



- **Certyfikat HACCP* (PE-567-HM021)**
- **Oszczędność energii do 15% dzięki systemowi Capture Jet**
- **Wysoka skuteczność filtracji tłuszczu dzięki zastosowaniu multicyklonowych filtrów typu KSA (sklasyfikowane wg. standardów UL i NSF)**
- **Alternatywnie: Podwójne filtry FC zgodne z DIN 18869-5**
- **Maksymalny komfort termiczny i wysoka jakość powietrza, bardzo estetyczny wygląd oraz komfort akustyczny zapewniają przyjemne warunki pracy**
- Stylowe i precyzyjne wykończenie
- Łatwe czyszczenie i obsługa zapewnia optymalny poziom higieny i bezpieczeństwa
- Projekty "pod klucz": rozwiązania techniczne rodem z Niemiec łącznie z instalacją wykonywaną przez specjalistów firmy Halton
- Możliwość całkowitego dostosowania do zmian wprowadzanych w kuchni
- Dostosowanie projektu do wymagań użytkownika.

Zamknięty sufit wentylacyjny KCJ z Capture Jet™ jest elastycznym rozwiązaniem o estetycznym wyglądzie. Łączy kilka funkcji: wyciąganie powietrza, nawiew, oświetlenie, podwieszony sufit. Wszystkie elementy zaprojektowano tak, by zagwarantować najwyższy poziom higieny i łatwą konserwację, zgodnie z zaleceniami HACCP. Sufit jest odpowiedni dla kuchni centralnych, ale również dla wszystkich zamkniętych przestrzeni do gotowania lub kuchni demonstracyjnych.

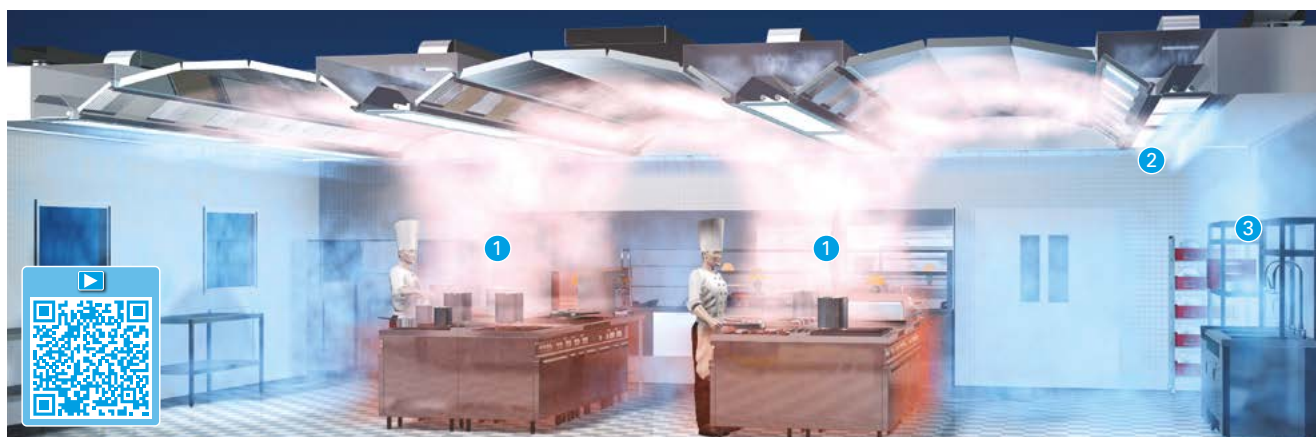


Specjalnie zaprojektowana zamknięta konstrukcja, wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, wyposażona w najnowszy podwójny system Capture Jet™ składający się z wiązki poziomej i pionowej tworzących obrys zewnętrzny. W połączeniu z laminarnym przepływem powietrza kompensacyjnego w systemie tym ilość powietrza usuwanego zostaje zmniejszona o co najmniej 15% w porównaniu z tradycyjnymi sufitami, przy zachowaniu najwyższej jakości powietrza i komfortu użytkowników.

W kuchni nie trzeba montować okapów, w związku z czym jest więcej miejsca. Cała kuchnia może wtedy być oświetlana przez światło dzienne oraz jednolite, zintegrowane oświetlenie bezpośrednie. Estetyczny wygląd i wrażenie przestronności pomieszczenia są nieporównywalne z innymi rozwiązaniami. Dodatkowo system sufitu kuchennego stanowi bardzo dobrą ochronę przeciwpożarową, ograniczając możliwość rozprzestrzeniania się ognia w budynku.

Przestrzeń wyciągowa wyposażona jest w wysokosprawne filtry cyklonowe KSA. Są one tak zaprojektowane, by ich liczbę i umieszczenie można było dopasować do każdej aranżacji kuchni. Zależnie od lokalnych wymagań prawnych, można je wymienić na wysokosprawne podwójne filtry FC, zapobiegające, w razie pożaru, wniknięciu płomieni do przestrzeni wyciągowej (zgodnie z DIN 18869-5).

* Hazard Analysis Critical Control Point (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli)



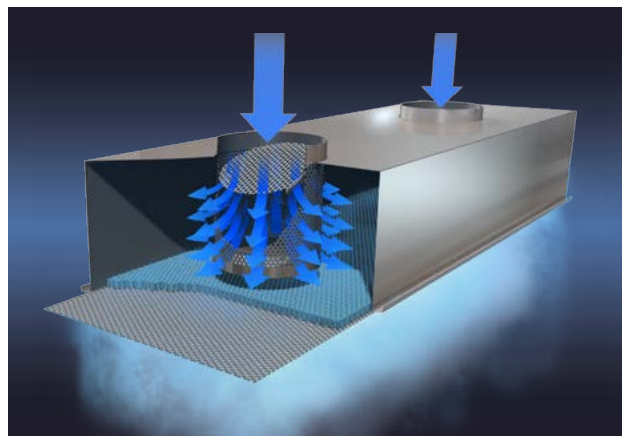
Działanie

Urządzenia kuchenne wytwarzają dużą ilość gorących oparów, które niosą ze sobą cząsteczki aerozolowe: cząstki i opary tłuszczu, wodę, zapachy i cząstki powstałe w wyniku spalania.

Opary lub ciepłe powietrze (1) w naturalny sposób (konwekcja) unoszą się do góry w kierunku sufitu. Brak ekranów oddzielających w suficie kuchennym sprawia, że w kuchni jest znacznie więcej miejsca, zapewniając doskonały komfort pracy, konwekcja nie jest zakłócana w żaden sposób. Współdziałanie strumieni wychwytyjących systemu Capture Jet (2) i laminarnego wypływu powietrza nawiewanego (3) pozwala strumieniom konwekcyjnym swobodnie unosić ku górze, gdzie następuje ich natychmiastowe usuwanie. Dzięki temu powietrze zanieczyszczone nie miesza się z doprowadzanym do kuchni świeżym powietrzem.

Opary kuchenne nie stykają się z elementami konstrukcyjnymi budynku ani z instalacjami usytuowanymi nad sufitem kuchni. Dzięki tego typu konstrukcji sufit kuchenny zabezpiecza strukturę budynku przed pożarem. Wszystkie części w przestrzeni wyciągowej wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304 o minimalnej grubości 1mm, co zapewnia 30-minutową odporność ogniową (obowiązują również przepisy lokalne).

Przestrzeń wyciągową oraz system kanałów są tak projektowane i zwymiarowane, by zapewnić łatwą adaptację do zmian wprowadzanych na obszarze kuchni .



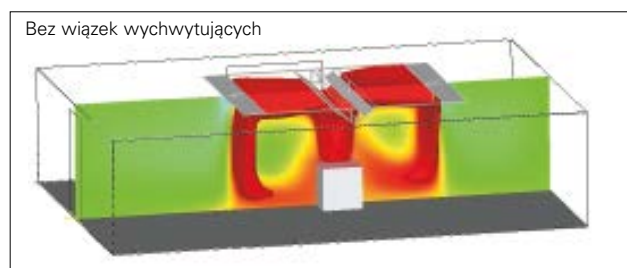
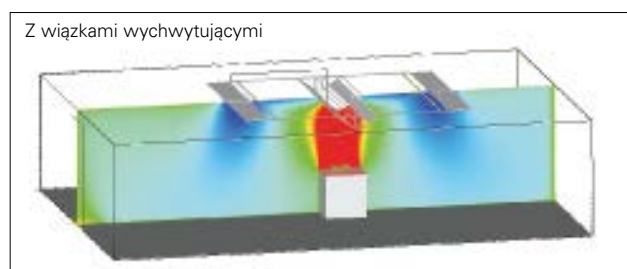
KCJ/1303/PL

Technologia Capture Jet™ w systemie podwójnym i obwodowym (opatentowana)

- Sprawność zwiększona o 15% w stosunku do sufitów tradycyjnych
- Powiększona zdolność wychwytywania i zatrzymywania zanieczyszczeń
- Wyeliminowanie ryzyka powtórnej cyrkulacji oparów
- Obniżenie zużycia energii elektrycznej przy zachowaniu optymalnej jakości powietrza

System Capture Jet™, zawiera dwa rzędy dysz: poziomy i pionowy

- Dysze poziome kierują strumień oparów w stronę przestrzeni wyciągowych.
- Dysze pionowe powiększają przestrzeń zatrzymywania oparów i zapobiegają przemieszczaniu się ich poza strefę gotowania. Oznacza to, że opary nie mogą mieszać się ze świeżym powietrzem.



Przykład sufitu CFD BEZ wiązek wychwytyjących Capture Jets, opary ciepłe nie zostają natychmiast usunięte I rozprzestrzeniają się wzdłuż sufitu wentylacyjnego a następnie ponownie cyrkulują ze świeżym powietrzem nawiewanym do kuchni przez nawiewniki.

Moduły nawiewu laminarnego

- Przepływ powietrza bez powodowania przeciągu
- Wysoki poziom komfortu pracy pracowników

Moduły nawiewne są tak zaprojektowane, aby rozprzestrzeniać świeże powietrze w kuchni z jak najmniejszą prędkością. Atmosfera bez przeciągów nie tylko pomaga uniknąć rozszerzania się strumieni konwekcyjnych z nad sprzętu kuchennego, ale również gwarantuje komfort personelu.

Moduły zaprojektowane są jako cylindry nawiewne, co pozwala na redukcję prędkości nawiewu i równomierne rozprzestrzenienie świeżego powietrza w kuchni. Dzięki połączeniu struktury plastra miodu i perforowanej konstrukcji panelu przedniego uzyskany zostaje odpowiedni przepływ.

Struktura "plastra miodu" redukuje zjawisko indukcji powszechnie występujące we wszystkich nawiewnikach.

Zjawisko to powoduje wytwarzanie efektu zasysania na obrzeżach. Prowadzi to do mieszania lub recyrkulacji wewnątrz nawiewnika niedużych ilości powietrza zanieczyszczonego pochodzącego z pomieszczenia z nawiewanym świeżym powietrzem. Dzięki strukturze plastra miodu następuje więc poprawa jakości powietrza, a przednie powierzchnie nawiewników dłużej pozostają czyste.

Struktura plastra miodu ma także wpływ na obniżenie ciśnienia akustycznego w kuchni dzięki swoim właściwościom tłumienia dźwięku.

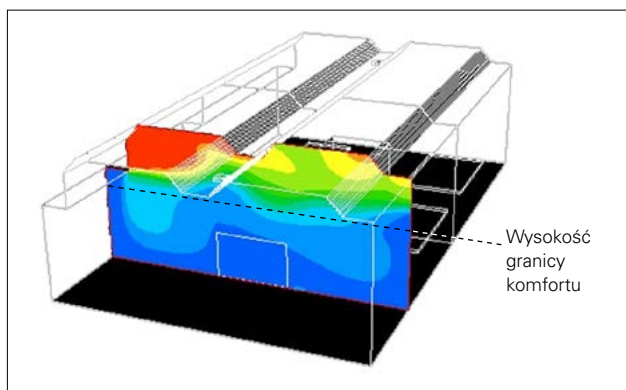


Wysokość granicy komfortu

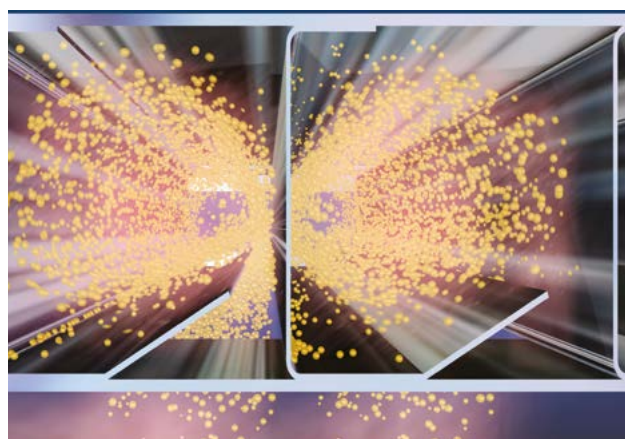
- Całkowita kontrola jakości powietrza w strefie roboczej
- Komfort i produktywność

Moduły laminarnego nawiewu powietrza z małą prędkością sprawiają, że w kuchni następuje wymiana powietrza na zasadzie wyporu. Świeże powietrze opada w dół i z tego poziomu wypełnia obszar pracy. Dzięki temu, że nie występują zawirowania przepływów, świeże powietrze nie miesza się z konwekcyjnymi strumieniami z nad urządzeń kuchennych.

Na pewnym poziomie w wyniku uwarstwienia powietrza w sposób naturalny powstaje w kuchni granica komfortu. Sufity firmy Halton są tak zaprojektowane, aby granica ta przebiegała powyżej poziomu głowy. Poniżej tej wysokości jakość powietrza jest optymalna. Zanieczyszczone powietrze powyżej granicy usuwane jest przez system sufitu.



Przykład sufitu CFD w najbardziej efektywnej konfiguracji: System Capture Jet™ oraz nawiewniki powietrza o małej prędkości zainstalowane na obszarze pracy. Maksymalna efektywność wychwytywania zanieczyszczeń ciepłych zapewnia idealny komfort użytkownikom.

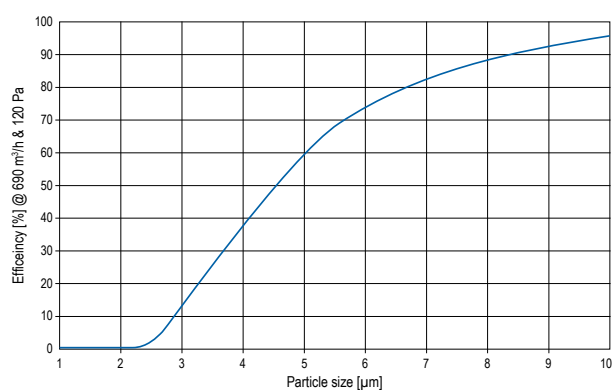


KCJ/1303/PL

Filtry multicyklonowe KSA

- Wysoka efektywność filtracji tłuszczu zmniejsza odkładanie się złożeń tłuszczu w kanałach wyciągowych
- Higiena i bezpieczeństwo

Filtry multicyklonowe KSA zbudowane są z wielu profili o kształcie plastra miodu. Kształt ten wymusza wirowy ruch powietrza wewnątrz profili. Działanie siły odśrodkowej jest znaczące i ciągłe, co wyróżnia omawiane filtry szczególnie w porównaniu z filtrami tradycyjnymi. Częsteczki tłuszczu są w ten sposób dociskane do profili. Zbierany kondensat naturalnie spływa w kierunku spustów przestrzeni wyciągowej. Filtry KSA charakteryzują się 95% skutecznością w usuwaniu cząstek rzędu 10 µm. Filtry posiadają akredytację ognioodporności UL (Underwriter Laboratories) oraz atest higieniczny i bezpieczeństwa NSF (National Sanitation Foundation, USA).



Krzywa efektywności filtrów multicyklonowych KSA w oparciu o metodę VDI 2052 (część 1) „Sprzęt wentylacyjny dla kuchni” Oznaczenie efektywności wychwytywania separatorów cząstek aerozolowych w wyciągu kuchennym



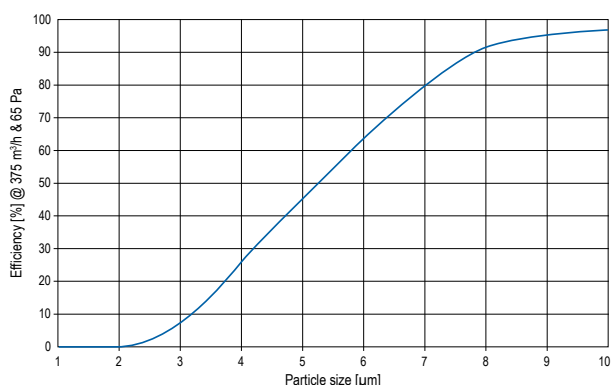
Podwójne filtry FC dla określonych wymagań przeciwpożarowych

- Ograniczenie złożeń tłuszczu w kanałach
- Higiena i całkowite bezpieczeństwo pożarowe
- Zgodność z normą DIN 18869-5

Podwójne filtry FC składają się z 2 filtrów FC. Dlatego mają 4 warstwy. Taka budowa powoduje powstanie silnego efektu odśrodkowego, co umożliwia bardzo skuteczne oddzielanie oparów kuchennych. Opisana konstrukcja powoduje znaczne zredukowanie złożeń tłuszczu wewnątrz kanałów.

Filtry podwójne FC zgodne z DIN 18869-5 zapobiegają, w razie pożaru, wnikięciu płomieni do przestrzeni wyciągowej jak również rozprzestrzenianiu się ognia w kanałach wentylacyjnych kuchennych i, co za tym idzie, w budynku.

Filtry TFC charakteryzują się 95% skutecznością w usuwaniu cząstek rzędu 10 µm. Filtry podwójne FC są łatwe w obsłudze oraz można je myć w zmywarkach do naczyń.



Krzywa efektywności filtrów FC w oparciu o metodę VDI 2052 (część 1) „Sprzęt wentylacyjny dla kuchni” Oznaczenie efektywności wychwytywania separatorów cząstek aerozolowych w wyciągu kuchennym.



KCJ/1303/PL

Konserwacja

- Certyfikat HACCP (PE-567-HM021)
- Łatwy dostęp do poszczególnych części w celu czyszczenia
- Maksymalny poziom higieny i szybka konserwacja

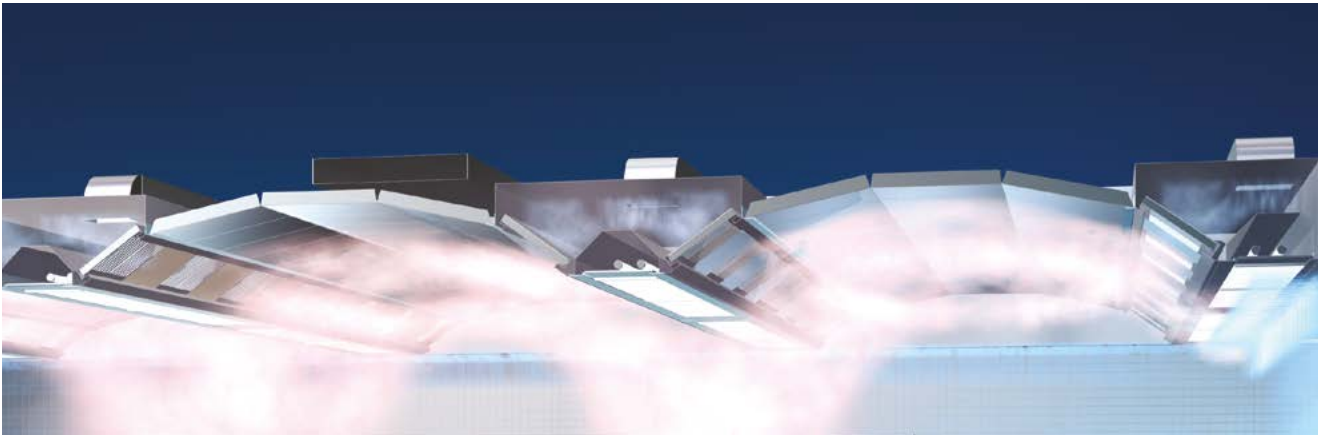
Ponadto wszystkie zamknięte sufity wentylacyjne zaprojektowano tak, by zredukować liczbę zewnętrznych części wykonanych ze stali nierdzewnej, a przez to ograniczyć liczbę krawędzi i zagięć do czyszczenia, co dalej zwiększa poziom higieny.

Połączenia na dolnej krawędzi przestrzeni wylotowych są zespawane szwem ciągłym nieprzepuszczającym cieczy. Panele w kształcie łuku pomiędzy przestrzeniami wyciągowymi zostały wyprofilowane aerodynamicznie, aby zminimalizować ryzyko kondensacji. Panele zaprojektowano tak, aby zapobiec dociskaniu oparów kuchennych do sufitu oraz tak, aby przyspieszyć konserwację.

Szybką kontrolę powietrza wyciągowego oraz powietrza uzupełniającego podczas uruchamiania lub konserwacji w okresie użytkowania okapu zapewniają króćce pomiarowe (TAB™).

Moduły nawiewu laminarnego zapobiegają recyrkulacji powietrza zanieczyszczonego z powietrzem świeżym i powstawaniu złożeń tłuszczu na urządzeniach kuchennych, podłogach (śliskie podłogi stwarzają niebezpieczeństwo upadku) oraz strukturze budynku.

Podane właściwości powodują, że sufit wentylacyjny KCJ charakteryzuje się jednym z najwyższych poziomów higieny, bezpieczeństwa oraz łatwości konserwacji.



Konstrukcja w kształcie łuku

- Zwiększona pojemność zatrzymywania
- Estetyczny wygląd sufitu
- Maksymalny poziom higieny i łatwa konserwacji

Łukowy kształt paneli pomiędzy przestrzeniami wyciągowymi powiększa pojemność zatrzymywanych oparów. Maksymalne emisje są tam zatrzymywane przed skierowaniem w stronę przestrzeni wyciągowych.

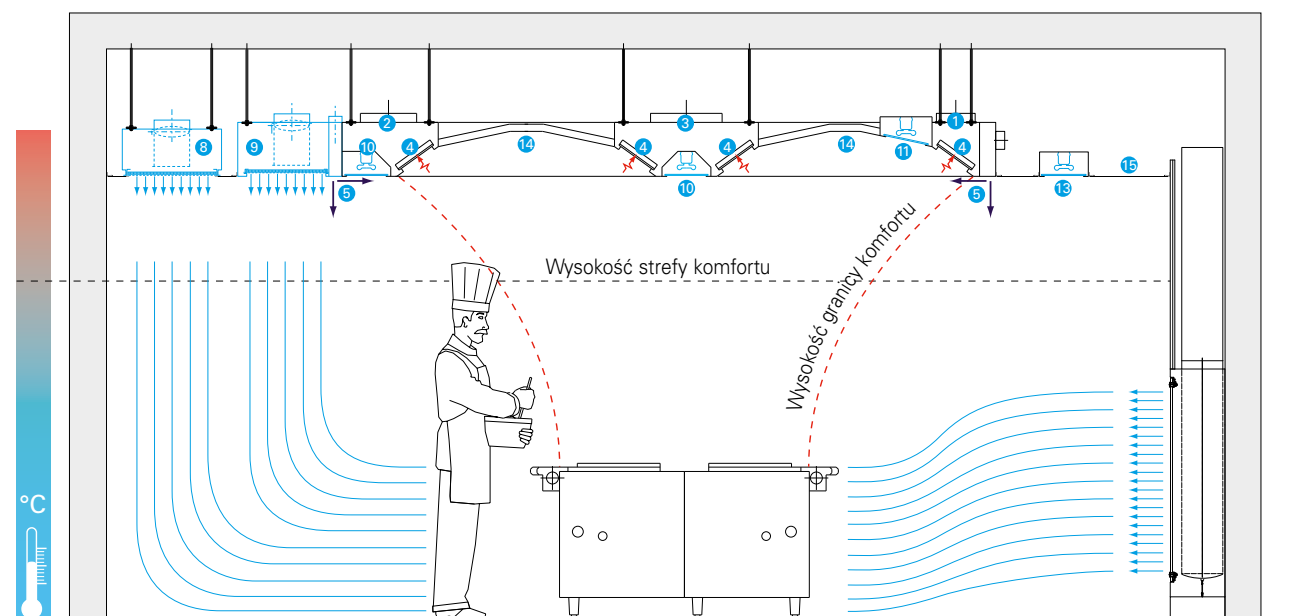
Panele w kształcie łuku są zaprojektowane tak, aby były dopasowane i zachodziły na siebie, co zapewnia dobrą szczelność. Neutralne panele są mocowane specjalnymi profilami L. Łuki i panele, pozostają na miejscu podczas mycia, bez ryzyka przypadkowego podniesienia. Takie zasady mocowania zapobiegają również wnikaniiu oparów kuchennych do sufitu.

System można rozmontować i ponownie zmontować bez użycia narzędzi, co zapewnia szybką i łatwą konserwację i dostęp do przestrzeni nad sufitem.

Oświetlenie

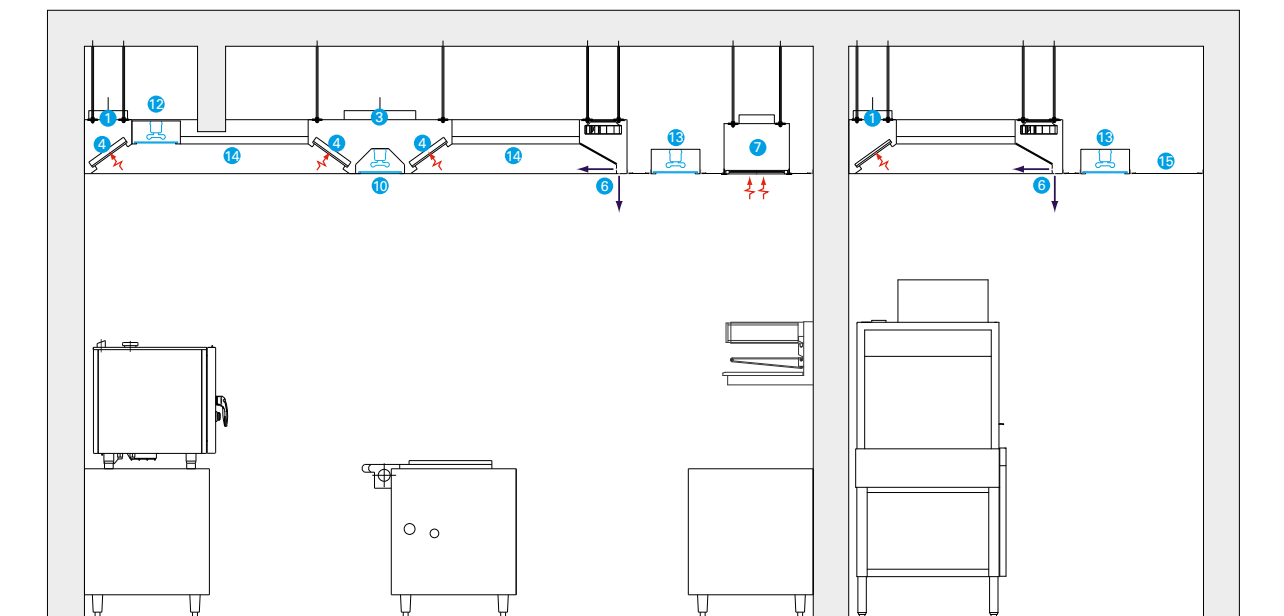
- Równomierne oświetlenie
- Komfort wizualny użytkowników

Występuje pięć różnych modeli oświetlenia, co pozwala na równomierne umieszczenie punktów w kuchni niezależnie od konfiguracji sufitu. Wszystkie modele mają elektroniczne stateczniki, zasilane są systemem szyn zasilających Siteco, który umożliwia regulację liczby zapalonych świetlówek, jak również pozwala na oszczędność energii. Oświetlenie jest jednolite i dopasowane do aktualnych potrzeb kuchni, co podnosi komfort użytkowników.



Zasady ogólne

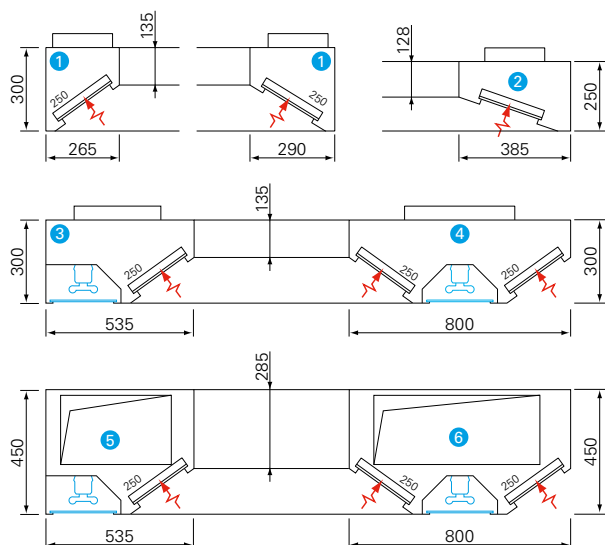
- Przestrzenie wyciągowe wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320, bez widocznych śrub i nitów. Króćce pomiarowe TAB™ do testowania ciśnienia i odczytu prędkości przepływu ułatwiają prawidłowe zrównoważenie przepływu powietrza wyciągowego w przestrzeni. Spawane kołnierze ze spawem 1,5 mm i korpusem 1,0 mm.
- 1 – Pojedyncza przestrzeń
- 2 – Pojedyncza przestrzeń wyciągowa z wbudowanym oświetleniem
- 3 – Podwójna przestrzeń wyciągowa z wbudowanym oświetleniem.
- Wysokosprawne filtry cyklonowe KSA, z aprobatą ognioodporności, łatwe do demontażu i mycia w zmywarce. Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, stały spadek ciśnienia. Opcjonalnie, podwójne filtry FC.
- 4 – Filtry multicyklonowe KSA: 500 x 250 x 50 mm.
- Sufit kuchenny wentylacyjny wyposażony w technologię Capture Jet™ w systemie podwójnym z odpowiednim osprzętem. Moduły wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320, bez widocznych śrub i nitów.
- 5 – Moduł Capture Jet™
- 6 – Wykonany w kształcie łuku moduł systemu Capture Jet™ ze zintegrowanym wentylatorem Capture Jet™.
- Precyzyjnie wykonana przestrzeń wyciągowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wyposażona w wysokosprawne filtry FC. Podłączenie króćców pomiarowych T.A.B. do bezpośredniej kontroli przepływu powietrza.
- 7 – Precyzyjnie wykonana przestrzeń wyciągowa
- Moduły nawiewu laminarnego. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320, bez widocznych śrub i nitów. Przedni panel perforowany ze stali nierdzewnej lub aluminium, o wewnętrznej strukturze „plastra miodu”.
- 8 – Moduł nawiewu laminarnego.
- 9 – Moduł nawiewu połączony z modulem Capture Jet™
- Lampy wyposażone w dwie świetlówki, IP 54, oprawa ze szkła laminowanego o grubości 6mm, z przedzielającą warstwą folii. Trójfazowy system zasilania szynowego.
- 10 – Oświetlenie wbudowane w przestrzeń wyciągowe
- 11 – Oświetlenie wbudowane w panele łukowe pomiędzy przestrzeniami wyciągowymi
- 12 – Oświetlenie wbudowane w panele pomiędzy przestrzeniami wyciągowymi
- 13 – Oświetlenie wbudowane w strefy neutralne
- 14 – Płaski lub wygięty łukowo sufit pomiędzy przestrzeniami: standardowa konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320.
- 15 – Strefy pasywne (poza strefą gotowania): standardowa konstrukcja z aluminiowych elementów lub paneli wzmacnianych profilami aluminiowymi, z oświetleniem zwykłym lub wbudowanym oświetleniem punktowym. As an option, aluminium pads or panels can be powder coated (standard white RAL 9010, other colours on request) or constructed from stainless steel. Opcjonalnie, elementy aluminiowe lub panele mogą być powlekane proszkowo (standardowa farba biała RAL 9010, inne kolory na zamówienie) lub wykonane ze stali nierdzewnej.



Budowa i elementy składowe

Poniżej podano informacje i rysunki dotyczące standardowej budowy i elementów. Można je dostosować do konkretnych wymagań lub warunków instalacji.

Przestrzeń wyciągowa



Wysokość instalacyjna (podstawa przestrzeni)

Powierzchnia podłogi	Minimalna	BGN*
< 50 m ²	2 300 mm	2500 mm
51–100 m ²	2 500 mm	2750 mm
101–200 m ²	2 500 mm	3000 mm
> 200 m ²	2 500 mm	3250 mm

* Wysokość montażu zalecana przez BGN (Instytucja niemiecka zajmująca się procesem przetwarzania żywności i działalnością restauracji)

Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320, bez widocznych śrub i nitów. Mocne kołnierze boczne, o grubości 1,5mm. Spawane połączenia zapewniające idealną sztywność i szczelność Króćce T.A.B.™ do pomiaru ciśnienia dla szybkiego i niezawodnego sterowania natężeniem przepływu powietrza wyciągowego.

1. EP/S – standardowa pojedyncza przestrzeń bez oświetlenia
2. EP/SF – superpłaska pojedyncza przestrzeń bez oświetlenia
3. EP/SL – standardowa pojedyncza przestrzeń z oświetleniem
4. EP/DL – standardowa podwójna przestrzeń z oświetleniem
5. EP/SLC – pojedyncza przestrzeń z bocznym podłączeniem kanału i oświetleniem
6. EP/SLC – podwójna przestrzeń z bocznym podłączeniem kanału i oświetleniem

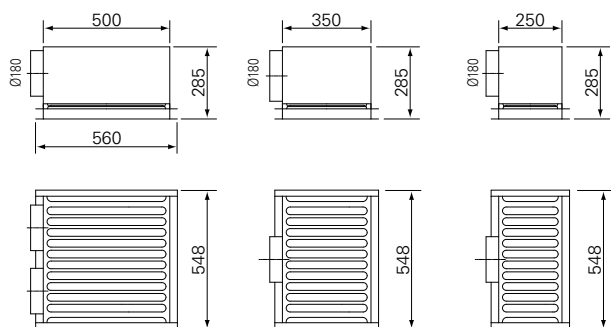
Maksymalna długość przestrzeni: 3 500 mm

Dłuższe można uzyskać przez łączenie przestrzeni na miejscu instalacji.

Standardowa wysokość filtrów: 250 mm

Inne wysokości (oraz wydajności wyciągania) są dostępne na zamówienie.

Precyzyjnie wykonana przestrzeń wyciągowa



Maksymalna długość: 3 500 mm (7 filtrów)

Przestrzenie wyciągowe mają za zadanie obsługiwać niewielki sprzęt kuchenny o niedużym poziomie emisji zanieczyszczeń, usytuowany poza strefą gotowania objętą sufitem kuchennym (częścią aktywną). Do urządzeń takich należą np. małe kotły, małe piece parowe oraz płyty indukcyjne.

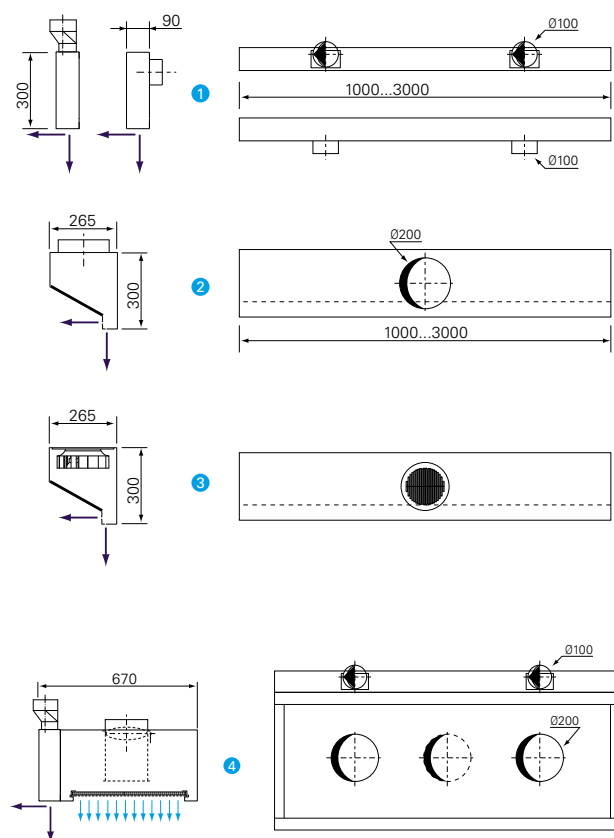
Komora przestrzeni ze stali ocynkowanej. Wysokosprawne filtry FC ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1mm, z polerowaniem lustrzanym. Pierścień zamykający z anodowanego aluminium. Dostępne trzy rozmiary:

- 1- KBO/B50 – FC filtr, 500 x 500 mm, 600 m³/h max. do 55 Pa
- 2- KBO/B35 – FC filtr, 500 x 350 mm, 450 m³/h max. do 55 Pa
- 3- KBO/B25 – FC filtr, 500 x 250 mm, 300 m³/h max. do 55 Pa

Opcje:

Inne średnice połączeń

System Capture Jet™ (w trakcie patentowania)



Moduły Capture Jet™

Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1mm.

Dwa zestawy dysz, pionowy i poziomy.

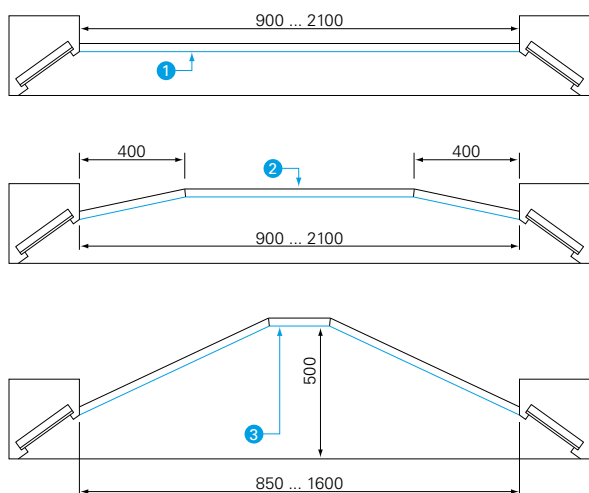
- 1- CJ/B – Moduł Capture Jet™
- 2- CJ/D – Moduł Capture Jet™ w kształcie łuku
- 3- CJ/DM – Wykonany w kształcie łuku moduł systemu Capture Jet™ ze zintegrowanym wentylatorem Capture Jet™

Moduły Capture Jet™ łączone z modułem przepływu laminarnego

Model modułu przepływu laminarnego podobny do opisanych poniżej

- 4- CJ/LFU – moduł nawiewu laminarnego z modułem Capture Jet™

Sufity aktywne (obszary wyciągowe)



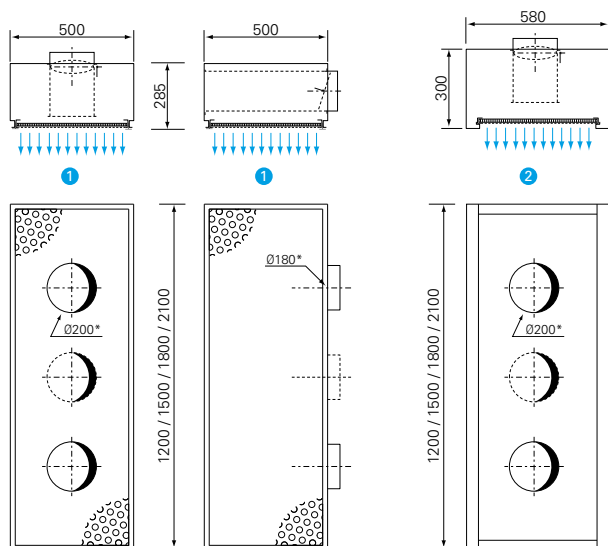
Standardowa konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320, grubość 1mm. Dostępne są trzy typy paneli:

- 1- AC/F – płaski sufit ze stali nierdzewnej (opcjonalnie z aluminium)
- 2- AC/D – sufit ze stali nierdzewnej wygięty łukowo
- 3- AC/HC – sufit wygięty łukowo o dużej pojemności (Do urządzeń kuchennych o dużej emisji oparów lub używanych w przemyśle spożywczym)

Opcje:

Panele powlekane proszkowo (standardowa farba biała RAL 9010, inne kolory na zamówienie) lub wykonane ze stali nierdzewnej.

Moduły nawiewu laminarnego



* Liczba króćców zależy od wartości natężenia przepływu nawiewnego na moduł i może być regulowana w celu ograniczenia prędkości przepływu przez złączki i poziomu ciśnienia akustycznego

- 1 - LFU/A – Modularny moduł nawiewu laminarnego
- 2 - LFU/S – Pojedynczy moduł nawiewu laminarnego

• Modularny moduł nawiewu laminarnego:

Zaprojektowany do wbudowania w suficie neutralnym z panelami z perforowanej stali ocynkowanej. Wbudowana przepustnica regulacyjna. Panel przedni o strukturze plastra miodu z anodowanego aluminium. Rama z anodowanego aluminium. Przeciwwstrząsowe wsporniki mocujące.

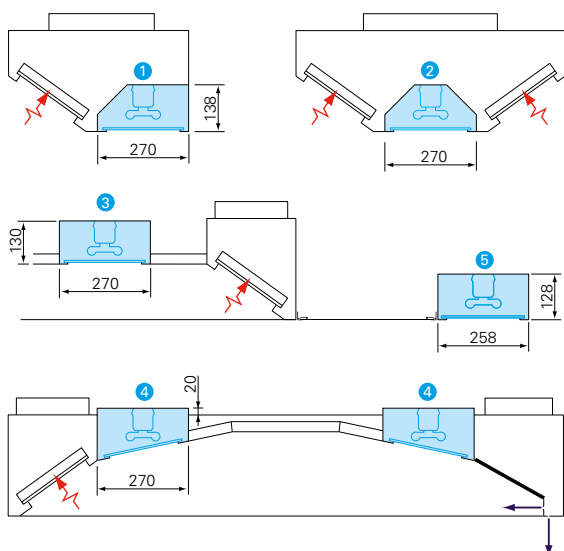
• Pojedynczy moduł nawiewu laminarnego ze stali nierdzewnej:

Konstrukcja identyczna jak w przypadku pojedynczego modułu nawiewnego. Przestrzeń ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320.

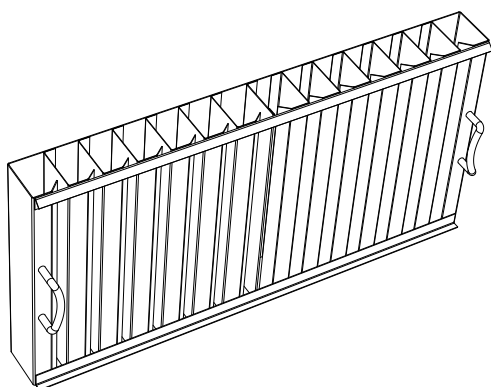
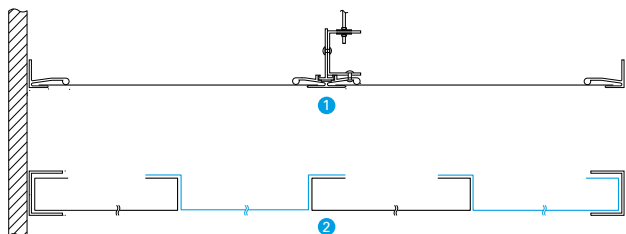
Opcje:

- połączenia R248 i 313 mm
- panele przednie z powlekanego proszkowo aluminium (standardowa farba biała RAL 9010, inne kolory na zamówienie)
- Panele przednie ze stali nierdzewnej szczotkowanej (pojedynczy moduł nawiewu modularnego) lub powlekanego proszkowo (standardowa farba biała RAL 9010, inne kolory na zamówienie)
- Zewnętrzna izolacja cieplna.

Oświetlenie



Sufity neutralne



Lampy wyposażone w dwie świetlówki, IP 54, oprawa ze szkła laminowanego o grubości 6mm, z przedzielającą warstwą folii. Elektroniczny statecznik i system zasilania szynowego trójfazowego.

- 1- IL/EP – standardowa pojedyncza przestrzeń z oświetleniem
 - 2- IL/EP – podwójna przestrzeń z oświetleniem
 - 3- IL/FC – oprawa oświetlenia wbudowana w płaskim suficie
 - 4- IL/DC – oprawa oświetlenia wbudowana w suficie wygiętym łukowo
 - 5- IL/NA – oprawa oświetlenia wbudowana w sufit neutralny
- System Siteco pozwala na regulację oświetlenia kuchni przy wykorzystaniu zasilania trójfazowego. Pozwala na zapalenie jednej, dwóch lub wszystkich trzech lamp w tym samym czasie.

Opcje:

Stopień ochrony IP 65, świetlówki T5

Sufity neutralne w części, gdzie nie znajdują się urządzenia kuchenne.

- 1- System panelowy ze wspornikami z profili aluminiowych
- 2- System podkładek ze wspornikami z kątowników aluminiowych
- NC/PLA – podkładowki aluminiowe (1)
- NC/PAA – panele aluminiowe (2)
- NC/PAS – panele ze stali nierdzewnej (2)

Opcje:

(standardowa farba biała RAL 9010, inne kolory na zamówienie) lub konstrukcja z:

- Kątowników ze stali nierdzewnej (system panelowy)
- Materiału dźwiękochłonnego (system panelowy)

Zalecane natężenie przepływu powietrza

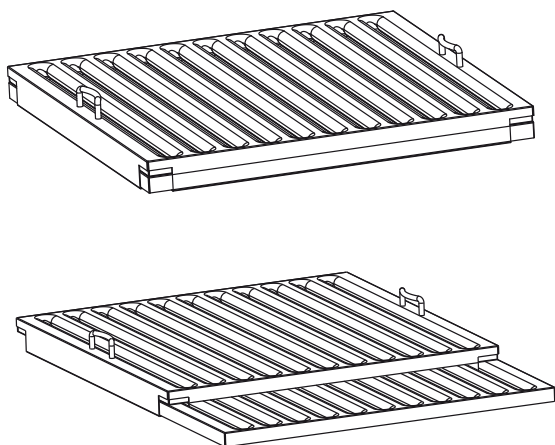
Na filtr (250 mm)	$500 < Q_e < 690 \text{ m}^3/\text{h}$
Spadek ciśnienia	$65 < \Delta P < 120 \text{ Pa}$

Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 (1.4301) z lustrzanym polerowaniem, ze stałym spadkiem ciśnienia i dwoma uchwytami. Efektywność usuwania tłuszczu 95% przy ciśnieniu 120 Pa dla cząstek o średnicy 10 mikronów lub większych.

Posiadają kategorię UL odporności ogniowej oraz świadectwo NSF higieny i bezpieczeństwa.

Umieszczone skośnie, aby zapewnić właściwy odpływ kondensatu, zmniejszyć ryzyko pożaru i zapewnić jak najlepszą higienę na obszarze kuchni.

Filtry podwójne FC



Zalecany przepływ powietrza

Prędkość/ filtr (250 mm) $200 < Q_e < 350 \text{ m}^3/\text{h}$

Spadek ciśnienia $30 < \Delta P < 55 \text{ Pa}$

Ze stali nierdzewnej AISI 304 (1.4301) z lustrzanym polerowaniem, ze stałym spadkiem ciśnienia i dwoma uchwytami. Efektywność usuwania tłuszczu 96% przy ciśnieniu 65 Pa dla cząstek o średnicy 10 mikronów lub większych.

Filtry podwójne FC zgodne z DIN 18869-5 zapobiegają, w razie pożaru, wnikięciu płomieni do powierzchni wyciągowej jak również rozprzestrzenianiu się ognia w kanałach wentylacyjnych kuchni i budynku.

Dane do szybkiego doboru

Kod	Opis	Standardowa długość [mm]	Skok [mm]	Zalecany przepływ powietrza*		
					[m³/h/ml]	[l/s/ml]
EP/S	Pojedyncza przestrzeń wyciągowa	1000...3500	500	KSA	1000...1380	278...383
			500	TFC	400...700	111...194
EP/D	Podwójna przestrzeń wyciągowa	1000...3500	500	KSA	2000...2760	556...767
			500	TFC	800...1400	222...389
CJ/C	Moduł łączący funkcje nawiewu i wiązek Capture Jet™	1000	-		750...1000	208...278
CJ/B	Moduł Capture Jet™	1000...3500	500		20...30	6..8
LF/A	Moduł nawiewu laminarnego	1000	-		400...1000	111...278

* filtrów o wysokości 250 mm

Ciężar sufitu wentylacyjnego: CNS 30 kg /m2, aluminium 25 kg/m²



www.halton.com/foodservice

Halton sp. zo.o.

ul. Bysławska 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