



- **HACCP\* zertifiziert (PE-567-HM02I)**
- **30 bis 40% geringere Abluftvolumenströme dank der Capture Jet™-Technologie**
- **Automatische Reinigung der KSA-Fettabscheider und des Abluftanschlusskastens (Wasserwaschtechnologie)**
- **Minimierte Wartungsanforderungen, wodurch sich die Arbeitslast für das die Abscheider reinigende Personal reduziert**
- **Hoch effiziente KSA Multizyklonfilter (UL, NSF und LPS 1263 klassifiziert)**
- **Verhindert Bildung von Fettablagerungen, die ein ernsthaftes Hygiene- und Brandrisiko darstellen**
- **Integriertes, zugfreies Zuluftsystem für verbesserte Rauchaufnahme und Komfort**
- Ausgestattet mit Accuflow-Überwachungsvorrichtung, die sicherstellt, dass die Küchenhauben mit den ausgelegten Luftströmen laufen
- Wasserwaschbedienpult, ausgestattet mit Halton-LCD-Touchscreen.
- Leistung in Übereinstimmung mit dem ASTM 1704-Standard von unabhängiger Seite getestet
- Abluftstrom basierend auf ASTM-Leistung und Methode zur Berechnung der tatsächlichen Wärmelast
- Exakte und effiziente Inbetriebnahme dank der

- "installationsbereiten" Standardlieferungspakete
- Nahtlose Edelstahlkonstruktion bietet mehr Hygiene und Brandschutz.

Die hochwirksame KWF-Küchenhaube der neuen Generation der Capture Jet Küchenlüftungshaube™-Technik mit vertikalen und horizontalen Seitendüsen ist eine hoch effiziente Küchenhaube, die kontaminierte Luft und überschüssige Kochwärme ableitet und der Küche Zuluft mit niedriger Strömungsgeschwindigkeit zuführt. Sie arbeitet mit 30-40 % weniger Abluftmenge als konventionelle Küchenhauben bei Abfuhr der gleichen Wärmemenge.

Die KWF-Küchenhaube spült die Fettabscheider automatisch, ohne dass diese dafür aus der Haube herausgenommen werden müssen. Der Reinigungszyklus läuft vollautomatisch ab und kann in Abhängigkeit von unterschiedlichen Betriebsbedingungen programmiert werden. Der Waschvorgang kann gegebenenfalls manuell abgeschaltet werden.

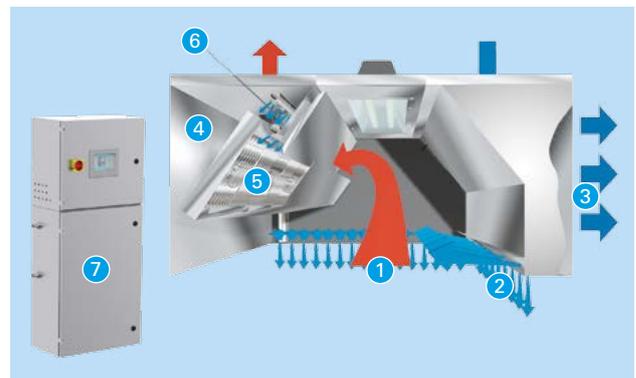


### Betrieb und Beschreibung

In der Küche entstehen große Kochfahnen, die Festpartikel, Fettdämpfe, Wasser und Geruchsstoffe enthalten. Diese Fahnen oder Konvektionsströme (1) steigen naturgemäß zur Küchendecke auf.

Die horizontalen und vertikalen Capture Jet-Seitendüsen (2) sorgen zusammen mit der Quellluft-Zufuhr (3) für ein ungehindertes Aufsteigen der Kochfahne, die so schnellstmöglich durch den Abluftanschlusskasten (4) abgeführt wird. Das Profil der Haubeninnenseite sorgt in Kombination mit den Capture Jet-Düsen für den wirksamen Einschluss sowohl gleichmäßig erzeugter Dämpfe als auch plötzlich entstehender hoher Dampf-/Rauchkonzentrationen. Capture Jet-Technik, Quellluft-Zufuhr und die Bauform der Haubeninnenseite gewährleisten eine optimale Aufnahme- und Einschlussleistung, sodass Abluftvolumenströme 30-40 % niedriger sind als bei konventionellen Hauben.

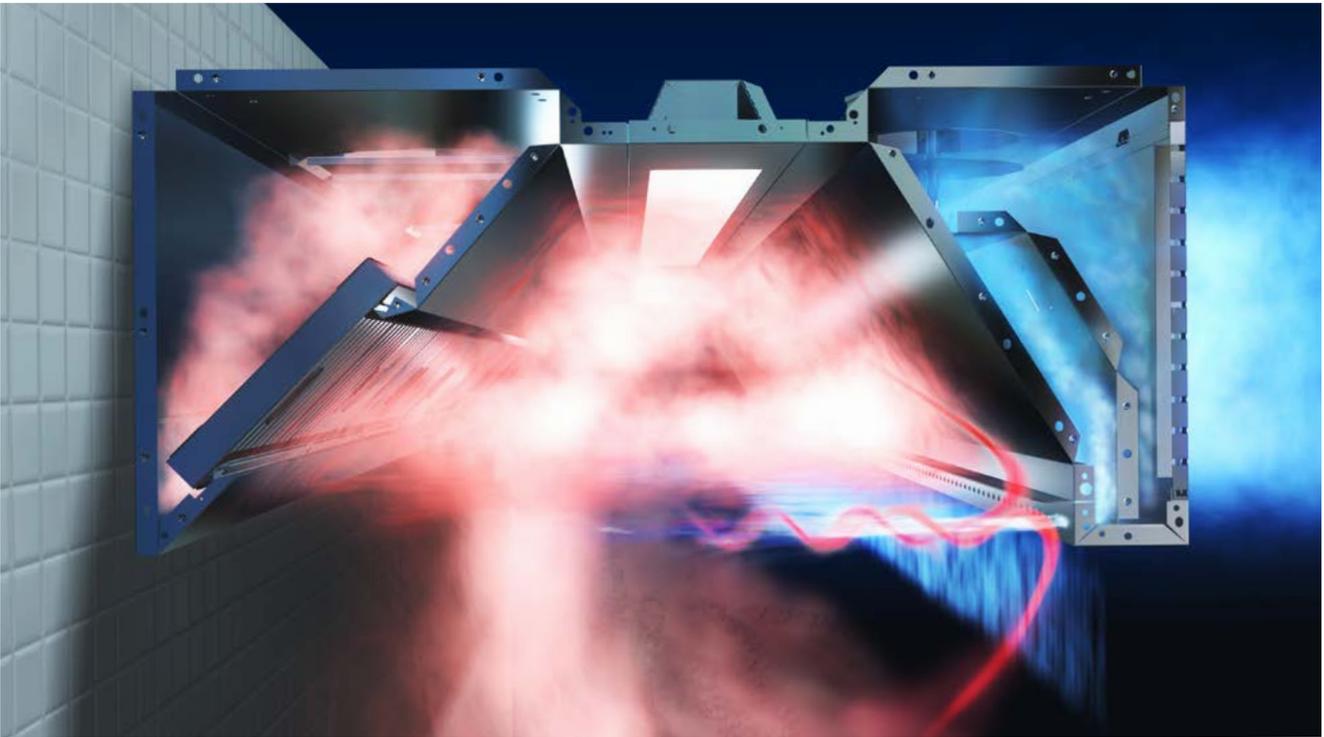
Die KSA-Zyklonabscheider (5) der KWF-Küchenhauben werden dank der Wasserwaschtechnologie automatisch gereinigt. Der Abluftanschlusskasten ist mit Sprühflächen (6) ausgestattet, welche mit einem CCW-Bedienpult (7) verbunden sind, das heißes Wasser mit Reinigungsmittel durch die regelmäßig angeordneten Düsen leitet. Die Waschzyklen werden



über das Bedienpult automatisch gesteuert. Dadurch erhöht sich die Betriebszeit der Küche. Außerdem entfallen für das Personal anstrengende Reinigungsarbeiten bzw. der Wartungsumfang des Wartungsunternehmens beschränkt sich auf die Reinigung der Außenflächen des Abluftanschlusskastens.

Die in die Frontseite der KWF-Küchenhaube eingebaute Zuluftseinheit (3) ist mit Volumenstromreglern des Typs MSM und einem Capture Jet™-Radialgebläse ausgestattet. Alle sichtbaren Teile der Küchenhaube werden aus poliertem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Die Nähte der unteren Kante sind vollverschweißt.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (TAB) zur Volumenstrommessung befinden sich im Abluft- und Zuluftanschlusskasten.



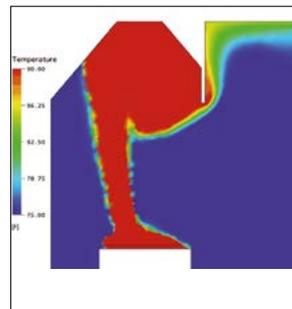
### Capture Jet™-Technologie mit dualen Seitendüsen.

- Um 30-40 % verringerte Abluftvolumenströme und weniger Energieverbrauch dank eines besseren Aufnahme- und Einschusswirkungsgrads
- Unterstützt durch die geringeren Abluftvolumenströme den Wirkungsgrad der UV-Reaktion
- Bessere Raumluftqualität und mehr Komfort

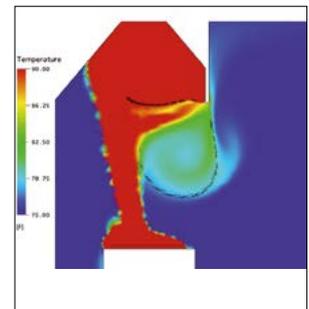
Die Capture Jet™-Technologie besteht aus zwei Düsensätzen, einem vertikalen und einem horizontalen.

- Die horizontalen Düsen blasen den Wrasen nach hinten in Richtung Filter
- Die vertikalen Düsen sorgen für einen besseren Einschuss und verhindern ein Entweichen des Wrasens aus dem Kochbereich.

Die aerodynamische Unterkante des Abluftanschlusskastens ermöglicht ein ungehindertes Aufsteigen der Wärmefahnen und verbessert so die Wirkung der Capture Jets.



OHNE Capture Jets  
Wärmeaustritt



MIT Capture Jets  
Wärmeaufnahme und-einschluss



KWF/13/11/DE

### Frontseitiger Quellluftauslass für die Zuluft

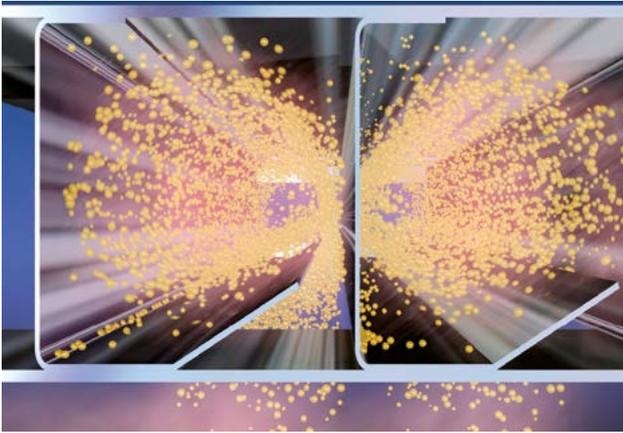
- Zugluftfreie Frischluftzufuhr
- Hoher Komfort im Arbeitsraum

Die Frontseite der KVF-Küchenhaube ist mit einem Quelllufterelement ausgestattet, über das nach dem Verdrängungsprinzip Zuluft mit sehr niedriger Strömungsgeschwindigkeit zugeführt wird. Da keine Zugluft entsteht, verteilen sich Hitze und Verunreinigungen nicht im Raum, und der Komfort für den Küchenchef ist gewährleistet. Der Capture Jet-Anschlusskasten verfügt über eine nicht fasernde Wärmedämmung, sodass eine Kondensierung von Dampf auf der Haubeninnenseite vermieden wird. Einzelne und anpassbare Zuluftdüsen stellen kleine punktuelle Frischluftquellen dar, die die Wirkung der von der Kochzeile ausstrahlenden Hitze verringern und dadurch den Komfort des Küchenchefs steigern.

### Komfortgrenzhöhe

- Uneingeschränkte Steuerung der Luftqualität im Arbeitsbereich
- Wohlbefinden und Produktivität

Die frontseitige Quellluftzufuhr tauscht nach dem Verdrängungsprinzip Abluft gegen Frischluft aus. Die Zuluft sinkt naturgemäß zum Boden und verteilt sich von dort im Arbeitsbereich. Da es zu keinerlei Verwirbelungen kommt, kann die Zuluft die Konvektionsströme im Kochbereich nicht stören und vermischt sich nicht mit verbrauchter Luft. Es kommt zu einer Luftschichtenbildung mit einer Komfortgrenze. Unterhalb dieser Grenze ist die Luftqualität optimal.



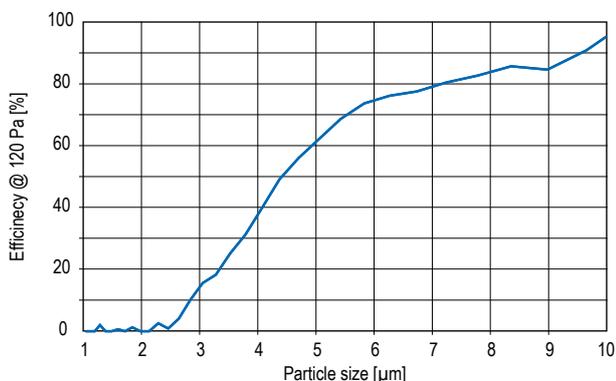
### KSA-Zyklonfettabscheider

- Unerlässlich für die Wirkung des UV-Neutralisierungsprozesses
- Minimale Fettablagerungen in den Kanälen
- Verbesserte Hygiene und Sicherheit (UL- und NSF-Genehmigung)

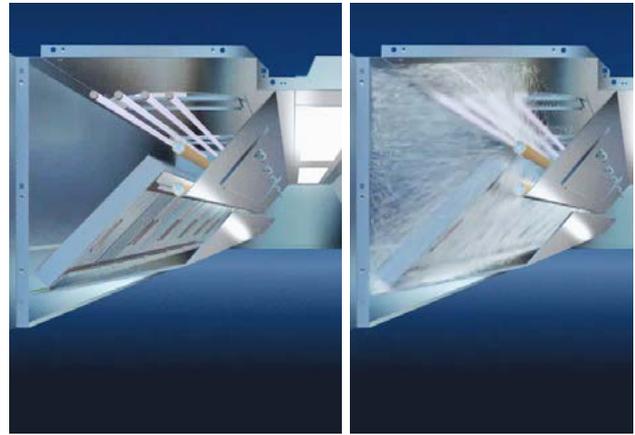
Die KSA-Zyklonabscheider sind in Kombination mit der Capture Ray Technologie ebenfalls ein Muss. UV-Lampen sind bei großen Fettpartikeln weniger effizient. Daher ist eine effiziente erste mechanische Abscheidung vor dem Einsatz der UV-Quelle unerlässlich.

Die KSA-Zyklonfettabscheider besitzen eine Wabenstruktur zur Verwirbelung der Luft. Es wird eine starke- und im Vergleich mit konventionellen Filtern vor allem kontinuierliche- Zentrifugalkraft erzeugt. Partikel werden so an die Profile gedrückt. Das entstehende Kondensat fließt zum Ablass im Abluftanschlusskasten.

Die KSA-Filter entfernen 95% aller Partikel einer Größe von 10 µm. Sie besitzen ein UL-Zertifikat über Feuerbeständigkeit und eine NSF-Hygiene- und Sicherheitszulassung. Sie bestehen aus poliertem AISI-304-Edelstahl (1.4301).



Wirkungsgradkurve der KSA-Zyklonfilter, basierend auf der VDI 2052-Methode (Teil 1) "Belüftungsausrüstungen für Küchen Ermittlung der Aufnahmeeffizienz von Aerosolabscheidern in Küchenabluftvorrichtungen".



KWF/1311/DE

### Wasserwaschtechnologie

- Verringert Dauer und Kosten von Wartungsarbeiten
- Speziell an Großküchen mit langer Benutzungszeit angepasst
- Automatische Kontrolle der täglichen Reinigung der KSA-Abscheider
- Die Reinigung der Küchenhauben beschränkt sich auf die Außenflächen (Empfehlung: zwei Mal pro Jahr)

Die Wasserwaschtechnologie wurde entwickelt, damit die Abscheider und der Abluftanschlusskasten automatisch gereinigt werden, ohne dass die Abscheider dafür aus dem Anschlusskasten herausgenommen werden müssen.

Jeder Abluftanschlusskasten ist mit einer mit Sprühdüsen bestückten Spezialfläche ausgestattet. Diese Sprühflächen lassen sich ohne Werkzeug problemlos abnehmen, damit während der Inbetriebnahmephase eine Entlüftung der Leitungen möglich ist. Die an der Frontseite von Blindfiltern angebrachten Düsen können durch eine Abdeckung ersetzt werden. Die Anzahl der Düsen wird zur Senkung des Wasserverbrauchs optimiert.

Jede Sprühfläche verfügt über ein Magnetventil, wodurch sich der Umfang des Bedienpults reduzieren lässt. Der Abluftanschlusskasten kann mit einem Sammelbehälter (mit Gefälle eingebaut) verbunden oder direkt an einen Ablass angeschlossen werden, damit das Wasser während jedes Waschzyklus abgeleitet wird. Alle Leitungen bestehen aus Edelstahl gemäß der Materialspezifikation AISI 304.

\* Es wird empfohlen, die Abscheider einer Geschirrspülmaschine zwei Mal jährlich zu reinigen.



### Wasserwaschbedienpult

- Automatische Kontrolle des Bedarfs an Reinigungszyklen bei eingeschränkter Personalintervention
- Wasserbetriebene Dosierpumpe mit geringen Wartungsanforderungen
- Möglichkeit der Kommunikation mit dem Gebäudemanagementsystem
- Meldet sämtliche Systemfehler weiter
- Edelstahlkonstruktion

Jedes Bedienpult ist an heißes Wasser anzuschließen. Mit einem Reinigungsmittelbehälter ausgestattet, der an ein automatisches Dosiersystem angeschlossen ist, welches stromfrei betrieben werden kann und nur den Wasserstrom als Kraftquelle nutzt. Die hohe Dosierpräzision verhindert jegliche Überdosierung und trägt so zum Umweltschutz bei.

Ein LCD-Touchscreen fungiert als intuitive und effiziente Schnittstelle zwischen Kontrollsystem und Benutzern. Die Waschzyklen (Vorwäsche, Wäsche, Reaktionszeit und Spülsequenzen) laufen vollautomatisch ab und können in Abhängigkeit von unterschiedlichen Betriebsbedingungen programmiert werden. Der Waschprozess kann gegebenenfalls manuell abgeschaltet werden. Das Kontrollsystem ist mit einer Schnittstelle zum Gebäudemanagementsystem (BMS) ausgestattet.

Die Waschzyklen werden bei ausgeschaltetem Gebläse durchgeführt. Das Bedienpult überprüft vor dem Start eines Zyklus' den Status des Gebläses sowie die Wassertemperatur und den Füllstand des Reinigungsmittels. Bei zu niedrigem Wasserdruck kann es auch mit einer Drucksteigerungspumpe ausgestattet sein, um so eine gute Reinigungswirkung sicherzustellen.



### LCD Touchscreen (universelle Benutzerschnittstelle)

- Vollkommen intuitive und nutzerfreundliche visuelle Navigation
- So lässt sich das System ohne besondere Einweisung vom Küchenpersonal bedienen
- Erleichtert und beschleunigt die Inbetriebnahme-Einstellungen
- Universelles Design zur getrennten oder gleichzeitigen Verwaltung aller Technologien des Hochleistungsküchenkonzepts von Halton

Der LCD-Touchscreen von Halton wurde entwickelt, um dem Personal die Bedienung zu erleichtern und Installation und Inbetriebnahme des Systems durch den Vertragspartner zu vereinfachen. Folgende Funktionen sind beinhaltet:

- Aufzählung der verschiedenen Küchenhauben mit Wasserwaschtechnologie
- Darstellung der Produkte mit klaren Plänen, wodurch mögliche Alarmer klar lokalisierbar sind und der jeweilige Status explizit angezeigt werden kann.
- Zugang zu und Änderung aller Einstellungen ohne PDA für eine schnellere Inbetriebnahme (mit Zugangskontrolle).
- Intuitive wöchentliche Programmierung der Reinigungszyklen (bis zu 2 pro Tag und Waschzone, bei 3 verschiedenen Aufgabenbereichen der Küche).
- Möglichkeit zur einfachen Verwaltung weiterer Funktionen von Nebenmodulen, wodurch sich das System an besondere Anforderungen anpassen lässt (z.B. analoge Outputs oder GSM-Modul).

Der LCD-Touchscreen ist voll kompatibel mit allen anderen Halton-Technologien, die mit Wasserwaschtechnologie kombinierbar sind.

- M.A.R.V.E.L. Bedarfsgesteuertes Belüftungssystem
- Capture Ray™-Technologie,
- Pollustop Ecology Einheiten;
- KGS-Leitungssicherheitssystem.

# Die Reinigungsfunktion ist Teil der Halton Foodservice Kontrollplattform (FCP)

Die Halton Foodservice Kontrollplattform wurde zur Steuerung aller innovativen Lösungen des Hochleistungsküchenkonzepts von Halton (HPK) entwickelt. Egal welche und wie viele Technologien in einer Küche installiert sind, sie alle lassen sich gleichzeitig über dieses eine Kontrollsystem verwalten. Die Standard-Benutzerschnittstelle jeder Technologie wird dann durch eine einheitliche Schnittstelle ersetzt.

Der Touchscreen von Halton kann nicht nur mehrere Technologien gleichzeitig verwalten, sondern stellt auch ein leistungsstarkes Kommunikationsportal dar. Er kann GSM-Funktionen verwalten, von einem entfernten Computer überwacht werden oder sogar das Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management- Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement) System mit detaillierten Informationen versorgen. Das F.O.R.M.-System kann dann einen Echtzeit-Gesamtstatus der Ausrüstung, eine Energieeffizienzanalyse oder Wartungsplanungstools liefern.

## Halton FCP Touchscreen (Option): eine intuitive und hoch kommunikative Schnittstelle

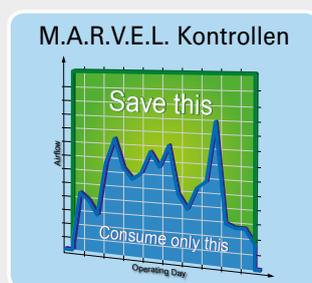
Halton F.O.R.M.\* System



Televerbindung



GSM-Warmmeldungen



\* Facilities Optimization and Resource Management (Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement)



### Hygiene, Sicherheit und Wartung

- HACCP\* zertifiziert (PE-567-HM02I).
- Kostensenkung bei der Reinigung der Abscheider
- Leicht zugängliche und zu reinigende Komponenten
- Maximale Hygiene und Brandsicherheit

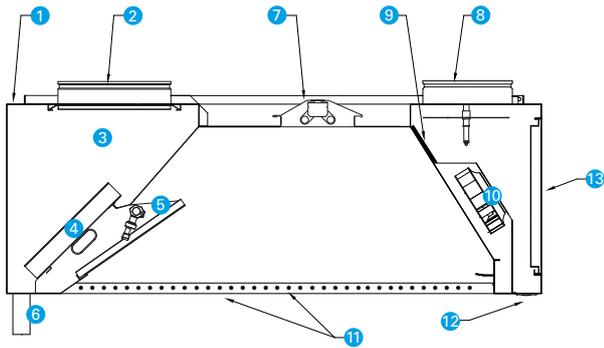
Die Wasserwaschtechnologie verhindert alle unhygienischen und unsicheren, lange haftenden Fett- oder Kondensatablagerungen im Abluftanschlusskasten und auf den Abscheidern (besonders wichtig bei Kochgeräten wie Kombiherden oder Wasserkesseln).

Darüber hinaus besitzen alle Capture Jet™-Küchenhauben weniger externe Edelstahlkomponenten und damit weniger schwer zu reinigende Fugen. Auf diese Weise wird für höchste Hygiene gesorgt. Die Nähte der unteren Kante des Abluftanschlusskastens sind durchgehend flüssigkeitsdicht verschweißt. Die aerodynamische Ausführung der Unterseite des Abluftanschlusskastens minimiert das Kondensationsrisiko.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B.™) ermöglichen die rasche Kontrolle der Ab- und Zuluftströme während der Inbetriebnahme oder bei Wartungsarbeiten im Lebenszyklus der Küche.

All diese Funktionsmerkmale verleihen Wasserwasch-Küchenhauben ein Höchstmaß an Hygiene, Sicherheit und Wartungsfreundlichkeit.

## KWF-BESCHREIBUNG



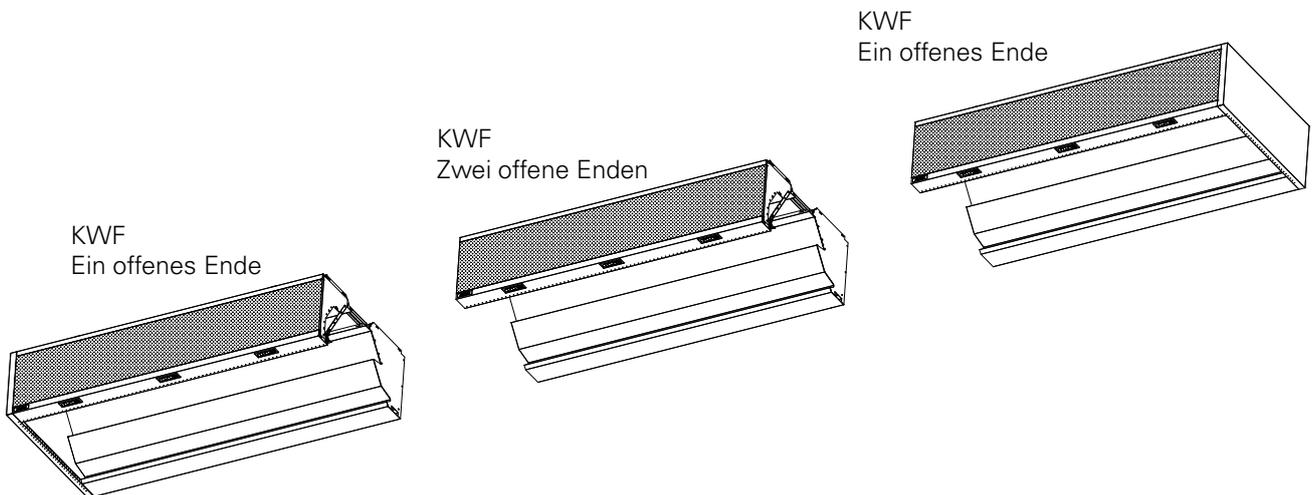
CODE	BESCHREIBUNG
1	Außengehäuse aus Edelstahl AISI 304
2	Abluftanschluss und Regler
3	Waschmodul
4	KSA-Fettabscheider
5	Sprühdüsen
6	Waschwasserableitung
7	Leuchte
8	Zuluftanschluss und MSM-Volumenstromregler
9	Wärmeisolierung
10	Capture Jet™-Gebläse
11	Capture Jet™-Düsen
12	Individuelle Zuluftdüsen
13	Perforierte Frontseite

## SCHNELLAUSWAHLDATEN

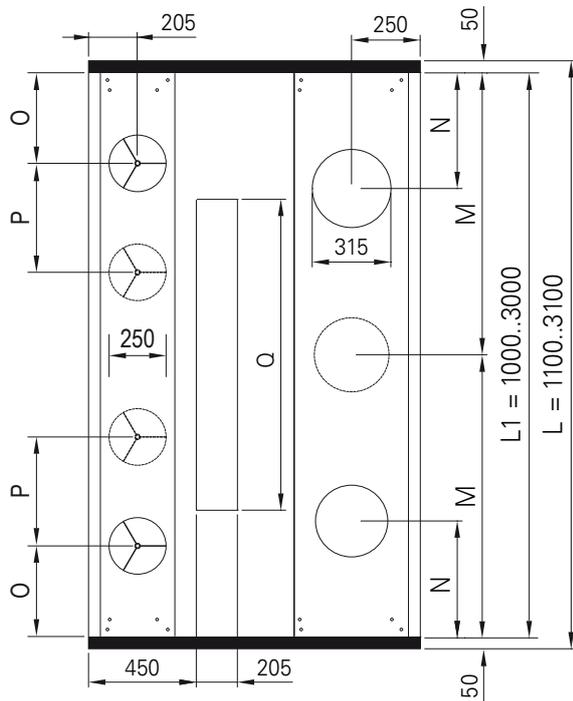
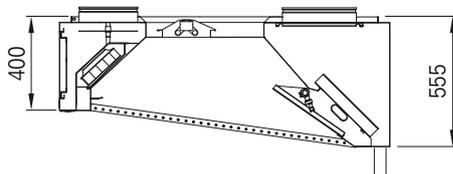
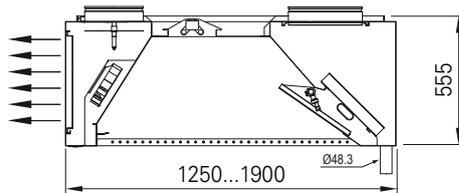
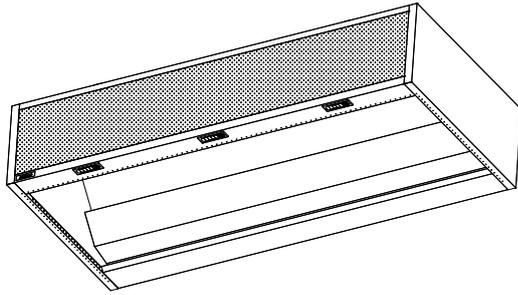
L1 (active length)	L (Abschnitt-Länge)	Empfohlener Abluftvolumenstrom*		Empfohlene Außenluftmenge		Capture Jet Luftvolumen (mit Breite = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555 m³/h	H = 400 m³/h	l/s	m³/h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358	200 l/s oder 720 m³/h	157 l/s oder 565 m³/h	27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	pro Linearmeter des Abschnitts	pro Linearmeter des Abschnitts	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	MSM 100% offen	MSM 100% offen	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	ΔPst = 48 bis 52 Pa	ΔPst = 45 bis 70 Pa	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790			77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720			98	352

\* Mindestwert bei einer T.A.B.™-Messung von 50 Pa (505 m³/h oder 140 l/s pro Abscheider)... Höchstwert bei einer T.A.B.™-Messung von 120 Pa (786 m³/h oder 218 l/s pro Abscheider)

## AUFBAU MODULARER ABSCHNITTE



**ABMESSUNGEN KVI-M (2 geschlossene Enden)**



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch werden Transport und Installation vereinfacht.

**ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)**

Für typische Größen

L	Abluft			Zuluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	Q*
2100	L1/2	325	-	450	-	720
2600	L1/2	450	-	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	450	500	1320

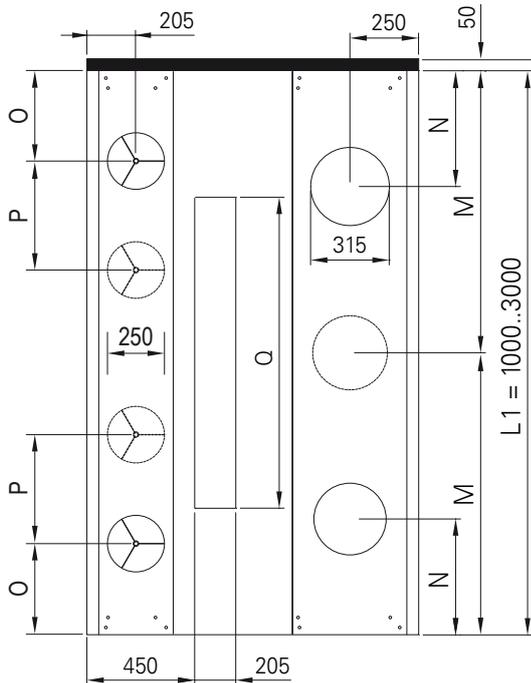
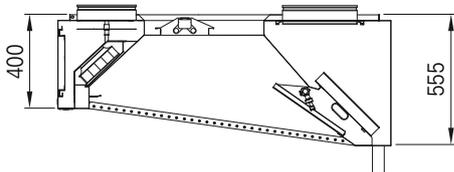
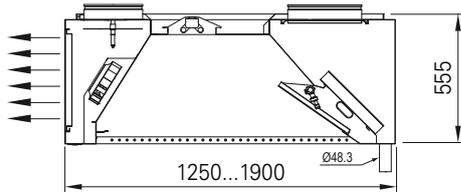
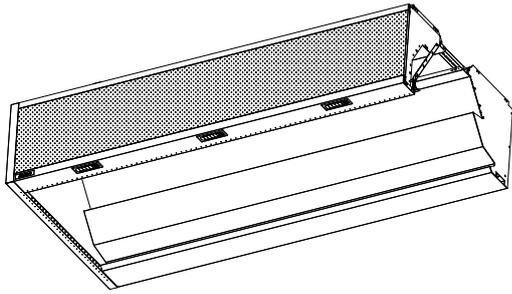
\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Die Anzahl der Abluft- und Zuluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den Kochgeräten abhängt, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Ab- und Zuluft auf Anfrage.

**GEWICHT(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

**ABMESSUNGEN KWF (1 geschlossene Ende)**



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch werden Transport und Installation vereinfacht.

**ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)**

Für typische Größen

L	Abluft			Zuluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	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

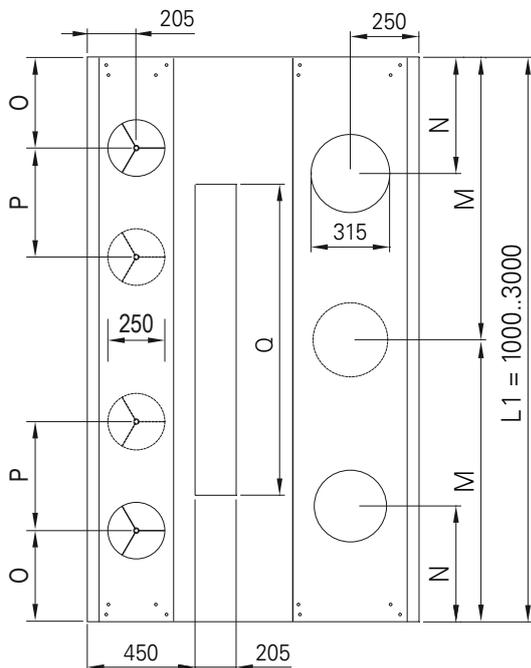
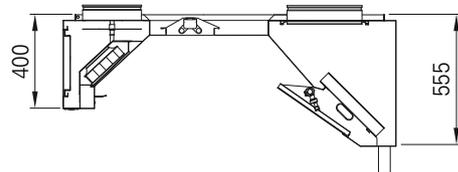
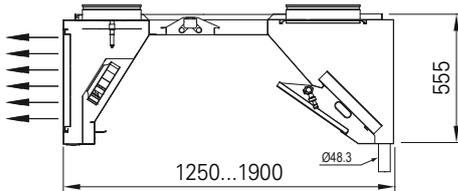
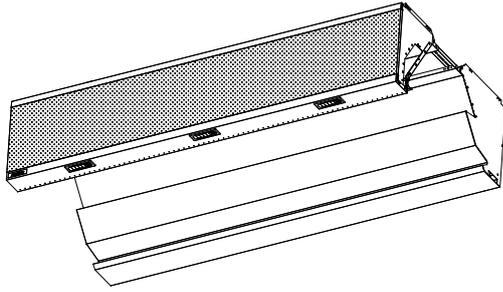
\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Die Anzahl der Abluft- und Zuluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den Kochgeräten abhängt, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Ab- und Zuluft auf Anfrage.

**GEWICHT (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

## ABMESSUNGEN KWF (2 offene Enden)



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch werden Transport und Installation vereinfacht.

### ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)

Für typische Größen

L	Abluft			Zuluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	
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

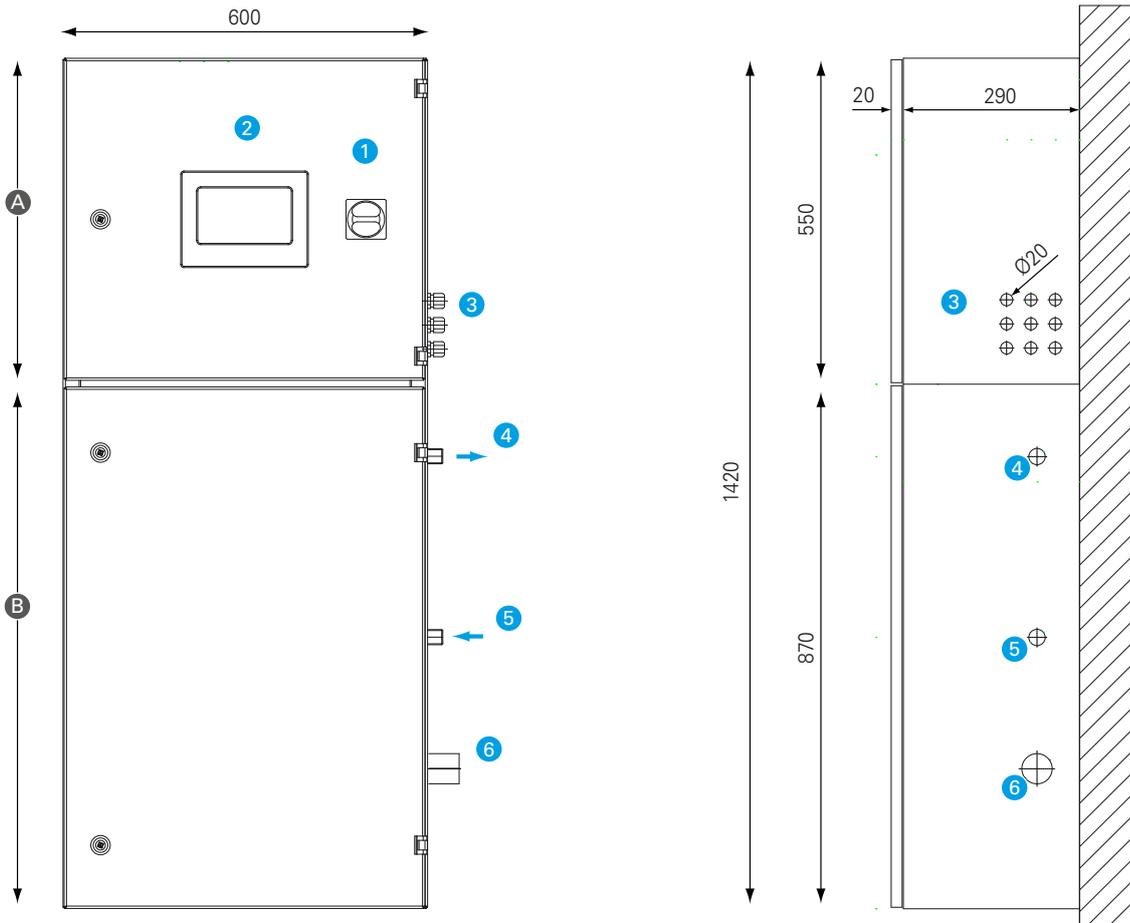
\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Die Anzahl der Abluft- und Zuluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den Kochgeräten abhängt, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Ab- und Zuluft auf Anfrage.

### GEWICHT (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

## Standard CCW-Bedienpult mit integriertem Touchscreen und ohne Drucksteigerungspumpe



Das Wasserwaschbedienpult besteht aus 2 separaten Einheiten, damit hydraulische und elektrische Funktionen klar voneinander getrennt sind.  
 A- Kontrollelemente und elektrische Einheit  
 B-Hydraulische Einheit

### Kontrollelemente und elektrische Einheit

- 1- Notausschalter
- 2- Benutzer-LCD-Touchscreen
- 3- Stopfbuchsen

### Hydraulische Einheit

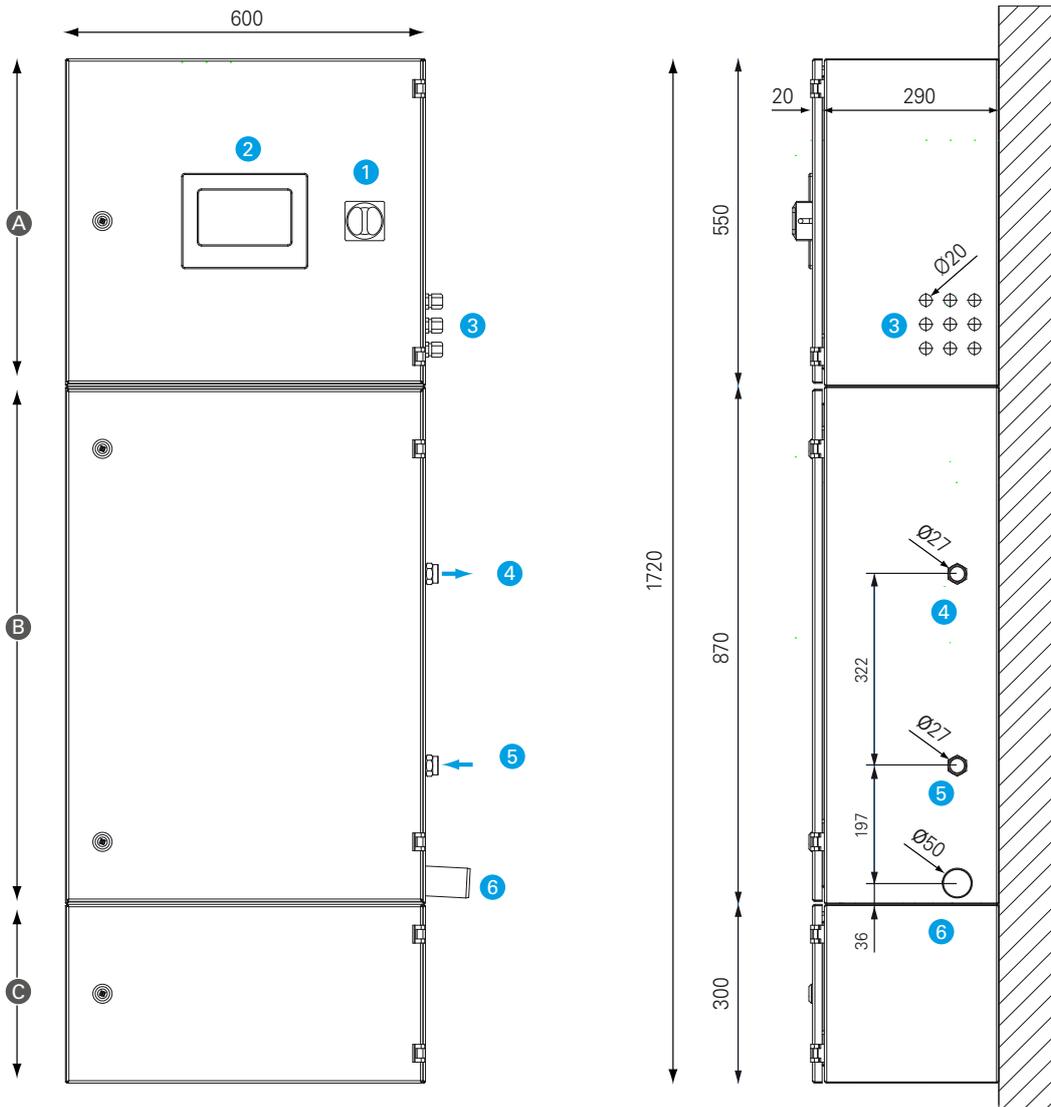
- 4- Wasserablass- DN 20 Anschlussnippel
- 5- Wassereinlass- DN 20 Anschlussnippel
- 6- Rückflusstopp Wasserauslass- DN 50 Anschlussnippel

### Allgemeine Anforderungen

Wassertemperatur am Einlass	50- 60 °C
Kapazität des CCW-Bedienpults	max. 30 l/min.
Wasserdurchfluss pro Düse	1,22 l / min. @ 3 bar
Erforderlicher Druck an den Düsen	2,0- 3,0 bar
Druckverlust am CCW-Bedienpult	2,5 bar @ 30 l/mn
Stromversorgung (Max.):	500 W @ 230V/50Hz

Optional kann der Touchscreen vom CCW-Bedienpult ab- und auf ein anderes Bedienpult montiert werden. Der Touchscreen kann auch an der Wand befestigt werden.

## Standard CCW-Bedienpult mit integriertem Touchscreen und ohne Drucksteigerungspumpe



Das Wasserwaschbedienpult besteht aus 2 separaten Einheiten, damit hydraulische und elektrische Funktionen klar voneinander getrennt sind.

A- Kontrollelemente und elektrische Einheit  
 B-Hydraulische Einheit  
 C- Drucksteigerungspumpenmodul

### Kontrollelemente und elektrische Einheit

- 1- Notausschalter
- 2- Benutzer-LCD-Touchscreen
- 3- Stopfbuchsen

### Hydraulische Einheit

- 4- Wasserablass- DN 20 Anschlussnippel
- 5- Wassereinlass- DN 20 Anschlussnippel
- 6- Rückflusstopp Wasserauslass- DN 50 Anschlussnippel

### Allgemeine Anforderungen

Wassertemperatur am Einlass	50- 60 °C
Kapazität des CCW-Bedienpults	max. 30 l/min.
Wasserdurchfluss pro Düse	1,22 l / min. @ 3 bar
Erforderlicher Druck an den Düsen	2,0- 3,0 bar
Druckverlust am CCW-Bedienpult	2,5 bar @ 30 l/mn
Stromversorgung (Max.):	500 W @ 230V/50Hz

Optional kann der Touchscreen vom CCW-Bedienpult ab- und auf ein anderes Bedienpult montiert werden. Der Touchscreen kann auch an der Wand befestigt werden.





[www.halton.com/foodservice](http://www.halton.com/foodservice)

#### Halton Foodservice GmbH

Tiroler Str. 60, 83242 Reit im Winkl  
 Tel. +49 8640 8080  
 Fax +49 8640 80888  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

#### 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](mailto:foodservice@halton.fr)  
[www.halton.fr](http://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](mailto:info.de@halton.com)  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

##### USA

Halton Co.  
 101 Industrial Drive  
 Scottsville, KY 42164  
 Tel. +1 270 2375600  
 Fax + 1 270 2375700  
[info@haltoncompany.com](mailto:info@haltoncompany.com)  
[www.haltoncompany.com](http://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](mailto:sales@halton.com.my)  
[www.halton.com](http://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](mailto:foodservice@halton.co.uk)  
[www.halton.co.uk](http://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](mailto:salestech.jp@halton.com)  
[www.halton.jp](http://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](mailto:info@haltoncanada.com)  
[www.haltoncanada.com](http://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](mailto:sales@halton.ae)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

Das Unternehmen verfolgt eine Strategie der ständigen Produktentwicklung. Daher behalten wir uns Änderungen an Design und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vor. Weitere Informationen erhalten Sie in Ihrer nächstgelegenen Halton-Niederlassung. Diese finden Sie unter [www.halton.com/locations](http://www.halton.com/locations)