



- HACCP* certificeret (PE-567-HM02I), DS/EN ISO 2200
- 30 til 40% reduktion af fraluftsmængder ved brug af Capture Jet™ teknologi
- Automatisk rengøring af KSA filtrene og fraluftskammeret (Automatisk filtervask)
- Minimal vedligeholdelse og nedsat tidsforbrug til rengøring af filtrene
- Høj-effektive KSA multi-cyklon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificerede)
- Forhindrer opbygning af fedtaflejringer, som er årsag til alvorlig fare for brand og ringere hygiejne
- Trækfrit integreret tilluftssystem forbedrer indfangningsevnen og arbejdsforholdene
- Forsynet med Accuflow overvågningsudstyr, som sikrer, at emhætten er i drift med de beregnede luftmængder
- Kontrolboks til filtervask udstyret med Halton's Trykfølsomme LCD Skærm
- Udførelsen testet af tredje part i henhold til ASTM 1704 standarderne
- Udført i henhold til ASTM standarden og beregningsmetoden af fraluften på grundlag af de virkelige varmebelastninger

- Nøjagtig indregulering i henhold til standarden for installationsklar levering
- Fuldsvejset rustfri stålkonstruktion for bedre hygiejne og brandsikkerhed.

KWF emhætten med den nye generation af lodret og vandret Capture Jet™ styrestråler er en højeffektiv køkkenemhætte med filtervask, som fjerner forurenede luft og overskudsvarme fra køkkenudstyret. Systemet kræver 30% til 40% mindre fraluftsmængde end traditionelle emhætter for at fjerne den samme varmebelastning.

KWF sikrer desuden automatisk vask af fedtfiltrene, mens de sidder i emhætten. Vaskeprocessen er fuldautomatisk og kan programmeres, så den passer til forskellige arbejdsforhold, men den kan også annulleres manuelt om nødvendigt.

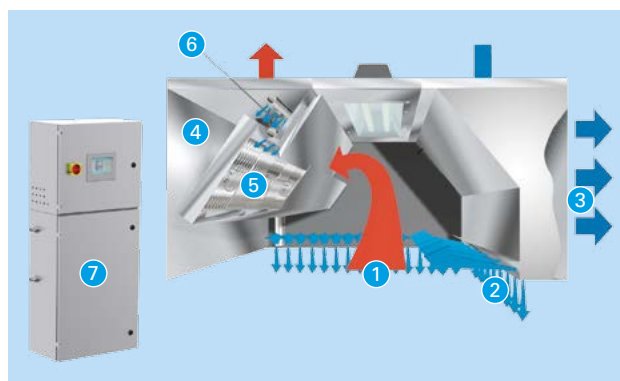


Drift og Beskrivelse

Kogeudstyret udvikler store plumen af varm luft, som indeholder fedtpartikler, fedtdampe, vand og lugte. Disse plumens eller konvektive strømninger (1) stiger op imod køkkenets loft.

Kombinationen af vandrette og lodrette Capture Jets (2) sammen med tilluften som tilføres med fortrængningsprincippet (3) leder de konvektive strømninger hen imod fraluftkammeret (4) hvor de fjernes hurtigst muligt. Udformningen af emhættens inderside sammen med funktionen af Capture Jets medfører effektiv opfangning af både jævne og pludselige udslip af røg eller damp. Capture Jet™ teknologien sammen med udformningen af emhættens inderside sikrer den bedste opfangning af forureninger og reducerer fraluftsmængden med 30% til 40%.

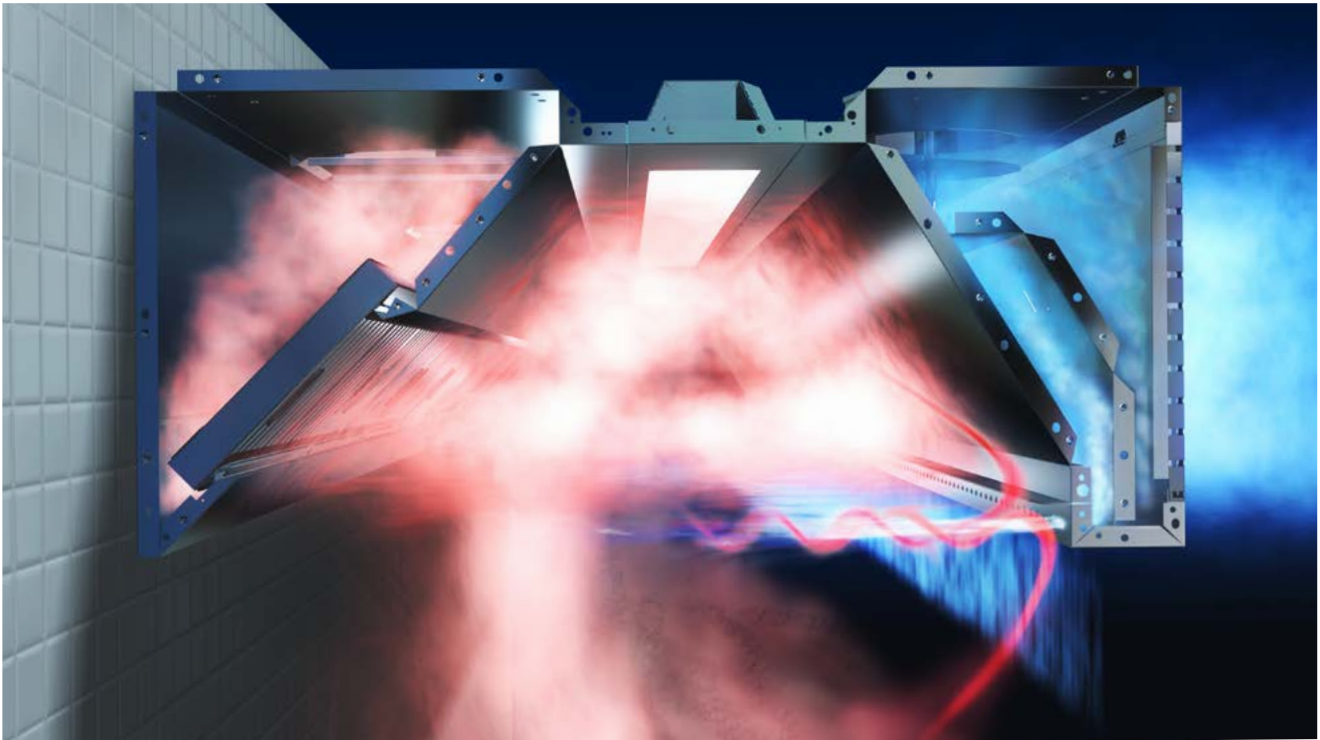
KSA cyklonfilterne (5) monteret i KWF emhætten, bliver automatisk vasket takket være WatherWash teknologien. Fraluftkamret er udstyret med spraydyser (6) som er forbundet med CCW kontrolskabet (7) som leverer varmt vand med vaskemiddel som dyserne vasker med. Vaskecyklussen styres af kontrolkabinettet, og drifttiden af køkkenet øges betydeligt.



Personalet er fri for at rense emhætten indvendig, så der er kun rensning af yder og indersiden.

Tilluftmodulet (3) er integreret i fronter af KWF er monteret med spjæld af typen MSM og med Capture Jet™ ventilator. Alle emhættens synlige dele er fremstillet af poleret, rustfrit stål AISI 304. De nederste kanter er fuldsvejsede.

(T.A.B.™) test og målestudser til luftmængdemåling på kamrene til fraluft og Capture Jet™ tilluftskammeret.



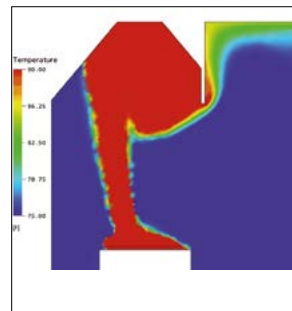
Dobbelt og perifer Capture Jet™ Teknologi

- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30% til 40% pga. højere indfangningseffektivitet af forureninger
- Forbedret indeklima og komfort

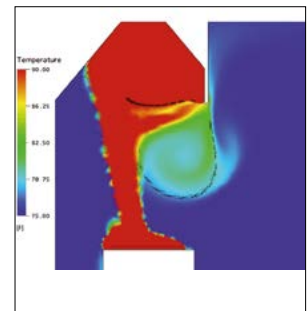
Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

- De vandrette dyser skubber dampene tilbage mod filtrene.
- De lodrette dyser forøger indfangningsvolumet og forhindrer lækage af forurennet luft til arbejdsområdet.

De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets.



UDEN Capture Jets
Varmeudslip



MED Capture Jets
Opfangning og forurening



Frontindblæsning af erstatningsluft med lav hastighed

- Trækfri indblæsning af erstatningsluft
- Høj komfort for brugerne

KWF frontindblæsning tilfører erstatningsluft med lav hastighed efter fortrængningsprincippet. Hermed undgås spredning af de konvektive strømninger over kogeudstyret samtidig med, at brugerkomforten forbedres. Kammeret for indfangningsluft er termisk isoleret med et fiberfrit materiale så kondens fra emhættens inderside ikke rammer kogeudstyret.

Personlige regulerbare tilluftsdyser kan give personalet en bedre komfort ved spidsbelastninger og danner en barriere som forøger opfangningen af forureninger og forhindrer dampe i at sprede sig til køkkenområdet.

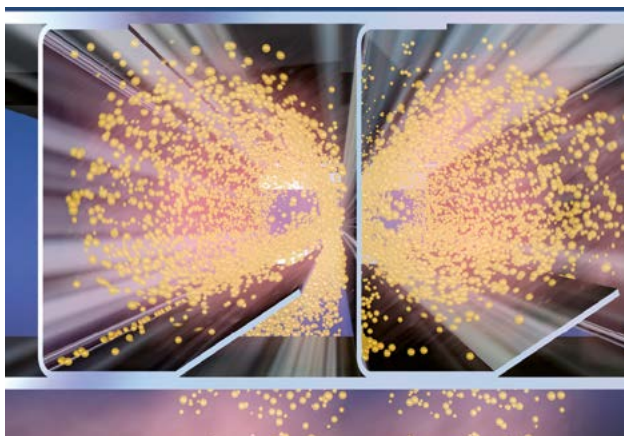


KWF/1311/DK

Højde af komfortzone

- Total kontrol af luftkvalitet i arbejdsområdet
- Trivsel og produktivitet

Frontindblæsning med lav hastighed fornyer luften i køkkenet efter fortrængningsprincippet. Frisk luft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringer af træk forhindrer den friske luft i at sprede de konvektive strømme fra kogeudstyret. En højdebegrænsning for komfortområdet opstår naturligt i køkkenet pga. stråling. Under denne højde er luftkvaliteten optimal.

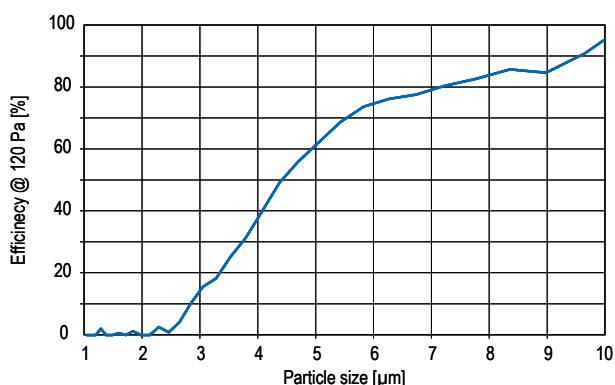


KSA Cyklonfiltre

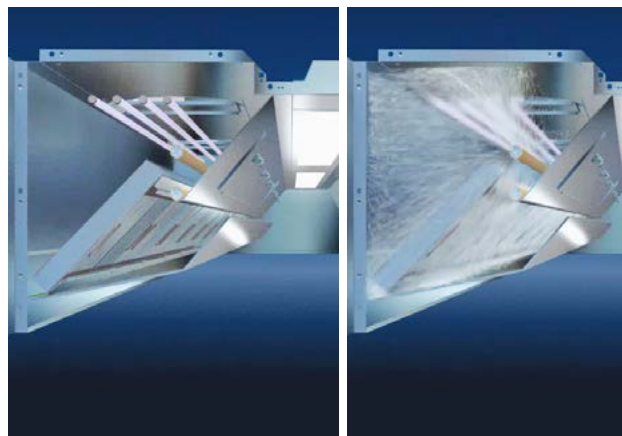
- Reducering af fedtaflejringer i kanalerne
- Forbedret hygiejne og sikkerhed

KSA cyklonfiltrene er udført som en bikage profile, som tvinger luften til at rotere inde i profilerne. Den vedvarende centrifugaleffekt er vigtig særlig i sammenligning med traditionelle filtre. Partiklerne bliver på denne måde skubbet imod profilerne. Det opsamlede kondensat flyder derefter til fraluftskammerets dræn.

KSA filtrene fjerner op til 95% af partiklerne på 10 µm. De er UL-klassificerede og flammemodstandsdygtige og har NSF hygiejne og sikkerhedsgodkendelse. De er udført i poleret, rustfrit stål AISI 304 (1.4301).



Effektivitetskurve for KSA cyklonfiltre baseret på VDI 2052 metoden (del 1) «Ventilationsmateriel til køkkener. Bestemmelse af opfangningseffektiviteten for Aerosol Separatorer i køkkenfraluft»



KWF/1311/DK

Rengøringsteknologi

- Reducerer rengøringsintervaller og omkostninger
- Især egnet til større køkkener med lang driftstid
- Automatisk styret daglig vask af KSA filtrene og fraluftskamrene
- Rengøring af emhættene er begrænset til de synlige overflader

Teknologien vedr. vask er blevet udviklet til automatisk at rengøre filtrene og fraluftskamrene uden at fjerne filtrene.

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

Hver dyserække er udstyret med en magnetventil for at reducere kontrolboksens størrelse. Fraluftskamrene kan være tilsluttet en opsamler forsynet med en vandlås eller direkte til et afløb for at fjerne vandet under hele rengøringsproces. Hele rørsystemet skal være af rustfrit stål AISI 304.

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



Kontrolboks til Vask

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

Hver kontrolboks skal tilsluttes varmt vand. Den er udstyret med en tank til rengøringsmiddel med et automatisk doseringssystem, som fungerer uden elektricitet og kun drives vha. vandgennemstrømningen. Den høje doseringspræcision fjerner helt risikoen for overdosering og forbedrer samtidig miljøpåvirkningen.

En trykfølsom LCD skærm danner en vigtig og effektiv brugerflade mellem kontrolsystemet og brugerne. Vaskeintervallerne (forvask, vask, reaktionstid og skyllesekvenser) er fuldautomatiske og programmerbare, så de passer til de forskellige driftsforhold. Vaskeprocessen kan manuelt overstyres efter behov. Kontrolsystemet er udstyret med en brugerflade til bygningens overvågningssystem (BMS).

Vaskeintervallerne udføres med afbrudt ventilator. Kontrolboksen kontrollerer ventilatorens tilstand, vandtemperaturen og niveauet af rengøringsmiddel før start af hver cyklus. Den kan også forsynes med en boosterpumpe til forbedring af vaskeprocessen, hvis vandtrykket er for lavt.



KWF/1311/DK

Trykfølsom LCD skærm

- Let visuel navigering
- Kan anvendes af køkkenpersonalet uden særsilt træning
- Hurtig og nem indregulering
- Universel til styring af alle teknologier vedr. Halton's High Performance Kitchen koncept enkeltvis eller samtidig

Halton's trykfølsomme LCD skærm er udviklet til høj brugervenlighed og let installation og indregulering. Den indeholder følgende funktioner:

- Placering af de forskellige emhætter med vaske system;
- Beskrivelse af produkterne efter nøjagtige tegninger medfører mulighed for at placere alarmer de rigtige steder og vise hurtig status.
- Adgang til ændringer af alle indstillinger uden PDA for hurtigere indregulering (med adgangskontrol)
- Intuitiv ugentlig programmering af vaskecyklussen (op til to vaskecyklusser pr. dag med tre forskellige indstillinger i køkkenet).
- Mulighed for nem styring af yderligere funktioner som er tilsluttet systemet efter særlige krav (f.eks. analoge outputs eller GSM moduler).

Den trykfølsomme LCD skærm er fuldt kompatibel med alle Halton teknologier, så som:

- M.A.R.V.E.L. Behovsstyret ventilationssystem
- Capture Ray™ teknologi.

Water Wash styringer understøttes af Halton Foodservice Control Platform (FCP)

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

Halton's 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 eller være forsynet med detaljerede data fra Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management) systemet. F.O.R.M. systemet er derfor i stand til at vise udstyrets generelle tilstand, energieffektivitet og behov for vedligeholdelse.

Halton FCP's Trykfølsomme Skærm (tilbehør): en intuitiv og fuldstændig brugerflade med kommunikation

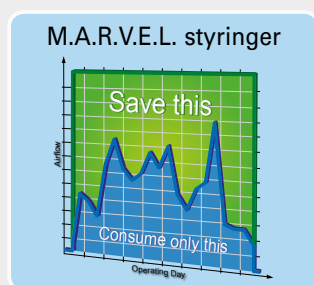
Halton F.O.R.M.* system



Fjernstyret forbindelse



GSM alarmer



Capture Ray™ styringer



Pollustop styringer



Water Wash styringer



KGS styringer



* Facilities Optimization and Resource Management (Optimeringsmuligheder og hjælp til styring)



Hygiejne, Sikkerhed og Vedligehold

- HACCP certificeret (PE-567-HM02I), DS/EN ISO 2200
- Minimalt behov for vedligeholdelse, reducerer arbejdet med rengøring af filtre
- Nem adgang til komponenter for rengøring
- Maximal styret hygiejne og brandsikkerhed

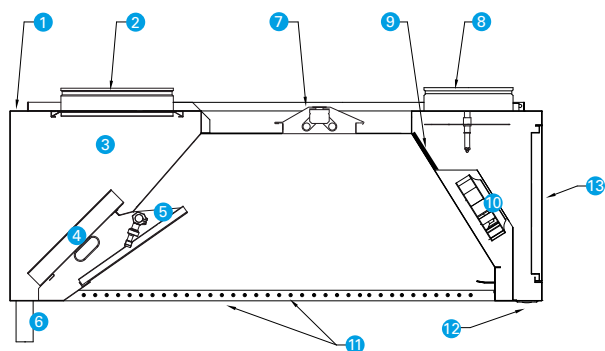
Takket være det regelmæssige filtervask forhindrer Water Wash teknologien de uhygiejniske aflejringer af fedt og kondensat i fraluftskamrene og filtrene (vigtig især ved grills og friturer).

Capture Jet™ emhætter er designet med et minimum antal rustfrie stålkompnenter. Dette reducerer antallet af samlinger, der skal rengøres og forøger hygiejnen. De nederste kantsamlinger er fuldsvejsede og tætte for at forhindre skadelige kondensdryp. Kanterne i bunden af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet for at begrænse kondensrisikoen og samtidig forbedre emhættens effektivitet. Det hængslede lysarmatur giver let adgang til installationer over emhætten.

(T.A.B.™) test og målestudser medfører hurtig kontrol af fralufts og tilluftsmængder ved indregulering og vedligehold gennem hele køkkenets livscyklus.

Alle disse features medfører, at KWF emhætterne opnår et af de højeste niveauer indenfor hygiejne og sikkerhed og har minimale omkostninger til vedligehold.

KWF BESKRIVELSE

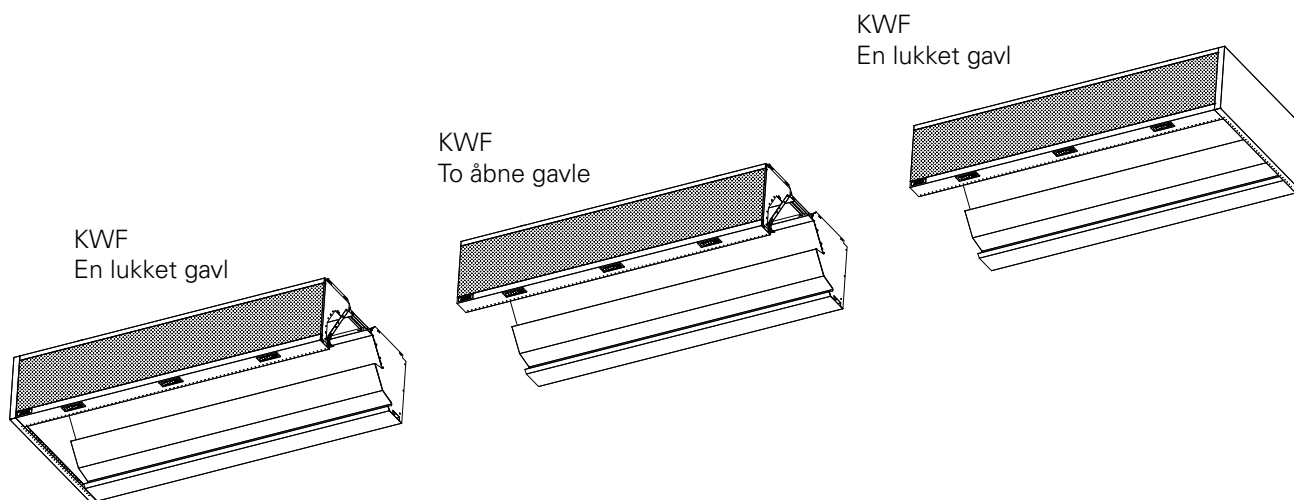


KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappens synlige dele i rustfrit stål AISI 304
2	Fraluftstilslutning og indreguleringsspæld
3	Vaskemodul
4	KSA fedtfilter
5	Vaskedyse
6	Afløbsrør for vaskevand
7	Lysarmatur
8	Tilluftstilslutning og indreguleringsmodul (MSM)
9	Varmeisolering
10	Capture Jet™ ventilator
11	Capture Jet™ dyser
12	Personlige tilluftsdyser
13	Perforeret frontplade

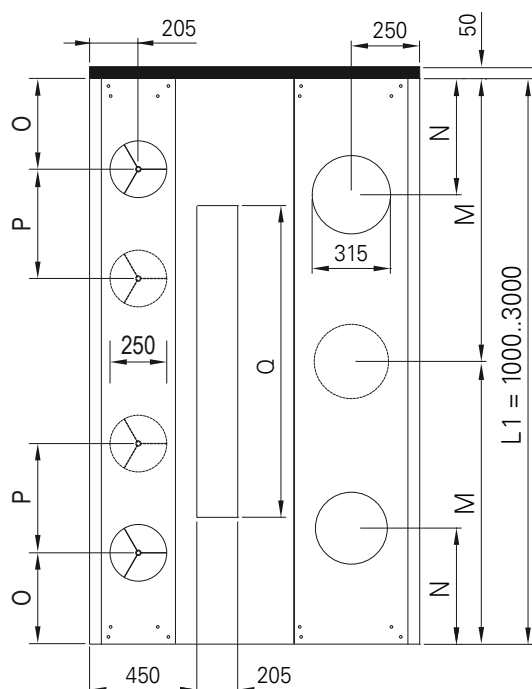
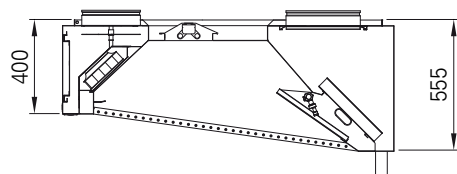
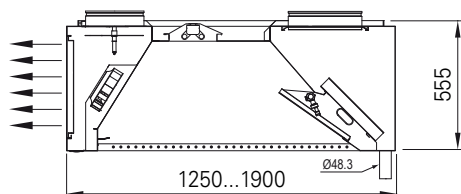
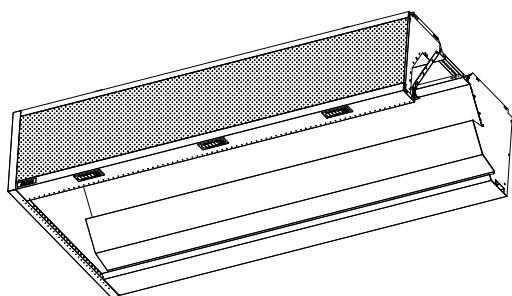
HURTIGVALGSSKEMA

L1 (aktiv modullængde)	L (modul- længde)	Anbefalet fraluftsmængde		Anbefalet erstatningsluft		Capture Jet luftmængde (ved bredde = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555	H = 400	l/s	m³/h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358	200 l/s eller 720	157 l/s eller 565	27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	m³/h	m³/h	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	Pr. løbende meter	Pr. løbende meter	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	modullængde	modullængde	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790	MSM 100% åben	MSM 100% åben	77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	ΔPst = 48 til 52 Pa	ΔPst = 45 til 70 Pa	98	352

SAMLING AF MODULSEKTIONER



DIMENSIONER KWF (1 lukket gavl)



Dimensionerne gælder kun for modulektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For standard størrelser

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

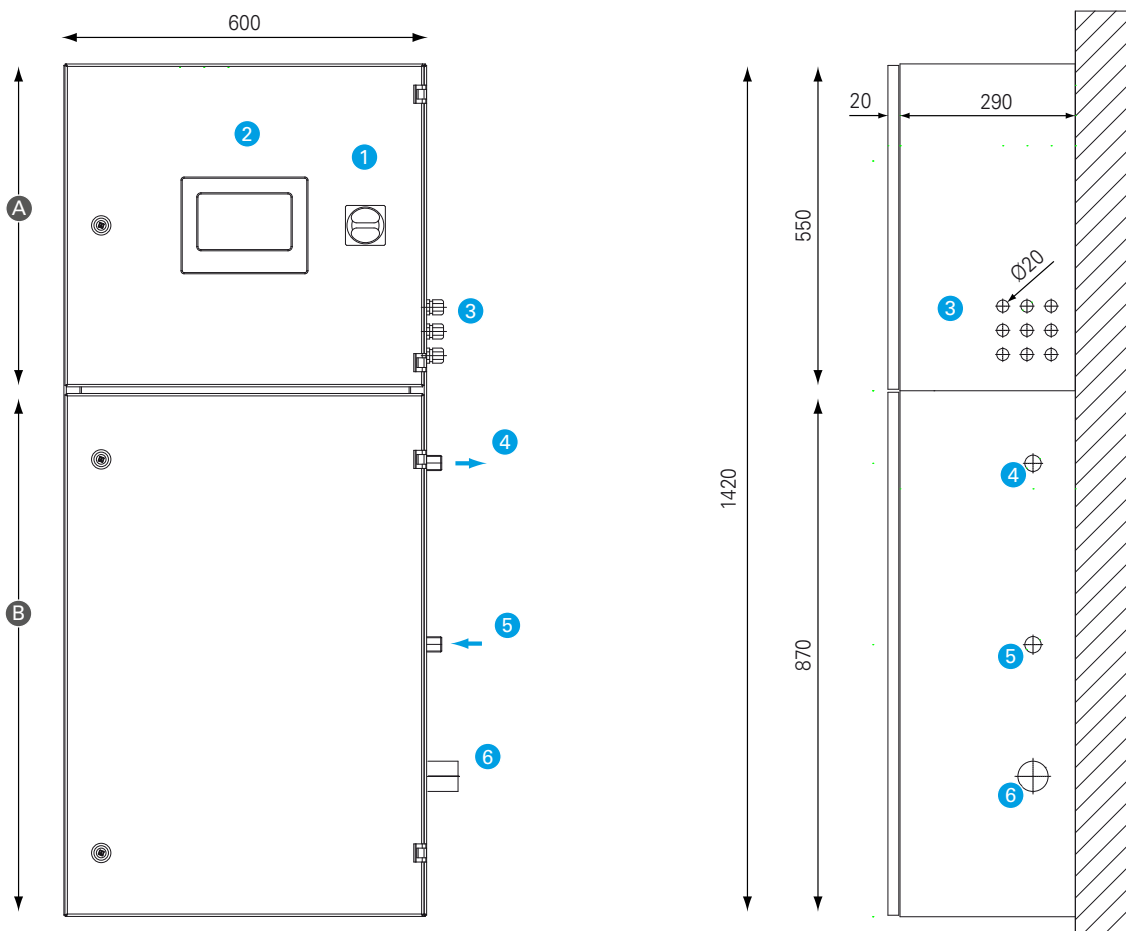
* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modul længden og de beregnede fraluftsmængder i henhold til typen af kogeudstyr.
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.
- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (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 kontrolboks med indbygget trykfølsom skærm uden boosterpumpe



Kontrolboksen til vask består af to selvstændige enheder således, at de hydrauliske og de elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilte.

A – Styringer og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

Styringer og elektrisk enhed

1 - Nødafbryder

2- Trykfølsom LCD skærm

3- Sæbepumpe

Hydraulisk enhed

4- Vand indløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

5- Vand udløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

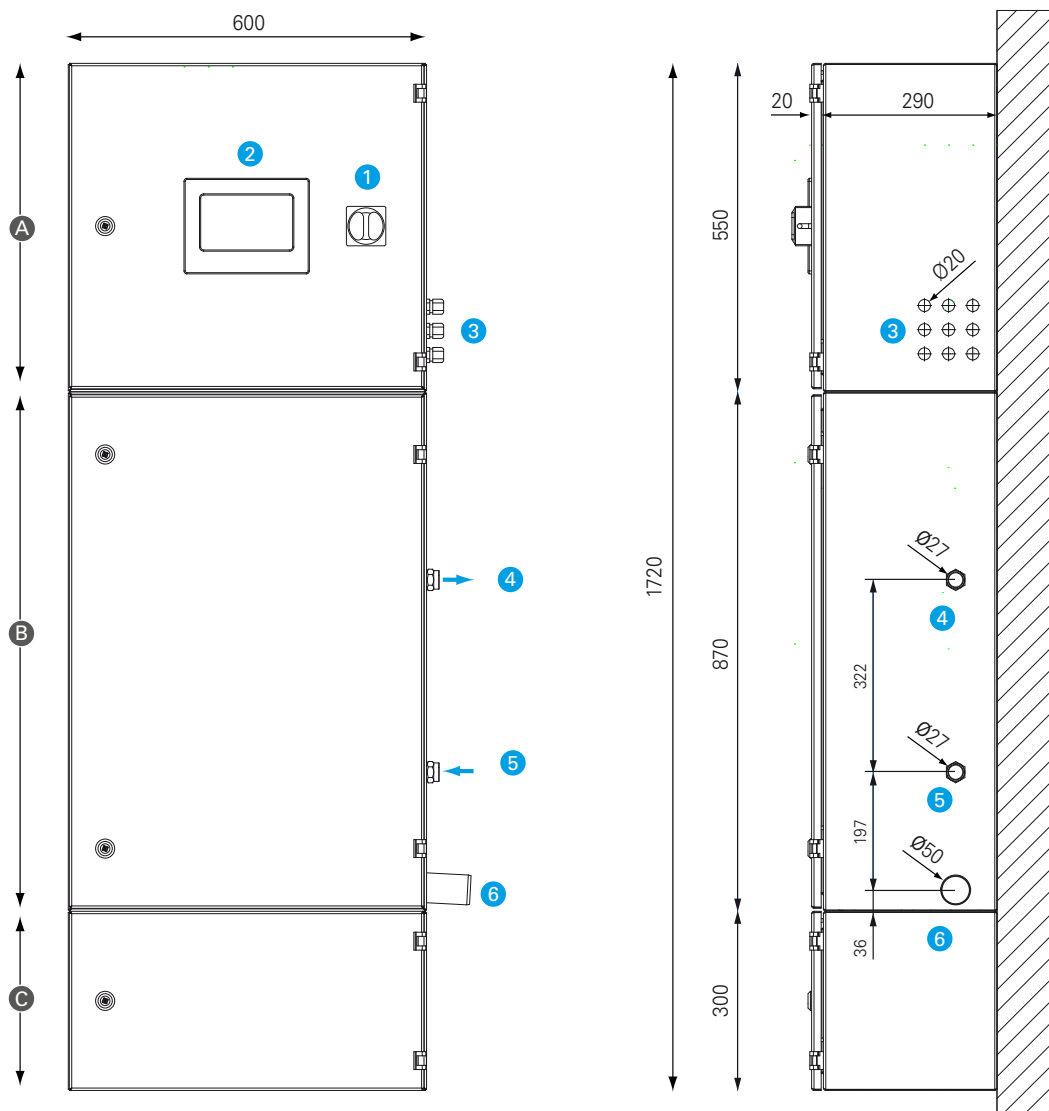
6- Kontraventil vand udløb – Udvendig gevind DN 50 tilslutning

Almindelige krav

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

Som mulighed kan den trykfølsomme skærm fjernes fra CCW boksen og indbygges i en specificeret boks. Den trykfølsomme skærm kan også indbygges i en væg.

Standard CCW kontrolboks med indbygget trykfølsom skærm og boosterpumpe



Kontrolboksen til vask består af tre selvstændige enheder således, at de hydrauliske og de elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilte.

A – Styringer og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

C – Boosterpumpe enhed

Styringer og elektrisk enhed

1 – Nødafbryder

2 – Trykfølsom LCD skærm

3 – Sæbepumpe

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 boksens egenskaber: 30 l/mn max

Vandmængde pr. dyse 1,22 l/mn @ 3 bar

Krævet dysetryk: 2,0- 3,0 bar

CCW boksens tryktab: 2,5 bar @ 30 l/mn

Strømforsyning (max): 500W @ 230V/50Hz

Som mulighed kan den trykfølsomme skærm fjernes fra CCW boksen og indbygges i en specificeret boks. Den trykfølsomme skærm 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 86 922 837

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 – South Area
Office/Warehouse S3B3SR08/WH08
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 kontor.