

Halton

MobiChef

Uudforskede forretningsmuligheder!

INNOVATION
2014
PATENT PENDING



Enabling Wellbeing

Halton

Halton MobiChef: Uudforskede forretningsmuligheder!



Catering er ikke kun et spørgsmål om at få stillet sulten, det er en oplevelse. Nutidens køkkener er åbne for gæster som ønsker en stor oplevelse for smagsløgene samt et formidabelt show af tilberedningsformer.

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

Frigjort fra faste ventilationsinstallationer bringer Halton MobiChef "showet" direkte ind midt i restauranten hvor der normalt ikke er nogen madlavning.

Enheden muliggør fuld fleksibilitet og kan bringe gæsterne tættere på madlavningsprocessen end ved normale showkøkkener.

Den gennemsnitlige omsætning per gæst øges betydeligt ved konceptkøkkener og ved brug af friske råvare. Disse showkøkkener øger profitten betydeligt.

Uovertruffen opfangningsevne! Capture Jet™ teknologien styrer!



Tværrømninger skal erklæres som fjende nummer ét i alle showkøkkener specielt de mobile.

Alle tests på Haltons R&D laboratorier viser at træk og tværrømninger kan ødelægge opfangningseffektiviteten af alle køkkenventilationssystemer. Selv træk genereret af personer som går forbi kan påvirke opfangningseffektiviteten. Ventilationen i restaurantsområdet, aktiviteten i rummet samt åbningen af døre og vinduer genererer store tværrømninger.

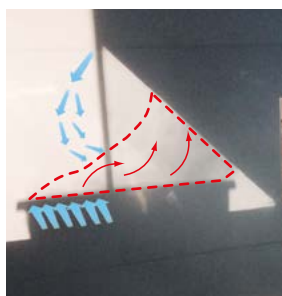
Helt åbne kogestationer kan aldrig opnå en perfekt opfangningseffektivitet på grund af disse tværrømninger. Derfor er Halton MobiChefs kogeområde lukket i fronten og i siderne af Haltons Capture Jet™ teknologi. Brugen af glas sikrer at gæsterne stadig oplever madlavningen på tætteste hold.

Capture Jet™ teknologien forhindrer røgudslip og forbedrer arbejdsforholdene for køkkenpersonalet.

Haltons MobiChef er udstyret med den nyeste patenterede Capture Jet™ teknologi. På kokkens side er toppen og siderne lukket med Capture Jets. De laver et lufttæppe som effektivt opfanger den røg som kogeudstyret genererer. Røgen bliver ledt mod det første rensetrin af det avancerede rensesystem – Haltons KSA cyklonfiltre. Samtidig med at Capture Jet™ teknologien gør det muligt at have en stor åbning på kogeudstyrsiden så sikrer de at gæsterne og kokken ikke bliver generet af røg, damp og lugte fra madlavningsprocessen.

Højere effektivitet med lavere luftmængde: Capture Jet™ teknologien er et must for Halton MobiChefs recirkulationsenhed og for dens lydsvage drift

Den nødvendige udsugningsluftmængde der skal bruges for at opfange røg og forurening genereret af køkkenudstyret reduceres effektivt takket være Capture Jet™ teknologien. Dette betyder at recirkulationsenheden kan være så lille som mulig. Haltons MobiChef er overraskende lille og lydsvag set i forhold til det køkkenudstyr den kan håndtere.



Skyggebilleder viser varmen udsendt fra køkkenudstyret.

En test udført på vores R&D laboratorie viser hvordan varmen og røgen fra køkkenudstyret opfanges af Haltons MobiChef uden undtagelser.

Sikker og funktionel madlavning som er åben for gæsterne!



Fremmer kokkens arbejde mens gæsterne har et klart udsyn til madlavningsprocessen.

Haltons MobiChef er designet som et højt ergonomisk arbejdssted for kokken samtidig med at gæsterne får perfekt udsigt til madlavningen. Dette er muligt takket være den store glasplade som er i ét stykke og i fuld længde udgør fronten af Haltons MobiChef.

I modsætning til traditionelle kogestationer agerer glaspladen som en perfekt "nyseskærm". Den øger hygiejnen til et maksimalt niveau.



Frontglasset er beskyttet mod fedtaflejringer takket være Capture Jet™ teknologien.

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

Halton MobiChef sikrer et klart udsyn til kokkens arbejde samtidig med at rengøringen af glasset minimeres.

700/900 mm køkkenudstyr: det gør ingen forskel!

Haltons MobiChef kan uden problemer anvendes til alle elektriske kogeapparater. Lige fra traditionelle friturer, grill, woks mm. Halton MobiChef klare det hele. Dette innovative resultat er opnået takket være to højeffektive systemer:

- Capture Jet™ teknologien som sikre den højeste effektivitet i opfangningen af røg og lugte;
- En højeffektiv, fuldt integreret kompakt recirkulationsenhed som eliminerer behovet for at tilslutte enheden til ventilationskanalsystemet.

Bring showet til dine gæster, ikke fedt og lugtgener!



Halton MobiChef har en integreret højeffektiv recirkuleringsenhed baseret på minimum seks trin. Den er blevet udviklet til at fjerne fedt, røg og lugtpartikler som genereres af madlavningsprocessen ligegyldig typen.

Luften kan derfor sendes direkte ud i restauranten hvor madlavningsstationen er installeret. Faktisk er det ikke nødvendigt at tilslutte Halton MobiChef til udsugningskanalsystemet. Den kan installeres alle steder i restauranten og er fuldstændigt plug-and-play.

Der er ingen kompromiser på recirkulationsenheden:

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

Fokuser på oplevelsen, Haltons styresystem klarer resten!



Halton MobiChef's kontrolenhed er udviklet til at styre alle teknologier i Haltons High Performance køkkenkoncept (HPK). Uanset typen og antallet af teknologier installeret i et køkken, kan de alle styres af denne fælles platform. Som standard har hver teknologi sin egen brugerflade. Når flere teknologier kombineres kan de enkelte brugerflader erstattes af en enkelt brugerflade med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS).

Denne platform er blevet designet til at styre avancerede teknologier samtidig med at det skal være simpelt at bruge. Halton MobiChef styres med et enkelt tryk.

Enkelte funktioner og klare informationer!

Brugervenlige funktioner og klare informationer om filterne.

Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) er baseret på klare visuelle informationer hvilket letter brugen af de væsentlige funktioner. Resterende levetid for de forskellige filtre er tydeligt vist på skærmen så service nemt planlægges.

Halton MobiChef kontrolsystem sikrer at du altid arbejder med den korrekte luftmængde, hverken mere eller mindre.

Hastigheden af ventilatoren reguleres automatisk så der kompenseres for tryktabet når filtrene bliver beskidte. Dette sikrer at den udsugede luftmængde holdes konstant så opfangningseffektiviteten altid holdes på et maksimalt niveau.

Halton MobiChef

Varmefast stenplade (forskellige varianter).

Kraftige integrerede LED spots (varm hvid).



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

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

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

Halton Foodservice International

France

Halton SAS
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

Germany

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

USA

Halton Co.
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

Asia Pacific

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

United Kingdom

Halton Foodservice Ltd
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

Japan

Halton Co. Ltd.
Hatagaya ART-II 2F
1-20-11 Hatagaya
Shibuya-ku
Tokyo 151-0072
Tel. + 81 3 6804 7297
Fax + 81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Canada

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

Middle-East

Halton Middle-East FZE
Jebel Ali Free Zone- South area
Office/Warehouse
S3B3SR08/WH08
P.O. Box 18116- Dubai
United Arab Emirates
Tel. + 971 (0)4 813 8900
Fax + 971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

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