dégagées par les équipements de cuisson avant qu'elles ne soient captées par les hottes. Dans certaines configurations, même avec un système de ventilation bien conçu et bien équilibré, il est difficile d'éliminer totalement ces courants d'air transversaux.

La technologie Capture Bar a été conçue pour ces configurations dites « sensibles ». Elle est aussi utilisée pour résoudre des problèmes d'efficacité de captation des fumées dans des restaurants existants et sujets à des courants d'air non maîtrisés.

Le Capture Bar repose sur la technologie brevetée des Jets de Captation qui a été intégrée dans un plénum ultra plat. Il est typiquement installé sur l'avant et sur les côtés des équipements de cuisson installés en îlot. Les Jets de Captation canalisent alors les vapeurs de cuisson pour les diriger vers la hotte.

- Le plénum est autonome. Il est équipé d'un petit ventilateur pour alimenter les Jets de Captation avec l'air de la pièce.
- Conçu pour s'intégrer aux îlots de cuisson composés d'une seule rangée d'équipements.
- Limite l'impact des courants d'air transversaux.
- Canalise les vapeurs de cuisson et fumées pour les diriger vers les hottes.
- Fonctionnement silencieux.
- Possibilités de personnalisation pour faciliter l'intégration avec différents types d'équipements de cuisson.



Business Garden (Poznań, Pologne)



Haevichi Atrium (Île de Jeju, Corée)



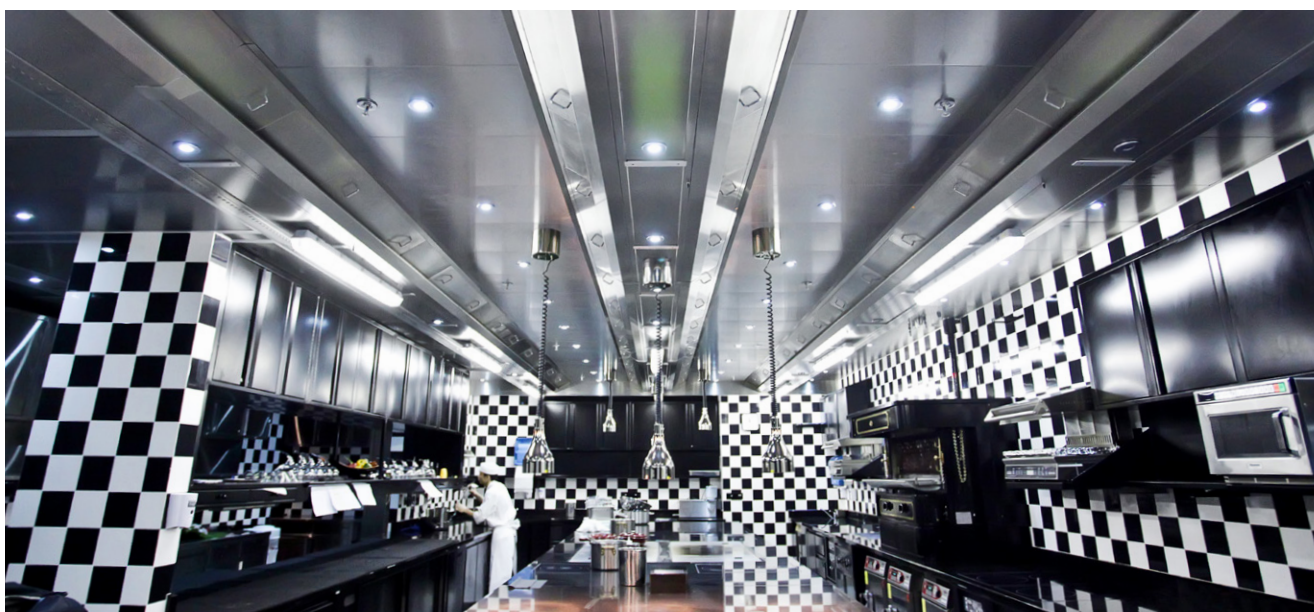
Restaurant The Duchess (Amsterdam, Pays-Bas)



Landeskrankenhaus (Feldkirch, Allemagne)



Université d'Augsbourg, Uni Mensa (Augsburg, Allemagne)



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

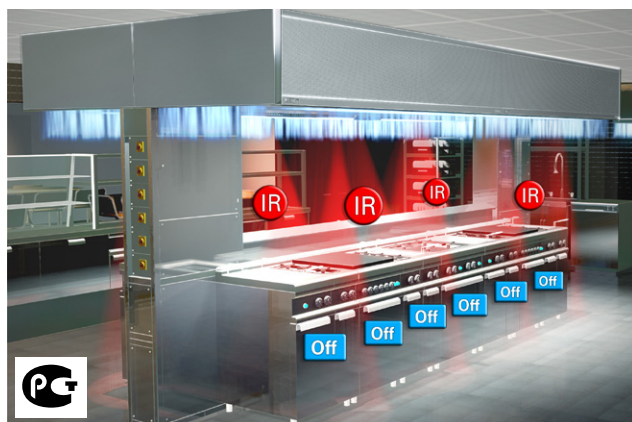


Énergie & Sécurité

MRV	M.A.R.V.E.L.	p. 108
KGS	Système de surveillance des gaines	p. 110
FSS	Système d'extinction automatique	p. 111

MRV M.A.R.V.E.L. SYSTÈME DE VENTILATION CONTRÔLÉE À LA DEMANDE

Auto-équilibré avec contrôle de zones



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Jusqu'à 64%
de réduction sur
les débits extraits



Registres (ABD)
Ajuste les débits extraits
plénum par plénum



Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive
et unique pour tous les
systèmes



Capteurs IRIS
Scannent la surface
des équipements
de cuisson



Contrôle de l'équilibre
Ajuste le soufflage pour
maintenir l'équilibre
avec l'extraction



Capteurs infrarouges IRIS

Ils scannent la surface des équipements de cuisson pour déterminer leur état avec les temps de réaction les plus courts possible : éteint, en attente ou en cuisson.



Registres ABD

Les registres auto-équilibrés ABD ajustent les débits extraits plénum par plénum, de manière complètement indépendante et en fonction des activités de cuisson.



Boîtes VAV au soufflage

Les boîtes VAV Halton fonctionnent de concert avec les registres ABD pour toujours maintenir l'équilibre entre extraction et soufflage, vitale pour l'hygiène alimentaire.

APPLICATIONS

M.A.R.V.E.L.⁽¹⁾ est le premier système de Ventilation Contrôlée à la Demande (VCD) réellement intelligent et réactif. Il convient aux hottes et aux plafonds filtrants et réduit les débits extraits jusqu'à un incroyable 64 %.

M.A.R.V.E.L. « scanne » la surface des équipements de cuisson pour déterminer en temps réel leur état : éteint, en attente ou en mode cuisson. Chaque « état » correspond à un besoin d'extraction différent. Le débit maximum n'est utilisé qu'en mode cuisson, sur un laps de temps limité, ce qui conduit à une première réduction drastique des débits extraits.

M.A.R.V.E.L. a la faculté unique de régler les débits extraits hotte par hotte et de manière totalement indépendante. Si un seul bloc de cuisson est utilisé, seul le débit de la hotte concernée est automatiquement ajusté. Les autres hottes continuent à fonctionner à débit réduit. Le système fonctionne de la même manière avec les différentes zones d'un plafond filtrant. Cette faculté réduit davantage encore les débits extraits.

Cerise sur le gâteau : M.A.R.V.E.L. est capable de réguler en permanence la vitesse des ventilateurs pour obtenir le débit requis avec une pression minimale. Leurs consommations électriques sont ainsi réduites au strict minimum.

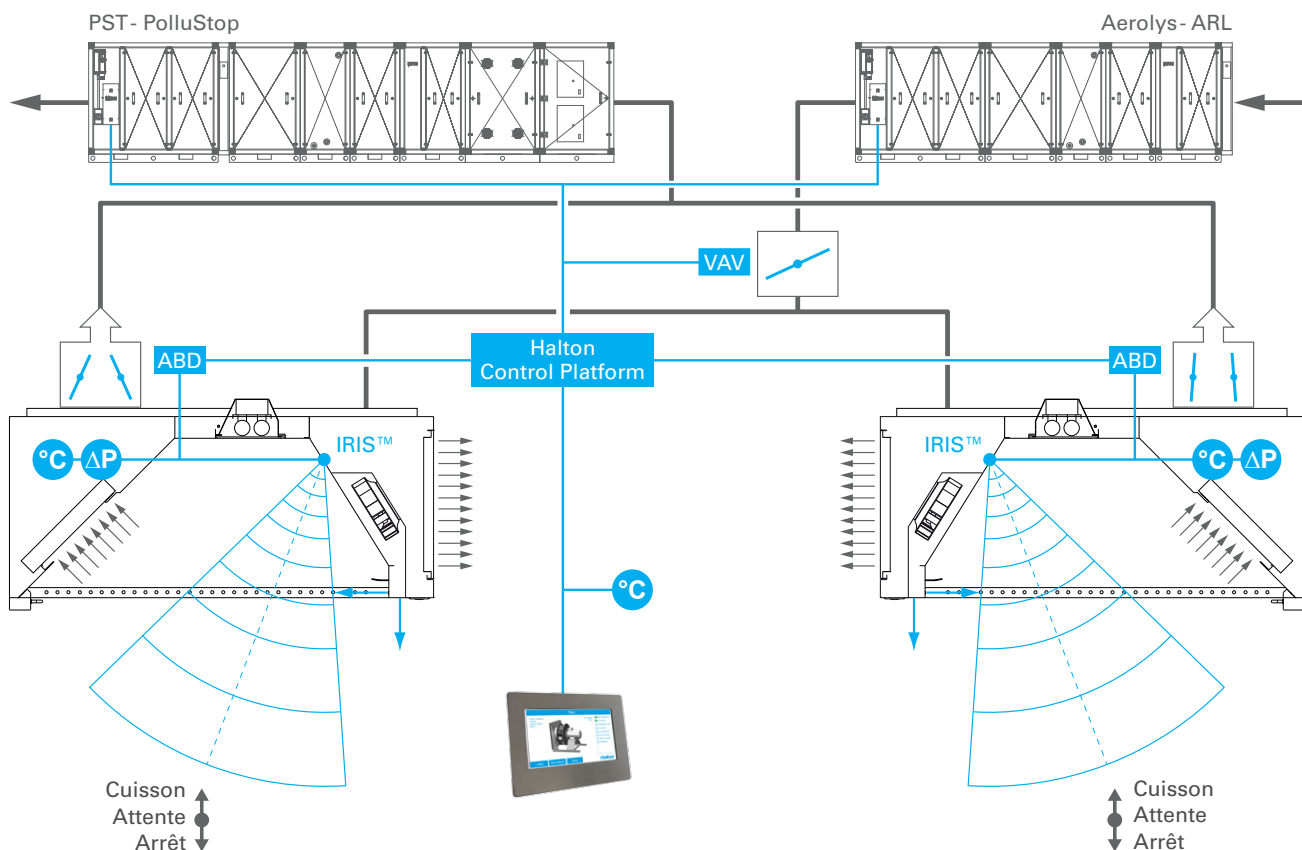
M.A.R.V.E.L. est actuellement le système de Ventilation Contrôlée à la Demande le plus efficace grâce aux économies massives proposées sur le conditionnement d'air et la consommation des ventilateurs.

- Compatible avec les hottes et plafonds filtrants à Jets de Captation et avec les centrales de traitement d'air Halton.
- Économies d'énergie sans égal entre tous les systèmes VCD actuels.
- Compatible avec les configurations de cuisines les plus complexes grâce à la possibilité de contrôler indépendamment jusqu'à 4 zones par ventilateur. Coordination des boîtes VAV au soufflage en conséquence pour garantir l'équilibre aéraulique.
- Packages complets extraction, soufflage, boîtes VAV et système de contrôle cohérent, d'un fournisseur unique.
- Système d'auto-équilibrage permettant de supprimer les opérations manuelles et chronophages d'équilibrage.
- Possibilités de connexion à distance. Transmission de données exhaustives vers la GTB.
- Possibilité d'enregistrement des données sur la plateforme F.O.R.M.⁽²⁾ utilisée pour l'analyse de fonctionnement, les statistiques et les diagnostics liés à la maintenance.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

(1) Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level
(2) Facilities Optimization and Resource Management

M.A.R.V.E.L. PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT



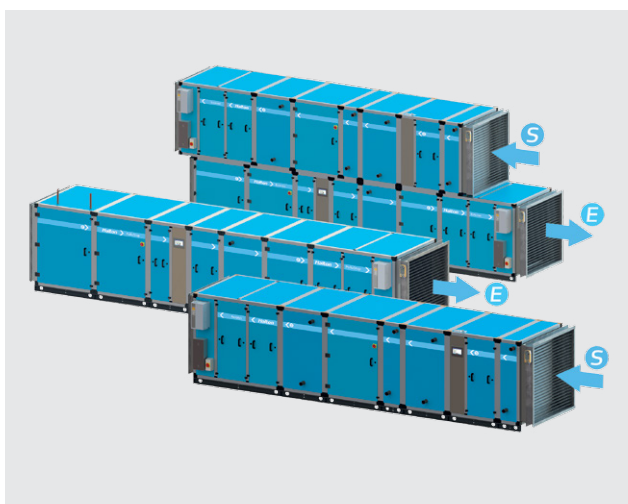
SYSTÈMES DE CONTRÔLE



Les contrôleurs M.A.R.V.E.L. appartiennent à la Plateforme de Contrôle Foodservice Halton. La cuisine à portée de main !

Toutes les technologies Halton sont gérées par une interface utilisateur unique : l'écran tactile Halton Touch Screen. Lorsque M.A.R.V.E.L. est associé aux centrales de traitement d'air Halton, la gestion des débits et le contrôle de pollution sont parfaitement coordonnés. Les débits sont ajustés quelles que soient les pertes de charge et l'équilibre aérodynamique est maintenu. Des systèmes de commandes avancés mais malgré tout contrôlés par un écran intuitif.

CONTRÔLE DU VENTILATEUR ET RÉCUPÉRATION DE CHALEUR



Un ventilateur qui fonctionne à 60 % de sa vitesse ne consomme que 22 % de sa puissance nominale.

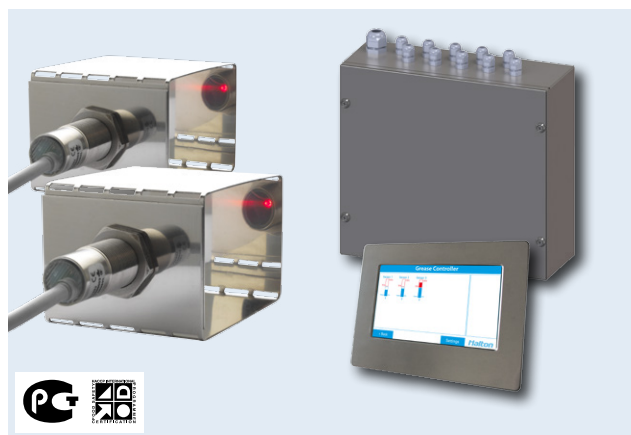
La technologie M.A.R.V.E.L. contrôle à la fois les niveaux de débit et de pression pour maintenir en permanence la vitesse de rotation du ventilateur à la plus faible valeur possible. Bénéficiez aussi d'importantes économies sur la consommation des ventilateurs en plus des économies sur le conditionnement d'air (refroidissement et chauffage).

Combinez M.A.R.V.E.L. et récupération de chaleur !

On pourrait penser que la réduction des flux extraits obtenue grâce à M.A.R.V.E.L. entraîne nécessairement une réduction de la chaleur récupérée. Nos bilans énergétiques révèlent que ce n'est pas le cas et que cette combinaison permet de réaliser des économies significatives.

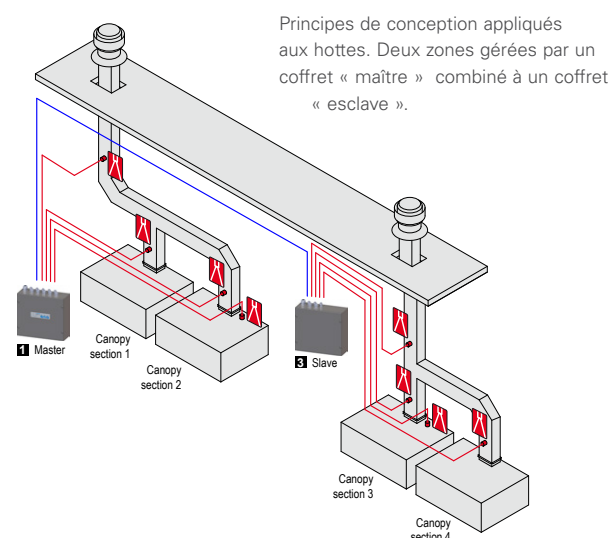
KGS SYSTÈME DE SURVEILLANCE DES RÉSEAUX DE GAINES

Pour les cuisines nouvelles ou existantes

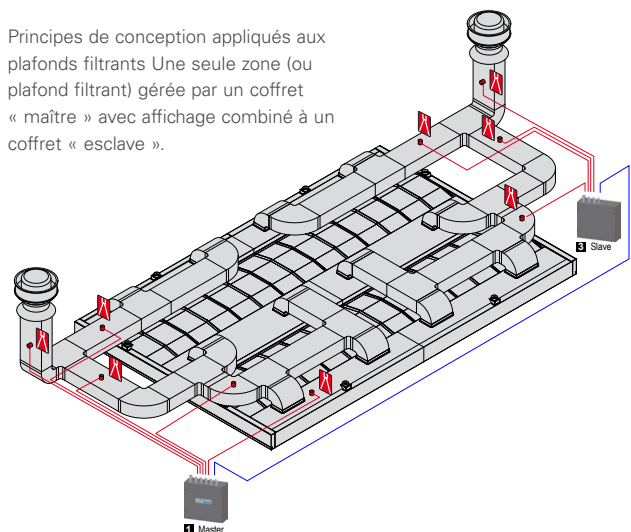


 Système de surveillance des gaines (KGS)
Évalue le niveau des dépôts de graisse

 Halton Touch Screen (HTS)
Interface LCD intuitive et unique pour tous les systèmes



Principes de conception appliqués aux plafonds filtrants. Une seule zone (ou plafond filtrant) gérée par un coffret « maître » avec affichage combiné à un coffret « esclave ».



APPLICATIONS

Le système de surveillance des gaines KGS Halton évalue le niveau des dépôts de graisse et émet une alerte lorsqu'un nettoyage peut être nécessaire.

Ce système représente une méthode objective pour déterminer les intervalles de nettoyage sur la base du niveau des dépôts de graisse, conformément aux recommandations de la norme NFPA-P6 ou des réglementations locales. Le système peut aussi être utilisé pour indiquer si un nettoyage a été effectué correctement ou non.

Le système KGS est compatible avec les hottes et plafonds filtrants, pour les cuisines nouvelles ou existantes. Il fait partie de la Plateforme de contrôle Halton Foodservice. Il peut donc être combiné avec n'importe quel autre technologie du concept de Cuisine Haute Performance Halton. Quel que soit leur nombre, l'intégralité de l'installation est gérée par l'écran tactile Halton Touch Screen comme unique interface utilisateur.

- Certifié HACCP*.
- Évalue le niveau des dépôts de graisse dans le réseau d'extraction.
- Réduit les risques liés à l'hygiène et la sécurité incendie.
- Permet de nettoyer les gaines uniquement quand les dépôts de graisse le nécessitent et non selon un calendrier pré-défini.
- Adapté à la fois aux hottes et aux plafonds filtrants.
- Compatible avec les réseaux d'extraction existants ou nouveaux.
- Dispositif optique de détection des graisses insensible à la lumière ambiante.
- Jusqu'à 10 détecteurs par système (extensible).
- Système autonome.
- Interface utilisateur intuitive (écran tactile Halton Touch Screen en option).
- Possibilité d'envoyer un signal au système de Gestion Technique du Bâtiment (GTB) via un contact sec.
- Un technicien agréé peut se connecter au système via un ordinateur portable ou l'écran Halton Touch Screen.
- Sonde et étrier conformes à la norme UL1978. Coffret de commande certifiés ETL.

Principaux systèmes et technologies décrits en détail pages 26 à 38

* Hazard Analysis Critical Control Point

FSS SYSTÈME D'EXTINCTION AUTOMATIQUE ANSUL® R-102™

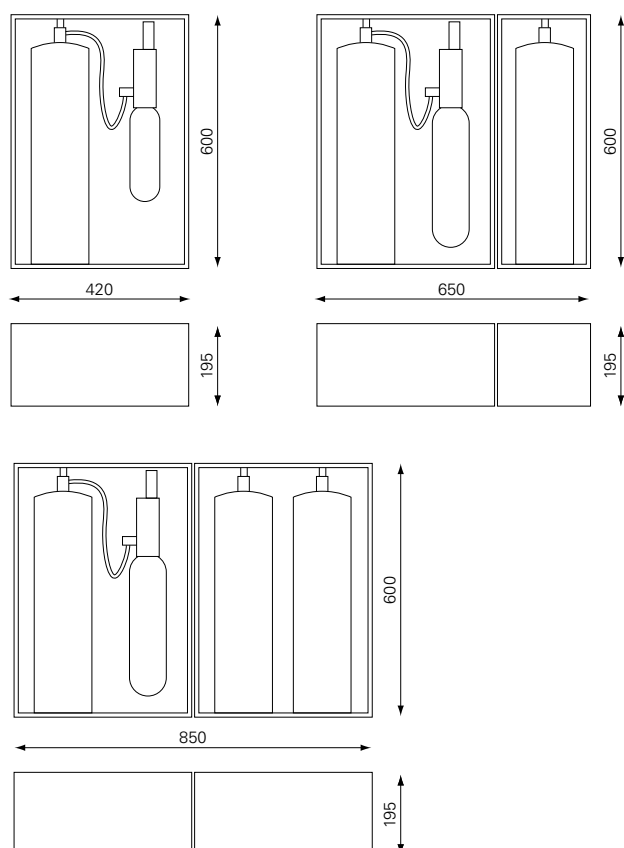
Pré-installation en usine



Système d'extinction automatique intégré (FSS)
Dimensionné & pré-installé en usine

DIMENSIONS

Armoire équipée d'un, deux ou trois réservoir(s)



APPLICATIONS

Dans les cuisines commerciales d'aujourd'hui, la friture à haute température et les équipements hauts rendements (qui refroidissent lentement), tels que les friteuses, rendent l'extinction des feux plus difficile que par le passé, d'autant plus que :

- Si les friteuses sont reconnues comme étant le risque principal, il est moins connu que nombre de feux démarrent des plaques ou fourneaux, qui ne sont pas équipés de contact de sécurité.
- Il est dans la nature des feux de se propager à tout le bâtiment par l'intermédiaire des réseaux d'extraction cuisine.

Il est vital de protéger les individus et les biens contre les incendies. Le système d'extinction Ansul® R-102™ sélectionné par Halton est un système automatique conçu, fabriqué et dimensionné spécifiquement pour les cuisines professionnelles. Il protège le système de ventilation et les équipements de cuisson. Tout repose sur sa capacité à rapidement détecter et éteindre les feux de cuisson. L'agent extincteur Ansul® R-102™ assure une extinction rapide des flammes et prévient la ré-émission de vapeurs de graisse.

Qui mieux que Halton pour les produits Halton ? La pré-installation d'usine est une solution globale compétitive qui va de la conception des systèmes de ventilation jusqu'à l'extinction automatique. La pré-installation garantie aussi un total respect des produits Halton et Ansul.

- Dimensionnement et pré-installation d'usine pour une intégration esthétique et totalement conforme à la certification HACCP⁽¹⁾ des produits Halton.
- La pré-installation est parfois l'unique solution pour les hottes ou plafonds équipés des technologies Water Wash ou UV-C mais aussi pour les produits sur mesure destinés aux cuisines spectacle.
- Globalement compétitif grâce à la réduction du temps d'installation et de mise en service sur site.
- Disponible pour les hottes, plafonds filtrants et solutions dédiées aux cuisines spectacle.
- Agent à faible pH et conception éprouvée.
- Intégration esthétique.
- Certifié UL (conforme à la norme UL 300)
- Certifié ULC (conforme à la norme ULC/ORD-C1254.6)
- Conforme aux normes NFPA⁽²⁾ 17A, NFPA 96, LPCB LPS 1223. Marquage CE.

Système d'extinction automatique **Piranha®** (agent extincteur double) disponible sur demande.



Scandic City Hotel (Aarhus, Denmark)



Restaurant Vapiano (Shanghai, China)



Wittekindshof (Bad Oeynhausen, Germany)



Provinzial Rhénanie, compagnie d'assurances (Düsseldorf, Allemagne)

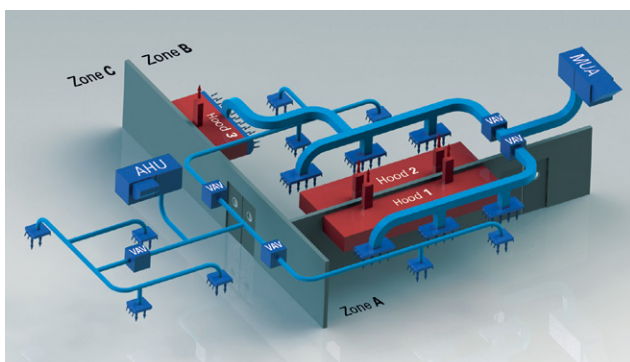
Soufflage

- KCD** Diffuseur plafonnier pour cuisine.....p. 114
- LFU** Module de soufflage laminairep. 116
- LVU** Module de soufflage basse vitessep. 119



DIFFUSEUR PLAFONNIER POUR CUISINE

Grandes capacités de débit



Lorsqu'une cuisine est équipée de la technologie M.A.R.V.E.L., les diffuseurs KCD collaborent avec les boîtes VAV. Le système s'auto-équilibre et ajuste automatiquement les volumes d'air extraits ainsi que les besoins en compensation selon chaque zone et/ou hotte et traite l'air de manière à ne pas interférer avec la cuisson.

Pour la toute première fois, l'équipe de conception a pu créer un système de distribution d'air et d'extraction complet synchronisé et qui réunit tous les critères de conception requis pour exceller dans le contexte des cuisines commerciales.

APPLICATIONS

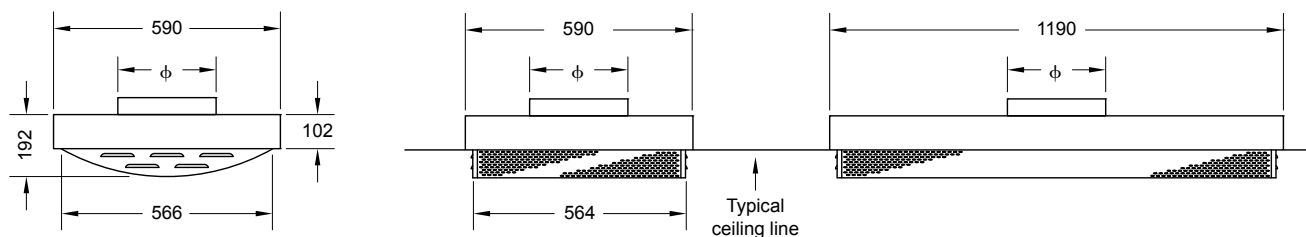
Les courants d'air non maîtrisés - même les plus faibles - peuvent totalement nuire à l'efficacité de captation et de cantonnement des hottes et des plafonds filtrants. Une stratégie de compensation bien pensée contribue non seulement à garantir cette efficacité, mais également à maintenir une bonne Qualité de l'air intérieur (QAI) dans la cuisine. Cette stratégie devrait toujours faire partie intégrante de la conception des installations de ventilation.

Le diffuseur plafonnier KCD Halton a justement été spécifiquement conçu pour les cuisines. Il peut gérer de grands volumes d'air, dans l'idéal jusqu'à 60 cm des hottes, sans nuire à leur efficacité. Les performances obtenues au soufflage satisfont les exigences en débit, pertes de charge et niveaux sonores des cuisines professionnelles.

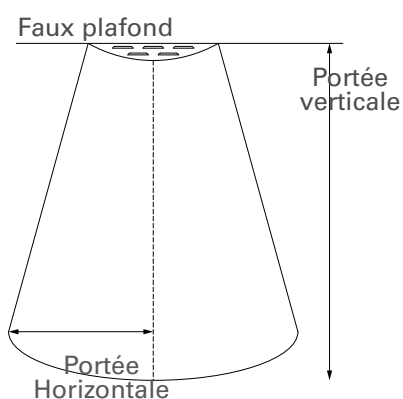
Les diffuseurs KCD sont particulièrement adaptés aux petites cuisines, particulièrement quand elles sont équipées de la technologie M.A.R.V.E.L. (Ventilation Contrôlée à la Demande). Cette technologie ajuste constamment les débits extraits et soufflés en fonction de l'activité des équipements. Les diffuseurs KCD ont un excellent comportement en débit variable.

- Très bon rapport efficacité/encombrement.
- Courants d'air limités par rapport aux diffuseurs traditionnels 4 directions. Ne dégrade pas l'efficacité de captation des hottes.
- Faibles pertes de charge et niveaux sonores.
- Façade en acier inoxydable AISI 304 1,0 mm. Plénum en acier galvanisé.
- Façade fixée sur charnières pour une meilleure accessibilité au registre d'équilibrage MSM (si utilisé). Elle est entièrement amovible pour nettoyage.
- Compatible avec les plafonds 600x600 mm.
- Option: plénum avec registre d'équilibrage MSM.

DIMENSIONS DES MODULES STANDARDS



DONNÉES DE SÉLECTION RAPIDE



Modèle 600 x 600 mm

Qv [m³/h]	Portées (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	Horizontal [m]	Vertical [m]
425	* - * - *	0.1 - 0.2 - 0.3
640	* - * - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
850	* - 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

Modèle 600 x 1200 mm

Qv [m³/h]	Portées (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	Horizontal [m]	Vertical [m]
850	* - * - *	0.1 - 0.2 - 0.3
1275	* - * - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
1700	* - 0.4 - 0.8	0.3 - 1.1 - 2.3
2125	0.3 - 0.7 - 1.0	0.7 - 2.3 - 3.7

Modèle 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

Modèle 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) Vitesse d'air au raccordement
(4) Niveau de pression sonore ΔLr=4 dB

(2) Perte de charge statique au raccordement
* Valeurs recommandées

(3) Niveau de puissance acoustique

LFU MODULES DE SOUFFLAGE LAMINAIRE

Installation au plafond en association avec les hottes ou plafonds filtrants



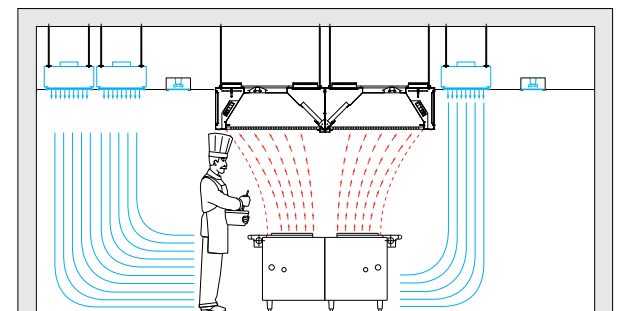
Soufflage à flux laminaire
Meilleurs confort et
captation des fumées

APPLICATIONS

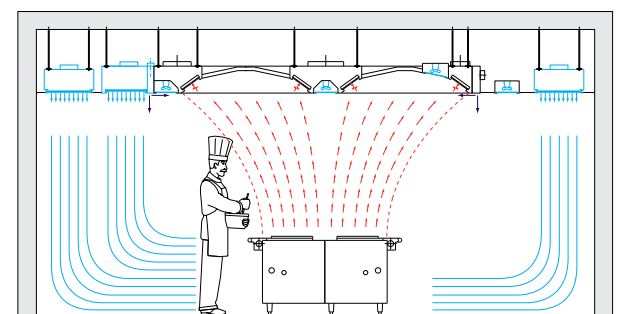
Les courants d'air non maîtrisés - même les plus faibles - peuvent totalement nuire à l'efficacité de captation et de cantonnement des hottes et des plafonds filtrants. Une stratégie de compensation bien pensée contribue non seulement à garantir cette efficacité, mais également à maintenir une bonne Qualité de l'Air Intérieur (QAI) dans la cuisine. Cette stratégie devrait toujours faire partie intégrante de la conception des installations de ventilation.

Les modules de soufflage laminaire LFU réduisent considérablement les courants d'air dans les cuisines par rapport aux diffuseurs traditionnels. Ils sont conçus pour casser la vitesse de l'air au raccordement sur le réseau de soufflage et le répartir de manière uniforme à l'intérieur des modules. L'air est ensuite « laminarisé » pour être diffusé à très basse vitesse, de manière très homogène et sans courant d'air.

Modules LFU combinés aux hottes

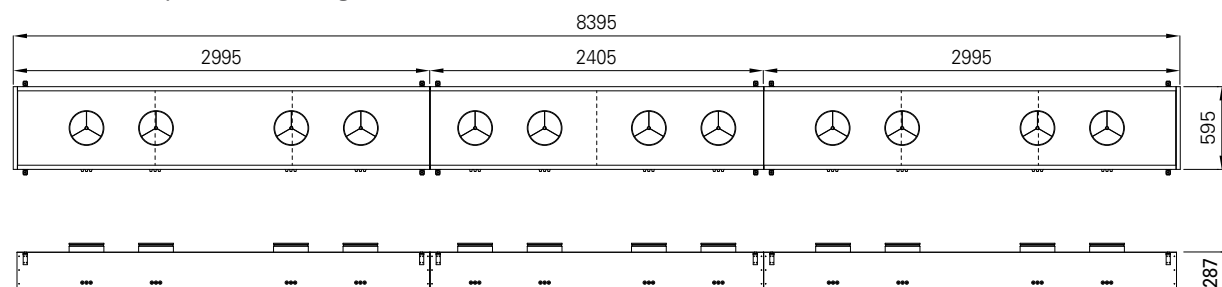


Modules LFU combinés à un plafond filtrant



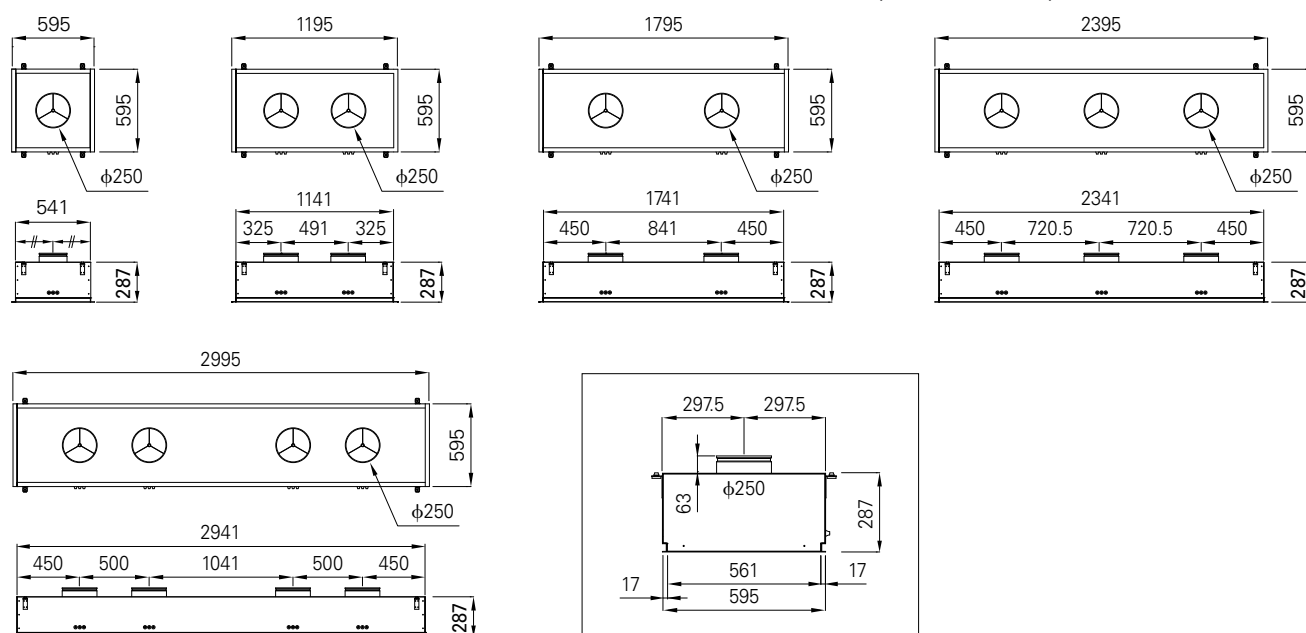
- Contribue aux économies d'énergie réalisées en participant à la réduction des débits d'extraction sur les hottes et les plafonds filtrants.
- Améliore la Qualité de l'air intérieur (QAI) et la température ressentie.
- Contribue directement à l'amélioration des conditions de travail et de la productivité.
- Dimensions standards compatibles avec les plafonds 600x600 mm.
- Le design spécifique des registres et l'association d'une structure en nid d'abeille avec la façade perforée permettent de « laminariser » le flux d'air.
- Large gamme de modules pour répondre à toutes les conditions d'intégration. Possibilités de personnalisation.
- Création de « poutres » de soufflage en combinant plusieurs modules de soufflage.
- Conçu pour faciliter le nettoyage.
- Supports antivibratiles disponibles.
- Dimensions ou finitions spéciales sur demande.

LFU/H - Exemple d'assemblage



DONNÉES DE SÉLECTION RAPIDE

LFU-SA / Dimensions des modules standards avec raccordements verticaux (recommandés)



		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			
Qv		V	ΔPst	LwA	LpA	V	ΔPst	LwA	LpA	V	ΔPst	LwA	LpA	V	ΔPst	LwA	LpA	V	ΔPst	LwA	LpA
[m³/h]	[l/s]	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)
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) Vitesse d'air au raccordement

(4) Niveau de pression sonore ΔLr=4 dB

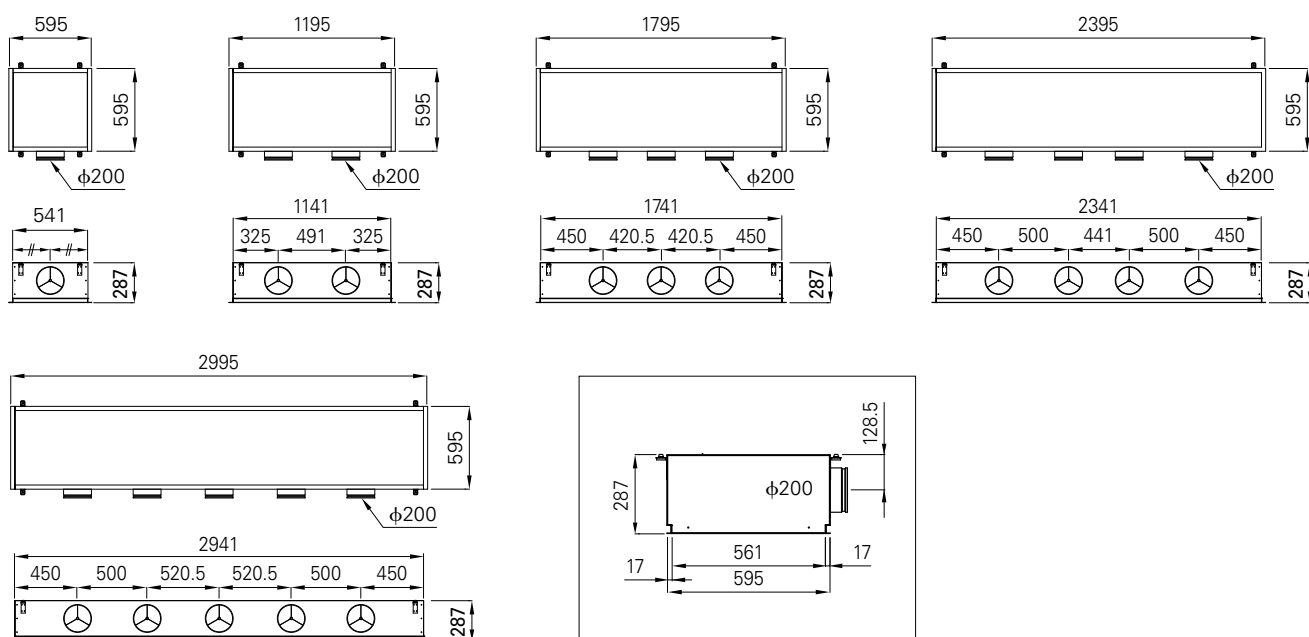
(2) Perte de charge statique au raccordement

Valeurs recommandées

(3) Niveau de puissance acoustique

DONNÉES DE SÉLECTION RAPIDE

LFU-SA / Dimensions des modules standards avec raccordements horizontaux



Qv		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) Vitesse d'air au raccordement

(4) Niveau de pression sonore ΔLr=4 dB

(2) Perte de charge statique au raccordement

Valeurs recommandées

(3) Niveau de puissance acoustique

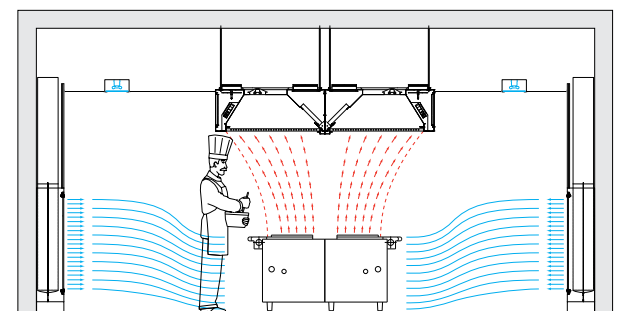
LVU DIFFUSEURS À DÉPLACEMENT AU SOL OU MURAUX

Installation dans la zone occupée, en association avec les hottes ou plafonds filtrants

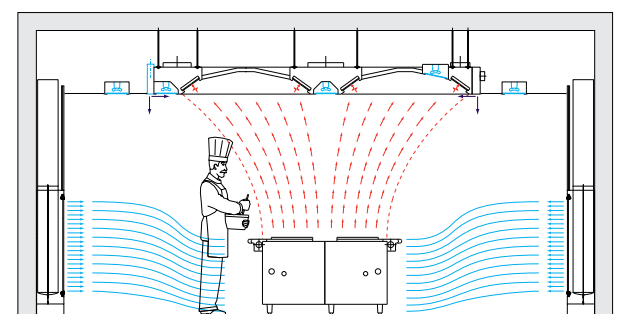


Diffuseur à déplacement
Système de compensation
ultra homogène et efficace

Modules LVU combinés aux hottes



Modules LVU combinés à un plafond filtrant



APPLICATIONS

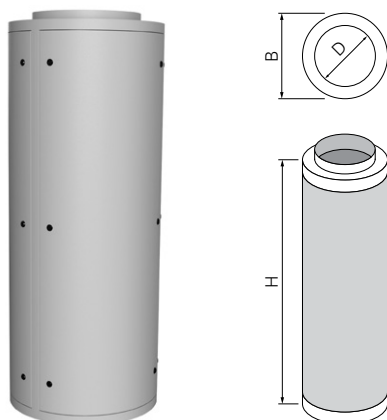
Les courants d'air non maîtrisés - même les plus faibles - peuvent totalement nuire à l'efficacité de captation et de cantonnement des hottes et des plafonds filtrants. Une stratégie de compensation bien pensée contribue non seulement à garantir cette efficacité, mais également à maintenir une bonne Qualité de l'Air Intérieur (QAI) dans la cuisine. Cette stratégie devrait toujours faire partie intégrante de la conception des installations de ventilation.

Les diffuseurs à déplacement LVU sont conçus pour être installés et intégrés dans la zone occupée. Cette configuration permet d'obtenir le plus faible niveau possible de courants d'air et le meilleur niveau de confort par rapport aux diffuseurs traditionnels. Ils sont conçus pour casser la vitesse de l'air au raccordement sur le réseau de soufflage et le répartir de manière uniforme à l'intérieur des modules. L'air est ensuite « laminarisé » pour être diffusé à très basse vitesse, de manière très homogène et sans courant d'air.

- Le plus haut niveau de contribution aux économies d'énergie grâce à l'optimisation maximale de la réduction des débits extraits par les hottes et les plafonds filtrants.
- Le meilleur potentiel d'amélioration de la Qualité de l'Air Intérieur (QAI) et de la température ressentie.
- Contribue directement à l'amélioration des conditions de travail et de la productivité.
- Structure en acier inoxydable. Facilité d'accès à l'intérieur des diffuseurs grâce aux façades montées sur charnières.
- Système interne de répartition du flux d'air en matériau synthétique lavable, facile à retirer et ré-installer.
- Large gamme de modules pour répondre à toutes les conditions d'intégration. Possibilités de personnalisation.
- Conçu pour faciliter le nettoyage.
- Dimensions ou finitions spéciales sur demande.

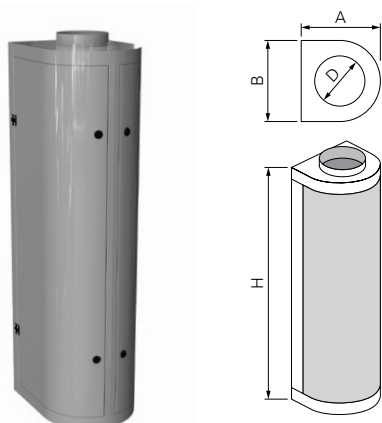
DIMENSIONS DES MODULES STANDARDS

LVU/C



Taille	Dimensions [mm]			Débit d'air [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	à 0,20 m/s	à 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



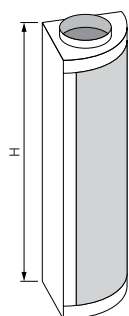
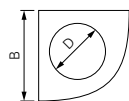
Taille	Dimensions [mm]				Débit d'air [m³/h] [l/s] (1)			
	H	A	B	D	à 0,20 m/s	à 0,40 m/s		
1040	1000	400	350	250	410	114	810	225
1060	1000	600	550	315	620	172	1220	339
1080	1000	800	750	355	820	228	1620	450
1010	1000	1000	950	400	1020	283	2030	564
1240	1250	400	350	280	510	142	1010	281
1260	1250	600	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

La perte de charge statique varie de 40 à 80 Pa en fonction des caractéristiques de la manchette synthétique intérieure utilisée pour répartir le débit.

(1) Pour une vitesse de l'air de 0,20 et de 0,40 m/s dans la zone occupée.

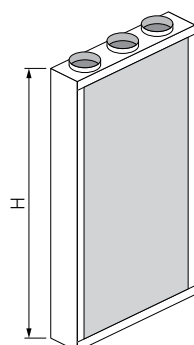
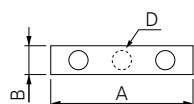
DIMENSIONS DES CAISSONS STANDARDS

LVU/Q



Taille	Dimensions [mm]			Débit d'air [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	à 0,20 m/s	à 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



Taille	H	Dimensions [mm]			Débit d'air [m³/h] [l/s] (1)			
		A	B	D	à 0,20 m/s	à 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

La perte de charge statique varie de 40 à 80 Pa en fonction des caractéristiques de la manchette synthétique intérieure utilisée pour répartir le débit.

(1) Pour une vitesse de l'air de 0,20 et de 0,40 m/s dans la zone occupée.



Lalandia (Billund, Danemark)



Hôpital Onze Lieve Vrouw Lourdes (Waregem, Belgique)



Co-Creation Lab (Venlo, Pays-Bas)



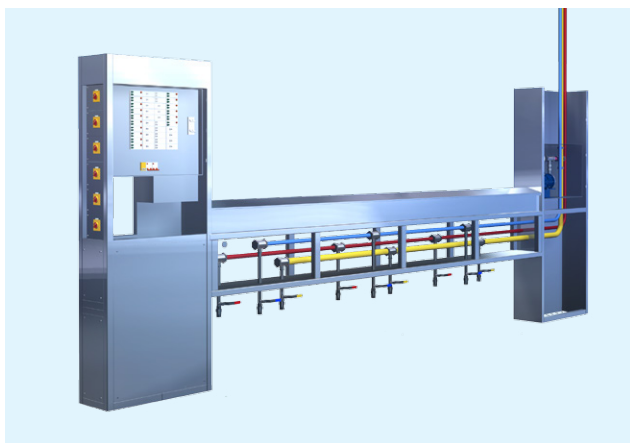
Saya Entreprises (Wembley, Angleterre)

Distribution des fluides

UPT	Unipoint - Réseaux de fluides inclus p. 124
UTL	Utiline - Réseaux de fluides non inclus p. 125

UPT UNIPOINT - PORTIQUE DE DISTRIBUTION DES FLUIDES

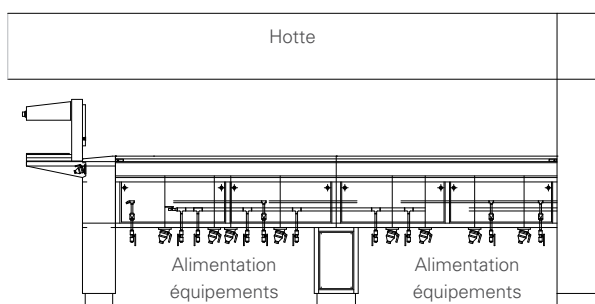
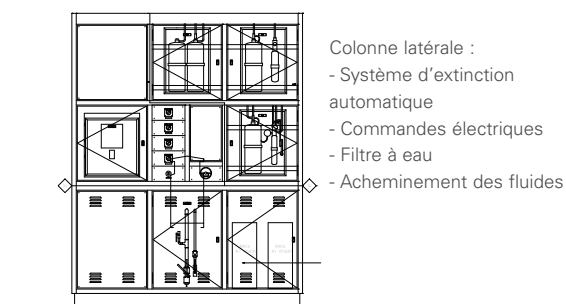
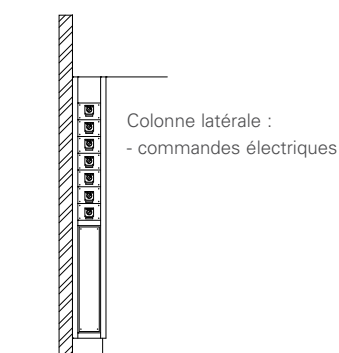
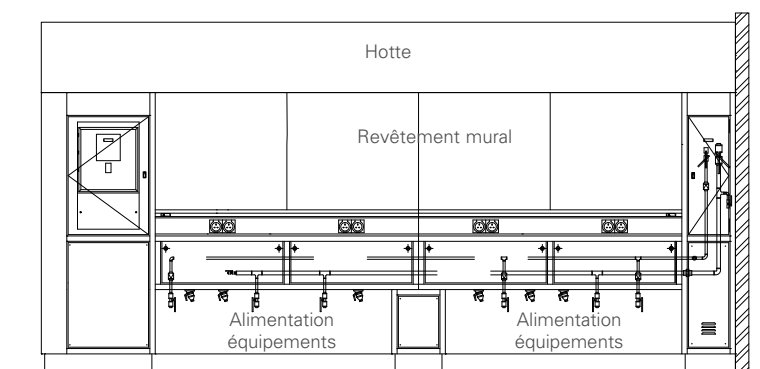
Services et réseaux internes inclus



APPLICATIONS

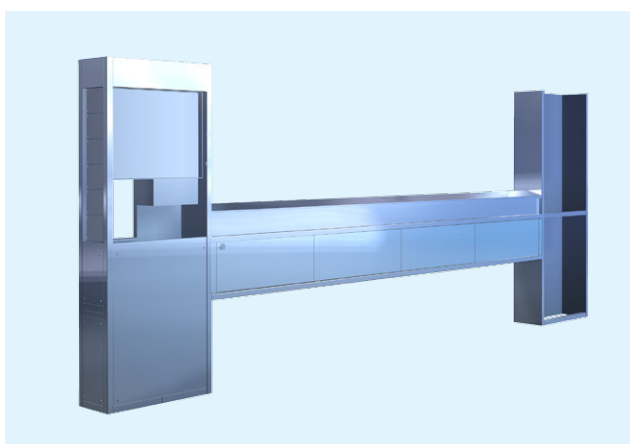
Conçu pour les cuisines commerciales, la gamme de portiques Unipoint est une solution efficace et économique pour la distribution des fluides. Pré-assemblés en usine avec tous les réseaux internes, ils suppriment la nécessité de coordonner plusieurs lots sur site. Le travail préparatoire consiste à regrouper toutes les attentes nécessaires en un seul point pour raccordement final du portique.

- Fabriqué sur mesure pour satisfaire chaque configuration. Disponible en version murale (UPT-W) ou centrale (UPT-I).
- Tous les réseaux et prestations techniques internes sont pré-assemblés et testés d'usine. Portique vide de réseaux disponible sur demande (UTL).
- Interface coordonnée avec les produits de ventilation.
- Entièrement accessible pour faciliter le nettoyage et la maintenance.
- Séparation totale des réseaux (fluides et électricité).
- Vaste gamme d'options supplémentaires.
- Plus de polyvalence et grande facilité de maintenance par rapport aux méthodes traditionnelles.
- Solution Flexible par construction : facilite les ajouts ou modifications.
- Colonnes montantes dédiées ou multi-réseaux pour satisfaire à chaque configuration.



UTL UTILINE - PORTIQUE DE DISTRIBUTION DES FLUIDES

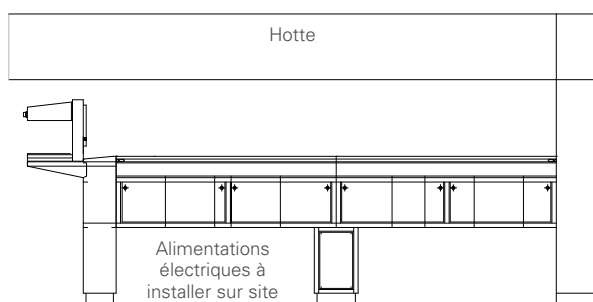
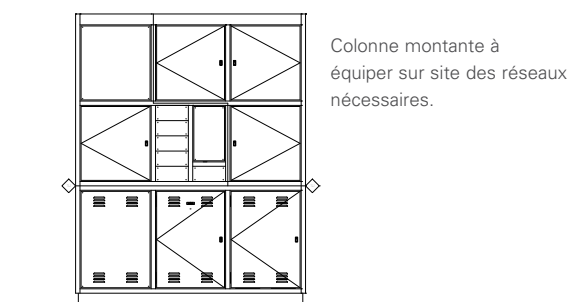
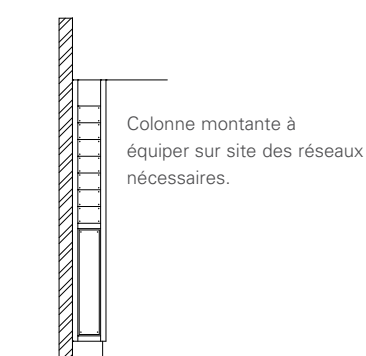
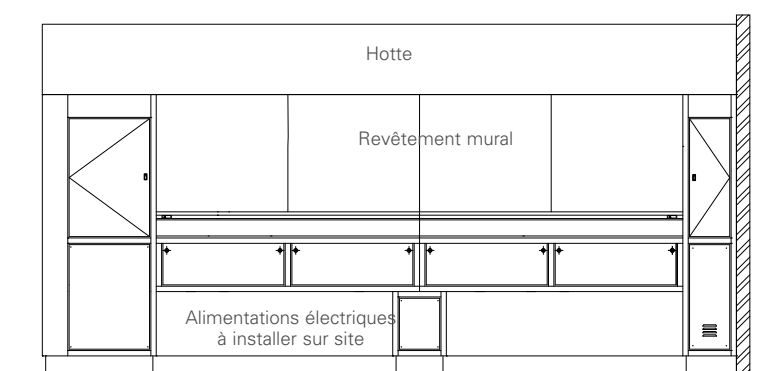
Services et réseaux internes non inclus



APPLICATIONS

Conçus pour les cuisines commerciales, la gamme de portiques Utiline est une solution économique et « prête à équiper » avec les réseaux de fluides nécessaires au raccordement des équipements des cuisines commerciales. Le système Utiline est entièrement modulaire et peut être complété en cas de modification des pianos. Pré-assemblés en usine, ils suppriment la nécessité de coordonner plusieurs lots sur site. Le travail prépartoire consiste à regrouper toutes les attentes nécessaires en un seul point pour raccordement final du portique en gaz, eau, électricité etc.

- Conception modulaire sur mesure.
- Disponible en version murale (UPT-W) ou centrale (UPT-I).
- Livré sans réseaux et services intégrés.
- Interface coordonnée avec les produits de ventilation.
- Entièrement accessible pour faciliter le nettoyage et la maintenance.
- Séparation totale des réseaux (fluides et électricité).
- Vaste gamme d'options supplémentaires.
- Solution Flexible par construction : facilite les ajouts ou modifications.
- Colonnes montantes dédiées ou multi-réseaux pour satisfaire à chaque configuration.





Hôtel InterContinental Ruijin (Shanghai, Chine)



Otsama Women's University (Tokyo, Japon)



Hôtel InterContinental (Berchtesgaden, Allemagne)



Université Nationale de Singapour (Singapour)

Purification de l'air

PolluStop, Aerolys et Extenso en brefp. 126

PST PolluStop - Centrale d'extraction p. 134

ARL Aerolys - Centrale de soufflage p. 140

EXT Extenso - Centrale extraction & soufflage p. 145

Implantez votre cuisine où bon

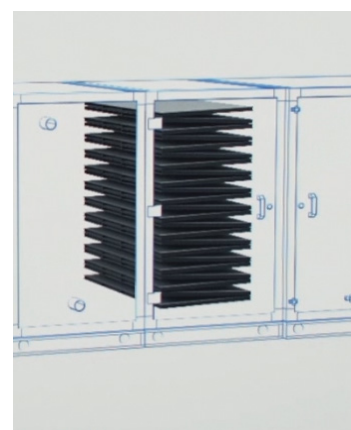
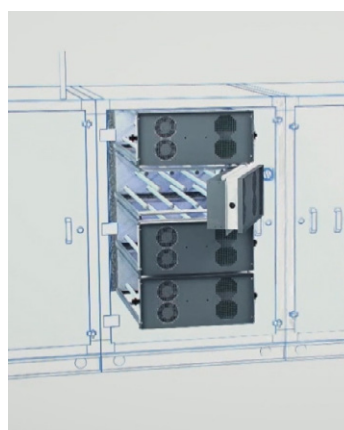
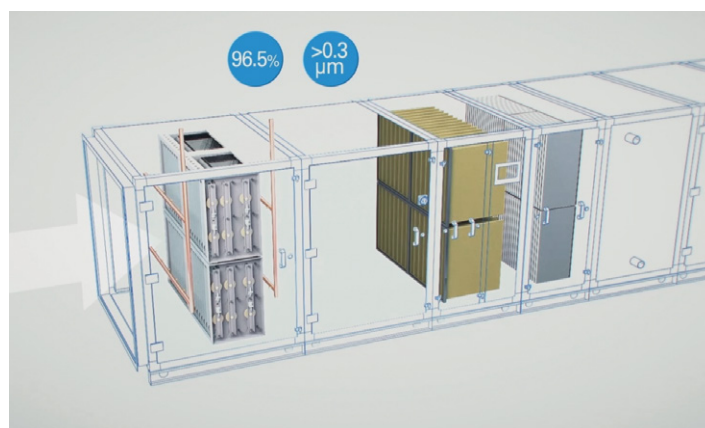
La révolution des cuisines «Zéro émissions»

La troisième génération des centrales d'extraction PolluStop Halton n'a jamais été autant à l'avant-garde des technologies de contrôle des émissions. Son process de traitement innovant repose sur deux pierres angulaires.

Le filtre électrostatique Halton (ESP) est la première des deux. Il a été spécialement conçu pour être la première ligne de défense des centrales PolluStop. Il élimine une grande partie de l'humidité véhiculée par l'air et nuisible à l'efficacité de traitement, ainsi qu'une partie considérable des particules émises par les opérations de cuisson.

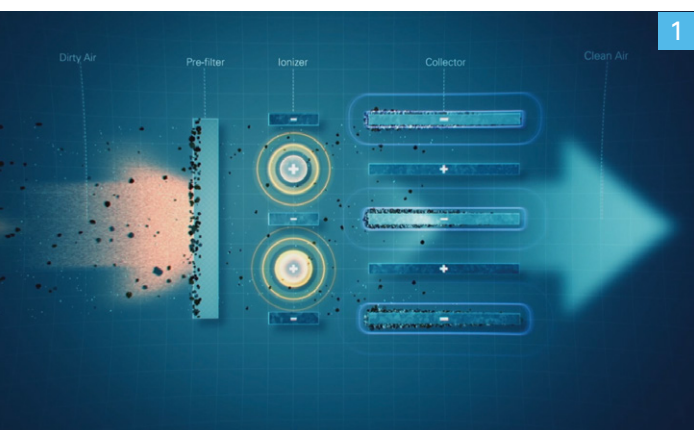
La technologie Capture Ray™ est la seconde pierre angulaire. Elle neutralise les particules de graisse mais surtout – et en complément de n'importe quel type d'ESP – elle agit également sur les vapeurs de graisse et les COV (Composés Organiques Volatils), les deux vecteurs principaux de la propagation des odeurs.

Quand la configuration de traitement d'un PolluStop associe à la fois la technologie Capture Ray™ et la filtration électrostatique Halton, les résultats obtenus n'ont pas d'équivalent. On peut alors véritablement parler de cuisines sans émissions, et de tous les avantages qui y sont associés.



Les restaurants Dion et Pater Noster (Londres) dont les cuisines sont équipées d'un module PolluStop. Les points de décharge sont situés à l'avant du bâtiment.

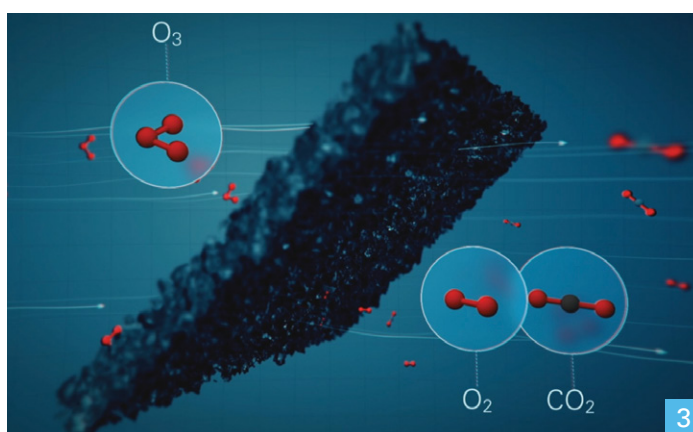
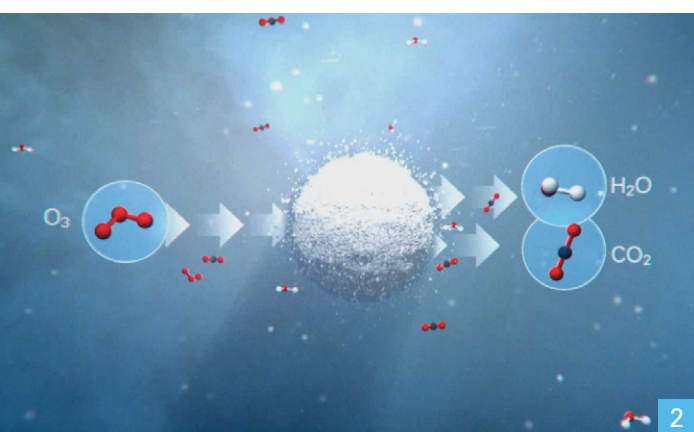
vous semble !



1 - Le filtre électrostatique Halton élimine une grande partie de l'humidité véhiculée par l'air ainsi qu'une partie considérable des particules émises par les opérations de cuisson.

2 - La technologie Capture Ray™, et ses lampes UV-C de type production d'ozone, neutralisent les particules de graisse et agissent sur les vapeurs de graisse et les COV.

3 - Le charbon actif classé NFX est utilisé pour amener la concentration en ozone sous le seuil recommandé par l'OMS quand, de manière ponctuelle, il est produit en excès dans le cadre du process de traitement.



Tranquillité d'esprit et rapport coût efficacité !

Les cuisines Halton « zéro émissions » s'accompagnent d'une panoplie d'avantages qui n'est que trop peu souvent considérée à sa juste mesure face à l'investissement initial. Et pourtant, on peut véritablement parler de rentabilité. Voyez par vous-même.

IMPLANTEZ VOTRE CUISINE OÙ BON VOUS SEMBLE ET EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Graisses, odeurs, humidité, fumées et l'inévitable casse-tête lié aux questions de sécurité, d'hygiène et de plaintes du voisinage appartiennent désormais au passé. En particulier, les émissions de particules et odeurs de cuisson sont réduites à des niveaux tellement faibles qu'il est possible d'implanter les restaurants simplement là où ils peuvent générer le plus de valeur !

PROFITEZ D'ÉCONOMIES MASSIVES SUR L'ÉNERGIE ET LA MAINTENANCE

Constatez par vous-même les économies d'énergie incomparables dont vous pouvez bénéficier avec une cuisine « zéro émissions » Halton. Et que dire des coûts de maintenance ? La durée de vie des filtres en aval, les plus efficaces mais aussi les plus coûteux, est allongée de plus de 80 % grâce au filtre électrostatique Halton ! Les consommables « réguliers » se limitent au remplacement des pré-filtres intégrés et bon marché.

ÉCONOMISEZ AUSSI SUR L'INSTALLATION

Les centrales PolluStop permettent de rejeter l'air extrait directement en façade des bâtiments et non en toiture.

- Les trémies internes ou les gaines externes et inesthétiques sont supprimées. Les coûts d'installation sont donc réduits.
- L'élimination des trémies internes permet de récupérer de la surface locative et augmente les revenus correspondants.

Croisez sécurité et confort, pas

Contamination croisée ? Hors de question ! Les systèmes de contrôle Halton vous le garantissent !

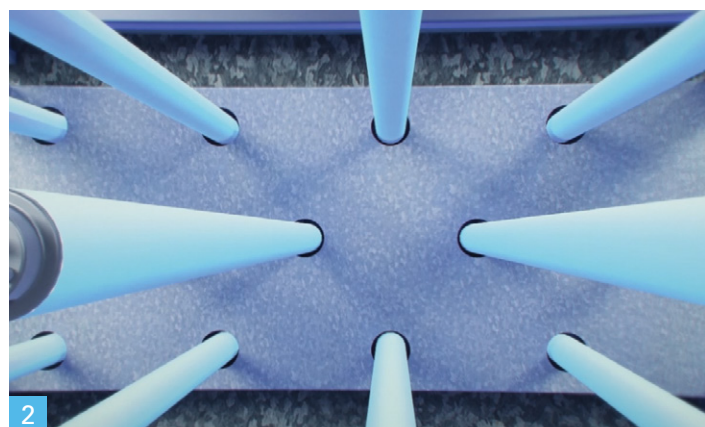
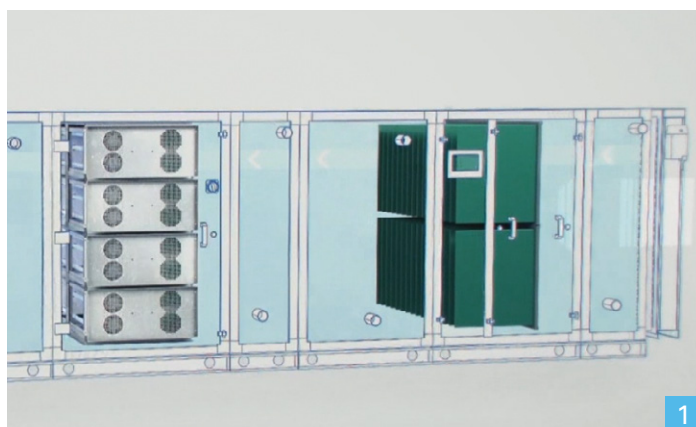
La gamme de centrales de traitement d'air haute efficacité Aerolys est conçue pour répondre aux exigences les plus sévères en termes d'hygiène dans les cuisines professionnelles. Il n'est pas ici simplement question de souffler de l'air neuf et hygiénique. Quel que soit son niveau, l'hygiène peut rapidement être compromise si l'équilibre indispensable entre le soufflage et l'extraction n'est pas contrôlé en permanence et ce, dans toutes les zones desservies. Empêcher toute contamination croisée est un des fondamentaux d'une cuisine bien conçue et conforme à un programme HACCP.

Jugez par vous-même à quel point cet équilibre peut-être difficile à conserver si aucune disposition n'est prise. Il est tout d'abord lié aux filtres utilisés sur les centrales PolluStop et Aerolys. À mesure qu'ils se colmatent, les débits d'air diminuent progressivement et pas nécessairement dans les mêmes proportions entre l'extraction et le soufflage. À ces variations « mécaniques » s'ajoutent aussi les variations de débit constantes initiées par le système de Ventilation

Contrôlée à la Demande M.A.R.V.E.L. Ce système a la faculté unique d'ajuster les débits d'air extraits hotte par hotte, de manière complètement indépendante et en fonction de l'importance des activités de cuisson en cours. Les économies d'énergie réalisées sont alors incomparables, mais cela signifie aussi que les débits extraits par les centrales PolluStop varient constamment et que les centrales Aerolys doivent impérativement suivre le rythme au soufflage.

Cela peut paraître assez technique, mais les systèmes de contrôle et le savoir-faire Halton travaillent pour vous en coulisses. La clé est de développer des solutions exhaustives basées sur des produits performants et des stratégies de contrôle cohérentes. C'est ce qu'Halton fait ! Vous obtiendrez toujours les bons niveaux de soufflage et d'extraction, au bon moment, au bon endroit et avec le bon équilibre.

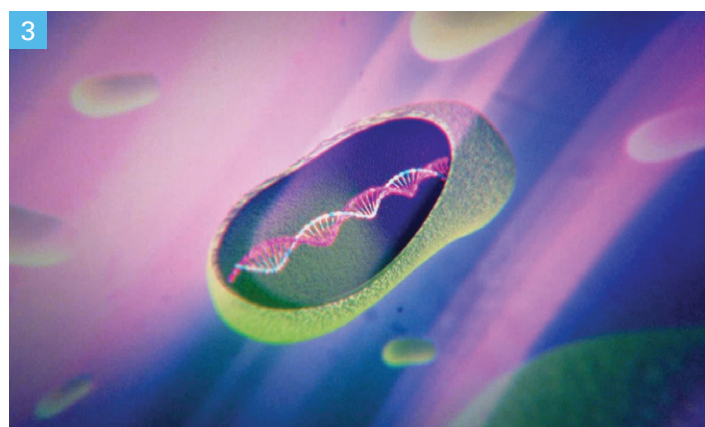
Oubliez la nature technique de votre système de ventilation ! Nous gérons tout pour vous en coulisses.



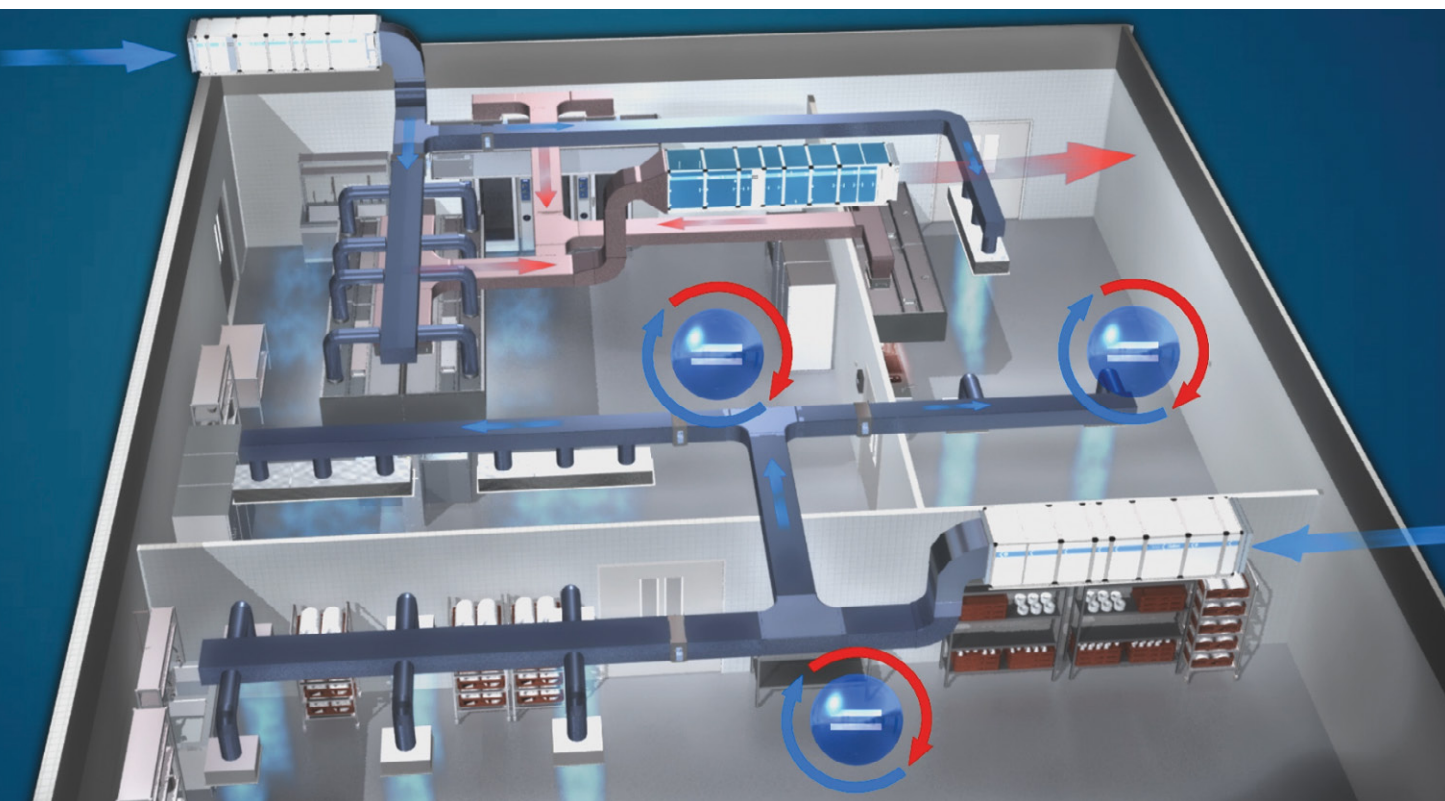
1 - 2 - Le « Urban Pack » Halton est composé de filtres à poches imprégnées de charbon actif et de lampes UV germicides (sans production d'ozone).

3 - Les lampes germicides Halton neutralisent les virus et bactéries contenus dans l'air.

4 - Batterie de récupération air/eau utilisée pour préchauffer l'air neuf restitué dans la cuisine. L'appoint peut être apporté par un dispositif complémentaire tel qu'une batterie électrique, au gaz ou à eau chaude. Le refroidissement est assuré par de l'eau réfrigérée ou un système à détente directe DX.



les flux d'air !



Le « Urban Pack » Halton : l'air de compensation le plus sain.

Et si nous parlions maintenant de la qualité de l'air de compensation elle-même ! Dans les zones urbaines denses, où la pollution automobile atteint des seuils critiques, il est question d'un véritable défi.

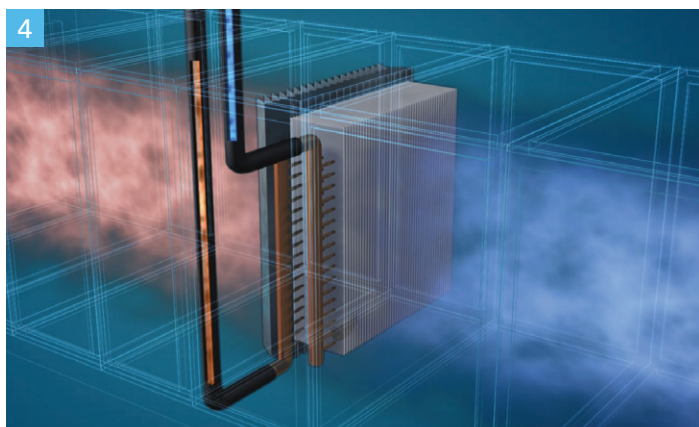
Les centrales Aerolys peuvent être équipées du « Urban Pack ». Il est composé de filtres à poches imprégnées de charbon actif et de lampes UV germicides (sans production

d'ozone). Cette combinaison réduit la quantité de dioxyde de carbone et autres gaz indésirables contenus dans l'air extérieur et en élimine quasiment les bactéries.

Exposés à la lumière ultraviolette, les virus et microbes perdent leur capacité de reproduction et rapidement derrière leur caractère infectieux pour devenir inertes. Un air pur et hygiénique ! Voilà le résultat obtenu par les centrales Aerolys.

Pour évoluer vers une sécurité totale d'exploitation et des conditions de travail idéales, il ne reste plus qu'à gérer le confort thermique et introduire l'air dans la cuisine sans courants d'air et à la température souhaitée. La gamme Aerolys intègre différentes options pour le chauffage et le refroidissement de l'air, complétées par des systèmes de contrôles avancés et par la gamme Halton de diffuseurs spécifiques cuisine.

Chauffer et refroidir l'air de compensation ! C'est le poste le plus coûteux de la ventilation des cuisines. Voyez comment les centrales d'extraction et de soufflage Halton réduisent ce coût au strict minimum en combinant gestion intelligente des débits et récupération d'énergie !

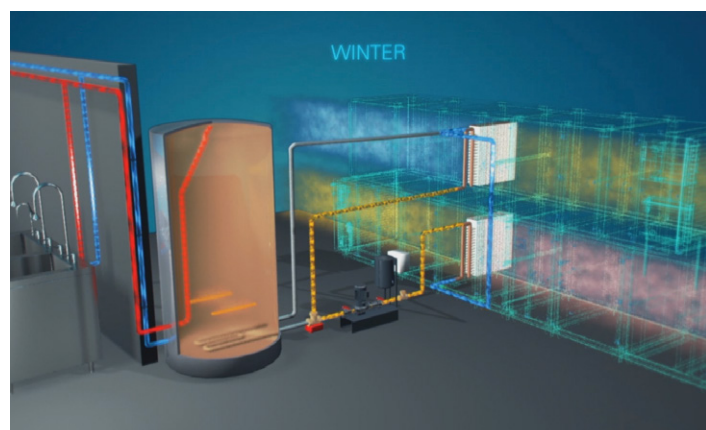
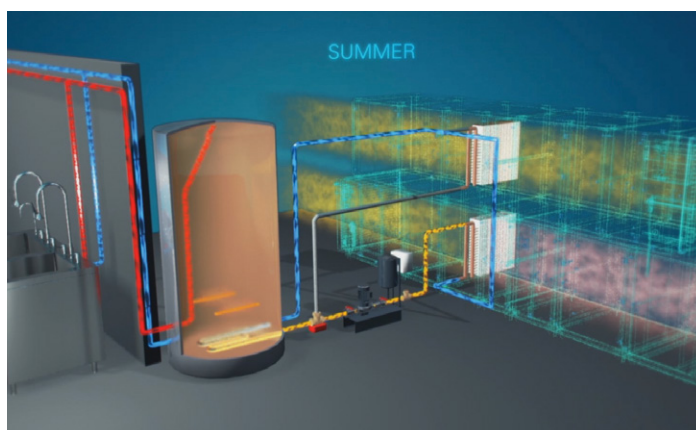


Bénéficiez enfin d'économies

Une récupération de chaleur efficace et durable

Dans certains pays, la récupération d'énergie est d'ores et déjà obligatoire dans les cuisines professionnelles. Grâce à l'absence de dépôts de graisse sur les ailettes des échangeurs, la récupération d'énergie se fait avec une efficacité constante dans le temps et les coûts de maintenance et de nettoyage des échangeurs sont considérablement réduits.

La centrale extraction & soufflage Extenso a le grand avantage de pouvoir faire de la récupération à la fois en mode air/air et air/eau, le tout avec une centrale unique et compacte. L'énergie récupérée sur l'air extrait peut alors être utilisée en préchauffage d'eau chaude sanitaire quand l'air neuf ne demande pas à être réchauffé. Les économies ne peuvent être plus importantes !



Passez au plus haut niveau d'économies possible en combinant récupération de chaleur et M.A.R.V.E.L.

Les centrales PolluStop, Aerolys et Extenso sont totalement compatibles avec la technologie M.A.R.V.E.L., qui est le système de Ventilation Contrôlée à la Demande le plus efficace.

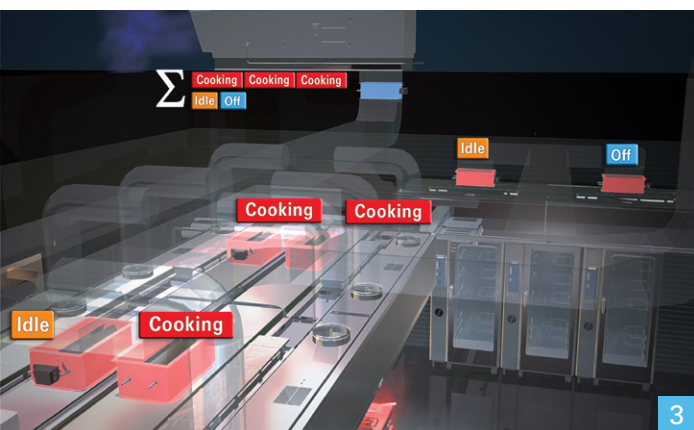
M.A.R.V.E.L. a la faculté unique d'adapter les débits extraits en temps réel, en fonction de l'évolution des opérations de cuisson mais surtout, hotte par hotte et de manière totalement indépendante. Si une seule hotte a besoin de plus de débit, les autres continuent à opérer avec un débit plus faible. Le système fonctionne de la même manière pour les plafonds filtrants. Cette innovation conduit à une réduction des débits extraits pouvant aller jusqu'à 64 %... avec à la clé des économies massives qui ne sont pas obtenues au détriment de la récupération de chaleur !

Cerise sur le gâteau : M.A.R.V.E.L. est capable de réguler en permanence la vitesse des ventilateurs pour obtenir le débit requis avec la pression la plus faible. Leur consommation électrique est ainsi réduite au strict minimum.

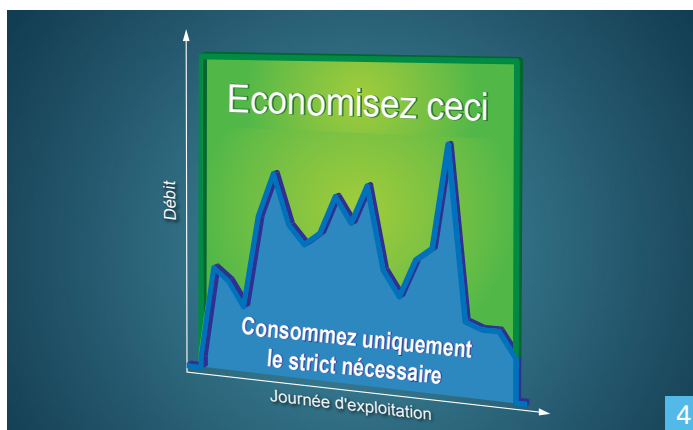
La technologie M.A.R.V.E.L. est actuellement le système de Ventilation Contrôlée à la Demande le plus efficace en combinant des économies massives sur le conditionnement d'air et sur le fonctionnement des ventilateurs. Associé à la récupération de chaleur, le niveau d'économies d'énergie ne peut être plus élevé. Pouvez-vous réellement vous permettre de ne pas combiner les centrales PolluStop, Aerolys et Extenso avec la technologie M.A.R.V.E.L. ?



d'énergie incomparables !



3



4



2

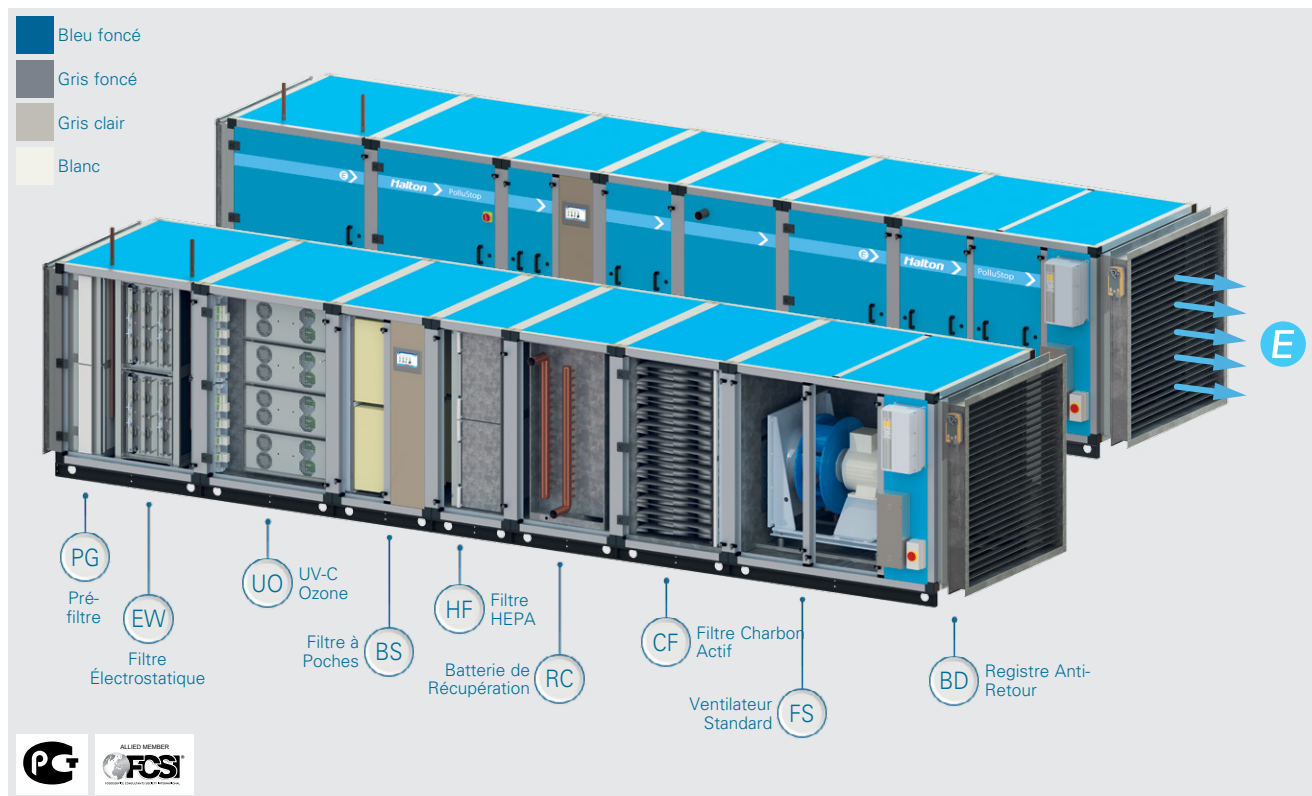
1 - M.A.R.V.E.L. « scanne » la surface des équipements de cuisson pour déterminer en temps réel leur état : éteint, en attente ou en cours de cuisson.

2 - 3 - Une fois les besoins en extraction déterminés, les registres ABD ajustent leur position pour atteindre les débits requis par chaque hotte. Les centrales PolluStop et Aerolys ajustent ensuite leur vitesse en conséquence.

4 - Combiné à la technologie Capture Jet™, M.A.R.V.E.L. représente le plus fort potentiel d'économies possible sur le réchauffage ou refroidissement de l'air neuf de compensation.

PST PolluStop

CENTRALE D'EXTRACTION AVEC CONTRÔLE DE POLLUTION Filtre électrostatique haute efficacité, récupération de chaleur, double peau



Filtre Électrostatique
Élimine les
particules ultrafines



Surveillance des filtres
Contrôle constant de
l'état des filtres



Halton Touch Screen
Interface LCD intuitive,
communicante et unique
pour tous les systèmes



Technologie Capture Ray™
Neutralise les particules
et vapeurs de graisse



Surveillance du ventilateur
Contrôle de la vitesse du
ventilateur (débit d'air
constant)



Filtre charbon actif NFX
Contrôle des
émissions d'ozone



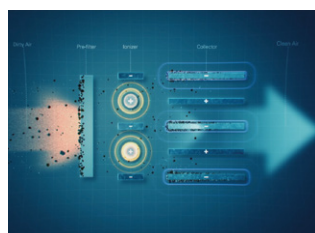
Compatible M.A.R.V.E.L.
Jusqu'à 64 % de
réduction sur les débits
extraits



Batterie de récupération
Récupération de chaleur
pour préchauffer
l'air ou l'eau



Contrôle d'équilibre
Ajuste les débits
de soufflage en fonction
de l'extraction



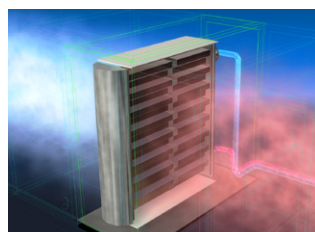
Filtre électrostatique

Élimine une grande partie de l'humidité véhiculée par l'air ainsi qu'une part considérable des particules. Prolonge également la durée de vie des filtres en aval !



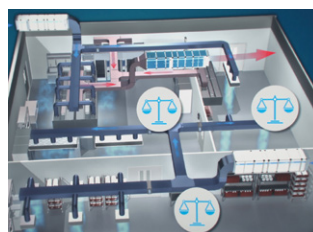
Technologie Capture Ray™

Implantez votre cuisine où bon vous semble en toute sérénité grâce à la neutralisation UV des graisses et une réduction considérable des émissions d'odeurs.



Récupération de chaleur

Grâce à la technologie Capture Ray™, la maintenance de la batterie est réduite et son efficacité est maintenue à un niveau optimal.



Contrôle d'équilibre

Les contrôleurs maintiennent un équilibre constant entre l'extraction et le soufflage pour empêcher les transferts d'air depuis des zones considérées comme polluées vers des zones propres. Sécurité avant tout !

APPLICATIONS

La gamme PolluStop a été conçue pour fonctionner avec la technologie Capture Ray™, qu'elle soit intégrée dans les hottes, les plafonds filtrants, ou dans la centrale PolluStop elle-même. Les lampes UV-C utilisées neutralisent les particules de graisse qui ne sont pas retenues par le système de filtration primaire. En augmentant le nombre de lampes à un niveau soigneusement étudié, les odeurs de cuisson sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture. Les filtres à charbon actif NFX sont utilisés pour supprimer l'ozone généré en excès par les lampes UV-C quand les équipements ne sont pas tous en charge.

Après traitement UV, la batterie de récupération optionnelle peut être utilisée de manière sûre, avec une efficacité maximale et une maintenance limitée. Elle peut servir à préchauffer l'air neuf ou l'eau chaude sanitaire de la cuisine.

- Spécialement développé pour les cuisines implantées en milieux urbains denses.

LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE POLLUSTOP



- Large gamme de centrales: de 3 240 à 38,880 m³/h.
- Respect du voisinage grâce à des émissions d'odeurs réduites au minimum.
- Économies d'énergie grâce à une récupération de chaleur constante dans le temps.
- Isolation acoustique intégrée dans les panneaux double peau de la centrale.
- Trois systèmes de contrôle : le premier pour la perte de charge des filtres, le second pour la vitesse du ventilateur d'extraction (débit d'air constant par défaut) et le troisième pour les lampes UV-C.
- Les trois systèmes sont contrôlés par la même interface : l'écran tactile Halton Touch Screen.
- Installation extérieure ou verticale possible. Nombreuses possibilités de services complémentaires comme l'intégration de tous les systèmes de commande, y compris le variateur de fréquence.

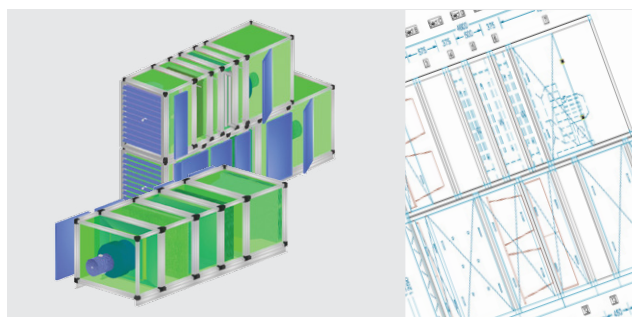
L'écran tactile Halton Touch Screen

Les systèmes de commande PolluStop appartiennent à la Plateforme de contrôle Halton Foodservice. Cette plateforme gère toutes les solutions du concept Halton de Cuisine Haute Performance avec une seule interface utilisateur communicante, intuitive et simple : l'écran tactile Halton Touch Screen.

Le système de contrôle des filtres mesure la perte de charge des filtres. Il prévient les utilisateurs ou un opérateur de maintenance distant quand les filtres doivent être remplacés. Il relaie également tout défaut potentiel sur le fonctionnement de l'installation.

Qu'il soit ou non intégré au PolluStop, **le système de contrôle du ventilateur** régule sa vitesse de rotation pour maintenir le débit d'air constant, quelle que soit la perte de charge des filtres. Il augmente donc progressivement la vitesse du ventilateur au fur et à mesure de l'augmentation de la perte de charge des filtres.

LOGICIEL DE SÉLECTION HALTON



Le logiciel de sélection Halton permet de configurer toutes les combinaisons possibles de centrales PolluStop, Aerolys ou Extensio. Il établit une liste fiable de caractéristiques techniques détaillées sur, entre-autres, les pertes de charge, les charges électriques, le ventilateur et les niveaux sonores.

CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS

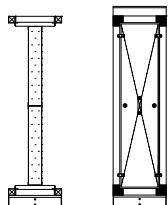
Tailles PST ⁽¹⁾	01	02	03	03-E	04	05	05-E	06	07	07-E	08	09	09-E	10
Débit [m³/h]	3240	6480	9720		12960		16200	19440	24300		29160	34020	1950 ⁽²⁾	38880
Débit [m³/s]	0.9	1.8	2.7		3.6		4.5	5.4	6.75		8.1	9.45	10.8	
Hauteur [mm]	750	750	1050	1350 ⁽²⁾	1350	1650	1350 ⁽²⁾	1350	1650	1950 ⁽²⁾	1950	2250	1950 ⁽²⁾	1950
Largeur [mm]	730	1330	1330	1030 ⁽²⁾	1330	1330	1630 ⁽²⁾	1930	1930	1630 ⁽²⁾	1930	1930	2230 ⁽²⁾	2530

(1) Tailles 11 à 14 sur demande. Débits extraits maximums: jusqu'à 68,880 m³/h (18 m³/s).

(2) Quand le PolluStop est équipé du filtre électrostatique Halton (ESP)



Pré-filtre (G4) Indépendant

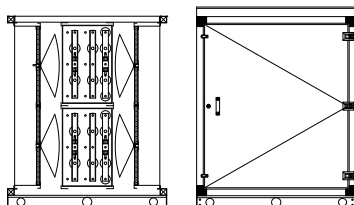


400

- But : Éliminer les particules de taille moyenne.
- Classe : Filtre plissé G4 (EU4).
- Efficacité >95% sur particules de 5 microns et plus.
- Matériau : Coton et fibre synthétique.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.
- 100 % incinérable.



Filtre électrostatique Avec système de nettoyage

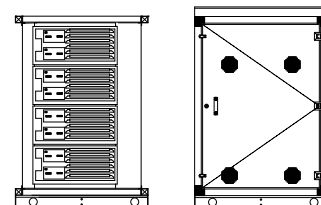


1200

- Filtre électrostatique (ESP) ultra haute efficacité.
- But : Idéal pour éliminer l'excès d'humidité et les particules de l'air extrait.
- Avec système de nettoyage eau chaude/détergent intégré au module.
- Nécessite un raccordement permanent pour évacuation.
- Inclut un pré-filtre à mailles.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.



Traitement UV-C Lampes à production d'ozone



1000

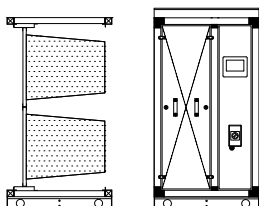
- Technologie UV-C Capture Ray™ Halton (lampes ultraviolet).
- Lampes à production d'ozone protégées par des fourreaux en quartz.
- But : Éliminer les graisses de l'air extrait et réduire les émissions d'odeurs.
- Idéalement situé dans la hotte mais peut être intégré au PolluStop.
- Nombre de lampes fonction du type de cuisson, des équipements et des débits.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.



Filtre électrostatique Sans système de nettoyage



Filtre à poches Poches courtes

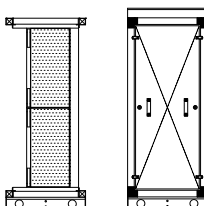


800

- But : éliminer les particules de taille moyenne.
- Classe : F9 (EU9), 8 poches courtes.
- Efficacité >95% sur particules de 0,4 microns et plus.
- Matériau : Fibre de verre.
- Durée de vie augmentée de 80% si utilisation du filtre électrostatique Halton (EW).
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.



Filtre HEPA

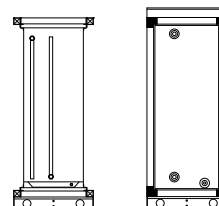


600

- But : Éliminer les particules ultrafines.
- Classe : Filtre HEPA (High Efficiency Particulate Arrester) H10 (EU10).
- Efficacité >95% DOP sur particules de 0,3 microns et plus.
- Matériau : Papier fibres de verre plissé hydrofuge séparé par de l'aluminium ondulé.
- Ne convient pas pour de l'air à fort taux d'humidité.
- Durée de vie augmentée de 80% si utilisation du filtre électrostatique Halton (EW).
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.



Batterie de Récupération



600

- Efficacité approximative de récupération : 45-50 %.
- Idéal pour un transfert de chaleur air/air, air/eau, ou les deux.
- Aucun risque de contamination croisée.
- Récupération en froid possible sous certains climats et certaines conditions.
- Tuyaux cuivre avec ailettes en aluminium.
- Nombre de rangs fonction des conditions d'utilisation.
- Inclut un séparateur de gouttelettes (essentiel pour PolluStop).
- Groupe de circulation disponible selon les besoins (inclus avec Extensio).
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

Module	Perte de charge ΔP [Pa]			Durée de vie en fonction de la charge d'activité [semaines]		
	Propre	Sale	Surcharge	Faible (1)	Moyenne (2)	Intense (3)
Pré-filtre PG (G4)	55	125	150	8..10	4.8	3
Filtre électrostatique EW / ED	125..250			-	-	-
Traitement UV-C UO (Ozone)	50			13 000 heures		
Filtre poches BS (grandes longues)	190	250	450	16..20 / 29..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)	6 / 11 (ESP)
Filtre HEPA HF	155	400	550	25..35 / 45..63 (ESP)	12..20 / 22..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)
Filtre à charbon CF	65	140	160	104	78	52
RC Batterie de récupération	150..250			-	-	-

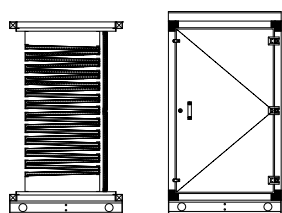
(ESP) Durée de vie prolongée quand le filtre électrostatique Halton est utilisé

(1) Charge faible : Équipements de cuisson électriques ou cuisson vapeur.

(2) Charge moyenne : Combinaison d'équipements de cuisson gaz et électriques, friteuses.

(3) Charge intense : Équipements de cuisson tous gaz, équipements à combustibles solides, BBQ, grils. Tout type de cuisson orientale. Équipements de cuisson lourds pour cuisines de production/centrales.

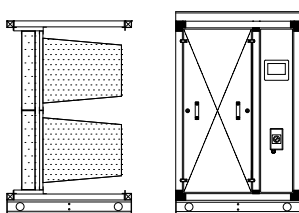
CF Filtre Charbon



◀ 850 ▶

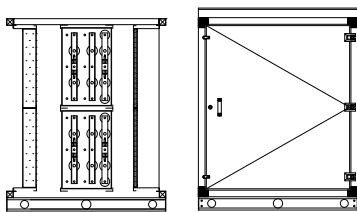
- But : Éliminer l'excès d'ozone généré par les lampes UV-C.
- Classe : Granules charbon actif NFX.
- Matériau : Charbon actif issu de coques de noix de coco (écologique).
- Inclut en standard un filtre terminal de type panneau 25 mm G4.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.
- Cartouche témoin pour indiquer la durée de vie du filtre.

PG + BS



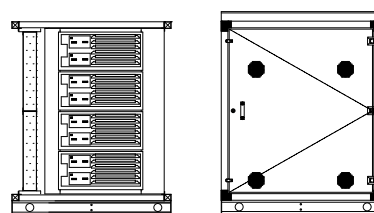
◀ 940 ▶

PG + ED



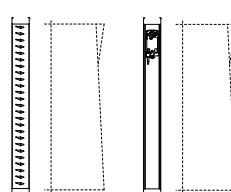
◀ 1200 ▶ ED seul
L=1000

PG + UO



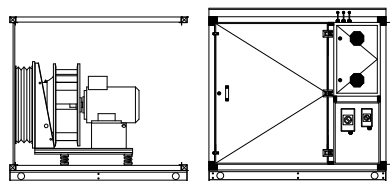
◀ 1200 ▶

BD Registre anti-retour



130

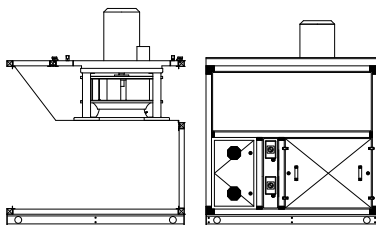
FS Ventilateur Standard



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

- Standards de fabrication élevés pour une durée de vie maximale.
- Ventilateurs haute efficacité à entraînement direct.
- Équilibrage dynamique de première classe (vibrations limitées)
- Temp. de fonctionnement: 40°C max.
- Variateur de fréquence.
- Pression maximale: 2 000 Pa.

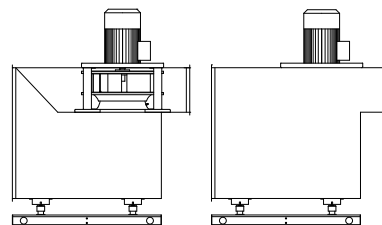
FO Ventilateur Moteur hors flux d'air



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

- Standards de fabrication élevés pour une durée de vie maximale.
- Ventilateurs haute efficacité à entraînement direct.
- Équilibrage dynamique de première classe (vibrations limitées)
- Temp. de fonctionnement: 120°C max.
- Variateur de fréquence.
- Pression maximale: 2 000 Pa.

FF Ventilateur Désenfumage



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

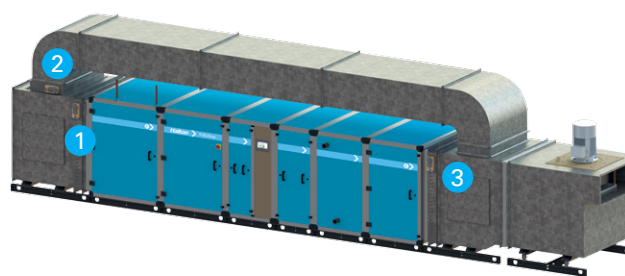
- Standards de fabrication élevés pour une durée de vie maximale.
- Ventilateurs haute efficacité à entraînement direct.
- Équilibrage dynamique de première classe (vibrations limitées)
- Temp. de fonctionnement: 400°C max.
- Convient à la fois au fonctionnement normal et au mode désenfumage.
- Variateur de fréquence.
- Pression maximale: 2 000 Pa.

OPTION BY-PASS

Pour les pays dont la réglementation exige que le ventilateur reste en fonctionnement en cas d'incendie, pour évacuer les fumées dégagées par le feu (et permettre au personnel et aux clients d'être évacués en toute sécurité), les filtres doivent être by-passés. Un feu produit en effet une quantité importante de particules qui colmatent les filtres en un temps record. Les débits extraits chutent alors de manière dramatique ce qui compromet l'évacuation des bâtiments.

Les centrales PolluStop peuvent être équipées en option d'un by-pass. Il est basé sur l'utilisation de 3 registres :

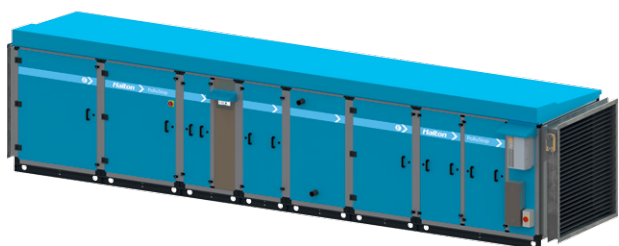
- (1) Un registre normalement ouvert (NO) en entrée de centrale. Il est équipé d'un fusible et d'un mécanisme de verrouillage.
- (2) Un registre normalement fermé (NC) en entrée de by-pass. Il est commandé électriquement.



(3) Un registre normalement ouvert (NO) en sortie de by-pass. Il isole les filtres et est aussi commandé électriquement.

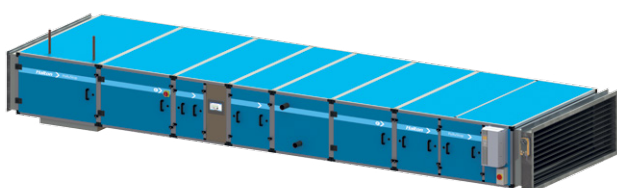
La gaine utilisée entre l'entrée et la sortie du by-pass a un classement au feu. Autres configurations disponibles sur demande.

INSTALLATION EXTÉRIEURE



Les centrales PolluStop, Aerolys et Extensio peuvent être installées en extérieur. Une toiture étanche spéciale est alors ajoutée aux centrales. Avec un indice de protection IP65, l'écran tactile peut rester intégré en façade.

CENTRALE EXTRA PLATE



Les centrales PolluStop et Aerolys sont disponibles en version extra plate pour une installation en faux plafond. Cette version est disponible uniquement pour les 4 premières tailles.

ATTÉNUATEUR ACOUSTIQUE



Une gamme d'atténuateurs acoustiques est également disponible pour les centrales PolluStop, Aerolys et Extensio. Revêtement Melinex pour les flux d'air pollués en option. Les modules acoustiques sont destinés à la réduction de la transmission du bruit par l'intérieur des gaines. Structure standard : 100 mm de lame d'air en alternance avec des baffles de 200 mm. Longueurs: 900 mm, 1 200 mm et 1 500 mm en option. Pour des niveaux d'atténuation spécifiques, il est recommandé de faire appel à un acousticien.



Deutsche Post Zentrale (Bonn, Allemagne)



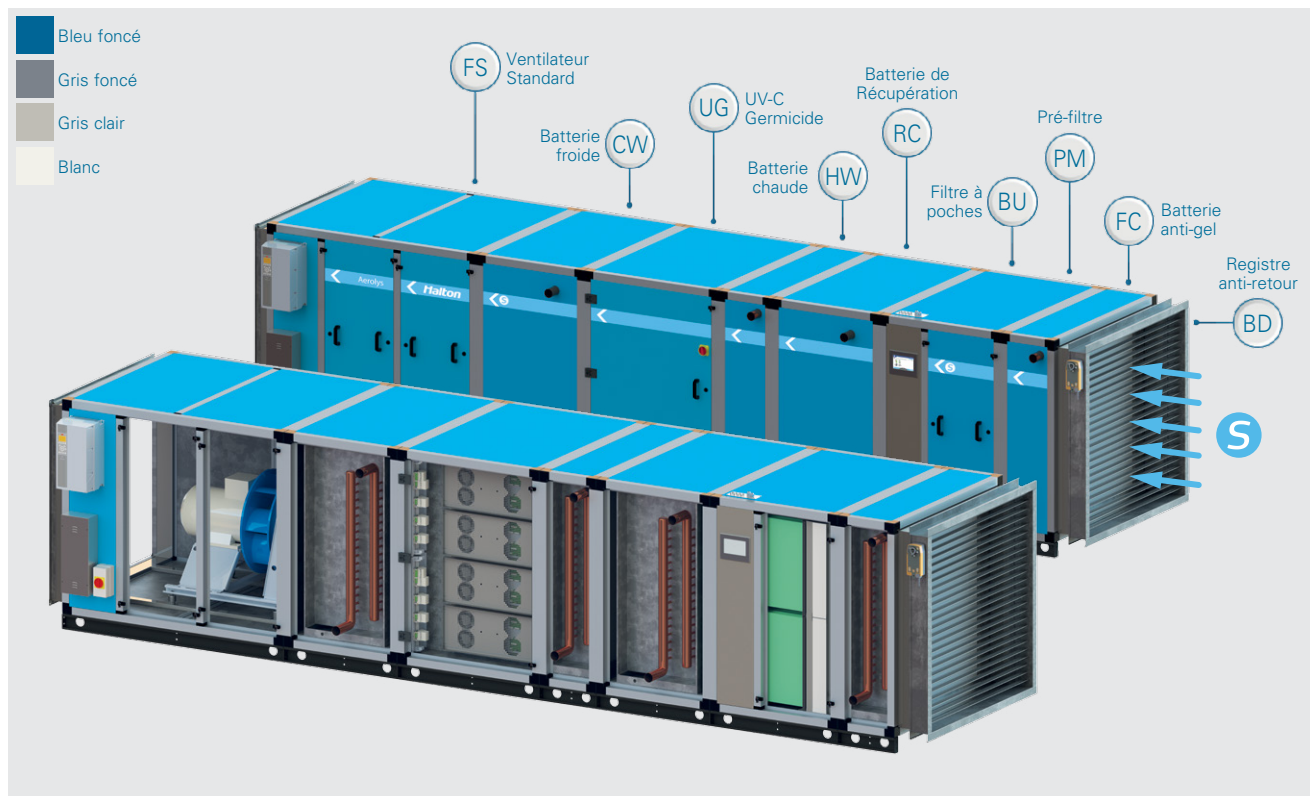
Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) (Berlin, Allemagne)



École hôtelière George Brown (Toronto, Canada)

CENTRALE DE SOUFFLAGE AVEC CONTRÔLE QUALITÉ DE L'AIR

Filtres "Urban Pack", récupération de chaleur, double peau



UV-C germicide
Neutralise les
bactéries en suspension
dans l'air



Filtre à poches imprégné
de charbon
Réduit la pollution
d'origine urbaine



Batterie de récupération
Récupération de chaleur
pour préchauffer
l'air ou l'eau



Surveillance des filtres
Contrôle constant de
l'état des filtres



Surveillance du ventilateur
Contrôle de la vitesse du
ventilateur (débit d'air
constant)



Contrôle d'équilibre
Ajuste les débits
de soufflage en fonction
de l'extraction



Compatible M.A.R.V.E.L.
Jusqu'à 64 % de
réduction sur les débits
extraits



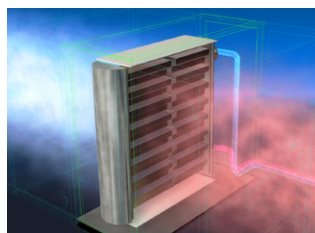
Halton Touch Screen
Interface LCD intuitive,
communicante et unique
pour tous les systèmes


Lampes germicides UV-C

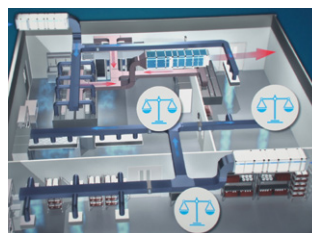
Exposés à la lumière
ultraviolette, les virus et
microbes perdent leur capacité
de reproduction et, rapidement
derrière, leur caractère
infectieux pour devenir inertes.
Sécurité maximale !


Filtres imprégnés de charbon

Réduisent la quantité de
dioxyde de carbone et autres
gaz indésirables. Avec les
lampes germicides UV-C, ils
composent le «Urban Pack».
Un air pur et hygiénique !


Récupération de chaleur

Grâce à la technologie Capture
Ray™ utilisée à l'extraction, la
maintenance des batteries est
réduite et leur efficacité est
maintenue à un niveau optimal.


Contrôle d'équilibre

Les contrôleurs maintiennent un
équilibre constant entre
l'extraction et le soufflage pour
empêcher les transferts d'air
depuis des zones considérées
comme polluées vers des zones
propres. Sécurité avant tout !

APPLICATIONS

La gamme de centrales de traitement d'air Aerolys a été conçue pour compléter et fonctionner de concert avec les centrales PolluStop avec contrôle de pollution.

La fonction première des centrales Aerolys n'est pas seulement de fournir l'air de compensation d'une cuisine, mais également de garantir que la qualité de cet air soit aussi bonne qu'elle puisse l'être.

La gamme de centrales Aerolys est aussi basée sur l'association de modules indépendants, sélectionnés en fonction des besoins spécifiques à chaque projet.

- Spécialement développé pour les cuisines implantées en milieux urbains denses.
- Large gamme de centrales: de 3 240 à 38,880 m³/h.
- Utilisation de la chaleur récupérée par les centrales d'extraction PolluStop dans le cadre d'un transfert coordonné sur l'air, l'eau ou une combinaison des deux.
- Possibilités de chauffage complémentaire par batterie électrique, eau chaude basse température ou gaz indirect.
- Batterie eau froide ou à détente directe (DX) en option.

- Atténuateurs acoustiques pour réduire la transmission du bruit en gaine en option.
- Intègre le "Urban pack" Halton basé sur l'utilisation de pré-filtres ultra haute efficacité, de filtres à poches longues imprégnées de charbon et de lampes UV-C germicides (sans production d'ozone). La cuisine, les aliments et le personnel bénéficient d'un air de compensation des plus sain et exempt de bactéries.
- Entièrement intégré à la Plateforme de contrôle Halton.
- Isolation acoustique intégrée dans les panneaux double peau de la centrale. Finition externe disponible en 4 couleurs (bleu foncé, gris clair, gris foncé ou blanc).
- Système de contrôle tout en un: surveillance de la perte de charge des filtres, de la vitesse du ventilateur et des lampes UV-C.
- Les trois systèmes sont contrôlés par la même interface : l'écran tactile Halton Touch Screen.
- Installation extérieure ou verticale possible. Nombreuses possibilités de services complémentaires comme l'intégration de tous les systèmes de commande, y compris le variateur de fréquence.

LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE AEROLYS



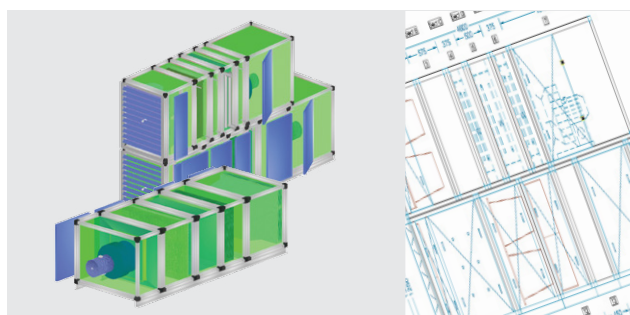
L'écran tactile Halton Touch Screen

Les systèmes de commande Aerolys appartiennent à la Plateforme de contrôle Halton Foodservice. Cette plateforme gère toutes les solutions du concept Halton de Cuisine Haute Performance avec une seule interface utilisateur communicante, intuitive et simple : l'écran tactile Halton Touch Screen.

Le système de contrôle des filtres mesure la perte de charge des filtres. Il prévient les utilisateurs ou un opérateur de maintenance distant quand les filtres doivent être remplacés. Il relaie également tout défaut potentiel sur le fonctionnement de l'installation.

Qu'il soit ou non intégré à Aerolys, **le système de contrôle du ventilateur** régule sa vitesse de rotation pour maintenir le débit d'air constant, quelle que soit la perte de charge des filtres. Il augmente donc progressivement la vitesse du ventilateur au fur et à mesure de l'augmentation de la perte de charge des filtres.

LOGICIEL DE SÉLECTION HALTON



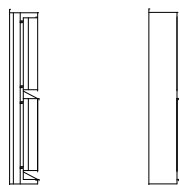
Le logiciel de sélection Halton permet de configurer toutes les combinaisons possibles de centrales PolluStop, Aerolys ou Extensio. Il établit une liste fiable de caractéristiques techniques détaillées sur, entre-autres, les pertes de charge, les charges électriques, le ventilateur et les niveaux sonores.

CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS

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

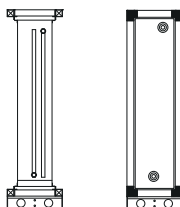
* Tailles 11 à 14 sur demande. Débits extraits maximums: jusqu'à 68,880 m³/h (18 m³/s).

SL Grille antisable



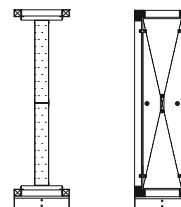
205

FC Batterie anti-gel



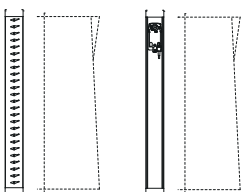
400

PM Filtre à panneaux M5



400

BD Registre anti-retour



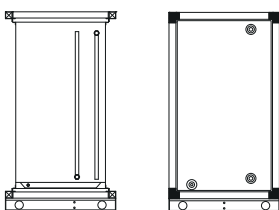
130

- Registre motorisé.
- À l'arrêt, protège la CTA contre les retours d'air froid et d'humidité.
- Fabrication en acier galvanisé.

- But : Protège la centrale des retours d'air extérieur suffisamment froid pour endommager les équipements suivants.
- Porte typiquement la température de l'air entrant à 5 °C.
- Tuyaux cuivre avec ailettes en aluminium.
- Nombre de rangs fonction des conditions d'utilisation.
- Ensemble vanne 3 voies disponible sur demande.
- Nécessite une alimentation de type eau chaude basse pression (LPHW) sur site.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

- But : Éliminer les particules fines/moyennes.
- Classe : Filtre plissé ultra haute efficacité M5 (EU5).
- Efficacité >97% sur les particules de 5 microns et plus.
- Matériau : Papier en fibres de verre synthétiques.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.
- Intégré au « Urban Pack » Halton pour les sites où la qualité de l'air entrant doit répondre à des critères très sévères.
- 100 % incinérable.

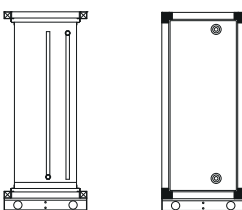
CW Batterie froide



◀ 800 ▶

- Tuyaux cuivre avec ailettes en aluminium.
- Nombre de rangs fonction des conditions d'utilisation.
- Équipé en standard d'un séparateur de gouttelettes.
- Complet avec bac de condensats et raccordement.
- Nécessite une alimentation de type eau glacée sur site.
- Ensemble vanne 3 voies disponible sur demande.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

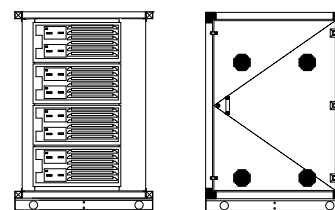
HW Batterie chaude Eau chaude basse pression



◀ 600 ▶

- Utilisée comme batterie anti-gel et/ou batterie principale.
- Tuyaux cuivre avec ailettes en aluminium.
- Nombre de rangs fonction des conditions d'utilisation.
- Ensemble vanne 3 voies disponible sur demande.
- Nécessite une alimentation de type eau chaude basse pression (LPHW) sur site.
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

UG Traitement UV-C Germicide



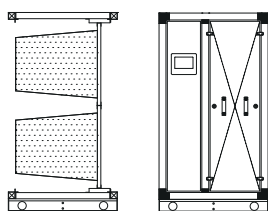
◀ 1000 ▶

- But : Réduit/élimine les bactéries présentes dans l'air extérieur (composant du « Urban Pack » Halton).
- Basé sur l'utilisation de lampes UV (sans production d'ozone) protégée par des fourreaux en quartz.
- Intégré au « Urban Pack » Halton pour les sites où la qualité de l'air entrant doit répondre à des critères très sévères (hôpitaux, maisons médicalisées, bâtiments publics, etc).
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

HE HG Options batteries gaz ou électriques

Module	Perte de charge ΔP [Pa]			Durée de vie selon utilisation [semaines]		
	Propre	Sale	Surcharge	Rural	Semi-rural	Urbain
FC Batterie anti-gel		20 à 50		-	-	-
PM Pré-filtre (M5)	60	150	250	8..10	4..8	3
CW Batterie eau froide		150 à 200		-	-	-
HW Batterie eau chaude (basse pression)		20 à 50		-	-	-
UG Traitement UV (germicide)		50			13 000 heures	
BU Filtre à poches (Urban Pack, longues poches)	85	250	450	35..45	25..35	15..25
BL Filtre à poches (longues poches)	130	250	450	35..45	25..35	15..25
RC Batterie de récupération		150..250		-	-	-

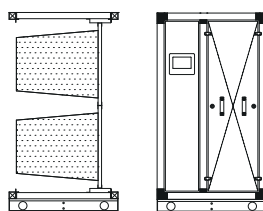
BU Filtre à poches Urban Pack, grandes poches



◀ 790 ▶

- But : Éliminer les particules fines et réduire la quantité de gaz toxiques.
- Classe : F7 (EU7), 10 poches longues.
- Matériau : Fibre de verre imprégnée de charbon à large spectre.
- Efficacité >88% sur les particules de 0,4 microns et plus.
- Intégré au « Urban Pack » Halton pour les sites où la qualité de l'air entrant doit répondre à des critères très sévères (hôpitaux, maisons médicalisées, bâtiments publics, etc).
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

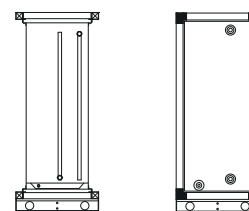
BL Filtre à poches Grandes poches



◀ 800 ▶

- But : Éliminer les particules fines/ moyennes.
- Classe : F9 (EU9), 12 poches longues.
- Efficacité >96% sur les particules de 0,4 microns et plus
- Matériau : Fibre de verre
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

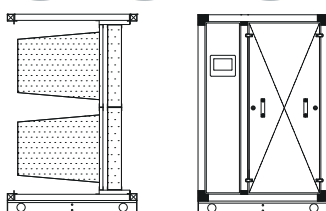
RC Batterie de récupération



◀ 600 ▶

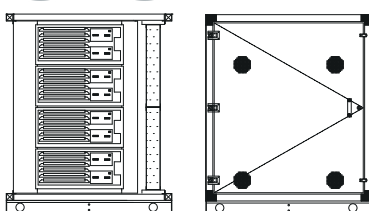
- Efficacité approximative de récupération : 45-50 %.
- Idéal pour un transfert de chaleur air/air, air/eau, ou les deux.
- Aucun risque de contamination croisée.
- Récupération en froid possible sous certains climats et certaines conditions.
- Tuyaux cuivre avec ailettes en aluminium.
- Nombre de rangs fonction des conditions d'utilisation.
- Inclut un séparateur de gouttelettes (essentiel pour PolluStop).
- Groupe de circulation disponible selon les besoins (inclus avec Extensio).
- Fabriqué conformément à la norme EN 1886:2007.

PM + BU ou BL



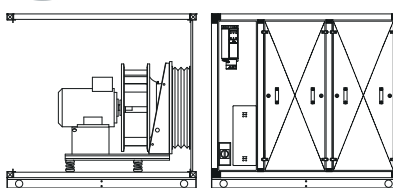
◀ 940 ▶

PM + UG



◀ 1200 ▶

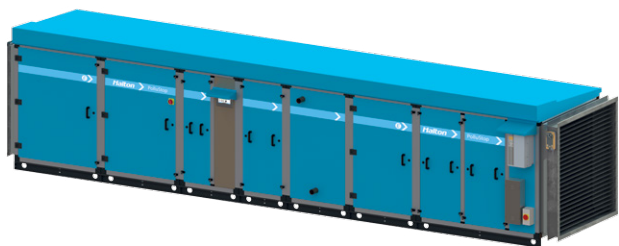
FS Ventilateur Standard



◀ 1560 ▶

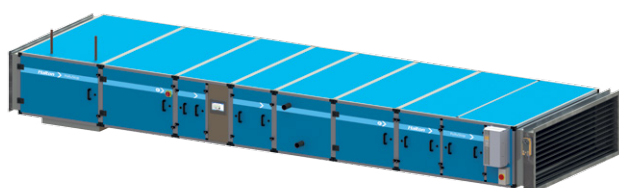
- Standards de fabrication élevés pour une durée de vie maximale.
- Ventilateurs haute efficacité à entraînement direct.
- Équilibrage dynamique de première classe (vibrations limitées)
- Temp. de fonctionnement: 40°C max.
- Variateur de fréquence.
- Pression maximale: 2 000 Pa.

INSTALLATION EN EXTÉRIEUR



Les centrales PolluStop, Aerolys et Extensio peuvent être installées en extérieur. Une toiture étanche spéciale est alors ajoutée aux centrales. Avec un indice de protection IP65, l'écran tactile peut rester intégré en façade.

DESIGN PLAT

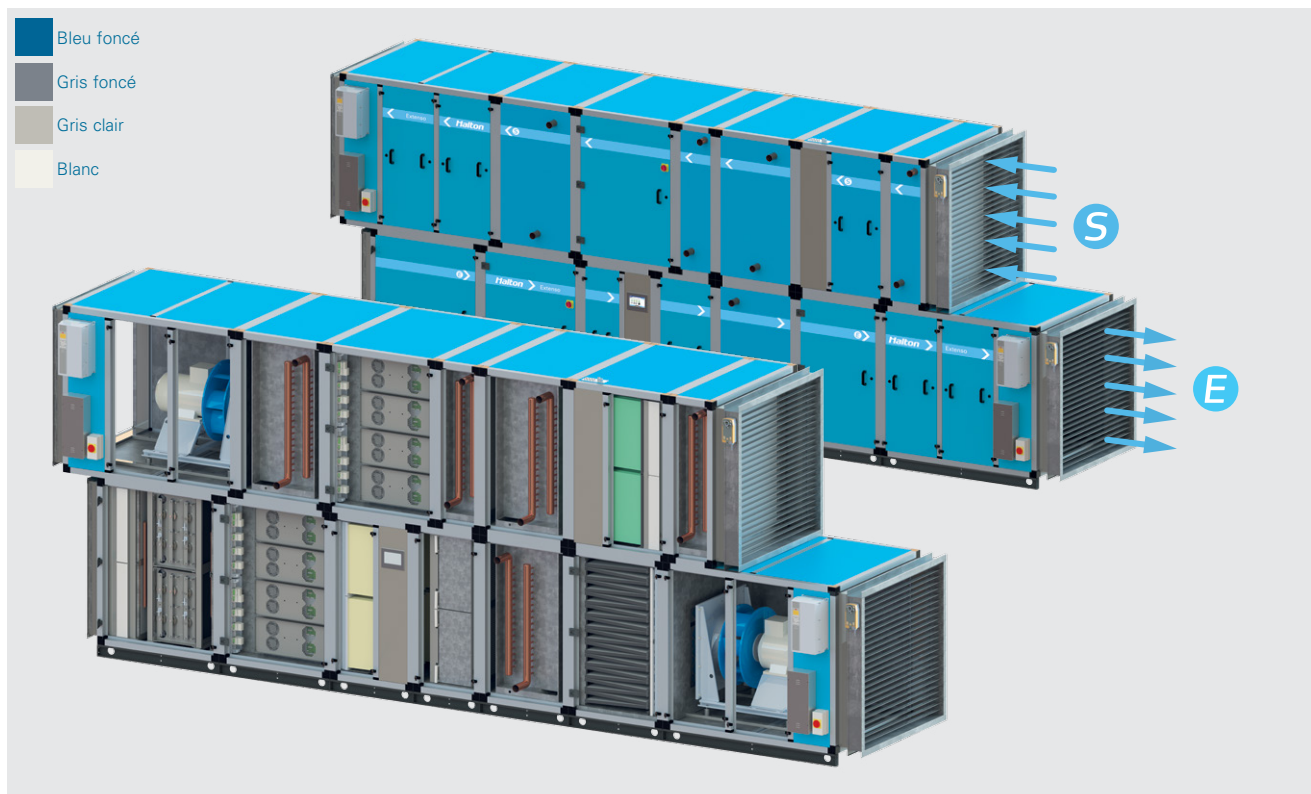


Les centrales PolluStop et Aerolys sont disponibles en version extra plate pour une installation en faux plafond. Cette version est disponible uniquement pour les 4 premières tailles.

ATTÉNUATION DU SON



Une gamme d'atténuateurs acoustiques est également disponible pour les centrales PolluStop, Aerolys et Extensio. Revêtement Melinex pour les flux d'air pollués en option. Les modules acoustiques sont destinés à la réduction de la transmission du bruit par l'intérieur des gaines. Structure standard : 100 mm de lame d'air en alternance avec des baffles de 200 mm. Longueurs: 900 mm, 1 200 mm et 1 500 mm en option. Pour des niveaux d'atténuation spécifiques, il est recommandé de faire appel à un acousticien.



APPLICATIONS

Extensio : 2 produits de classe internationale en une seule centrale !

La gamme de centrales de traitement d'air combinées Extensio est une solution idéale pour les projets qui nécessitent de combiner le contrôle de pollution PolluStop avec le contrôle de qualité d'air Aerolys et ce, en une seule centrale compacte et intégrée.

Extensio réunit toutes les caractéristiques et options des gammes PolluStop et Aerolys avec l'avantage supplémentaire d'une emprise au sol réduite de moitié, ce qui en fait une centrale particulièrement adaptée aux projets où l'espace en local technique ou en toiture est compté.

- Spécialement développé pour les cuisines implantées en milieu urbain dense.
- Large gamme de centrales: de 3 240 à 38,880 m³/h.
- Disponible aussi en configuration extraction & soufflage « côte à côte » ou « dos à dos ».
- Intègre des batteries de récupération pour un transfert de chaleur coordonné air/air, air/eau, ou une combinaison des deux.
- Entièrement intégré à la Plateforme de contrôle Halton.

- Isolation acoustique intégrée dans les panneaux double peau de la centrale. Finition externe disponible en 4 couleurs (bleu foncé, gris clair, gris foncé ou blanc).
- Respect du voisinage par une réduction maximale des émissions d'odeurs.
- Économies d'énergie grâce aux batteries de récupération de chaleur intégrées, d'efficacité constante dans le temps.
- Système de contrôle tout en un: surveillance de la perte de charge des filtres, de la vitesse du ventilateur et des lampes UV-C.
- Les trois systèmes sont contrôlés via la même interface : l'écran tactile Halton Touch Screen.
- Installation extérieure possible. Nombreuses possibilités de services complémentaires comme l'intégration des variateurs de fréquence et autres systèmes de surveillance.



Dai Pai Dong restaurant, hôtel Rosewood (Abou Dabi, Émirats Arabes Unis)



Yu An restaurant, hôtel Atlantis (Dubai, Émirats Arabes Unis)



Landesbank Baden Württemberg (Stuttgart, Allemagne)



Die Speisenmeisterei, Schloss Hohenheim (Stuttgart, Allemagne)



Business Garden (Poznań, Pologne)



Haevichi Atrium (Ile Jeju, Corée)



www.halton.com/foodservice

Sites de production Halton

France

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

USA

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

Asie-Pacifique

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

Allemagne

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

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

Chine

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

Royaume-Uni

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

Brésil

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

Halton a une politique de développement et d'amélioration des produits permanente, et se réserve le droit de modifier conception et spécifications sans avis préalable. Pour plus d'informations, merci de contacter votre agence Halton la plus proche.

Tous les droits sont réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, distribuée, ou transmise sous quelque forme et moyen que ce soit, y compris la photocopie, l'enregistrement, ou autres méthodes mécaniques ou électroniques, sans l'autorisation écrite préalable de la société Halton, sauf dans le cas de citations limitées reprises dans des analyses critiques et pour certaines autres utilisations non commerciales autorisées par les lois sur les droits d'auteur.