



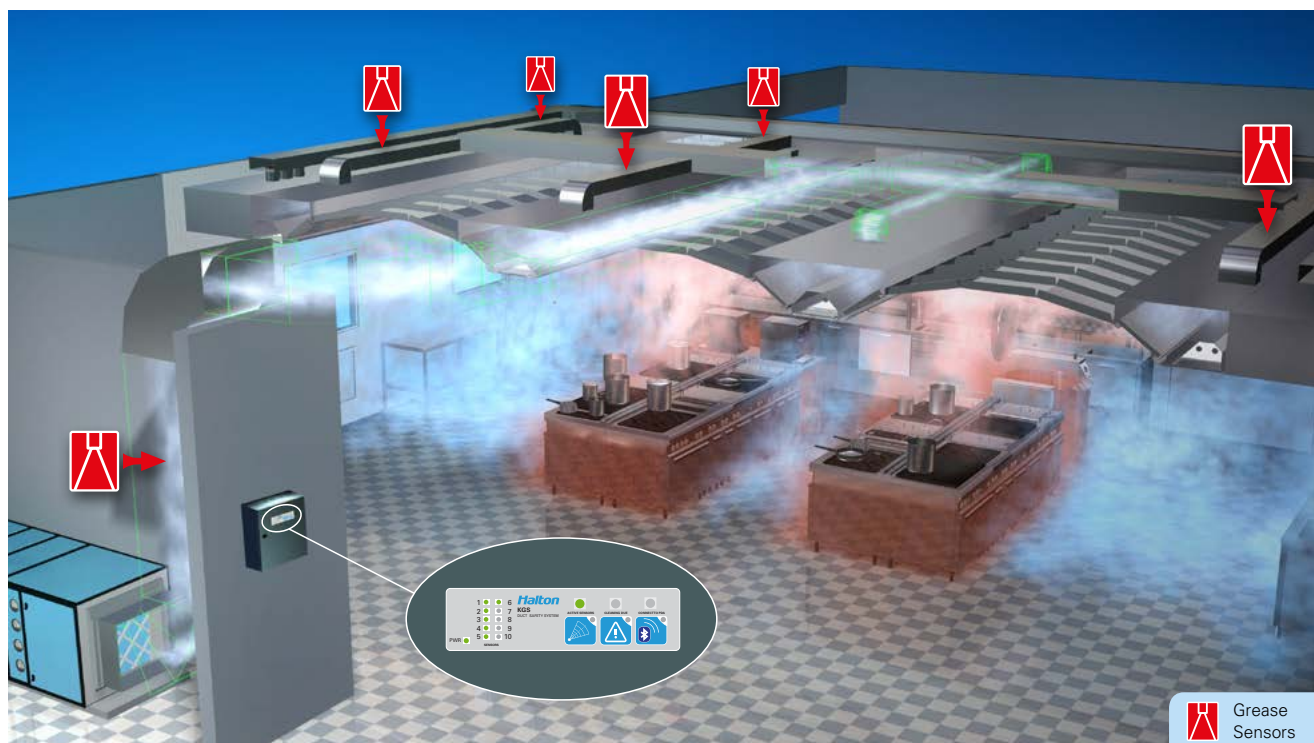
- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I)**
- **Monitorer fedtopbygningen i kanalerne**
- **Øger hygiejnen og brandsikkerheden**
- **Tillader personalet at foretage kanalrengøring efter behov og ikke efter bestemte tidsintervaller**
- **Kan anvendes til både emhætter og køkkenventilationslofter**
- **Kompatibel med både nye og eksisterende installationer**
- Optisk fedtsensor system som ikke påvirkes af omgivende lys
- Op til 10 fedtsensorer pr. system (kan udvides)
- Systemet opererer alene
- KGS systemet kan styres via Halton Foodservice kontrolplatform (FCP)
- Intuitiv brugerflade (Kompatibel med Haltons Trykfølsomme Skærm, HTS)
- Mulighed for alarmsignal til Central Tilstandskontrol og Styring (CTS, BMS) via et potentialefrit kontaktsæt
- Autoriseret servicefirma kan logge på systemet med PC eller PDA
- Fedtsensorer og reflektorplade samling er UL1978 certificeret. Kontrolpaneler er ETL certificeret.

Haltons KGS monitorering og Sikkerhedssystem til Kanaler tilhører Haltons High Performance Kitchen koncept. Det monitorerer fedtopbygninger og giver alarm når rengøring påkræves.

Systemet yder en objektiv metode til bestemmelse af rengøringsintervaller baseret på fedtopbygningerne i overensstemmelse med retningslinjerne i NFPA-96 eller lokale regulativer. Systemet giver også en indikation på om rengøringen er udført tilfredsstillende.

KGS er kompatibel med emhætter og køkkenventilationslofter ved både nye installation så vel som eksisterende. Systemet er kompatibel med Halton Foodservice kontrolplatform. Dermed kan KGS systemet kombineres med alle andre systemer i Haltons High Performance Kitchen konceptet. Ligegyldigt antallet af kombinerede systemer kan hele løsningen styres via den intuitive brugerflade på Haltons Trykfølsomme Skærm.

* Hazard Analysis Critical Control Point



Virkemåde og Beskrivelse

Haltons sikkerhedssystem til kanaler er et signalgivende system der monitorerer opbygningen af fedt i kanalsystemet. Når fedtniveauet overstiger den forprogrammerede grænse bestemt i NFPA-96 eller lokale regulativer, vil systemet give en alarm på brugerfladen og sende alarmer til CTS systemet. Brugeren bliver dermed opmærksom på at rengøring af kanalsystemet anbefales. Dette medfører øget hygiejne og brandsikkerhed.

Systemet er baseret på fedtsensorer installeret i kanalsystemet og i de emhætter eller køkkenventilationslofter, der dækker det kraftigst belastede køkkenudstyr. Fedtsensorernes innovative optiske system er i stand til at vurdere aflejringen af fedtpartikler på overfladen af kanalsystemet.

Så snart fedtaflejringen overstiger den forprogrammerede grænseværdi vil systemets brugerflade give en visuel alarm der fortæller hvilke(n) sensor(er) der er oversteget grænseværdien. Dermed bliver det muligt at udføre rengøring af kanalsystemet når det er nødvendigt og ikke efter bestemte tidsintervaller. Afhængigt af den rengøringsstrategi der anvendes inden installationen af KGS systemet (rengøringsintervaller for ofte eller for sjældent) vil systemet spare brugeren for penge eller øge sikkerheden med minimum omkostninger.

KGS systemet er kompatibel med Halton Foodservice kontrolplatform og kan derfor styres af standard brugerfladen eller via Haltons intuitive Trykfølsomme Skærm.

Foodservice Control Platform (FCP)

Foodservice Control Platform (FCP) blev udviklet til at styre alle teknologier i Halton High Performance Kitchen (HPK) konceptet. Uanset typen og antal teknologier installeret i et køkken, kan de alle styres af denne fælles platform. Som standard har hver teknologi sin egen brugerflade. Når flere teknologier kombineres kan de enkelte brugerflader erstattes af en enkelt brugerflade med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS).

Haltons Trykfølsomme Skærm kan ikke blot styre mange teknologier af gangen, den er også et effektivt kommunikationsmiddel da den kan styre GSM funktioner, fjernkontrolleres af en computer og forsyne Halton F.O.R.M. systemet (Facilities Optimization and Ressource Management) med præcise data vedr. udstyrets driftstilstand. F.O.R.M.* systemet sender så via realtid en detaljeret rapport til brugeren med oplysninger om energieffektivitet eller om der er behov service.

Haltons Trykfølsomme Skærm: en intuitiv og komplet brugerflade til kommunikation med FCP

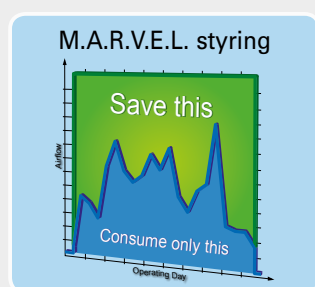
Halton F.O.R.M.* systemet



Fjernbetjent



GMS underretning



Capture Ray™ styring



Pollustop styring



Water Wash styring

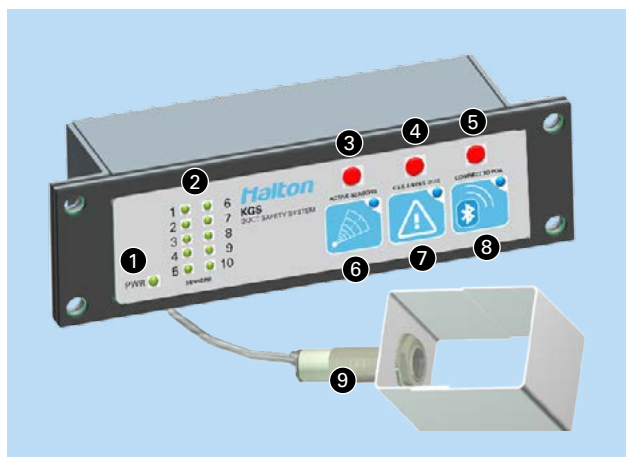


KGS styring

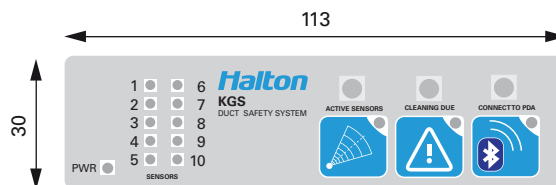


* Facilities Optimization and Resource Management (Optimeringsmuligheder og Ressoursestyring)

KGS BESKRIVELSE



KODE	BESKRIVELSE
1	Strømforsyning lys (grøn LED)
2	Sensor lys (grøn LED)
3	"Aktiv Sensor" alarm lys (rød LED)
4	"Rengøring kræves" alarm lys (rød LED)
5	PDA tilslutning lys (rød LED)
6	Aktiv Sensor knap
7	"Rengøring kræves" knap
8	"Bluetooth port" knap
9	Fedt sensor



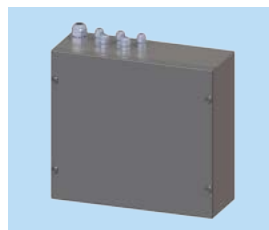
KGS systemets kontroller er indbygget i et panel. Der kan leveres et standardudvalg af kontrolpaneler for at lette installationen.



Master Kontrolpanel med display

Dette kontrolpanel er selvstændigt. Det kan håndtere op til 10 sensorer. Det er ideelt til brug hvor der

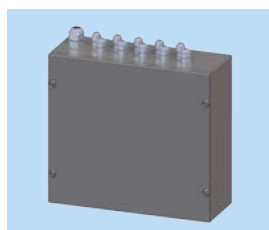
kun er en gruppe af køkkenudstyr. For at lette ledningsføringen i kanalsystemet til forskellige grupper ved store køkkener, kan det kombineres med en slave afhængigt af konfigurationen af køkkenets kontrolpanel.



Slave Kontrolpanel

Slave kontrolpanelet skal være forbundet til en master kontrolenhed. Den kan betjene op til 10 sensorer. Dette giver mulighed for at

opdele sensorerne i forskellige grupper hvilket letter ledningsføringen alt efter køkkenkonfigurationen.



Master Kontrolpanel uden display

Dette kontrolpanel skal kombineres med et fjernbetjent display. Det kan betjene op til 10 sensorer.

Selvstændigt er det ideelt til brug i køkkener med et enkelt kogeareal. For at lette ledningsføringen i sammensatte eller store køkkener, kan det kombineres med et slave kontrolpanel.



Fjernbetjent displaypanel

Dette giver mulighed for at separere displayet fra kontrollerne. Et master kontrolpanel - og et muligt slave kontrolpanel (er) - kan

derfor installeres indvendigt i skottet afhængig af køkkenets konfiguration. Det kan også betjene op til 10 sensorer.

Noter



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
Technoparc Futura
BP 102
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

Firmaet har en politik om kontinuerlig udvikling. Derfor forbeholder vi os retten til at ændre design og specifikationer uden yderligere varsel.

For mere information kontakt da deres nærmeste Halton kontor som kan findes på: www.halton.com/locations