



- 通过HACCP*认证（PE-567-HM021）。
- 由于Capture Jet™技术的采用，排风量可降低30 - 40%。
- 可自动清洁KSA油网和排气室（自动清洗技术）。
- 最小化的维护要求，降低了工作人员清洁油网的工作量。
- 高效率KSA多管式旋流油网（UL、NSF和LPS 1263 分级）。
- 防止油烟沉积，油烟沉积可构成严重的卫生和火灾危险。
- 无气流的集成送风系统，以增强油烟吸收和舒适性。
- 配备有Accuflow监测装置，以确保油烟排气罩按设计气流运行。
- 自动清洗控制柜配备有Halton液晶触摸屏。
- 按照ASTM 1704标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于ASTM性能和有效热负荷的计算方法。
- 由于“准备安装”标准交付包，可实现准确、有效的调试。
- 采用无缝设计的不锈钢结构，以改善卫生和消防安全。

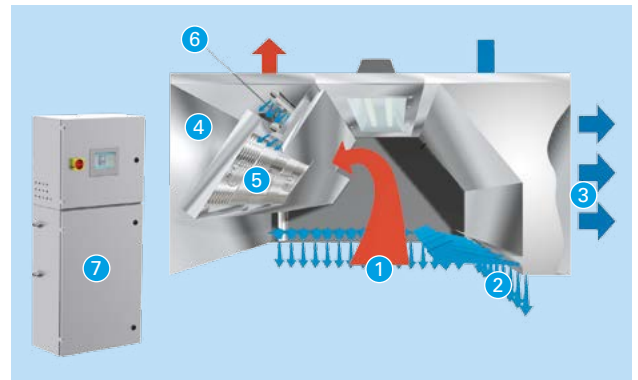
高效KWF油烟排气罩采用Halton Capture Jet™技术，与传统油烟排气罩相比，可降低30%至40%的排风量。

KWF 厨房油烟排气罩自动清洗油网，而无需将油网从油烟排气罩上拆下来。全自动和可编程的清洗过程，以适应不同的工作条件。如果需要，可对清洗过程进行手动超控。



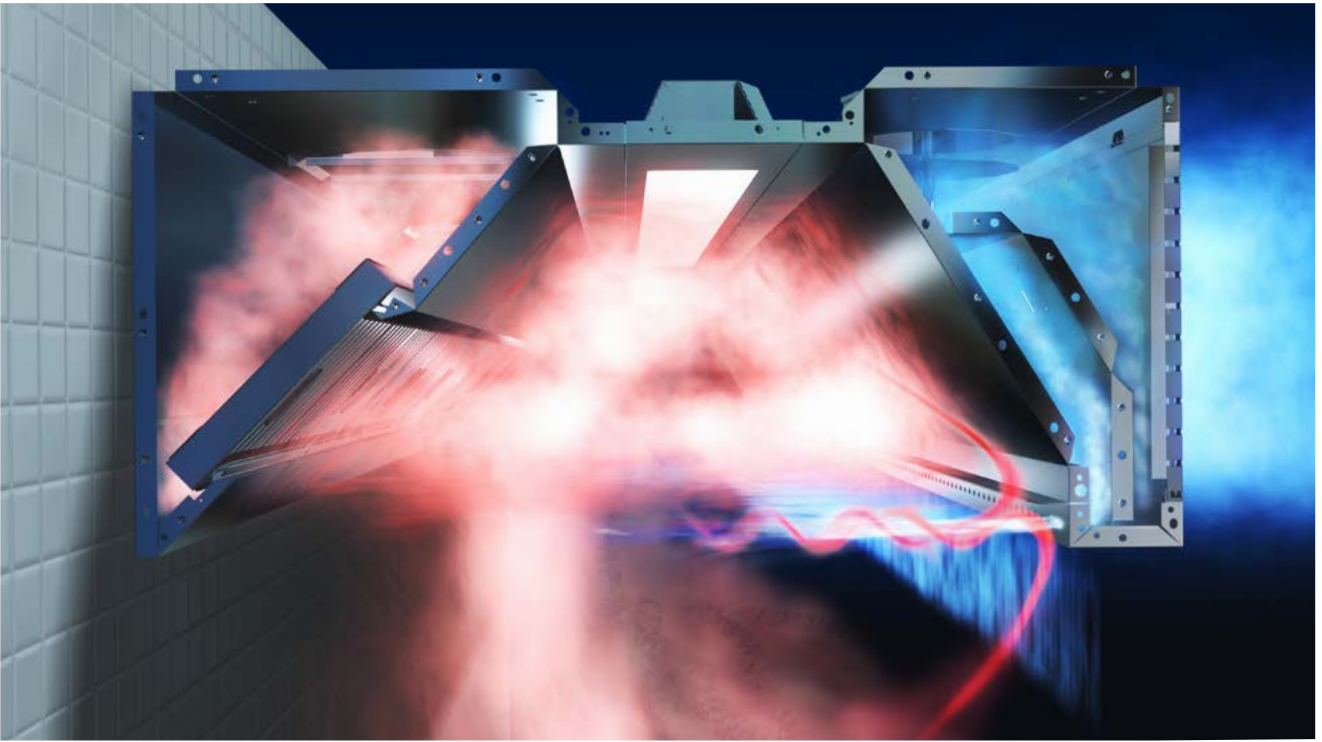
操作与说明

烹饪器具上方的厨房油烟排气罩包括上升的暖空气和污染物（1）。空气捕获喷嘴（2）将污染空气引向KSA油网（3），其中，通过使用漩涡分离原则，将油烟颗粒物和其他污物从废气中分离出来。在清洗过程中，水与清洁剂的混合物（4）喷洒在油网上，以去除污染物。清洗过程中所产生的污物通过排污口（5）从油烟排气罩中排出。在使用之前，清洁剂和水在一个单独的壁挂式控制柜（6）内混合。新鲜空气通过油烟排气罩的前面板（7）以低速分配至该空间。当需要时，可调节的单个送风喷嘴（8）可用来增加烹饪设备附近的工作区的空气流速，以补偿烹饪设备所产生的辐射热的影响。



配件

- 盖板 — 用于低于天花板高度的油烟排气罩
- 填充板
- 非标准端口：尺寸和位置的选择
- 油烟排气罩切口，以适合圆柱
- 排风/送风上部面板采用不锈钢材料
- 增压泵，当水压低于4巴时可用



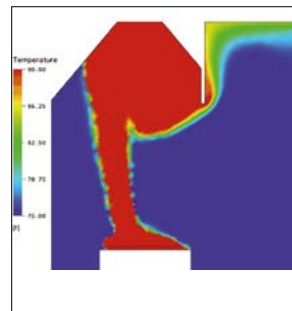
双向及周边Capture Jet™技术

- 由于更高的捕获和抑制效率，可将排风量和能耗降低30% - 40%。
- 由于较低的排风量，增强了紫外线反应效率。
- 更好的室内空气质量和舒适度。

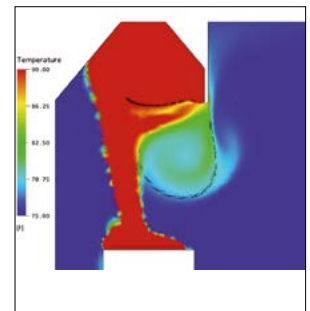
Capture Jet™ 技术包括两套喷嘴，一套为立式，一套为卧式。

- 卧式喷嘴将水蒸汽导向油网。
- 立式喷嘴增加吸收量，防止蒸汽从厨房区扩散出来。

排气系统的底边采用空气动力学设计，不会妨碍热气流的上升，从而进一步改善Capture Jets的功能。



不具有Capture Jet™喷嘴
热溢流



具有Capture Jet™喷嘴
捕获与抑制



前端面低速空气补偿

- 无气流的补偿控制
- 可为用户带来高舒适度

KWF前端面在设计上利用置换原理，可以以非常低的速度，通过厨房提供新鲜空气。

无气流状态可以阻止热量和不洁物扩散到空间中并可确保厨师的舒适感。捕捉空气室采用非纤维释放材质的隔热绝缘以防止蒸汽凝集在烹饪设施上的烟罩内侧。

单个以及可调节的送气喷嘴可作为小型的新鲜空气源，减少烹饪设备所产生的辐射热的影响，从而提高了厨师的舒适性。

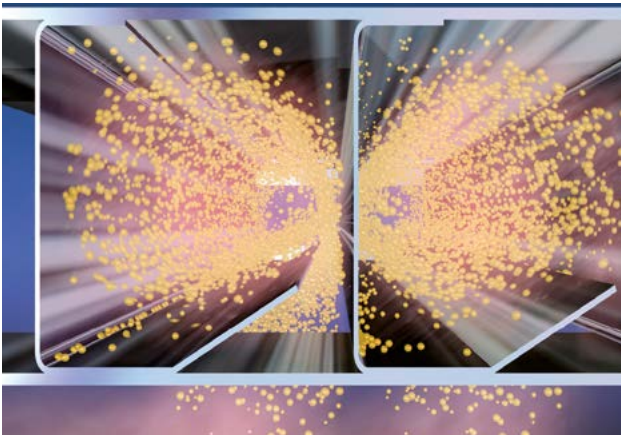


KWF/1311/CN

舒适的极限高度

- 工作区域内空气质量的总控制
- 健康和生产率

由于KWF的正面低速送风方式，厨房能以置换通风的原理换气。清新空气自然地降到地面并从地平面开始散播于工作区域。在没有流扰动的情况下，清新空气就不会把烹饪设备生成的热流散开。空气成层后，在厨房通风区域中就会有舒适的环境。极限高度以下的区域，空气质量最佳。



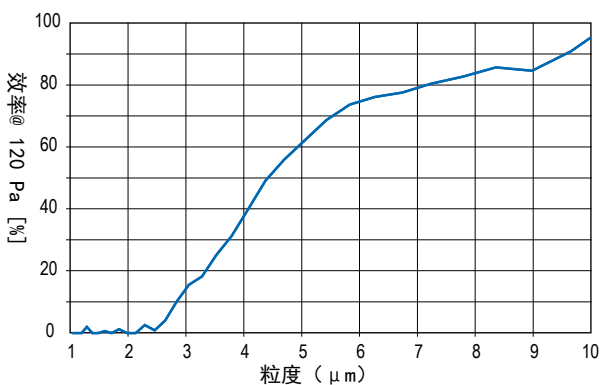
KSA 旋风油网

- 将管道内油污沉积物的数量降至最低
- 提升卫生安全

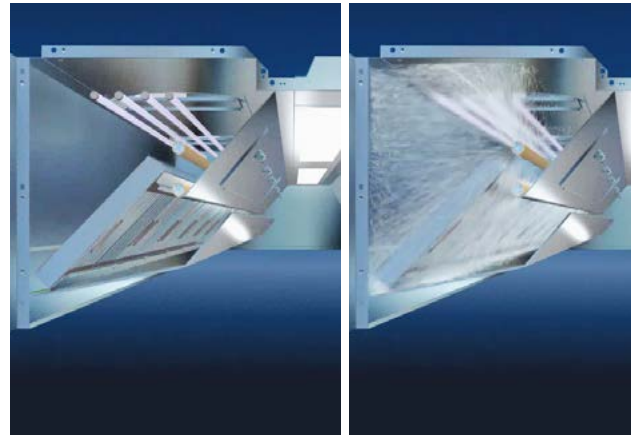
KSA旋流油网也必须与Capture Ray™技术相结合。对于较大的油烟颗粒物，紫外线灯的效率较低。因此，在到达紫外线之前，应首先进行高效的机械过滤，这一点至关重要。

KSA旋风油网为蜂窝状结构，空气在这种结构里打旋。在与传统过滤器作用比较时，该过滤器的离心作用很大，并且是连续的。因此，油雾被阻挡在结构之内。而聚集的烟自然导向排气室。

KSA油网能有效去除95%的大小为10微米的油雾。KSA油网经UL认定符合耐火标准，并取得了NSF卫生和安全许可。该种油网采用AISI 304 (1.4301) 抛光不锈钢制造。



基于VDI 2052方法 (第1部分) 《厨房通风设备 - 厨房悬浮颗粒分离器的捕获效率的测定 - 排气》的KSA旋流油网的效率曲线



KWF/1311/CN

自动清洗技术

- 减少维护操作的时间和成本。
- 特别适合工作时间较长的大型厨房。
- 自动控制KSA油网和排气室的日常清洗。
- 油烟排气罩的清洁只限于外表面 (建议每年两次)。

利用自动清洗技术，可实现自动冲洗油网和排气室，而无需将油网从排气室上拆下*。

每个排气室配有一个独特的坡道，坡道上配备有喷嘴。这些喷嘴可容易拆装，而无需任何工具，以便在调试过程中快速排放管道。位于油网前部的喷嘴可以使用金属帽更换。喷嘴数量经过了优化，以降低耗水量。

每个坡道配有一个电磁阀，从而降低了控制柜的尺寸。排气室可以连接至一个收集器 (安装时应带有坡度) 或直接连接至一个排污口，以便在各个清洗过程中排水。整个管道采用不锈钢AISI 304。

* 建议使用洗碗机每年对所有油网清洗两次。



自动清洗控制柜

- 自动控制清洗周期的需要，减少了人员干预。
- 水动计量泵，减少了维修要求。
- 可以与楼宇管理系统通信。
- 在系统内传达任何故障。
- 不锈钢结构。

每个控制柜需要提供热水。它配备有一个清洁剂箱，并连接至自动计量系统，该计量系统的操作不需要使用电力，仅利用水流作为动力来源。高计量精度可消除清洁剂过量所带来的各种风险，因此有助于实现更好的环境。

液晶触摸屏可以在控制系统和用户之间提供直观、高效的界面。清洗周期（预洗、清洗、反应时间和冲洗）完全自动化并且可编程，以适应不同的工作条件。如果需要，可对清洗过程进行手动超控。控制系统配备有与楼宇管理系统（BMS）连接的接口。

在执行清洗周期时，保持风扇开启。在清洗周期开始之前，控制柜会检查风扇状态以及水温和清洁剂量。如果水压过低，也可配备一台增压泵，以确保良好的清洗效率。



液晶触摸屏用户界面

- 完全直观，并且易于使用
- 能够使没有接受过具体培训的厨房工作人员轻松使用该系统
- 调试设置非常容易，并且可快速管理
- 与Halton高性能厨房理念中的所有技术完全兼容
- 可通过一个独特的触摸屏管理Halton所有技术

液晶触摸屏用户界面易于工作人员使用，并且在系统安装和调试期间，易于操作。它集成了以下功能：

- 对连接至控制柜的不同排气室进行了命名，以便用户更容易理解；
- 直观清洗周期每周编程。每天以及每个清洗区可高达2个清洗周期。根据厨房3个不同的负荷水平，该系统包括3个清洗周期默认设置。
- 根据安装要求，可以管理和适合所有警报，尤其是火灾警报。
- 当水压过低时，可控制增压泵。

对于可以与自动清洗技术相关的所有其他Halton技术，液晶触摸屏可以与它们完全兼容。

Halton Foodservice控制平台（FCP）集成水清洗控制功能

研发浩盾餐饮服务的控制平台（FCP）的目的是用于管理浩盾高性能厨房（HPK）理念所提出的各类创新解决方案。无论何种类型或数量的技术安装在一个厨房中，都可以通过这种特殊的控制系统同时进行管理。各种技术的标准用户界面都可被这一特殊控制系统替代：浩盾触摸屏。

浩盾触摸屏不仅可以同时控制多种技术，它同时也由强大的通讯通道构成。它可以通过远程电脑或通过向浩盾 F. O. R. M. *（设备优化及资源管理）系统提供详细信息来管理GSM功能。F. O. R. M. *系统可以提供设备实时全球状态，能源效率分析或者维护计划工具。

浩盾FCP触摸屏（可选配置）：直观且通讯功能强大的界面

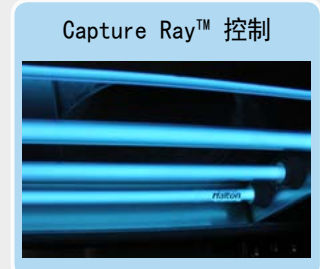
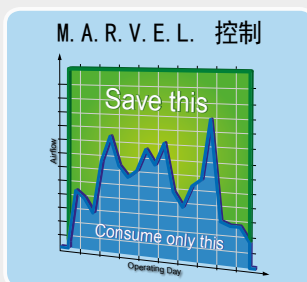
Halton F. O. R. M. * 系统



远程连接



GSM 报警



* Facilities Optimization and Resource Management（设备优化及资源管理）



卫生、安全与维护

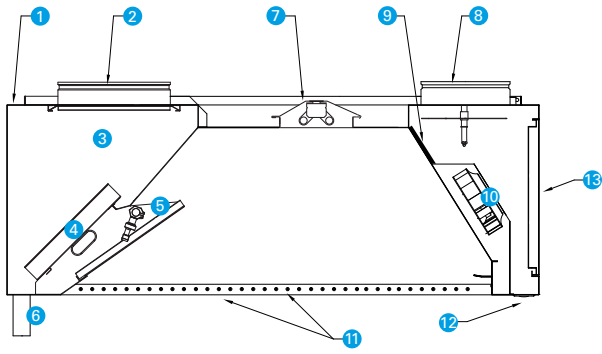
- HACCP认证（PE-567-HM021）
- 最低的维护要求，减少了油网清洁的工作量
- 组件易于接触和清洁
- 卫生和消防安全可达到最大化控制

由于油网的定期清洗，自动清洗技术可避免任何不卫生的油烟或冷凝物长期沉积在排气室内或油网上（对于烹饪器具尤其重要，例如万能蒸烤箱）。此外，所有的Capture Jet™油烟排气罩在设计上，可减少外部不锈钢组件的数量，从而减少了需要清洁的接合处的数量，以确保卫生。排气室下缘的接合处完全采用焊接，可防止液体进入。排气室的底部采用空气动力学设计，以限制冷凝风险。

在厨房的生命周期内，测试与平衡（T. A. B.™）接口允许在调试阶段或维护操作过程中，对排风量和送风量进行快速控制。

所有这些功能确保KWF油烟排气罩在卫生、安全和易于维护方面，达到了最高水平。

KWF说明

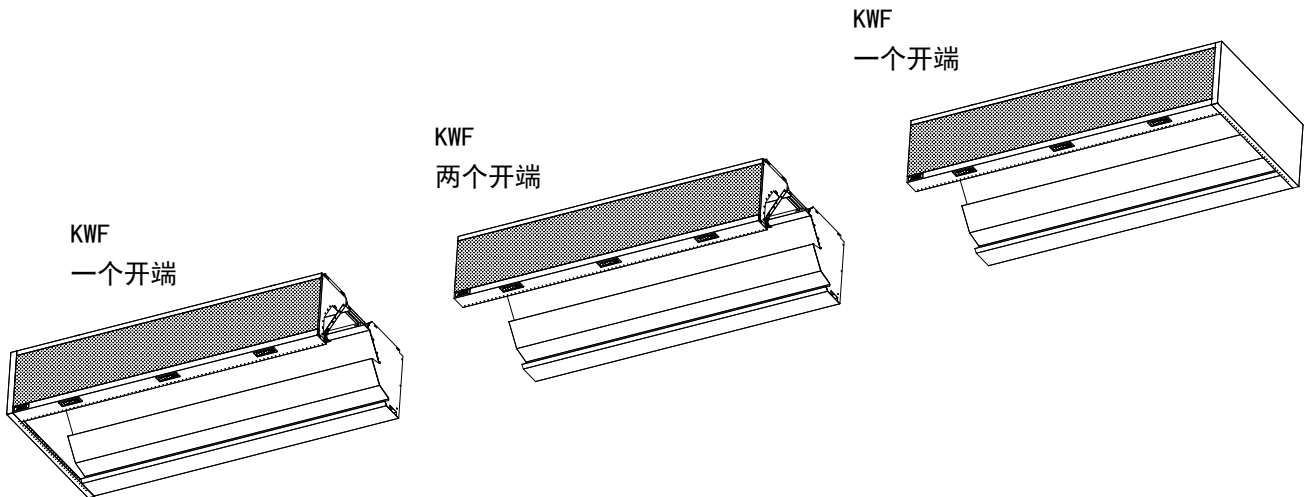


代码	说明
1	AISI 304不锈钢外壳
2	排风连接与平衡阻尼器
3	清洗模块
4	KSA油网
5	喷雾嘴
6	洗涤水排水管
7	灯具
8	送风连接与平衡阻尼器 (MSM)
9	热绝缘
10	Capture Jet™ fan风扇
11	Capture Jet™喷嘴
12	送风喷嘴
13	多孔的前端面

快速选择数据

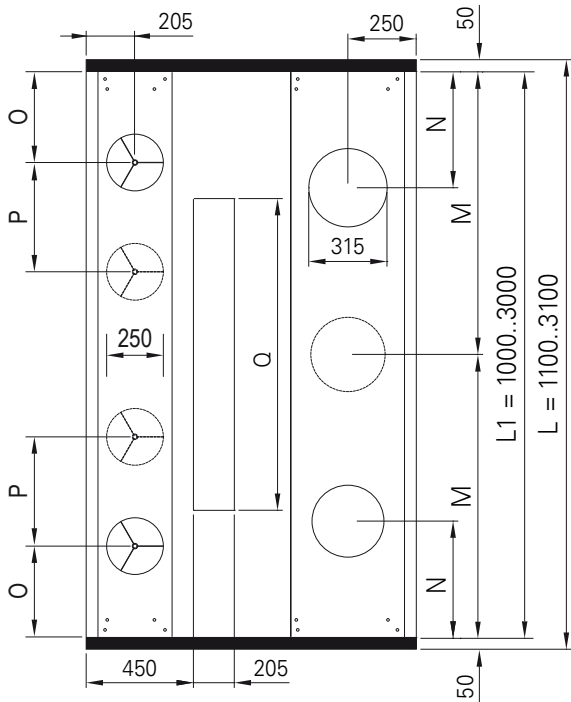
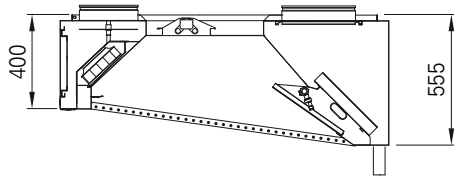
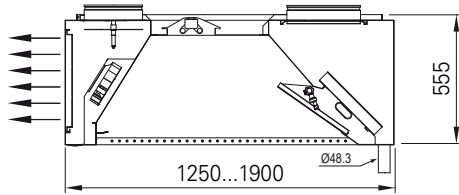
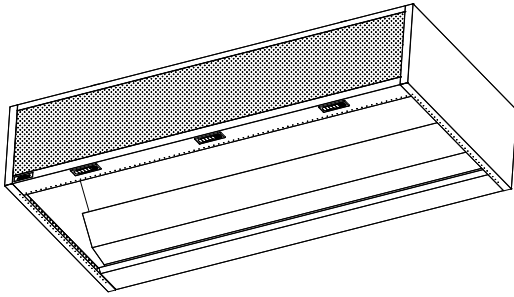
L1 (有效长度)	L (长度)	建议排风量		建议补风量		Capture Jet™风量 (宽度 = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555	H = 400	l/s	m³/h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358	200 l/s或720 m³/h	157 l/s或565 m³/h	27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	每延米	每延米	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	MSM 100%打开	MSM 100%打开	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	$\Delta P_{st} = 48 - 52$	$\Delta P_{st} = 45 - 70$	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790	Pa	Pa	77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720			98	352

模块部分的组合



尺寸

KWF (2个闭端)



以下尺寸仅为单模块烟罩的尺寸。大型烟罩可通过单模块烟罩组合进行组装，以便于运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

L	排风			送风		灯
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	720
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

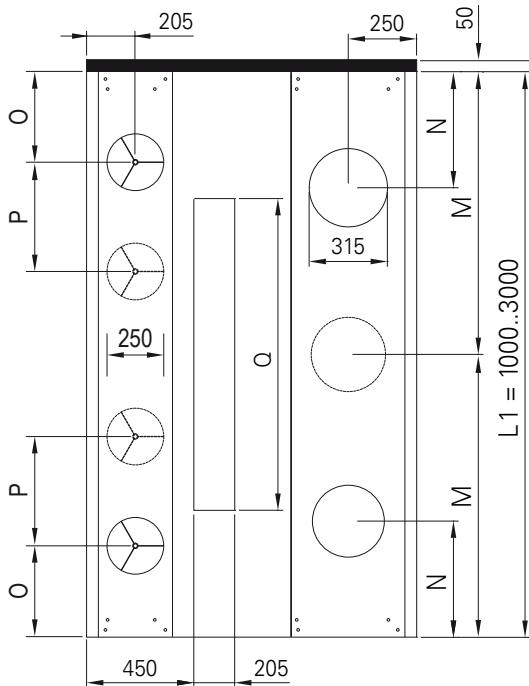
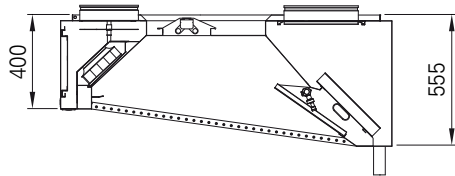
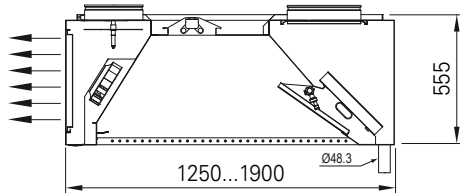
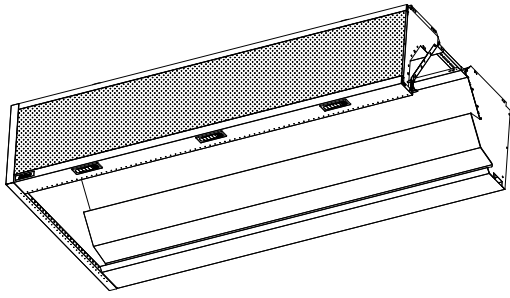
- 根据区域长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风流量来决定排风接口数量
- 可咨询Capture Jet风扇其它给气方法
- 可咨询其它出口安装配置

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700
1500	96	101	106	111
2000	119	124	129	135
2500	141	148	154	161
3000	162	171	181	189

尺寸

KWF (1个闭端)



以下尺寸仅为单模块烟罩的尺寸。大型烟罩可通过单模块烟罩组合进行组装，以便于运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

L	排风			送风		灯
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	Q*
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

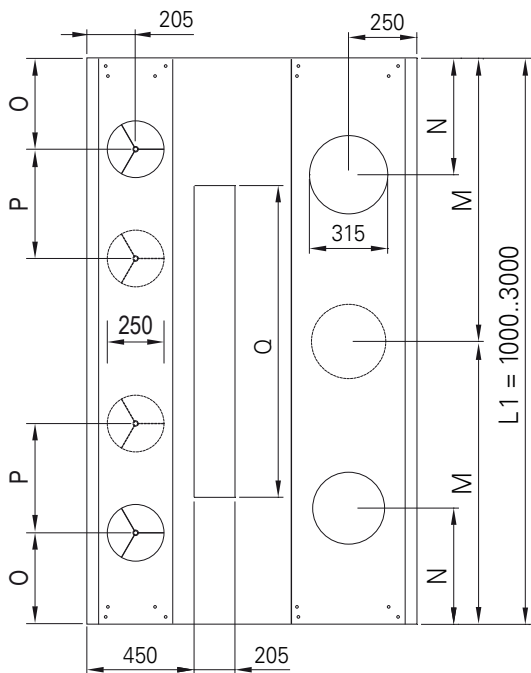
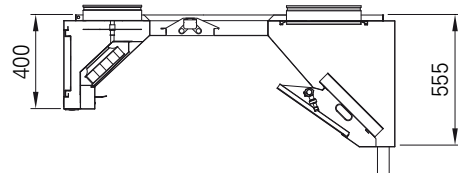
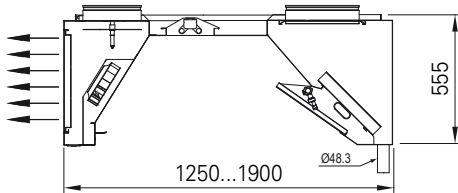
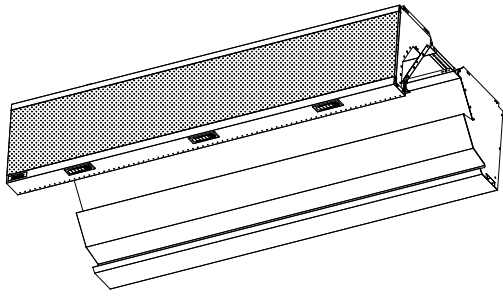
- 根据区域长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风流量来决定排风接口数量
- 可咨询Capture Jet风扇其它供气方法
- 可咨询其它出口安装配置

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700
1500	96	101	106	111
2000	119	124	129	135
2500	141	148	154	161
3000	162	171	181	189

尺寸

KWF (2个开端)



以下尺寸仅为单模块烟罩的尺寸。大型烟罩可通过单模块烟罩组合进行组装，以便于运输和现场操作。

联结点 (mm)

标准尺寸

L	排风			送风		灯
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	720
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

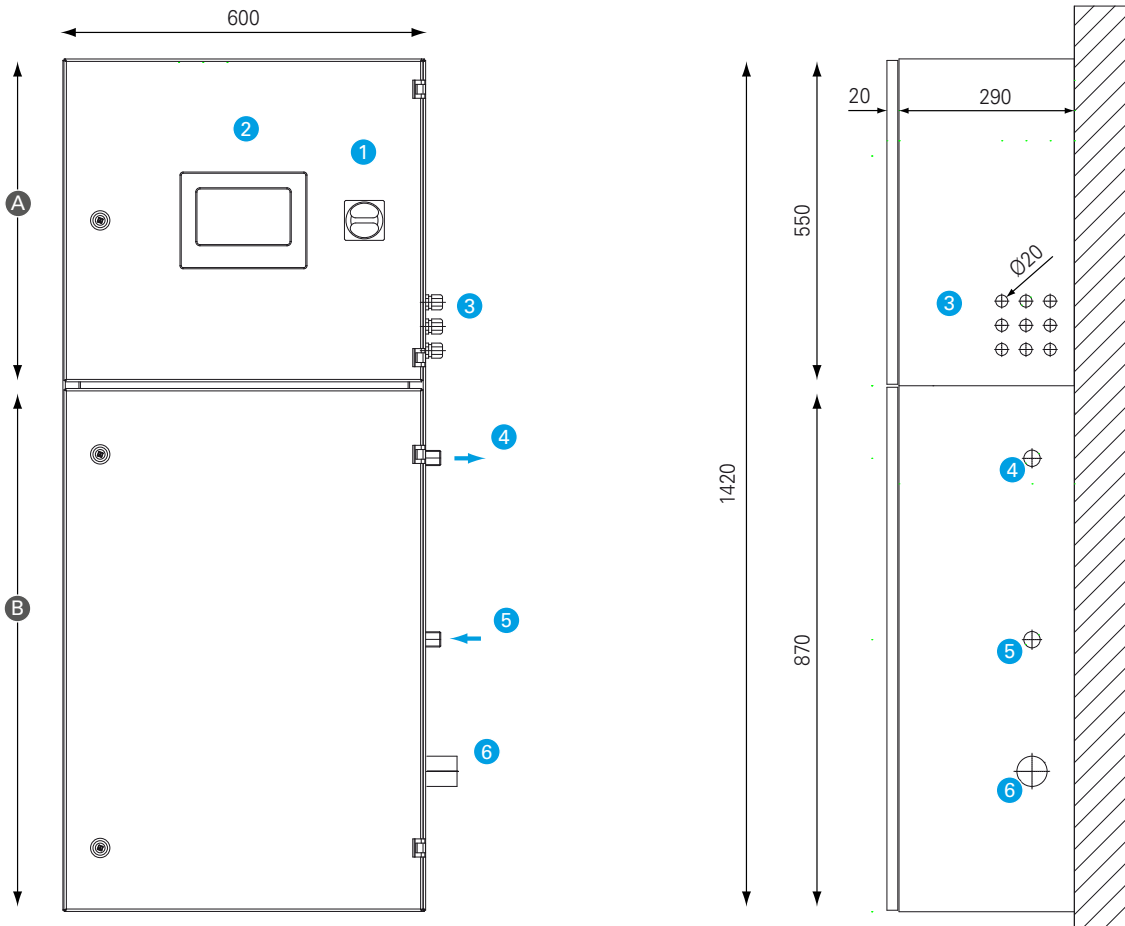
* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- 根据区域长度和通过烹饪厨具数量计算出的排风流量来决定排风接口数量
- 可咨询Capture Jet风扇其它供气方法
- 可咨询其它出口安装配置

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700
1500	96	101	106	111
2000	119	124	129	135
2500	141	148	154	161
3000	162	171	181	189

带一体式触摸屏的标准CCW控制柜



自动清洗控制柜由2个独立装置构成，并出于安全原因，将液压和电气功能分离。

A - 控制装置和电气装置

B - 液压装置

控制装置和电气装置

1 - 紧急开关

2 - 用户液晶触摸屏

3 - 填料压盖

液压装置

4 - 进水口 - DN 20外螺纹接头

5 - 出水口 - DN 20外螺纹接头

6 - 防回流出水口 - DN 50外螺纹接头

一般要求

进水口温度： 50 - 60° C

水洗控制箱容量： 30 l/mn max

每个喷嘴的水流： 1,22 l/mn @ 3 bar

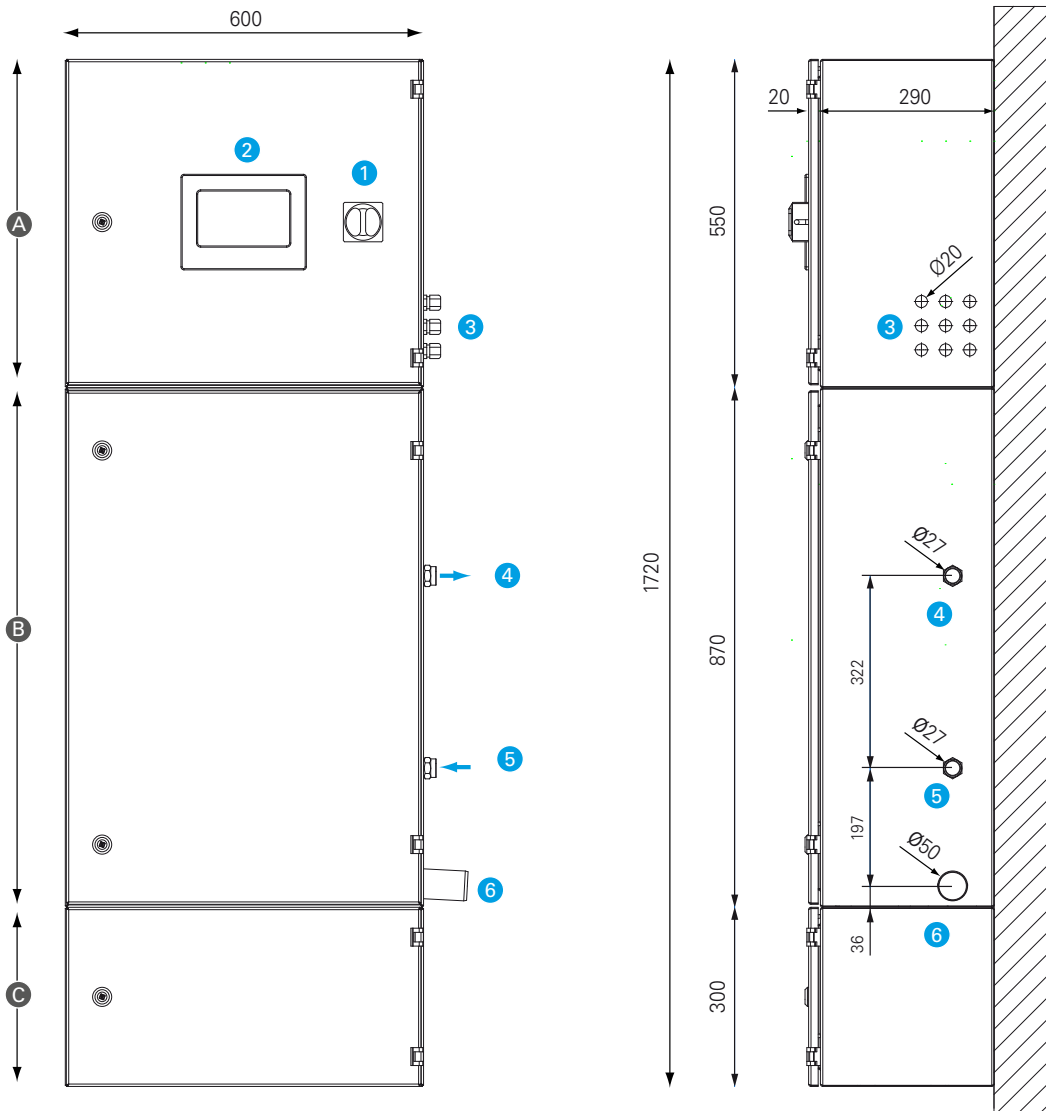
喷嘴所需压力： 2,0 - 3,0 bar

水洗控制箱压力流失： 2,5 bar @ 30 l/mn

供电（最大）： 500W @ 230V/50Hz

作为选配功能，触摸屏可以从水洗控制箱移到一个特殊的柜子上。触摸屏也可安装在墙上。

带一体式触摸屏和水泵模块的标准CCW控制柜



自动清洗控制柜由2个独立装置构成，并出于安全原因，将液压和电气功能分离。

- A - 控制装置和电气装置
- B - 液压装置
- C - 水泵模块

控制装置和电气装置

- 1 - 紧急开关
- 2 - 用户液晶触摸屏
- 3 - 填料压盖

液压装置

- 4 - 进水口 - DN 20外螺纹接头
- 5 - 出水口 - DN 20外螺纹接头
- 6 - 防回流出水口 - DN 50外螺纹接头

一般要求

- 进水口温度： 50 - 60° C
- 水洗控制箱容量： 30 l/mn max
- 每个喷嘴的水流： 1,22 l/mn @ 3 bar
- 喷嘴所需压力： 2,0 - 3,0 bar
- 水洗控制箱压力流失： 2,5 bar @ 30 l/mn
- 供电（最大）： 500W @ 230V/50Hz

作为选配功能，触摸屏可以从水洗控制箱移到一个特殊的柜子上。触摸屏也可安装在墙上。



www.halton.com/foodservice

Halton Foodservice International

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

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

India

Halton India Pvt. Ltd.
No. 3580 Fremont Terraces
Lower Ground Floor,
4th Cross, 13th G Main,
Indiranagar, 2nd Stage
Bangalore 560 038
Tel. : +91 80 4112 3697
Fax: +91 80 4112 3698
sales@halton.com.my

China

Halton Ventilation Co., Ltd
浩盾通风设备（上海）有限公司
Block 10, No 600 South Xinyuan Rd
Lingang New City, Pudong
Shanghai, 201306
The People's Republic of China
Tel.: +86 (0)21 5868 4388
Fax: +86 (0)21 5868 4568
sales@halton.com.my

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

Korea representative

Le Meilleur Jongno Town
#1829 Jongno 1 Ga,
Jongno-gu Seoul,
Korea 110-888
Tel.: +82 2 2075 7990
Fax: +82 2 2075 7991
sales@halton.com.my

该公司具有持续的产品开发策略，因此我们保留修改设计和规格的权利，恕不另行通知。

如要了解更多信息，请联系附近的Halton代理处。对于各个分公司的地址，可访问：www.halton.com/locations。