

Halton Foodservice Catalogue





Landenkrankenhaus (독일, 펠트키르히)

TABLE OF CONTENT

HALTON 소개

할톤 그룹	p. 6
할톤 푸드 서비스	p. 8
완벽한 체계의 완성	p. 12
고성능 주방의 탄생	p. 18

혁신적인 기술

캡처젯™ 기술 (후드).....	p. 26
캡처젯™ 기술 (천정형).....	p. 27
M.A.R.V.E.L. 기술 (MRV)	p. 28
▶ 할톤 조리용 조명 (HCL).....	p. 29
고효율 KSA 사이클론 필터.....	p. 30
UV-C 캡처 레이™ 기술	p. 31
콜드 미스트 기술.....	p. 32
▶ 맞춤형 콜드 미스트 기술.....	p. 33
자동 세척 시스템.....	p. 34
덕트 모니터링 시스템 (KGS)	p. 35
할톤 터치 스크린 (HTS).....	p. 36
푸드 서비스 제어 플랫폼 (FCP)	p. 37
내장형 화재 진압 시스템 (FSS).....	p. 38

제품 및 솔루션

후드 / 선택표	p. 43/44
----------------	----------

캡처젯™ 후드	p. 46
---------------	-------

KVF	전면 급기	p. 46
KVI	배기 전용	p. 48
UVF	전면 급기, 캡처 레이™	p. 50
UVI	캡처 레이™	p. 52
KWF	전면 급기, 자동 세척.....	p. 54
KWI	자동 세척	p. 56
UWF	전면 급기, 캡처 레이™, 자동 세척.....	p. 58
UWI	캡처 레이™, 자동 세척.....	p. 60
CMW-F	전면 급기, 콜드 미스트.....	p. 62
▶ CMW-FMOD	전면 급기, 맞춤형 콜드 미스트	p. 62
CMW-I	콜드 미스트	p. 64
▶ CMW-IMOD	맞춤형 콜드 미스트.....	p. 64
KSR	튀김기 전용	p. 66
▶ USR	튀김기 전용, 캡처 레이™	p. 68

후드 및 스팀 후드	p. 70
------------------	-------

KVX	배기 전용	p. 70
KVD	스팀 후드, 전면 급기.....	p. 71
KVV	스팀 후드	p. 72



천정형 환기 시스템 / 선택표	p. 75/76
KCJ 캡처젯™	p. 78
KCJ-UV 캡처젯™, 캡처 레이™	p. 81
▶ KCJ KCJ-UV 스카이라인	p. 82
KCW 캡처젯™, 자동 세척	p. 84
KCW-UV 캡처젯™, 캡처 레이™, 자동 세척	p. 87
▶ KCW KCW-UV 스카이라인	p. 88
▶ KCV 스카이라인 스팀 천정	p. 89
▶ KCV-WW 스카이라인 스팀 천정, 자동 세척	p. 90
▶ KCP 스카이라인 급기 구역 천정	p. 91
KBO 배기 박스	p. 92
CCL 사이클로셀	p. 94
쇼 키친 및 전면 조리	p. 97
JES DPI 제트 배기 시스템	p. 100
▶ KMC 할톤 모비세프	p. 102
CBR 캡처바	p. 104

에너지 및 안전성	p. 107
MRV M.A.R.V.E.L.	p. 108
KGS 덕트 모니터링 시스템	p. 110
FSS 화재 진압 시스템.....	p. 111
급기	p. 113
▶ KCD 주방 천정 디퓨저	p. 114
LFU 층류 급기 장치.....	p. 116
LVU 저속 급기 장치.....	p. 119
통합 설비 서비스 분배	p. 123
UPT 유니포인트 - 서비스 공급 장치 포함	p. 124
UTL 유틸라인 - 서비스 공급 장치 미포함.....	p. 125
공기 정화	p. 127
폴루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소	p. 128
PST 폴루스탑 - 배기 장치.....	p. 134
▶ ARL 에어로리즈 - 급기 장치	p. 140
▶ EXT 익스텐소 - 배기 및 급기 장치.....	p. 145



Halton

THE KITCHEN
THE MENU
2011

Halton

HALTON 소개



할톤은 실내 환경의 웰빙을

최상의 안전과 에너지 효율 표준이 결합된, 편안하고 생산적인 환경을 상상해보십시오! 할톤은 실내 온도 및 실내 환경 분야에 대한 세계 최고의 솔루션을 보유하고 있어, 이러한 이상을 구체화하여 실현할 수 있습니다.

할톤은 고객에게 공공건물, 의료 시설 및 실험실에서부터 상업용 주방과 레스토랑, 해상 및 해양 산업 분야에까지 최고의 부가 가치를 제공합니다.

할톤의 전문 기술, 제품 및 솔루션은 공기의 흐름과 확산 관리, 화재 안전성, 주방 환기, 배기가스 및 실내 환경의 관리를 모두 포함합니다.

할톤은 초기 컨셉에서부터 세부 설계, 제조, 현장 설치, 테스트 및 시운전, 유지보수까지 프로젝트를 진행하기 위한 설비를 제공합니다.

세계적인 가족 기업

할톤은 1969년 핀란드에서 설립된 연간 매출 198만 €, 직원 1,430명 이상의 기업으로, 현재 전 세계 32개국에서 운영되고 있습니다.

할톤은 10개국에 제조 시설을 보유하고 있으며, 제조 라이선스를 13개로 확장하였습니다. 그 중 7개국은 9개의 혁신적인 허브를 보유하고 있습니다.



사무실



레저



레스토랑 & 호텔



가능하게 합니다.



공공건물



실험실 & 의료 시설



해상 & 해양 산업



Photo courtesy of Fincantieri

모든 것이 푸드 서비스를 향한

할톤 푸드 서비스는 상업용 주방 및 레스토랑에 전문적인 환기 솔루션을 제공하는 할톤 그룹의 사업부입니다.

할톤 푸드 서비스는 전 세계 모든 유형의 상업용 주방에 대한 방대한 경험을 보유하고 있습니다. 이에 따라 할톤 푸드 서비스 솔루션은 고성능 주방의 4가지 기준에 해당하는 에너지 효율, 작업환경의 질, 안전성 및 배기가스 관리를 만족시키고 있습니다.

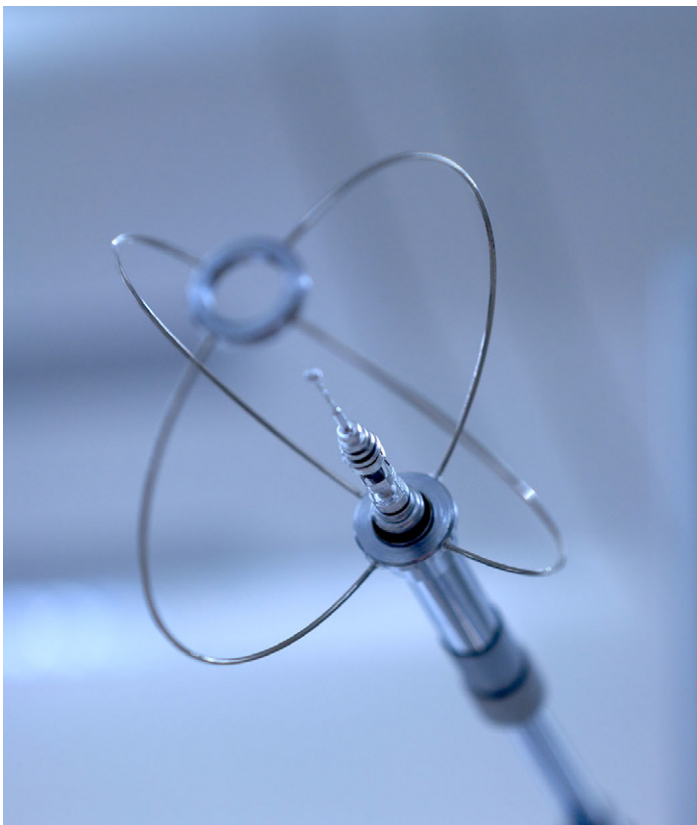
푸드 서비스를 향한 열정

할톤 푸드 서비스는 단순한 제조업체 이상으로, 고객의 외식 사업에 대한 열정을 함께 공유합니다.

할톤은 고객과의 열정 공유를 통해 더 나은 성과를 창출하고, 더 나아가 상업용 주방의 작업환경을 개선시킵니다.

이로써 직원들은 창조적인 성과 창출이 가능한 작업환경에서 근무를 하게 되며 동시에 고객은 안락한 식사 속에서 요리의 진가를 음미할 수 있게 됩니다.

푸드 서비스를 향한 할톤의 모든 열정은 건축미와 기술적 도전에서 나타나는 디스플레이 측면에서 꾸준히 표현되고 있으며, 독창성과 즐거움이 느껴지는 주방을 제공합니다!



열정입니다!



혁신에 대한 강한 열정

기술 혁신은 '열정적인 팀'과 '최첨단 기술에 대한 역동적인 연구개발'이라는 두 가지 근본 요소에 의하여 결정됩니다.

할톤의 전문 지식과 경험의 깊이는 업계 전문가들에 의해 높이 평가되고 있으며, 할톤의 연구개발 시설은 한 번에 최소 5~6가지의 신제품 개발이 가능합니다.

할톤 푸드 서비스는 상업용 주방의 환기를 전문적으로 연구하는 5개의 연구소를 보유하고 있습니다.

이 연구소들은 강력한 R&D 네트워크를 형성하고 있으며, 할톤 시스템과 솔루션의 전반적인 개선을 통해 지속적으로 새로운 지평을 열고 있습니다.

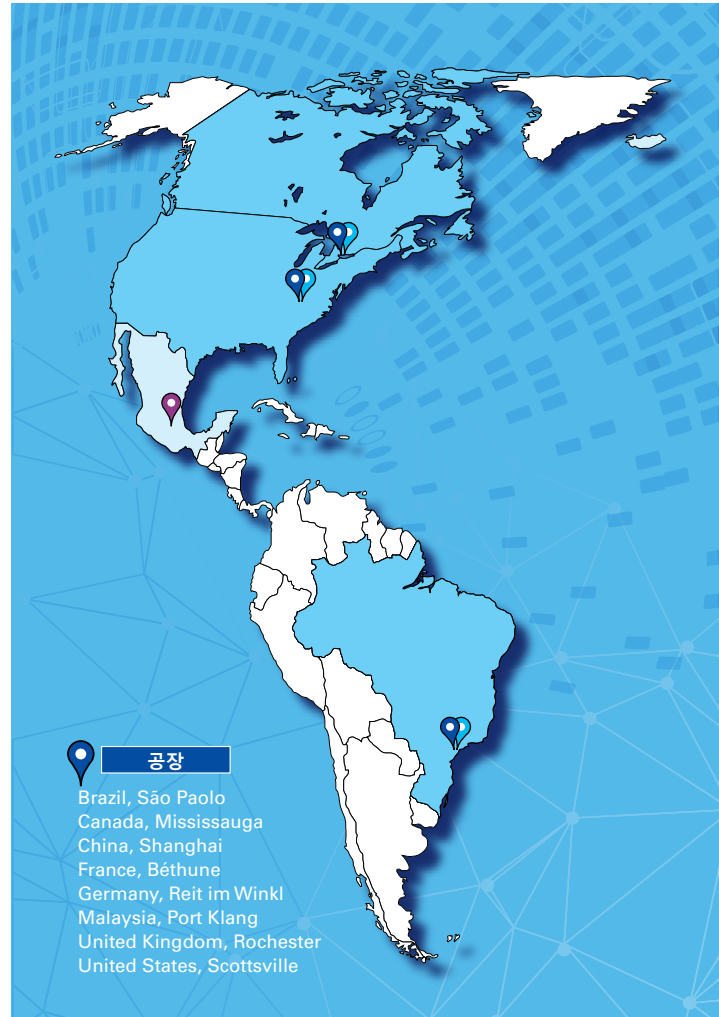
할톤, 고성능 주방 설계의

할톤의 국제적 위상

할톤 푸드 서비스는 8개의 독자적인 공장과 3개의 라이선스 공장, 그리고 상업용 주방의 환기를 전문적으로 연구하기 위한 5 개의 R&D 센터를 보유하고 있습니다. 이로써 할톤은 개방형 또는 폐쇄형 상업용 주방에서 사용되는 환기 솔루션 분야에 있어 세계적인 리더로 인정받고 있습니다.

할톤은 에너지 효율, 안전성, 실내 공기의 질과 환경 보존을 결합한 솔루션을 개발합니다. 혁신과 단순함에 대한 진심 어린 열정을 기반으로 한 할톤의 노하우와 경험은, 업계 전문가들에 의해 높이 평가되고 있습니다. 할톤 푸드 서비스는 상업용 주방의 초기 컨셉과 개발, 제작, 현장 설치, 시운전 및 유지보수 단계를 포함하는 전반적인 라이프 사이클에 맞춰 전 세계 모든 유형의 상업용 주방에서 운용되고 있습니다.

매년 5,000개 이상의 새로운 주방들이 할톤 솔루션을 구비하고 있습니다.



푸드 서비스
프로젝트에
전념하는
760명의 사람들



세계적인 리더로 부상하다!

매년
5,000개의
새로운 주방



전문적인 서비스의 제공

할톤의 고성능 주방은 사용자에게 첨단 기술을 통한 특별한 혜택들을 제공합니다.

초기 설계와 시운전은 할톤 솔루션에 설계된 모든 성능이 최대치에 도달할 수 있도록 해주는 핵심 요소이며, 유지보수 또한 이러한 성능을 장기간 동안 최상으로 유지시키기 위한 중요한 요소입니다.

할톤 푸드 서비스는 제품에 대한 유지보수와 수리를 할톤 전문가 또는 인증된 파트너를 통하여 정기적으로 제공하고 있습니다. 이는 비용적인 측면에서 효과적인 서비스 계약을 제공할 뿐만 아니라 신속한 대응까지도 가능하게 합니다.

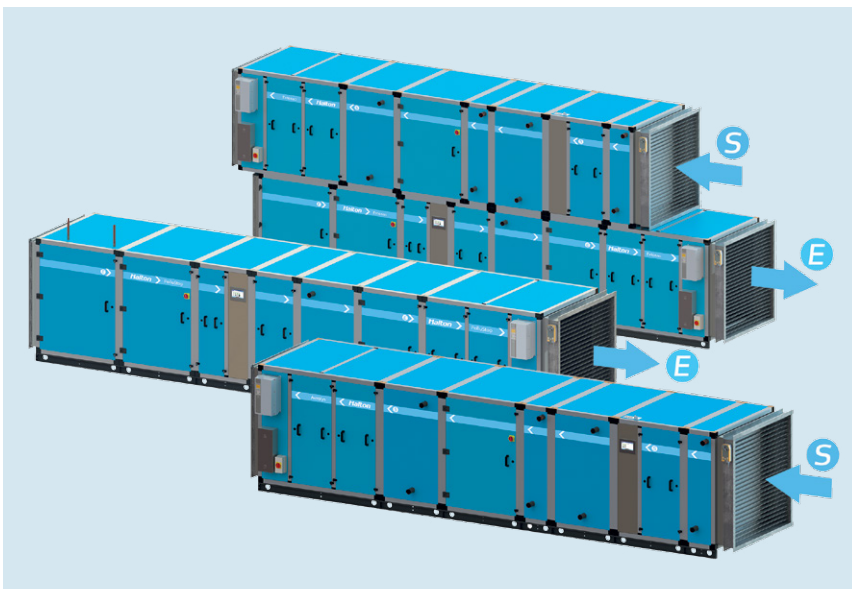
할톤, 고성능 주방의 완벽한

할톤은 상업용 주방 환기를 위하여 특별히 설계된 다양한 에어 핸들링 제품의 출시와 함께, 주방 환기 시스템에 대한 기술적인 체계를 완성했습니다.

이는 신선한 공기의 공급에서부터 오염된 공기의 배출까지, 주방 환기 시스템의 모든 단계에 가장 효율적인 솔루션을 제공합니다.

할톤은 이미 이를 출시하기 전에도 가장 포괄적인 환기 솔루션을 제공해오고 있었습니다. 이는 의심할 여지없이 가장 기술적이고 진보된 솔루션이었으며, 맞춤형 환기 조절 시스템(Demand Controlled Ventilation System)인 M.A.R.V.E.L.을 그 증거로 들 수 있습니다. M.A.R.V.E.L.과 폴루스탑(Pollustop) 배기 장치의 결합은 에너지 소비가 가장 낮은 주방을 장소에 구애받지 않고 개설하기 위한 가장 효율적인 솔루션입니다.

할톤이 이 완벽한 체계를 완성하기 위해서는 단 하나의 연결고리가 필요했습니다. 이는 '주방 급기 핸들링 유닛(KAHUs: Kitchen Supply Air Handling Units)과 급기와 배기가 원활하도록 결합한 장치의 제공'이었습니다. 이 것이 바로 고성능 주방의 완벽한 체계를 완성시키기 위해 할톤 푸드 서비스가 이뤄낸 성과입니다!



배기가스 포집

화재 진압

기계적 여과

자동 세척

체계를 완성하다!



할톤은 어떻게 이 체계를

조리 활동의 엄격한 배기 조건을 항상 충족시키는 폴루스탑 장치의 업그레이드



할톤의 3세대 폴루스탑 배기 장치는 기존 장치에 최상의 배출 관리 기능을 추가로 결합한 할톤의 파워 크린™ 전기 집진기를 내장하였습니다.

만약 초기 자본 투자를 일차적으로 고려하지 않는다면, 위생 및 화재 안전성에 대한 우려와 냄새로 인한 주변의

불평이 증가하게 될 것입니다.

- 위생 및 안전에 대한 우려 감소
- 고객이 원하는 장소에 레스토랑 개점 가능
- 수직 덕트 설치 불필요/ 설치 비용 절감/ 임대 가능한 공간 증가
- 기존 배기 장치 대비 유지보수 비용 절감

상업용 주방과 도시 오염을 관리하기 위한 에어로리즈 급기 장치의 출시



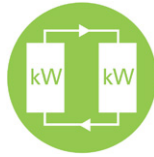
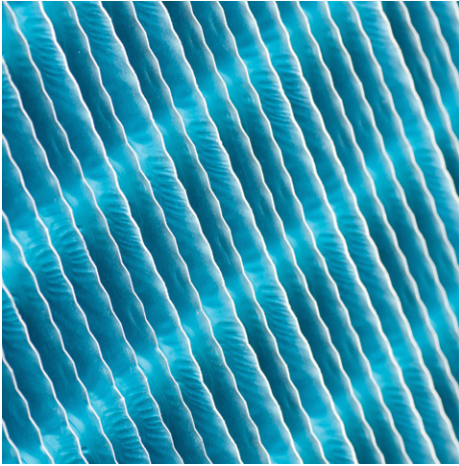
할톤의 에어로리즈(Aerolys) 급기 장치는 상업용 주방 내의 높은 위생 요건을 준수하도록 설계되었습니다. 공기를 공급하는 것은 결코 간단한 문제가 아닙니다. 주방 내 모든 공간에서 배기와 급기 사이의 균형이 항상 일정하게 유지되지 않는다면, 위생은 순식간에 위협을 받을 수

있습니다. 에어로리즈 장치는 주방 내부로 고품질의 공기를 공급하며, 폴루스탑 장치 및 풍량 최적화 시스템인 M.A.R.V.E.L.과 협력하여 작동합니다.

- 도시 오염과 세균 걱정이 없는 신선한 공기
- 쾌적한 온도 환경
- 배기와 급기 사이의 일정한 균형 유지
- 위생적인 급기 관리 보장

완성했을까?

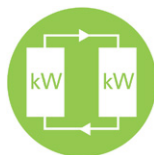
열을 회수하는 동시에 공급 공기를 예열하는 시스템의 적용



열회수는 전반적으로 과소평가되고 있으나, 이는 이미 일부 국가의 상업용 주방에서는 의무화되고 있습니다. 폴루스탑과 에어로리즈 장치에는 공기-물 방식의 열회수 코일을 장착할 수 있으며, 이 처리 과정은 신선한 공기로 시스템이 작동하도록 보장합니다. 이로써 회수 효율은 시간이 지나도 일정한 수준으로 유지되며, 열교환기의 유지보수와 청소 비용은 대폭으로 절감됩니다. 열회수는 에너지를 최대한 절약하기 위하여 풍량 최적화 시스템인 M.A.R.V.E.L.과의 결합이 가능합니다.

- 시간이 지나도 일정하게 유지되는 최대 회수 효율
- 최상의 에너지 절약 효과
- 유지보수 비용 최소화
- 비용 효율성과 공해 방지에 최적화된 솔루션

배기 및 급기를 통합한 제품(공기-공기 및 공기-물 가열 방식의 결합)의 출시로 인한 지속적인 에너지 절약



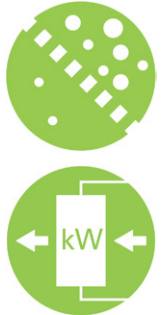
익스텐소(Extensio) 장치는 폴루스탑과 에어로리즈 장치의 조합으로 인한 특별한 혜택들을 제공합니다. 이 조합은 할톤의 풍량 최적화 시스템인 M.A.R.V.E.L.과 완벽한 호환성을 유지하는 동시에 모든 오염을 방지하는 고효율 열교환기의 적용을 가능하게 합니다. 이는 상업용 주방 분야에 있어 업계 최고의 절약을 보장합니다!

- 완벽하고 일관된 솔루션
- M.A.R.V.E.L.과의 결합으로 인한 최상의 에너지 절약 효과
- 특별하고 직관적인 사용자 인터페이스 : 할톤 터치스크린(HTS)

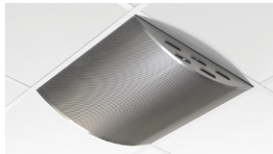
모든 단계에 적용되는 할톤의

공기질 관리 & 열회수 시스템의 급기 장치

상업용 주방의 공조 시스템은 공기질과 온도뿐만 아니라 급기·배기 사이의 일정한 균형 유지와 에너지 효율성에도 중점을 두고 있습니다. 할톤 전용 급기 장치는 최상의 안전성과 편안함 그리고 에너지 효율을 다루고 있습니다.



에어 디퓨저



잘못 설계된 급기 방식은 조리 중 발생한 열기동을 쉽게 파괴하여, 작업환경에 지장을 줄 수 있습니다. 할톤은 주방 전용의 특별한 디퓨저와 전문적인 지식을 보유하고 있어, 고품질의 공기 공급을 보장합니다.

배기가스 포집



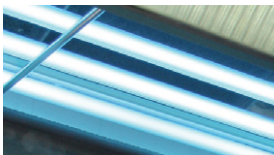
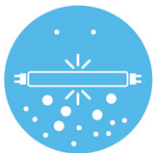
할톤의 캡처젯™ 후드와 천정형 환기 시스템 그리고 오픈 키친의 특별한 솔루션들은 최소한의 에너지 소비로 배기가스를 완벽하게 포집합니다.

기계식 그리스 필터



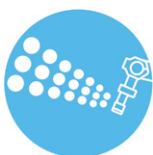
할톤의 고효율 기계식 필터는 덕트 내 그리스 침전물의 축적을 방지하여 위생 및 화재 안전성을 향상시키고, 배관 청소 비용을 절감시킵니다.

특정 구역의 그리스 및 냄새 처리 과정



배기 장치에 내장된 그리스 및 냄새 처리 장치는 고체 연료에 특화된 솔루션을 포함하고 있어, 주변의 불만을 방지하고 안전을 최상으로 유지할 수 있습니다.

자동 세척



할톤은 사용자가 자신의 주요 업무에 집중할 수 있도록, 필터와 배기 플레넘을 자동으로 세척하여 사용자의 유지보수 비용을 절감시킵니다.

전문적인 지식과 혁신!



오염 방지 & 배기의 열회수

사용된 '신선한 공기'를 처음 흡기했을 때와 동일한 품질로 대기 중에 재배출시키는 것은 어려운 도전입니다. 할톤은 이를 해결하기 위해, 가장 효율적인 배출 제어 기술이 장착된 배기 장치를 주방 내 어느 곳에든 설치가 가능하게 하고, 열회수에 대한 높은 효율성을 보장하였습니다.

M.A.R.V.E.L. 시스템은 모든 풍량 최적화 시스템 중에서 가장 높은 에너지 절약을 보장합니다. 사용자는 원격 제어와 모니터링 장치를 통하여 주방을 실시간으로 관리할 수 있습니다.



풍량 및 에너지 관리



완벽한 할톤 제어 플랫폼으로 인하여 사용자는 주방에 적용된 기술들을 언제나 손 끝 하나로 관리할 수 있습니다. 할톤 터치스크린은 단순하고 직관적인 인터페이스를 제공합니다.



진보적이고 직관적인 제어



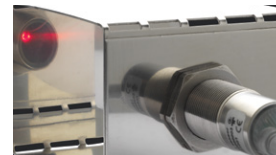
화재 위험성은 오늘날 상업용 주방의 주된 문제점입니다. 할톤은 HACCP 인증을 준수하면서 외관상 보기 좋도록 Ansul 화재 진압 시스템을 공장에서 사전에 설치하고 있습니다.



화재 진압



그리스의 축적 방지와 소화 시스템을 기반으로 한 덕트 모니터링 시스템은 경보 신호를 통해 사용자에게 청소의 필요성을 통보합니다.



덕트 모니터링



할톤의 고효율 재순환 장치는 주방 규모에 따른 환기 시스템의 설치 여부와는 상관없이, 무수히 많은 사업 기회를 제공합니다.



재순환 장치



할톤 솔루션이 고성능 주방을

고성능 주방의 4가지 기준

상업용 주방은 잦은 환기를 필요로 합니다. 할톤이 개발한 시스템이나 제품은 주방 환기 시스템의 모든 단계에 아래의 기준과 각 기술들이 결합될 수 있도록 설계되었습니다.

- 에너지 효율
- 실내 환경의 질(IEQ)
- 안전성
- 배기가스 배출 관리



에너지 효율

(1) 800 kWh/m²를 소비하는 외식 사업은 미국 내의 모든 상업 및 주거용 건물을 통틀어, 의료 분야(600 kWh/m²)를 훨씬 능가할 정도로 가장 많은 에너지를 소비합니다. 모든 조건이 동일하다고 가정할 경우, 이러한 사실은 유럽 및 다른 국가에서도 유효합니다. 따라서 에너지 효율성은 고성능 주방 개념에 있어 가장 중요한 측면입니다.

실내 환경의 질(IEQ)

직원 부족 현상은 외식 사업이 직면하고 있는 가장 큰 어려움 중 하나입니다. 셰프 직종에 대한 낮은 매력도는 대개 불편한 온도 환경에서 비롯됩니다. 이러한 사실에는 공기의 온도와 습도, 조리기기에서 방출되는 열과 습도가 연관되어 있습니다. 실내 환경의 질은 조도와 소음, 시각적 만족도를 포함하는 폭넓은 개념입니다. 위의 모든 요인들은 적절한 설계로 제작된 환기 및 공조 시스템을 통하여 개선될 수 있습니다.

제공해드립니다!



안전성

오늘날의 많은 레스토랑들은 심각한 안전사고를 겪은 이후 재개점을 하기까지 수많은 난항을 겪고 있습니다. 운영자나 소유주는 안전사고로 인한 사업 중단을 해결해야 할 뿐만 아니라 건물의 다른 세입자와 고객 그리고 제 3자에 대한 책임을 지고 언론 등의 악평에 대처해야 합니다. 실질적으로 안전은 상업용 주방에서 최우선으로 고려되어야 하는 주요사항입니다.

배기가스 배출 관리

미래의 법률은 “모든 과정에서 사용된 신선한 공기는 처음 흡기했을 때와 동일한 품질로 대기 중에 재배출되어야 한다”고 강력히 규정할 가능성이 높습니다. 이는 인구밀도가 높은 도심 지역의 외식 사업에 대한 실질적인 어려움을 대변하게 될 것입니다.

할톤 솔루션은 고성능 주방을 만들기 위하여 모든 단계에 4가지 기준을 결합합니다.

할톤의 혁신은 지속적으로 주방 환기 분야에 가장 폭넓고 효율적인 기술을 제공합니다. 이는 주방 환기의 모든 단계에 4가지 기준을 결합한 설계를 가능하게 하며, 고성능 주방으로 이어지는 강력한 시너지를 창출해냅니다.

이로써 할톤 솔루션에 의하여 유일하게 효율성과 웰빙을 모두 갖춘 고성능 주방이 탄생하게 됩니다!

(1) 건물의 에너지 효율성, 시장 변화 (WBCSD : World Business Council for Sustainable Development / 세계 지속가능 발전 기업협의회)



Yo Sushi Restaurant, Dubai Mall (아랍 에미리트, 두바이)



Taiwa Cooking School (일본, 교토)



Noodle House Restaurant, Madinat Jumeirah (아랍 에미리트, 두바이)



Grand Hotel (스웨덴, 스톡홀름)



Latest Recipe, Le Meridien hotel (아랍 에미리트, 아부다비)



La Scene restaurant, Pier 7 (아랍 에미리트, 두바이)



CAUTION
ELECTRICITY
DANGER

혁신적인 기술



PERH North Estonia Medical Center (에스토니아, 탈린)



Hochschule für Technik und Wirtschaft (독일, 베를린)



Duke Kunshan University (중국, 쿤산)



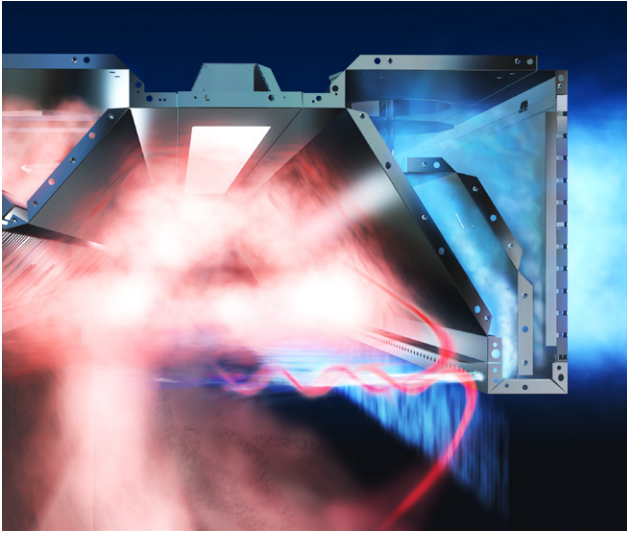
Kotka central kitchen (핀란드, 코트카)



Co-Creation Lab (네덜란드, 펜로)

혁신적인 기술

캡처젯™ 기술 (후드)	p. 26
캡처젯™ 기술 (천정형)	p. 27
M.A.R.V.E.L. 기술 (MRV)	p. 28
▶ 할톤 조리용 조명 (HCL)	p. 29
고효율 KSA 사이클론 필터	p. 30
UV-C 캡처 레이™ 기술	p. 31
콜드 미스트 기술	p. 32
▶ 맞춤형 콜드 미스트 기술	p. 33
자동 세척 시스템	p. 34
덕트 모니터링 시스템 (KGS)	p. 35
할톤 터치스크린 (HTS)	p. 36
푸드 서비스 제어 플랫폼 (FCP)	p. 37
내장형 화재 진압 시스템 (FSS)	p. 38



캡처젯™ 기술 (후드)

에너지 효율성

배기 풍량 30~40% 감소

실내 환경의 질 (IEQ)

풍량 감소와 높은 포집 효율로 인한 작업 환경의 향상

안전성

조리로 인해 발생하는 증기의 확산 방지
식품 안전성 향상

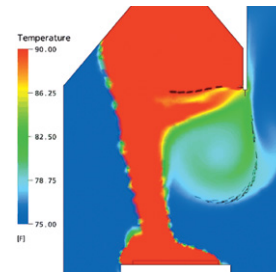
캡처젯™ 기술(특허 등록)이 적용된 모든 후드는 기존 후드에 비하여 배기 풍량이 약 30~40%까지 감소합니다.

캡처젯™ 기술은 최소 풍량(후드 당 최대 30 m³/h/ml)으로 분사하는 2세트의 노즐(수평과 수직)로 구성되어 있습니다. 이 노즐들은 후드의 전면 하단부 및 측면 하단부에 장착됩니다.

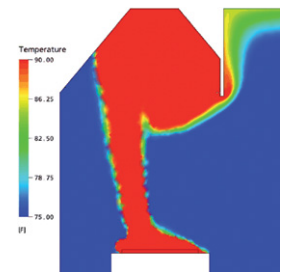
- 후드 하단부에 위치한 수평 노즐은 벤투리(Venturi) 효과를 이용하여 기류 속도를 증가시키고, 증기를 필터 쪽으로 이동시켜 줍니다.

- 수직 노즐은 후드의 포집 용량을 증가시키고 포집 구역으로 외풍의 유입을 차단하며, 증기 확산을 최소화하는 에어 커튼을 형성합니다. 이 노즐로 인하여 2m 높이에 설치된 후드는 1.85m 또는 1.90m 높이에 설치된 후드와 동일한 효율을 갖게 됩니다.

캡처젯 적용



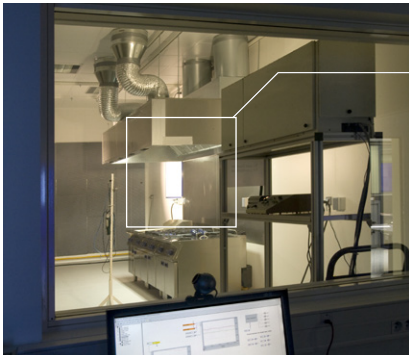
캡처젯 미적용



2세트의 노즐을 이용한 캡처젯의 효율을 보여주는 디지털 시뮬레이션

캡처젯™과 M.A.R.V.E.L. 기술의 결합으로, 최대 64%의 배기 풍량 감소가 가능합니다.

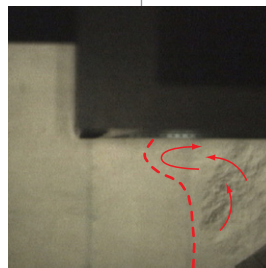
1 후드의 캡처젯 적용 여부에 대한 슈리렌(Schlieren) 시험



슈리렌(Schlieren) 시스템은 후드의 포집 효율을 객관적이고 신뢰 가능하게 측정할 수 있도록 조리기구의 대류 흐름을 보여줍니다.

캡처젯 적용

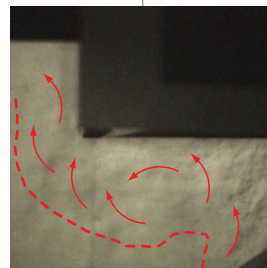
3600 m³/h



조리기구에서 배출되는 모든 증기는 3,600 m³/h의 풍량으로 포집됩니다.

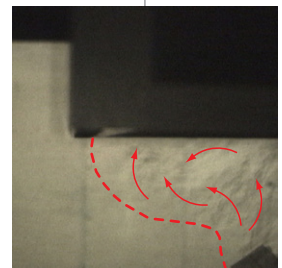
캡처젯 미적용

3600 m³/h

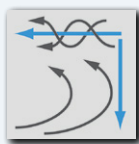


캡처젯이 적용되지 않은 기존의 후드는 3,600m³/h의 풍량에서 배출 증기가 분산됩니다.

6000 m³/h



캡처젯이 적용되지 않은 기존의 후드는 모든 증기를 6,000 m³/h의 풍량에서 포집합니다.



캡처젯™ 기술 (천정형)

에너지 효율성

배기 풍량 최대 15% 감소

실내 환경의 질 (IEQ)

풍량 감소와 높은 포집 효율로 인한 작업 환경의 향상

안전성

조리로 인해 발생하는 증기의 확산 방지
식품 안전성 향상

천정형 환기 시스템을 설치한 주방의 조리 구역은 천정 아래로 연장되는 후드없이 완벽한 개방이 가능하며, 주방 전체에 넓은 공간감을 제공합니다.

그러나 증기는 후드보다 더 높은 곳에서 포집되어야 합니다. 따라서 대부분의 증기는 조리기구와 천정형 환기 시스템의 플레넘 사이에서 일정하지 않은 방향으로 이동하게 됩니다.

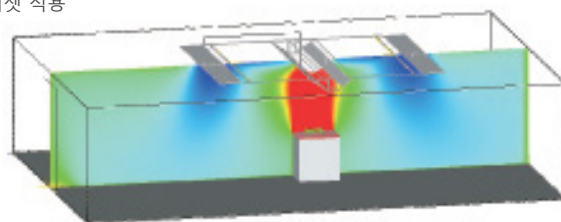
캡처젯™의 작동 원리는 후드와 유사하지만, 기술에 의한 장점에 있어서는 약간의 차이가 있습니다.

- 캡처젯은 포집 용량을 증가시키는 동시에 천정형의 배기 효율을 개선시켜 줍니다.
- 이로써 기존의 천정형 대비 배기 풍량이 최대 15%까지 감소합니다.
- 캡처젯은 신선한 공기 공급으로 조리 증기 재순환과 같은 기존 천정형 배기 시스템의 기본적인 문제점을 제거하고, 배기 구역과 급기 구역을 분리합니다.

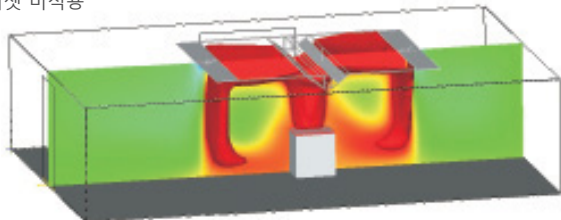
캡처젯™과 M.A.R.V.E.L. 기술의 결합으로, 최대 53%의 배기 풍량 감소가 가능합니다.



캡처젯 적용



캡처젯 미적용



천정형 환기 시스템에 대한 디지털 시뮬레이션

- 캡처젯 적용 시, 대류 흐름이 확산되지 않고 배기 플레넘을 향해 이동
- 캡처젯 미적용 시, 대류 흐름이 즉시 배출되지 않고 천정을 따라 확산됨. 추후 급기 모듈을 통해 공급되는 공기와 재순환함



맞춤형 환기 조절 시스템 M.A.R.V.E.L. (MRV)

에너지 효율성

캡처젯과의 결합으로 배기 풍량 최대 64% 감소
냉난방 에너지 소비와 배기 팬 에너지 사용량 감소

실내 환경의 질 (IEQ)

적절한 수준으로 조절되는 기류로 인해 증기 배출이
원활하여 소음과 외풍이 감소함

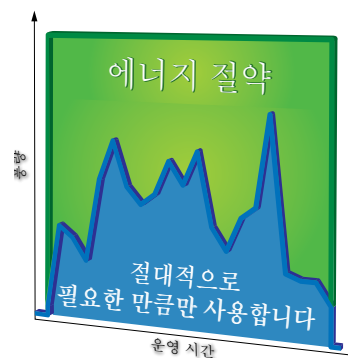
M.A.R.V.E.L.* 시스템은 기술 혁신의 집합체입니다. 이 시스템은 최초로 지능적이고 즉각적으로 반응하는 가변적인 맞춤형 환기 조절 시스템 (DCV : Demand Controlled Ventilation system) 입니다. 이는 후드와 천정형 환기 시스템에 적합하며, '배기 풍량을 최대 64% 까지 감소'시킬 수 있습니다.

첫 번째 혁신 :

M.A.R.V.E.L.은 조리기구의 실제 상태(꺼짐, 예열, 가열 및 대기)를 감지합니다.

두 번째 혁신 :

M.A.R.V.E.L.은 조리기구의 상태에 따라 각 후드의 배기 풍량을 실시간으로 조절합니다.
예를 들어 한 쪽의 조리구역만 운영 중이라면 연관된 후드나 구역의 기류만 자동으로 조절되고, 다른 후드나 구역의 기류는 지속적으로 낮은 풍량 상태를 유지합니다.



M.A.R.V.E.L.은 연간 5,000번의 식사가 추가되는 것과 같은 금액을 절감시킵니다.

일반적인 레스토랑에 효율적인 DCV 시스템을 적용시킨다면, 3,000 €의 에너지가 절약됩니다. 판매 이익이 4%일 경우, 15 €인 점심을 추가로 5,000번 판매한 금액과 동일합니다.

세 번째 혁신 :

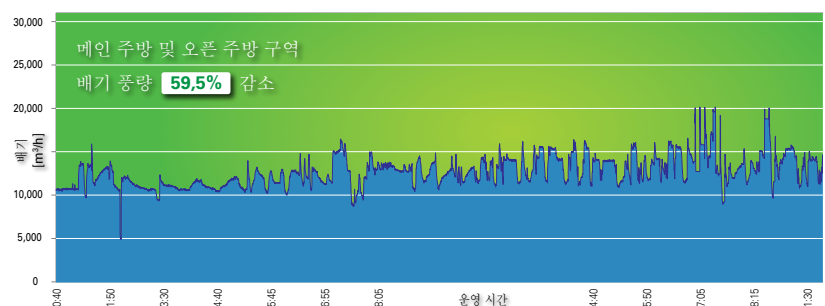
M.A.R.V.E.L.은 최소한의 에너지로 필요한 풍량을 획득하기 위하여 팬의 속도를 지속적으로 조절합니다. 이로써 전력 소비는 최소한으로 유지되며, 이와 연관된 급기 팬 또한 제어됩니다.

네 번째 혁신:

M.A.R.V.E.L. 시스템은 모든 유형의 주방에 완벽하게 적용 가능합니다.

Hilton Bucharest kitchen의 독보적인 에너지 절약 사례

아래는 캡처젯™ 후드와 M.A.R.V.E.L. 시스템이 적용된 호텔의 조리 구역을 실시간으로 측정한 결과입니다. 이 두 조합으로 인하여 배기 풍량이 60% 감소하고, 환기에 필요한 에너지 또한 50% 감소하였습니다.



*Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level



할톤 조리용 조명 (HCL)

실내 환경의 질 (IEQ)

자연광에 근접한 조명으로 인한 조도 상승

안전성

균일한 조명으로 수월해진 품질 관리

경제적 이점

상당한 에너지 절약과 빠른 투자금 회수 기간 제공

상업용 주방의 조명은 지속적으로 등한시 되어왔음에도 불구하고, 이는 극히 중요한 요소입니다. 이 사실은 에너지 효율과 작업 조건에만 국한되는 것이 아니라 위생적인 측면에도 적용됩니다. 예를 들어 양질의 조명을 설치한 경우에는, 주방의 오염물질을 평소보다 더욱 쉽게 발견할 수 있습니다.

주방에는 스테인리스 스틸과 같은 수많은 반사면이 존재하며, 주방 내의 공간 부족 현상은 조명 설계를 더욱 복잡하게 만들 수 있습니다.

할톤의 LED 기반 조명 시스템은 상업용 주방을 위하여 특별히 설계된 최초의 조리용 조명입니다. 이는 장소에 따라 장착되는 강력하고 에너지 효율적인 2가지 유형의 LED를 기반으로 합니다. 하나는 광역 조명(4,000°K)이고 다른 하나는 집중 조명(3,000°K)입니다. 광역 조명에 사용되는 특수한 반사 장치는 주방 직원들의 눈부심을 방지합니다.

할톤 조리용 조명은 상업용 주방에 시각적인 편안함과 가장 빠른 투자금 회수 기간을 제공합니다.

시각적인 편안함과 안전성

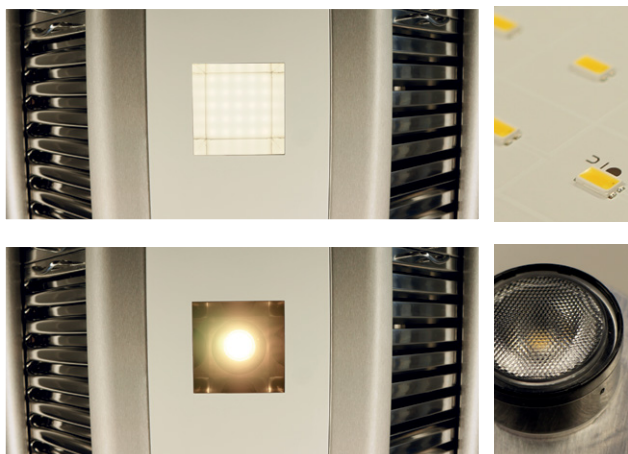
- 효율성 증가 : 일반적인 HID 램프보다 최대 40% 더 높은 평균 발광 효율
- 밝기 증가 : 더 나은 작업 조건이나 수준 높은 품질 관리를 위하여 특정 구역에는 평균 750 lx~1,000 lx 더 높은 조도 제공
- 눈부심 감소 : 우수한 차광 장치 사용
- 자연광에 근접한 조명 : 보다 자연적인 발광 스펙트럼의 사용을 통한 색상 개선. 다른 조명 각도를 갖는 2 종류의 조명 조합으로 인한 시야 개선
- 간편해진 청소 : 매립형 조명 모듈로 인한 접합 부위 감소

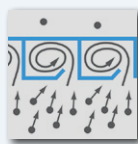
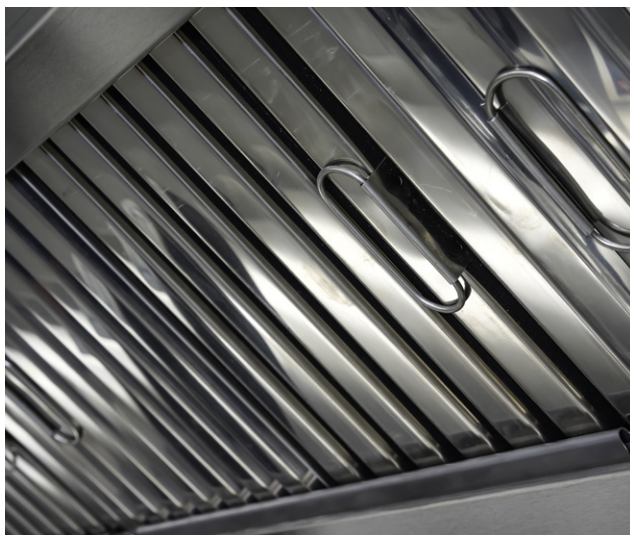
단기간에 회수 가능한 투자금

- 적은 에너지 사용 : 동일한 조도(500 lx)를 기준으로, 기존 형광등 대비 최대 70%의 에너지 절감
- 내구성이 뛰어난 조명 : 50,000시간 이후에도 일정한 조도 유지
- 수명 연장 : 동일한 기간 동안, 기존의 형광등 3회 교체
- 가장 빠른 투자금 회수 기간 : 할톤만의 특별한 설계를 통한 최고의 비용 효율성 획득

유연성

- 자연광에 따른 조도 조절과 같은 몇 가지 제어 옵션으로 더 많은 에너지 절약 가능
- 조명에 모터를 장착하여 편리한 위치 조정이 가능한 집중 조명 (요청시에만 가능)





고효율 KSA 사이클론 필터

에너지 효율성

최소화된 압력 손실로 배기 팬의 에너지 소비량 감소

안전성

10 μm 입자에 대한 95% 제거 효율로 인한
그리스 침전물 축적 방지와 화재 및 식품 안전성의 향상

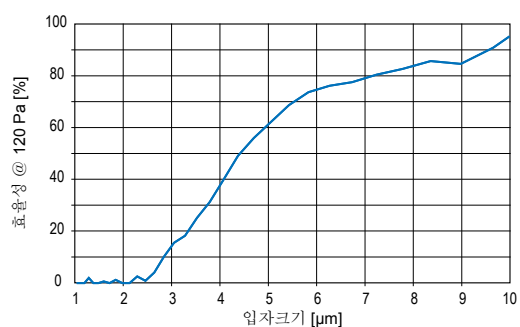
KSA 사이클론 필터는 벌집모양(Honeycomb)의 수직 단면으로 구성되어 있습니다. 이 필터는 상단부와 하단부에서만 개방되는 수직 단면을 통해 내부로 유입된 공기가 소용돌이치도록 설계되었습니다. 특히 이는 기존의 필터 대비 원심력 효과가 우수하여 다른 무엇보다도 오랜 지속력을 갖추고 있습니다. 따라서 입자들은 더욱 강력한 힘에 의해 벌집구조 벽면에 충돌하게 됩니다. KSA 필터는 **10 μm 입자에 대하여 95%의 제거 효율**을 가지고 있습니다.

- 배기 플레넘과 덕트 내의 그리스 침전물 감소로 인한 위생 및 화재 안전성 향상
- 세척 주기의 감소로 인한 유지보수 비용 절감
- 제한된 압력 손실로 인한 소음 개선
- UV-C 캡처 레이™ 기술 사용을 위한 필수조건
- 탁월한 효율/압력 손실률

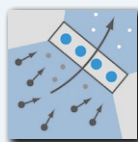
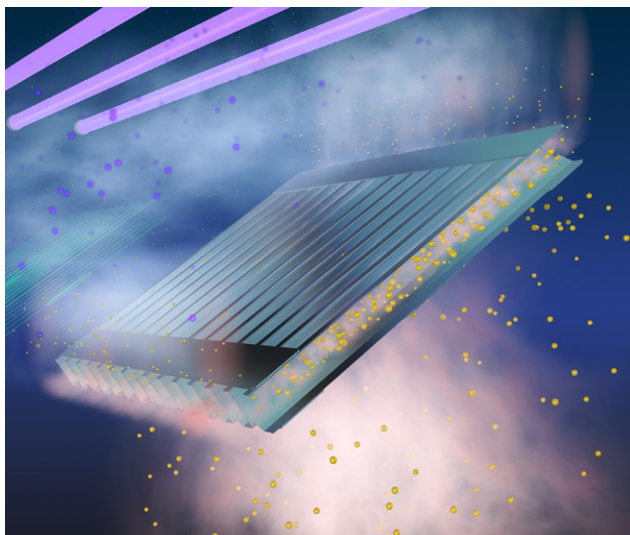
KSA 필터는 UL (Underwriter Laboratories) 에서 난연성 인증을, NSF (National Sanitation Foundation) 에서는 위생 및 안전성 인증을 받았습니다. KSA 필터는 모든 후드와 KCJ 모델에 적합합니다.



KSA 필터에 대한 솔리렌 (Schlieren) 시험



VDI 2052 (part 1) 에 따라 VTT 에서 실행된 시험 결과



UV-C 캡처 레이™ 기술

안전성

덕트 내 그리스 침전물 축적 방지
위생 개선과 화재 안전성의 최대화

배기가스 배출 관리

배출지점에서 급격히 감소되는 냄새

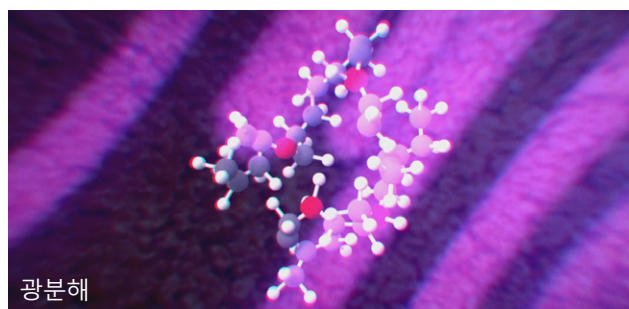
경제적 이점

유지보수 비용 절감
용이한 열회수
옥상 높이에서의 배기 배출 필요성 제거

UV-C 캡처 레이™ 기술은 그리스 필터에 의해 걸러지지 않은 그리스 입자와 증기, 유기 화합물을 중화시키기 위하여 설계되었습니다. 이 기술은 오염된 공기를 건물 옥상까지 끌어올려 배출시킬 필요가 없도록 냄새를 최소화합니다.

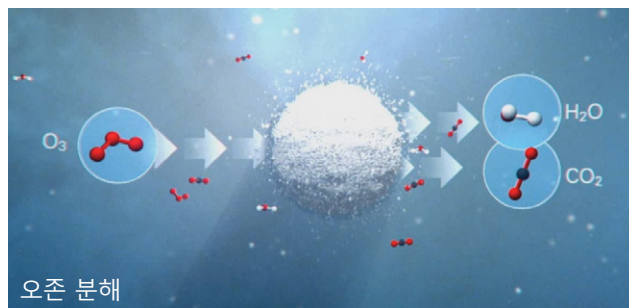
캡처 레이™ 기술은 UV-C 램프를 사용하며, 그리스 입자와 증기, 냄새의 중화에는 2가지 분해 반응이 동시에 작용합니다. 광분해는 UV-C 광선의 직접적인 효과로 그리스 입자를 광자로 분해하는 반응이며, 오존 분해는 램프에 의해 생성되는 오존으로 그리스 분자를 산화시키는 반응입니다. 기체 형태인 오존은 기류와 함께 이동하므로, 오존 분해는 배기 플레넘 뿐만 아니라 덕트에서도 발생합니다.

- 덕트 내부를 항상 청결하게 유지합니다.
- 세척 작업의 빈도 감소
- 덕트 내부의 위생 및 화재 안전성 향상
- 공기에 의해 운반되는 그리스가 감소됨에 따라 열회수는 시간이 지나도 일정하고 효율적이며, 유지보수 비용은 절감됩니다.
- 배출지점에서의 냄새 배출이 감소합니다.



광분해

광분해는 화학적인 방법에 의해 그리스 입자를 광자로 분해하는 반응입니다.

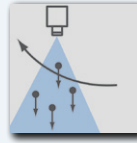


오존 분해

오존 분해는 오존으로 휘발성 유기화합물(VOC)과 냄새를 산화시키는 반응입니다.



UV-C 램프가 장착된 배기 플레넘을 12주간 사용한 내부 모습



높은 열을 사용하는 조리기구를 위한 콜드 미스트 기술

안전성

배출가스와 안전성을 기존의 조리기구 수준으로 감소시켜도 효율적인 작동이 가능한 최상의 솔루션

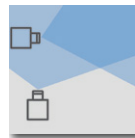
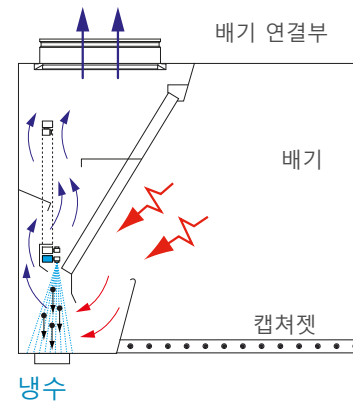
경제적 이점

고효율 필터로 인한 기름 제거와 덕트 청소 비용 절감

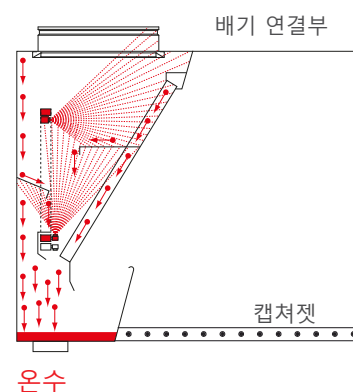
차콜 오븐이나 차브로일러, 중식 웍과 같은 대용량의 조리기구를 안전하게 다루는 것은 늘 어려운 문제입니다. 실제로 이들은 높은 열을 사용하여 덕트 내부 온도를 상승시키고, 탄소 입자와 반응하여 다량의 기름을 생성합니다. 숯과 같은 고체 연료의 사용 또한 상당량의 불꽃을 방출하여 또 다른 위험 요소를 발생시킵니다. 따라서 주방에서는 높은 열을 사용하는 조리기구로 인한 화재 위험성을 늘 염두에 두어야 합니다.

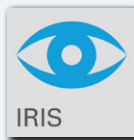
콜드 미스트 기술은 효율적인 방법에 의해 화재 위험성을 기존의 조리기구 수준과 비슷한 수준으로 감소시키는 최상의 솔루션입니다.

- 콜드 미스트 기술은 후드의 배기 플레넘 내부에 콜드 워터 미스트 커튼을 형성합니다. 조리기구에 의해 발생하는 연기가 이 커튼을 통과함으로써, 공기 중의 입자와 냄새 일부가 포집되어 배수관으로 이동하게 됩니다. 이는 공기 중의 기름을 고효율적으로 제거하는 방법임이 입증되었습니다.
- 콜드 미스트 기술은 공기를 냉각시키고, 불꽃/화염을 제거하여 배기 플레넘으로 불꽃/화염의 유입을 방지합니다. 이로써 불꽃/화염이 덕트로 유입될 위험성이 크게 감소하여 안전이 확보됩니다.



조리 완료 후, 자동 세척 시스템이 배기 플레넘 내부를 세척하므로 사용자에게는 후드의 외부 표면 청소만 요구되어 유지보수 비용이 크게 감소합니다.





맞춤형 콜드 미스트 기술

안전성

높은 열을 사용하는 조리기구의 물 소비량을 화재 안전성에 영향을 미치지 않는 범위 내로 감소 가능

경제적 이점

콜드 미스트 소비량 최대 80% 절약

물은 갈수록 더 소중한 자원이 되고 있으므로, 이에 따라 우리는 물을 효율적으로 사용해야 합니다. 이러한 실정에 맞춰 할톤은 맞춤형 콜드 미스트(CMOD : Cold Mist On Demand)를 필요한 경우에만 작동시키는 지능형 기술을 개발하였습니다.

M.A.R.V.E.L. 기술에도 사용되는 할톤의 IRIS 센서는 콜드 미스트의 작동을 위하여 조리기구의 작동 상태를 감지합니다. 예를 들어 차콜 오븐의 경우, 오븐의 문이 열릴 때는 콜드 미스트가 작동하고 오븐이 닫힌 이후에는 정지합니다.

이는 콜드 미스트 소비량을 80%까지 절약하는, 안전하고 신뢰성 있는 접근 방법입니다.



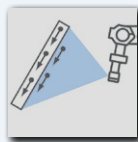
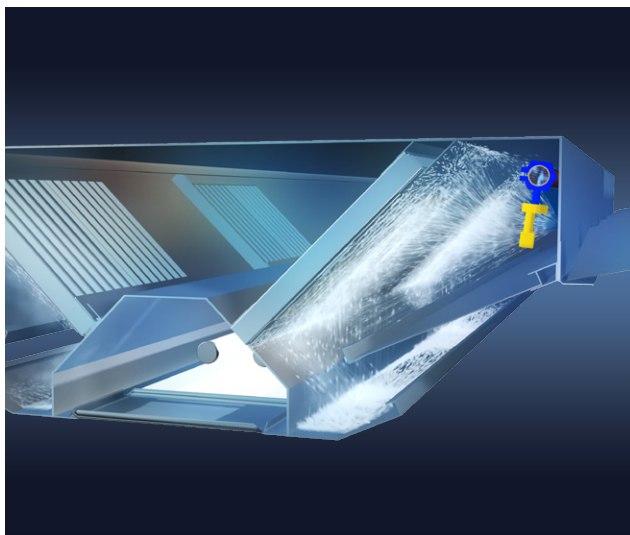
버밍엄 대학(UCB : University College Birmingham)에 설치된 11대의 후드 중 한 대의 후드에 대한 물 소비를 측정한 결과, 3528\$ 절약이 가능했습니다.

버밍엄 대학에는 현재 할톤 서비스 및 관리 협약에 따라 콜드 미스트와 자동 세척 시스템이 적용된 후드가 대량 설치되어 있습니다. UCB는 해당 부지의 환경을 보호하는 조건으로 핵심 자금 조달을 지원받고 있어, 매년 달성해야 하는 환경 목표를 가지고 있습니다.

MOD 기술로 인한 잠재적인 절약을 계산하고 콜드 미스트 후드 한 대에 대하여 1 개월 동안 시험하였습니다. 이후 동일한 조리 장비를 사용하고 같은 방식으로 배관을 연결하여 CMOD 기술 효과를 비교하였습니다.

물 소비량	월간 물 소비량	월간 운용 비용	연간 총 운용 비용
맞춤형 콜드 미스트 사용시 (CMOD : Cold Mist On Demand)	17,3 m ³	54 € (43 £)	648 €
연속형 콜드 미스트 사용시 (작동 시간 프로그램 설정)	95,4 m ³	301 € (238 £)	3612 €
차이	78,1 m ³	247 €	2964 €

* m³ 당 2.36 € (£ 1.54)의 물 공급과 1.40 € (£ 0.95)의 물 배수를 기반으로 한 운용 비용



자동 세척 시스템

안전성

필터의 자동 세척으로 인한 위생 및 화재 안전성 개선

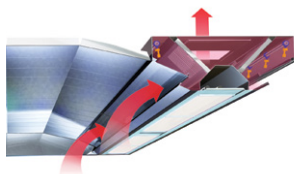
경제적 이점

필터의 분해, 세척, 재조립과 같은 번거로운 작업 제거
직원들의 업무 몰입도 향상
불필요한 필터 추가

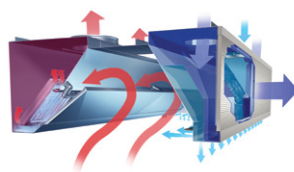
대형 주방에서는 주 1회의 필터 청소가 필요합니다. 자동 세척 시스템은 이러한 정기적인 필터 청소 작업을 매일 자동으로 수행하고, 청소를 위한 필터 분해와 재조립 등의 번거로운 작업이 필요하지 않도록 설계되었습니다. 이로써 주방 직원들은 자신의 주요 업무에 전념할 수 있습니다. 일반적으로 필터 청소는 주방 활동에 따라 연 1회마다 실시되어야 합니다.

대형 주방에서는 더 이상 필터 추가가 필요하지 않습니다. 특히 사용도가 빈번한 주방이나 규정상 잦은 필터 청소가 요구되는 주방에서는 대폭으로 감소한 유지보수 비용으로 인하여 보다 빠른 투자금 회수가 가능합니다.

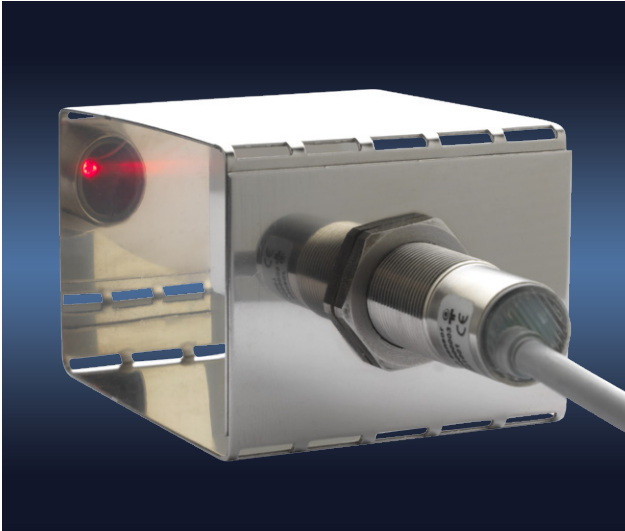
자동 세척 후드와 천정의 배기 플레넘은 물이 새지 않도록 밀폐되어 있습니다. 배기 플레넘은 신속하고 효율적인 필터 청소가 가능하도록 설계되었으며, 그 내부에는 스프레이 노즐을 장착한 배관이 내장되어 있습니다. 이 노즐은 별도의 도구없이 탈부착이 가능하여 쉬운 유지보수가 가능합니다. 각 배관은 할톤 터치스크린이 장착된 컨트롤 캐비닛과 연결되어 있으며, 컨트롤 캐비닛 제어기는 할톤 푸드 서비스 제어 플랫폼의 일부분입니다. (자세한 내용은 다음을 참조하십시오.)



자동 세척 기술을 갖춘 천정형 플레넘의 단면 (KCW)



자동 세척 기술과 캡처젯, 전면 급기를 갖춘 후드의 단면 (KWF)



덕트 모니터링 시스템 (KGS)

안전성

덕트 내 그리스 침전 정도 측정으로 인한 위생 및 화재 안전성에 대한 효율성과 비용 효율성의 향상

경제적 이점

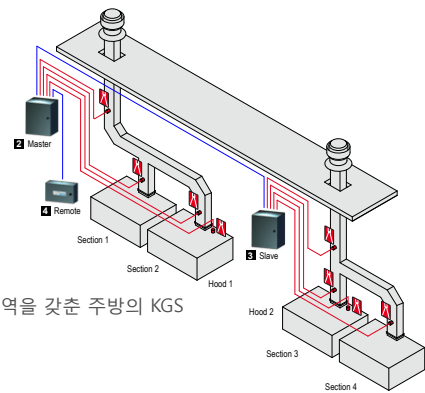
주기적인 청소 불필요
필요에 따라 덕트 청소 진행
최소의 비용으로 최고의 안전 보장

할톤 KGS 덕트 모니터링 시스템은 배기 덕트 내부의 그리스 침전 정도를 측정하기 위한 장치입니다. 이는 침전 정도가 NFPA-96 기준에 따라(또는 현지의 동등한 기준) 한계 값을 초과할 경우, 사용자 인터페이스에 나타난 경보를 건물 관리 시스템으로 전송하며, 운영자는 전송된 경보를 통해 덕트 청소의 필요성을 인식하게 됩니다.

- 화재 및 식품 안전성 관련 위험 요소를 최소화합니다.
- 청소 작업을 주기적인 일정을 따르지 않고, 필요에 따라 수행합니다.
- KGS 시스템을 통해 화재 및 식품 안전성을 최대화하고, 덕트 청소 비용을 대폭으로 절감합니다.

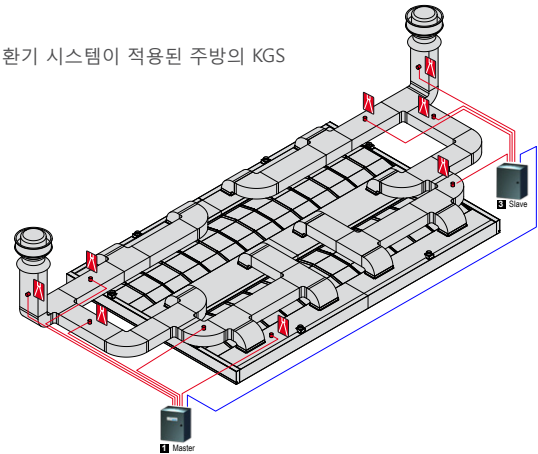
KGS 시스템은 덕트 내부에 설치된 감지 센서를 사용합니다. 가장 많은 조리기구를 감싸고 있는 천정형 환기 시스템 부분이나 후드의 배기 플레넘 내부에는 감지 센서 설치가 권장됩니다. 혁신적인 광학 시스템이 적용된 센서는 덕트 내부 표면에 축적된 그리스의 정도를 측정합니다.

KGS 시스템 제어기는 할톤 푸드 서비스 제어 플랫폼(FCP)의 일부분이며, 이는 할톤 터치스크린을 통한 관리가 가능합니다. (자세한 내용은 다음을 참조하십시오.)



2개의 조리 구역을 갖춘 주방의 KGS

천정형 환기 시스템이 적용된 주방의 KGS





할톤 터치스크린 (HTS)

안전성

사용자를 위한 쉬운 환기 장비 사용법으로 오작동 또는 원치 않는 작동 중지의 위험성 제거

유지보수

점검 및 고장 관련 유지보수 작업 간소화

할톤 터치스크린은 할톤에서 당사 제품을 위하여 설계한 푸드 서비스 제어 플랫폼의 일부분입니다. 각 구성 부품들은 할톤 고성능 주방의 모든 솔루션에 대한 특정 요구사항을 단순하고 완벽하게 충족시키도록 설계되었습니다.

- 정확한 프로그램 사용
- 제품 또는 스크린에 명확하게 나타나는 정보와 경보
- 환기 시스템에 대한 쉬운 이해를 돕는 정보 제공
- 쉽고 빠른 시운전
- 고장 발생 시, 신속한 원인 판단으로 점검 및 수리에 대한 작업 간소화
- 원격 모니터링 가능 : 장치 작동 상태에 대한 자세한 정보를 갖춘 할톤 F.O.R.M 시스템 제공

"여러분의 손 끝에 주방 환기의 모든 것이 달려있습니다!"



지원 기술 :

- M.A.R.V.E.L. 맞춤형 환기 조절 시스템
- UV-C 캡처 레이™ 기술
- 자동 세척 시스템
- 맞춤형 콜드 미스트(CMOD) 기술
- KGS 덕트 모니터링 시스템
- 플루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소 공기 처리 장치

할톤의 푸드 서비스 제어 플랫폼 (FCP)

푸드 서비스 제어 플랫폼(FCP)은 할톤의 고성능 주방 내 모든 기술을 효율적으로 관리하기 위하여 개발되었습니다. 주방에 설치된 기술의 수나 유형과는 상관없이, 주방 내의 모든 기술은 할톤 터치스크린(HTS)을 통한 통합적인 관리가 가능합니다.

할톤 터치스크린은 한 번에 여러 기술을 관리하는 동시에 효율적인 통신 기능을 갖추고 있습니다. 또한 원격 컴퓨터에 의한 제어가 가능하고 GSM 기능을 관리하며, 장치의 작동 상태에 대한 정확한 데이터를 갖춘 할톤 설비 최적화 및 자원 관리(F.O.R.M : Facilities Optimization and Resource Management) 시스템까지도 제공할 수 있습니다. F.O.R.M 시스템은 에너지 효율에 관한 정보를 담고 있는 장비에 대한 상세한 보고서를 사용자에게 실시간으로 전송하거나 유지보수에 대한 도움을 제공합니다.

할톤 터치스크린 : 직관적이고 완벽한 통신 인터페이스

BMS



할톤 F.O.R.M. 시스템



원격 접속



GSM 알림



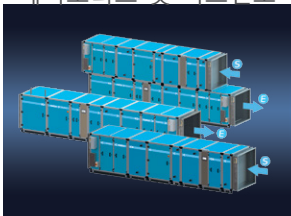
M.A.R.V.E.L.



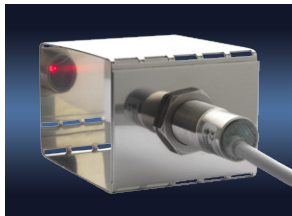
캡처 레이™



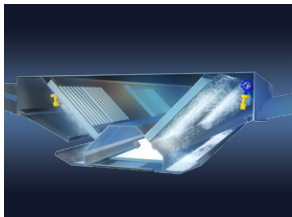
플루스탑,
에어로리즈 및 익스텐소



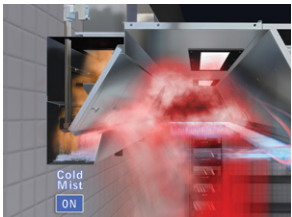
KGS 덕트 모니터링



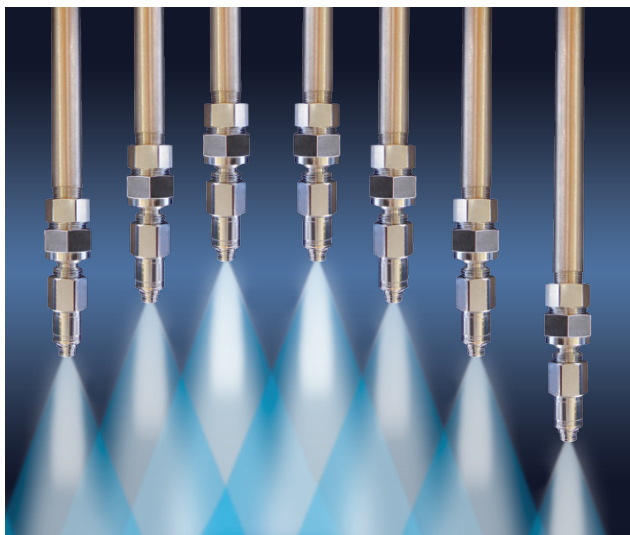
자동 세척



맞춤형 콜드 미스트







내장형 화재 진압 시스템 (FSS)

안전성

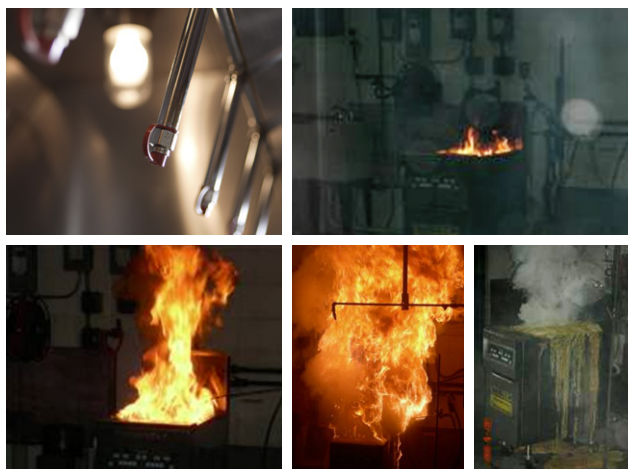
발화원에서 화재를 소화하여 주방과 건물 보호
화재 확산을 방지하는 플레넘과 배기 연결부

경제적 이점

품질 좋은 제품의 공급과 비용 절감을 위한
공장에서의 사전 설치

Ansul® R-102™은 상업용 주방 전용으로 개발된 화학적인 액체 화재 진압 시스템으로, 고객과 직원을 위험으로부터 보호하고 모든 상업용 주방의 화재 위험성을 통제하는 가장 효율적인 솔루션입니다. 이는 레스토랑 소유자와 보험 회사, 화재 조사관에 의하여 전 세계적으로 잘 알려져 있습니다.

Ansul® R-102™은 고객이 시스템을 작동시키지 않아도 화재가 확산되기 전에 자동으로 신속하게 반응합니다. 이는 조리기구와 상관없이, 가장 단순한 주방에서부터 가장 복잡한 주방까지 모든 주방에 적합합니다.



표준 시험 조건과 최악의 상황에서 시험한 Ansul® R-102™ 시스템
본 시험을 통하여 Ansul® R-102™ 시스템은 모든 상황에서 화재 진압이 가능한 것으로 입증되었습니다.

할톤 제품에 대해 누가 할톤보다 더 전문적일 수 있을까요?

- 후드와 천정형 환기 시스템 제작 과정에서의 사전 설치를 통한 품질 개선
- 캡처 레이™ 또는 자동 세척 시스템을 적용하거나 주문제작을 위한 공장에서의 사전 설치
- 현장 설치 및 시운전 기간 단축
- 경쟁력 있는 설치 속도
- HACCP 인증 완벽 준수
- 프로젝트 초기부터 제품 설계에 포함 가능



• 유지보수를 포함한 풀 패키지

화재 진압 시스템은 일정한 효율을 보장하기 위하여 정기적인 점검이 필요합니다. 할톤은 유지보수 부서나 인증된 파트너를 통하여 설계에서부터 설치 및 유지보수까지 완벽한 서비스를 제공합니다.



Peninsula Hotel (프랑스, 파리)



Pulitzer Hotel (네덜란드, 암스테르담)



Wolfslaar Restaurant (네덜란드, 브레다)



제품 및 솔루션



Scott's restaurant, Jumeirah Etihad towers (아랍 에미리트, 아부다비)



Photo by courtesy of Kähler Villa Dining (덴마크, 리스코브)



Shangri La Jing'An Hotel (중국, 상하이)



Gothia Hotel (스웨덴, 예테보리)



Vapiano (영국, 맨체스터)

후드

선택표

p. 44

캡처젯™ 후드

p. 46

KVF

전면 급기

p. 46

KVI

배기 전용

p. 48

UVF

전면 급기, 캡처 레이™

p. 50

UVI

캡처 레이™

p. 52

KWF

전면 급기, 자동 세척

p. 54

KWI

자동 세척

p. 56

UWF

전면 급기, 캡처 레이™, 자동 세척

p. 58

UWI

캡처 레이™, 자동 세척

p. 60

CMW-F

전면 급기, 콜드 미스트

p. 62

CMW-FMOD

전면 급기, 맞춤형 콜드 미스트

p. 62

CMW-I

콜드 미스트

p. 64

CMW-IMOD

맞춤형 콜드 미스트

p. 64

KSR

튀김기 전용

p. 66

USR

튀김기 전용, 캡처 레이™

p. 68

후드 및 스팀 후드

p. 70

KVX

배기 전용

p. 70

KVD

스팀 후드, 전면 급기

p. 71

KVV

스팀 후드

p. 72

후드 별 내장 기술 및 성능

	제품 페이지	조리용	식기 세척용	캡처젯™ 풍량 최대 40% 감소	사이클론 필터 10 µm 이상 입자 95% 제거	자동 세척 필터 자동 세척	캡처 레이™ 그리스 증기 및 입자 중화	콜드 미스트 불꽃, 그리스, 열 억제
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		●					
혁신적인 기술 / 페이지				26	30	34	31	32



비교표

맞춤형 기술
필요할 때만
작동하는 골드
미스트



내장된 급기 장치
연기 포집 및
쾌적함 개선



T.A.B.™
풍량
균형 조절



터치스크린
직관적이고
완벽한 사용자
인터페이스



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

에너지 절약	유지보수 악화 예방	안전성	실내 환경의 질(IEQ)	배기가스 제어
●●●○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●●○	●○	●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●●○○	●●●	●●●	●●○	●●●○
●●●○	●●○	●●○	●●●○	●○○○
●●●○	●●○	●●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●●	●●●●	●●●○	●●●○
●●●○○	●●●●	●●●●	●●○	●●●○
●●○	●○	●●●○	●●●○	●○○○
●●○	●●○	●●●○	●●●○	●○○○
●●○	●○	●●●○	●●○	●○○○
●●○	●●○	●●●○	●●○	●○○○
●●●○	●○	●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●	●●●	●●○	●●●○
-	●○	●○	●○○	●
-	●○	●	●●○○	●
-	●	●	●○○	●

할톤의 후드와 상호보완적 기술의 결합은
제품 평가를 상승시키고, ○ 를 ● 로
전환시킵니다.

에너지 절약 :

M.A.R.V.E.L.의 사용으로, 추가적인 풍량 감소와 배기 및 급기
장치에 사용되는 열회수의 효율성이 증대됩니다.

유지보수 절약 및 안전성 :

KGS로 덕트 내부의 그리스 침전 정도를 측정하고, 화재 진압
시스템(FSS)을 사용하여 안전성을 강화합니다.

실내 환경의 질(IEQ) :

에어리리즈 급기 장치를 사용하여 신선한 공기를
공급합니다.

배기가스 제어 :

폴루스탑 배기 장치의 사용으로 주방 내 배기가스가
제어되어 사용자가 원하는 곳에 주방을 개설할 수 있습니다.



KVF 캡처젯™ 후드

전면 저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



내장된 급기 장치
연기 포집 및 쾌적함 개선



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화

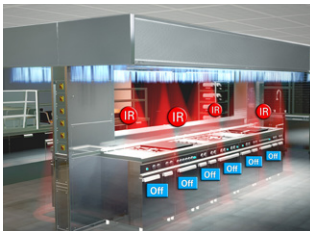


내장형 화재 진압 시스템
공장에서 사전 설치



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



캡처 레이™ 기술
그리스의 UV 중화작용으로
상당량의 냄새 제거가
가능하여 사용자가 원하는
곳에 안전한 주방을 개설할
수 있습니다!

적용 분야

KVF 후드는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합하며 모든 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친 등)에서 사용할 수 있습니다.

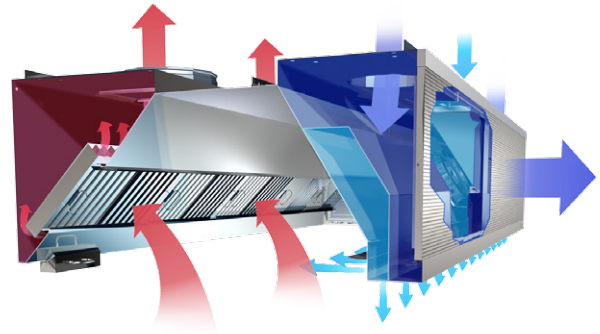
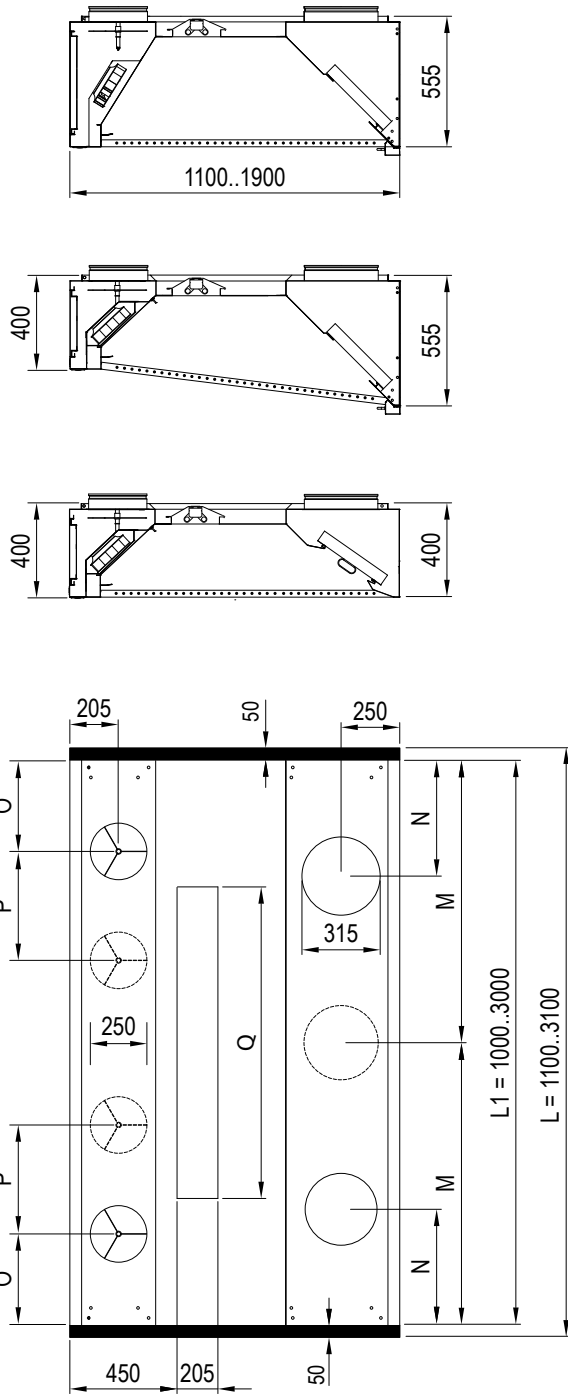
KVF 후드는 캡처젯™ 기술과 전면 저속 급기 시스템을 갖추고 있습니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화: 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증) 사용으로 위생 및 화재 위험요소에 해당하는 그리스 침전물 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- 전면 저속 급기 장치로 연기 포집 및 쾌적함 개선 (별도의 급기 장치 불필요)
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열 부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전: 조명 장치와 현장의 풍량 밸런싱을 위한 T.A.B.™ 탭, 댐퍼 등과 같은 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소: 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

설명 및 치수



주석.

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다. 캡처젯™의 추가는 별도로 요청 가능합니다.

연결 위치 (mm)

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기 및 급기의 연결

	배기			급기		조명
	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)

무게 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	86	91	97	107	113
1600	114	119	125	136	141
2100	141	147	152	164	170
2600	169	174	180	193	199
3100	196	202	207	222	228

KVI 캡처젯™ 후드



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 증가



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



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

이 기술은 각 후드의 배기량을 독립적으로 완벽하게 조절하여 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다!



캡처 레이™ 기술

그리스의 UV 중화작용으로 상당량의 냄새 제거가 가능하며 사용자가 원하는 곳에 안전한 주방을 개설할 수 있습니다!

적용 분야

KVI 후드는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합하며 모든 폐쇄형, 개방형 또는 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친 등)에서 사용할 수 있습니다.

KVI 후드에는 캡처젯™ 기술이 장착되어 있습니다.

할톤의 저속 급기 장치를 결합할 경우, 포집 효율이 최고 수준으로 유지됩니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증) 사용으로 위험요소에 해당하는 그리스 축적물 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열 부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 조명 장치와 현장의 풍량 밸런싱을 위한 T.A.B.™ 탭, 댐퍼 등과 같은 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

UVF 캡처 레이™ 후드

캡처젯™과 전면 저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



내장된 급기 장치
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을
위한 열회수



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치

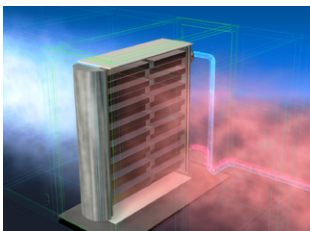


덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



열회수
캡처 레이™ 기술에 의한
배기가스 내 그리스 양의
감소는 시간이 지나도 일정한
열회수와 상당한 비용 절감
효과를 제공함으로써 더 많은
절약을 가능하게 합니다!

적용 분야

UVF 후드는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합합니다. 모든 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친 등)에서 사용할 수 있을 뿐만 아니라 인구밀도가 높은 도심 지역이나 덕트가 접근하기 어려운 곳에도 설치가 가능합니다.

UVF 후드는 배기가스에 포함된 그리스를 중화시키는 UV 캡처 레이™ 기술을 갖추고 있습니다. UV 램프는 오염된 공기를 건물의 옥상까지 끌어올려 배출시킬 필요가 없도록 냄새를 최소화합니다. 캡처 레이™ 기술은 냄새와 안전에 대한 걱정없이, 사용자가 원하는 곳에 레스토랑을 개점하고 에너지 및 청소 비용에서의 엄청난 절약을 가능하게 합니다.

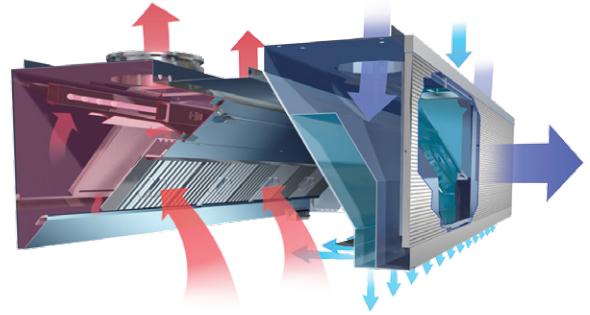
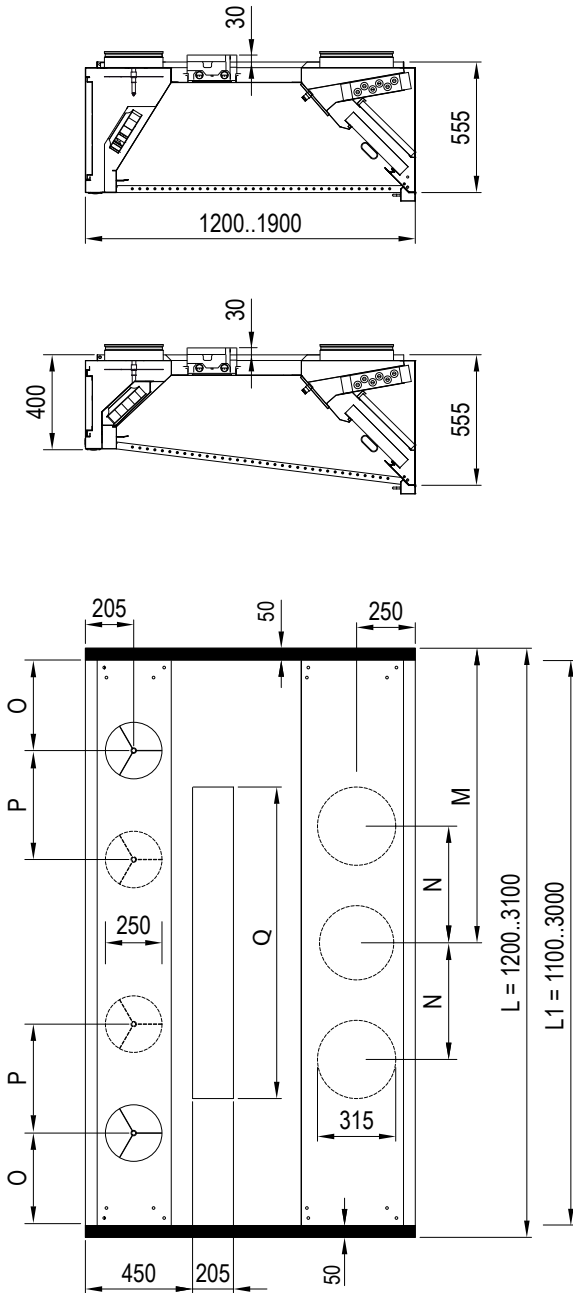
UVF 후드는 캡처젯™ 기술과 전면 저속 급기 장치를 갖추고 있습니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)의 사용과 그리스 증기 및 입자를 중화하는 캡처 레이™ 기술에 의한 2단계의 필터링
- 그리스 침전물의 감소로 인한 덕트와 배기 플레넘의 청소 비용 절감과 최상의 위생 및 화재 안전성 제공
- 캡처 레이™ 기술로 인한 다량의 냄새 제거
- 옵션으로 할톤 LCD 터치스크린을 사용하여, UV-C 램프와 플러그 앤 플레이 제어 시스템에 연결 가능
- 전면 저속 급기 장치로 연기 포집 및 쾌적함 개선
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

설명 및 치수



주석.

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다. 캡처젯™의 추가는 별도로 요청 가능합니다.

연결 위치 (mm)

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기 및 급기의 연결

	배기			급기		조명
	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)

** 짧은 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 1200 mm

긴 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 2000 mm

무게 (h=555 mm, kg)

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

UVI 캡처 레이™ 후드 캡처젯™ 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을
위한 열회수

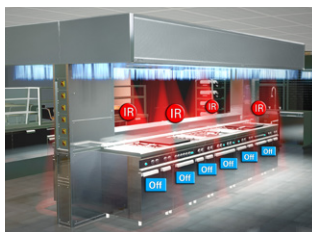


내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치

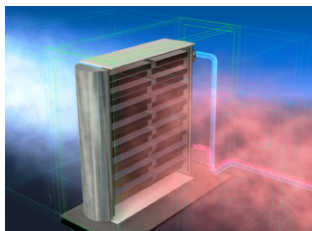


덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



열회수
캡처 레이™ 기술에 의한
배기가스 내 그리스 양의
감소는 시간이 지나도 일정한
열회수와 상당한 비용 절감
효과를 제공함으로써 더 많은
절약을 가능하게 합니다!

적용 분야

UVI 후드는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합합니다. 모든 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친 등)에서 사용할 뿐만 아니라 인구밀도가 높은 도심 지역이나 덕트가 접근하기 어려운 곳에도 설치가 가능합니다.

UVI 후드는 배기가스에 포함된 그리스를 중화시키는 UV 캡처 레이™ 기술을 갖추고 있습니다. UV 램프는 오염된 공기를 건물의 옥상까지 끌어올려 배출시킬 필요가 없도록 냄새를 최소화합니다. 캡처 레이™ 기술은 냄새와 안전에 대한 걱정 없이, 사용자가 원하는 곳에 레스토랑을 개점하고 에너지 및 청소 비용에서의 엄청난 절약을 가능하게 합니다.

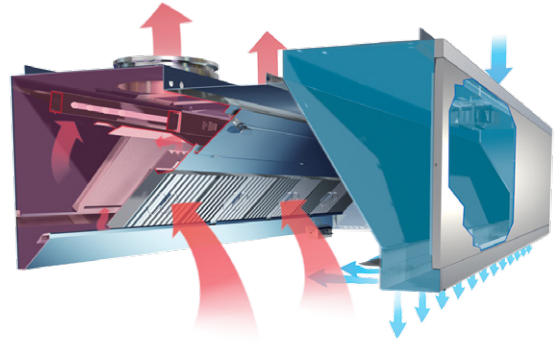
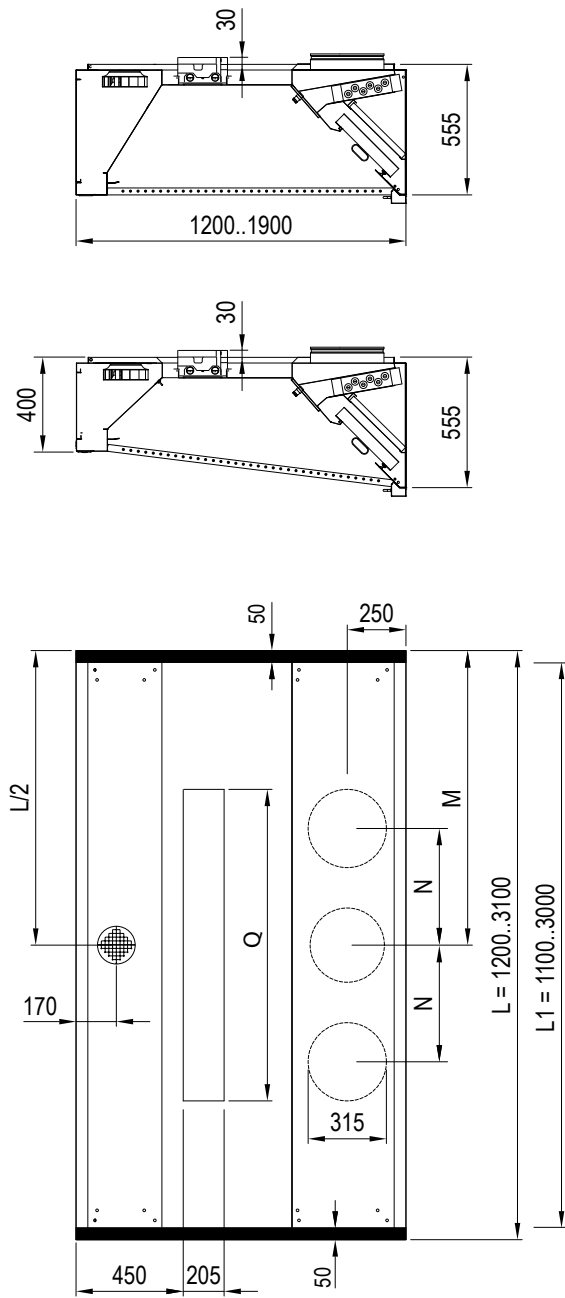
UVI 후드는 캡처젯™ 기술을 갖추고 있습니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)의 사용과 그리스 증기 및 입자를 중화하는 캡처 레이™ 기술에 의한 2단계의 필터링
- 그리스 침전물의 감소로 인한 덕트와 배기 플레넘의 청소 비용 절감과 최상의 위생 및 화재 안전성 제공
- 캡처 레이™ 기술로 인한 다량의 냄새 제거
- 옵션으로 할톤 LCD 터치스크린을 사용하여, UV-C 램프와 플러그 앤 플레이 제어 시스템에 연결 가능
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 하여 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

설명 및 치수



주석.

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다. 캡처™의 추가는 별도로 요청 가능합니다.

연결 위치 (mm)

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기의 연결

L	배기			조명
	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)

** 짧은 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 1200 mm

긴 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 2000 mm

무게 (h=555 mm, kg)

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

KWF 자동 세척 후드

캡처젯™과 전면 저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



자동 세척 시스템
필터 자동 세척



내장된 급기 장치
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



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

이 기술은 각 후드의 배기량을 독립적으로 완벽하게 조절하여 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다!



캡처 레이™ 기술

그리스의 UV 중화작용으로 상당량의 냄새 제거가 가능하며 사용자가 원하는 곳에 안전한 주방을 개설할 수 있습니다!

적용 분야

KWF 후드는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합하며, 모든 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친 등)과 많은 운영 시간을 필요로 하는 대형 주방에서 사용할 수 있습니다.

자동 세척 시스템은 주기적인 필터 청소를 자동으로 수행하도록 설계되었으며, 이는 사용자에게 상당한 청소 비용 절감과 업무 몰입도의 향상 효과를 제공합니다.

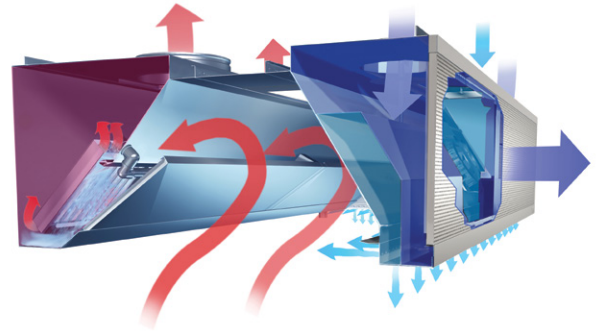
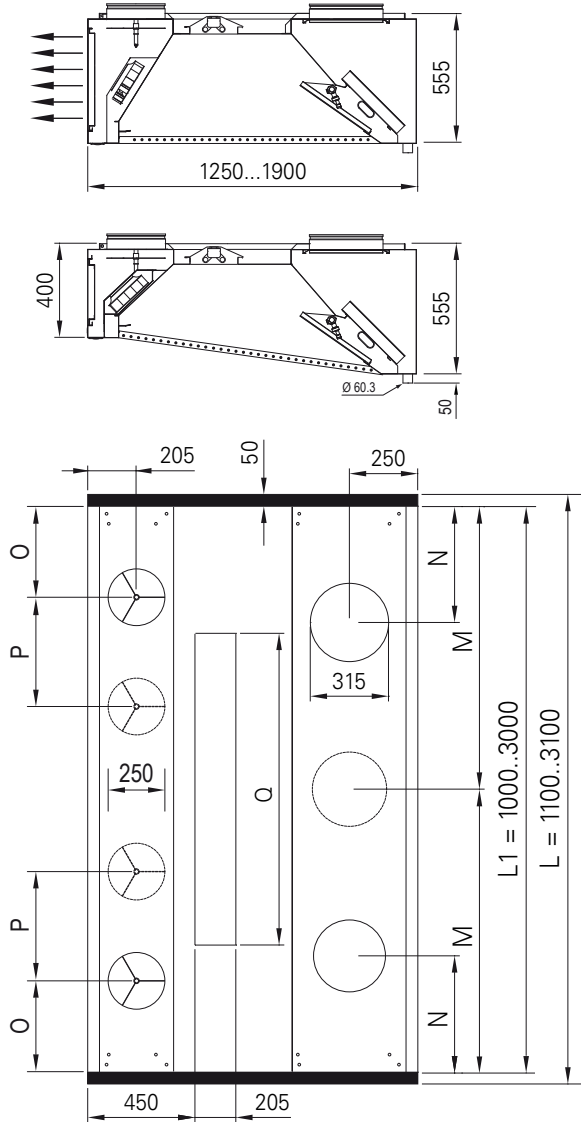
KWF 후드는 캡처젯™ 기술과 전면 저속 급기 장치를 갖추고 있습니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 상당한 유지보수 비용의 절감 : 필터의 자동 세척으로 인한 사용자의 업무 몰입도 향상
- 개선된 안전 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)의 사용으로 인한 덕트 내 그리스 침전물의 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- LCD 터치스크린이 장착된 자동 세척 컨트롤 캐비닛
- 전면 저속 급기 장치로 연기 포집 및 쾌적함 개선
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 조명 장치와 현장의 풍량 밸런싱을 위한 T.A.B.™ 탭, 댐퍼 등과 같은 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

설명 및 치수



주석.

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다. 캡처젯™의 추가는 별도로 요청 가능합니다.

연결 위치 (mm)

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기 및 급기의 연결

	배기			급기		조명
	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)

무게 (h=555 mm, kg)

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



CCW 컨트롤 캐비닛

CCW 캐비닛은 터치스크린을 갖추고 있어 세척 주기에 따른 자동 세척이 가능합니다. 세척 주기는 주방의 상황에 따라 설정이 가능하며, 수동으로도 작동시킬 수 있습니다. 할톤의 모든 솔루션들은 터치스크린 하나로 관리할 수 있으며, 이는 특히 건물관리 시스템과의 완벽한 통신을 가능하게 합니다.

KWI 자동 세척 후드

캡처젯™ 후드



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



자동 세척 시스템
필터 자동 세척



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



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

이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



캡처 레이™ 기술

그리스의 UV 중화작용으로
상당량의 냄새 제거가
가능하여 사용자가 원하는
곳에 안전한 주방을 개설할
수 있습니다!

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

적용 분야

KWI 후드는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합하며 모든 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친 등)과 많은 운영 시간을 필요로 하는 대형 주방에서 사용할 수 있습니다.

자동 세척 기술은 주기적인 필터 청소를 자동으로 수행하도록 설계되었으며, 이는 사용자에게 상당한 청소 비용의 절감과 업무 몰입도의 상승 효과를 제공합니다.

KWI 후드는 캡처젯™ 기술을 갖추고 있습니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 상당한 유지보수 비용의 절감 : 필터의 자동 세척으로 인한 사용자의 업무 몰입도 향상
- 개선된 안전 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증) 사용으로 인한 덕트 내 그리스 침전물의 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- LCD 터치스크린이 장착된 자동 세척 컨트롤 캐비닛
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 조명 장치 및 현장의 풍량 밸런싱을 위한 T.A.B.™ 탭, 댐퍼 등과 같은 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬운 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

UWF 캡처 레이™ 및 자동 세척 후드

캡처젯™과 전면 저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



자동 세척 시스템
필터 자동 세척



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



내장된 급기 장치
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을
위한 열회수



내장형 화재 진압 시스템
공정에서의 사전 설치



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

적용 분야

UWF 후드는 UVF와 KWF 후드의 기술 및 장점을 결합한, 주방 환기에 있어 가장 효율적인 '올인원' 솔루션입니다.

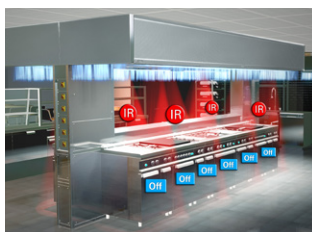
이는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합하며 모든 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(센트럴 키친, 호텔, 병원 등)에서 사용할 수 있습니다.

캡처 레이™ 기술은 배기가스에 포함된 그리스 입자를 중화시켜 주방의 냄새를 감소시키며, 자동 세척 시스템은 주기적인 필터 청소를 자동으로 수행합니다.

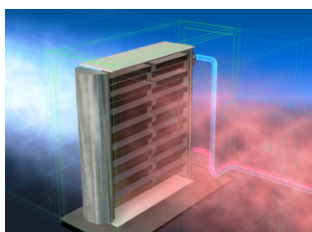
UWF 후드는 캡처젯™ 기술과 전면 저속 급기 장치를 갖추고 있습니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)의 사용과 그리스 증기 및 입자를 중화하는 캡처 레이™ 기술에 의한 2단계의 필터링
- 배기 플레넘과 덕트 내로 그리스의 유입 방지 및 자동 세척 시스템으로 인한 필터의 자동 세척
- 최소의 청소 비용으로 최고의 위생 및 화재 안전성 제공
- 캡처 레이™ 기술로 다량의 냄새가 제거되어 원하는 장소에 레스토랑 개점 가능
- 전면 저속 급기 장치로 연기 포집 및 쾌적함 개선
- UV-C 램프와 플러그 앤 플레이 제어 시스템에 연결 가능
- LCD 터치스크린이 장착된 자동 세척 컨트롤 캐비닛
- 다른 특징점은 UVF, KWF 후드와 유사합니다.

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의 배기량을 독립적으로 완벽하게 조절하여 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다!

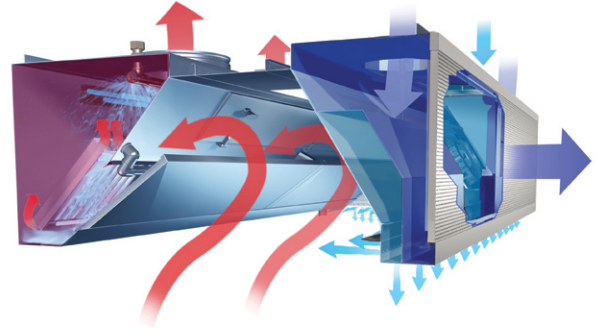
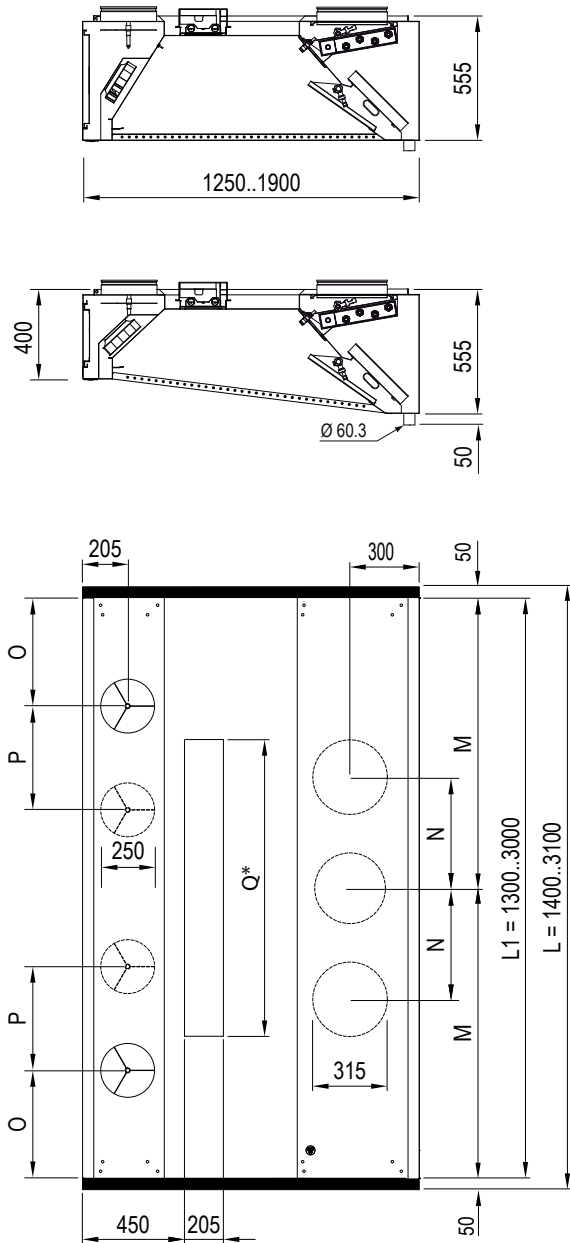


열회수
캡처 레이™ 기술에 의한 배기가스 내 그리스 양의 감소는 시간이 지나도 일정한 열회수와 상당한 비용 절감 효과를 제공함으로써 더 많은 절약을 가능하게 합니다!

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

설명 및 치수



주석.

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다. 캡처™의 추가는 별도로 요청 가능합니다.

연결 위치 (mm)

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기 및 급기의 연결

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

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

** 짧은 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 1300 mm

긴 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 2100 mm



CCW 컨트롤 캐비닛

CCW 캐비닛은 터치스크린을 갖추고 있어 세척 주기에 따른 자동 세척이 가능합니다. 세척 주기는 주방의 상황에 따라 설정이 가능하며, 수동으로도 작동시킬 수 있습니다. 할톤의 모든 솔루션들은 터치스크린 하나로 관리할 수 있으며, 이는 특히 건물관리 시스템과의 완벽한 통신을 가능하게 합니다.

UWI 캡처 레이™ 및 자동 세척 후드 캡처젯™ 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 40% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



자동 세척 시스템
필터 자동 세척



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을
위한 열회수



내장형 화재 진압 시스템
공장에서 사전 설치



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

적용 분야

UWI 후드는 UVI와 KWI 후드의 기술 및 장점을 결합한, 주방 환기에 있어 가장 효율적인 '올인원' 솔루션입니다.

이는 특히 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합하며 모든 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(센터럴 키친, 호텔, 병원 등)에서 사용할 수 있습니다.

캡처 레이™ 기술은 배기가스에 포함된 그리스 입자를 중화시켜 주방의 냄새를 감소시키며, 자동 세척 시스템은 주기적인 필터 청소를 자동으로 수행합니다.

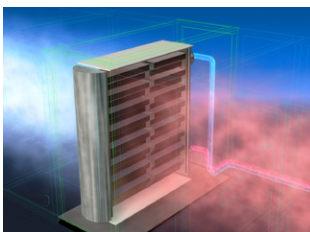
UWI 후드는 캡처젯™ 기술을 갖추고 있습니다.

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 상당한 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 30~40% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)의 사용과 그리스 증기 및 입자를 중화하는 캡처 레이™ 기술에 의한 2단계의 필터링
- 배기 플레넘과 덕트 내로 그리스의 유입 방지 및 자동 세척 시스템으로 인한 필터의 자동 세척
- 최소의 청소 비용으로 최고의 위생 및 화재 안전성 제공
- 캡처 레이™ 기술로 다량의 냄새가 제거되어 원하는 장소에 레스토랑 개점 가능
- UV-C 램프와 플러그 앤 플레이 제어 시스템에 연결 가능
- LCD 터치스크린이 장착된 자동 세척 컨트롤 캐비닛
- 다른 특징점은 UVI, KWI 후드와 유사합니다.

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의 배기량을 독립적으로 완벽하게 조절하여 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다!

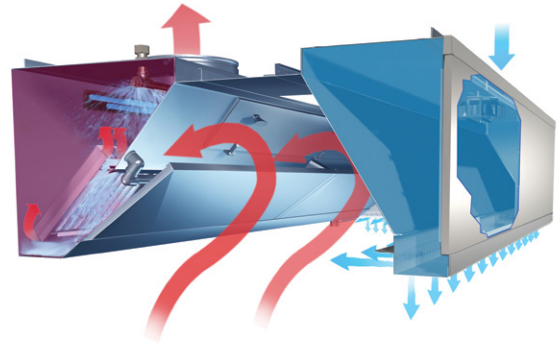
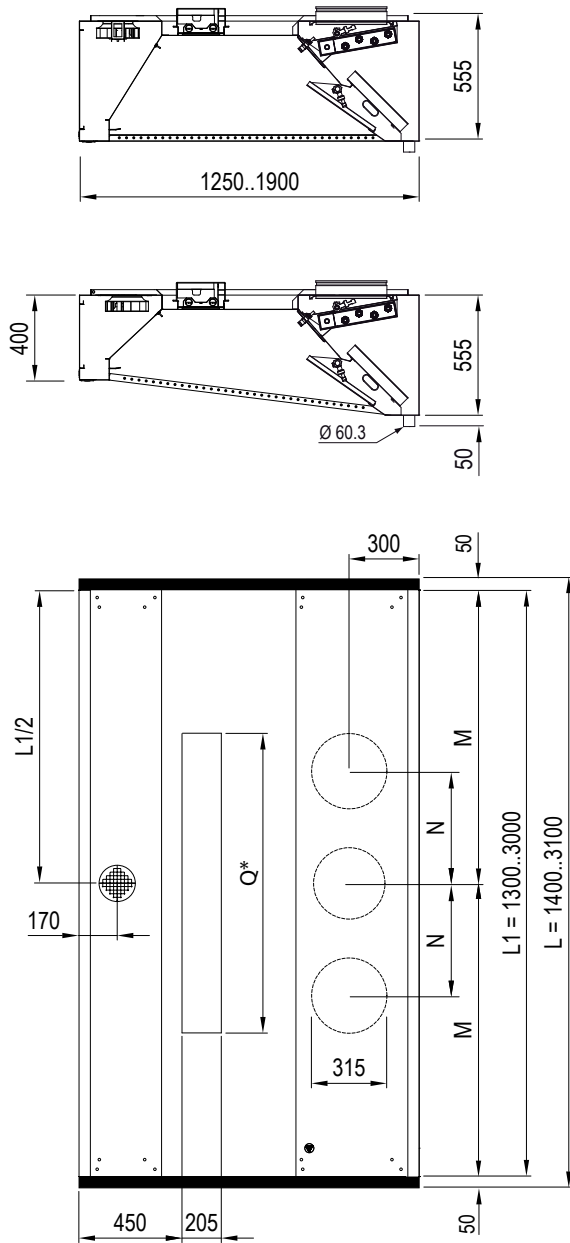


열회수
캡처 레이™ 기술에 의한 배기가스 내 그리스 양의 감소는 시간이 지나도 일정한 열회수와 상당한 비용 절감 효과를 제공함으로써 더 많은 절약을 가능하게 합니다!

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

설명 및 치수



주석.

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다. 캡처젯™의 추가는 별도로 요청 가능합니다.

연결 위치 (mm)

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기의 연결

		배기			조명
		1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	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)

** 짧은 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 1300 mm

긴 UV 카세트의 최소 효과 길이 : 2100 mm



CCW 컨트롤 캐비닛

CCW 캐비닛은 터치스크린을 갖추고 있어 세척 주기에 따른 자동 세척이 가능합니다. 세척 주기는 주방의 상황에 따라 설정이 가능하며, 수동으로도 작동시킬 수 있습니다. 할톤의 모든 솔루션들은 터치스크린 하나로 관리할 수 있으며, 이는 특히 건물관리 시스템과의 완벽한 통신을 가능하게 합니다.

CMW-F CMW-FMOD

콜드 미스트 후드 캡처젯™ 과 전면 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
연기 포집 향상과 배기
풍량의 감소



고온 세척 기술
플레넘 자동 세척



내장된 급기 장치
연기 포집 및 쾌적함 개선



콜드 미스트 기술
불꽃, 그리스, 열 억제



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



내장형 화재 진압 시스템
공장에서 사전 설치

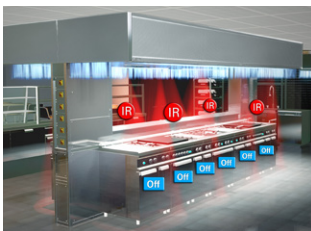


맞춤형 기술
필요할 때만 작동하는 콜드
미스트

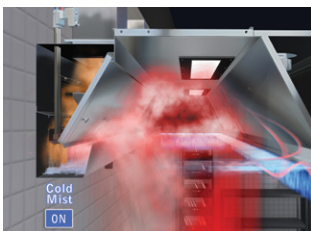


덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



맞춤형 콜드 미스트
조리기구의 상황에 따라
필요할 때만 작동하는 워터
미스트로 인하여 물의
소비를 최대 80%까지
절약할 수 있습니다!

적용 분야

CMW-F 후드는 주방 구역에 상관없이 대형 조리기구나 고체 연료를 사용하는 그릴(차콜 오븐, 바비큐, 중식 워, 숯불구이 등)을 위해 특별히 설계되었습니다. 이러한 조리기구를 사용함에 있어서는 무엇보다 화재에 대한 안전성이 중요합니다.

CMW-F 후드는 배기 플레넘 전체에 콜드 워터 미스트 커튼(Cold Water Mist curtain)을 사용하는 콜드 미스트 기술을 갖추고 있습니다. 이 기술은 불꽃을 억제하고 유입되는 배기를 냉각시키며, 높은 여과 효율을 가진 배플 필터와 결합하여 조리기구로부터 배출되는 입자를 제거합니다. 옵션으로 맞춤형 콜드 미스트(CMW-FMOD)를 사용할 경우, 워터 미스트가 조리기구의 상태에 따라 필요할 때만 작동하여 물 소비를 최대 80%까지 절약 가능합니다.

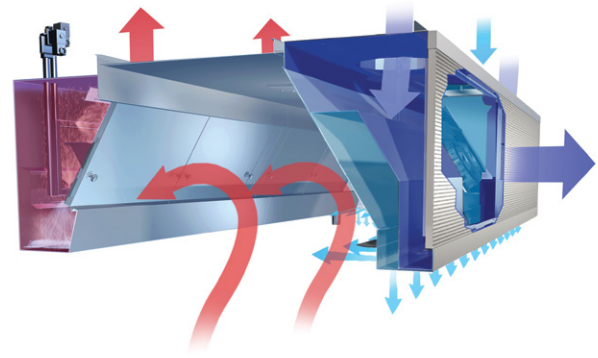
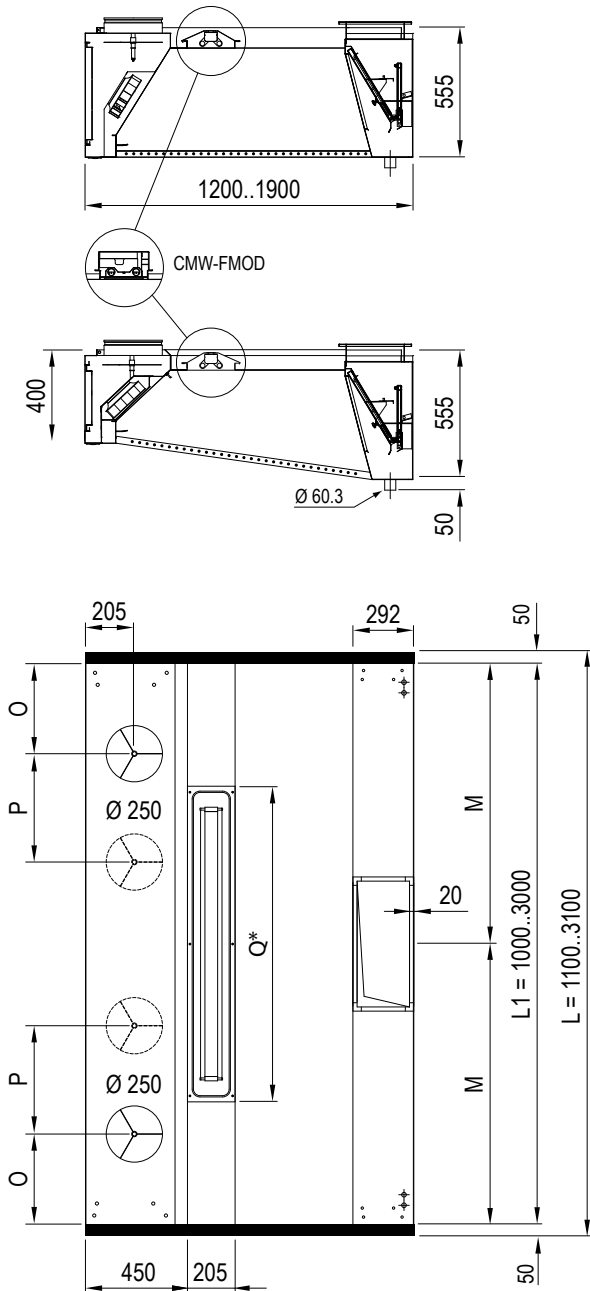
CMW-F 후드는 캡처젯™ 기술과 전면 저속 급기 장치를 갖추고 있습니다.

- HACCP* 인증 (CMW-FMOD)
- 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술로 인한 배기 풍량의 감소
- 최상의 화재 안전성 : 콜드 미스트에 의한 배기 냉각을 통해 불꽃/화염을 제거하는 동시에 배기 플레넘으로 불꽃/화염의 유입 방지
- 강화된 위생 : 배기 플레넘 내의 콜드 미스트와 배플 필터의 조합으로 인한 덕트 내 그리스 침전물 축적 방지. 조리 완료 시점에 맞춰 배기 플레넘 내부를 완벽하게 청소하는 자동 세척 시스템
- 전면 저속 급기 장치로 연기 포집 및 편안함 개선
- 옵션으로 맞춤형 콜드 미스트 기술(CMW-FMOD)를 사용할 경우, 필요할 때만 워터 미스트가 작동하여 물 소비를 최대 80%까지 절약 가능
- ASTM 1704 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

* 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

설명 및 치수



주석.

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다. 캡처젯™의 추가는 별도로 요청 가능합니다

연결 위치 (mm)

조리기구 배치와 콜드 미스트의 필요에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기 및 급기의 연결

배기		급기		조명
		20250	40250	
L	M	O	P	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)

CMW-IMOD 및 CMW- FMOD 후드에 사용되는 CCW-
MOD 컨트롤 캐비닛

CCW-MOD 캐비닛은 할톤 터치스크린을 갖추고 있어, 후드의 각 부분에 대한 콜드 미스트 뿐만 아니라 조리기 완료되는 시점에 맞춰 세척을 자동으로 제어할 수 있습니다. 세척 주기는 주방의 상황에 따라 설정이 가능하며, 수동으로도 작동시킬 수 있습니다. 할톤의 모든 솔루션들은 터치스크린 하나로 관리할 수 있으며, 이는 특히 건물관리 시스템과의 완벽한 통신을 가능하게 합니다.

CMW-I CMW-IMOD

콜드 미스트 후드
캡처젯™ 장착



캡처젯™ 기술
연기 포집 향상과 배기
풍량의 감소



고온 세척 기술
플레넘 자동 세척



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



콜드 미스트 기술
불꽃, 그리스, 열 억제



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



내장형 화재 진압 시스템
공장에서외의 사전 설치

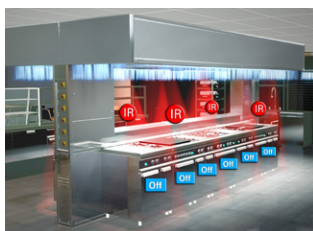


맞춤형 기술
필요할 때만 작동하는 콜드
미스트

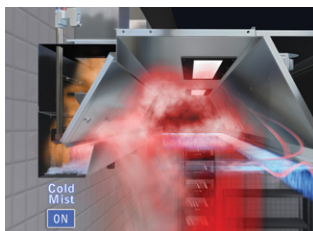


덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



맞춤형 콜드 미스트
조리기구의 상황에 따라
필요할 때만 작동하는 워터
미스트로 인하여 물의
소비를 최대 80%까지
절약할 수 있습니다!

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

적용 분야

CMW-I 후드는 주방 구역에 상관없이 대형 조리기구나 고체 연료를 사용하는 그릴(차콜 오븐, 바비큐, 중식 워, 숯불구이 등)을 위해 특별히 설계되었습니다. 이러한 조리기구를 사용함에 있어서는 무엇보다 화재에 대한 안전성이 중요합니다.

CMW-I 후드는 배기 플레넘 전체에 콜드 워터 미스트 커튼 (Cold Water Mist curtain) 을 사용하는 콜드 미스트 기술을 갖추고 있습니다. 이 기술은 불꽃을 억제하고 유입되는 배기를 냉각시키며, 높은 여과 효율을 가진 배플 필터와 결합하여 조리기구로부터 배출되는 입자를 제거합니다. 옵션으로 맞춤형 콜드 미스트(CMW-IMOD)를 사용할 경우, 워터 미스트가 조리기구의 상태에 따라 필요할 때만 작동하여 물 소비를 최대 80%까지 절약 가능합니다.

CMW-I 후드는 캡처젯™ 기술을 갖추고 있습니다.

- HACCP* 인증 (CMW-IMOD)
- 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술로 인한 배기 풍량의 감소
- 최상의 화재 안전성 : 콜드 미스트에 의한 배기 냉각을 통해 불꽃/화염을 제거하는 동시에 배기 플레넘으로 불꽃/화염의 유입 방지
- 강화된 위생 : 배기 플레넘 내의 콜드 미스트와 배플 필터의 결합으로 인한 덕트 내 그리스 침전물 축적 방지. 조리 완료 시점에 맞춰 배기 플레넘 내부를 완벽하게 청소하는 자동 세척 시스템.
- 옵션으로 맞춤형 콜드 미스트 기술(CMW-IMOD)를 사용할 경우, 필요할 때만 워터 미스트가 작동하여 물 소비를 최대 80%까지 절약 가능
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량

* 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

KSR 튀김기 전용 후드

캡처젯™ 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 50% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



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

이 기술은 각 후드의 배기량을 독립적으로 완벽하게 조절하여 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다!



캡처 레이™ 기술

그리스의 UV 중화작용으로 상당량의 냄새 제거가 가능하여 사용자가 원하는 곳에 안전한 주방을 개설할 수 있습니다!

적용 분야

KSR 후드는 LEED⁽¹⁾ 프로젝트에 적합하며, 개방형 또는 폐쇄형 주방 특히 패스트푸드 레스토랑에 사용 가능합니다. 이 후드는 조리기구에 인접하게 배치하여 전기 튀김기와 그리들에 의해 발생하는 오염물을 고효율적으로 포집하도록 설계되었습니다.

KSR-S와 KSR-F는 캡처젯™ 기술을 갖추고 있으며, 이 후드들의 경사진 전면은 보다 넓은 조리 공간을 확보하여 더욱 편안한 작업 환경을 조성합니다.

또한 프리-스탠딩 모델인 KSR-F는 측면 캡처젯™으로 인하여 튀김 바구니가 통과할 수 있을 정도로 넓게 개방된 측면을 보유하고 있으며, 뒷면에는 배전반이 갖추어져 있어 완벽한 전원공급장치를 내장하고 있습니다.

표준형 모델 KSR-S (벽체형)

- HACCP⁽²⁾ 인증
- 최소한의 공간 사용
- 상당한 에너지 절약 : 전면 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 최대 50% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)에 의한 그리스 침전물 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 조명 장치와 캡처젯™ 팬을 포함한 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송

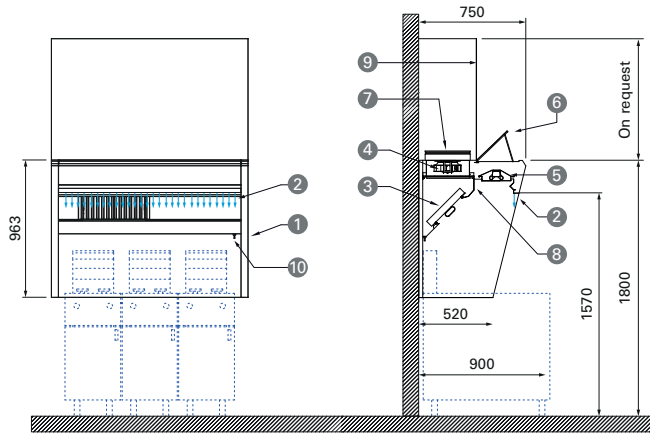
모델 KSR-F (독립형)

- 상기와 동일한 특징점
- 자립형 구조
- 캡처젯™과 측면 드라이빙 젯의 결합으로 넓게 개방된 측면
- 후드 뒷면에 장착된 배전반과 전기 플러그

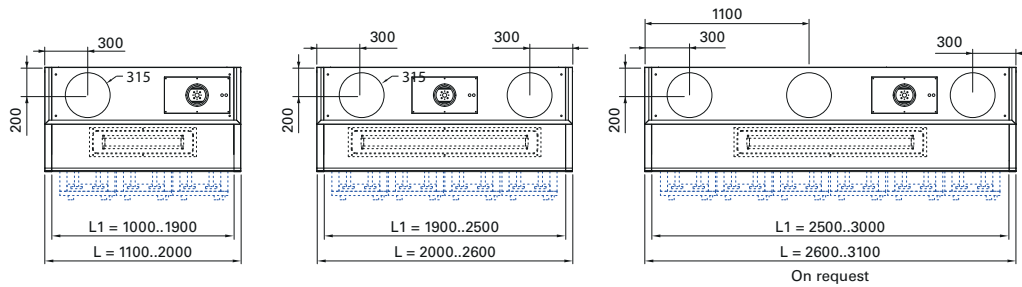
주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

(1) 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design
(2) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

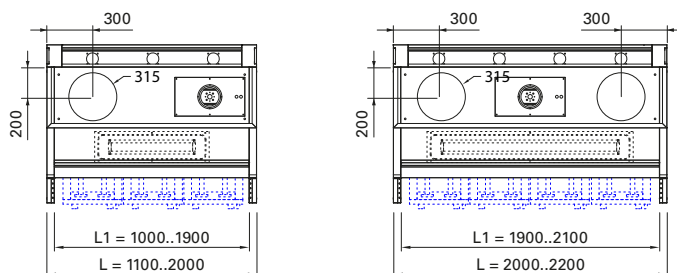
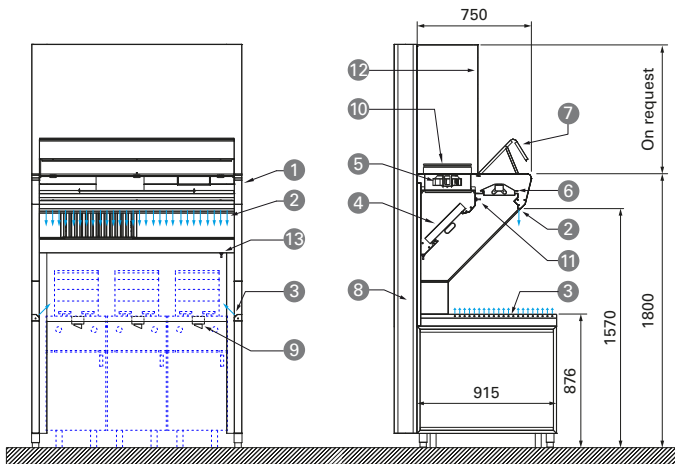
KSR-S 설명 및 치수



- 1 스테인리스 스틸 AISI 304 외벽
- 2 전면 캡처젯™ 노즐
- 3 KSA 사이클론 필터
- 4 캡처젯™ 팬
- 5 조명 장치
- 6 유지보수용 해치
- 7 배기 덕트 연결 (댐퍼 포함)
- 8 T.A.B.™ 탭
- 9 덮개 (옵션)
- 10 그리스 배출구



KSR-F 설명 및 치수



- 1 스테인리스 스틸 AISI 304 외벽
- 2 전면 캡처젯™ 노즐
- 3 측면 드라이빙 젯 노즐
- 4 KSA 사이클론 필터
- 5 캡처젯™ 팬
- 6 조명 장치
- 7 유지보수용 해치
- 8 배전반
- 9 전기 플러그
- 10 배기 덕트 연결 (덕트 포함)
- 11 T.A.B.™ 탭
- 12 덮개 (옵션)
- 13 그리스 배출구

주의 :
KSR 후드는 조립된 상태로 배송됩니다.



튀김기 전용 캡처 레이™ 후드 캡처젯™ 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 50% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을
위한 열회수

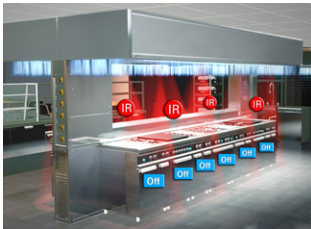


덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정



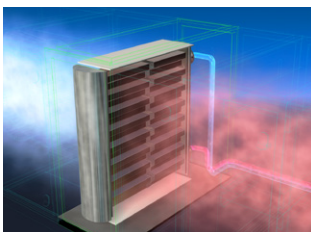
내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



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

이 기술은 각 후드의 배기량을 독립적으로 완벽하게 조절하여 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다!



열회수

캡처 레이™ 기술에 의한 배기가스 내 그리스 양의 감소는 시간이 지나도 일정한 열회수와 상당한 비용 절감 효과를 제공함으로써 더 많은 절약을 가능하게 합니다!

적용 분야

USR 후드는 LEED® 프로젝트에 적합하며, 개방형 또는 폐쇄형 주방 특히 패스트푸드 레스토랑에 사용 가능합니다. 이 후드는 조리기구에 인접하게 배치하여 전기 튀김기와 그리들에 의해 발생하는 오염물을 고효율적으로 포집하도록 설계되었습니다.

USR 후드는 배기가스에 포함된 그리스를 중화시키는 UV 캡처 레이™ 기술을 갖추고 있습니다. UV 램프는 오염된 공기를 건물의 옥상까지 끌어올려 배출시킬 필요가 없도록 냄새를 최소화합니다. 캡처 레이™ 기술은 냄새와 안전에 대한 걱정없이, 사용자가 원하는 곳에 레스토랑을 개점하고 에너지 및 청소 비용에서의 엄청난 절약을 가능하게 합니다.

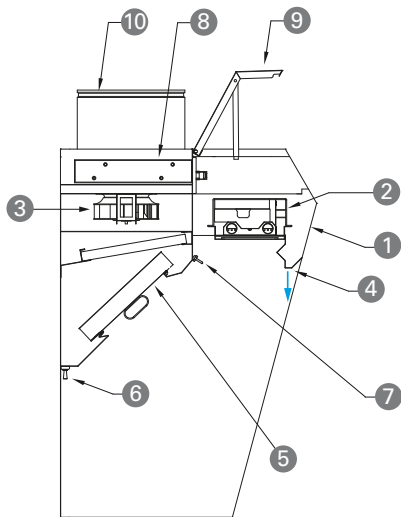
USR 후드는 캡처젯™ 기술을 갖추고 있습니다.

- 최소한의 공간 사용
- 상당한 에너지 절약 : 전면 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 최대 50% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)의 사용과 그리스 증기 및 입자를 중화하는 캡처 레이™ 기술에 의한 2단계의 필터링
- 그리스 침전물의 감소로 인한 덕트와 배기 플레넘의 청소 비용 절감과 최상의 위생 및 화재 안전성 제공
- 캡처 레이™ 기술로 인한 다량의 냄새 제거
- 옵션으로 할톤 LCD 터치스크린을 사용하여, UV-C 램프와 플러그 앤 플레이 제어 시스템에 연결 가능
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

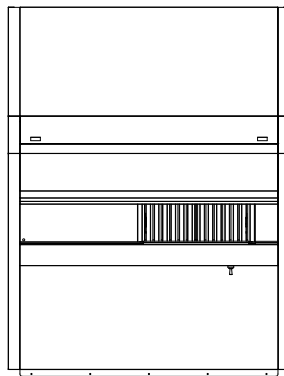
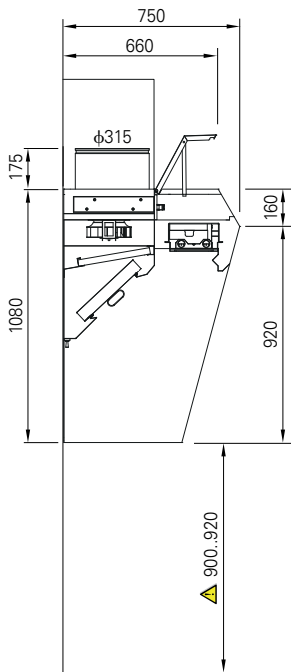
주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

* 친환경 건축물 인증제도 Leadership in Energy and Environmental Design

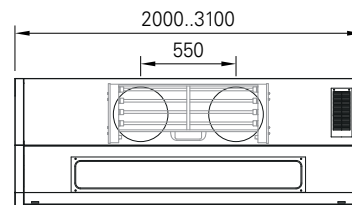
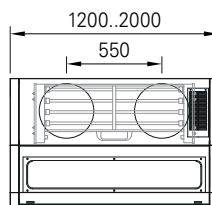
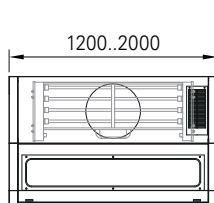
USR-S 설명 및 치수



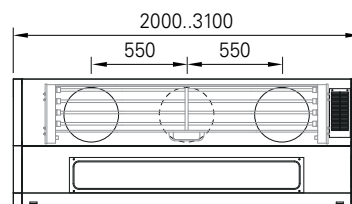
- 1 스테인리스 스틸 AISI 304 외벽
- 2 조명 장치
- 3 캡처젯™ 팬
- 4 캡처젯™ 노즐
- 5 KSA 사이클론 필터
- 6 그리스 배출구
- 7 T.A.B.™ 탭
- 8 UV-C 카세트
- 9 해치
- 10 배기 덕트 연결 (댐퍼 포함)



짧은 UV
카세트

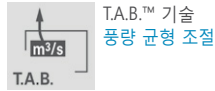
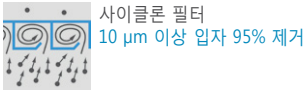
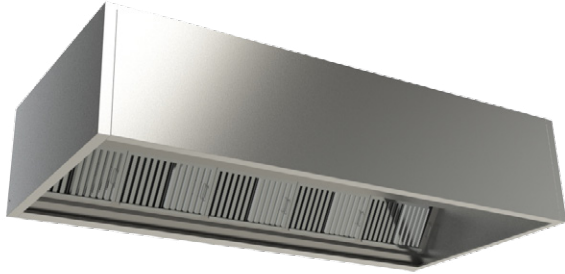


긴 UV
카세트

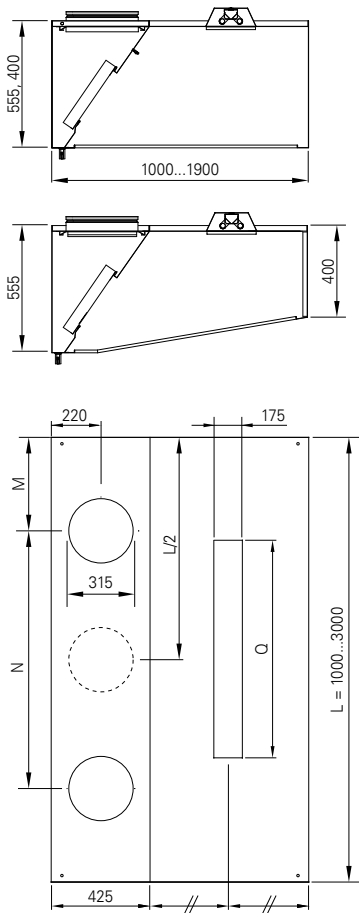
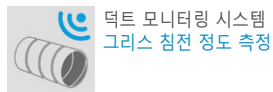
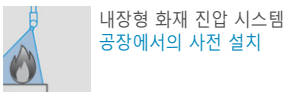


KVX 배기 전용 후드

단방향 배기



권장 옵션



적용 분야

KVX 후드는 배기 전용 제품으로, 저출력 조리기구를 사용하는 폐쇄형, 개방형 주방 또는 쇼 키친(호텔, 소규모 레스토랑, 스낵바 등)에 적합합니다.

- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)로 인한 그리스 침전물 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- ASTM 1704 기준에 적합한 성능과 조리기구의 열부하를 기반으로 계산된 배기 풍량
- 쉽고 빠른 시운전 : 조명 장치와 현장의 풍량 밸런싱을 위한 T.A.B.™ 탭, 댐퍼 등의 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

치수

연결 위치 (mm)

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다.

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기의 연결

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)

무게 (h=555 mm, kg)

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

KVD 세척실 전용 후드

전면 저속 급기 시스템 장착



식기 세척 전용
덕트 내부에서의
응결 최소화



내장된 급기 장치
증기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

적용 분야

KVD 후드는 전면 급기 시스템을 갖춘 배기 후드입니다. 식기 세척기에서 배출되는 증기를 제거하도록 설계되었으며, 포집된 공기로부터 증기를 분리하는 특수한 디플렉터가 장착되어 있습니다.

- 덕트 내부에서의 응결 감소로 인한 위생 개선
- 전면에 설치된 저속 급기 장치로 쾌적함 개선
- 쉽고 빠른 시운전 : 조명 장치와 현장의 풍량 밸런싱을 위한 T.A.B.™ 탭, 댐퍼 등과 같은 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

치수

연결 위치 (mm)

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다.

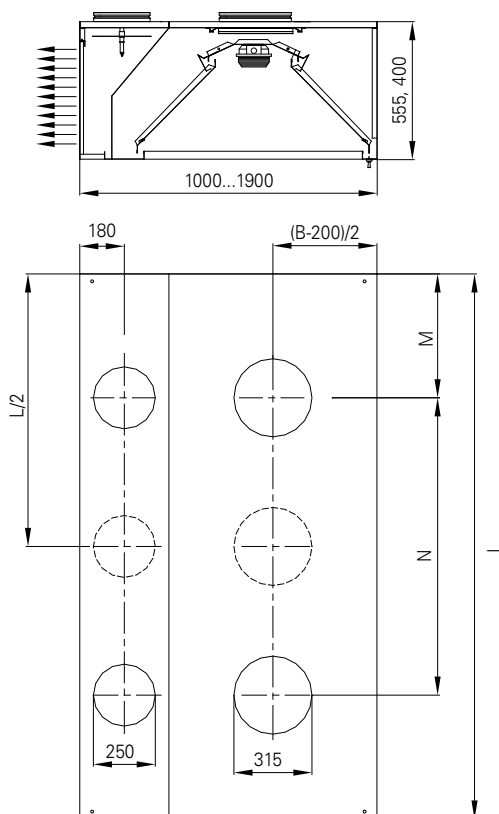
조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기의 연결

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

* 2100 mm 이상 길이의 경우, 디플렉터는 두 개로 나눠 제공됩니다.

무게 (h=555 mm, kg)

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



KVV 세척실 전용 후드

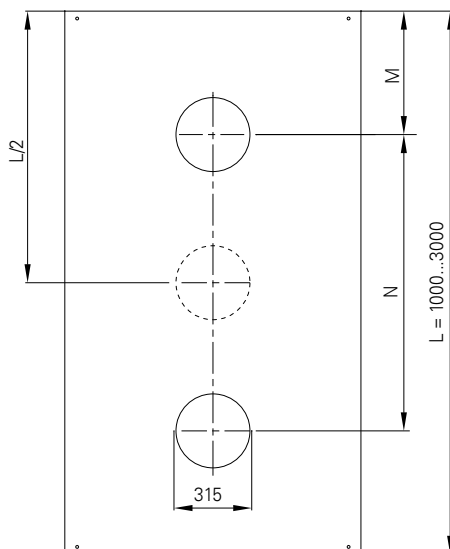
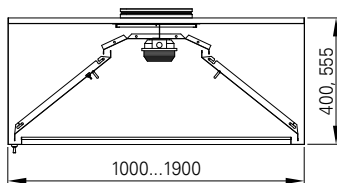
단방향 배기



식기 세척 전용
덕트 내부에서의
응결 최소화



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



적용 분야

KVV 후드는 단일 추출 후드입니다. 이는 식기 세척기에서 배출되는 증기를 제거하도록 설계되었으며, 포집된 공기로부터 증기를 분리하는 특수한 디플렉터가 장착되어 있습니다.

- 덕트 내부에서의 응결 감소로 인한 위생 개선
- 쉽고 빠른 시운전 : 조명 장치와 현장의 풍량 밸런싱을 위한 T.A.B.™ 탭, 댐퍼 등과 같은 모든 부품이 '설치가 준비된 상태'로 배송
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소

치수

연결 위치 (mm)

상기는 모듈 단면의 치수입니다. 길이가 긴 후드는 배송과 현장 취급이 용이하도록 모듈로 분리되고, 설치 시 결합합니다.

조리기구 배치에 따라 계산된 풍량과 모듈 길이에 대한 배기의 연결

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

* 2100 mm 이상 길이의 경우, 디플렉터는 두 개로 나눠 제공됩니다.

무게 (h=555 mm, kg)

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



Peninsula Hotel (프랑스, 파리)



Uniklinik University Hospital (독일, 쾰른)



Basalte Building (프랑스, 파리 라데팡스)



Genting Club (말레이시아, 파항)



Schlosshotel Kronberg (독일, 크론베르크)



Uniklinik University Hospital (독일, 쾰른)



Gosch am Kliff (독일, 질트섬)

천정형 환기 시스템

선택표	p. 76
KCJ 캡처젯™	p. 78
KCJ-UV 캡처젯™, 캡처 레이™	p. 81
✔ KCJ KCJ-UV 스카이라인	p. 82
KCW 캡처젯™, 자동 세척	p. 84
KCW-UV 캡처젯™, 캡처 레이™, 자동 세척	p. 87
✔ KCW KCW-UV 스카이라인	p. 88
✔ KCV 스카이라인 스팀 천정	p. 89
✔ KCV-WW 스카이라인 스팀 천정, 자동 세척	p. 90
✔ KCP 스카이라인 급기 구역 천정	p. 91
KBO 배기 박스	p. 92
CCL 사이클로셀	p. 94

천정형 환기 시스템 별 내장

제품 페이지	조리용	식기 세척용	새로운 디자인	조리용 조명 주방용 특수 LED 조명 시스템	캡처젯™ 풍량 최대 15% 감소	사이클론 필터 10 μm 이상 입자 95% 제거	캡처 레이™ 그리스 증기 및 입자 중화	FC 필터 그리스 축적물 감소
								

KCJ	78	●			●	●		옵션 / 트윈 FC
KCJ 스카이라인	82	●	●	●	●	●		옵션 / 트윈 FC
KCJ-UV	81	●			●	●	●	옵션 / 트윈 FC
KCJ-UV 스카이라인	82	●	●	●	●	●	●	옵션 / 트윈 FC
KCW	84	●			●			●
KCW 스카이라인	88	●	●	●	●			●
KCW-UV	87	●			●		●	●
KCW-UV 스카이라인	88	●	●	●	●		●	●
KCV	89	●	●		옵션	●		옵션
KCV 스카이라인	89	●	●	●	옵션	●		옵션
KCV-WW	90	●			옵션			●
KCV-WW 스카이라인	90	●	●	●	옵션			●
KCP	91							옵션 / KBO
KCP 스카이라인	91		●	●				옵션 / KBO
CCL	94	●			옵션	XG4		XG4
혁신적인 기술 / 페이지				29	27	30	31	-



기술 및 성능 비교표

자동 세척
필터 자동 세척



터치스크린
직관적이고
완벽한 사용자
인터페이스



층류 급기
연기 포집 및
쾌적함 개선



방음 천정
소음 수준 감소



에너지 절약

유지보수
절약

안전성

실내 환경의
질(IEQ)

배기가스
제어

		●	옵션
		●	옵션
	●	●	옵션
	●	●	옵션
●	●	●	옵션
●	●	●	옵션
●	●	●	옵션
●	●	●	옵션
		●	●
		●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
		옵션	옵션
		옵션	옵션
		●	옵션

34

36

-

-

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

할톤의 후드와 상호보완적 기술의 결합은 제품 평가를 상승시키고, ○ 를 ● 로 전환시킵니다.

에너지 절약 :

M.A.R.V.E.L.의 사용으로, 추가적인 풍량 감소와 배기 및 급기 장치에 사용되는 열회수의 효율성이 증대됩니다.

유지보수 절약 및 안전성 :

KGS로 덕트 내부의 그리스 침전 정도를 측정하고, 화재 진압 시스템(FSS)을 사용하여 안전성을 강화합니다.

실내 환경의 질(IEQ) :

에어리리즈 급기 장치를 사용하여 신선한 공기를 공급합니다.

배기가스 제어 :

폴루스탑 배기 장치의 사용으로 주방 내 배기가스가 제어되어 사용자가 원하는 곳에 주방을 개설할 수 있습니다.



KCJ 캡처젯™ 천정형 환기 시스템

저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 15% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자
95% 제거



층류 급기
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



고효율 트윈 FC 필터
DIN 18869-5 준수



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 53% 감소



할톤 조리용 조명
주방용 특수 LED 조명
시스템
(KCJ 스카이라인)



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화

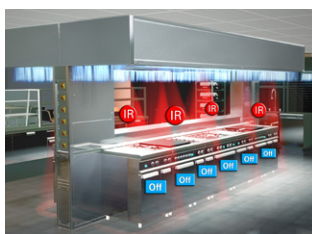


내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 안전 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약:



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



캡처 레이™ 기술
그리스의 UV 중화작용으로
상당량의 냄새 제거가
가능하여 사용자가 원하는
곳에 안전한 주방을 개설할
수 있습니다!

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

적용 분야

KCJ 밀폐형 천정 환기 시스템은 캡처젯™, 배기, 급기, 조명 및 동형 또는 플랫폼형의 천정 패널로 구성되어 있습니다.

이는 개방형 주방이나 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친, 직원식당 등)에 적합합니다.

KCJ 천정은 주방에서 후드가 차지하는 공간을 제거하여, 주방 전체에 간접적으로 제공되는 자연광과 균일한 직접 조명의 효과를 통한 최상의 시각적인 편안함과 넓은 공간감을 제공합니다. 또한 화재에 대한 뛰어난 보호 기능을 갖추고 있어, 건물을 통한 화재의 확산을 방지합니다.

열과 증기는 후드에 비하여 보다 높은 곳에서 포집되어야 합니다. 이에 따라 캡처젯™ 기술은 가상의 경계를 형성하여 연기를 효과적으로 제거합니다.

할톤의 층류 급기 공급 장치(LFU)는 캡처젯™의 완벽한 작동과 쾌적한 작업환경의 조성을 위하여 외풍이 없는 급기를 제공합니다.

- HACCP* 인증
- 일괄된 공급 체계 : 독일에서 진행되는 각 프로젝트에 대한 측정, 설계 및 제작과 할톤 전문가에 의한 설치 제공
- 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 최대 15% 감소
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)로 인한 위생 및 화재 위험요소에 해당하는 그리스 침전물 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- 화재 시 현지 법규에 따라, KSA 필터를 배기 플레넘으로의 화염 유입을 방지하는 고효율 FC 트윈 필터(DIN 18869-5 준수)로 교체 가능
- 최상의 작업환경 제공 : 우수한 시·청각적 편안함이 결합된 최적의 공기질과 쾌적한 실내 온도
- 완벽하게 포괄적인 전체 시스템 : 배기, 급기 및 조명, 스테인리스 스틸 또는 알루미늄으로 제작되어 견고한 동형 또는 플랫폼형의 천정 패널로 구성됨
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소
- 추후 조리기구 레이아웃 변경에 따른 대응성 제공
- 천정의 구성 및 마감에 따른 맞춤 제작 서비스 제공



급기 구역 천정

KCJ는 조리 구역을 둘러싸며, 급기 구역 천정으로 마무리됩니다. 이는 급기, 조명 및 견고한 플랫폼형의 천정 패널로 구성되어 있습니다.

급기 장치는 조명 장치처럼 천정에 내장되어 있으며, 할톤의 층류 급기 공급 장치인 LFU에 의해 관리됩니다. 시간이 지나도 외풍이 없는 급기와 균일한 조명 및 안정성은 할톤 급기 구역 천정의 주된 장점입니다.

구조물의 재질은 스테인리스 스틸 또는 알루미늄으로 선택할 수 있습니다.



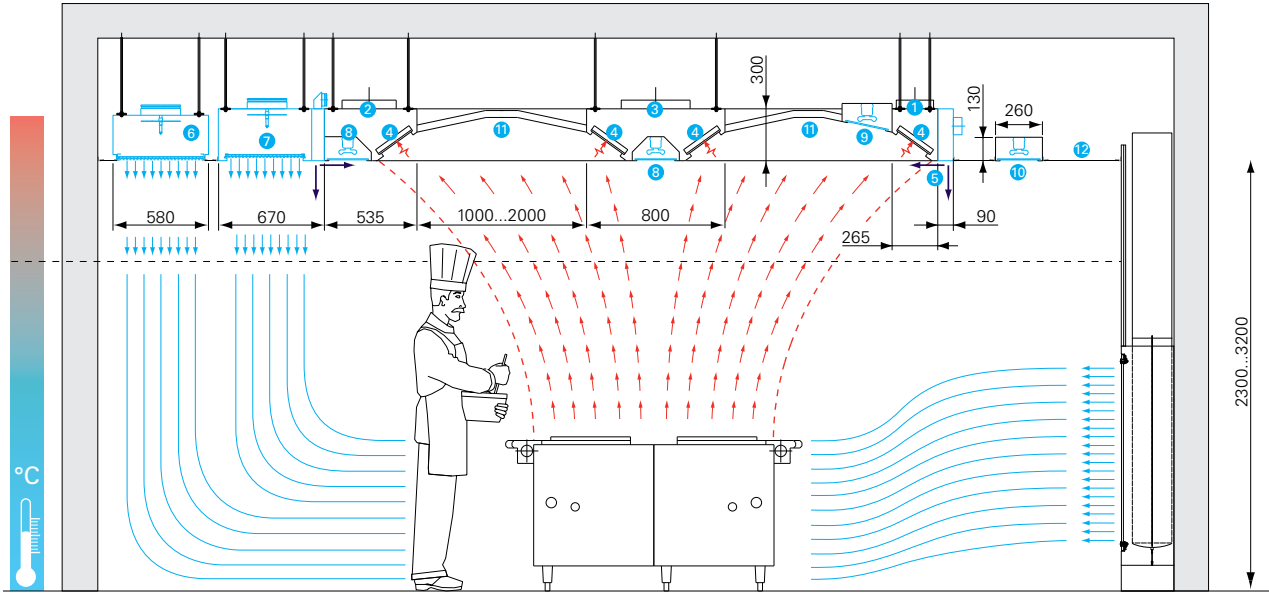
천정형 환기 시스템을 설치해보십시오!

사용자 요구에 따른 천정형 환기 시스템의 형태와 마감은 할톤 전문가들의 역량이 최상으로 결합된 모듈식 설계로부터 탄생합니다.

또한 창조적인 천정형 환기 시스템은 건축학적 가치가 결합되어 폐쇄형 주방과 동일한 개방감을 제공합니다.

* 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

치수



설명

배기 플레넘은 전체적으로 스테인리스 스틸 AISI 304로 제작되어 외관상 나사나 못이 드러나지 않으며, 하단부는 용접으로 매끄럽게 마감됩니다.

- ① 싱글 플레넘
- ② 내장형 조명을 갖춘 싱글 플레넘
- ③ 내장형 조명을 갖춘 더블 플레넘
- ④ 쉬운 분해와 기계 세척이 가능한 고효율 KSA 사이클론 필터

캡처젯™ 기술

- ⑤ 캡처젯™ 모듈

층류식 급기 공급 모듈은 타공된 아연 도금 강판 재질의 기류 분포 시스템을 내장하고 있으며, 스테인리스 스틸 또는 알루미늄으로 제작된 이의 전면부에는 벌집모양의 구조물이 장착되어 있습니다.

- ⑥ 급기 모듈
- ⑦ 캡처젯™ 모듈과 결합된 급기 장치

6mm 두께의 안전 유리 및 2개의 램프로 구성된 IP54 등급의 조명 장치와 전원 공급 레일 시스템

- ⑧ 배기 플레넘에 내장된 조명
- ⑨ 아치형 천정에 내장된 조명
- ⑩ 급기 구역에 내장된 조명

플랫 또는 돔형의 형태를 이루는 배기 플레넘 간 사이의 천정은 스테인리스 스틸 AISI 304로 제작되며, 그 내부에는 조명 장치가 내장되어 있습니다.

- ⑪ 아치형 천정

조리 구역을 제외한 급기 구역은 알루미늄으로 이루어져 있으며 알루미늄 프로파일로 고정됩니다. (스테인리스 스틸은 옵션 사항) 내부에는 조명 장치가 내장되어 있습니다.

- ⑫ 조명이 포함된 급기 구역



KCJ-UV 캡처 레이™ 천정형 환기 시스템

캡처젯™과 저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 15% 감소



사이클론 필터
10 μm 이상 입자
95% 제거



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



저속 급기
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



고효율 트윈 FC 필터
DIN 18869-5 준수



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 53% 감소



할톤 조리용 조명
주방용 특수 LED 조명
시스템
(KCJ-UV 스카이라인)



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을 위한
열회수



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 안전 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

적용 분야

KCJ-UV는 KCJ 캡처젯™ 천정형 환기 시스템과 동일한 설계를 기반으로 하며, 이에 UV 캡처 레이™ 기술을 접목시켜 추가적인 장점을 제공합니다.

UV 캡처 레이™ 기술은 배기가스에 포함된 그리스를 중화합니다. UV 램프는 오염된 공기를 건물의 옥상까지 끌어올려 배출시킬 필요가 없도록 냄새를 최소화합니다. 캡처 레이™ 기술은 냄새와 안전에 대한 걱정없이, 사용자가 원하는 곳에 레스토랑을 개점하고 에너지 및 청소 비용에서 엄청난 절약을 가능하게 합니다.

- KCJ 천정과 캡처 레이™ 기술의 장점 결합
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 현지 법규에 따라 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)를 트윈 FC 필터(DIN 18869-5 준수)로 교체 가능. 캡처 레이™ 기술에 의한 잔류 그리스 입자와 증기 중화
- 그리스 침전물의 감소로 인한 덕트와 배기 플레넘의 청소 비용 절감과 최상의 위생 및 화재 안전성 제공
- 캡처 레이™ 기술로 인한 다량의 냄새 제거
- 옵션으로 할톤 LCD 터치스크린을 사용하여, UV-C 램프와 플러그 앤 플레이 제어 시스템에 연결 가능

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.



KCJ 스카이라인 KCJ-UV 스카이라인

캡처젯™ 및 캡처 레이™ 천정형 환기 시스템

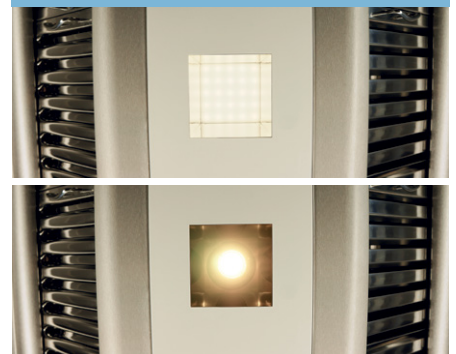
할톤 조리용 조명(HCL)과 저속 급기 시스템을 장착한 새로운 설계



곡선을 이루는 배기 플레넘



할톤 조리용 조명



적용 분야

할톤의 스카이라인 천정형 환기 시스템은 KCJ, KCJ-UV와 동일한 기술을 기반으로 합니다.

- 캡처젯™ 기술로 인한 배기 풍량 감소
- UV-C 캡처 레이™ 기술로 인한 그리스 중화와 다량의 냄새 제거

2가지의 새로운 혁신으로부터 제공되는 추가적인 혜택 :

- LED를 기반으로 한 새로운 조리용 조명 시스템 장착
- 둥근 형태를 기반으로 한 새로운 디자인의 배기 플레넘

새로운 배기 플레넘의 설계

새로운 둥근 형태의 천정은 배기 플레넘에 내장된 할톤 조리용 조명 모듈의 설계와 통합을 강조하고 있습니다.

또한 곡선형의 디자인은 결합 부위를 감소시킴으로써, 천정형 환기 시스템의 청소를 용이하게 합니다.

할톤 조리용 조명 (HCL)

여러 연구들을 통해 주방의 실제 조도가 현행 기준에 비하여 현저히 낮음이 입증되고 있습니다.

할톤의 LED 기반 조명 시스템은 상업용 주방을 위하여 특별히 독점적으로 설계된 최초의 조리용 조명입니다. 이는 일반적으로 조도를 500~750 lx 사이로 조절하는 반면에, 식기 세척기 출구와 같이 품질을 관리하는 특정 구역에 대해서는 1,000 lx의 조도를 제공할 수 있습니다. 또한 자연광과 유사한 조명을 통해 최상의 시각적인 편안함과 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다.

할톤의 HCL은 자연광에 따라 조도를 조절(창가:저조도, 그 외 구역:고조도)하는 것과 같은 몇 가지 제어 옵션으로 더 많은 에너지 절약이 가능합니다.



Jungheinrich (독일, 함부르크)



Pixel Building (프랑스, 낭테르)



Essinge Konferenscenter (스웨덴, 스톡홀름)

KCW 자동 세척 시스템을 갖춘 캡처젯™ 천정형 환기 시스템

캡처젯™과 저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 15% 감소



고효율 FC 필터
그리스 침전물 감소



자동 세척 시스템
필터 자동 세척



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



충류 급기
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 53% 감소



할톤 조리용 조명
주방용 특수 LED 조명
시스템
(KCW 스카이라인)



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화

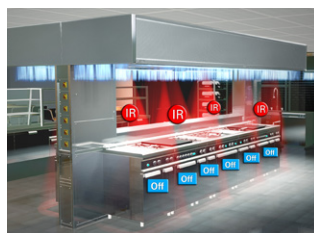


내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 안전 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약:



M.A.R.V.E.L. (MRV)
이 기술은 각 후드의
배기량을 독립적으로
완벽하게 조절하여 엄청난
에너지 절약 효과를
제공합니다!



캡처 레이™ 기술
그리스의 UV 중화작용으로
상당량의 냄새 제거가
가능하여 사용자가 원하는
곳에 안전한 주방을 개설할
수 있습니다!

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

적용 분야

KCW 밀폐형 천정 환기 시스템은 캡처젯™, 배기, 필터 세척, 급기, 조명 및 돔형 또는 플랫형의 천정 패널로 구성되어 있습니다.

이는 개방형 주방이나 쇼 키친(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친, 직원식당 등)에 적합합니다.

KCW 천정은 주방에서 후드가 차지하는 공간을 제거하여, 주방 전체에 간접적으로 제공되는 자연광과 균일한 직접 조명의 효과를 통한 최상의 시각적인 편안함과 넓은 공간감을 제공합니다. 또한 화재에 대한 뛰어난 보호 기능을 갖추고 있어, 건물을 통한 화재의 확산을 방지합니다.

열과 증기는 후드에 비하여 보다 높은 곳에서 포집되어야 합니다. 이에 따라 캡처젯™ 기술은 가상의 경계를 형성하여 연기를 효과적으로 제거합니다.

KCW는 자동 세척 시스템을 갖추고 있어 자동으로 주기적인 필터 청소를 수행하도록 설계되었습니다. 이는 사용자에게 상당한 청소 비용의 절감과 직원들의 업무 몰입도 향상 효과를 제공합니다.

할톤의 층류 급기 공급 장치(LFU)는 캡처젯™의 완벽한 작동과 쾌적한 작업환경의 조성을 위하여 외풍이 없는 급기를 제공합니다.

- HACCP* 인증
- 일괄된 공급 체계 : 독일에서 진행되는 각 프로젝트에 대한 측정, 설계 및 제작과 할톤 전문가에 의한 설치 제공
- 에너지 절약 : 캡처젯™ 기술 사용으로 배기 풍량 최대 15% 감소
- 개선된 안전 : 고효율 FC 필터로 인한 위생 및 화재 위험요소에 해당하는 그리스 침전물 축적 방지와 덕트 청소 비용 절감
- 상당한 유지보수 비용의 절감 : 필터의 자동 세척으로 인한 직원들의 업무 몰입도 향상
- 할톤 LCD 터치스크린을 갖춘 컨트롤 캐비닛
- 최상의 작업환경 제공 : 우수한 시·청각적 편안함이 결합된 최적의 공기질과 쾌적한 실내 온도
- 완벽하게 포괄적인 전체 시스템 : 배기, 급기 및 조명, 스테인리스 스틸 또는 알루미늄으로 제작되어 견고한 돔형 또는 플랫형의 천정 패널로 구성됨
- 견고함과 쉬워진 청소 : 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 부품 및 결합 부위의 감소
- 추후 조리기구 레이아웃 변경에 따른 대응성 제공
- 천정의 구성과 마감에 따른 맞춤 제작 서비스 제공



급기 구역 천정

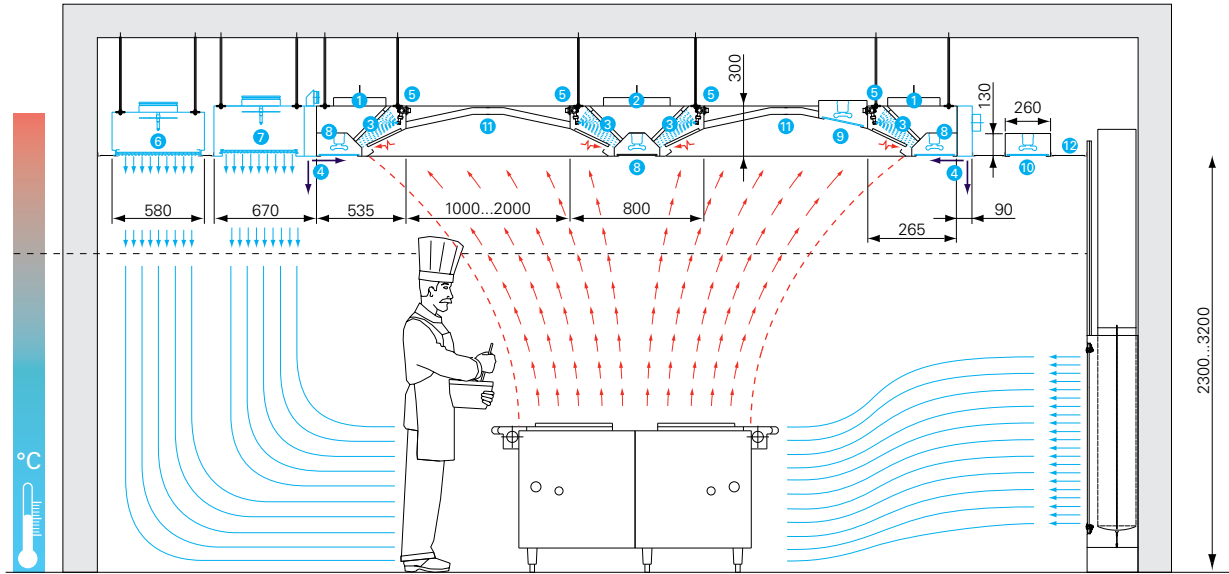
KCW는 조리 구역을 둘러싸며, 급기 구역 천정으로 마무리됩니다. 이는 급기, 조명 및 견고한 플랫형의 천정 패널로 구성되어 있습니다.

급기 장치는 조명 장치처럼 천정에 내장되어 있으며, 할톤의 층류 급기 공급 장치인 LFU에 의해 관리됩니다. 시간이 지나도 외풍이 없는 급기와 균일한 조명 및 안정성은 할톤 급기 구역 천정의 주된 장점입니다.

구조물의 재질은 스테인리스 스틸 또는 알루미늄으로 선택할 수 있습니다.

* 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

치수



설명

배기 플레넘은 전체적으로 스테인리스 스틸 AISI 304로 제작되어 외관상 나사나 못이 드러나지 않으며, 하단부는 용접으로 매끄럽게 마감됩니다.

- ① 싱글 플레넘, FC 필터, 내장형 조명
- ② 더블 플레넘, FC 필터, 내장형 조명
- ③ 쉬운 분해와 기계 세척이 가능한 고효율 KSA 사이클론 필터

캡처젯™ 기술

- ④ 캡처젯™ 모듈

플라스틱 스프레이 노즐을 갖춘 스테인리스 스틸 배관

- ⑤ 배관(슬레노이드 밸브 포함)

충류식 급기 공급 모듈은 타공된 아연 도금 강판 재질의 기류 분포 시스템이 내장되어 있으며, 스테인리스 스틸 또는 알루미늄으로 제작된 이의 전면부에는 벌집모양의 구조물이 장착되어 있습니다.

- ⑥ 급기 모듈

- ⑦ 캡처젯™ 모듈과 결합된 급기 장치

6mm 두께의 안전 유리 및 2개의 램프로 구성된 IP54 등급의 조명 장치와 전원 공급 레일 시스템

- ⑧ 배기 플레넘에 내장된 조명

- ⑨ 아치형 천정에 내장된 조명

- ⑩ 급기 구역에 내장된 조명

플랫 또는 돔형의 형태를 이루는 배기 플레넘 간 사이의 천정은 스테인리스 스틸 AISI 304로 제작되며, 그 내부에는 조명 장치가 내장되어 있습니다

- ⑪ 아치형 천정

조리 구역을 제외한 급기 구역은 알루미늄으로 이루어져 있으며 알루미늄 프로파일로 고정됩니다. (스테인리스 스틸은 옵션 사항) 내부에는 조명 장치가 내장되어 있습니다.

- ⑫ 조명이 포함된 급기 구역



CCW 컨트롤 캐비닛

CCW 캐비닛은 터치스크린을 갖추고 있어, 세척 주기에 따른 자동 세척이 가능합니다. 세척 주기는 주방의 상황에 따라 설정이 가능하며, 수동으로도 작동시킬 수 있습니다. 할톤의 모든 솔루션들은 터치스크린 하나로 관리할 수 있으며, 이는 특히 건물관리 시스템과의 완벽한 통신을 가능하게 합니다.

KCW-UV 자동 세척 시스템을 갖춘 캡처 레이™ 천정형 환기 시스템

캡처젯™ 과 저속 급기 시스템 장착



캡처젯™ 기술
풍량 최대 15% 감소



고효율 FC 필터
그리스 침전물
축적 방지



자동 세척 시스템
필터 자동 세척



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



층류 급기
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

적용 분야

KCW-UV는 KCW 캡처젯™ 천정형 환기 시스템과 동일한 설계를 기반으로 하며, 이에 UV 캡처 레이™ 기술을 접목시켜 추가적인 장점을 제공합니다.

UV 캡처 레이™ 기술은 배기가스에 포함된 그리스를 중화합니다. UV 램프는 오염된 공기를 건물의 옥상까지 끌어올려 배출시킬 필요가 없도록 냄새를 최소화합니다. 캡처 레이™ 기술은 냄새와 안전에 대한 걱정없이, 사용자가 원하는 곳에 레스토랑을 개점하고 에너지 및 청소 비용에서 엄청난 절약을 가능하게 합니다.

권장 옵션 옵션



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 53% 감소



할톤 조리용 조명
주방용 특수 LED 조명
시스템
(KCW-UV 스카이라인)



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을 위한
열회수



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 안전 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

- KCW 천정과 캡처 레이™ 기술의 장점 결합
- 유지보수 비용 절감 및 안전성 강화 : 현지 법규에 따라 고효율 KSA 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)를 트윈 FC 필터(DIN 18869-5 준수)로 교체 가능. 캡처 레이™ 기술에 의한 잔류 그리스 입자와 증기 중화
- 그리스 침전물의 감소로 인한 덕트와 배기 플레넘의 청소 비용 절감과 최상의 위생 및 화재 안전성 제공
- 캡처 레이™ 기술로 인한 다량의 냄새 제거
- 옵션으로 할톤 LCD 터치스크린을 사용하여, UV-C 램프와 플러그 앤 플레이 제어 시스템에 연결 가능

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

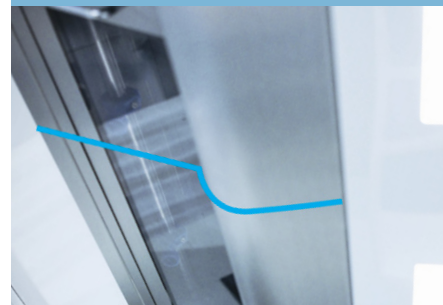


KCW 스카이라인 KCW-UV 스카이라인

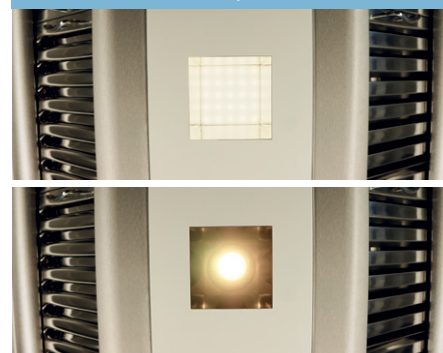
자동 세척 및 자동 세척/UV 천정형 환기 시스템
할톤 조리용 조명(HCL)과 저속 급기 시스템을 장착한 새로운 설계



곡선을 이루는 배기 플레넘



할톤 조리용 조명



적용 분야

할톤의 스카이라인 천정형 환기 시스템은 KCW, KCW-UV와 동일한 기술을 기반으로 합니다.

- 캡처젯™ 기술로 인한 배기 풍량 감소
- 필터 자동 세척 시스템
- UV-C 캡처 레이™ 기술로 인한 그리스 중화와 다량의 냄새 제거

2가지의 새로운 혁신으로부터 제공되는 추가적인 혜택 :

- LED를 기반으로 한 새로운 조리용 조명 시스템 장착
- 둥근 형태를 기반으로 한 새로운 디자인의 배기 플레넘

할톤 조리용 조명 (HCL)

여러 연구들을 통해 주방의 실제 조도가 현행 기준에 비하여 현저히 낮음이 입증되고 있습니다.

할톤의 LED 기반 조명 시스템은 상업용 주방을 위하여 특별히 독점적으로 설계된 최초의 조리용 조명입니다. 이는 일반적으로 조도를 500~750 lx 사이로 조절하는 반면에, 식기 세척기 출구와 같이 품질을 관리하는 특정 구역에 대해서는 1,000 lx의 조도를 제공할 수 있습니다. 또한 자연광과 유사한 조명을 통해 최상의 시각적인 편안함과 엄청난 에너지 절약 효과를 제공합니다.

할톤의 HCL은 자연광에 따라 조도를 조절(창가:저조도, 그 외 구역:고조도)하는 것과 같은 몇 가지 제어 옵션으로 더 많은 에너지 절약이 가능합니다.

새로운 배기 플레넘의 설계

새로운 둥근 형태의 천정은 배기 플레넘에 내장된 할톤 조리용 조명 모듈의 설계와 통합을 강조하고 있습니다.

또한 곡선형의 디자인은 결합 부위를 감소시킴으로써, 천정형 환기 시스템의 청소를 용이하게 합니다.

KCV

식기세척 구역 전용 천정형 환기 시스템

KCV 스카이라인 저속 급기 시스템과 방음판 장착



사이클론 필터
10 μm 이상 입자
95% 제거



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

권장 옵션



할톤 조리용 조명
주방용 특수 LED 조명
시스템
(KCV 스카이라인)



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 53% 감소



층류 급기
연기 포집 및 쾌적함 개선



방음 천정
식기 세척 구역의
소음 제거



캡처젯™ 기술
풍량 최대 15% 감소

적용 분야

식기세척 구역은 주방 관리의 마지막 단계입니다.

만약 식기세척 구역에 대한 관리가 소홀해진다면, 이는 직원들의 근무조건과 주방용품 위생에 좋지 않은 영향을 미치게 됩니다.

식기세척 구역에는 세척기 외에도 주방용품들의 보관 장소에서 지속적으로 발생하는 냉각과 건조로 인한 많은 열과 습기가 존재합니다.

또한 식기세척 구역은 손님들의 접시와 트레이의 세균과 박테리아뿐만 아니라 장비의 소음 문제에 대해서도 고려해야 합니다.

KCV 천정형 환기 시스템에서 캡처젯™ 기술은 옵션이며, 이외에 다른 부분은 KCV 천정형 환기 시스템과 유사합니다. KCV와 KCP 급기 구역 천정의 결합은, 식기세척 구역에 대한 완벽한 안전성과 우수한 근무조건을 보장하는 최고의 솔루션입니다.

- KCV 특징 및 장점 참조
- 옵션으로 캡처젯™ 기술 추가 시, 증기 포집 및 쾌적함 개선 가능
- 천정을 통과하는 배기 덕트와 세척 장치 배출구를 연결하기 위한 다양한 옵션 보유
- 오염 감지를 위해 세척 장치 배출구에 높은 조도 사용
- 마감에 대한 다양한 옵션 보유

왜 세척 구역의 배기 공기는 필터링 되어야 할까?

쟁반 위의 쓰레기(음식물, 냅킨 등)와 더러운 접시는 막대한 양의 분진을 발생시킵니다.

만약 이 분진들이 여과되지 않는다면, 이들은 덕트 내부로 재빠르게 유입되어 침전물을 발생시킵니다. 침전물은 "숨털"과 매우 유사하여 기구로부터 발생하는 증기와 열에 의한 박테리아의 증식을 돕습니다.

이러한 박테리아의 증식은 세척 구역에서의 공기 필터링으로 방지 가능하며, 하루 동안의 작동만으로도 퇴적된 분진의 감소를 확인할 수 있습니다.

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26 ~ 38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

KCV-WW

식기세척 구역 전용 자동 세척 시스템 천정

KCV-WW 스카이라인 저속 급기 시스템과 방음판 장착



고효율 FC 필터
그리스 침전물 감소



자동 세척 시스템
필터 자동 세척



층류 급기
연기 포집 및 쾌적함 개선



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



방음 천정
식기 세척 구역의
소음 제거

권장 옵션



할톤 조리용 조명
주방용 특수 LED 조명
시스템
(KCV-WW 스카이라인)



캡처젯™ 기술
풍량 최대 15% 감소



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 53% 감소

적용 분야

식기세척 구역은 주방 관리의 마지막 단계입니다.

만약 식기세척 구역에 대한 관리가 소홀해진다면, 이는 직원들의 근무조건과 주방용품 위생에 좋지 않은 영향을 미치게 됩니다

식기세척 구역에는 세척기 외에도 주방용품들의 보관 장소에서 지속적으로 발생하는 냉각과 건조로 인한 많은 열과 습기가 존재합니다.

또한 식기세척 구역은 손님들의 접시와 트레이의 세균과 박테리아뿐만 아니라 장비의 소음 문제에 대해서도 고려해야 합니다.

KCV-WW 천정형 환기 시스템에서 캡처젯™ 기술은 옵션이며, 이외에 다른 부분은 KCW천정형 환기 시스템과 유사합니다. KCV-WW와 KCP 급기 구역 천정의 결합은, 식기세척 구역에 대한 완벽한 안전성과 우수한 근무조건을 보장하는 최고의 솔루션입니다.

왜 세척 구역의 배기 공기는 필터링 되어야 할까?

쟁반 위의 쓰레기(음식물, 냅킨 등)와 더러운 접시는 막대한 양의 분진을 발생시킵니다.

만약 이 분진들이 여과되지 않는다면, 이들은 덕트 내부로 재빠르게 유입되어 침전물을 발생시킵니다. 침전물은 "숨털"과 매우 유사하여 기구로부터 발생하는 증기와 열에 의한 박테리아의 증식을 돕습니다.

이러한 박테리아의 증식은 세척 구역에서의 공기 필터링으로 방지 가능하며, 하루 동안의 작동만으로도 퇴적된 분진의 감소를 확인할 수 있습니다.

- KCW 특징 및 장점 참조
- 천정을 통과하는 배기 덕트와 세척 장치 배출구를 연결하기 위한 다양한 옵션 보유
- 오염 감지를 위해 세척 장치 배출구에 높은 조도 사용
- 마감에 대한 다양한 옵션 보유

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

KCP 급기 구역 천정 시스템

KCP 스카이라인

내장된 조명 장치와 다양한 서비스 옵션 보유



국소배기 박스(KBO)
배기량이 적은 조리기기를
위한 국소배기



할톤 조리용 조명 장치(HCL)가
주방용 특수 LED
조명 시스템
(KCP 스카이라인)



충류 급기
연기 포집 및 쾌적함의
개선과 천정형 환기
시스템의 보완



방음 천정
식기세척 구역의 소음
제거

스카이라인 모델은 할톤 조리용 조명 장치(HCL)가
장착됩니다. 스카이라인은 사용자의 주방 에너지를 대폭
절약시켜주는 동시에 주방 내의 모든 작업 표면에
균일하고 편안한 조명을 제공합니다.

또한 할톤 KCP 급기 구역 천정 시스템에는 방음판이
장착되어 있어, 이는 높은 소음이 발생하는 식기세척
구역에 특히 적합합니다.

적용 분야

KCP 급기 구역 천정 시스템은 천정형 환기 시스템을
보완하기 위하여 설계되었습니다. KCP는 조리 구역을
둘러싸고 있으며, 여러 서비스 장치를 통합합니다.

이러한 "서비스 장치"들은 무엇과도 대체 불가능한
아름답고 견고한 천정을 완성합니다. 이는 천정 내부의
유지보수를 위한 잦은 탈부착에도 견고함과 안전성을 오
랜 시간 동안 유지합니다. 기존 천정형 시스템 대비 청소
가 용이합니다.

KCP는 외풍이 없는 급기, 균일한 조명, 화재 감지기 또는
비상시 자동 점등 장치 등의 추가적인 서비스를 결합하고
있습니다.

할톤의 충류 장치인 LFU는 조명 장치처럼 KCP 천정과 매
립이 가능하도록 설계되었습니다.

- 캡처젯™ 천정형 시스템 천정과 완벽 조화
- 아노다이징 또는 도색된 스테인리스 스틸 또는
알루미늄 구성
- 마감 또는 천정 구성에 대한 주문제작 가능
- 연기 감지기, 스피커, 발광식 안전 표지판 등의 서비스
장착 가능

KBO 배기량이 적은 기기를 위한 배기 박스

고효율 FC 필터 장착

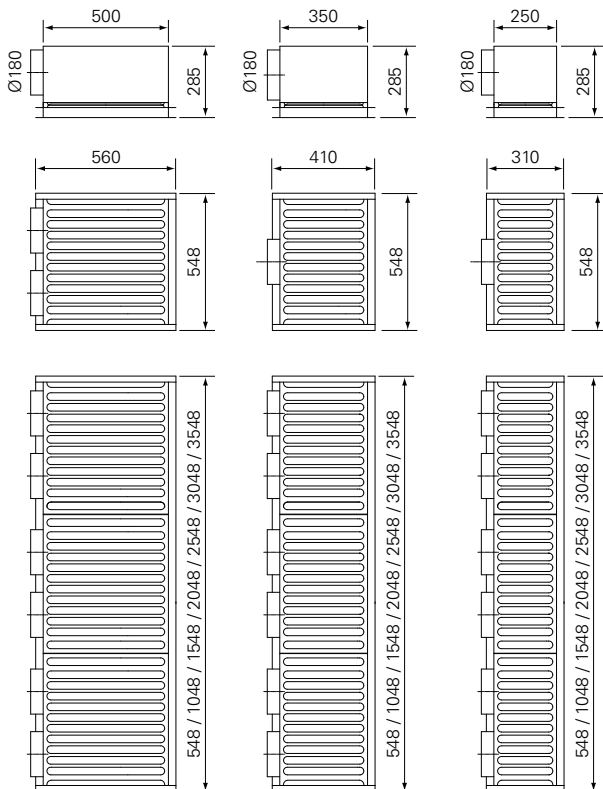


고효율 FC 필터
그리스 침전물 감소



T.A.B.™ 기술
풍량 균형 조절

치수



적용 분야

배기 박스는 배기량이 적고, 스팀 또는 열을 기반으로 하며, 조리 구역의 바깥쪽에 위치하는 조리기기(커피머신, 글라스 워셔, 온도 유지 장치 등)의 배기를 위하여 설계되었습니다. 이는 캡처젯™ 후드와 캡처젯™ 천정형 환기 시스템의 기능을 보완합니다.

- 아연 도금 강판으로 제작된 플레넘과 양극처리된 알루미늄으로 제작된 프로파일로 구성
- 1 mm 두께의 유광 스테인리스 스틸 AISI 304로 제작된 고효율 FC 필터와 낮은 압력 손실 유지
- 사용 가능한 3가지 필터 사이즈 (크기, 최대 풍량, 차압) :
FC 500 x 500 mm, 600 m³/h max per filter @ 55 Pa
FC 500 x 350 mm, 450 m³/h max per filter @ 55 Pa
FC 500 x 250 mm, 300 m³/h max per filter @ 55 Pa
- 배기 박스 당 최대 7개의 필터 사용
- 식기 세척기로 필터 세척 가능
- M.A.R.V.E.L. 시스템을 갖춘 주방과 호환 가능

옵션:

- 600 x 600 mm 천정 마감에 설치
- 다른 직경과의 연결
- 특수 마감 제공



Accrington & Rosendale College (영국, 애크링턴)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (벨기에, 바레험)



San Market Restaurant, Sandton Sun (남아프리카, 요하네스버그)

CCL 사이클로셀 (CYCLOCELL) – 카세트 천정형 환기 시스템

급기 장치가 내장된 플랫폼 디자인



고효율 XG4 필터
그리스 침전물 감소



내장된 급기 장치
연기 포집 및 쾌적함 개선

권장 옵션



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 안전 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

적용 분야

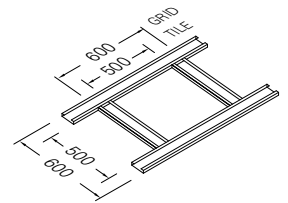
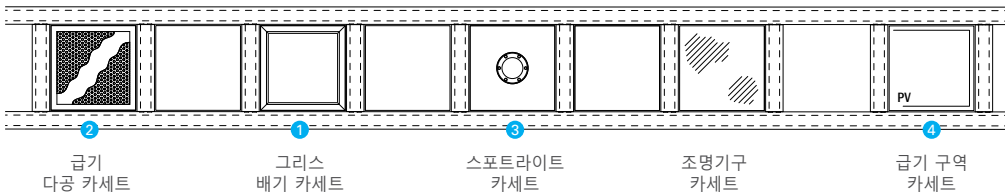
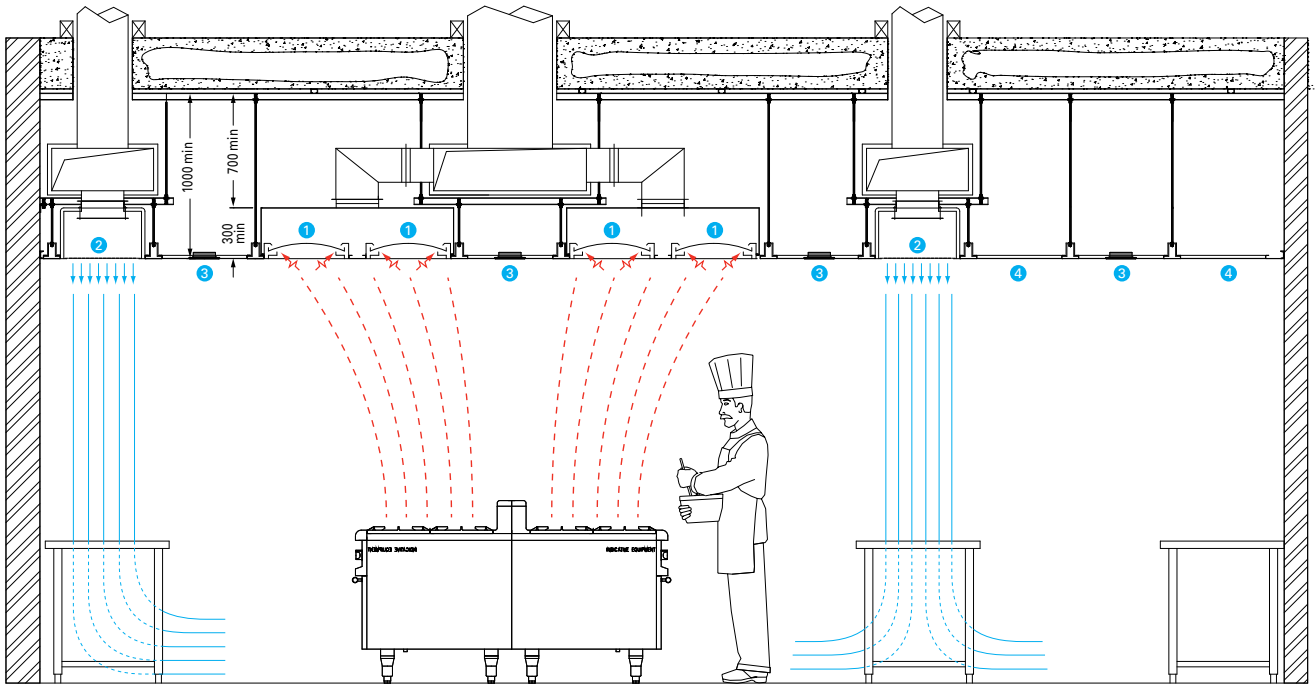
CCL 밀폐형 천정 환기 시스템은 배기와 급기, 조명 및 견고한 플랫폼의 천정 패널로 구성되어 있습니다. 플랫폼의 모듈식 설계를 갖춘 이 천정은 모든 유형의 주방에 적합하나, 특히 개방형 주방(호텔, 병원, 레스토랑, 센트럴 키친 등)에 적합한 솔루션입니다.

CCL 천정은 주방에서 후드가 차지하는 공간을 제거하여, 주방 전체에 간접적으로 제공되는 자연광과 균일한 직접 조명의 효과를 통한 최상의 시각적인 편안함과 넓은 공간감을 제공합니다. 또한 화재에 대한 뛰어난 보호 기능을 갖추고 있어, 건물을 통한 화재의 확산을 방지합니다.

내장된 급기 카세트는 연기 포집 효율성과 쾌적한 작업환경의 조성을 위하여 외풍이 없는 급기를 제공합니다.

- 대부분의 상업용 주방 설계 요건에 적합한 디자인
- '치환식 환기' 원리를 이용한 급기 장치
- 추후 레이아웃 변경에 따른 대응성을 갖춘 모듈식 구성
- 분해가 간단한 특수 클립으로 인해 청소가 용이한 배기 카세트
- 건물의 기본 구조물로부터 분리된 밀폐형 배기 플레넘
- 개방형 천정의 빈 공간 대비 최소화된 그리스 축적물과 박테리아의 번식
- 작업대 높이에서 500 lux의 조도 유지

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.



급기 구역 천정

CCL은 조리 구역을 둘러싸며, 급기 구역 천정으로 마무리됩니다. 이는 급기, 조명 및 견고한 천정 패널로 구성되어 있습니다.

급기는 천정에 내장된 '급기 카세트'로 관리됩니다. 시간이 지나도 외풍이 없는 급기와 균일한 조명 및 안정성은 스테인리스 스틸로 제작된 할톤 급기 구역 천정의 주된 장점입니다.



CCL 천정형 환기 시스템을 설치해보십시오!

사용자의 요구에 따른 천정형 환기 시스템의 형태와 마감은 할톤 전문가들의 역량이 최상으로 결합된 모듈식 설계로부터 탄생합니다.

또한 창조적인 천정형 환기 시스템은 건축학적 가치가 결합된 폐쇄형 주방과 동일한 개방감을 제공합니다.



Basalte Building (프랑스, 파리 라데팡스)



Le 58 Restaurant, Eiffel Tower (프랑스, 파리)



Lehmans Gastronomie (독일, 본)



VGH insurance company (독일, 하노버)

쇼 키친 및 전면 조리

JES	DPI	제트 배기 시스템	p. 100
KMC	할톤 모비셰프	p. 102	
CBR	캡처바	p. 104	

쇼 키친을 위한 할톤의 고성능 주방 솔루션



Hyatt Regency Hotel (멕시코 시티)

오늘날의 외식 사업은 단순히 고객에게 음식만을 제공하는 것을 넘어 일종의 경험을 선사하며, 다가올 미래에는 주방을 과감히 오픈하여 고객을 위한 다양한 쿡킹 쇼를 제공하게 될 것 입니다.

쇼 키친의 경우, 기존 주방의 효율성과 기능적 요건에 미적 요건뿐만 아니라 기술적으로 쾌적한 환경에 대한 엄격한 요건까지 더해집니다.

실질적으로 쇼 키친과 레스토랑 내 식사 공간의 환기 시스템은 서로 연관되어 있습니다

할톤 전문가들은 미래형 주방을 개발하기 위하여 끊임없이 노력합니다. 할톤은 이러한 요건을 충족시키기 위해 충분한 전문 지식과 열정을 보유하고 있습니다.

할톤은 쇼 키친의 '접근성'과 '유쾌함'이라는 목적과 성공을 제공합니다.



George Brown hotel school (캐나다, 토론토)



Genting Club House (말레이시아, 쿠알라룸푸르)



Boerhinger Insurance Company (독일, 잉겔하임)



Shangri La Jing'An Hotel (중국, 상하이)

JES 제트 배기 시스템

쇼 키친 구역 전용



제트 배기 시스템
적은 풍량을 이용한
높은 포집 효율



고효율 AS 필터
그리스 침전물 감소

권장 옵션



캡처 레이™ 기술
그리스 증기 및 입자 중화



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치



덕트 안전 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정

적용 분야

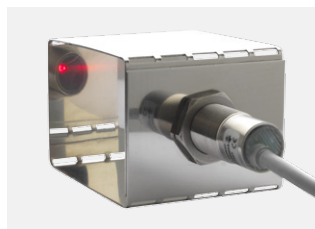
JES 제트 배기 시스템은 쇼 조리 구역 또는 배기량이 적은 조리기구(중간 출력의 그릴, 워크 또는 열판 등)를 갖춘 주방을 위해 특별히 설계되었습니다.

- 배식 구역 또는 쇼 조리 구역의 외관상 아름다움이 돋보이는 설계
- 우수한 배기/포집 효율성의 균형으로 인한 에너지 절약
- 사이클론 배기 장치와 배기 발생 지점에서부터 유리덮개까지의 근접성이 우수하여 최대 95% 포집 효율성을 가짐 (연기 확산 방지)
- 주변의 배기 시스템이나 후드로 인한 연기 확산 우려가 있는 아일랜드 조리 구역에 특히 적합함
- 작업 구역에 최적화된 적은 배기량으로 쾌적한 실내 공기와 청각적 편안함 제공
- 매끄러운 표면과 둥근 모서리로 간편해진 청소
- 고효율 FC 필터로 인한 덕트의 유지보수 비용 절감
- 스니즈 가드 역할의 이중 유리판
- 후드로 인한 시야 간섭이 없어 자연광과 공간의 효율적인 사용 가능
- 장식 및 색상 선택 가능

위의 옵션 중 2가지 조합에 대한 요약 :



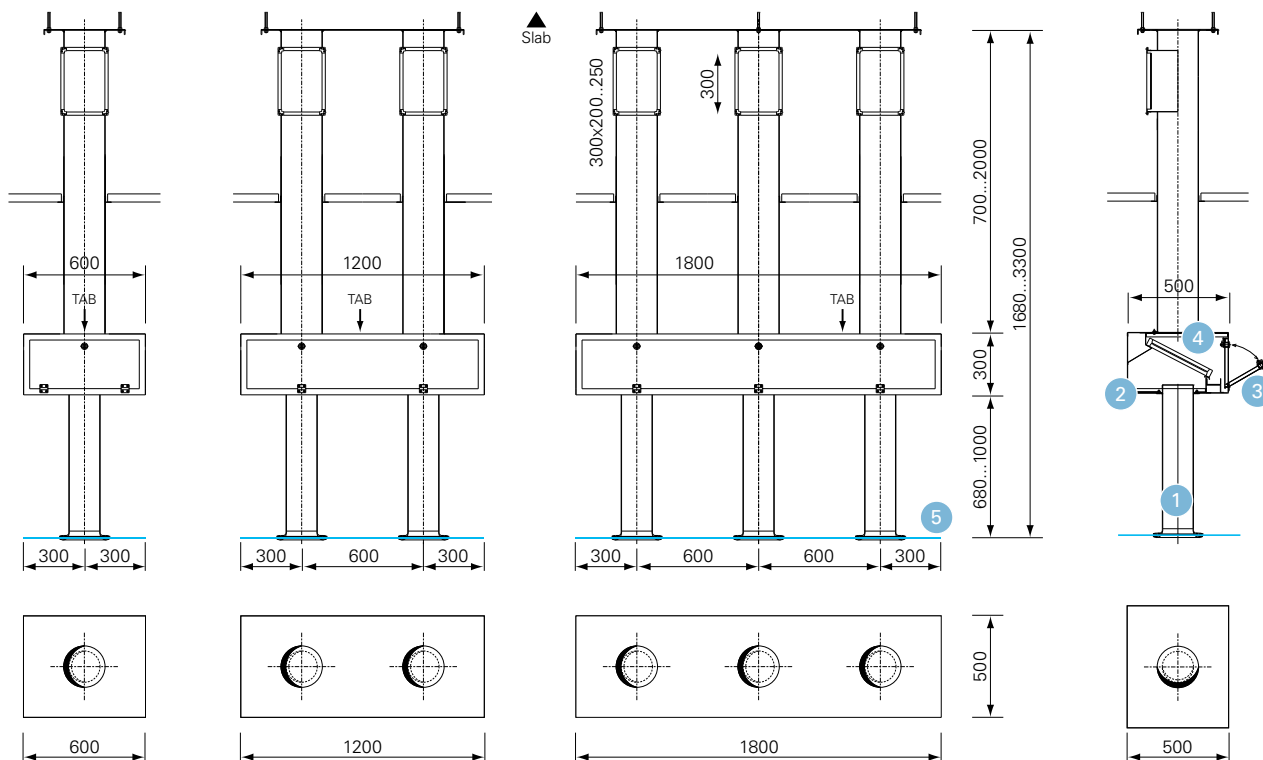
캡처 레이™ 기술
그리스의 UV 중화작용으로 상당량의 냄새 제거가 가능하여 사용자가 원하는 곳에 안전한 주방을 개설할 수 있습니다!



KGS 시스템
실질적으로 필요한 경우에만 덕트 청소를 진행하여 상당한 비용 절감이 가능하며, 위생 및 안전 또한 최상으로 유지됩니다!

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

동작 원리

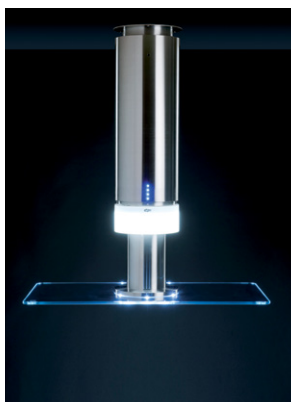


설명

- ① 배기 노즐과 유리판
- ② 그리스 트레이가 장착된 필터 박스
- ③ 잠금 고정 장치가 장착된 유지보수용 해치
- ④ 고효율 FC 필터
- ⑤ 10 mm 두께의 안전유리 포집판

DPI 세미 프로페셔널 제트 배기 시스템

다양한 맞춤 제작 가능



DPI는 JES의 세미 프로페셔널 버전으로, 사이클론 시스템의 효율성과 디자이너의 미적 감각, 세심한 제어 기술과 LED 조명 장치를 완벽하게 결합하고 있습니다.

DPI는 스테인리스 스틸로 제작된 하나 또는 여러 개의 기둥으로 구성되어 있으며, 사용자가 요구하는 모든 장식을 적용할 수 있습니다.

DPI는 간단한 터치로 작동이 가능합니다.



할톤 모비셰프 (MOBICHEF) 전기식 조리기기를 위한 이동식 조리대



캡처젯™ 기술
배기 풍량의 상당한 감소



하부 사이드 젯
캡처젯™의 효율 개선



사이클론 필터
10 μm 이상 입자 95% 제거



전기 집진기
극초미세입자 제거



활성탄 필터
고효율적인 냄새 제거



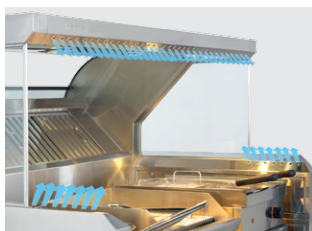
필터 모니터링 시스템
필터 부하에 대한 일정한 제어



팬 속도 조절
적절한 수준의 풍량 유지



할톤 터치스크린
직관적인 사용자 인터페이스



캡처젯™ 기술은 단연 최고입니다!
상단의 캡처젯과 하단의 사이드 젯은 모든 연기를 효율적으로 포집하고, 포집된 연기를 KSA 필터 쪽으로 이동시켜줍니다.



추가적인 제트로 전면 유리 스크린을 보호합니다.
스크린의 내부면을 조리 중 배출되는 연기로부터 분리 시켜주고, 청소 시간을 최소화합니다.



쇼에 집중하십시오.
나머지 업무는 할톤 제어가 담당하겠습니다!
터치스크린은 간단한 조작과 이용의 편리성을 유지하면서 첨단 기술을 관리할 수 있도록 설계되었습니다.

적용 분야

외식 사업은 단순히 고객에게 음식을 제공하는 것을 넘어 일종의 경험을 선사합니다. 현대식 주방은 음식에 대한 고객의 관심도가 높아짐에 따라, 주방을 과감히 오픈하여 고객을 위한 쇼를 제공합니다.

이러한 강한 추세는 다양한 사업 기회를 제공합니다. 만약 라이브 조리를 레스토랑을 방문한 고객들 바로 앞에서 선보인다면, 이는 상당한 수익성으로 이어지게 될 것입니다.

할톤 모비셰프는 고효율적인 플러그 앤 플레이 시스템을 기반으로 한 완벽한 자동화 이동식 조리대로, 덕트와의 연결이 필요하지 않습니다. 할톤 모비셰프를 이용한다면, 어떠한 요리든 때와 장소에 상관없이 고객에게 라이브로 제공할 수 있습니다!

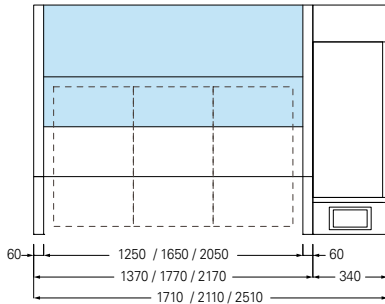
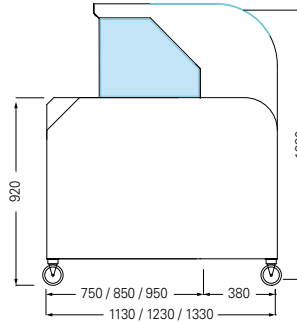
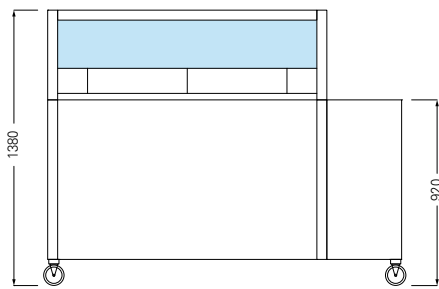
이를 위하여 할톤 전문가들은 지속적으로 환기 및 배기가스 제어 분야에 대한 자신들의 모든 경험과 지식을 한데 집결시키고 있습니다.

- HACCP* 인증
- 배기 덕트 연결 불필요
- 700 또는 900 mm 폭의 모든 전기 및 모듈식 조리기와 호환 가능
- 기존의 조리기와 동등한 생산성과 인체공학적 설계
- 전면 및 측면부의 캡처젯™ 기술로 인한 배기 풍량 감소로 가능해진 장치의 소형화와 소음 감소
- 사용이 편리한 LCD 터치스크린과 완벽한 플러그 앤 플레이 시스템의 장착
- 자동으로 일정한 배기 풍량 유지
- 7단계의 필터링 단계 중 첫 번째 단계에 속하는 고효율 KSA 멀티 사이클론 필터(UL, NSF 및 LPS 1263 인증)
- 고효율 여과과정으로 냄새 배출을 크게 줄이는 동시에 조리기로부터 발생하는 그리스와 연기 입자를 제거함
- 석영으로 제작된 추가 작업대와 LED 스포트라이트 장착

* 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

치수

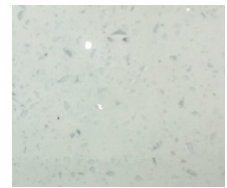


요구 전력
230 VAC 50/60 Hz
1650 W, 7.2A

LED 스포트라이트
조명 장착(온백색)



석영으로 제작된 작업대
(소재 선택 가능)



재순환 장치



할톤 모비셰프는 최소 6단계 이상의 필터링 과정으로 구성된 고효율 재순환 장치가 장착됩니다. 이는 냄새 배출을 크게 줄이면서 조리기구에서 방출되는 그리스 및 연기 입자를 대폭 제거하도록 설계되었습니다.

여과된 공기는 조리 구역을 갖춘 식사 공간으로 재배출됩니다. 할톤 모비셰프는 배기 덕트와의 연결이 필요하지 않아 식사 공간 내 어느 곳에든 설치가 가능하며, 완벽한 플러그 앤 플레이 시스템에 의하여 작동합니다.

- 1 할톤 KSA 사이클론 필터와 메쉬 필터로 구성된 2단계의 기계식 필터링. 이 조합은 중간 입자 제거에 고효율적이며, 두 종류의 필터 모두 식기 세척기로 세척 가능합니다.
- 2 사용 후 교체하는 필터(EU5, F5 등급). 3단계의 필터링 과정은 ESP 필터(전기 집진기)가 초미세입자를 고효율적으로 제거할 수 있도록 도와줍니다.
- 3 ESP 필터는 입자에 정전하를 유도하여 자기장을 발생시키는 판 위에 집결시킵니다. ESP 필터는 그리스 입자 및 증기와 같은 미세입자 제거에 고효율적이며, 청소가 용이합니다.
- 4 앵솔루트 필터는 0.3μm 이상의 DOP(프탈산디옥틸) 입자에 대해 95% 제거 효율을 가지고 있으며, 이는 초미세입자를 제거하기 위해서도 사용됩니다.
- 5 6 냄새의 일부분은 그리스와 증기에 의하여 이동됩니다. 잔류 냄새는 활성탄과 화학 물질인 펠릿의 결합을 통해 2단계에 걸쳐 제거됩니다. 첫 번째 단계에서는 흡착 작용에 의하여 기체가 제거되며, 두 번째 단계에서는 흡착, 흡수 그리고 화학 반응(탈착 위험 완화)에 의하여 잔류 냄새가 제거됩니다.

CBR 캡처바

조리기구 주변에 장착되는 연기 교정기



적용 분야

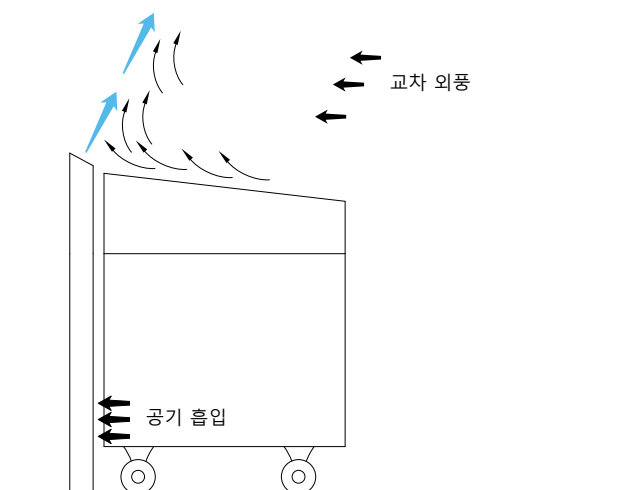
전면 조리 구역에서는 조리기구로부터 발생하는 연기를 후드가 포집하기 전에, 이를 쉽게 분산시키는 교차 외풍이 발생합니다.

교차 외풍은 적절한 환기가 이루어지는 일부 환경에서조차도 완벽한 제거가 어렵습니다.

캡처바 기술은 '실용적인 배열 구성'을 위하여 설계되었으며, 이는 통제하기 어려운 교차 외풍이 존재하는 구역의 비효율적인 연기 포집 문제를 해결하기 위해서도 사용됩니다.

캡처바는 조리기구의 전면부와 측면부를 둘러싼 얇은 플레넘에 장착된 캡처젯™ 기술을 기반으로 합니다. 이는 연기와 오염물질을 후드 쪽으로 이동시켜줍니다.

- 캡처젯™ 팬이 장착된 플레넘
- 싱글 아일랜드 조리기구 보완
- 교차 외풍 영향력 최소화
- 연기와 오염물질을 후드 쪽으로 이동시킴
- 저소음
- 조리기구에 적용된 다양한 시스템과의 쉬운 통합을 위한 주문제작



작동 원리에 대한 단면도

캡처바 모듈의 전면부와 측면부에서 생성된 제트는 조리기구 위에 설치된 캡처젯™ 후드에 의하여 연기가 포집될 때까지 교차 외풍으로 인한 연기의 분산을 방지합니다. 이 때 후드의 뒷면과 조리 장비 뒷면 사이의 오버행은 반드시 필요합니다.



Business Garden (폴란드, 포즈난)



Haevichi Atrium (대한민국, 제주)



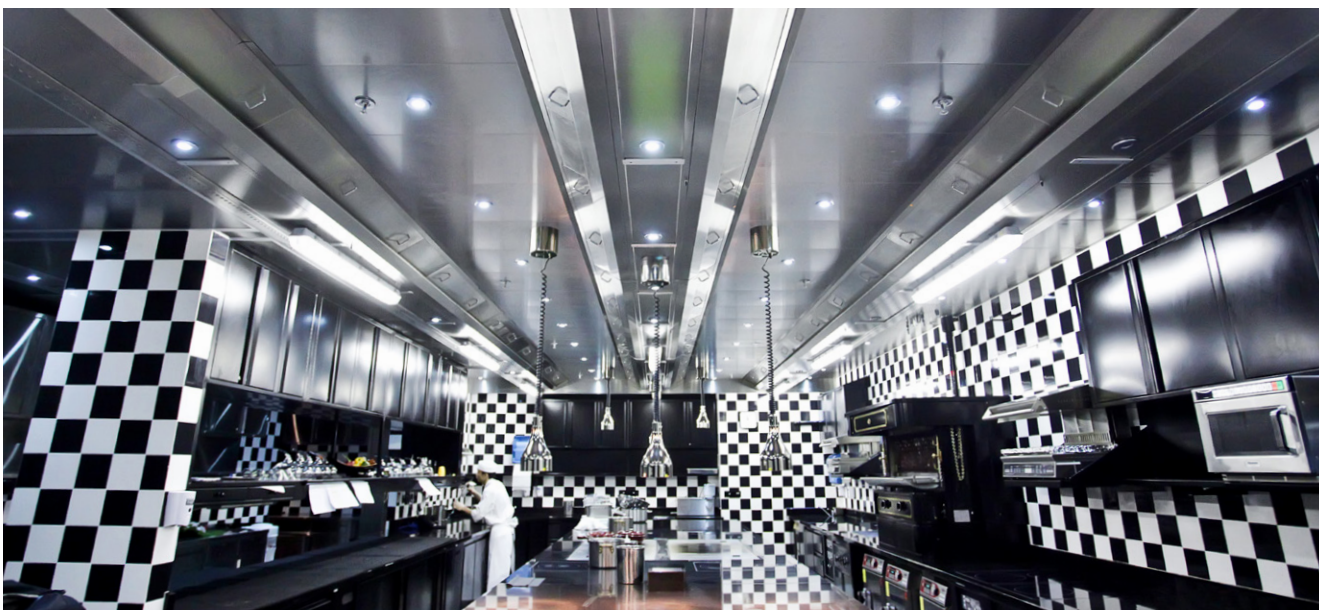
The Duchess restaurant (네덜란드, 암스테르담)



Landeskrankenhaus (독일, 펠트키르히)



University of Augsburg, Uni Mensa (독일, 아우크스부르크)



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

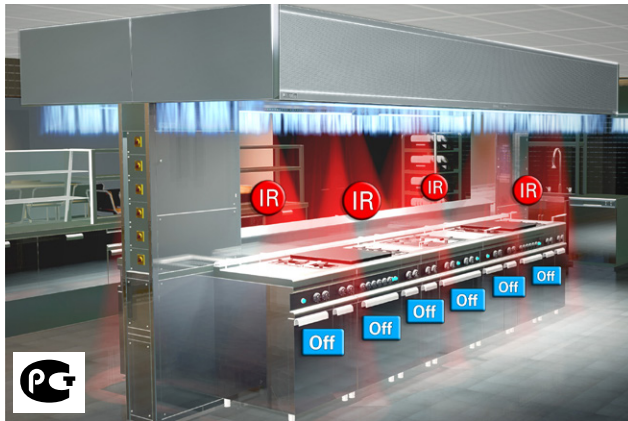


에너지 및 안전성

MRV	M.A.R.V.E.L.	p. 108
KGS	덕트 모니터링 시스템	p. 110
FSS	화재 진압 시스템	p. 111

MRV M.A.R.V.E.L. 맞춤형 환기 조절 시스템

구역별 제어가 가능한 풍량 자동 조절 시스템



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



ABD 댐퍼
덕트 연결구마다 풍량 조절



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인LCD
사용자 인터페이스



IRIS 센서
조리기구 상태 감지



균형 조절
올바른 균형 유지를 위한
풍량 조절



IRIS™ 센서

조리기구의 상태(꺼짐, 예열, 조리 중)를 결정하고 가장 빠른 반응 시간을 얻기 위하여 조리기구의 표면을 직접 스캔합니다.



ABD 댐퍼

자동 제어가 가능한 ABD 댐퍼는 조리 활동에 따라 플레넘 간의 배기 풍량을 완벽하게 조절합니다.



VAV 급기 박스

ABD 댐퍼는 위생에 중요한 배기와 급기 사이의 올바른 균형을 항상 일정하게 유지하기 위하여 할톤의 VAV 박스와 함께 작동합니다.

적용 분야

M.A.R.V.E.L.⁽¹⁾은 지능적이고 즉각적으로 반응하는 최초의 맞춤형 환기 조절 시스템(DCV)입니다. 이는 후드와 천정형 환기 시스템에 모두 적합하며, 배기 풍량을 최대 64%까지 감소시킵니다.

M.A.R.V.E.L. 은 조리기구의 표면을 직접 스캔하여 '꺼짐, 예열, 작동'과 같은 조리기구의 상태를 실시간으로 파악합니다. 조리기구는 상태에 따라 서로 다른 배기 풍량을 필요로 합니다. 최대 배기 풍량은 조리 중인 상태에서만 필요하기 때문에, 이로써 배기 풍량이 크게 감소합니다.

M.A.R.V.E.L. 은 후드의 각 배기구마다 배기 풍량을 독립적으로 조절할 수 있습니다. 예를 들어 주방에서 한 대의 조리 기구만 작동 중이라면, M.A.R.V.E.L.은 이와 연관된 후드의 풍량만 자동으로 조절하고, 다른 후드의 풍량은 지속적으로 낮게 유지시킵니다. 이로써 배기 풍량의 추가적인 감소가 가능해지며, 이는 천정형 환기 시스템에서도 동일하게 적용됩니다.

M.A.R.V.E.L. 은 최소한의 압력으로 필요한 풍량을 얻기 위하여 팬의 속도를 지속적으로 조절하므로, 소비 전력 또한 최소한으로 유지할 수 있습니다.

M.A.R.V.E.L. 은 공조와 팬의 전력 소비 측면에서 엄청난 절약이 가능하며, 가장 효율적인 맞춤형 환기 조절 시스템으로 인정받고 있습니다.

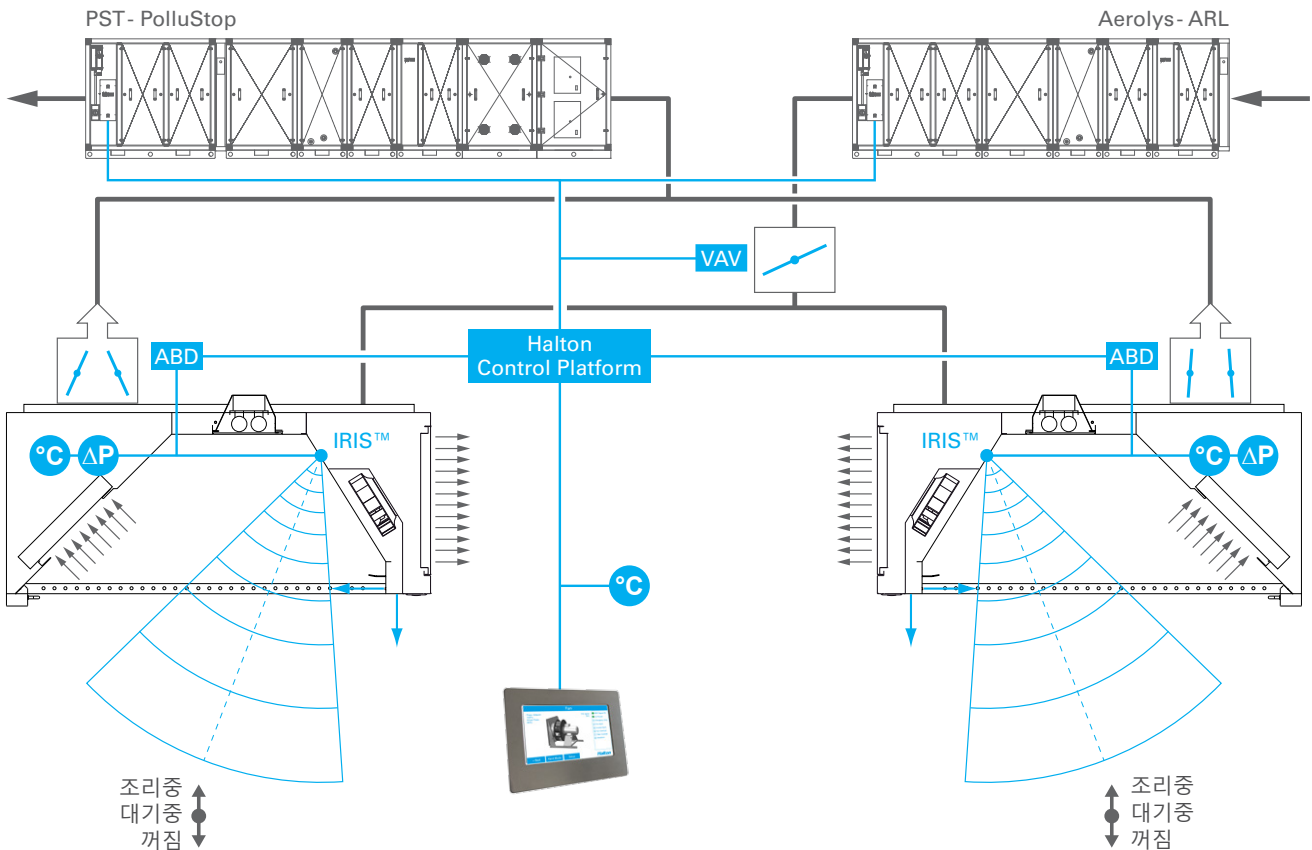
- 캡처젯™ 후드, 천정형 환기 시스템 및 플루스탑 장치와 호환 가능
- 모든 DCV 시스템 중 에너지 및 비용을 최대치로 절약
- 1개의 팬당 최대 4개의 구역을 독립적으로 제어할 수 있어, 복잡한 주방 구조에도 호환 가능. VAV 급기 박스의 제어로 항상 일정하게 유지되는 공기 균형
- 풀 패키지 제공 : 종합적인 제어 시스템(배기, 급기, VAV 박스 포함)의 일관적인 공급
- 자동 조절 시스템 사용 : 수동 조절에 소비되는 시간 절약
- 원격 연결 기능과 BMS를 통한 다량의 데이터 전송
- F.O.R.M.⁽²⁾ 플랫폼으로 분석, 통계 및 유지보수 진단을 위한 데이터 저장

(1) Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level

(2) Facilities Optimization and Resource Management

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.

M.A.R.V.E.L. 작동 원리



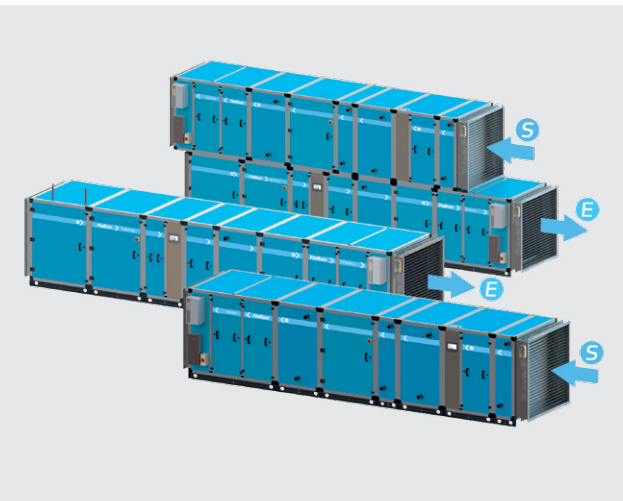
제어 시스템



M.A.R.V.E.L.은 할톤 푸드 서비스 제어 플랫폼의 일부분입니다.

할톤의 모든 기술은 할톤 터치스크린으로 간편하게 관리할 수 있습니다. 그 중에서도 M.A.R.V.E.L.은 할톤의 배기 및 급기 장치와의 결합을 통해 풍량과 오염된 공기를 완벽하게 제어합니다. 이는 공기 처리과정 중에 어떠한 압력 손실이 발생하더라도, 풍량 조절을 통하여 공기의 균형을 일정하게 유지시킵니다.

팬 제어와 열회수



60%의 속도로 작동하는 팬은 공칭 전력을 22%만 소비합니다.

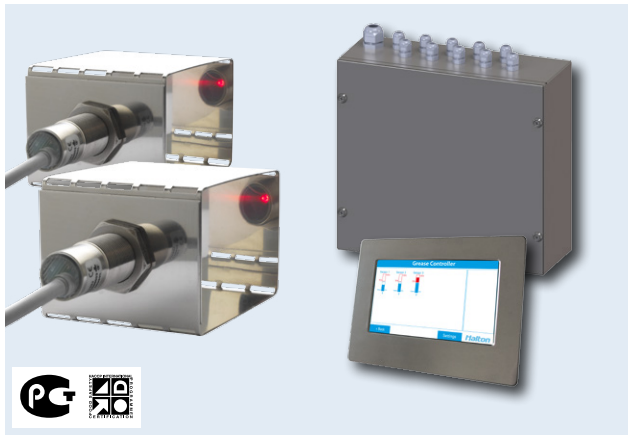
M.A.R.V.E.L.은 풍량과 풍압을 모두 제어하여 팬의 회전 속도를 가능한 한 최저 수준으로 일정하게 유지시킵니다. 이로써 팬의 소비 전력과 실내 공조(냉각과 가열)의 비용 측면에서 엄청난 절약이 가능해집니다.

M.A.R.V.E.L.과 열회수의 결합!

M.A.R.V.E.L.에 의한 배기 풍량의 감소는 열회수 되는 에너지를 필연적으로 감소시킨다'라는 기존의 예상과는 달리, 할톤이 진행한 에너지 연구를 통해 M.A.R.V.E.L.에 의한 배기 풍량의 감소는 열회수 되는 에너지를 감소시키지 않고 오히려 가장 높은 수준의 절약 효과를 발생시킴을 확인하였습니다.

KGS 덕트 모니터링 시스템

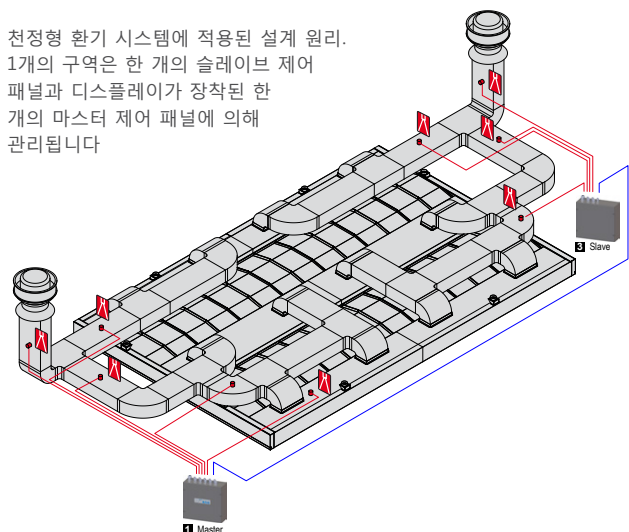
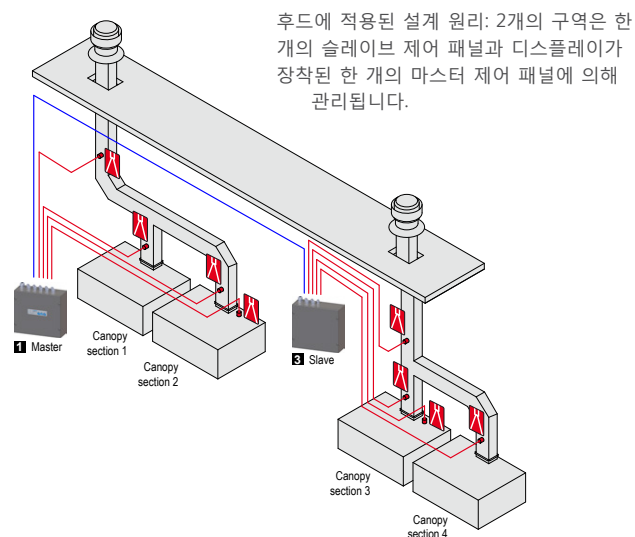
신규 또는 기존 주방 모두 적용 가능



덕트 모니터링 시스템
그리스 침전 정도 측정



할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



적용 분야

KGS 덕트 모니터링 시스템은 덕트 내 그리스 침전물의 모니터링을 통하여 사용자에게 청소가 필요한 시기를 통보해줍니다.

이 시스템은 청소 가이드라인 NFPA-96 또는 현지 규정에 따라 그리스 침전 정도를 측정하여 세척 주기를 결정합니다.

KGS는 캡처젯™ 후드나 천정형 환기 시스템과의 호환이 가능하며, 할톤 고성능 주방의 어떠한 시스템과도 결합할 수 있습니다. 결합된 시스템의 수와 상관없이, 모든 솔루션은 할톤 터치스크린으로 관리가 가능합니다.

- HACCP* 인증
- 모든 덕트에 설치가 가능
- 위생 및 화재 안전성 향상
- 그리스 침전 정도에 따라 필요할 때만 덕트 청소 진행
- 후드 및 천정형 환기 시스템에 적용 가능
- 신규 또는 기존의 배기 덕트와 호환 가능
- 주변 밝기에 영향을 받지 않는 광학 그리스 감지 장비
- 시스템 당 그리스 센서 최대 10개 사용 (추가 확장 가능)
- 독립적인 시스템으로 작동
- 옵션으로 사용자 인터페이스인 할톤 터치스크린 사용
- BMS로 신호 전송 가능
- 노트북 또는 할톤 터치스크린을 통한 시스템과의 연결
- UL 1978에 등재된 그리스 센서와 리플렉터 어셈블리 및 ETL에 등재된 컨트롤 패널

* 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다

FSS ANSUL® R-102™ 화재 진압 시스템

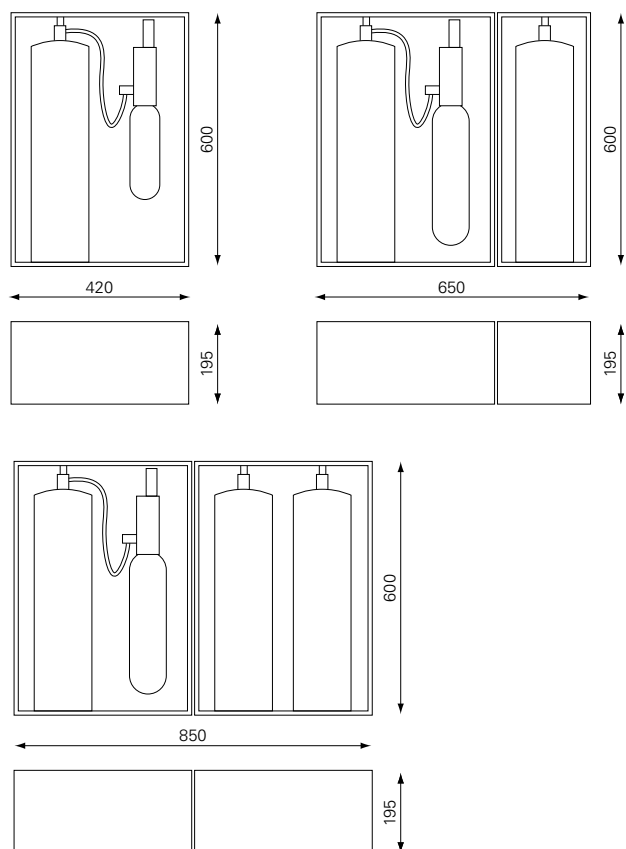
공장에서의 사전 설치



내장형 화재 진압 시스템
공장에서의 사전 설치

치수

1 개, 2개 혹은 3개의 탱크 시스템을 갖춘 캐비닛



적용 분야

오늘날의 상업용 주방에서는, 고온의 조리용 기름과 고효율의 조리기구 사용량이 증가함에 따라, 화재 진압에 대한 많은 문제들이 발생하고 있습니다.

상업용 주방은 다음과 같은 이유로 화재 진압에 많은 어려움을 겪고 있습니다.

- 대부분의 주방 화재는 식별이 어려운 요소(안전 스위치를 갖추고 있지 않은 스토브나 레인지 등)로부터 발생한다는 사실의 인식 부족
- 일반적으로 주방의 배기 덕트를 통하여 건물 전체로 확산되는 주방 화재

사람과 자산은 화재로부터 안전하게 보호되어야 합니다. 이에 따라 할톤은 상업용 주방의 화재 안전을 위해 ANSUL® R-102™ 화재 진압 시스템을 선택하였습니다. 이는 조립식으로 만들어진 자동 시스템이며, 신속한 화염 제거와 산소 차단을 보장하는 발전된 소화약제를 사용하여 재빠르게 화재를 진압합니다.

공장에서의 사전 설치는 환기 시스템의 설계에서부터 화재 진압 시스템까지 높은 비용 효율을 가진 종합적인 솔루션을 제공합니다.

이로써 제품에 대한 신뢰도와 효율성이 보장됩니다.

- 외관 향상을 위한 사전 설계와 공장에서의 사전 설치
- HACCP⁽¹⁾ 인증 완벽 준수
- UV-C 또는 자동 세척 시스템을 적용하거나 주문제작 제품에 특별한 솔루션을 추가 가능한 공장에서의 사전 설치
- 현장 설치 및 시운전 기간 감소
- 후드와 천정형 환기 시스템, 오픈 주방 솔루션에 적합
- 약산성 약제 사용과 입증된 디자인
- 우수한 미적 만족도
- UL 등재(UL 300 준수)
- ULC 등재(ULC/ORD-C1254.6 준수)
- NFPA⁽²⁾ 17A, NFPA 96, LPCB LPS 1223 및 CE 인증 준수

Piranha® 화재 진압 시스템(듀얼 에이전트 기반)은 요청에 따라 제공 가능합니다.

(1) 식품위해요소 중점관리기준 Hazard Analysis Critical Control Point
(2) 국제 화재 방지 협회 National Fire Protection Association

주요 시스템 및 기술은 본 카탈로그 초반부에 있는 26~38 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.



Scandic City Hotel (덴마크, 오르후스)



Vapiano Restaurant (중국, 상하이)



Wittekindshof (독일, 바트외인하우젠)



Provinzial Rhineland insurance company (독일, 뒤셀도르프)

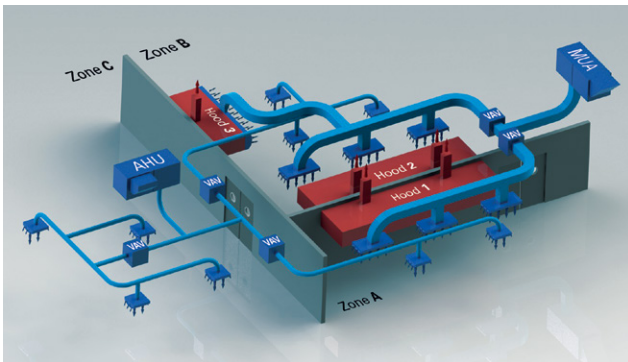
급기

KCD	주방 천정 디퓨저	p. 114
LFU	층류 급기 장치	p. 116
LVU	저속 급기 장치	p. 119



주방 천정 디퓨저

높은 급기 공급 성능



할톤의 M.A.R.V.E.L. 시스템이 적용된 주방에서는 KCD 디퓨저와 할톤 VAV 급기 박스가 함께 작동합니다. 이 시스템은 자체적인 균형 조절이 가능하여 각 구역 또는 후드에 대한 적절한 급·배기 풍량을 조리 작업에 방해가 되지 않는 범위 내로 자동 조절합니다. 할톤은 업계 최초로 상업용 주방 환경을 향상시키는데 필요한 모든 설계 기준을 동시에 통합 및 포함시키는 완벽한 배기와 공기 분배 시스템을 제공합니다.

적용 분야

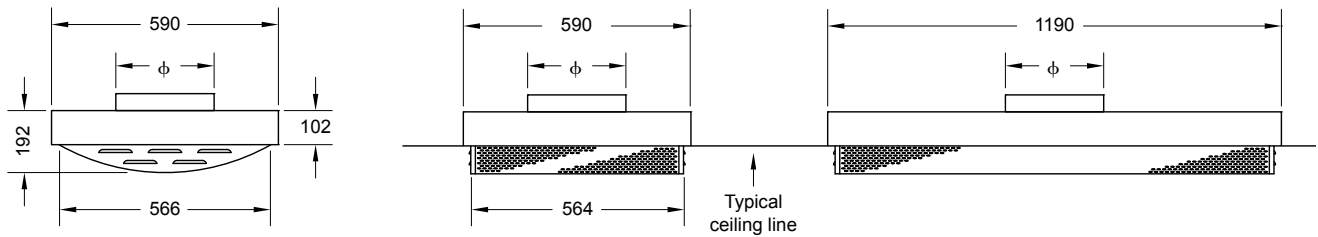
외풍은 그 크기가 아무리 작아도, 후드와 천정형 환기 시스템의 연기 포집에 상당한 영향을 미칠 수 있습니다. 적절하게 설계된 급기는 주방 내의 높은 배기 효율을 보장하고, 최종적으로는 실내 공기질의 향상에 직접적으로 기여합니다. 따라서 적절한 급기의 설계는 반드시 주방 솔루션에 포함되어야 합니다.

KCD 천정 디퓨저는 주방 전용으로 설계되었습니다. 이는 후드의 배기 성능에 지장을 주지 않으면서 후드의 60cm 이내에 많은 양의 공기를 이상적으로 공급합니다. KCD 천정 디퓨저의 급기 공급 성능은 풍량, 압력 강하 및 소음 기준을 만족시킵니다.

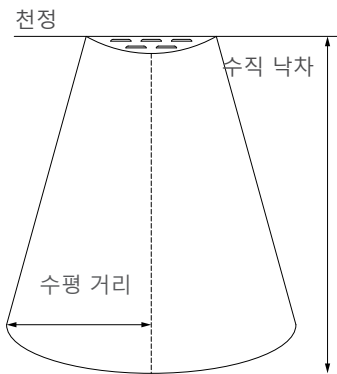
KCD 디퓨저는 저속 급기 장치를 위한 공간이 충분하지 않은 소형 주방, 특히 할톤의 M.A.R.V.E.L.이 적용된 소형 주방에 적합합니다. M.A.R.V.E.L.은 조리 상황에 따라 급기 및 배기 풍량을 지속적으로 조절함으로써, 풍량 변화에 대한 완벽한 반응을 제공합니다.

- 효율성과 급기 공급에 대한 최상의 균형비
- 기존의 4방향 디퓨저 대비 제한된 외풍과 일정하게 유지되는 후드의 포집 용량
- 낮은 압력 강하와 소음 감소
- 1mm의 스테인리스 스틸 AISI 304로 제작된 전면부와 아연 도금 강판으로 제작된 플레넘
- MSM 밸런싱 댐퍼를 사용할 경우, 전면부에 장착한 경첩을 통해 MSM 밸런싱 댐퍼에 대한 접근 용이성과 완전한 탈부착으로 쉬운 유지보수 획득 가능
- 600 x 600 mm 천정과 호환 가능
- 옵션 : MSM 밸런싱 댐퍼를 갖춘 플레넘

표준 제품 치수



빠른 선택 자료



크기: 600 x 600 mm

Qv [m³/h]	속도 (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s) 수평 [m]	수직 [m]
425	na - na - na	0.1 - 0.2 - 0.3
640	na - na - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
850	na - 0.4 - 0.8	0.3 - 1.1 - 2.3
1060	0.3 - 0.7 - 1.0	0.7 - 2.3 - 3.7
1275	0.5 - 0.8 - 1.1	2.1 - 2.4 - 3.7

크기: 600 x 1200 mm

Qv [m³/h]	속도 (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s) 수평 [m]	수직 [m]
850	na - na - na	0.1 - 0.2 - 0.3
1275	na - na - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
1700	na - 0.4 - 0.8	0.3 - 1.1 - 2.3
2125	0.3 - 0.7 - 1.0	0.7 - 2.3 - 3.7

크기: 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

크기: 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) 디퓨저 연결부의 풍속
(4) ΔLr=4 dB 에서의 음압 레벨

(2) 디퓨저 연결부의 정압 강하
* 권장 값

(3) 음향 파워 레벨

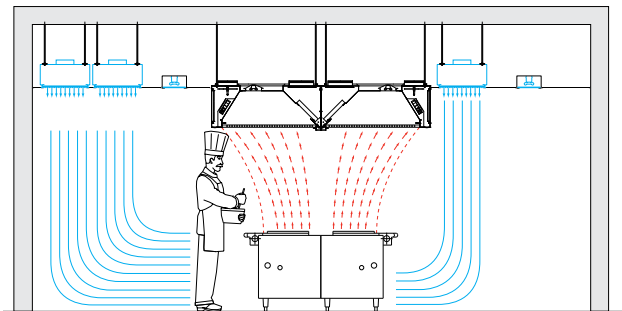
LFU 층류 급기 장치

후드 또는 천정형 환기 시스템과 결합하여 천정에 설치

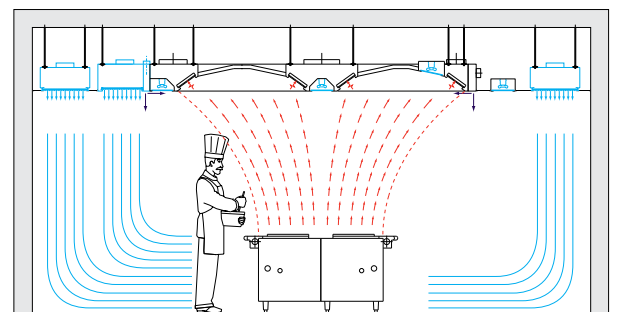


층류 급기 장치
연기 포집 및 쾌적함 개선

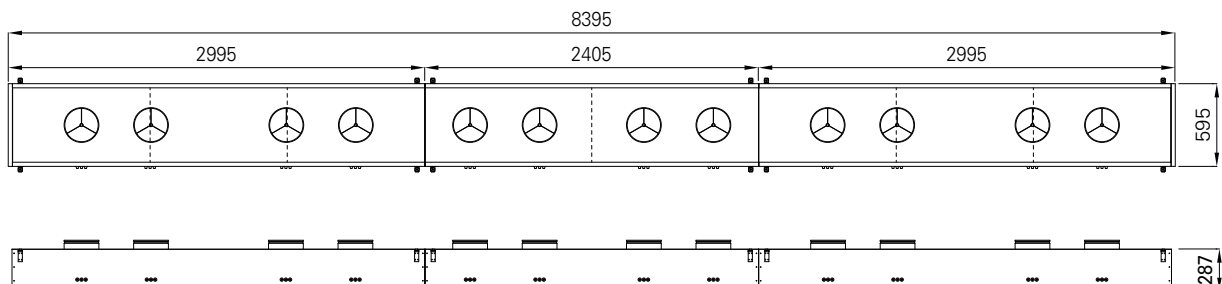
후드와 결합한 LFU 장치



천정형 환기 시스템과 결합한 LFU 장치



LFU/H - 조립 예시



적용 분야

외풍은 그 크기가 아무리 작아도, 후드와 천정형 환기 시스템의 연기 포집에 상당한 영향을 미칠 수 있습니다.

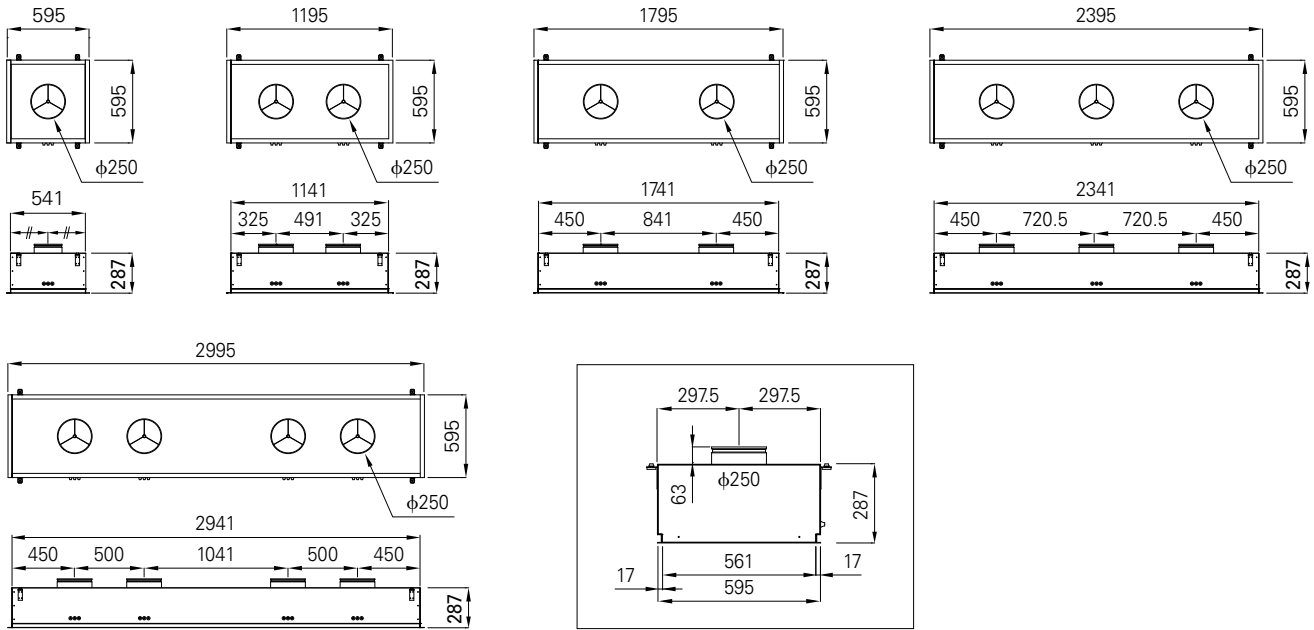
적절하게 설계된 급기는 주방 내의 높은 배기 효율을 보장하고, 최종적으로는 실내 공기질의 향상에 직접적으로 기여합니다. 따라서 적절한 급기의 설계는 반드시 주방 솔루션에 포함되어야 합니다.

층류 급기 장치(LFU)는 기존 디퓨저 대비 주방 내의 외풍을 상당량 감소시켜줍니다. 이는 급기 덕트를 통해 운반되는 신선한 공기의 이동 속도를 감소시켜 장치 내부에 균일하게 분산시킴으로써, 기류를 층류화하도록 설계되었습니다. 신선한 공기는 매우 균일하고 외풍없이 낮은 속도로 확산됩니다.

- 후드 및 천정형 환기 시스템의 배기 풍량을 감소시킴으로써, 기존 디퓨저 대비 상당한 에너지 절약 가능
- 실내 공기질(IAQ)과 인지 온도 개선
- 우수한 작업 환경과 생산성 향상에 직접적으로 기여
- 600 x 600 mm 천정에 적합한 표준 치수
- 특수 설계된 댐퍼와 타공된 벌집 구조의 전면부로 인한 기류 층류화
- 모든 설치 조건에 적합한 폭 넓은 제품군과 주문제작 가능
- 급기 장치를 적용한 급기 빔으로도 사용 가능
- 쉬운 청소를 위한 설계
- 진동 방지 장치 사용 가능
- 주문에 따른 특수 치수와 마감 제공

빠른 선택 자료

LFU-SA / 수직 연결을 갖는 표준 장치의 권장 치수



Qv [m³/h] [l/s]		595 x 595 mm 1 x Ø250 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø250 mm				1795 x 595 mm 2 x Ø250 mm				2395 x 595 mm 3 x Ø250 mm				2995 x 595 mm 4 x Ø250 mm			
		V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]
400	111	2.3	8	<25	<25																
600	167	3.4	18	30	26																
800	222	4.5	32	38	34	2.3	8	<25	<25	2.3	8	<25	<25								
1000	278	5.7	50	45	41	2.8	13	27	<25	2.8	13	27	<25	1.9	6	<25	<25				
1200	333	6.8	73	51	47	3.4	18	33	29	3.4	18	33	29	2.3	8	<25	<25				
1400	389	7.9	99	55	51	4.0	25	37	33	4.0	25	37	33	2.6	11	27	<25	2.0	6	<25	<25
1600	444	9.1	129	59	55	4.5	32	41	37	4.5	32	41	37	3.0	14	31	27	2.3	8	<25	<25
1800	500	10.2	163	63	59	5.1	41	45	41	5.1	41	45	41	3.4	18	35	31	2.5	10	27	<25
2000	556					5.7	50	48	44	5.7	50	48	44	3.8	22	38	34	2.8	13	30	26
2200	611					6.2	61	51	47	6.2	61	51	47	4.1	27	41	37	3.1	15	33	29
2400	667					6.8	73	54	50	6.8	73	54	50	4.5	32	43	39	3.4	18	36	32
2600	722					7.4	85	56	52	7.4	85	56	52	4.9	38	46	42	3.7	21	38	34
2800	778					7.9	99	58	54	7.9	99	58	54	5.3	44	48	44	4.0	25	40	36
3000	833					8.5	113	60	56	8.5	113	60	56	5.7	50	50	46	4.2	28	43	39
3200	889					9.1	129	62	58	9.1	129	62	58	6.0	57	52	48	4.5	32	44	40
3400	944													6.4	65	54	50	4.8	36	46	42
3600	1 000													6.8	73	55	51	5.1	41	48	44
3800	1 056													7.2	81	57	53	5.4	46	50	46
4000	1 111													7.5	90	58	54	5.7	50	51	47
4300	1194													8.1	104	61	57	6.1	58	53	49
4600	1278													8.7	119	63	59	6.5	67	55	51
4900	1361																	6.9	76	57	53
5200	1444																	7.4	85	59	55
5500	1528																	7.8	95	61	57
5800	1611																	8.2	106	62	58
6100	1694																	8.6	117	64	60

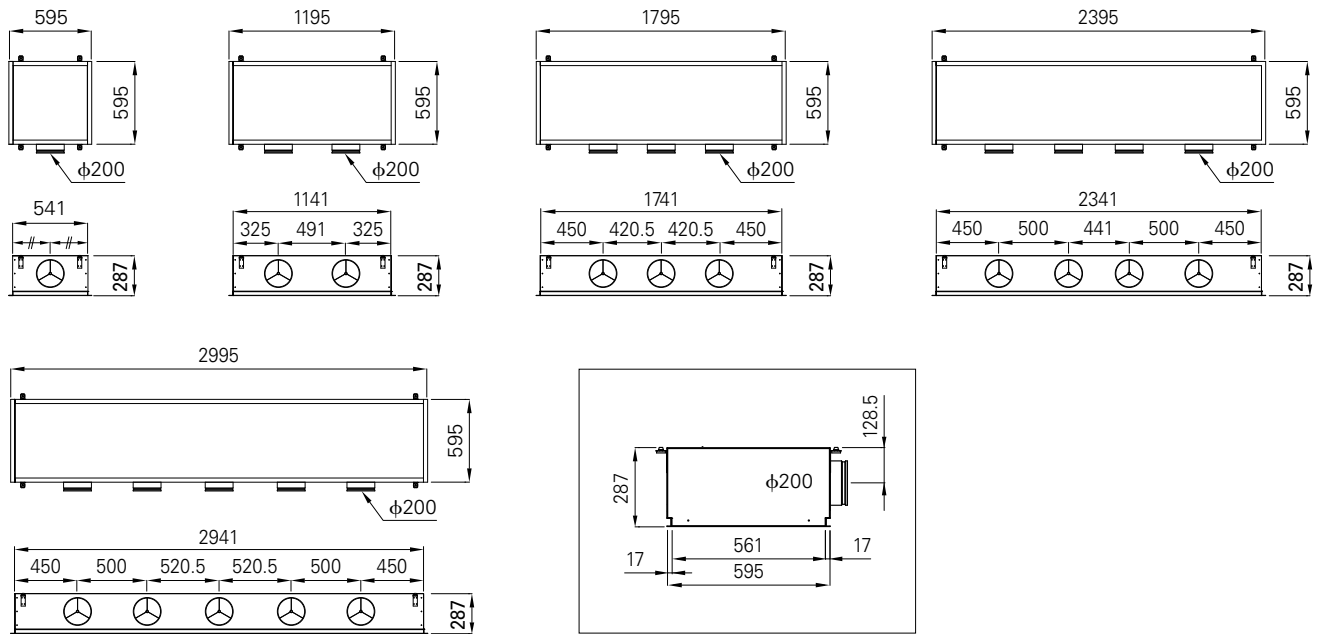
(1) 디퓨저 연결부의 풍속
(4) ΔLr=4 dB 에서의 음압 레벨

(2) 디퓨저 연결부의 정압 강하
■ 권장 값

(3) 음향 파워 레벨

빠른 선택 자료

LFU-SA / 수평 연결을 갖는 표준 제품의 치수



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	1000																	6.4	63	59	55

(1) 디퓨저 연결부의 풍속
(4) ΔLr=4 dB 에서의 음압 레벨

(2) 디퓨저 연결부의 정압 강하
■ 권장 값

(3) 음향 파워 레벨

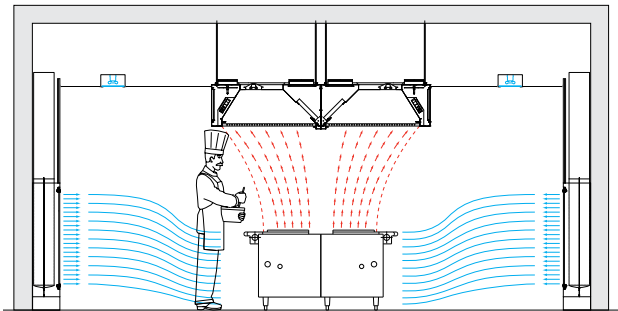
LVU 하부 또는 벽면에 장착되는 저속 급기 장치

후드 또는 천정형 환기 시스템과 결합하여 사용 구역 내 설치

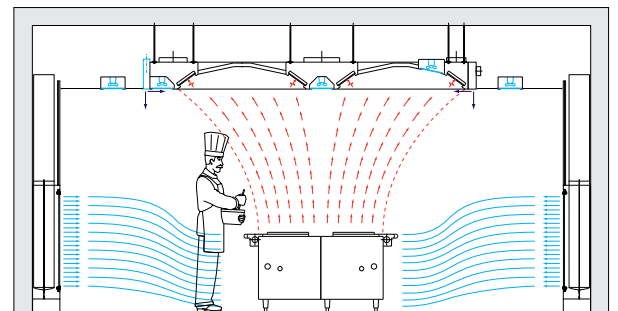


바닥 급기 장치
매우 부드럽고 효율적인
급기 공급

후드와 결합한 LVU 장치



천정형 환기 시스템과 결합한 LVU 장치



적용 분야

외풍은 그 크기가 아무리 작아도, 후드와 천정형 환기 시스템의 연기 포집에 상당한 영향을 미칠 수 있습니다. 적절하게 설계된 급기는 주방 내의 높은 배기 효율을 보장하고, 최종적으로는 실내 공기질 향상에 직접적으로 기여합니다. 따라서 적절한 급기의 설계는 반드시 주방 솔루션에 포함되어야 합니다.

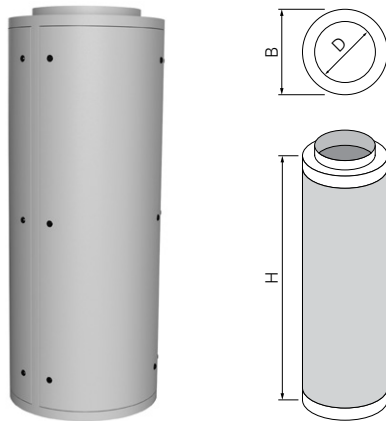
저속 급기 장치(LVU)는 사용 구역에 내장하여 설치하도록 설계되었습니다. 이는 기존 디퓨저 대비 주방 내의 외풍을 상당량 감소시켜 최상의 쾌적함을 제공합니다.

또한 급기 덕트를 통해 운반되는 신선한 공기의 이동 속도를 감소시켜 장치 내부에 균일하게 분산시킴으로써, 기름을 층류화하도록 설계되었습니다. 신선한 공기는 매우 균일하고 외풍없이 낮은 속도로 확산됩니다.

- 후드 및 천정형 환기 시스템의 배기 풍량을 가장 최적화된 상태로 감소시켜 상당한 에너지 절약 가능
- 실내 공기질(IAQ)과 인지 온도 개선
- 우수한 작업 환경과 생산성 향상에 직접적으로 기여
- 스테인리스 스틸로 제작된 구조물과 전면부에 장착된 경첩을 통한 장비 내부로의 수월한 접근 보장
- 제거 및 재설치가 쉽고, 세척 가능한 합성 소재로 제작된 기름 분포 내부 시스템
- 모든 설치 조건에 적합한 폭 넓은 제품군과 주문제작 가능
- 쉬운 청소를 위한 설계
- 주문에 의한 특수 치수 및 마감 제공

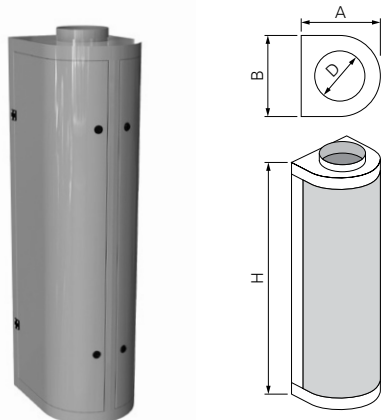
표준 제품 치수

LVU/C



모델	치수 [mm]			풍량 [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	@ 0.20 m/s	@ 0.40 m/s		
1040	1000	400	250	820	228	1060	294
1060	1000	600	315	1230	342	1680	467
1080	1000	800	355	1630	453	2130	592
1010	1000	1000	400	2040	567	2710	753
1260	1250	600	450	1530	425	3050	847
1280	1250	800	500	2040	567	4070	1131
1210	1250	1000	560	2550	708	5080	1411
1560	1500	600	450	1840	511	3430	953
1580	1500	800	560	2450	681	4880	1356
1510	1500	1000	630	3060	850	6100	1694
1780	1750	800	600	2860	794	5700	1583
1710	1750	1000	630	3570	992	6730	1869
2080	2000	800	630	3260	906	6510	1808
2010	2000	1000	710	4080	1133	8140	2261

LVU/B



모델	H	치수 [mm]			풍량 [m³/h] [l/s] (1)			
		A	B	D	@ 0.20 m/s	@ 0.40 m/s		
1040	1000	400	350	250	410	114	810	225
1060	1000	600	550	315	620	172	1220	339
1080	1000	800	750	355	820	228	1620	450
1010	1000	1000	950	400	1020	283	2030	564
1240	1250	400	350	280	510	142	1010	281
1260	1250	600	550	355	770	214	1520	422
1280	1250	800	750	400	1020	283	2030	564
1210	1250	1000	950	450	1280	356	2540	706
1540	1500	400	350	300	620	172	1220	339
1560	1500	600	550	355	920	256	1830	508
1580	1500	800	750	450	1230	342	2440	678
1510	1500	1000	950	500	1530	425	3050	847
1740	1750	400	350	315	720	200	1420	394
1760	1750	600	550	400	1070	297	2130	592
1780	1750	800	750	450	1430	397	2850	792
1710	1750	1000	950	500	1790	497	3560	989
2040	2000	400	350	315	820	228	1620	450
2060	2000	600	550	400	1230	342	2440	678
2080	2000	800	750	500	1630	453	3250	903
2010	2000	1000	950	560	2040	567	4070	1131

정압 손실은 내부 원통의 구조에 따라 40 ~ 80 Pa 입니다.
(1) 사용 구역의 공기 속도가 0.25와 0.40 m/s인 경우

표준 제품 치수

LVU/Q		치수 [mm]			풍량 [m³/h] [l/s] (1)		
모델	H	B	D	@ 0.20 m/s	@ 0.40 m/s		
1040	1000	400	200	410	114	670	186
1050	1000	500	250	510	142	1010	281
1060	1000	600	250	620	172	1060	294
1080	1000	800	300	820	228	1520	422
1240	1250	400	250	510	142	1010	281
1250	1250	500	250	640	178	1060	294
1260	1250	600	280	770	214	1330	369
1280	1250	800	355	1020	283	2030	564
1540	1500	400	250	620	172	1060	294
1550	1500	500	280	770	214	1330	369
1560	1500	600	315	920	256	1680	467
1580	1500	800	400	1230	342	2440	678
1740	1750	400	250	720	200	1060	294
1750	1750	500	315	900	250	1680	467
1760	1750	600	355	1070	297	2130	592
1780	1750	800	400	1430	397	2710	753
2040	2000	400	280	820	228	1330	369
2050	2000	500	315	1020	283	1680	467
2060	2000	600	355	1230	342	2130	592
2080	2000	800	400	1630	453	2710	753

LVU/E		치수 [mm]			풍량 [m³/h] [l/s] (1)		
모델	H	A	B	D	@ 0.20 m/s	@ 0.40 m/s	
1040	1000	400	300	1 x 200	260	72	510 142
1060	1000	600	300	2 x 200	390	108	770 214
1080	1000	800	300	3 x 200	520	144	1030 286
1010	1000	1000	300	3 x 200	650	181	1290 358
1240	1250	400	300	1 x 200	330	92	640 178
1260	1250	600	300	2 x 200	490	136	970 269
1280	1250	800	300	3 x 200	650	181	1290 358
1210	1250	1000	300	3 x 200	810	225	1620 450
1540	1500	400	300	1 x 200	390	108	670 186
1560	1500	600	300	2 x 200	590	164	1160 322
1580	1500	800	300	3 x 200	780	217	1550 431
1510	1500	1000	300	3 x 200	980	272	1940 539
1740	1750	400	300	1 x 200	460	128	670 186
1760	1750	600	300	2 x 200	690	192	1350 375
1780	1750	800	300	3 x 200	910	253	1810 503
1710	1750	1000	300	3 x 200	1140	317	2030 564
2040	2000	400	300	1 x 200	520	144	670 186
2060	2000	600	300	2 x 200	780	217	1350 375
2080	2000	800	300	3 x 200	1040	289	2030 564
2010	2000	1000	300	3 x 200	1300	361	2030 564

정압 손실은 내부 원통의 구조에 따라 40 ~ 80 Pa 입니다.
(1) 사용 구역의 공기 속도가 0.25와 0.40 m/s인 경우



Lalandia (덴마크, 빌룬트)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (벨기에, 와레겐)



Co-Creation Lab (네덜란드, 펜로)



Saya Enterprises (영국, 웨블리)

통합 설비 서비스 분배

UPT	유니포인트 - 서비스 공급 장치 포함	p. 124
UTL	유틸라인 - 서비스 공급 장치 미포함	p. 125

UPT 유니포인트 – 통합 설비 서비스 분배 장치 (SDU)

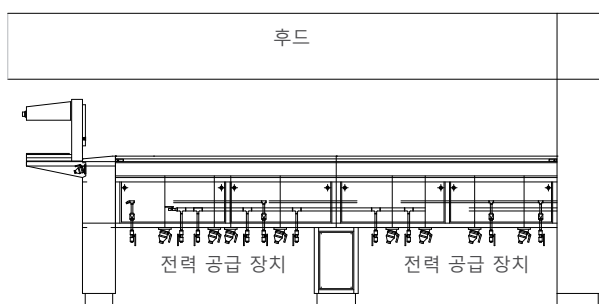
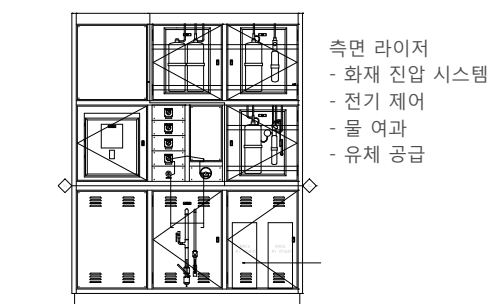
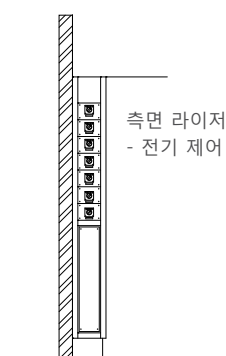
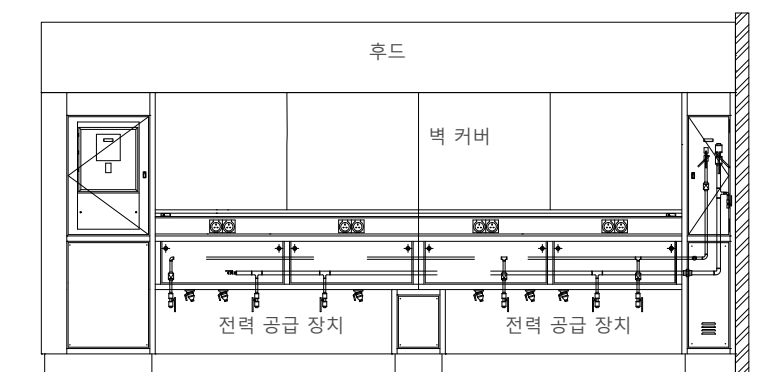
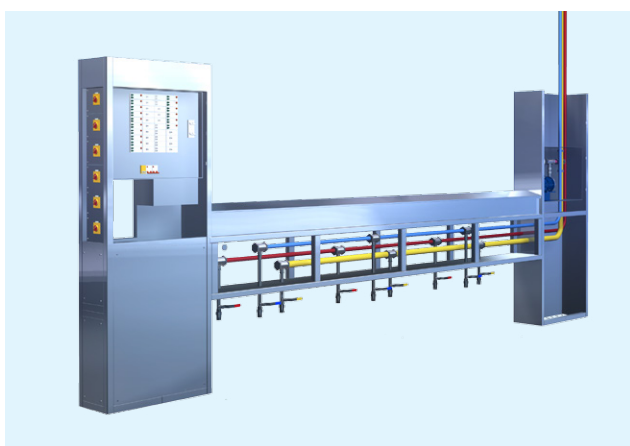
서비스 공급 장치 포함



적용 분야

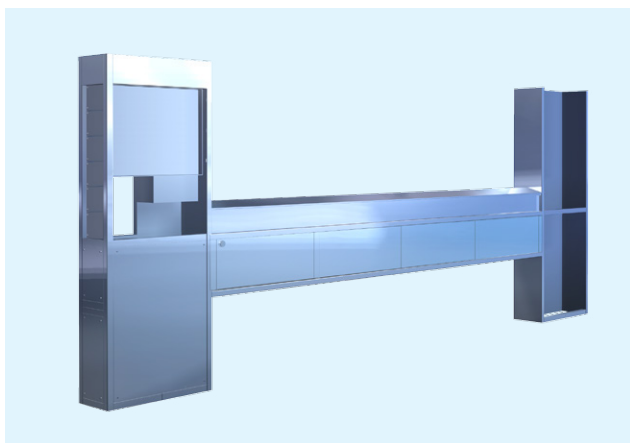
상업용 주방에서 사용하도록 설계된 유니포인트 SDU는 효율적이고 경제적인 레이아웃을 제공합니다. 유니포인트 SDU는 모든 서비스 공급 장치를 내장하고 있어 현장에서 사전 조립 작업을 진행하지 않으며, 하나의 연결 지점에서 주요 서비스들이 제공될 수 있도록 하여 다른 장치들의 연결을 위한 사전 작업이 필요하지 않습니다.

- 사용자 지정 응용 프로그램에 적합한 설계와 벽체형(UPT-W) 또는 아일랜드형(UPT-I)으로 제공
- 모든 내부 배관과 기술 서비스는 사전 조립 및 테스트되며, 필요한 경우 제작만 가능
- 환기 제품들과 조직화된 인터페이스
- 쉬운 청소와 유지보수
- M&E 서비스의 완벽한 분리
- 광범위한 부가 옵션 사항
- 기존 방식 대비 우수한 다양성과 편리성
- 추가 및 변경 용이
- 각 응용 프로그램에 적합한 전용 또는 서비스 복합형 라이저



UTL 유틸라인 - 통합 설비 서비스 분배 장치 (SDU)

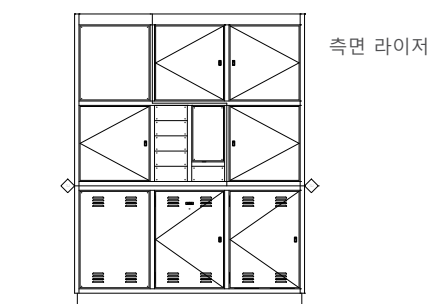
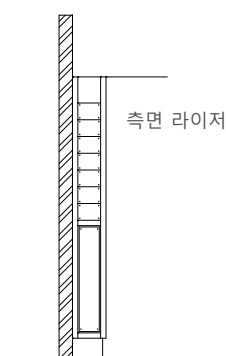
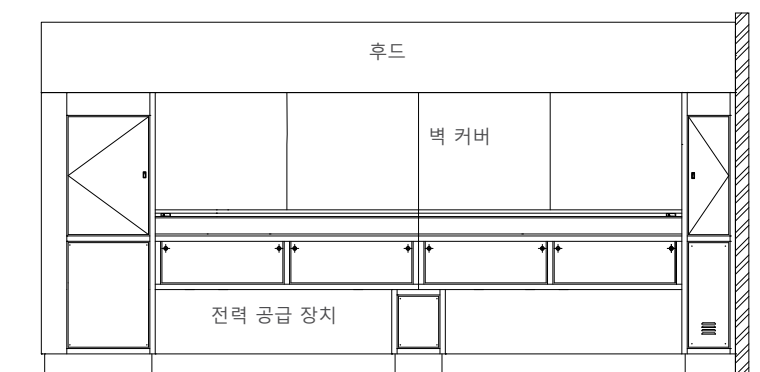
서비스 공급 장치 미포함



적용 분야

상업용 주방에서 사용하도록 설계된 유틸라인 SDU는 상업용 조리기기에 효율적인 방법으로 서비스가 분배될 수 있도록 선반형 구성을 제공합니다. 유틸라인 시스템은 완벽한 모듈식 구성을 이루며, 어떠한 라인업에도 확장이 가능합니다. 유틸라인 SDU는 현장에서의 사전 조립 작업을 진행하지 않으며, 하나의 연결 지점에서 주요 서비스들이 제공될 수 있도록 하여 다른 장치들의 연결을 위한 사전 작업이 필요하지 않습니다.

- 모듈식으로 확장 가능한 설계와 구성
- 벽체형(UTL-W) 또는 아일랜드형(UTL-I)으로 제공
- 내부 서비스 장치 없이 공급
- 환기 제품들과 조직화된 인터페이스
- 쉬운 청소와 유지보수
- M&E 서비스의 완벽한 분리
- 광범위한 부가 옵션 사항
- 추가 및 변경 용이
- 각 응용 프로그램에 적합한 전용 또는 서비스 복합형 라이저





InterContinental Ruijin (중국, 상하이)



Otsama Women's University (일본, 도쿄)



InterContinental Hotel (독일, 베르히테스가덴)



National University of Singapore (싱가포르)

공기 정화

폴루스탑, 에어로리즈, 익스텐소 요약p. 128

PST 폴루스탑 - 배기 장치p. 134

ARL 에어로리즈 - 급기 장치p. 140

EXT 익스텐소 - 배기 및 급기 장치p. 145

당신이 원하는 곳 어디든 주방

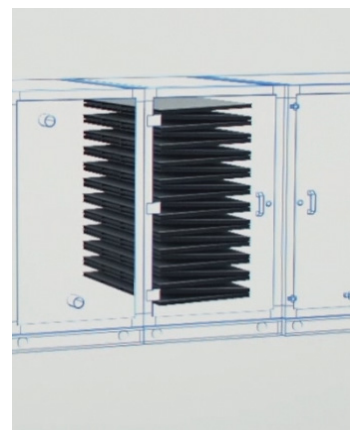
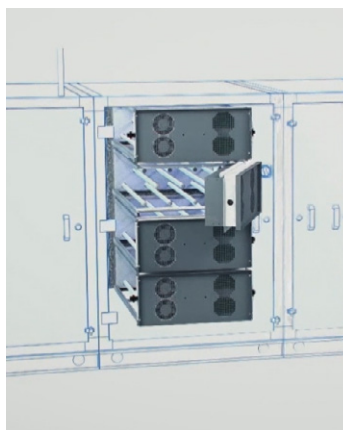
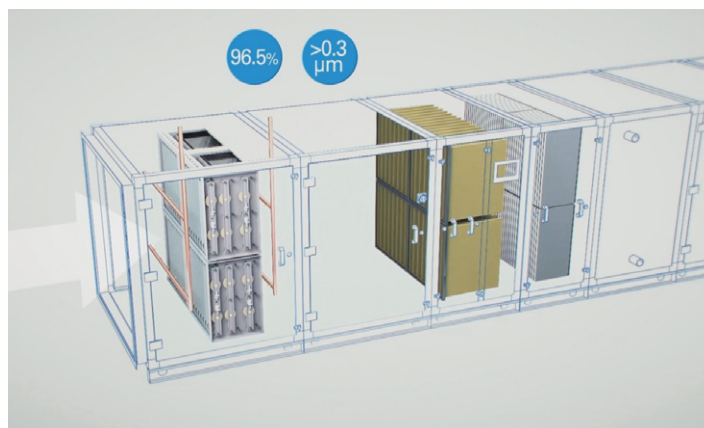
유해물질 배출이 없는 주방의 실현

할톤의 폴루스탑 3세대 배기 장치는 배기가스 제어 기술 분야의 선두주자로 부상하고 있습니다. 최첨단의 처리 과정은 2가지 기준을 기반으로 하고 있습니다.

첫 번째 기준은 할톤의 자동 세척 전기 집진기(ESP)입니다. 이는 조리 과정에서 발생하는 많은 양의 입자와 함께 기름 중의 원치 않는 습기를 제거함으로써, 폴루스탑의 첫 번째 방어벽이 되도록 설계되었습니다.

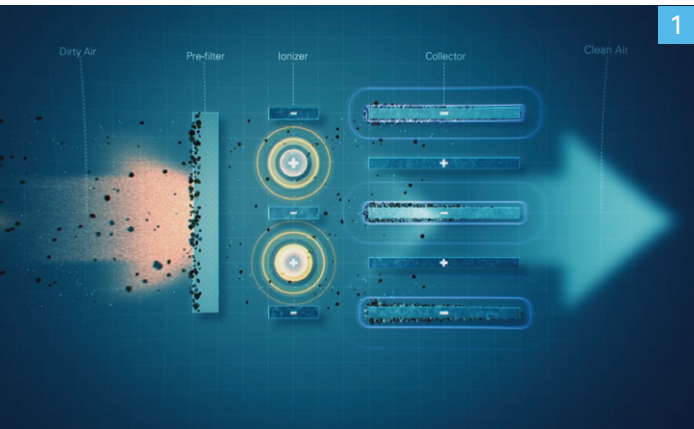
두 번째 기준은 할톤의 캡처 레이™ 기술입니다. 이는 냄새 확산의 주된 원인인 그리스 증기와 입자, 휘발성 유기화합물을 중화시킵니다.

폴루스탑 장치에 ESP와 캡처 레이™ 기술을 결합할 경우, 유해물질이 배출되지 않는 주방을 만들 수 있습니다.

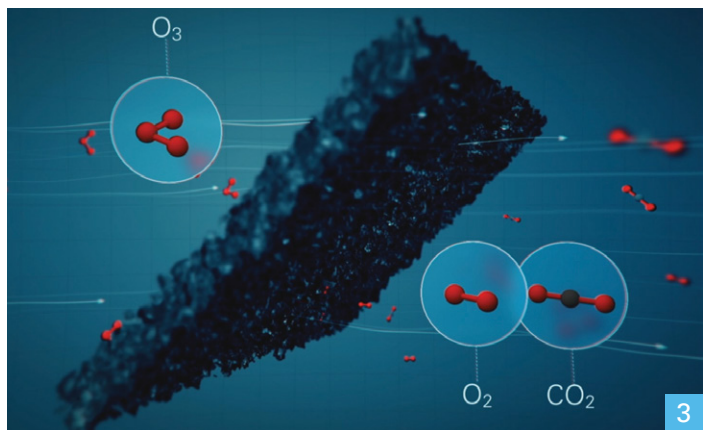
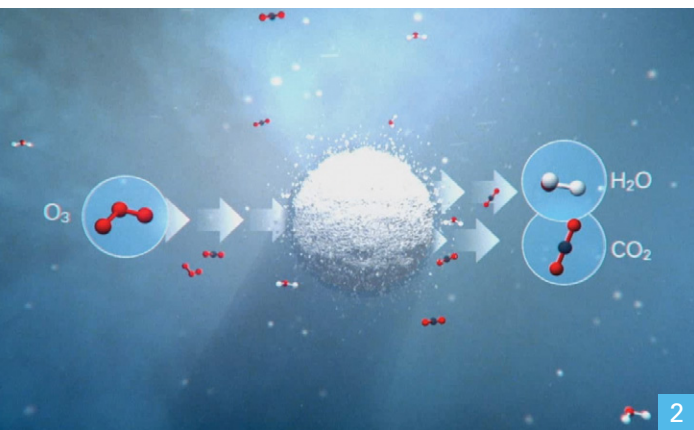


폴루스탑 장치를 설치한 Dion and Pater Noster restaurants (런던) / 건물 전면부에 위치한 배출 지점

개설이 가능합니다!



- 1 - 할톤 ESP는 조리 과정에서 발생하는 많은 양의 입자와 기름 중의 습기를 제거합니다.
- 2 - 할톤의 캡처 레이™ 기술과 오존 생성 UV-C 램프는 그리스 증기와 입자, 휘발성 유기화합물을 중화시킵니다.
- 3 - NFX 활성탄은 오존 처리 과정 중 과다하게 발생된 오존을 WHO에서 권장하는 수치로 감소시킵니다.



편안함과 비용 효율성의 제공!

할톤의 유해물질 배출이 없는 주방은 초기 투자비용만을 고려할 경우에 간과되는 특별한 혜택들을 제공합니다.

안전하게, 원하는 곳 어디에나 개설 가능한 주방

그리스, 냄새, 습기, 연기, 화재 안전성 및 위생 그리고 주변의 불평없이 주방 개설이 가능합니다. 특히, 공기 중의 입자와 조리 냄새가 최소 수준으로 감소되며, 가치가 높은 장소에 레스토랑을 안전하게 개점할 수 있습니다.

에너지 및 유지보수 비용 절감 효과

유해물질 배출이 발생되지 않는 주방의 설계로 에너지와 유지보수 비용이 업계 최고 수준으로 절감됩니다. 하부 필터와 고급 필터의 수명이 할톤 ESP에 의하여 80%이상 증가됩니다.

소모품은 저렴한 프리필터로 통합되었고, 정기적인 교체만 필요합니다.

설치비용 절감

플루스탑의 사용으로 배기가스를 건물 옥상까지 끌어올릴 필요없이, 건물의 측면을 통한 직접 배출이 가능합니다.

- 건물의 내부 또는 외관상 좋지 않은 외부 수직 덕트가 불필요하여, 덕트 설치 비용이 절감됨
- 내부 수직 덕트의 제거로 인하여 임대 가능한 장소와 수익이 증가함

단순한 공기의 흐름이 아닌, 교차오염 방지? 할톤이 바로 그 해결책입니다!

할톤 에어로리즈 장치는 상업용 주방에서 요구하는 높은 위생 기준에 적합하도록 설계되었습니다. 이 기준은 단순히 위생적이고 신선한 공기의 실내 공급에 대한 문제가 아닙니다. 어떠한 위생 요건에서든, 주방의 각 구역에서 배기와 급기 사이의 균형이 항상 일정하게 유지되지 않는다면, 위생은 순식간에 위협을 받을 수 있습니다. 교차오염의 방지는 HACCP 프로그램을 준수하는 시설의 운영에 있어 중요한 핵심 요소 중 하나입니다.

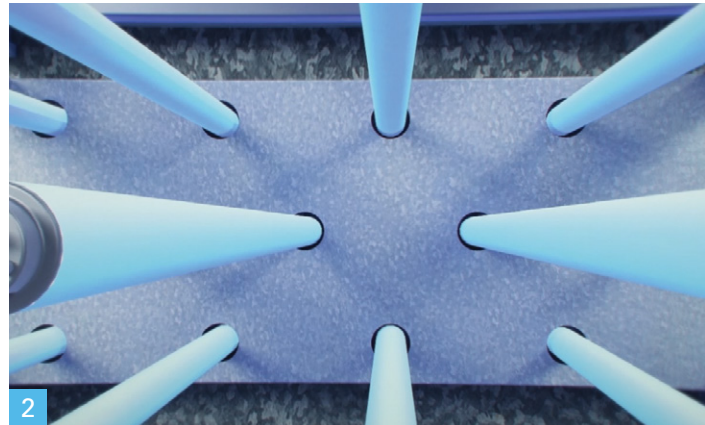
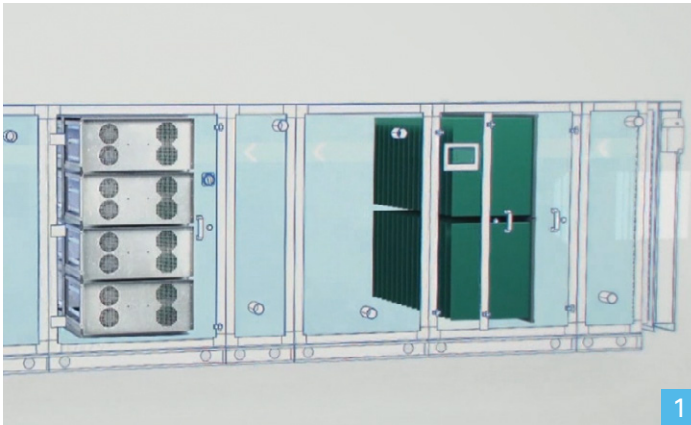
배기와 급기 사이의 균형은 플루스탑과 에어로리즈 장치에 모두 사용되는 필터에 의해 일정하게 유지됩니다.

이 필터가 더러워질 경우, 풍량은 배기와 급기 사이에서 매우 다른 방식으로 계속해서 감소하게 됩니다. 또한 급기와 배기 사이의 균형은 맞춤형 환기 조절 시스템인 M.A.R.V.E.L.의 지속적인 풍량 변화에도 영향을 받습니다. M.A.R.V.E.L.은 조리 활동에 따라 후드 간의 배기 풍량을 독립적으로 조절합니다. 이는 곧 M.A.R.V.E.L. 시스템의

에너지 절약 방식에 따라, 플루스탑 장치의 배기 풍량은 지속적으로 변동되고, 에어로리즈 장치 또한 그 흐름에 따라 정확하게 급기 풍량이 변동되어야 함을 의미합니다.

이러한 사실들이 단순히 기술적인 현상으로만 보여질 수 있으나, 할톤의 제어 장치와 전문 지식은 언제나 고객 뒤에서 운용되고 있습니다. 위생 관련 문제를 방지하기 위해서는 일관적인 제어 기능과 효율적인 제품을 결합하는 포괄적인 솔루션이 제공되어야 합니다. 이 것이 바로 할톤의 업무이며, 이러한 할톤의 노력으로 고객은 적절한 시기에, 적절한 장소에서, 적절한 균형이 갖춰진 올바른 급기와 배기 풍량을 제공받을 수 있게 됩니다.

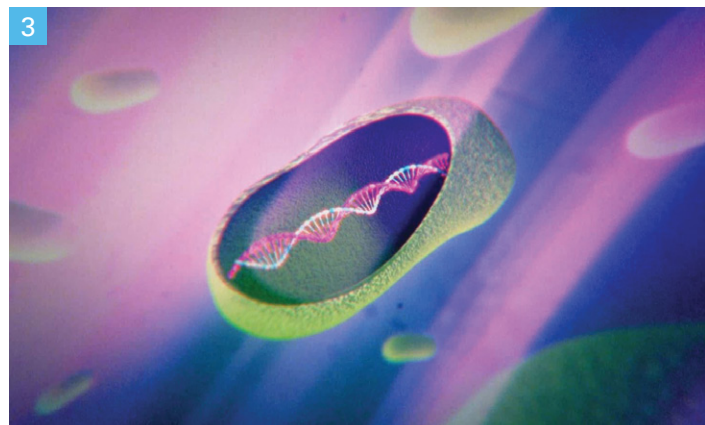
더 이상 지극히 단순하기만 한 환기의 기술적인 특성들은 잊으십시오! 할톤은 언제나 효율적인 방법으로, 고객의 뒤에서 주방을 관리합니다!



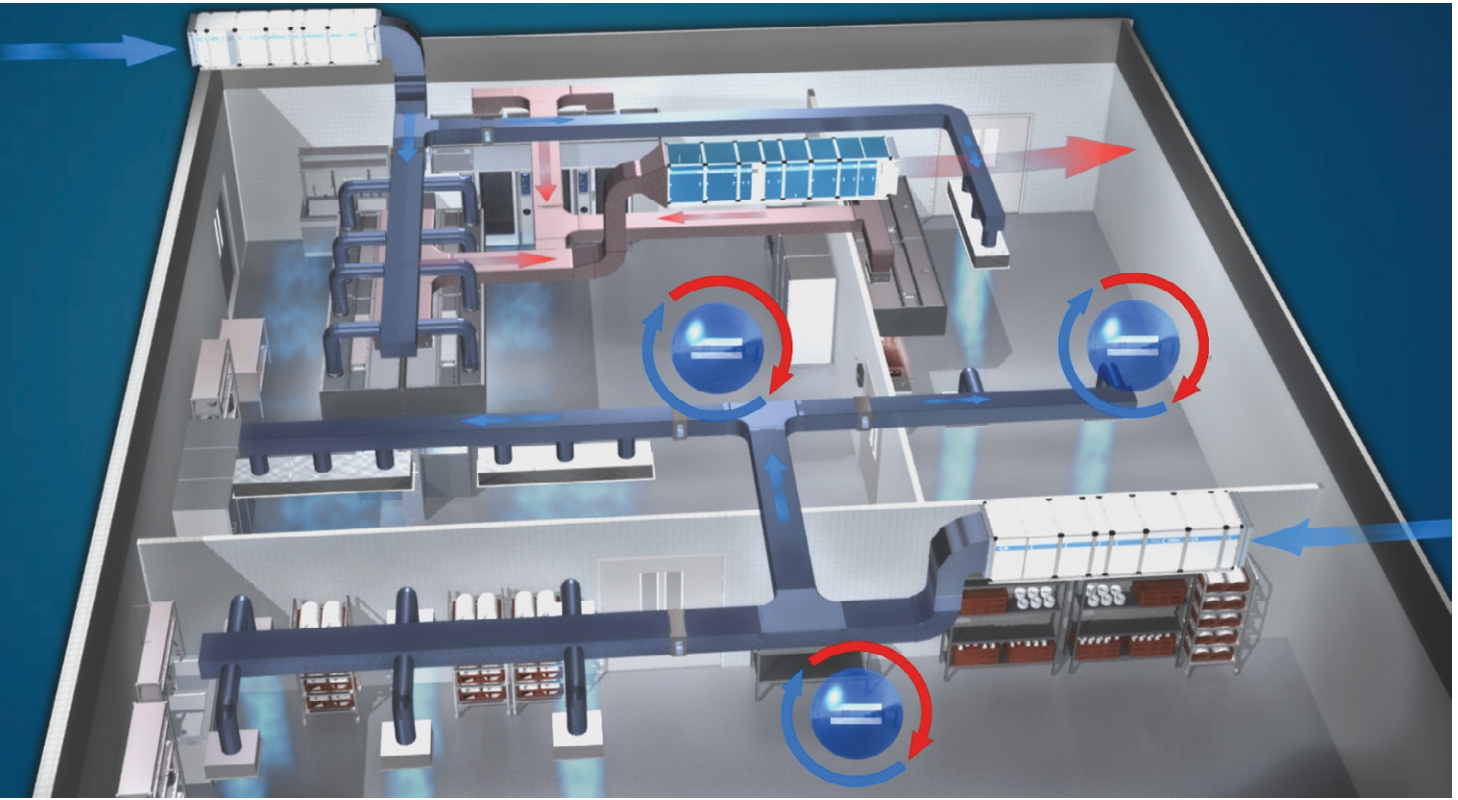
1 - 2 - 할톤 어반팩은 카본 필터와 오존을 발생시키지 않는 살균성 UV 램프로 구성되어 있습니다.

3 - 할톤의 살균성 램프는 공기 중의 바이러스와 박테리아를 중화합니다.

4 - 회수 코일은 주방으로 유입되는 신선한 공기를 예열합니다. 이 기술의 균형은 가열기(온수, 가스, 전기) 또는 냉각기(냉수, DX 코일)와 같은 추가 장치에 의해 제공됩니다.



쾌적함을 갖춘 높은 안전성!



할톤 어반팩(Urban Pack) : 유익한 공기로 대체

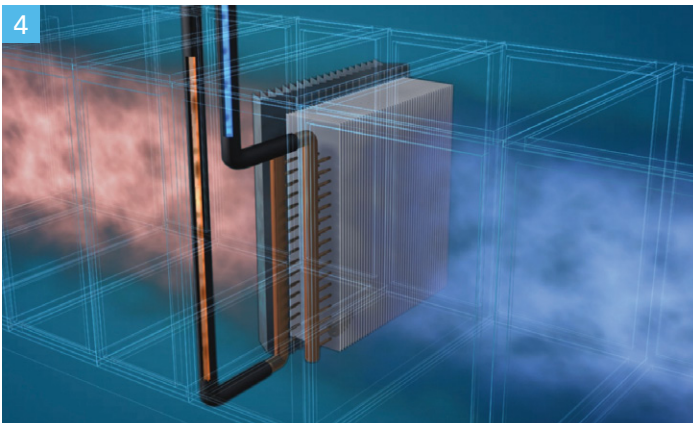
공급 공기의 품질은 차량 오염이 심각한 인구 밀집 지역에서 진정으로 중요한 문제입니다.

에어리리즈 장치는 탄소 필터와 오존을 발생시키지 않는 살균성 UV 램프로 구성된 어반팩을 추가할 수 있습니다. 이 조합은 이산화탄소와 원치않는 유해가스의 유입을 줄이고, 공기 중의 박테리아를 중화합니다.

바이러스와 미생물은 자외선에 노출됨과 동시에 번식력과 전염력을 상실하여 비활성 상태가 됩니다. 에어리리즈는 깨끗하고 위생적인 공기를 제공합니다!

주방을 이상적인 작업 조건에서 안전하게 운영하기 위해서는 실내온도를 쾌적하게 조성하고, 공기를 원하는 온도에서 외풍없이 주방 내부로 유입시켜야 합니다. 에어리리즈 장치는 고급 제어 장치와 주방 전용 디퓨저가 완비된 가열 및 냉각 옵션을 포함합니다.

공급 공기의 가열과 냉각! 이는 모든 주방 환기 시스템에서 가장 큰 비용을 차지합니다. 할톤의 배기 및 급기 장치로 기류 관리와 에너지 회수를 결합하여, 주방 환기에 있어 최소의 비용으로 최고의 효과를 누리 보십시오!

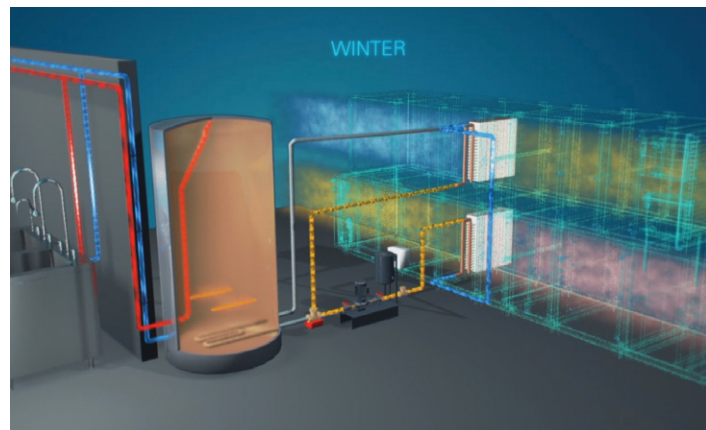
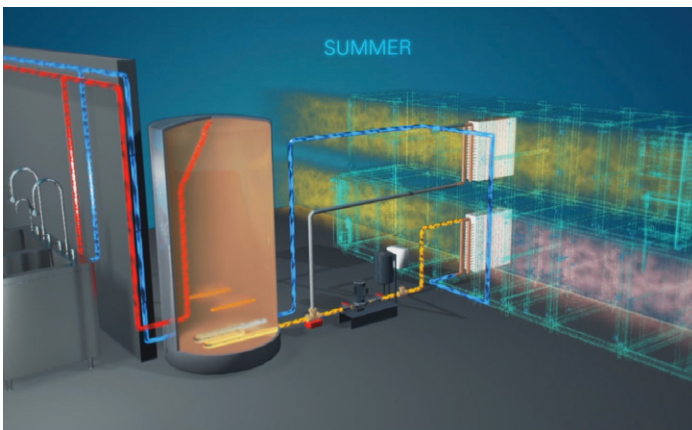


최상의 에너지 절약으로 획득

고효율적이고 오랫동안 지속 가능한 열회수

에너지회수는 일부 국가의 전문 주방에서는 이미 의무화 된 조항입니다. 열교환기의 표면 침전물을 제거할 경우, 시간이 지나도 회수 효율이 일정한 수준으로 유지되고 열교환기의 유지보수 및 세척 비용이 대폭으로 절감됩니다.

배기 및 급기 장치를 결합한 익스텐소는 한 개의 단순한 장치에서 '공기-공기' 및 '공기-물'의 열회수를 모두 제공하는 독특한 장점을 보유하고 있습니다. 급기의 가열이 요구되지 않는 경우에도, 사용 가능한 에너지를 건물 내의 온수로 회수할 수 있습니다. 이보다 더 높은 에너지 절약은 없습니다!



열회수와 M.A.R.V.E.L. 결합에 의한 최상의 절감 효과

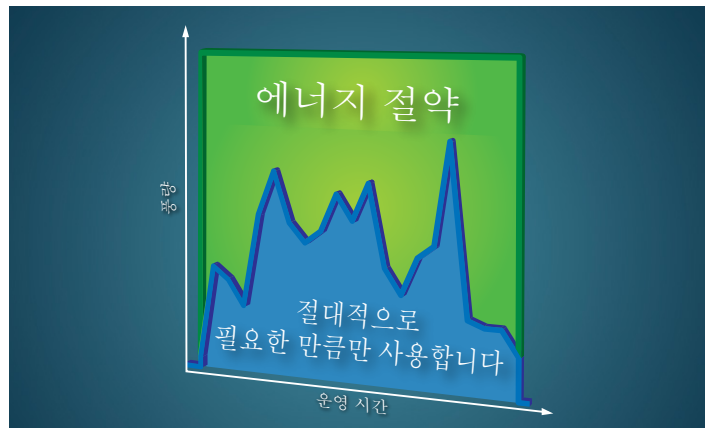
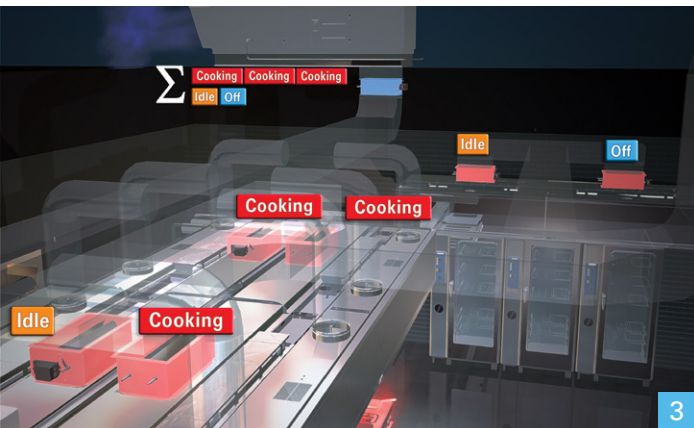
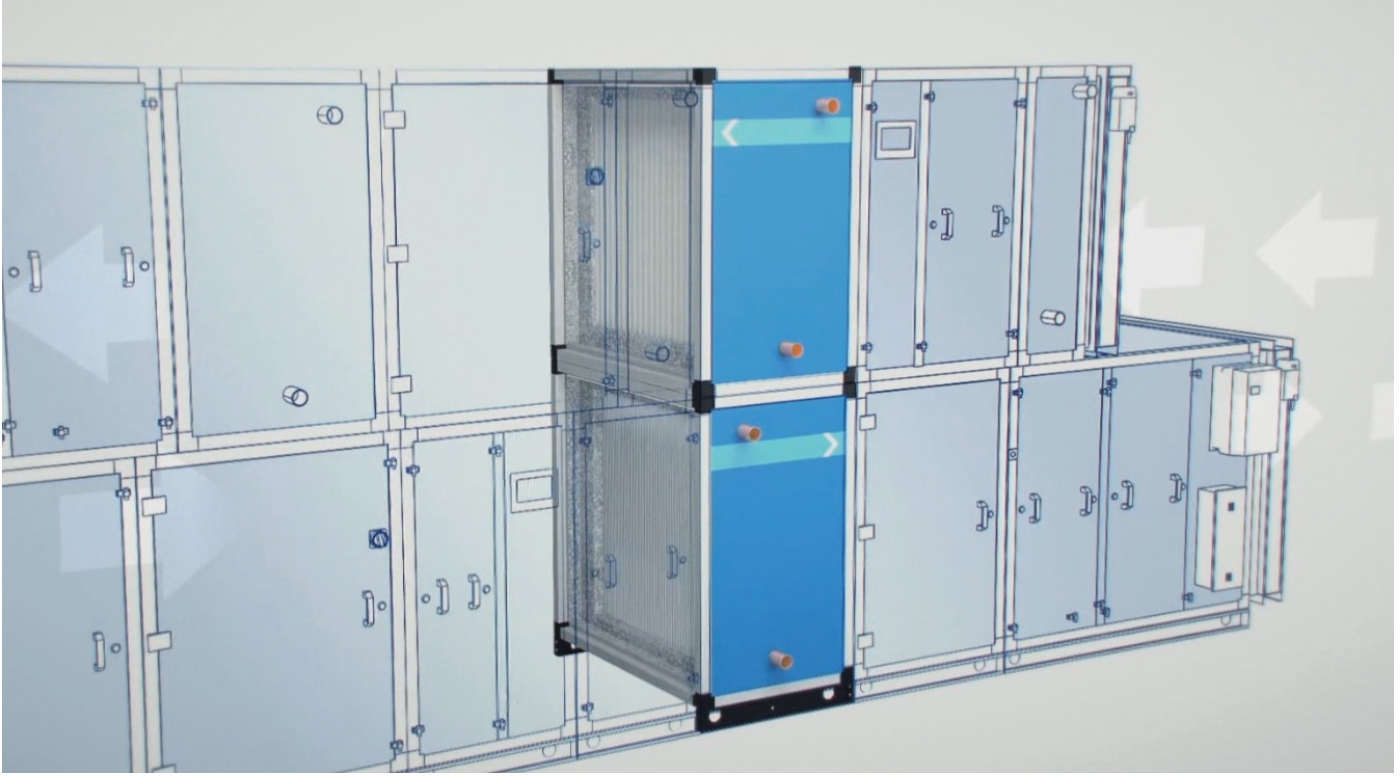
폴루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소 장치는 가장 효율적인 맞춤형 환기 조절 시스템인 M.A.R.V.E.L.과 완벽한 호환이 가능합니다.

M.A.R.V.E.L.은 조리 활동에 따라, 후드 간의 배기 풍량을 독립적으로 조절하는 특별한 능력을 보유하고 있습니다. 만약 한 후드에서 더 높은 풍량을 요구할 경우, 다른 후드들은 더 낮은 풍량으로 작동합니다. 이는 천정형 환기 시스템에도 동일하게 적용됩니다. M.A.R.V.E.L.은 배기 풍량을 최대 64%까지 감소시키며, 열회수를 감소시키지 않는 범위에서 많은 양의 에너지를 절약합니다. M.A.R.V.E.L.은 최소한의 압력으로 필요한 풍량을 획득하기 위하여 팬의 속도를 지속적으로 조절합니다. 이로써 전력 소비 또한 최소한으로 유지됩니다.

현재 M.A.R.V.E.L.은 공기 조화와 팬 작동에 대해 상당한 비용 절감 효과가 있는 가장 효율적인 맞춤형 환기 조절 시스템입니다. 이를 열회수와 결합할 경우, 에너지 절약은 더 높은 수준에 도달하게 됩니다



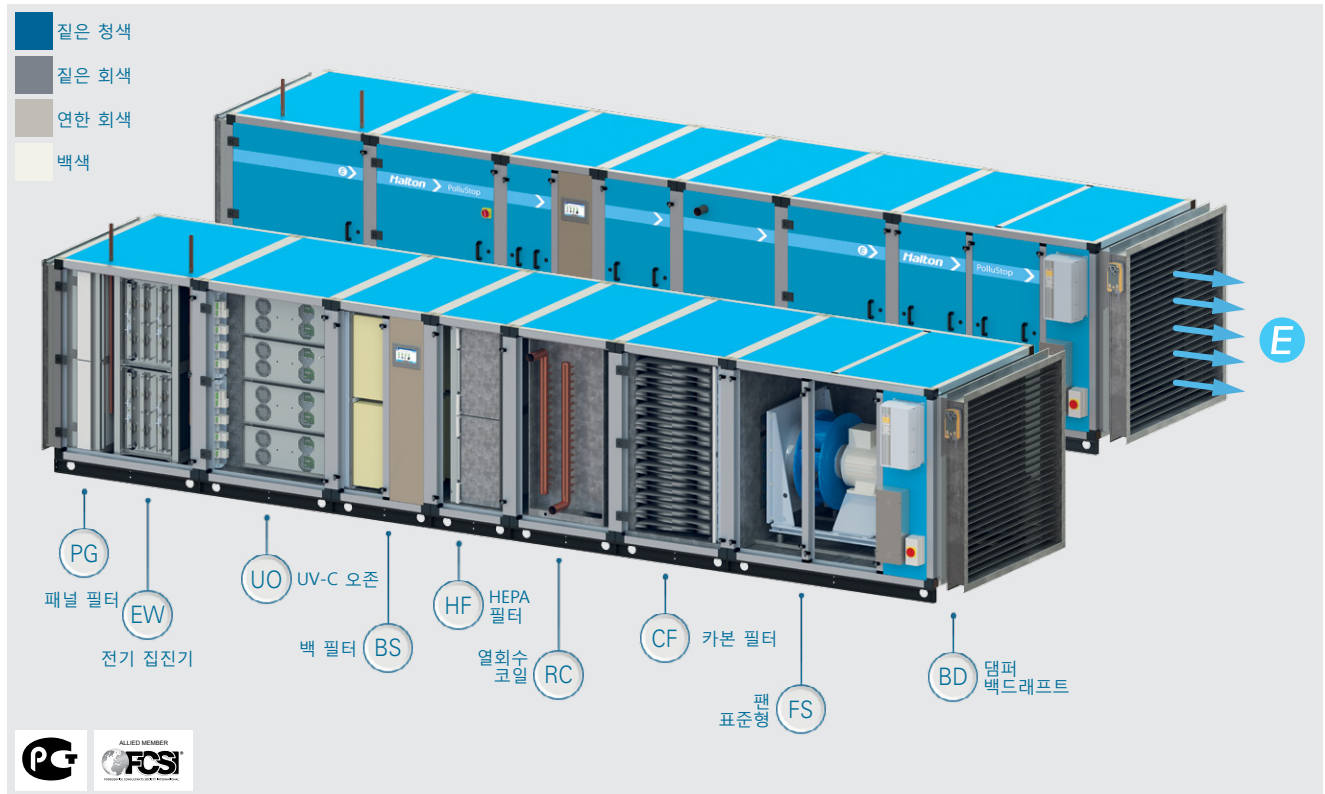
가능한 수많은 혜택!



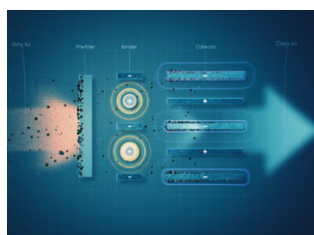
- 1 - M.A.R.V.E.L.은 실시간으로 조리기구의 상태(꺼짐, 예열, 조리 중)를 결정하기 위하여 조리기구의 표면을 스캔합니다.
- 2 - 3 - 요구 배기 풍량이 결정되면, 풍량에 맞게 후드마다 설치된 ABD 댐퍼의 위치를 조절하고, 상황에 따라 폴루스탑과 에어로리즈 장치가 팬의 속도를 조절합니다.
- 4 - 캡쳐젯™ 기술과 M.A.R.V.E.L.의 결합은 주방으로 유입되는 신선한 공기의 가열 또는 냉각에 대한 가장 높은 에너지 절약을 제공합니다.

PST 폴루스탑

공해 제어 및 열회수 기능을 갖춘 배기 장치
고효율 전기 집진기와 더블 스킨 장착



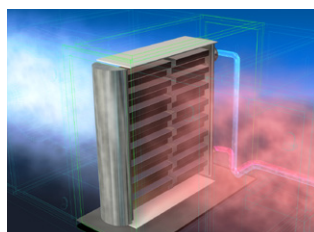
 전기 집진기 초미세입자 제거	 캡처 레이™ 기술 그리스 증기 및 입자 중화	 NFX 활성탄 필터 오존 배출 억제	 공기/물 열회수 공기 또는 물의 예열을 위한 열회수
 필터 모니터링 시스템 지속적인 필터 관리	 팬 모니터링 제어 플랫폼 팬 속도 제어 (일정한 기류)	 M.A.R.V.E.L. 풍량 최대 64% 감소	 균형 조절 적절한 균형 유지를 위한 급기 조절
 할톤 터치스크린 모든 시스템을 위한 특별하고 직관적인 LCD 사용자 인터페이스			



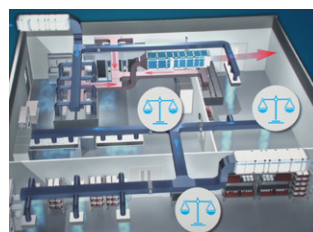
전기 집진기
기류 내의 불필요한 입자와 습기를 대부분 제거하여 필터의 수명을 연장시켜 줍니다.



캡처 레이™ 기술
그리스의 UV 중화 작용으로 상당량의 냄새 제거가 가능하여 사용자가 원하는 곳에 안전한 주방을 개설할 수 있습니다!



열회수
캡처 레이™ 기술로 인하여 배터리의 유지보수는 최소화되고, 성능은 최적의 상태로 유지됩니다.



균형 조절
PST은 오염 구역 내의 공기가 확산되는 것을 방지하기 위하여, 배기와 급기 사이의 균형을 항상 일정하게 유지시킵니다.

적용 분야

폴루스탑은 후드와 천정형 환기 시스템 또는 폴루스탑 장치 내에 내장된 캡처 레이™ 기술과 함께 작동하도록 설계되었습니다. UV-C 램프는 1차 필터링 시스템에서 여과되지 않은 그리스 입자를 중화하며, 이는 오염된 공기를 건물 옥상까지 끌어올려 배출시킬 필요가 없도록 냄새를 최소화합니다.

NFX 활성탄 필터는 조리기구가 최대 부하로 작동하지 않을 때, UV-C 램프에 의해 과도하게 생성되는 오존을 포집합니다.

UV 처리과정 이후에는, 열회수 코일로(옵션 사항) 장치를 최소한의 유지보수로 안전하고 효율적으로 사용 가능하며, 신선한 공기의 사전 예열 또는 건물 내 운수 예열에도 사용할 수 있습니다.

- 인구밀도가 높은 도심 지역의 주방에 적합
- 3,240~38,880 m³/h 의 풍량을 갖춘 폭넓은 제품 범위
- 조리 냄새 최소화
- 내장된 열회수 코일로 인한 에너지 절약
- 장치의 더블 스킨에 내장된 방음재
- 3가지 제어 시스템 : 필터 압력 손실 제어, 배기 팬 속도 제어 및 UV-C 램프 제어
- 옵션 사항 : 할톤 터치스크린 하나로 3가지 시스템 관리
- 외부 또는 수직 설치 가능
- 모든 장치의 제어 시스템 통합과 같은 다양한 솔루션 추가 가능

폴루스탑 제어 시스템



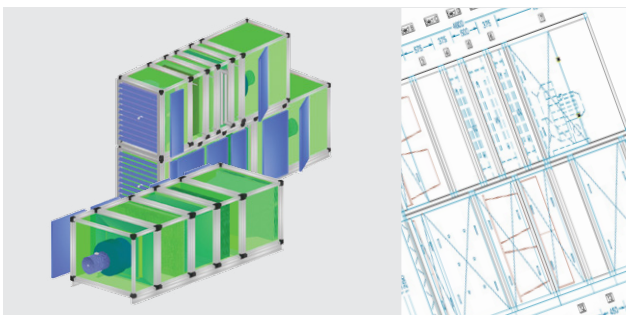
사용자 인터페이스의 할톤 터치스크린

폴루스탑 제어 시스템은 할톤의 모든 솔루션을 제어하는 할톤 푸드 서비스 제어 플랫폼의 일부분입니다. 모든 솔루션은 할톤 터치 스크린 하나로 관리할 수 있습니다.

필터 제어 시스템은 필터의 압력 손실을 측정하도록 설계되었습니다. 이는 사용자에게 필터 교체 시기와 설비에 대한 모든 오류를 통보합니다.

팬 제어 시스템은 일정한 풍량 유지를 위하여 팬의 회전 속도를 지속적으로 조절합니다. 만약 필터의 압력 손실이 증가한다면, 팬의 속도 또한 서서히 증가하게 됩니다.

할톤의 설계 소프트웨어



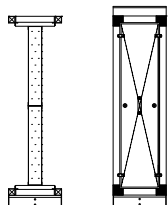
할톤의 설계 소프트웨어는 폴루스탑, 에어리리즈 및 익스텐소 장치의 설계 및 생산에 대한 능력을 보유하고 있습니다. 이는 압력 강하와 전기 부하, 팬과 소음에 대한 데이터를 포함하여 자세하고 신뢰 가능한 기술 사양을 제공합니다.

사양 및 치수

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

(1) 배기 풍량은 최대 68,880 m³/h (18 m³/s) 까지 가능하며, 11~14 사이즈는 별도로 문의해주시요.
(2) 플루스탑에 할톤 전기 집진기(ESP)를 장착한 경우

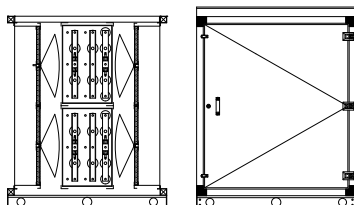
PG 패널 필터 (G4) 독립형



400

- 기능 : 중간 크기 입자 제거
- 등급 : G4(EU4)
- 5 μm 이상 입자 95% 제거
- 소재 : 먼, 합성섬유
- EN 1886:2007 규격 준수
- 완전 소각 가능

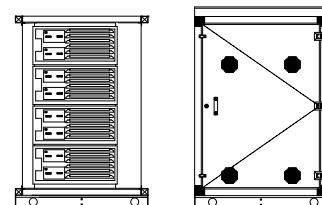
EW 전기 집진기 세척 시스템 장착



1200

- 초고효율 전기 집진기
- 기능 : 배기 내 과도한 수분, 입자 제거
- 온수/세제 세척 시스템 장착
- 배수구 연결 필요
- 하부 메쉬 필터 내장
- EN 1886:2007 규격 준수

UO UV-C 처리 오존

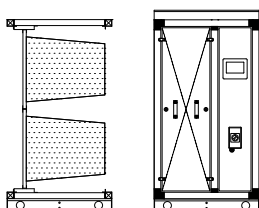


1000

- UV-C(자외선) 기반의 캡처 레이™ 기술
- 석영관 내 오존 생성 램프 내장
- 기능 : 주방 내 그리스 및 냄새 제거
- 이상적으로는 후드 내부에 설치되나, 플루스탑 장치에 내장 가능
- 조리 환경(조리 장비 및 메뉴)에 따라 램프 수 결정
- EN 1886:2007 규격 준수

ED 전기 집진기 세척 시스템 미장착

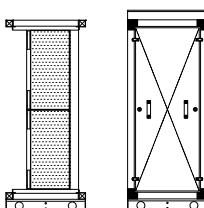
BS 백 필터 짧은 포켓



800

- 기능 : 중간 크기의 입자 제거
- 등급 : F9(EU9)
- 0.4 μm 이상 입자 95% 제거
- 소재 : 유리 섬유
- 전기 집진기(EW)와 함께 사용 시, 수명 최소 80% 이상 증가
- EN 1886:2007 규격 준수

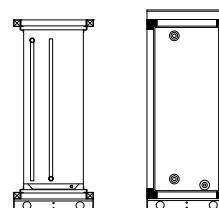
HF HEPA 필터



600

- 기능 : 초미세입자 제거
- 등급 : HEPA 필터(EU10).
- 0.3 μm 이상 입자 95% 제거
- 소재 : 발수성 유리 섬유
- 고수분 함량의 공기에는 비적합함
- 전기 집진기(EW)와 함께 사용 시, 수명 최소 80% 이상 증가
- EN 1886:2007 규격 준수

RC 열회수 고열



600

- 약 45~50%에 달하는 열전달 효율
- 공기-공기 또는 공기-물 전달방식 중 하나 또는 둘 모두에 이상적
- 교차 오염에 대한 위험 없음
- 여름과 같은 특정 조건에서는 냉기 전달 가능
- 알루미늄 핀을 갖춘 구리 배관
- 특정 조건에 따라 결정되는 배열 수
- 플루스탑에 필수적인 습기 제거 장치 포함
- 필요에 따라 가압 설정 가능 (익스텐소에 포함)
- EN 1886:2007 규격 준수

모델	압력 손실 ΔP [Pa]			조리 활동에 따른 수명 [Weeks]		
	청결	오염	과부하	적음 (1)	중간 (2)	많음 (3)
PG 패널 필터 (G4)	55	125	150	8~10	4~8	3
EW / ED 전기 집진기	125~250			-	-	-
UO UV-C 처리 (오존)	50			13,000 시간		
BS 백 필터	190	250	450	16~20 / 29~36 (ESP)	8~10 / 14~18 (ESP)	6 / 11 (ESP)
HF HEPA 필터	155	400	550	25~35 / 45~63 (ESP)	12~20 / 22~36 (ESP)	8~10 / 14~18 (ESP)
CF 카본 필터	65	140	160	104	78	52
RC 열회수 코일	150~250			-	-	-

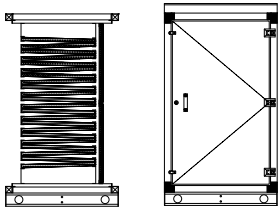
(ESP) 할톤의 전기 집진기 적용 시 필터 수명

(1) 적은 업무량 : 모든 전기 조리 및 스팀 조리

(2) 중간 업무량 : 가스와 전기가 혼합된 조리기구 및 튀김

(3) 많은 업무량 : 모든 가스 조리기구, 고체 연료, 숯불, 석쇠를 사용하는 모든 조리기구, 모든 유형의 동양 요리, 메인 주방에서 사용되는 고출력 조리기구.

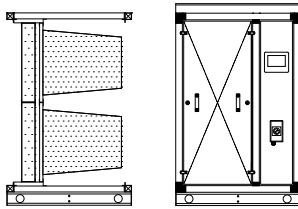
CF 카본 필터



◀ 850 ▶

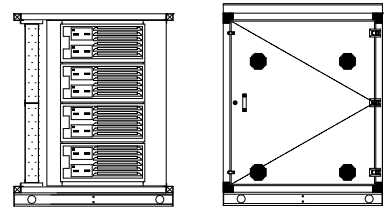
- 기능 : UV-C 램프에 의해 생성된 과잉 오존 제거
- 등급 : NFX 활성탄 입자
- 소재 : 활성탄(친환경적)
- 기본적으로 25 mm G4 포스트카본 패널 필터 장착
- EN 1886:2007 규격 준수
- 필터 수명을 표시하는 컬러셀 (Colourcell) 포함

PG + BS



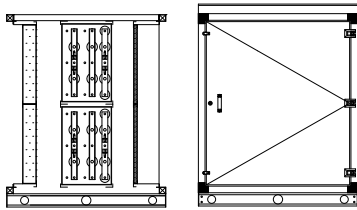
◀ 940 ▶

PG + UO



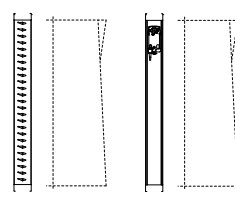
◀ 1200 ▶

PG + ED



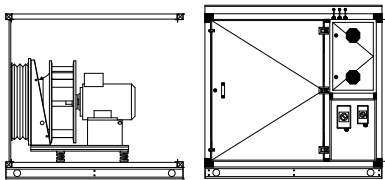
◀ 1200 ▶ ED (프리필터 없음) L=1000

BD 백드래프트 댐퍼



130

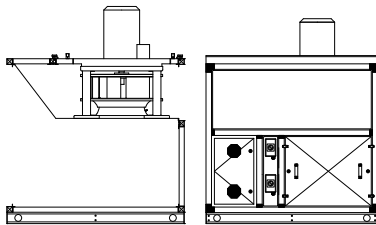
FS 팬 표준형



◀ PST 1/7: 1560 PST 8/10: 2060 ▶

- 오랜 수명을 위한 높은 제작 기준
- 고효율 직접 구동 팬
- 우수한 동적 평형 (최소 진동)
- 최대 40°C의 허용 온도
- 가변 주파수 구동장치
- 최대 2000 Pa의 전체 압력

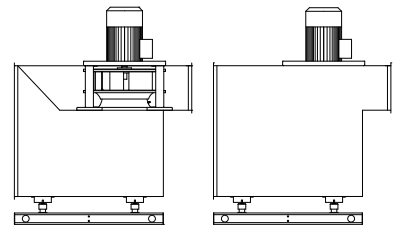
FO 팬 외장형 모터



◀ PST 1/7: 1560 PST 8/10: 2060 ▶

- 오랜 수명을 위한 높은 제작 기준
- 고효율 직접 구동 팬
- 우수한 동적 평형 (최소 진동)
- 최대 120°C의 허용 온도
- 가변 주파수 구동장치
- 최대 2000 Pa의 전체 압력

FF 팬 내화형



◀ PST 1/7: 1560 PST 8/10: 2060 ▶

- 오랜 수명을 위한 높은 제작 기준
- 고효율 직접 구동 팬
- 우수한 동적 평형 (최소 진동)
- 최대 400°C의 허용 온도
- 모든 기능 및 화재 모드 수행 가능
- 가변 주파수 구동장치
- 최대 2000 Pa의 전체 압력

필터 바이패스(BY-PASS) 옵션

화재 발생 시 연기로부터 직원 및 손님의 안전한 탈출을 보장하기 위하여 연기를 외부로 배출시키는 배기 팬의 지속적인 작동이 법적으로 요구되는 경우, 필터는 반드시 바이패스되어야 합니다. 화재는 매우 짧은 시간 동안 필터를 막을 정도로 막대한 양의 입자를 발생시키며, 이로 인해 필터가 막힐 경우 배기 풍량은 탈출 시간을 위협할 정도로 급격히 감소됩니다.

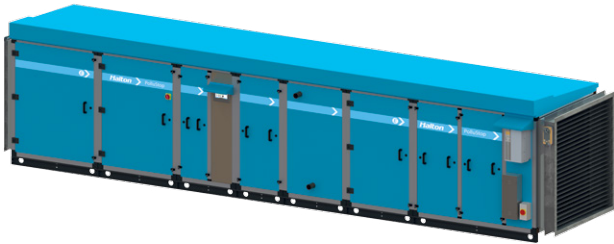
옵션으로 폴루스탑 장치에 바이패스를 장착할 수 있으며, 이는 3가지 댐퍼 사용을 기반으로 합니다.

- (1) 공기 흡입구에 위치한 상시 개방형 댐퍼
- (2) 바이패스 입구에 위치한 상시 폐쇄형 댐퍼
- (3) 공기 배출구에 위치한 상시 개방형 댐퍼



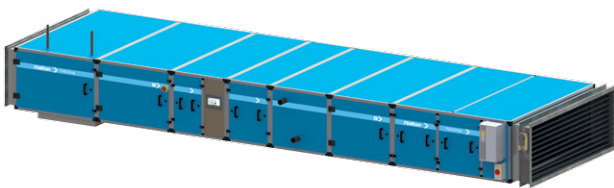
바이패스 입구와 출구 사이에 연결된 덕트는 내화형입니다. 기타 사양은 별도로 문의하여 주십시오.

외부 설치



폴루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소 장치는 외부 설치가 가능합니다. 외부에 설치할 경우에는 특별한 방수 덮개가 함께 설치되며, 필요에 따라서는 방수 등급 IP65에 의해 보호되는 터치스크린을 장치에 설치할 수 있습니다.

평평한 디자인



폴루스탑과 에어로리즈 장치는 천정의 빈 공간과 같이 제한된 공간에 설치가 가능하도록 설계된 얇은 모델을 사용할 수 있습니다. 평평한 디자인의 모델은 접근적 한계로 인하여 4가지 사이즈로만 제공 가능합니다.

소음 감소



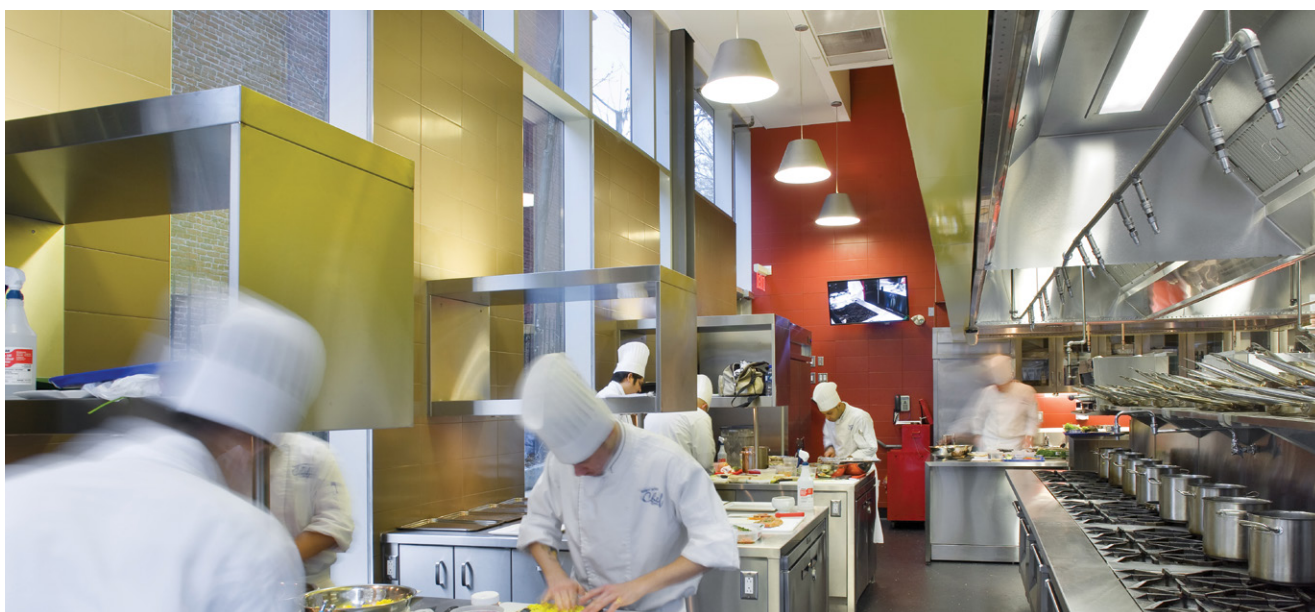
옵션으로 멜릭스 내부 코팅을 갖춘 내장형 소음 감소 장치는 폴루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소 장치에 사용 가능하며, 이는 덕트 내부의 소음 전달을 줄이기 위하여 제작되었습니다. 기본 구조는 100 mm 공기 통로와 200 mm의 분리 장치로 되어 있고, 900 mm, 1200 mm 및 1500 mm의 길이 옵션이 있습니다. 특정한 소음 기준의 경우에는 반드시 전문적인 음향학적 조연을 구해야 합니다.



Deutsche Post Zentrale (독일, 본)



Hochschule für Technik und Wirtschaft (독일, 베를린)

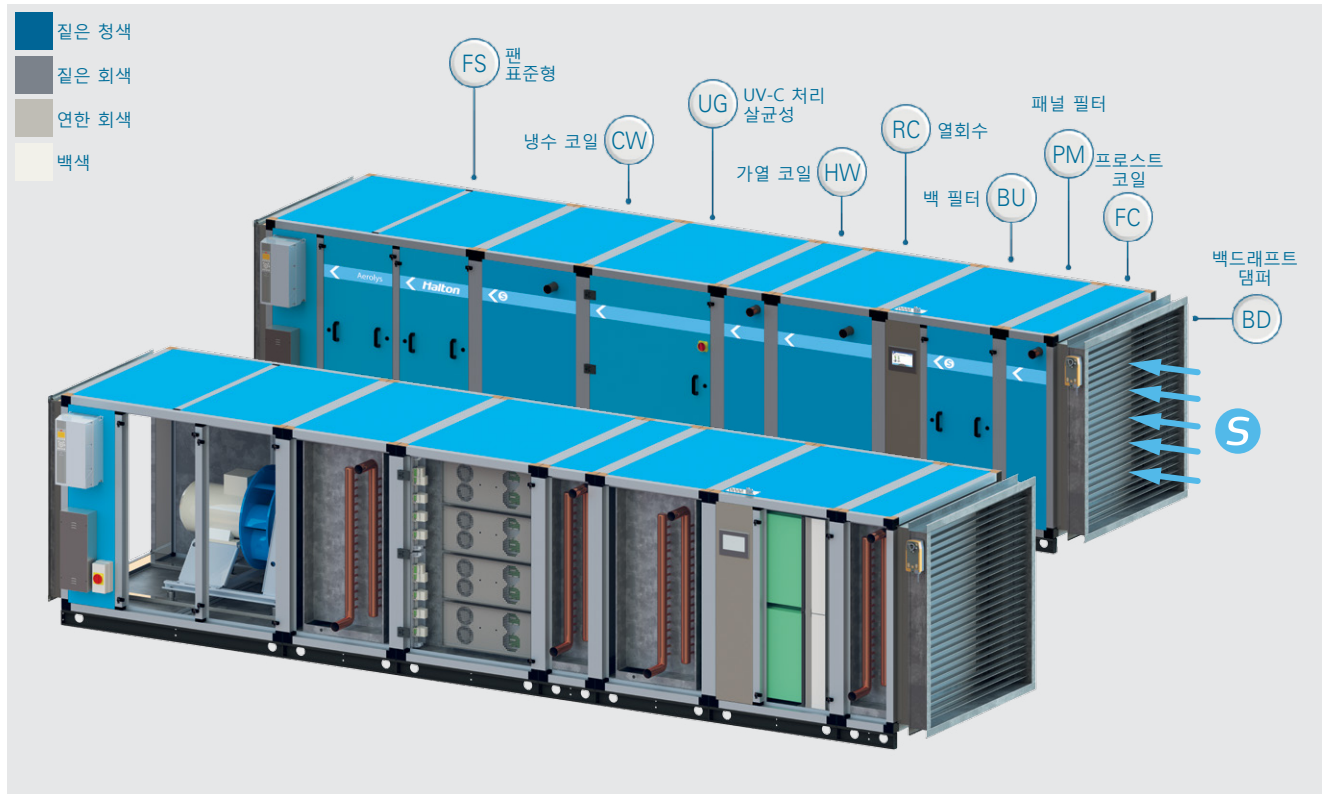


George Brown hotel school (캐나다, 토론토)



에어로리즈

공기의 품질 제어 및 열회수 기능을 갖춘 급기 장치
에코 필터와 더블 스킨 장착



UV-C 살균
공기 중의 세균 중화



첨착 카본 필터
오염물질 제거



공기/물 열회수
공기 또는 물의 예열을 위한 열회수



필터 모니터링 시스템
지속적인 필터 부하 관리



팬 모니터링 제어 플랫폼
팬 속도 제어
(일정한 기류)



균형 조절
적절한 균형 유지를 위한
급기 조절



M.A.R.V.E.L.
풍량 최대 64% 감소



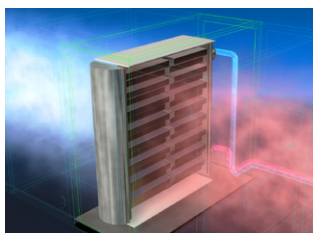
할톤 터치스크린
모든 시스템을 위한
특별하고 직관적인 LCD
사용자 인터페이스



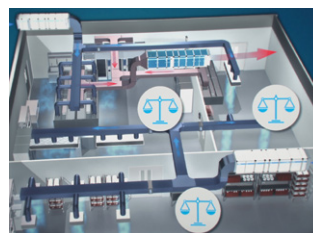
UV-C 램프 살균
UV-C 조명에 의해
바이러스와 미생물의
번식력과 전염력이 상실되고
비활성화되어 안전합니다!



첨착 탄소 필터
UV-C 램프와 할톤의 어반팩
(Urban Pack)으로 구성되며,
이산화탄소와 불필요한 다른
기체의 유입을 방지합니다.



열회수
캡처 레이™ 기술로 인하여
배터리의 유지보수는
최소화되고, 성능은 최적의
상태로 유지됩니다.



균형 조절
에어로리즈는 오염된 구역
내의 공기가 확산되는 것을
방지하기 위하여, 배기와
급기 사이의 균형을 항상
일정하게 유지시킵니다.

적용 분야

급기 조절 장치인 에어로리즈 장치는 폴루스탑 배기 장치와의 결합을 통해 완벽한 작동이 가능합니다.

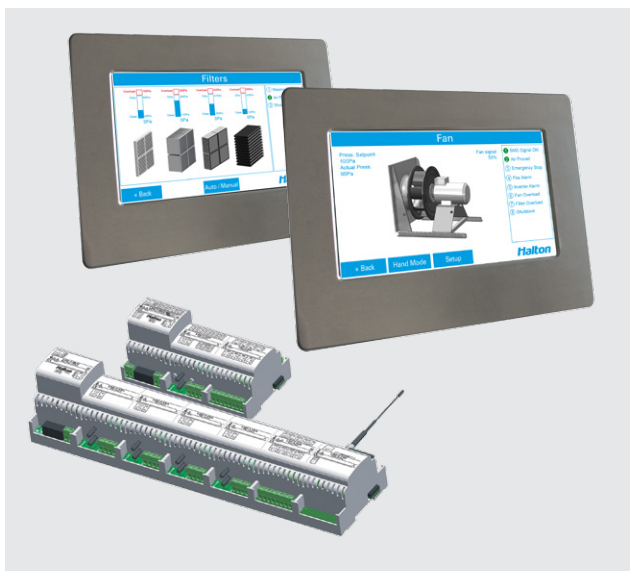
에어로리즈 장치는 단순히 공기를 상업용 주방으로 유입시키는 것만이 아니라 실내 공기질을 최상으로 유지시킵니다.

에어로리즈는 폴루스탑 장치와 마찬가지로 해당 프로젝트의 요구사항에 따라 개별적인 모듈 선택이 가능합니다.

- 인구밀도가 높은 도심 지역의 주방에 적합
- 3,240~38,880 m³/h 의 풍량을 갖춘 폭넓은 제품 범위
- 폴루스탑 장치에 통합된 에너지 회수 코일과 결합하여 작동 가능
- 저온 급수, 난방 시설(가스 또는 전기)에 대한 옵션 보유
- 냉수 또는 냉각 시설에 대한 옵션 보유

- 덕트 내부의 소음 감소를 위한 장치 제공
- 깨끗한 주방과 쾌적한 실내 공기를 제공하는 어반팩 (Urban Pack) : 초고효율 패널 필터와 백 필터, 오존을 생성시키지 않는 살균성 UV 램프의 조합
- 할톤 제어 플랫폼으로 인한 완벽한 통합
- 4가지 색상 옵션으로 제공되는 외부 절연 패널 (질은 청색, 짙은 회색, 연한 회색, 백색)
- 장비의 더블 스킨에 내장된 방음재
- 필터 압력 손실 모니터링, 팬 속도 제어, UV-C 램프 모니터링을 위한 올인원 제어 시스템
- 옵션 사항 : 할톤 터치스크린 하나로 3가지 시스템 관리
- 외부 설치 가능
- 가변 주파수 구동장치 및 기타 모니터링 시스템과 같은 다양한 솔루션 추가 가능

에어로리즈 제어 시스템



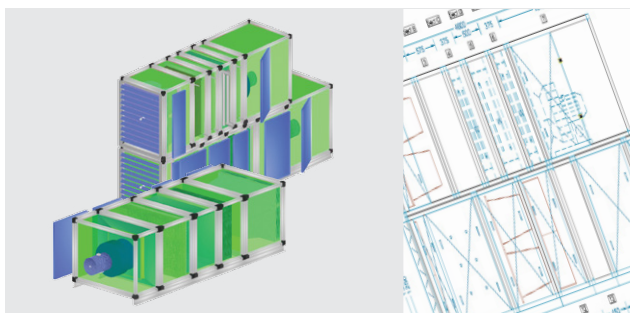
사용자 인터페이스의 할톤 터치스크린

에어로리즈 제어 시스템은 할톤의 모든 솔루션을 제어하는 할톤 푸드 서비스 제어 플랫폼의 일부분입니다. 모든 솔루션은 할톤 터치 스크린 하나로 관리할 수 있습니다.

필터 제어 시스템은 필터의 압력 손실을 측정하도록 설계되었습니다. 이는 사용자에게 필터 교체 시기와 설비에 대한 모든 오류를 통보합니다.

팬 제어 시스템은 일정한 풍량 유지를 위하여 팬의 속도를 지속적으로 조절합니다. 만약 필터의 압력 손실이 증가한다면, 팬의 속도 또한 서서히 증가하게 됩니다.

할톤의 설계 소프트웨어



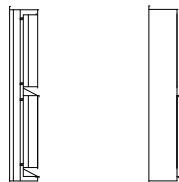
할톤의 설계 소프트웨어는 폴루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소 장치의 설계 및 생산에 대한 능력을 보유하고 있습니다. 이는 압력 강화와 전기 부하, 팬과 소음에 대한 데이터를 포함하여 자세하고 신뢰 가능한 기술 사양을 제공합니다.

사양 및 치수

ARL 크기*	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
풍량 [m³/h]	3,240	6,480	9,720	12,960	16,200	19,440	24,300	29,160	34,020	38,880
풍량 [m³/s]	0.9	1.8	2.7	3.6	4.5	5.4	6.75	8.1	9.45	10.8
높이 [mm]	750	750	1350	1350	1350	1350	1950	1950	1950	1950
폭 [mm]	730	1330	1030	1330	1630	1930	1630	1930	2230	2530

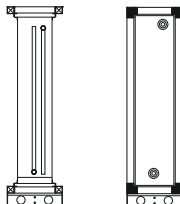
* 배기 풍량은 최대 68,880 m³/h (18 m³/s) 까지 가능하며, 11~14 사이즈는 별도로 문의해주시요..

SL 샌드 루버



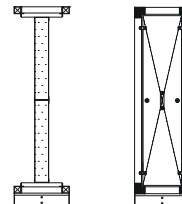
205

FC 프로스트 코일



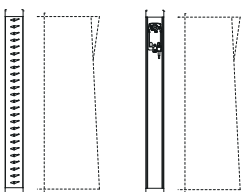
400

PM 패널 필터 M5



400

BD 백드래프트 댐퍼



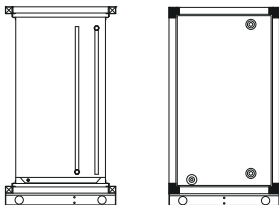
130

- 기능 : 차가운 외부 공기의 유입으로부터 장비 보호
- 일반적으로 유입 공기의 온도를 5°C 상승시킴
- 알루미늄 핀이 장착된 구리 배관
- 특정 조건에 따라 결정되는 배열 수
- 필요에 따라 3-way 전환 밸브 세트 사용 가능
- 일반적으로 현장에서 저압 온수 공급이 가능하다고 가정함
- EN 1886:2007 규격 준수

- 기능 : 중간크기/미세입자 제거
- 등급 : 초고효율 필터 M5(EU5).
- 5 µm 이상 입자 97% 제거
- 소재 : 합성 유리 섬유
- EN 1886:2007 규격 준수
- 실내 공기 품질 기준이 높은 장소를 위한 할톤 어반팩(Urban Pack)의 구성요소
- 완전 소각 가능

- 모터로 작동하는 차단 댐퍼
- 습기 및 찬 공기의 유입으로부터 공조기 보호
- 아연 도금 강판으로 제작

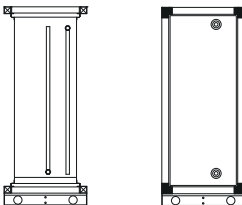
CW 냉수 코일



◀ 800 ▶

- 알루미늄 핀이 장착된 구리 배관
- 특정 조건에 따라 결정되는 배열 수
- 습기 제거 장치 포함
- 드레인 팬과 연결부 완비
- 일반적으로 현장에서 냉수 공급이 가능하다고 가정함
- 필요에 따라 3-way 조절 밸브 사용 가능
- EN 1886:2007 규격 준수

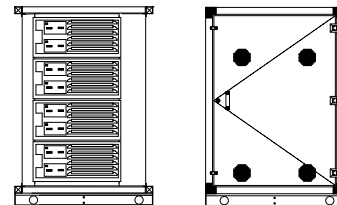
HW 가열 코일 저압 온수



◀ 600 ▶

- 프로스트나 듀티 코일로 사용 가능
- 알루미늄 핀이 장착된 구리 배관
- 조건에 따라 결정되는 배열의 수
- 필요에 따라 3-way 조절/전환 밸브 사용 가능
- 일반적으로 현장에서의 저압 온수 공급이 가능하다고 가정함
- EN 1886:2007 규격 준수

UG UV-C 처리 살균성



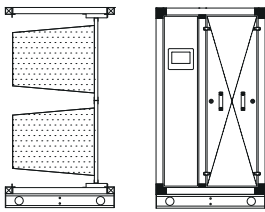
◀ 1000 ▶

- 기능 : 세균의 제거와 감소가 요구되는 에어로리스 장치에서 사용 (할톤 어반팩 부품으로 제공)
- 석영관에 내장된 비오존 생성 UV 램프 포함
- 실내 공기 품질 기준이 높은 장소(병원, 요양 및 공공건물 등)를 위한 할톤 어반팩(Urban Pack)의 구성요소
- EN 1886:2007 규격 준수

HE HG 기체 및 전기 옵션

모듈	압력 손실 ΔP [Pa]			설치 위치에 따른 수명 [weeks]		
	청결	오염	과부하	외곽	다소 외곽	도심
FC 프로스트 코일		20~50		-	-	-
PM 패널 필터 (M5)	60	150	250	8~10	4~8	3
CW 냉수 코일		150~200		-	-	-
HW 가열 코일 (저압 온수)		20~50		-	-	-
UG UV-C 처리 (살균)		50			13,000 시간	
BU 백 필터 (도심용, 긴 포켓)	85	250	450	35~45	25~35	15~25
BL 백 필터 (긴 포켓)	130	250	450	35~45	25~35	15~25
RC 회수 코일		150~250		-	-	-

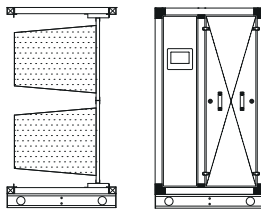
BU 백 필터 도심용, 긴 포켓



◀ 790 ▶

- 기능 : 미세입자 및 유독 가스 제거
- 등급 : F7(EU7)
- 소재 : 유리 섬유와 탄소, 첨착 탄소
- 0.4 μm 이상 입자 88% 제거
- 실내 공기 품질 기준이 높은 장소(병원, 요양 및 공공건물 등)를 위한 할톤 어반팩(Urban Pack)의 구성요소
- EN 1886:2007 규격 준수

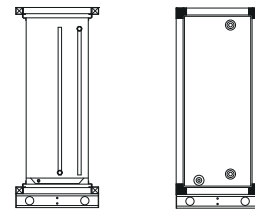
BL 백 필터 긴 포켓



◀ 800 ▶

- 기능 : 중간크기/미세입자 제거
- 등급 : F9(EU9)
- 0.4 μm 이상 입자 88% 제거
- 소재 : 유리 섬유
- EN 1886:2007 규격 준수

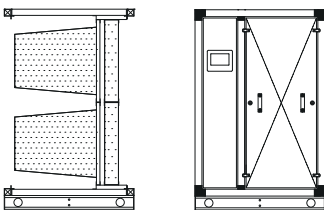
RC 백 필터



◀ 600 ▶

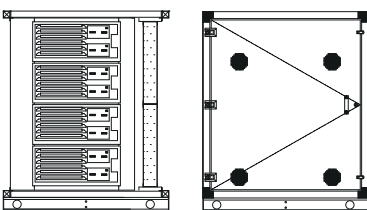
- 약 45~50%에 달하는 열전도 효율
- 공기-공기 또는 공기-물 전도 중 하나 또는 두 가지 모두에 적합함
- 교차 오염에 대한 위험 없음
- 여름과 같은 특정 조건에서는 냉기 전달 가능
- 알루미늄 핀이 장착된 구리 배관
- 특정 조건에 따라 결정되는 배열 수
- 습기 제거 장치 포함
- 필요에 따라 가압 설정 가능
- EN 1886:2007 규격 준수

PM + BU or BL



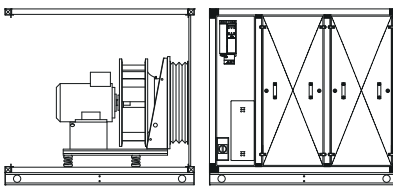
◀ 940 ▶

PM + UG



◀ 1200 ▶

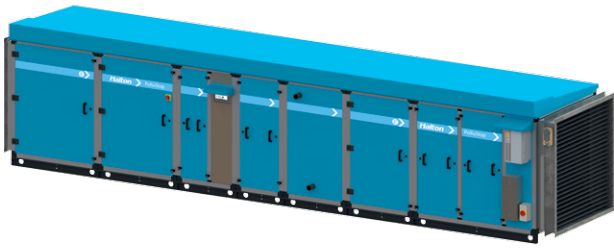
FS 팬 표준형



◀ 1560 ▶

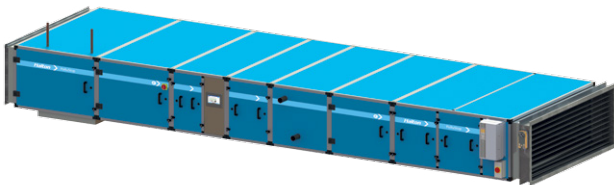
- 오랜 수명을 위한 높은 제작 기준
- 고효율 직접 구동 팬
- 우수한 동적 평형 (최소 진동)
- 최대 40°C의 허용 온도
- 가변 주파수 구동장치
- 최대 2,000 Pa의 전체 압력

외부 설치



폴루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소 장치는 외부 설치가 가능합니다. 외부에 설치할 경우에는 특별한 방수 덮개가 함께 설치되며, 필요에 따라서는 방수 등급 IP65에 의해 보호되는 터치스크린을 장치에 설치할 수 있습니다.

평평한 디자인

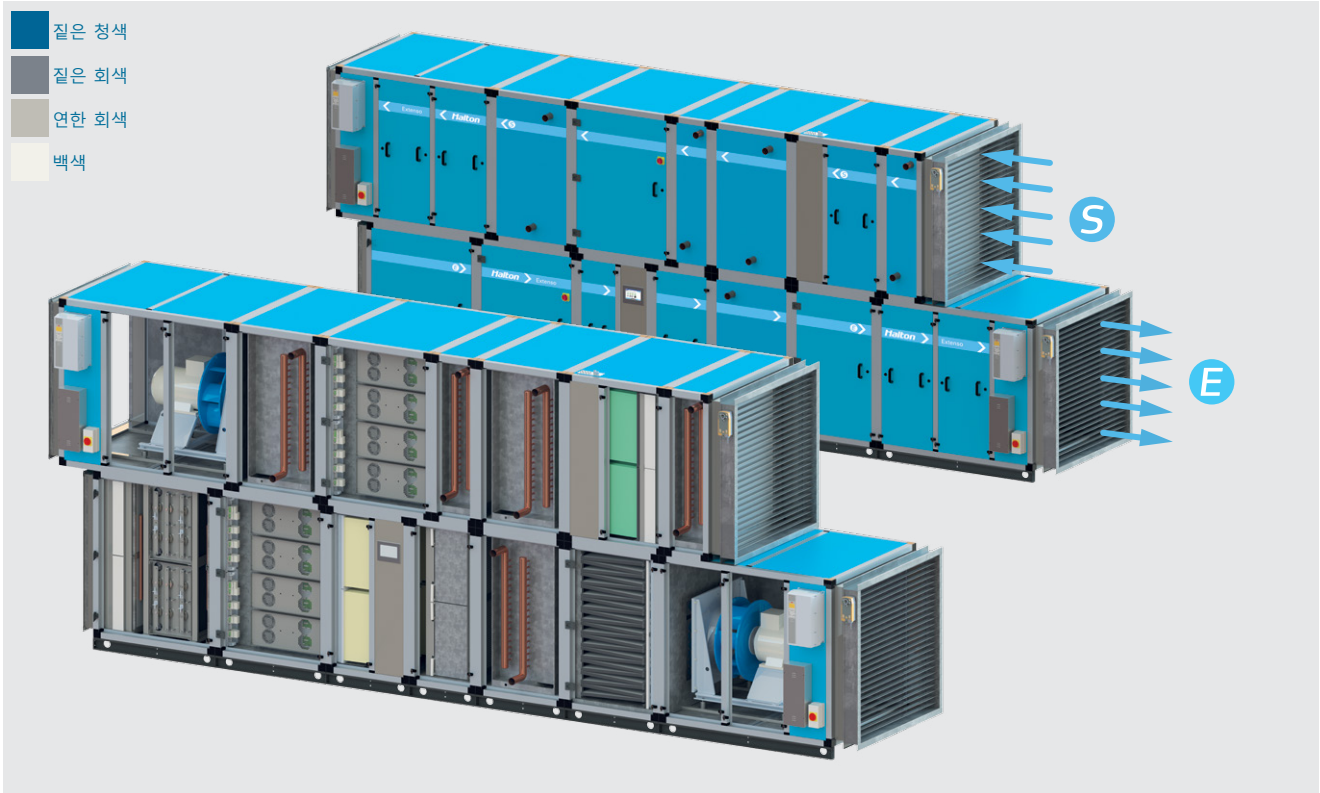


폴루스탑과 에어로리즈 장치는 천정의 빈 공간과 같이 제한된 공간에 설치가 가능하도록 설계된 얇은 모델을 사용할 수 있습니다. 평평한 디자인의 모델은 접근적 한계로 인하여 4가지 사이즈로만 제공 가능합니다.

소음 감소



옵션으로 멜릭스 내부 코팅을 갖춘 내장형 소음 감소 장치는 폴루스탑, 에어로리즈 및 익스텐소 장치에 사용 가능하며, 이는 덕트 내부의 소음 전달을 축소시킵니다. 기본 구조는 100 mm 공기 통로와 200 mm의 분리 장치로 되어 있고, 900 mm, 1200 mm 및 1500 mm의 길이 옵션이 있습니다. 특정한 소음 기준의 경우에는 반드시 전문적인 음향학적 조언을 구해야 합니다.



적용 분야

익스텐소, 세계 최상급 제품 2개를 단일 패키지에 담다!

결합형 공기 취급 장치인 익스텐소는 오염을 방지하는 폴루스탑과 급기를 제어하는 에어로리즈를 하나의 소형 장치로 통합하여 솔루션을 제공하는 제품입니다.

익스텐소는 폴루스탑과 에어로리즈 장치의 모든 기능과 옵션을 제공하며, 분리된 장치 대비 공간 사용량이 절반으로 감소하는 부가적인 장점을 보유하고 있습니다. 이는 발전실이나 옥상과 같은 공간이 중요한 프로젝트에 특별한 혜택을 제공합니다.

- 인구밀도가 높은 도심 지역의 주방에 적합
- 3,240~38,880 m³/h의 풍량을 갖춘 폭넓은 제품 범위
- '적층' 또는 '단층' 중 하나로 구성 가능
- 공기-공기 또는 공기-물 전달방식 중에서 한 가지 또는 두 가지 모두를 조합하는 에너지 회수 코일과 결합 가능
- 할톤 제어 플랫폼으로 인한 완벽한 통합

- 4가지 색상 옵션으로 제공되는 외부 절연 패널 (질은 청색, 질은 회색, 연한 회색, 백색)
- 조리 냄새 최소화
- 통합된 열회수 코일로 인한 에너지 절약
- 장비의 더블 스킨에 내장된 방음재
- 필터 압력 손실 모니터링, 팬 속도 제어, UV-C 램프 모니터링을 위한 올인원 제어 시스템
- 할톤 터치스크린 하나로 3가지 시스템 제어 가능
- 외부 설치 가능
- 가변 주파수 구동장치 및 기타 모니터링 시스템과 같은 다양한 솔루션 추가 가능



Dai Pai Dong restaurant, Rosewood hotel (아랍 에미리트, 아부다비)



Yu An restaurant, Atlantis hotel (아랍 에미리트, 두바이)



Landesbank Baden Württemberg (독일, 슈투트가르트)



Die Speisenmeisterei, Schloss Hohenheim (독일, 슈투트가르트)



Business Garden (폴란드, 포즈난)



Haevichi Atrium (대한민국, 제주도)



www.halton.com/foodservice

할톤코리아 유한회사

서울특별시 성동구 성수일로 77 (성수동1가) 서울숲IT밸리 1413호
우편번호. 04790

Tel. +82 2 497 7990, Fax +82 2 497 7991, mark.joo@halton.com, www.halton.com

할톤 제조 시설

프랑스

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

독일

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

영국

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

미국

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

캐나다

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

브라질

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

아시아 태평양

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

중국

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

할톤은 지속적인 제품 개발에 관한 정책을 보유하고 있으므로 사전 고지없이 디자인과 사양을 변경할 수 있습니다. 자세한 내용은 가까운 할톤 대리점에 문의하시기 바랍니다.

판권 소유. 본 발행문은 주요 평론지에 포함되는 간단한 인용과 저작권법이 허용하는 다른 비상업적 사용을 제외하고는, 어떠한 부분도 발행인의 사전 서면 승인없이 복사, 기록 등 다른 전자 또는 기계적 방법을 포함한 어떠한 형식이나 수단으로 복제, 배포 및 전제가 불가합니다.