JES

Vortex – Düsenplatte als hochwirksames Abluftsystem für Front Cooking

JES/1303/DE

- Hochwirksamer Zykloneffekt sorgt für maximale Erfassungswirkung
- Energieeinsparung dank niedrigen Abluftvolumenströmen
- Ansprechendes Design
- Höchste thermische und akustische Behaglichkeit
- Optimale Hygiene, Luftqualität und Sicherheit
- Einfache Reinigung und Wartung
- Planung, Installation und Inbetriebnahme durch unser Expertenteam
- Zahlreiche Optionen zur kundenspezifischen Auslegung

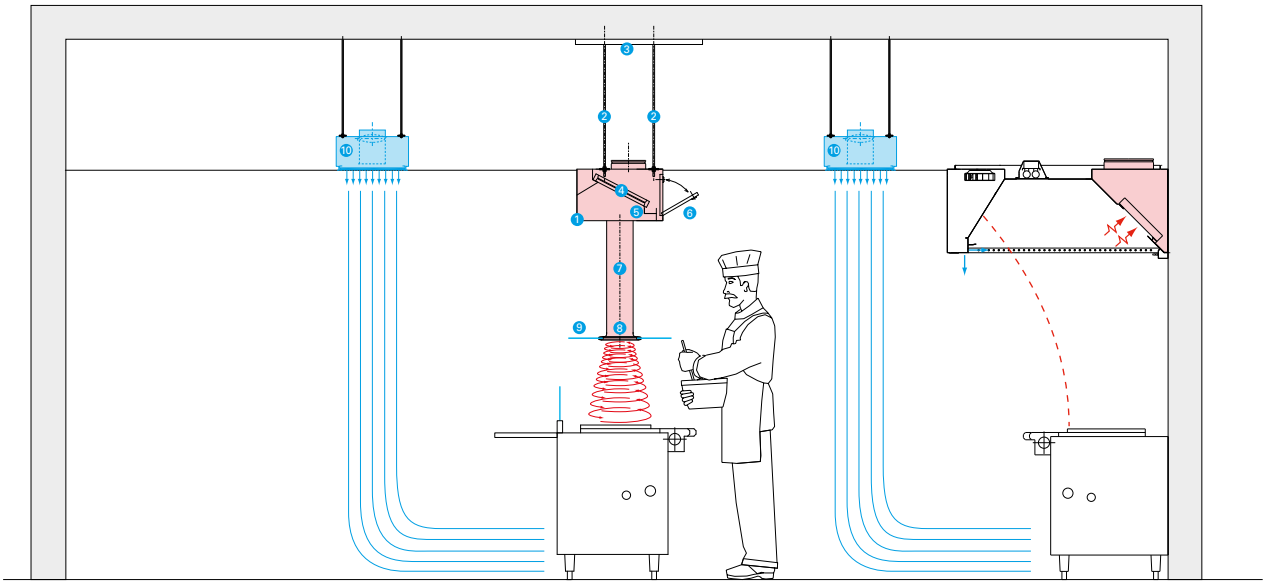
Das Jet-Abluftsystem JES (Jet Extraction System) wurde speziell für gästezugewandte Kochbereiche und ähnliche gastronomische Konzepte mit Front Cooking Geräten wie Grills, Woks, kleinere Holzofengrills, Fritteusen, Wasserbäder und Warmhaltegeräten entwickelt.

Aufgrund der unmittelbaren Erfassung über dem Küchengerät durch einen starken Zyklonansaugeffekt in Verbindung mit einer Plattenströmung (Glasplatte) erreicht das JES-System einen Erfassungswirkungsgrad von über 95%.
Im Vergleich zu konventionellen Küchenhauben ermöglicht die JES-Düsenplatte ein offenes Raumgefühl. Die Konstruktion aus Glas und Edelstahl erlaubt eine individuelle Gestaltung des Front Cooking Bereichs. Somit sind innovative architektonische Konzepte unterschiedlichster Anforderungen zu realisieren.

Die Glasplatte erfüllt gleichzeitig die Rolle des Hustenschutzes für Gäste und Personal. Sie kann als Dekor oder als Zureichplatte fungieren.

Die Abscheider im Abluftbehandlungskasten sind leicht zugänglich, um eine regelmäßige Wartung zu vereinfachen. Die JES-Düsenplatte kann auf Wunsch ab Werk mit einem Brandschutzanlage ausgestattet werden.

Optional ist auch eine Ausstattung mit Capture Ray™-UV-Technik zur Neutralisierung von Fettpartikeln möglich, wodurch verhindert wird, dass diese sich im Abluftbehandlungskasten und dem Kanal absetzen.



Allgemeine Spezifikation

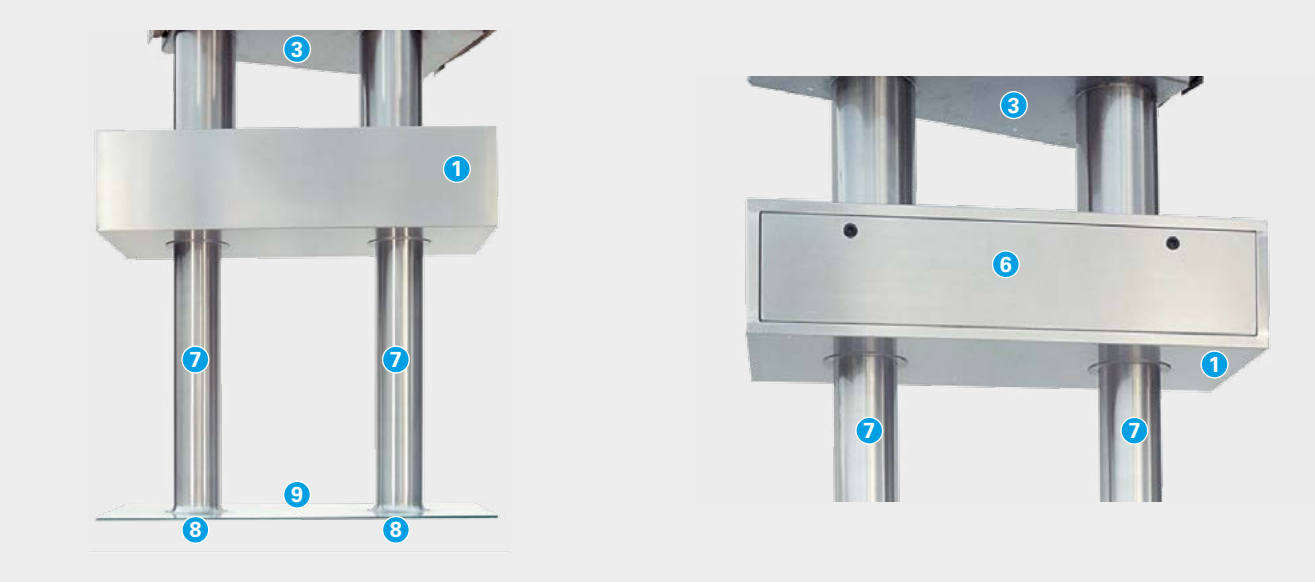
• Abluftbehandlungskasten aus Edelstahl 1.4301, Korn 320, Schrauben/Nieten verborgen; T.A.B.™-Anschluss (Test- und Ausgleichsanschluss) für Druckmessungen zur direkten Volumenstromregelung; Flanschnähte 1,5 mm, geschweißt, Anschlusskastengehäuse 1 mm; Montage über 4xM10-Gewindestangen und Montageplatte aus Edelstahl

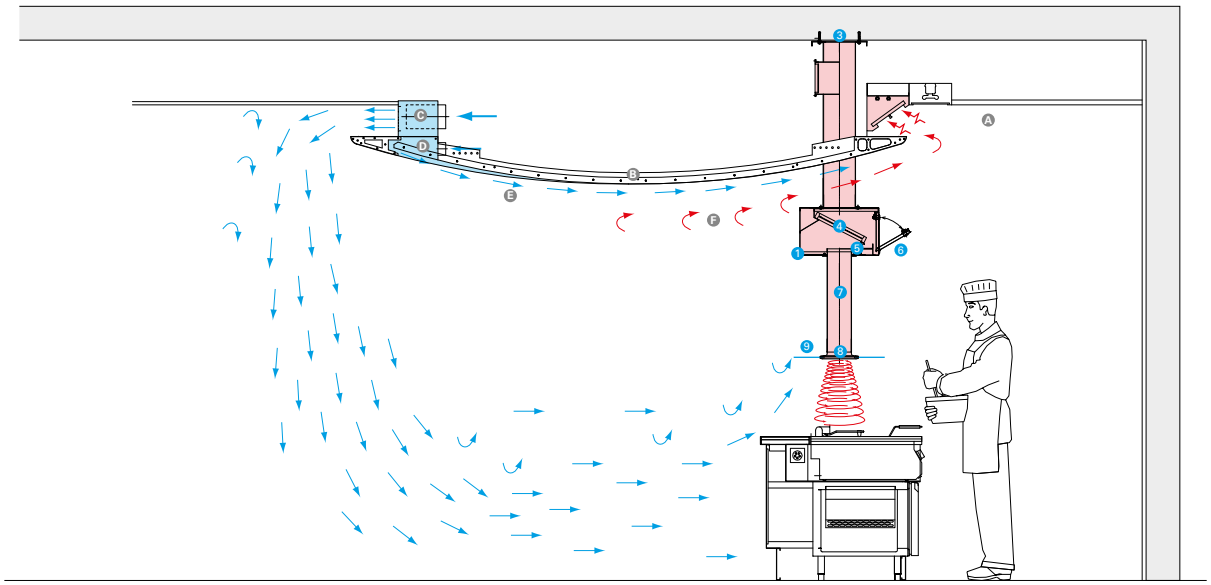
• Hochwirksame, leicht entnehmbare und spülmaschinenfeste AS-Fettabscheider; Edelstahl 1.4301; konstanter Druckverlust; Fett und Kondensat werden in einem Sammelbehälter aufgefangen, der sich einfach entfernen und reinigen lässt.

• Zugangsklappe für AS-Fettabscheider und Sammelbehälter; befestigt mit Scharnieren und schwarzmetallic lackierte Riegel zum Öffnen und Schließen

1 = Abluftbehandlungskasten
2 = Montagestangen
3 = Montageplatte
4 = Hochwirksame AS-Fettabscheider
5 = Sammelbehälter für Kondensat
6 = Zugangsklappe für Fettabscheider

• Edelstahlrohr mit aerodynamischer Düse zur Erzeugung einer hochwirksamen Zyklonansaugung; Düse dient gleichzeitig als Träger für die Glasplatte
• Einscheibensicherheitsglas, 10 mm





* Beispiel einer individuellen Anlagenauslegung (mit freundlicher Genehmigung von Boehringer Ingelheim Pharma)

7 = Edelstahlrohr
8 = Ansaugdüse
9 = Glasplatte

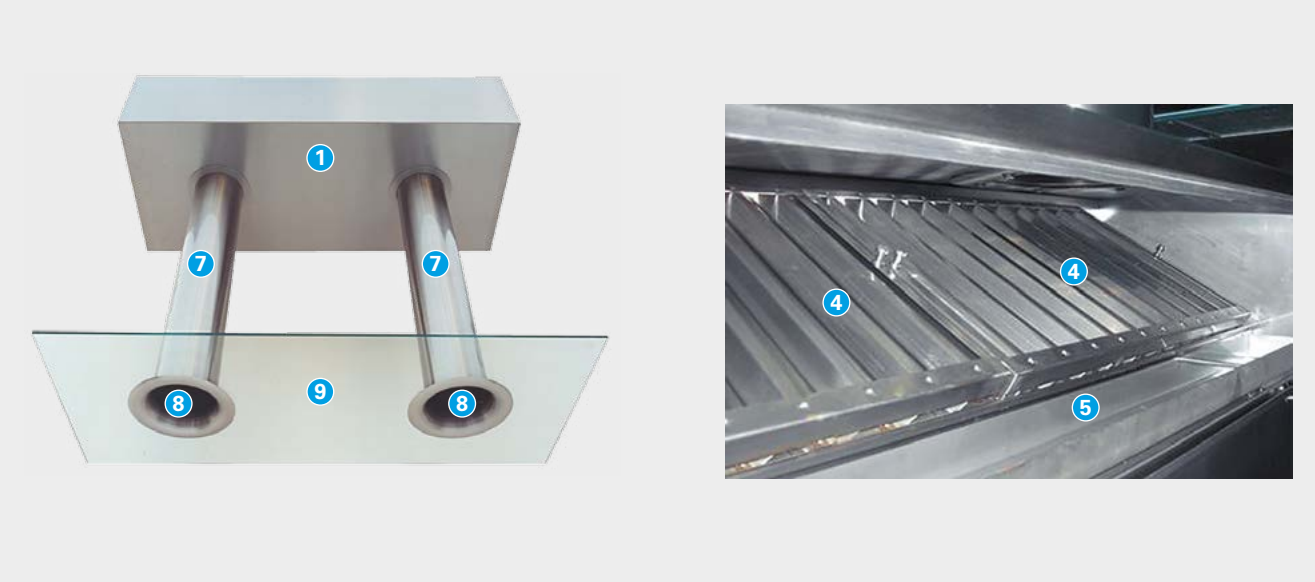
• Laminarzuluftelemente; Edelstahlausführung 1.4301, Korn 320, Schrauben/Nieten verborgen; Edelstahl- oder Aluminiumfront, Wabenstruktur

10 = Laminarzuluftelement

Individuelle Anpassung

Dank seiner geringen Größe und seines modularen Aufbaus kann das JES-System individuell an die vorhandene Umgebung angepasst werden. Es kann zudem in eine Küchendecke oder in eine Haube integriert werden.

Im oben gezeigten Beispiel wurde es in eine maßgeschneiderte Küchendecke mit folgenden Elementen integriert:
- konventioneller Abzugbereich (A)
- spezieller flügelförmiger Abschnitt (B) mit Zuluftanschlusskasten (C) und Capture Jet™-artigem Anschlusskasten (E). Diesem Anschlusskasten wird zur Erzeugung eines horizontalen Luftvorhangs (E) eine geringe Luftmenge zugeführt, wodurch der Flügelbereich vor Schmutz geschützt und verbleibender Rauch in den Abluftbereich (F) zurückgeführt wird.



Wirkungsgrad

Der Rauchtest unterstreicht die Synergie der drei Hauptmerkmale der JES-Düsenplatte:
- Die Nähe der Glasplatte zur Rauchquelle erhöht die Erfassungswirkung.
- Die aerodynamische Form der Düse erzeugt eine Zyklonansaugung.
- Diese Zyklonwirkung wird durch die Glasplatte erhöht, da entlang ihrer Oberfläche ein Luftstrom in Düsenrichtung entsteht.

Der Wirkungsgrad der JES-Düsenplatte ist im praktischen Einsatz ebenso beeindruckend wie im Labor. Es ist:
- oft die einzig mögliche Lösung für bestimmte Schauküchen.
- die richtige Lösung für sämtliche kundenzugewandte Kochbereiche, bei denen offene Räumlichkeiten gewünscht und der Einsatz von Küchenhauben vermieden werden soll.

Glasplatte

Die Glasplatte der JES-Düsenplatte besteht aus vorgespanntem, wärmebehandelten Sicuro2-Einscheibensicherheitsglas. Bei Glasbruch entstehen im Gegensatz zum normalem Floatglas keine scharfen Scherben, sondern ein feines Netz aus kleinen, mehrheitlich stumpfen Glasstückchen. Dadurch ist die Verletzungsgefahr deutlich geringer. Das Sicuro-Glas ist zudem beständiger gegen Temperaturschwankungen.

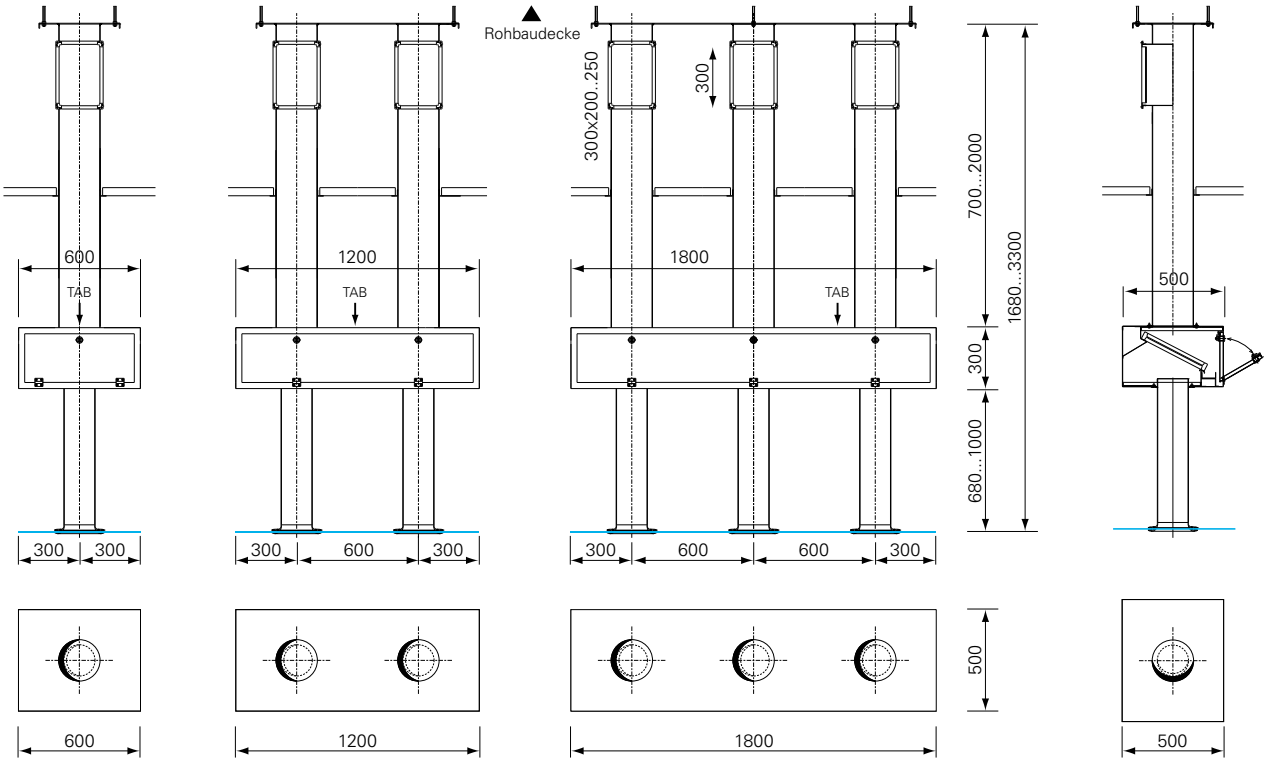
Capture Ray™-Technik

Das Jet-Abluftsystem kann auf Wunsch mit Capture Ray™-Technik ausgestattet werden. Diese UV-C Anlage sorgt für eine Reduzierung der Fettablagerungen in der Haube und in den Abluftkanälen sowie für eine Geruchseindämmung am Auslass. Dadurch werden die Kanalreinigungskosten auf ein Minimum reduziert. Der verringerte Wartungsbedarf bedeutet eine bessere Wärmerückgewinnung, Effizienz und Amortisationszeit.

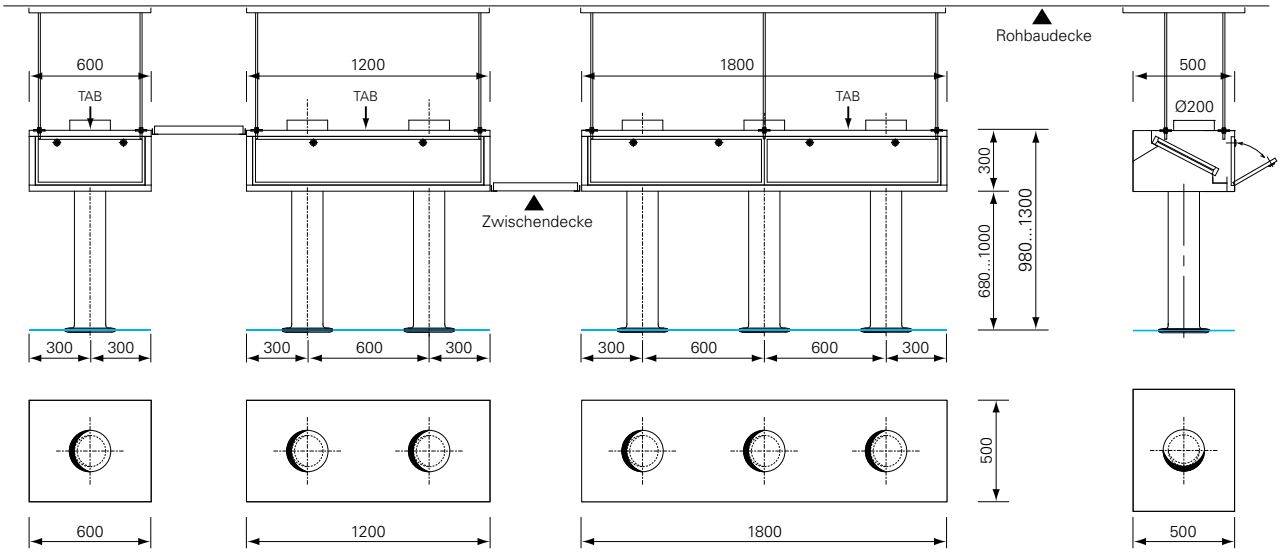
Brandschutz

Design und Ausführung der JES-Düsenplatte ermöglichen, dass das Brandschutzsystem im Werk vorinstalliert werden kann. Individuell ausgeführte Lösungen für Front Cooking Bereiche erfordern in der Regel spezifische Abmessungen. Ferner ist die Zugänglichkeit des Abluftbehandlungskastens nach der Montage wesentlich eingeschränkt. Die Glasplatte kann zudem nur mithilfe von Spezialwerkzeug gebohrt werden. Deshalb wird das gesamte Brandschutzsystem von unseren Experten geplant und vorinstalliert.

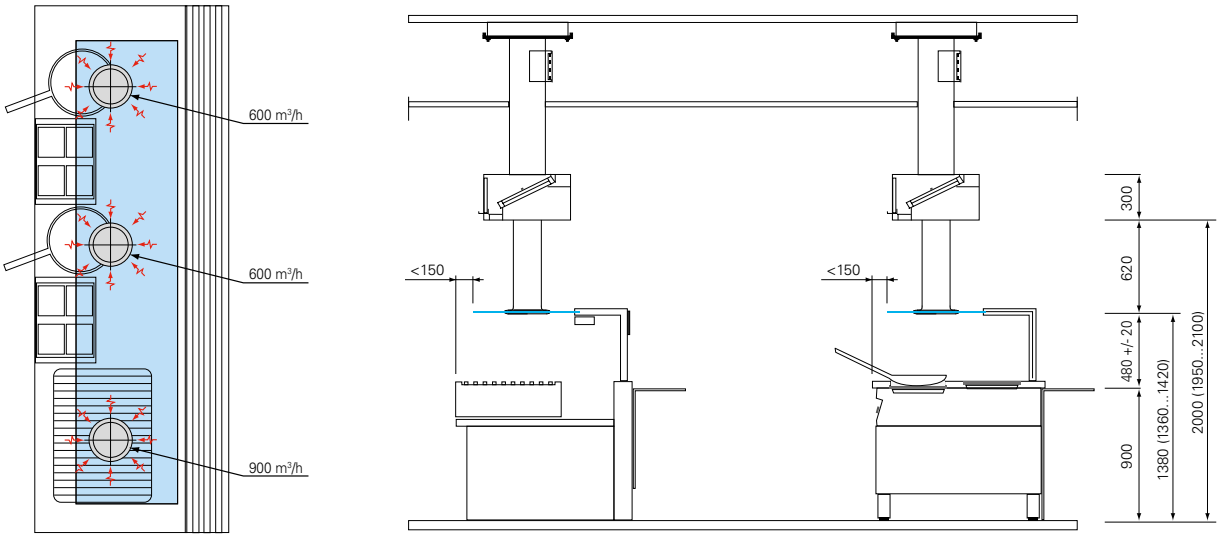
Abmessungen des JES mit Anschlüssen an den Rohrverlängerungen



Abmessungen des JES mit Anschlüssen an den Abluftanschlusskästen



Beispiel einer typischen JES-Installation



Schnellauswahldaten

Code		1 Düse	2 Düsen	3 Düsen
Empf. Volumenstrom	[m³/h]	600-900	1200-1800	1800-2700
	[l/s]	167-250	333-500	500-750
Max. Druckverlust	[Pa]	305	305	305
Abmessungen des Abluftanschlusskastens (L x B x H)	[mm]	600 x 500 x 300	1200 x 500 x 300	1800 x 500 x 300
Abmessungen der Glasplatte (L x B)	[mm]	600 x 500	1200 x 500	1800 x 500
Fettabscheideranzahl und -typ		1 x AS	2 x AS	3 x AS
Fettabscheiderabmessungen (L x B x H)	[mm]	500 x 350 x 39	500 x 350 x 39	500 x 350 x 39
Gesamthöhe	[mm]	1000-2000	1000-2000	1000-2000
Gewicht	[kg]	80	160	240

Notizen

JES/1303/DE

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@halton.co.uk
www.halton.co.uk

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
Office/Warehouse S3B3WH08
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

Gemäß der Unternehmensphilosophie von Halton werden Produkte kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen an Bauform und technischen Daten sind daher vorbehalten. Weitere Auskunft gibt die nächstgelegene Halton-Niederlassung. Siehe: www.halton.com/locations