



- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I)**
- **Opfylder DIN 18869-5 konstruktionsnormerne (fraluftskamre beskyttet imod flammegennemtrængning)**
- **Automatisk rengøring af fedtfiltere og fraluftskamre (Water Wash teknologi)**
- **Reduceret vedligeholdelse og mindre arbejde for personalet med rengøring af filtre**
- **Op til 15 % energibesparelse pga. Capture Jet™ teknologien**
- **Maksimal termisk komfort og luftkvalitet, perfekt visuel og akustisk komfort hvilket medfører behagelige arbejdsforhold**
- Perfekt helhedsindtryk
- Turn Key projekter: fra design til installering af Halton specialister
- Fleksibelt i forhold til ændringer i køkkenet
- Mange muligheder for kundetilpasning.

Det lukkede KCW køkkenventilationsloft med Water Wash og Capture Jet™ teknologier, er en fleksibel og æstetisk behagelig løsning, som kombinerer mange funktioner: fraluft, tilluft, lys samt nedhængt loft. Alle komponenter er designede til at opfylde et optimalt hygiejneniveau og let vedligeholdes i overensstemmelse med HACCP kravene. Loftet er velegnet til centralkøkkener

men er også velegnede til lukkede og åbne køkkenarealer.

Det lukkede køkkenventilationsloftet er designet og udført fuldstændigt i rustfrit stål, og produktet er yderligere udstyret med den sidste nye dobbelte Capture Jet™ teknologi. Kombineret med et tilluftssystem af lavimpulstypen opnår man en reducere af fraluftsmængderne på mindst 15 % sammenlignet med traditionelle ventilationslofter. Desuden opnås maksimal luftkvalitet og komfort for brugerne.

Køkkenarealet er friholdt for store emhætter. Hele køkkenet kan således drage fordel af dagslyset i forbindelse med den integrerede og direkte belysning. Den visuelle komfort og indtrykket af plads er uforlignelig. Endvidere medvirker køkkenloftet til brandbeskyttelse og forhindrer brandspredning i bygningen.

Fraluftskamrene er udstyret med højeffektive FC filtre. De er designede, så deres antal og placering kan ændres i forhold til nye udnyttelser af køkkenarealet. FC filterne som er anbragt inde i fraluftskamrene med Water Wash, opfylder DIN 18869-5 normerne. I tilfælde af brand forhindrer de ilden i at nå fraluftskammeret og dermed sprede sig til køkkenets fraluftskanaler og bygningen.

* Hazard Analysis Critical Control Point



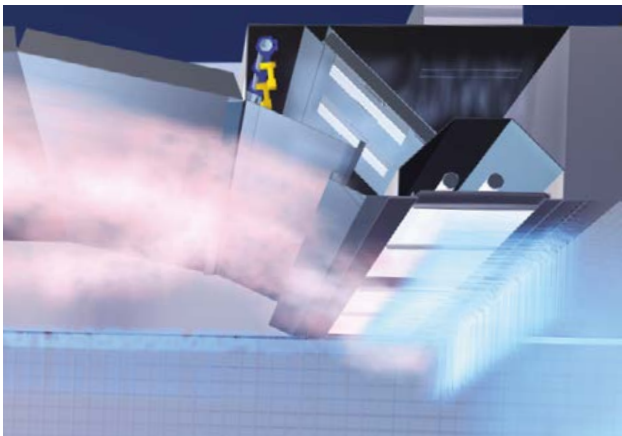
Drift

Køkkenudstyret genererer store konvektive strømninger af varm luft, som indeholder aerosoler: fedtpartikler, fedtdampe, vand, lugte, brændte partikler etc. Disse konvektive strømninger (1) stiger naturligt imod køkkenloftet.

Fraværet af emhætter i et køkkenloft medfører utilsigtede arbejdsforhold og de konvektive strømme er ude af kontrol. Kombinationen af Capture Jets (2) og lavimpuls tilluftssystemet (3) medfører, at de konvektive strømme stiger frit og kan fjernes af fraluftskammeret så hurtigt som muligt uden opblanding med køkkenets erstatningsluft.

Filtrene, afløbsrenden og fraluftskamrene bliver automatisk rengjort vha. Water Wash teknologien. Fraluftskammeret er udstyret med dyserækker (4) som er tilsluttet et kontrolpanel der leverer opvarmet vaskevand i passende mængde til dyserne (4). Vaskecyklussen bliver automatisk styret af kontrolpanelet. Køkkenets driftstid bliver optimeret og køkkenpersonalet bliver friholdt fra det store rengøringsarbejde og vedligeholdelsen er begrænset til rengøring af køkkenloftets overflader.

Fraluftskamre og kanaltilslutninger er omhyggeligt designet og dimensioneret til maksimum fleksibilitet og fremtidige ændringer i køkkenets layout og udnyttelse.



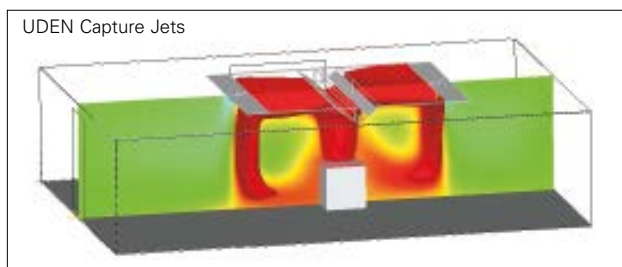
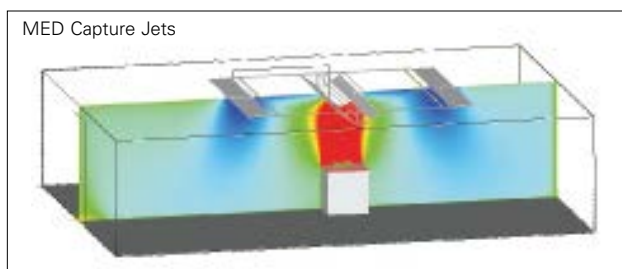
Dobbelt Capture Jet™ teknologi (patenteret)

- 15% højere effektivitet end traditionelle lofter
- Forøget opfangning
- Eliminering af risikoen for recirkulation af kogedampe
- Energibesparelser med optimal luftkvalitet

Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

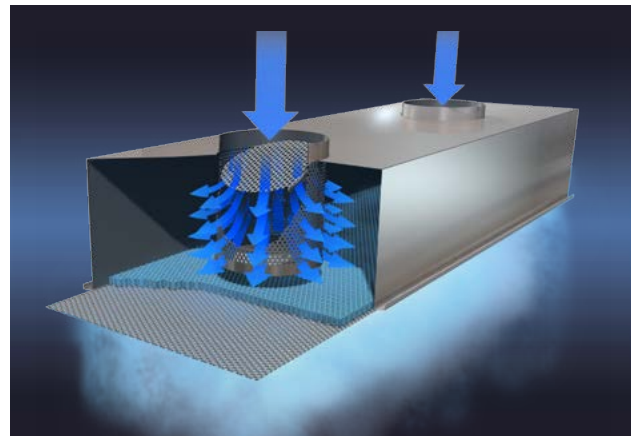
- De vandrette dyser skubber dampene imod fraluftskammeret.

- De lodrette dyser forøger forureningsvolumet og forhindrer dampe fra kogearealet i at opblandes med erstatningsluften. Kombinationen af lavimpulserstatningsluft og Capture Jet™ teknologien reducerer den udsugede luftmængde med op til 15 % ved fjernelse af den samme varmebelastning sammenlignet med traditionelle køkkenventilationslofter.



Eksempel på loft CFD. UDEN Capture Jets,

De termiske plumens bliver ikke straks fjernet og spredes derfor langs med det ventilerede loft. Den termiske plumen opblandes derefter med erstatningsluften som tilføres gennem tilluftsenhederne.



KCW/1303/DK

Lavimpuls tilluftsmoduler

- Trækfri erstatningsluft
- Meget høj brugerkomfort

Tilluftsmodulerne er designede til at indblæse friskluft til køkkenet med en ekstrem lav hastighed. Fraværet af træk forhindrer ikke blot spredningen af de konvektive strømme fra kogeudsyret, men medvirker også til bedre indeklima.

Modulerne indeholder en fordelingscylinder, som reducerer strømningshastigheden og friskluften bliver således fordelt ensartet i kammeret. Strømningshastigheden udjævnes takket være den indre honeycombstrukturen og den perforerede front.

Induktion er et almindeligt problem ved alle standard indblæsningsenheder da der skabes en sugeeffekt langs med enhedernes omkreds. Dette medfører opblanding og recirkulation af kogedampe med friskluften inde i enhederne, og en del af den forurenede rumluft bliver derfor tilført sammen med erstatningsluften. Takket være honeycombstrukturen i Haltons tilluftsmoduler opstår denne recirkulering ikke og luftkvaliteten bliver derfor forbedret. Desuden forbliver enhedernes frontplader rene i længere tid.

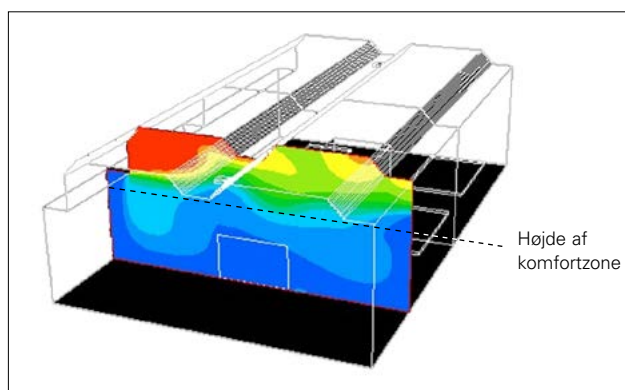
Honeycombstrukturen medfører også et lavere lydniveau i køkkenet pga. de lyddæmpende egenskaber.



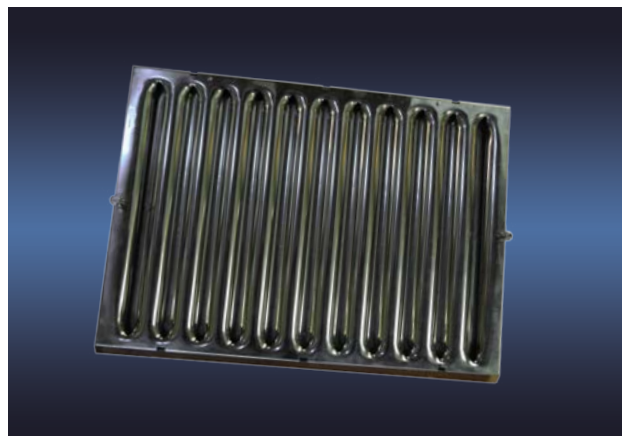
Højde af komfortzone

- Total kontrol af luftkvalitet i arbejdsområdet
- Øget trivsel og produktivitet

Lavimpuls tilluftsmoduler indblæser erstatningsluft efter fortrængningsprincippet. Friskluften falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringen af træk forhindrer den friske luft i at sprede de konvektive strømme fra kogeudstyret. En højdebegrænsning for komfortområdet opstår naturligt i køkkenet pga. temperatur gradienten. Under denne højde er luftkvaliteten optimal. Den forurenede luft ovenover bliver fjernet gennem køkkenventilationsloftets udsugningskamre.



CFD eksempel på loft i forbindelse med den mest effektive løsning: Capture Jet™ teknologi og væg og loftsmonterede fortrængningsenheder. Opfangningen af de termiske plumens er på maksimumniveau og brugerkomforten er perfekt.



KCW/1303/DK

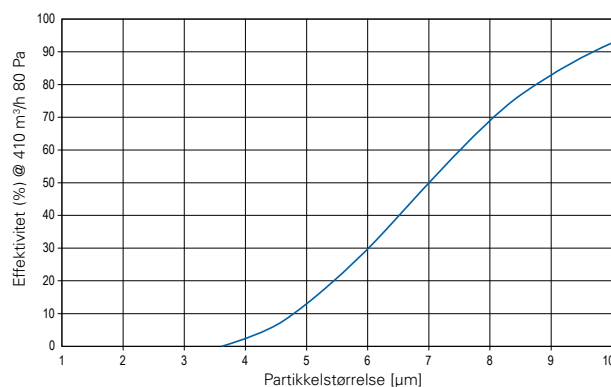
Høj filtreringseffektivitet

- Konstruktionen opfylder DIN 18869-5
- Forhindrer flammerne i at nå fraluftskammeret
- Total brandsikkerhed

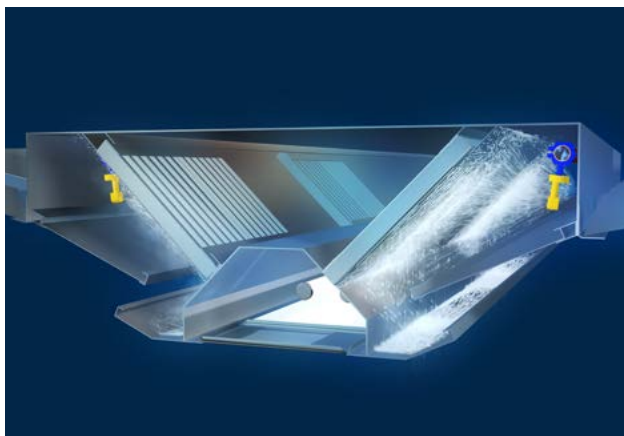
FC filteret består af to lag aerodynamisk udformede profiler hvilket giver en stor centrifugaleffekt og dermed en meget effektiv udskilning af forureninger fra kogeudstyret. Fedtansamlinger indvendig i kanalsystemet bliver derfor betydeligt reduceret.

Med FC filtre installeret inde i Water Wash fraluftskammeret opfyldes DIN 18869-5. I tilfælde af brand forhindrer det flammerne i at nå fraluftskammeret og dermed sprede sig til køkkenets kanalsystem og videre til bygningen.

Filterantallet bestemmes vha. den beregnede luftmængde baseret på de konvektive strømninger. Filtrene kan også erstattes med blindplader for at optimere effektiviteten af hvert filter. Som mulighed kan enkelte blindplader erstattes med glasplader for at gøre vaskeprocessen synlig.



Effektivitetskurve vedr. FC filtre baseret på VDI 2052 metoden (del 1) «Ventilationsudstyr til køkkener. Fastlæggelse af opfangningseffektiviteten af Aerosol Separatorer i Køkkenfraluft»



Water Wash teknologi

- Reducerer rengøringsintervaller og vedligeholdelsesomkostninger
- Omkring to års tilbagebetalingstid sammenlignet med et almindeligt ventilationsloft
- Især egnet til større køkkener med lang driftstid
- Automatisk daglig vask af FC filtrene og fraluftskamrene
- Rengøring af ventilationsloftet er begrænset til de synlige overflader (anbefales to gange årligt)

Det lukkede KCW ventilationsloft vasker automatisk filtrene. Vaskeprocessen udføres med fraluftsventilatoren kørende således, at vandet når helt ind i filtret med den samme cycloneffekt som luften. Vaskeintervallet kan derfor styres samtidig med, at køkkenet er i drift.

Hvert fraluftskammer er udstyret med en unik række af dyser. De fjernes nemt uden brug af værktøj, så rørsystemet hurtigt kan afblændes under opstarten. Dyserne, som er anbragt foran filtre og blindfiltre kan erstattes med en hætte. Dyseantalet er optimeret af hensyn til et lavere vandforbrug.

Hver dyserække er udstyret med en magnetventil for at reducere kontrolboksens størrelse. Fraluftskamrene kan være tilsluttet en opsamler (forsynet med en vandlås) eller et afløb for at fjerne vandet under hver rengøringsproces. Hele rørsystemet skal være udført i rustfrit stål AISI 304.

* Det anbefales at rengøre filtrene to gange årligt i opvaskemaskine.



KCW/1303/DK

Hygiejne, sikkerhed og vedligehold

- HACCP certificeret (PE-567-HM02I)
- Minimalt behov for vedligeholdelse, reducerer arbejdet med rengøring af filtre
- Nem adgang til komponenter for rengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed

Pga. af den regelmæssige filtervask (Water Wash teknologi), forhindres uhygiejniske fedt og kondensatansamlinger i fraluftskamre og filtre (særlig vigtig ved kogeudstyr som friture og grills).

Alle Capture Jet™ lukkede ventilationslofter er designet med et minimum antal rustfrie stålkomponenter. Dette reducerer antallet af samlinger, der skal rengøres og forøger hygiejnen. De nederste kantsamlinger er fuldsvejsede og tætte. Den buede form af panelerne imellem fraluftskamrene er aerodynamisk udformede for at begrænse kondensrisikoen. Panelerne er designet således, at kogedampe ikke kan passere gennem loftet og er også lette at vedligeholde.

T.A.B.™ Måle og reguleringsstudser medfører hurtig kontrol af fralufts og tilluftsmængder gennem opstartsfasen og vedligeholdelsen gennem hele køkkenets livscyklus.

Lavimpuls tilluftsmoduler forhindrer recirkulation af forurenede luft sammen med erstatningsluften. Dette minimerer fedtansamlinger på kogeudstyr og gulve (fedtede gulve medfører stor faldrisiko) samt i bygningskonstruktionen.

Alle disse features giver KCW køkkenventilationsloftet et af de højeste hygiejne og sikkerhedsniveauer samt let vedligeholdelse.



Water Wash kontrolenhed

- Automatisk styring af vaskeintervaller med begrænset personaletilsyn
- Vanddrevet doseringspumpe med reducerede krav til vedligehold
- Kan tilsluttes bygningens overvågningssystem
- Viser alle systemfejl
- Udført i rustfrit stål

Hver kontrolenhed skal tilsluttes blødt varmt vand ($TH < 7,0^\circ\text{C}$ eller $1,5 \text{ mmol/l}$). Den er udstyret med en tank til rengøringsmiddel og et automatisk doseringssystem som fungerer uden elektricitet og kun drives vha. vandgennemstrømningen. Den høje doseringspræcision fjerner helt risikoen for overdosering og mindsker miljøpåvirkningen.

Haltons Trykfølsomme Skærm danner en vigtig og intuitiv brugerflade mellem kontrolsystemet og brugerne. Vaskeintervallerne (forvask, vaskereaktionstid og skyllesekvenser) er fuldautomatiske og programmerbare så de passer til de forskellige driftsforhold. Vaskeprocessen kan manuelt overstyres efter behov. Systemet kan udstyres med en interface til bygningens overvågningssystem CTS/BMS.

Kontrolboksen kontrollerer ventilatorens status, vandtemperaturen og niveauet af rengøringsmiddel før start af enhver cyklus. Den kan også forsynes med en boosterpumpe til forbedring af vaskeprocessen.



KCW/1303/DK

Brugerflade med Haltons Trykfølsomme Skærm

- Intuitiv og let at bruge
- Kan anvendes af køkkenpersonalet uden oplæring
- Hurtig og enkel indstilling ved opstart
- Kompatibelt med alle teknologier i Haltons High Performance Kitchen koncept
- En unik brugerflade til alle Haltons teknologier

Haltons Trykfølsomme Skærm er udviklet til høj brugervenlighed gennem indregulering og opstart af systemet. Den indeholder følgende funktioner:

- Navngivning af de enkelte fraluftskamre, som er tilsluttet kontrolboksen;
- Intuitiv ugentlig programmering af vaskeintervaller. Op til to vaskeintervaller pr. dag og pr. vaskezone. Systemet indeholder som standard indstilling af tre vaskeintervaller i forhold til tre forskellige driftstilstande af køkkenet.
- Mulighed for at styre og tilslutte alarmer afhængig af krav, især brandalarmer.
- Mulighed for styring af boosterpumpe ved for lavt vandtryk.

Skærmen er fuldt kompatibel med alle andre Halton teknologier.

Water Wash styringer er en del af Halton Foodservice Control Platform (FCP)

Halton Foodservice Control Platform (FCP) er udviklet til at behandle og styre alle de nyskabende løsninger vedr. Haltons High Performance Kitchen (HPK) koncept. Uanset type og antal af tekniske installationer i køkkenet kan de alle styres på samme tid med dette unikke kontrolsystem. Standardbrugerfladen for hver teknologi er i dette tilfælde erstattet på en genial måde med: Haltons Trykfølsomme Skærm.

Haltons Trykfølsomme Skærm kan ikke blot behandle adskillige teknologier på samme tid, den er også en vigtig kommunikation imellem enhederne. Den kan styre GSM funktioner, være styret af en computer et andet sted, samt forsyne Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management) systemet med generelle informationer så F.O.R.M. systemet bliver i stand til at vise udstyrets generelle tilstand, energieffektivitet og behov for vedligeholdelse.

Haltons Trykfølsomme Skærm: En nyskabende komplet brugerflade til kommunikation

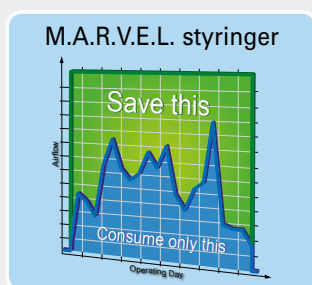
Halton F.O.R.M.* system



Fjernforbindelse



GSM alarmer



Capture Ray™ styringer



Pollustop styringer



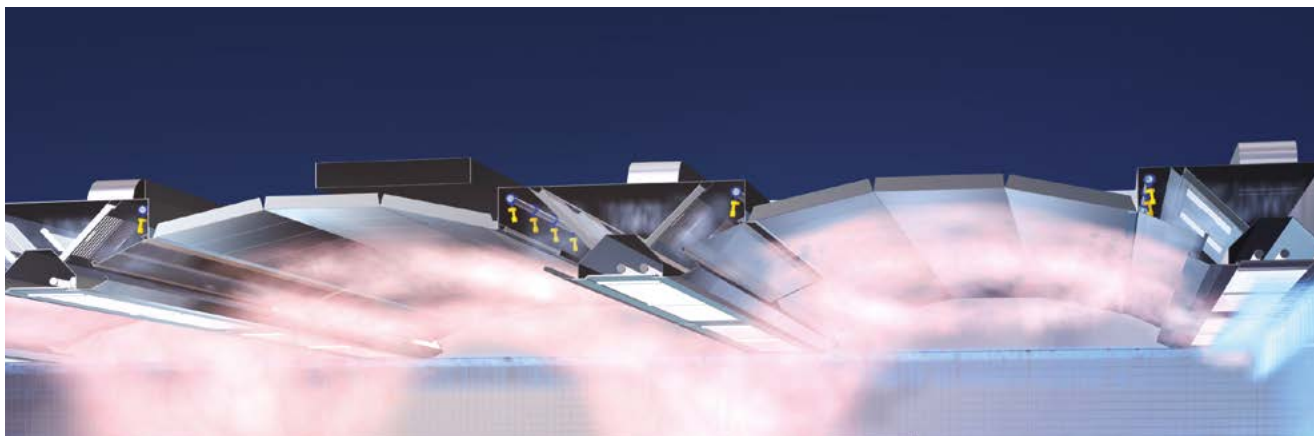
Water Wash styringer



KGS styringer



* Facilities Optimization and Resource Management



Buet design

- Bedre opfangningseffektivitet
- En æstetisk tiltalende løsning
- Lettere vedligehold og forbedret hygiejne

Den buede form af panelerne imellem fraluftskamrene forbedrer opfangningsvolumet. De største dampudslip bliver tilbageholdt her, inden de styres imod fraluftskammeret.

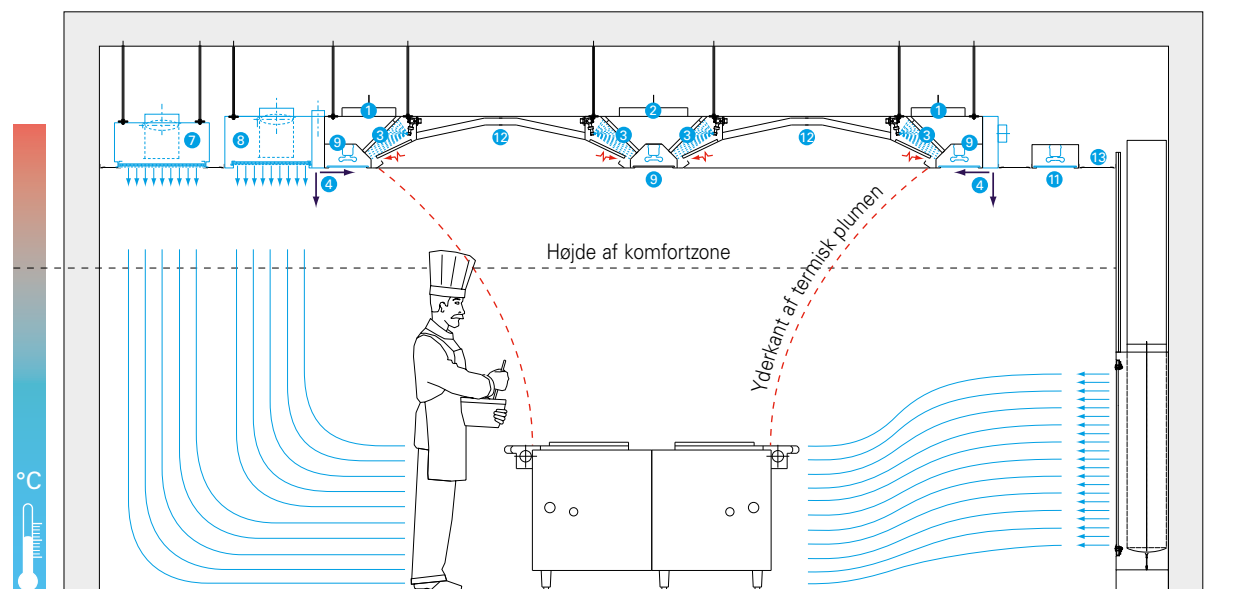
Buerne er designet, så de sammenføjes med overlap for god lufttæthed. De neutrale plader monteres på stedet vha. specielle L-profiler. Buer og plader forbliver på plads under rengøring, uden risiko for ulykker ved demontering. Dette forhindrer også kogedampe i at passere gennem køkkenloftet.

Alle komponenter kan demonteres, og systemet kan samles igen uden værktøj hvilket giver hurtig og let vedligehold samt adgang til pladsen over loftet.

Lys

- Ensartet belysning
- Stor visuel brugerkomfort

Med fire modeller at vælge imellem, kan lyset fordeles jævnt over køkkenarealet uanset køkkenloftets tilpasning. Alle modeller er udstyret med elektroniske ballaster og et Siteco strømskinnesystem, således at antallet af tilsluttede lysarmaturer kan reguleres for at opnå energibesparelser. Belysningen er ensartet og tilpasset aktiviteten i køkkenet til forbedret visuel brugerkomfort.



Generelle principper

- Fraluftskamre udført i rustfrit stål AISI 304, korn 320, uden synlige skuer og nitter. T.A.B.™ Test og Reguleringstudser til tryk og luftmængdemåling af fraluftsmængder. Sider med 1.5 mm svejsede samlinger og kammersvøb i 1 mm rustfrit stål. Kammer forsynet en vaskedyserække og magnetventil.

1- Enkeltkammer

2- Enkeltkammer med integreret lysarmatur

- Højeffektive FC filtre. Konstrueret i rustfrit stål AISI 304 med konstant tryktab.

3- FC filter: 500 x 250 x 50 mm

- Ventilerede lofter udstyret med dobbelt Capture Jet™ teknologi. Modulkonstruktion i rustfrit stål AISI 304, korn 320, uden synlige skruer og nitter.

4- Capture Jet™ modul

5- Buet Capture Jet™ modul med integreret Capture Jet™ ventilator

- KBO fraluftskammer konstrueret i rustfrit stål AISI 304, udstyret med højeffektive FC filtre. T.A.B.™ Test og Reguleringstudser til tryk og luftmængdemåling af fraluftsmængder

6 - KBO fraluftskammer

- Lavimpuls tilluftsmoduler. Konstrueret i rustfrit stål AISI 304, korn 320, uden synlige skruer og nitter. Frontplade i rustfrit stål eller aluminium, udstyret med en honeycomb indsats.

7- Lavimpuls tilluftsmodul

8- Tilluftsmodul kombineret med et Capture Jet™ modul

- Lysarmatur med dobbeltrør, IP54, lamineret 6 mm sikkerhedsglas med plastikopdeling. Trefaset strømskinnesystem.

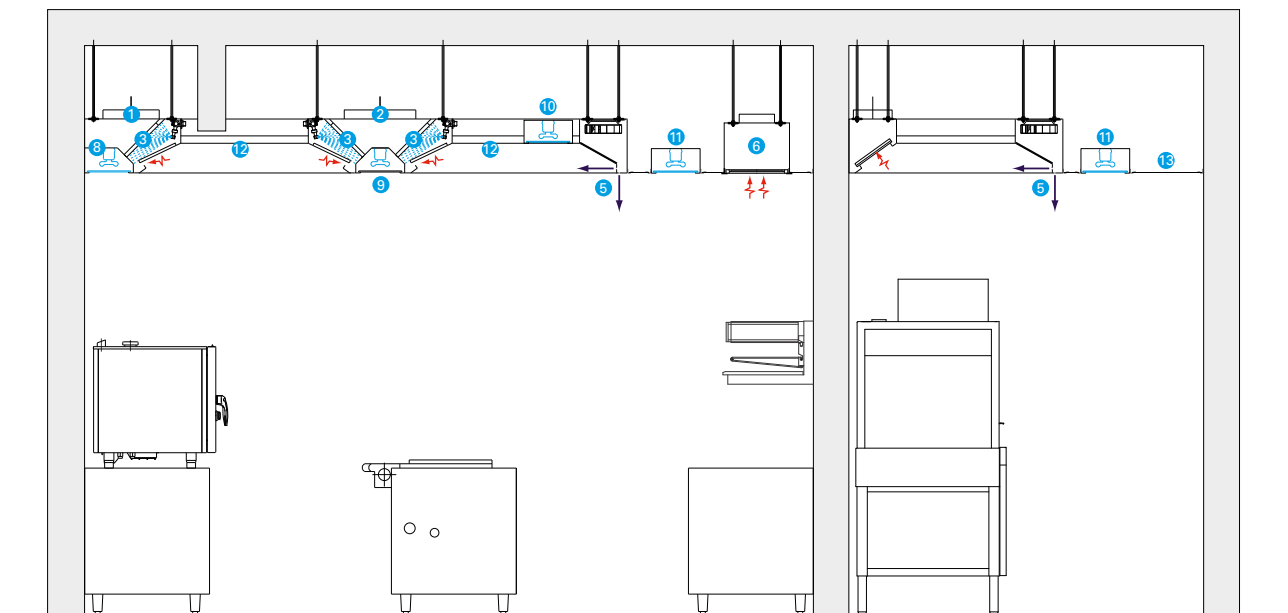
9- Lysarmatur integreret i fraluftskamrene

10- Lysarmatur integreret i paneler imellem kamre

11- Lysarmatur integreret i neutrale zoner

- 12- plant eller buet loft mellem kamre: standard konstruktion i rustfrit stål AISI 304, korn 320.

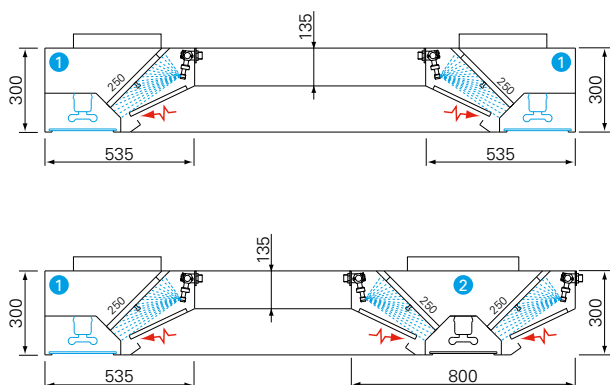
- 13- Passive arealer (udenfor kogeområder): standard konstruktion med aluminiumsdele eller paneler understøttet af aluminiumsprofiler, med lys eller integrerede spots. Som mulighed kan aluminiumsdele eller paneler pulverlakeres (standard hvid RAL 9010, andre farver på forespørgsel) eller udføres i rustfrit stål.



Konstruktion og komponenter

De følgende vejledninger og tegninger henviser til standardkonstruktion og komponenter. De kan tilpasses særlige krav og installationsforhold.

Fraluftskamre



Installationshøjde (underside af kammer)

Gulvareal	Minimum	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

* Anbefalet installationshøjde i henhold til BGN (a German-based institution for food processing and restaurant operations)

Standard filter højde: 250 mm høje FC filtre

Maksimum kammerlængde: 3500 mm

Større længder kan opnås ved at sammenbygge kamrene på montagestedet.

Konstrueret i rustfrit stål AISI 304, korn 320, uden synlige skruer og nitter. Stærke svejsede kantsamlinger med en tykkelse på 1.5 mm for perfekt stabilitet og vandtæthed. T.A.B.TM studser til tryk og luftmængdemåling af fraluftsmængder for hurtig og nøjagtig kontrol af luftmængder.

1-WEP/S – standard enkelt fraluftskammer uden lysarmatur
2-WEP/SF – ekstra-fladt enkeltkammer uden lysarmatur

Rækker med vaskedyser:

Hvert fraluftskammer, er forsynet med et rørsystem af rustfrit stål. Det er udstyret med plastiktillutninger jævnt fordelt i hele kammeret designet til enten spraydyser eller hætter, afhængig af filterplaceringen. Systemet tillader hurtig tømning af rørsystemet uden risiko for blokering af dyserne.

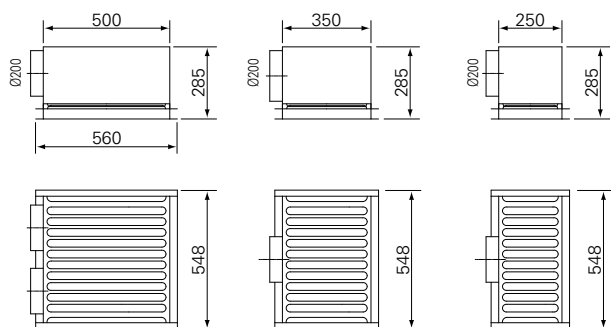
Magnetventil:

En magnetventil er monteret i vandtilslutningen til hver dyserække. Nem adgang til ventilen, som er tilsluttet kontrolboksen for at koordinere vaskecyklussen kammer for kammer.

Afløb for spildevand:

Ventilationsloftet er forsynet med flere opsamlingsenheder med dræn (DN 70) udført i rustfrit stål til opsamling af spildevand fra de forskellige områder.

KBO fraluftskammer



Maksimumlængde: 3500 mm (7 filtre)

Fraluftskammerne er beregnet til mindre kogeudstyr med lav belastning, der er anbragt udenfor det areal som er dækket af køkkenloftet (det aktive areal), i form af små gryder, mindre varmluftsovne og induktionskogeplader.

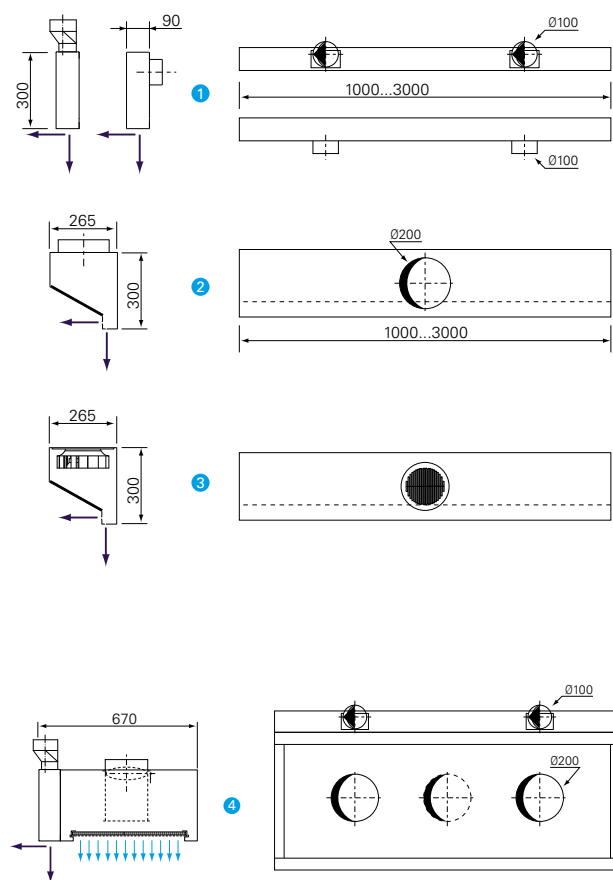
Kammer i galvaniseret stål. Højeffektive FC filtre i højglanspoleret 1 mm rustfrit stål AISI 304. Tæthedsafslutning i anodiseret aluminium. Tre størrelser kan leveres:

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

Option:

Andre tilslutningsstørrelser

Capture Jet™ system (patenteret)



Separate Capture Jet™ moduler

Konstrueret i 1 mm rustfrit stål AISI 304. To sæt dyser, et lodret og et vandret.

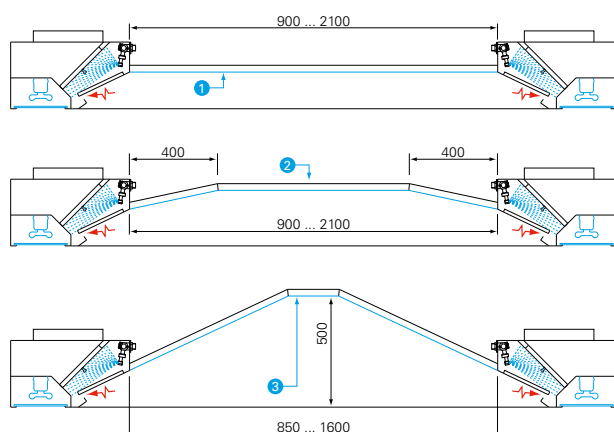
- 1- CJ/B – Capture Jet™ modul
- 2- CJ/D – Buet Capture Jet™ modul
- 3- CJ/DM – Buet Capture Jet™ modul med integreret Capture Jet™ ventilator

Capture Jet™ moduler kombineret med et lavimpuls tilluftsmodul

Med samme design som enhederne beskrevet herefter. Capture Jet™ modul udført i 1 mm rustfrit stål AISI 304. To sæt dyser, et lodret og et vandret.

- 4- CJ/LFU – Lavimpuls tilluftsmodul kombineret med Capture Jet™ modul

Aktive lofter (fraluftsarealer)



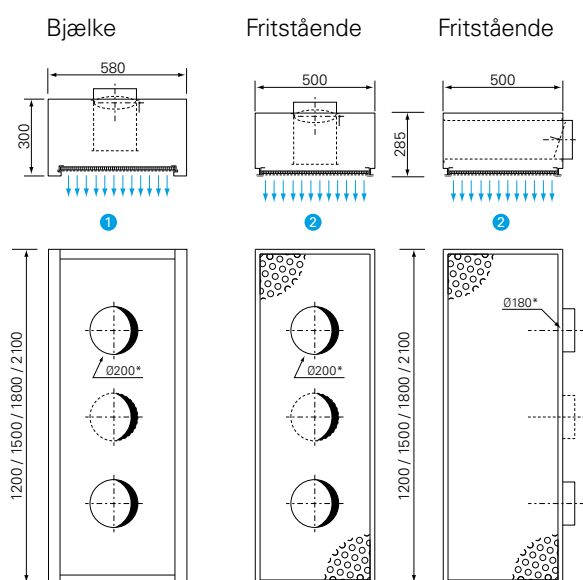
Standardkonstruktion i 1 mm rustfrit stål AISI 304, korn 320. tre paneltyper kan leveres:

- 1- AC/F – rustfrit stål, plant loft (mulighed for aluminium)
- 2- AC/D – rustfrit stål, buet loft
- 3- AC/HC – buet loft med højt opfangningsvolumen (Til kogeudstyr med stor belastning eller brug i fødevarerindustrien)

Option:

Pulverlakerede paneler (standard hvid RAL 9010, andre farver på forespørgsel) eller af rustfrit stål.

Lavimpuls tilluftsmoduler



* Antallet af tilslutninger afhænger af tilluftsmængde pr. enhed og kan reguleres i forhold til lufthastigheden gennem tilslutningerne og dermed lydniveauet.

- 1- LFU/A – Modulopbygget lavimpulsmodul
- 2- LFU/S – Fritstående lavimpulsmodul

• Modulopbyggede lavimpulsmoduler:

Designet til integrering i et neutralt loft med et system af paneler. Kammer i galvaniseret stål. Buet luftfordelingssystem i perforeret galvaniseret stål. Integreret skydespjæld. Anodiseret frontplade i aluminium med honeycombstruktur. Ramme i anodiseret aluminium. Støddæpende montagebeslag.

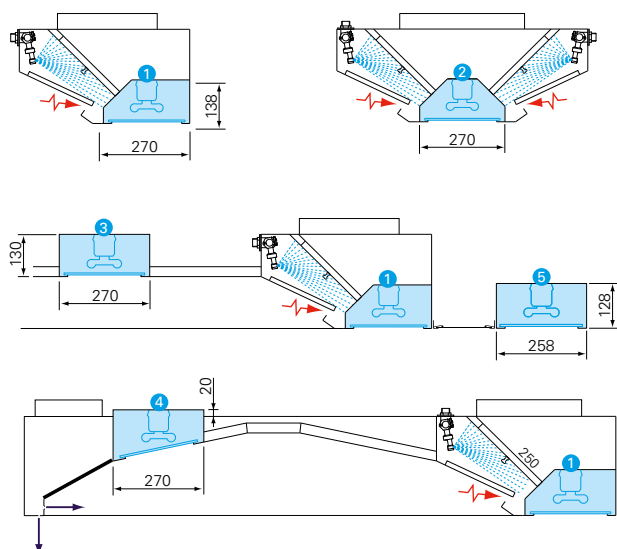
• Fritstående lavimpulsmoduler i rustfrit stål:

Design identisk med enkelt tilluftsmodulet. Kammer i rustfrit stål AISI 304, korn 320.

Option:

- Ø248 og 313 mm tilslutninger
- Front i pulverlakeret aluminium (standard hvid RAL 9010, andre farver på forespørgsel)
- Front i børstet rustfrit stål (fritstående lavimpulsmodul) eller pulverlakeret rustfrit stål (standard hvid RAL 9010, eller andre farver på forespørgsel)
- Ekstern termisk isolering

Lysarmaturer



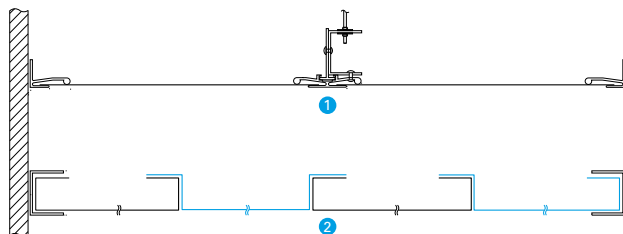
Lysarmatur med 2 rør, IP54, 6 mm lamineret sikkerhedsglas. Elektronisk balast og trefaset strømforsynings system.

- 1- IL/EP – standard enkeltkammer med lysarmatur
- 2- IL/EP – dobbeltkammer med lysarmatur
- 3- IL/FC – lysarmatur plan med loft
- 4- IL/DC – lysarmatur plan med buet loft
- 5- IL/NA – lysarmatur plan med neutralt loft. Siteco systemet medfører, at køkkenbelysningen kan reguleres vha. et trefaset strømskinnesystem, som giver mulighed for at tænde et lys af tre (natbelysning), to af tre eller alle samtidig.

Option:

IP65 beskyttelse, T5 lysarmaturer

Neutrale lofter



Neutrale lofter i områder uden kogeudstyr.

- 1- Panel system, med ophængningsprofiler i aluminium
- 2- Underlagssystem med vinkelophæng i aluminium

NC/PLA – aluminiumsunderlag (1)

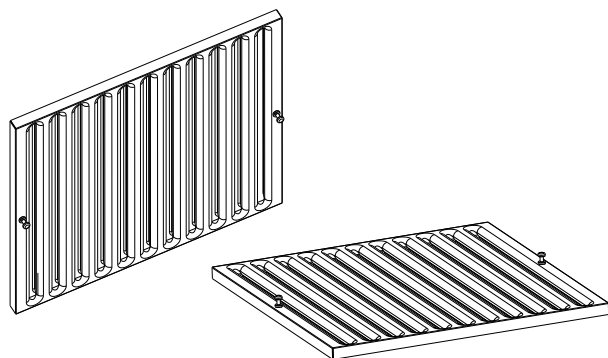
NC/PAA – aluminiumspaneler (2)

NC/PAS – paneler i rustfrit stål (2)

Option:

- Underlag eller paneler udført pulverlakeret (standard hvid RAL 9010, andre farver på forespørgsel) eller i rustfrit stål.
- Vinkler i rustfrit stål (panelsystem)
- Lyddæpende materiale (panelsystem)

FC filtre



Anbefalet luftmængde

Luftmængde pr. filter $210 < Q_e < 350 \text{ m}^3/\text{h}$

Tryktab $15 < DP < 40 \text{ Pa}$

Udført i poleret rustfrit stål AISI 304 (EN1.4301), med konstant tryktab og to håndtag. FC filtrene, som er installeret inde i fraluftskammeret med Water Wash, opfylder DIN 18869-5 normerne. I tilfælde af brand forhindres flammerne i at nå fraluftskammeret.

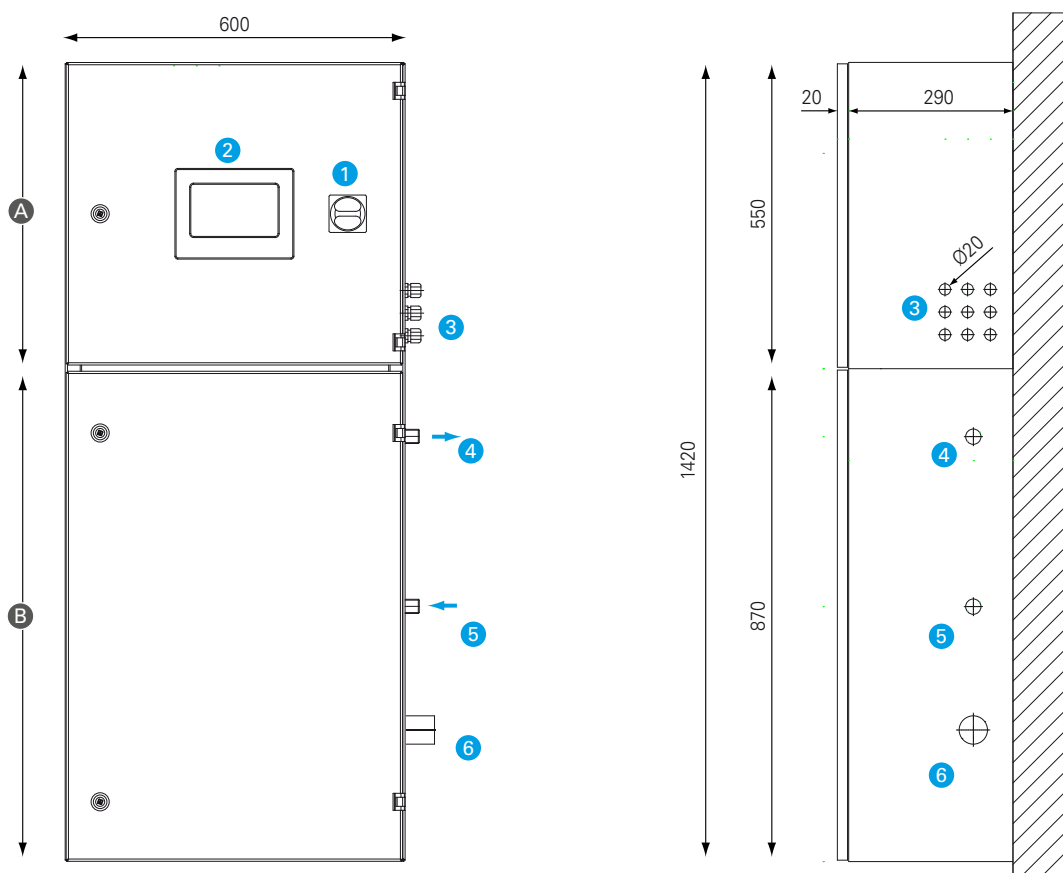
Hurtigvalgsdata

Kode	Beskrivelse	Standardlængde [mm]	Hældning [mm]	Anbefalede luftmængder* [m³/h/ml] [l/s/ml]
WEP/S	Enkelt fraluftskammer	1000...3500	500	FC 200...350 117...194
WEP/D	Dobbelt fraluftskammer	1000...3500	500	FC 400...700 233...389
CJ/B	Capture Jet™ modul	1000...3500	500	20...30 6..8
LF/A	Lavimpuls tilluftsmodul	1000	-	400...1000 111...278

* Til 250 mm filterhøjder

Vægt af ventilationslofter: CNS 36 kg /m², aluminium 31 kg/m²

Standard CCW kontrolenhed med integreret Trykfølsom Skærm



Water Wash kontrolenhed består af to selvstændige enheder således at de hydrauliske og elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilt.

A – Styring og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

Styring og elektrisk enhed

- 1 – Nødafbryder
- 2 – Haltons Trykfølsomme Skærm
- 3 – Kabelgennemføring

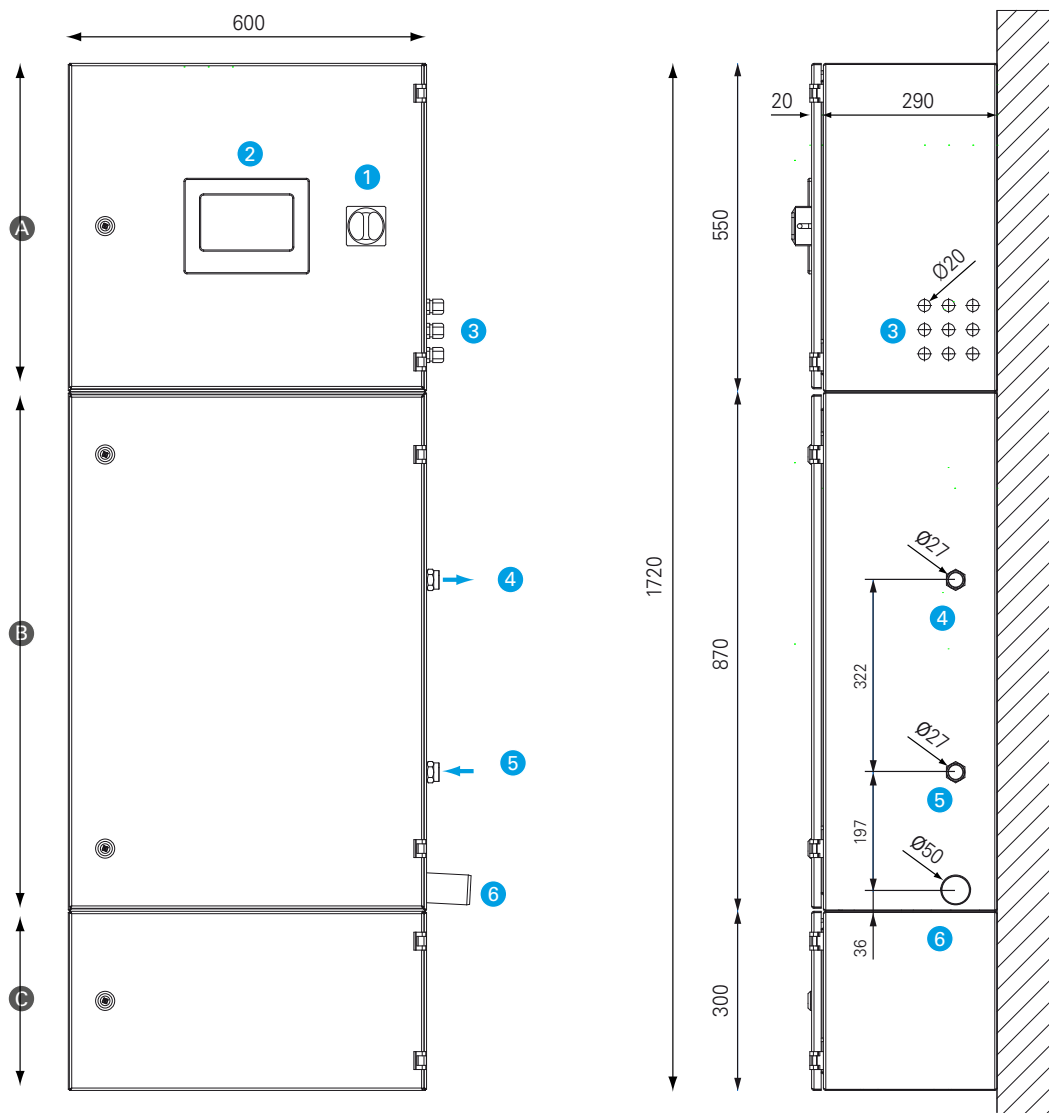
Hydraulisk enhed

- 4 – Vand indløb- Udvendig gevind DN 20 tilslutning
- 5 – Vand udløb- Udvendig gevind DN 20 tilslutning
- 6 – Kontraventil- vand udløb - Udvendig gevind DN 50 tilslutning

Almindelige krav:

Indløbstemperatur vand:	50- 60 °C CCW
Vaskekapacitet:	30 l/mn maks.
Vandmængde pr dyse:	1,22 l/mn @ 3 bar
Krævet dysetryk:	2,0- 3,0 bar
CCW boks tryktab:	2,5 bar @ 30 l/mn
Strømforsyning (max):	500W @ 230V/50Hz

Standard CCW kontrolenhed med integreret Trykfølsom Skærm og boosterpumpe



Water Wash kontrolenheden består af tre selvstændige enheder således at de hydrauliske og elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilt.

A – Styring og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

C – Boosterpumpeenhed

Styring og elektrisk enhed

1 – Nødafbryder

2 – Haltons Trykfølsomme Skærm

3 – Kabelgennemføring

Hydraulisk enhed

4 – Vand indløb- Udvendig gevind DN 20 tilslutning

5 – Vand udløb- Udvendig gevind DN 20 tilslutning

6 – Kontraventil- vand udløb - Udvendig gevind DN 50 tilslutning

Almindelige krav:

Indløbstemperatur Vand:	50- 60 °C CCW
vaskekapacitet:	30 l/mn maks.
vandmængde pr dyse:	1,22 l/mn @ 3 bar
Krævet dysetryk:	2,0- 3,0 bar
CCW boks tryktab:	2,5 bar @ 30 l/mn
Strømforsyning (max):	500W @ 230V/50Hz

Som mulighed kan den trykfølsomme skærm fjernes fra CCW kontrolenheden og indbygges i en boks til montering i køkkenet. Skærmen kan også indbygges i en væg.



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Husby Allé 17, 1 mf., 2630 Taastrup
Tel. +45 86 922 855
Fax +45 43 718 630
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@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

Da firmaet har en politik om løbende produktudvikling forbeholder vi os derfor retten til ændringer i design og specifikationer uden yderligere varsel. For mere information, venligst kontakt nærmeste Halton agentur. Findes på: www.halton.com/locations