

Halton – A appareils de cuisson spécifiques,
solutions spécifiques !



Fours Josper: A appareils de cuisson spécifiques, solutions spécifiques

Les appareils de cuisson lourds, tels que les fours à charbon de bois ou barbecue ont toujours été difficiles à traiter.

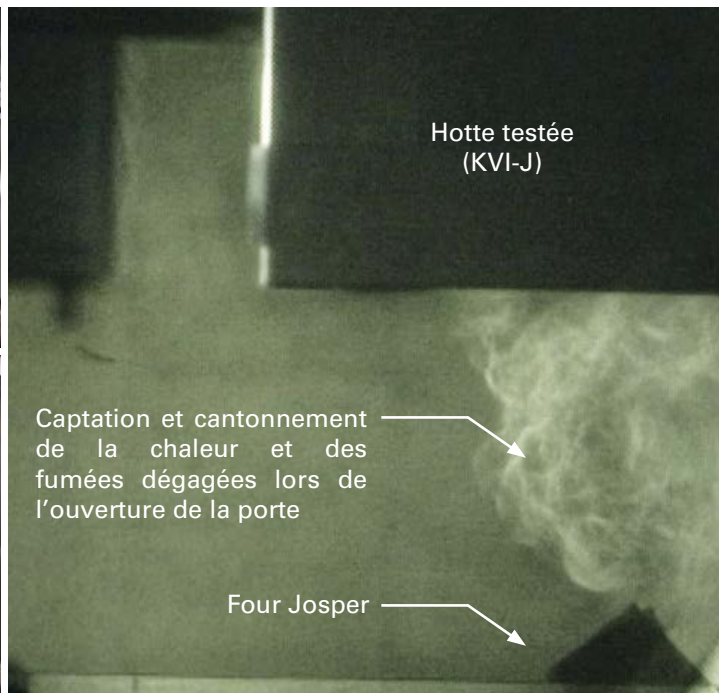
Ils sont en effet caractérisés par de fortes charges thermiques qui aboutissent à des températures élevées à l'intérieur des gaines d'extraction. Ils émettent également une grande quantité de graisse, en plus des particules de carbone, particulièrement pour les foyers ouverts ou l'utilisation de combustibles solides. Les fours Josper ne font pas exception à cette règle, avec en plus le problème des pics d'émission de fumée à chaque ouverture de porte. La meilleure efficacité de Captation et Cantonnement, combinée avec une sécurité et un contrôle des émissions maximums ont été le but du partenariat entre Josper et Halton. Il a aboutit à deux solutions spécifiques de ventilation.



KVI-J: Le plus faible débit d'extraction pour la meilleure efficacité de captation mesurée.

Cette première solution est basée sur une hotte à Jets de Captation KVI qui réduit les débits d'extraction de 35 à 40% par rapport aux hottes traditionnelles, pour les mêmes émissions de chaleur et polluants. Elle a été entièrement testée dans notre laboratoire R&D en conditions réelles pour garantir la meilleure efficacité de captation avec le plus faible débit, et ce:

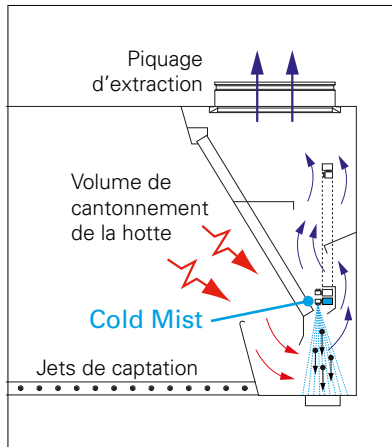
- Quelle que soit la configuration du four (avec ou sans caisson de maintien au chaud);
- Quel que soit l'état du four (attente ou cuisson, porte ouverte ou fermée).



CMW-J (Technologie Cold Mist): L'efficacité de la hotte KVI-J et une sécurité incendie totale.

La technologie Cold Mist est la meilleure solution pour ramener la sécurité des équipements de cuisson à combustible solide au même niveau que celui des équipements standards.

Cette deuxième solution est basée sur la hotte KVI-J. D'apparence extérieure identique, le plénum d'extraction de la hotte CNW-J est différent et intègre la technologie Cold Mist. Les avantages exclusifs du Cold Mist sont donc combinés à ceux de la hotte KVI-J.



- Le Cold Mist représente d'abord une filtration haute efficacité:

Il crée un brouillard d'eau froide qui forme un rideau continu dans le plénum d'extraction de la hotte. La fumée générée par les appareils de cuisson ne peut que le traverser. Les particules en suspension et une partie des odeurs sont alors capturés et évacués. Cette technique éprouvée est reconnue comme étant très efficace pour éliminer la graisse sous toutes ses formes.

- Le Cold Mist arrête les étincelles et refroidit :

Si des étincelles atteignent la hotte, le Cold Mist les neutralise grâce au rafraîchissement adiabatique dû à l'évaporation de l'eau. Le risque de feu de gaine est donc considérablement réduit. La température est du même coup ramenée à un niveau acceptable. Le risque incendie est minimum et le phénomène de "re-cuisson" des graisses est supprimé.

Cold Mist On Demand: Jusqu'à 80% de réduction sur la consommation d'eau

Les sondes brevetées IRIS™ Halton contrôlent en temps réel l'ouverture de la porte du four Jospier pour activer le Cold Mist à la demande, en d'autres termes seulement en cas de stricte nécessité.



L'eau devient l'une des ressources les plus précieuses. Tout produit utilisant de l'eau doit être respectueux de l'environnement. Halton a donc développé une technologie intelligente qui active le Cold Mist uniquement en cas de stricte nécessité, et non de manière continue. Pour les fours Jospier, l'alimentation en eau est automatiquement activée quand le chef ouvre la porte et s'arrête quand il la referme. Simple et brillant.

Cette approche responsable permet jusqu'à 80% d'économies sur la consommation d'eau comme le montre les mesures effectuées à l'Université de Birmingham (UCB) où le Cold Mist On Demand a été installé avec succès.

Type	Eau consommée par mois (m³)	Coût d'exploitation par mois*	Bilan annuel
Cold Mist à la demande (MOD)	17.3	52 € (£ 43)	624 €
Cold Mist continu (selon programmation fixe)	95.4	284 € (£ 235)	3408 €
Différence	78.1	232 €	2784 €

Coûts d'exploitation basés sur 1.86 € (£ 1.54) par m³ pour l'approvisionnement en eau et 1.15 € (£ 0.95) par m³ pour son évacuation.

Données de sélection rapide

Tableau de sélection pour la hotte à Jets de Captation KVI-J

Modèle de four Jospier	Modèle de hotte Halton	Dimensions			Spot(s) LED	Filtres KSA	Piquages d'extraction		Débit d'extraction AVEC caisson		Débit d'extraction SANS caisson
		L [mm]	W [mm]	H [mm]	Nbre	Nbre	Ø[mm]	□ [mm]	Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]	Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]	
HJ-25	KVI-J25	1100	1300	555	2	2x500x500	355	400x250	2065 @ 75	2685 @ 125	
HJ-45	KVI-J45	1600	1300	555	3	3x500x330	355	500x250	2360 @ 140	3070 @ 240	
HJ-50	KVI-J50	1600	1600	555	3	3x500x330	355	500x250	2580 @ 170	3360 @ 285	
HJ-38	KVI-J38	1100	1300	555	2	2x500x500	315	400x250	1845 @ 60	2400 @ 100	

Tableau de sélection pour la hotte à Jets de Captation et technologie Mist On Demand (MOD) CMW-J

Modèle de four Jospier	Modèle de hotte Halton	Dimensions			Spot(s) LED	Filtres KSA	Piquages d'extraction		Débit d'extraction AVEC caisson		Débit d'extraction SANS caisson
		L [mm]	W [mm]	H [mm]	Nbre	Nbre	Ø[mm]	□ [mm]	Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]	Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]	
HJ-25	CMW-J25	1100	1300	555	2	na	na	400x250	2065 @ 250	2685 @ 250	
HJ-45	CMW-J45	1600	1300	555	3	na	na	500x250	2360 @ 250	3070 @ 250	
HJ-50	CMW-J50	1600	1600	555	3	na	na	500x250	2580 @ 250	3360 @ 250	
HJ-38	CMW-J38	1100	1300	555	2	na	na	400x250	1845 @ 250	2400 @ 250	

Dimensions et principes d'installation

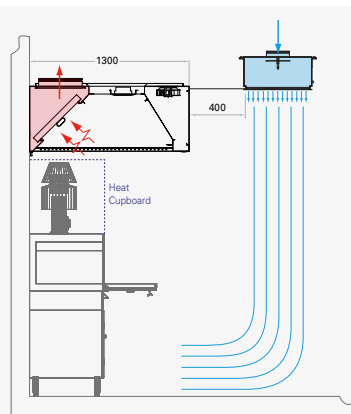
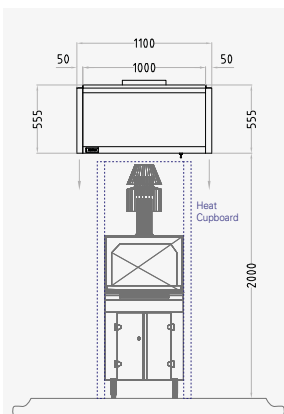
Jospier
CHARCOAL OVENS Gamme HJ25

L (mm) 640 / 780
H (mm) 1860
W (mm) 700

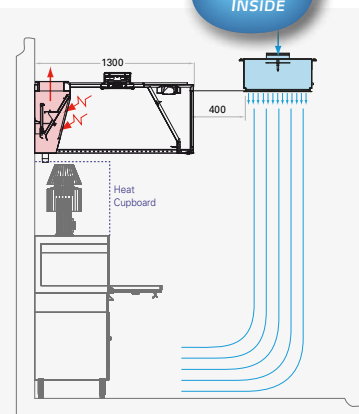


Halton

KVI-J25



CMW-J25



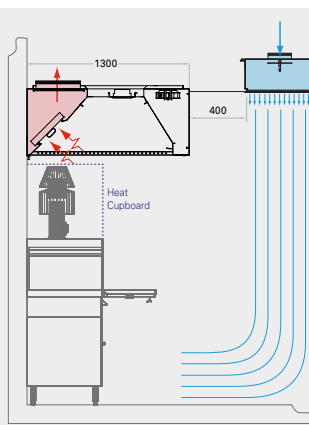
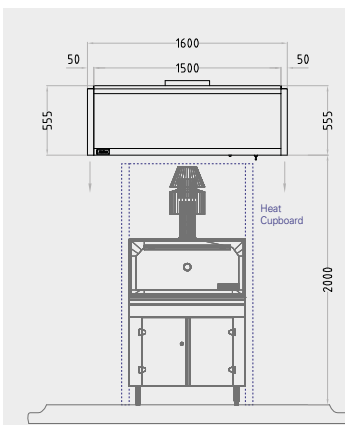
Jospier
CHARCOAL OVENS Gamme HJ45

L (mm) 930 / 1070
H (mm) 1905 / 1860
W (mm) 700

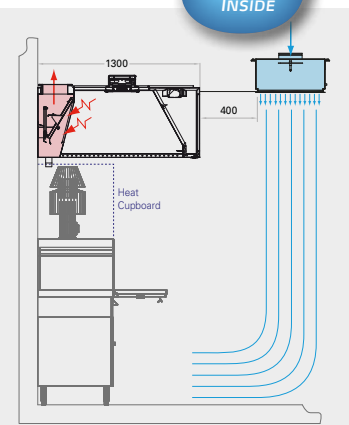


Halton

KVI-J45



CMW-J45



Jasper
CHARCOAL OVENS Gamme HJ50

L (mm) 930 / 1070
H (mm) 1905 / 1860
W (mm) 960

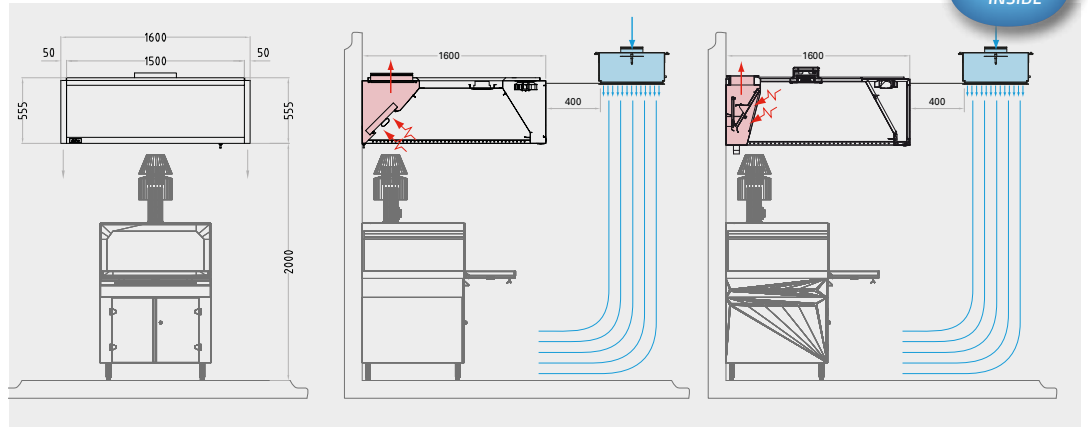


Halton

KVI-J50

CMW-J50

MIST ON
DEMAND
INSIDE



Jasper
CHARCOAL OVENS Gamme HJ38

L (mm) 710
H (mm) 1120
W (mm) 520

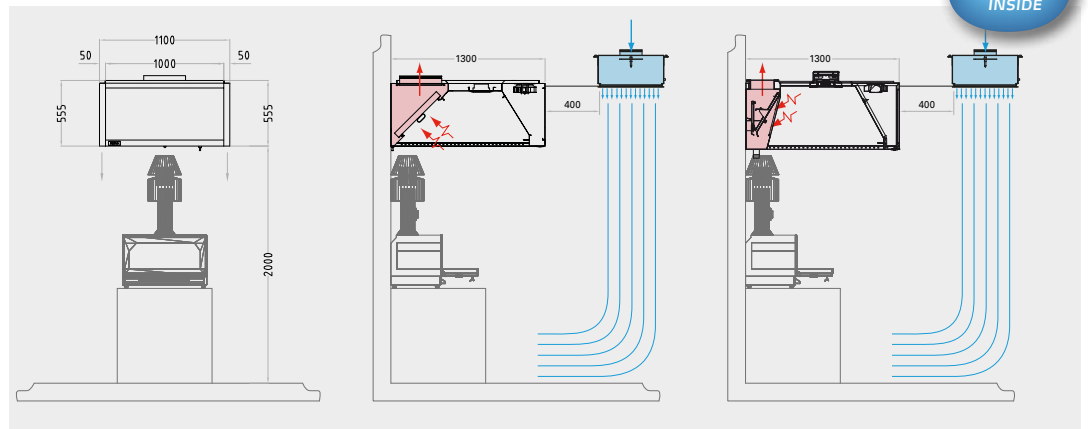


Halton

KVI-J38

CMW-J38

MIST ON
DEMAND
INSIDE

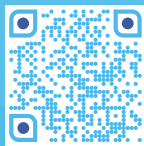


Pollustop ou comment utiliser un four Jasper pour de la cuisson "live" au milieu d'un hall d'exposition?

La hotte de type CMW-J, avec technologie Cold Mist On Demand intégrée, a été associée à un caisson Pollustop pour le plus grand salon de la restauration au Moyen-Orient. Cette solution combine efficacité de captation, la plus haute sécurité et un contrôle total des émissions. Elle a rendu possible des démonstrations de cuisson "live", au milieu du hall d'exposition, sans aucun raccordement à un réseau d'extraction.

Cette solution n'est qu'un aperçu des bénéfices du concept Halton de Cuisine Haute Performance.





www.halton.com/foodservice

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

Halton a une politique de développement et d'amélioration des produits permanente, et se réserve le droit de modifier conception et spécifications sans avis préalable. Pour plus d'informations, merci de contacter votre agence Halton la plus proche.