



- Wysokosprawny efekt cyklonowy zapewnia doskonałe wychwytywanie cząstek
- Oszczędność energii, dzięki niskiemu natężeniu przepływu wyciąganego powietrza
- Estetyczny wygląd
- Maksimum komfortu termicznego i akustycznego
- Optymalna higiena, jakość powietrza i bezpieczeństwo
- Łatwe czyszczenie i konserwacja
- Projekty "pod klucz": opracowanie, montaż i uruchomienie przez zespół specjalistów
- Dostosowanie projektu do wymagań użytkownika.

System (JES) został specjalnie zaprojektowany do otwartych przestrzeni kuchennych lub koncepcji architektonicznych posiadających urządzenia o średniej mocy takie jak colon grille, małe grille na węgiel drzewny, woki, płyty grzejne itp.

Efektywność działania systemu JES przekracza 95% przy bardzo wolnym przepływie powietrza wywiewanego, dzięki synergicznemu połączeniu kilku funkcji:

- wychwytywanie cząstek zachodzi bardzo blisko urządzeń kuchennych,
- jedna lub kilka dysz wytwarza silny cyklon zasysający,
- płyta szklana pokrywa całą przestrzeń kuchenną, co

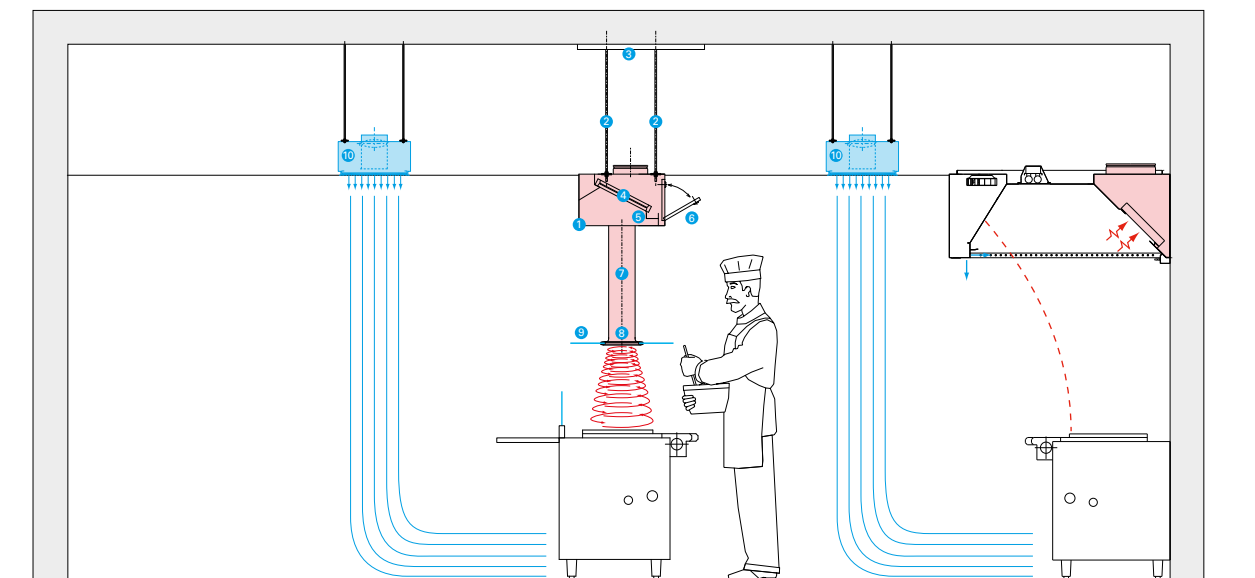
zwiększa skuteczność wychwytywania cząstek przez cyklon(y).

System JES, w porównaniu do tradycyjnych okapów daje odczucie otwartej przestrzeni. Nowoczesna konstrukcja oraz połączenie szkła ze stalą nierdzewną nadaje systemowi JES estetyczny wygląd oraz unikalny styl przestrzeni kuchennej, bez względu na projekt architektoniczny.

Płyta szklana stanowi osłonę higieniczną pomiędzy gośćmi a personelem. Może stanowić także element dekoracyjny lub służyć jako blat do wydawania posiłków.

Przestrzeń wyciągowa została zaprojektowana tak, aby zapewnić szybki i łatwy dostęp do filtrów w celu okresowej konserwacji. JES może być fabrycznie wyposażony w system przeciwpożarowy, jeżeli wymagają tego przepisy.

System może być także wyposażony w technologię UV Capture Ray™ w celu neutralizacji cząstek tłuszczu i usuwania ich złożeń z przestrzeni wyciągowej i kanałów.



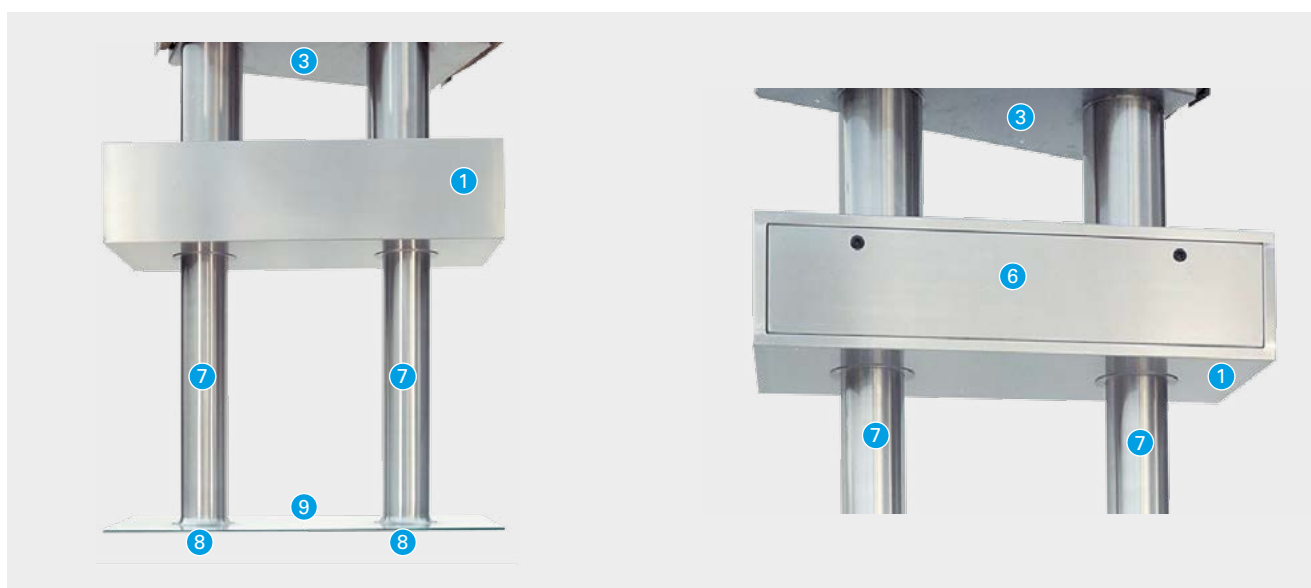
Zasady ogólne

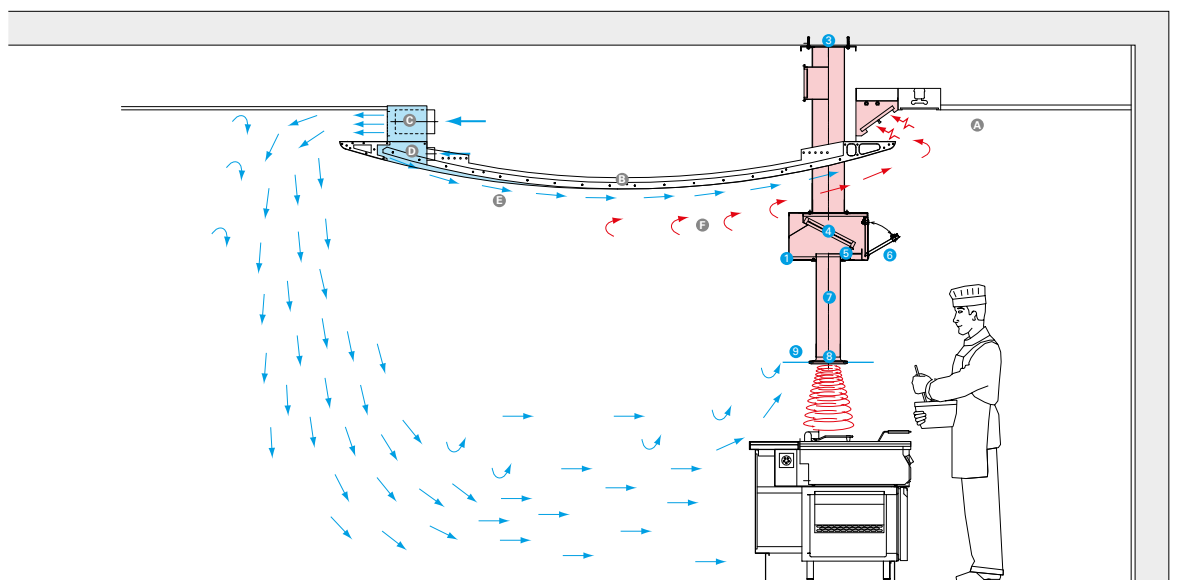
- Przestrzeń wyciągowa wykonana jest ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320, bez widocznych śrub i nitów. Podłączenie króćców pomiarowych T.A.B.™ do bezpośredniego monitorowania natężenia przepływu powietrza. Spawane kołnierze o grubości 1,5 mm z uszczelnieniem, korpus o grubości 1,0 mm. Mocowanie drążkami gwintowanymi 4xM10.
- Wysokosprawne filtry AS są łatwe do zdjęcia w celu umycia w zmywarce. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, stały spadek ciśnienia. Tłuszcz i kondensat zbierane są w tacce ociekowej, łatwo wyjmowanej w celu umycia.

- Kłapa rewizyjna zapewnia dostęp do filtrów AS oraz tacki ociekowej. Zamontowana jest na zawiasach i wyposażona w zamki pomalowane na czarny metalik.

- 1- Przestrzeń wyciągowa
- 2- Drążki mocujące
- 3- Płyta mocująca
- 4- Wysokosprawne filtry AS
- 5- Tacka ociekowa kondensatu z filtrów
- 6- Kłapa rewizyjna filtrów

Rura ze stali nierdzewnej, wyposażona w aerodynamiczne dysze, których kształt zapewnia efekt wysokosprawnego zasysania cyklonowego. Dysze są wykorzystywane także jako mocowanie płyty szklanej.





* Przykład konfiguracji dostosowanej do wymagań klienta, dzięki uprzejmości Boehringer Ingelheim Pharma (Niemcy).

Konfiguracja dostosowana do wymagań klienta

- Płyta z hartowanego szkła bezodpryskowego (TSG), grubości 10 mm.

7 – Rura ze stali nierdzewnej

8 – Dysza zasysająca

9 – Płyta szklana

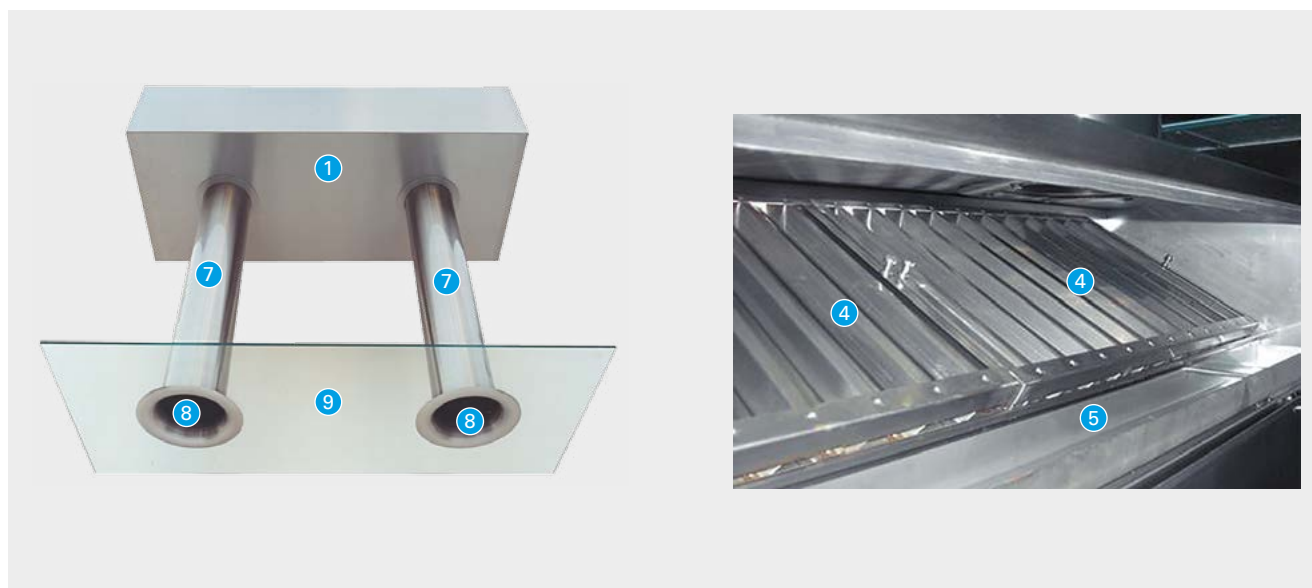
Moduły nawiewu laminarnego. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320, bez widocznych śrub i nitów. Przód ze stali nierdzewnej lub aluminium, budowa wewnętrzna filtra o strukturze plastra miodu.

10- Moduły nawiewu laminarnego.

Dzięki zredukowanym wymiarom i budowie modułowej system JES może być dopasowany do specyficznych wymagań klienta. Może także być wbudowany w sufit wentylacyjny lub stosowany w branży HVAC.

W podanym powyżej przykładzie system JES został zintegrowany z wykonywanym na zamówienie sufitem wentylacyjnym składającym się z:

- tradycyjna przestrzeń wyciągowa (A)
- specjalny obszar w kształcie skrzydła samolotu (B) obejmujący przestrzeń nawiewną (C) oraz przestrzeń działania systemu Capture Jet™ (E). Przestrzeń ta jest zasilana małą ilością powietrza w celu stworzenia poziomej kurtyny powietrza (E) chroniącej skrzydło przed zabrudzeniami i wymuszającej przepływ oparów do przestrzeni wyciągowej (F).



Efektywność systemu JES



Test dymny, pokazany obok, demonstruje synergiczne działanie poszczególnych funkcji systemu JES.

- Bliskość płyty szklanej i źródła dymu w naturalny sposób zwiększa sprawność jego wychwytywania.
- aerodynamicznie ukształtowana dysza wytwarza cyklon zasysający, wymuszający przepływ oparów w jego kierunku.
- Płyta szklana zwiększa skuteczność działania cyklonu dzięki wytwarzaniu korzystnego strumienia powietrza wzdłuż swojej powierzchni w kierunku dyszy (jak pokazują pasma na powierzchni szkła)

W rzeczywistych warunkach system JES sprawdza się równie dobrze, jak w testach laboratoryjnych, dzięki czemu jest to:

- jedyne pewne rozwiązanie dla kuchni pokazowych;
- rozwiązanie odpowiednie dla wszystkich tradycyjnych rozwiązaniach otwartych stref kuchennych gdzie okapy nie są pożądane ze względu na potrzebę stworzenia poczucia otwartej przestrzeni.

Płyta szklana systemu JES



Płyta szklana JES wykonana jest ze szkła hartowanego bezodpryskowego TSG Sicuro poddanego obróbce cieplnej. W przeciwieństwie do zwykłego szkła płaskiego, z którego w przypadku zbitcia powstają odłamki o ostrych krawędziach, po zbitciu szkła TSG powstaje drobny „piasek” składający się z małych cząstek szklanych w większości o tępych krawędziach. Niebezpieczeństwo zranienia się jest znacznie zredukowane. Szkło bezodpryskowe TSG Sicuro jest również bardziej odporne na zmiany temperatury.

Technologia Capture Ray™



System wyciągowy JET może być dodatkowo wyposażony w technologię Capture Ray™. Technologia Capture Ray™ ogranicza zabrudzenia, spowodowane osadzaniem się tłuszczu w okapie i kanale wentylacyjnym oraz redukuje emisję zapachów na wywiewie. Koszty czyszczenia kanałów wentylacyjnych są obniżone do minimum, gdyż w kanałach nie ma złożeń tłuszczu.

W wyniku obniżenia wymagań konserwacji, uzyskano możliwość odzysku ciepła, wyższą efektywność działania i skrócono czas zwrotu kosztów inwestycji.

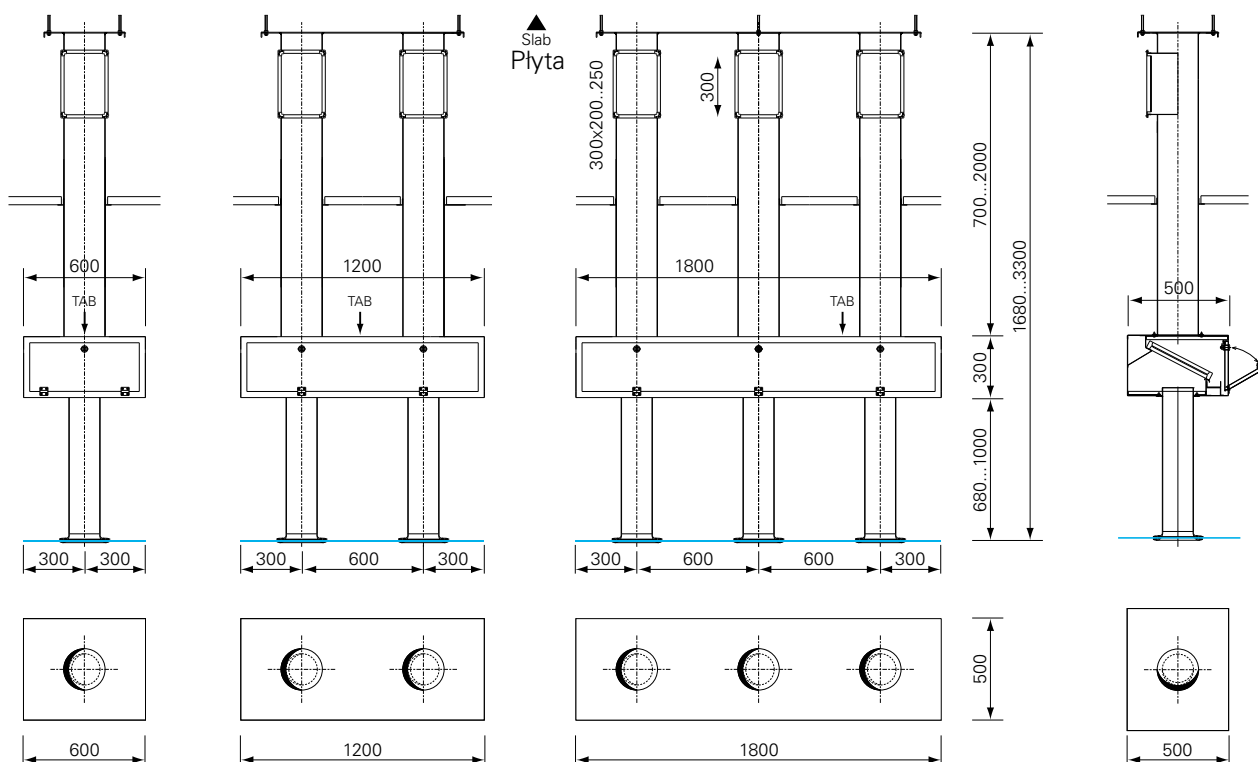
System przeciwpożarowy



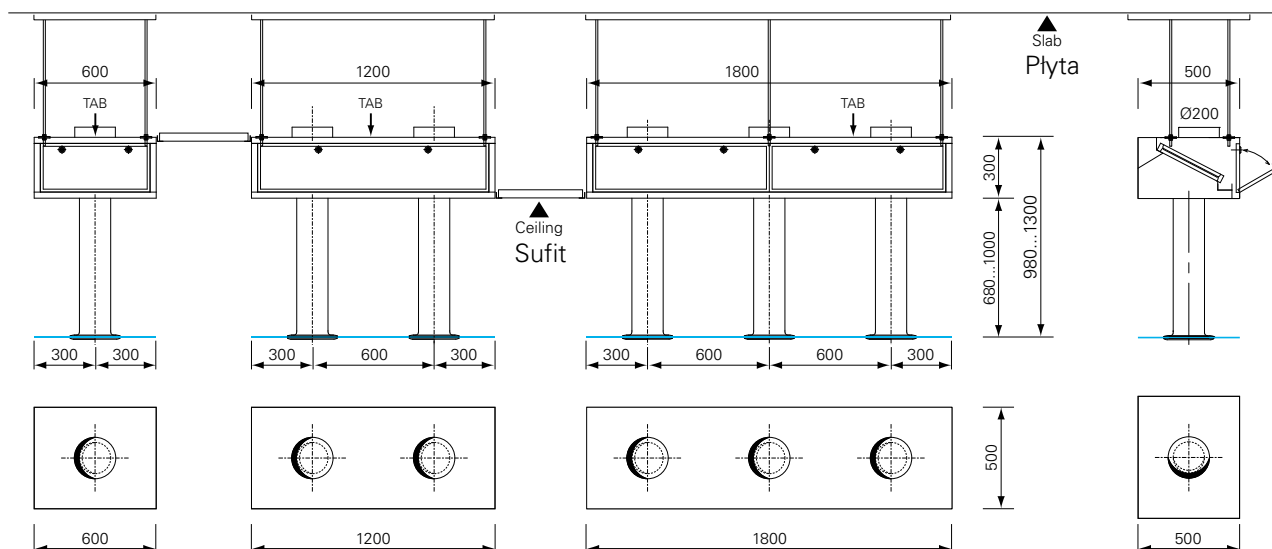
Ze względu na nowoczesną i konstrukcję systemu JES, zabezpieczenia przeciwpożarowe muszą być montowane fabrycznie.

Rozwiązania kuchni otwartych dostosowanych do wymagań klienta zwykle mają specyficzne wymiary dopasowane do określonych ograniczeń instalacyjnych. Dostęp do przestrzeni wyciągowej po instalacji może być także istotnie ograniczony. Na koniec należy pamiętać, że otwory w płycie szklanej JES mogą być wiercone tylko z użyciem odpowiednich narzędzi. W związku z powyższym system przeciwpożarowy JES jest w całości projektowany i instalowany przez naszych specjalistów.

Wymiary systemu JES z podłączeniami na przedłużeniach rur



Wymiary systemu JES z połączeniami w przestrzeni wyciągowych



Przykład typowej instalacji systemu JES

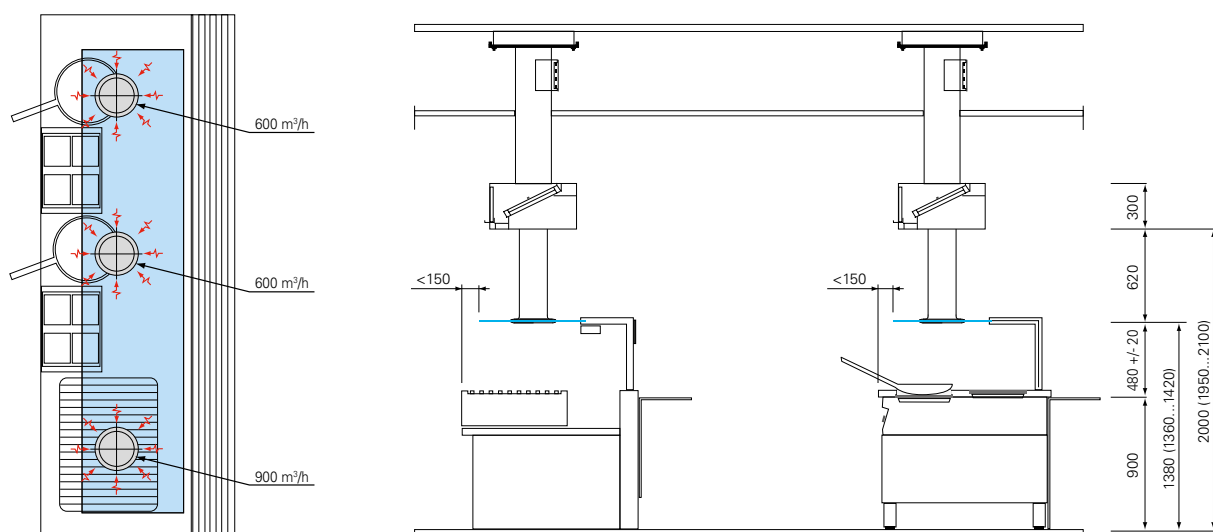


Tabela szybkiego doboru

Kod		1 dysza	2 dysze	3 dysze
Zalecane natężenie przepływu powietrza	[m³/h]	600 - 900	1200 - 1800	1800 - 2700
	[l/s]	167 - 250	333 - 500	500 - 750
Maksymalny spadek ciśnienia	[Pa]	305	305	305
Wymiary przestrzeni wyciągowej (dł. x szer. x wys.)	[mm]	600x500x300	1200x500x300	1800x500x300
Wymiary płyty szklanej (dł. x szer.)	[mm]	600x500	1200x500	1800x500
Liczba i typ filtrów		1 x AS	2 x AS	3 x AS
wymiary filtra AS (dł. x szer. x wys.)	[mm]	500x350x39	500x350x39	500x350x39
Wysokość całkowita	[mm]	1000...2000	1000...2000	1000...2000
Masa	[kg]	80	160	240



www.halton.com/foodservice

Halton sp. zo.o.

ul. Byławska 82, 04-993 Warszawa
 Tel. +48 (0) 22 672 8581
 Fax +48 (0) 22 672 8559
www.halton.pl

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

Nasza firma stosuje politykę ciągłego rozwoju produktów, dlatego zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania konstrukcji i specyfikacji urządzeń bez wcześniejszego powiadomienia. Więcej informacji można uzyskać u najbliższego przedstawiciela firmy Halton. Znaleźć go można pod adresem:
www.halton.com/locations