



- **HACCP*-sertifiointi (PE-567-HM02I)**
- **Halton Capture Jet™ -tekniikka pienentää poistoilmavirtoja 30–40 prosenttia**
- **KSA-rasvanerottimien ja poistoilmakammion automaattinen puhdistus (vesipesutekniikka)**
- **Vähäinen kunnossapitotarve keventää suodattimien puhdistukseen tarvittavaa työmäärää**
- **Tehokkaat KSA-spiraalipyörresuodattimet (UL-, NSF- ja LPS 1263 -luokitus)**
- **Estää epähygieenisten ja tulipalovaaraa aiheuttavien rasvakertymien muodostumisen**
- **Vedoton integroitu tuloilmajärjestelmä parantaa sieppaustehoa ja luo viihtyisät työskentelyolosuhteet**
- Varustettu Accuflow-valvontalaitteella, joka varmistaa, että huuvien ilmavirrat ovat suunnitellun mukaiset
- Haltonin LCD-kosketusnäytöllä varustettu vesipesun ohjaus
- Laitteiden toimintateho on testattu riippumattomissa testeissä ASTM 1704-standardin mukaan
- Poistoilmavirrat perustuvat ASTM-standardin mukaiseen suorituskykyyn sekä todellisten lämpökuormien laskentamenetelmään

- Asennusvalmiit vakioitoimituspaketit tekevät käyttöönotosta täsmällistä ja tehokasta
- Saumaton rakenne ja ruostumaton teräsmateriaali parantavat hygieniaa ja paloturvallisuutta.

KWF-vesipesuhuuva on ammattikeittiön ilmanvaihtolaitte, joka poistaa tehokkaasti ruuanlaitossa syntyneen likaantuneen ilman ja keittiölaitteiden tuottaman ylimääräisen lämmön. KWF-huuvassa käytetään Haltonin Capture Jet™ -tekniikkaa, jonka ansiosta huuva toimii 30–40 prosenttia pienemmillä poistoilmavirroilla kuin tavanomaiset keittiöhuuvut.

Rasvanerottimia ei tarvitse irrottaa puhdistusta varten, sillä KWF-keittiöhuuva puhdistaa ne automaattisesti. Puhdistusjakso on täysin automaattinen ja ohjelmoitavissa käyttöolojen mukaan. Tarvittaessa puhdistusta voidaan ohjata käsin.

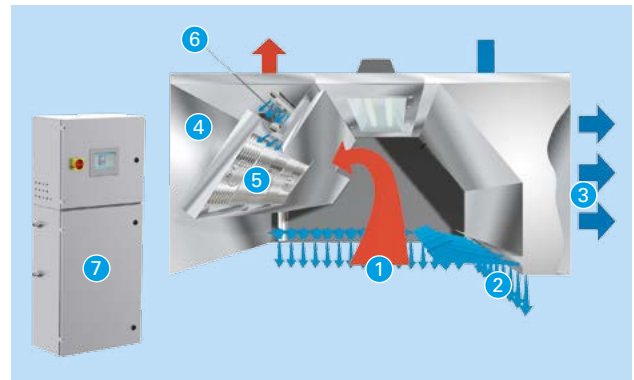


Toiminta ja kuvaus

Keittölaitteet tuottavat yläpuolelleen lämpöä, rasvahiukkasia ja -höyryjä, vettä sekä hajuja sisältävän ilmavirran. Nämä konvektiiviset ilmavirrat (1) nousevat luonnostaan keittiön kattoa kohti.

Capture Jet-tekniikka mahdollistaa konvektiivisten ilmavirtojen nousun vapaasti kohti poistoilmakammioita (3), josta ne poistetaan nopeasti. Huuvan rakenne yhdessä Capture Jet-sieppausilmasuihkun kanssa auttaa sitomaan tehokkaasti ruuanlaiton tuottamat savut tai höyryt. The Capture Jet™-tekniikka ja huuvan sisäpuolen muotoilu varmistavat parhaan mahdollisen sieppaus- ja sitomistehon vähentäen samalla poistoilmavirtaa 30–40 prosenttia.

Järjestelmä pesee automaattisesti KSA suodattimet (5). Poistoilmakammioihin on sisäänrakennettu rampit, (6) jotka edesauttavat pesuvesien levittymistä suodattimille. Järjestelmän vesisyöttö on kytketty vesipesun ohjausyksikköön (7), joka syöttää pesujärjestelmään kuuman veden ja pesuaineen. Ohjausyksikkö säättää automaattisesti pesutoiminnon keston ja kertojen määrän. Keittiöhuuvien automaattinen pesujärjestelmä säästää näin henkilökunnan aikaa ja helpottaa hygieenisyyden ylläpitoa ammattikeittiössä. Suodattimia ei tarvitse

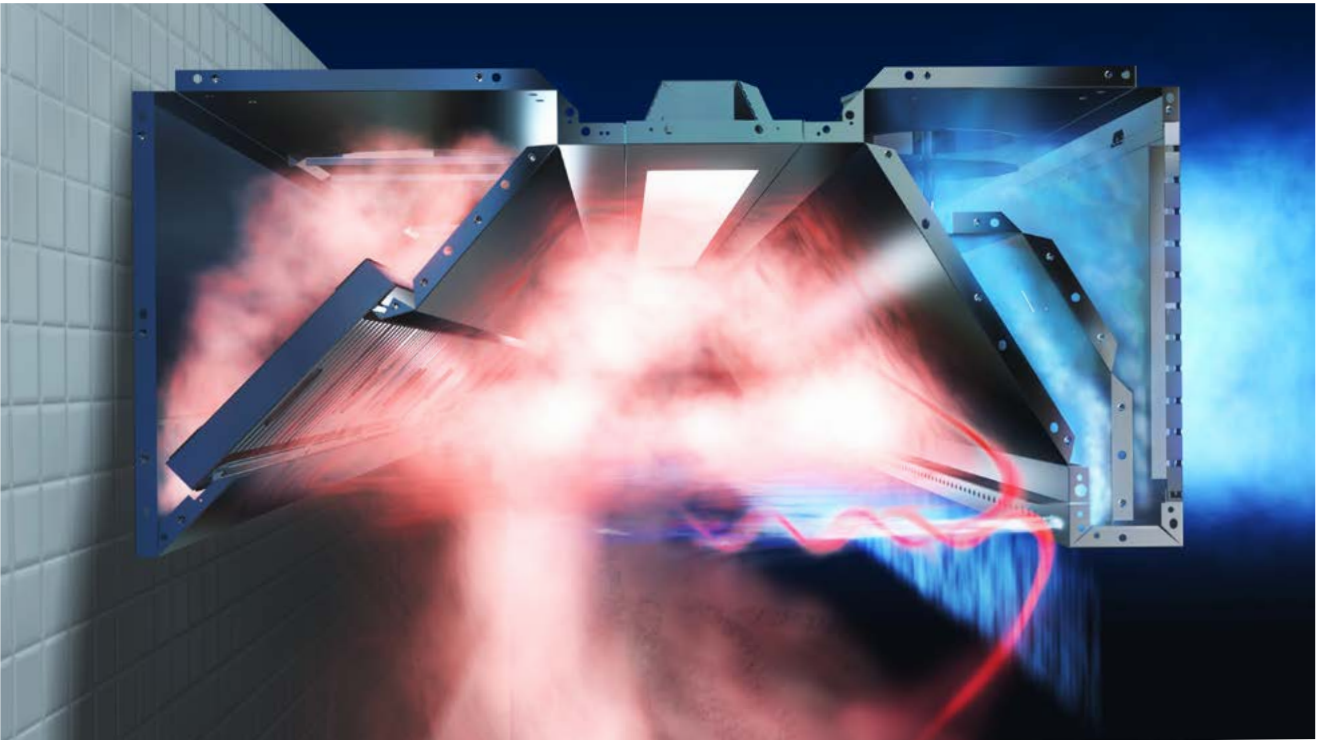


irroittaa ja pestä erikseen. Vain huuvien ulko- ja sisäpinnat pestään säännöllisesti kostealla pyyhkeellä.

Tuloilma yksikössä (3) on integroituna MSM-säätöpelti, jonka avulla tuloilman määrä on helppo säätää.

Huuva voidaan varustaa erillisellä Capture Jet-puhaltimella, jolla luodaan ilmaverho huuvan kaikille vapaille sivuille. Kaikki huuvan näkyvät osat on valmistettu hiotusta ruostumattomasta teräksestä AISI 304. Alareunojen saumat on hitsattu.

Mittausyhteet (T.A.B.™) ilmavirran mittaamista varten asennetaan poisto- ja tuloilmakammioon sekä Capture Jet™-tuloilmakammioon.



Halton Capture Jet™ -tekniikka

- Vähentää sieppaus- ja sitomistehonsa ansiosta poistoilman määrää ja energiankulutusta 30–40 prosenttia
- Vähäinen poistoilmavirta parantaa UV-reaktion tehoa
- Parantaa sisäilman laatua ja mukavuutta

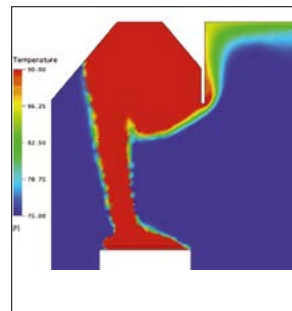
Capture Jet-suihkut kannattaa aina yhdistää Capture Ray-tekniikkaan. Mitä vähäisempi poistoilman määrä on ja mitä vähemmän UV-lamppuja tarvitaan, sitä pidempi on altistumisaika ja parempi UV-tekniikan tehokkuus.

Capture Jet™-tekniikassa käytetään pysty- ja vaakasuuntaisia sieppausilmasuuttimia.

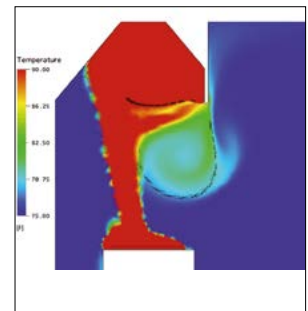
- Vaakasuuntaiset suuttimet työntävät höyryt suodattimia kohti.

- Pystysuuntaiset suuttimet lisäävät sieppaustehoa ja estävät höyryjen leviämisen ruuanlaittoalueelta huonetilaan.

Poistoilmakammion alareuna on muotoiltu aerodynaamisesti niin, että se ei estä kuuman ilman nousua ja tehostaa Capture Jet-suihkujen vaikutusta entisestään.



ILMAN Capture Jet-tekniikkaa
Lämmön leviäminen



KÄYTETTÄESSÄ Capture Jet-
tekniikkaa
Sieppaus ja sidonta



Etupaneelin pieninopeuksinen korvausilma

- Vedoton korvausilman hallinta
- Tarjoaa käyttäjälle erinomaisen viihtyvyyden

KWF-etupaneelit on suunniteltu tuomaan raikasta ilmaa keittiöön erittäin pienellä nopeudella. Ilmanjako perustuu ilmavirran luonnolliseen liikkeeseen. Vedottomuus estää lämmön ja epäpuhtauksien leviämisen alueelle, mutta takaa myös miellyttävän työympäristön keittiöhenkilökunnalle. Sieppausilmakammio on lämpöeristetty nukkaamattomalla materiaalilla. Näin estetään höyryn kondensoituminen keittiölaitteen yläpuolella olevaan huuvan sisäpintaan.

Erillisillä ja säädettävillä tuloilmasuuttimilla voidaan luoda pieniä raikkaan ilman lähteitä, jotka vähentävät keittiölaitteiden aiheuttamaa säteilylämpöä ja luovat siten keittiön työntekijöille viihtyisän ja puhtaan työympäristön.

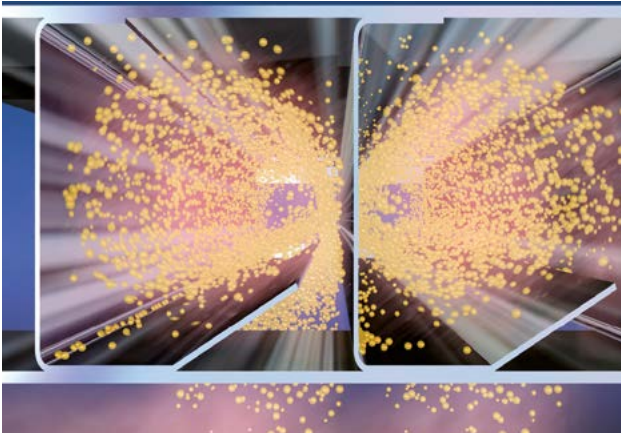


KWF/1311/FI

Miellyttävä oleskelualue

- Ilmanlaadun täydellinen hallinta työskentelyalueella
- Hyvinvointi ja tuottavuus

Etupaneelin pieninopeuksinen tuloilmalaite toimii syrjäytysilmavaihtoperiaatteella, jossa raikas ilma korvaa poistoilman. Raikas ilma laskeutuu luonnollisesti lattiatasoon ja leviää sieltä työskentelyalueelle. Kun ilma virtaa häiriöttömästi, raikas ilma ei sekoitu ruoanvalmistuslaitteiden synnyttämiin nouseviin ilmavirtoihin eikä likaantuneeseen ilmaan. Ilman kerrostumisen ansiosta oleskelualueelle muodostuu luonnollisesti miellyttävä oleskelualue. Oleskelualueella ilmanlaatu on ihanteellinen.



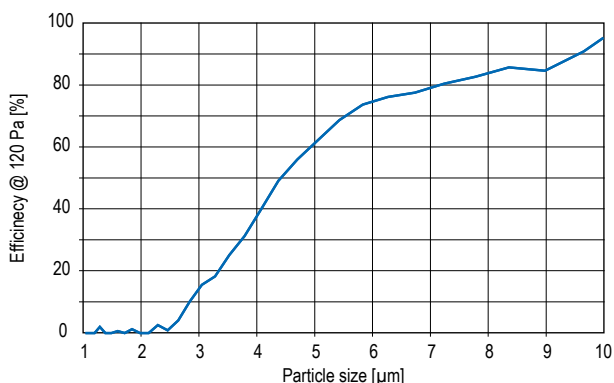
KSA-pyörresuodattimet

- Ensiarvoisen tärkeitä UV-neutralointiprosessissa
- Vähentävät olennaisesti rasvan kertymistä kanaviin
- Parantavat hygieniaa ja turvallisuutta (NSF- ja UL-hyväksyntä)

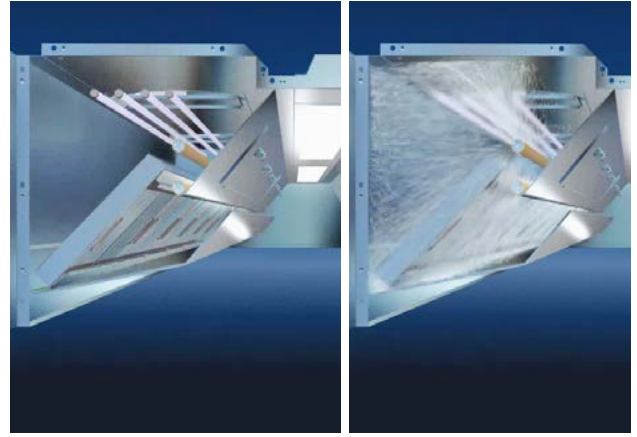
KSA-pyörresuodattimet on myös hyvä aina yhdistää Capture Ray-tekniikkaan. UV-lamput eivät toimi täydellä teholla, jos rasvahiukkaset ovat suuria. Sen vuoksi on ensiarvoisen tärkeää, että ennen UV-vaihetta tehdään tehokas mekaaninen suodatus.

KSA-pyörresuodattimissa on kennomainen profiili, joka pakottaa ilman kiertämään profiilin sisällä. Perinteisiin tasosuodattimiin verrattuna KSA-suodattimien toiminta on tehokkaampi ja jatkuva. Hiukkaset puristuvat profiileja vasten. Kerätty kondenssivesi virtaa luonnollisesti poistoilmakammion viemärintyhteeseen.

KSA-suodattimet poistavat 95 prosenttia 10 µm:n kokoisista hiukkasista. Suodattimien paloluokitus on UL (paloa hidastava) ja hygienia ja turvallisuusluokitus NSF. Ne on valmistettu hiotusta ruostumattomasta teräksestä AISI 304 (1.4301).



KSA-pyörresuodattimien tehokäyrä perustuu VDI 2052-standardiin (osa 1) «Ventilation Equipment for kitchens. Determination of Capture Efficiency of Aerosol Separators in Kitchen Exhaust» (Keittiöiden ilmastointilaitteet. Aerosolierottimien sieppaustehon määrittäminen keittiön ilmanpoistojärjestelmissä).



Vesipesutekniikka

- Vähentää huoltotoimien kestoa ja kustannuksia
- Soveltuu erityisesti suurkeittiöihin, joissa laitteita käytetään pitkään
- KSA-suodattimien ja poistoilmakammioiden päivittäisen pesun automaattinen ohjaus
- Huuvat puhdistetaan vain ulkopinnoiltaan (suositus kaksi kertaa vuodessa)

Suodattimia ei tarvitse irrottaa* poistoilmakammioista puhdistusta varten, sillä vesipesutekniikka on kehitetty pesemään suodattimet ja poistoilmakammiot automaattisesti.

Kuhunkin poistoilmakammioon on asennettu ainutlaatuinen suihkusuuttimilla varustettu vedensyöttöalue. Ne on helppo irrottaa ilman työkaluja, joten putkisto voidaan nopeasti ilmata käyttöönoton aikana. Umpisuodattimien edessä olevat suuttimet voidaan korvata kannella. Suuttimien lukumäärä on optimoitu vedenkulutuksen vähentämiseksi.

Kussakin alueessa on solenoidiventtiili, mikä pienentää ohjauskaapin kokoa. Poistoilmakammiot voidaan liittää (kaltevaksi asennettuun) kerääjään tai suoraan viemärintyhteeseen veden poistamiseksi kunkin pesujakson aikana. Koko putkisto on ruostumatonta terästä AISI 304.

* On suositeltavaa puhdistaa kaikki suodattimet astianpesukoneessa kaksi kertaa vuodessa.



Vesipesu-ohjauskaappi

- Ohjaa pesujaksojen tarvetta automaattisesti lähes ilman käyttäjän toimia
- Vesivoimalla toimiva annostelupumppu, jonka kunnossapitotarve on vähäinen
- Järjestelmä voi olla yhteydessä rakennusautomaatiojärjestelmään
- Ilmoittaa, jos järjestelmässä havaitaan virhe
- Valmistettu ruostumattomasta teräksestä

Kuhunkin ohjauskaappiin on kytkettävä kuuma vesi. Laitteessa on pesuainesäiliö kytkettynä automaattiseen annostelujärjestelmään, joka toimii ilman sähköä käyttäen ainoastaan veden virtausta voimanlähteenä. Annostelun tarkkuus poistaa yliannostelun riskit ja vähentää siten ympäristön kuormitusta.

LCD-kosketusnäyttö tarjoaa intuitiivisen ja tehokkaan käyttöliittymän ohjausjärjestelmään. Puhdistusjaksot (esipesu, pesu, vaikutusaika ja huuhtelut) ovat täysin automaattisia ja ohjelmoitavissa käyttöolojen mukaan. Tarvittaessa puhdistusta voidaan ohjata käsin. Ohjausjärjestelmässä on liittymä rakennusautomaatiojärjestelmään (BMS).

Pesujaksot tehdään puhallin pois päältä. Ohjauskaappi tarkistaa puhaltimen tilan sekä veden lämpötilan ja pesuaineen määrän ennen kunkin jakson käynnistymistä. Kaappi voidaan myös varustaa paineenkorotuspumpulla, jos vedenpaine on liian alhainen varmistamaan hyvää pesutehoa.



LCD-kosketusnäyttö (yleinen käyttöliittymä)

- Intuitiivinen ja helppokäyttöinen visuaalinen käyttöliittymä
- Mahdollistaa järjestelmän käytön ilman erityiskoulutusta
- Helpottaa ja nopeuttaa käyttöönottoasetusten tekemistä
- Yleisratkaisu kaikkien Haltonin Tehokas keittiö-konseptiin sisältyvien tekniikoiden ohjaamiseen erikseen tai samanaikaisesti

Haltonin LCD-kosketusnäyttö on kehitetty helppokäyttöiseksi käyttäjille sekä järjestelmän asennuksesta ja käyttöönotosta huolehtivalle urakoitsijalle. Se sisältää seuraavat toiminnot:

- Vesipesutekniikalla varustettujen huuvien nimeäminen.
- Tuotteiden esitys selkeiden piirustusten avulla, mikä mahdollistaa hälytysten paikantamisen ja tilatietojen esittämisen yksitulkintaisesti.

- Mahdollisuus käyttää ja muokata kaikkia asetuksia ilman PDA-laitetta, mikä nopeuttaa käyttöönottoa (käyttöoikeuksien hallinta).
- Intuitiivinen pesujaksojen viikoittainen ohjelmointi (enintään kaksi pesujaksoa päivää ja pesualueita kohti keittiön kolmella eri käyttötasolla).
- Mahdollisuus hallinnoida helposti lisämoduulien tarjoamia lisätoimintoja ja mukauttaa järjestelmä erityisvaatimusten mukaan (esim. analogiset ulostulot tai GSM-moduuli).

LCD-kosketusnäyttö on täysin yhteensopiva kaikkien muidenkin Halton-tekniikoiden kanssa, jotka voi yhdistää vesipesutekniikkaan, kuten

- M.A.R.V.E.L. – tarpeenmukainen ilmastointijärjestelmä
- Capture Ray™-tekniikka
- Pollustop-päästöjenhallintayksiköt.

Vesipesun ohjausjärjestelmä kuuluu Haltonin Foodservice Control Platform (FCP)-järjestelmään.

Haltonin Foodservice Control Platform (FCP)-järjestelmä on kehitetty kaikkien Haltonin Tehokas keittiö-konseptiin (HPK) sisältyvien innovatiivisten ratkaisujen käsittelyyn ja hallintaan. Keittiöön asennettujen tekniikoiden tyypistä ja määrästä riippumatta niitä kaikkia voidaan ohjata samanaikaisesti tämän ainutlaatuisen ohjausjärjestelmän avulla. Tällöin kaikkien käytössä olevien tekniikoiden vakiokäyttöliittymä korvataan yhdellä käyttöliittymällä eli Haltonin kosketusnäytöllä.

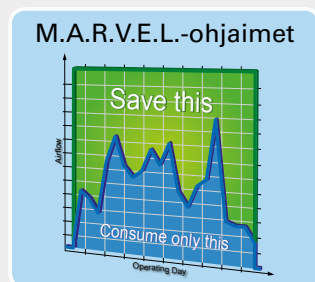
Haltonin kosketusnäytöllä voidaan ohjata useita tekniikoita samanaikaisesti, mutta se on myös tehokas tietoliikennehyödykäyttö. Sen avulla voidaan hallinnoida GSM-toimintoja etätietokoneesta tai jopa syöttää tietoja Haltonin F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management)-järjestelmään. Tällöin F.O.R.M.-järjestelmä voi lähettää laitteiston yleiset tilatiedot reaaliaikaisesti, tehdä energiatehokkuusanalyysin tai tarjota huoltosuunnittelutyökälyt.

Haltonin FCP-kosketusnäyttö (lisävaruste) on intuitiivinen ja monipuolinen viestintäliittymä

Haltonin F.O.R.M.*-järjestelmä

Etäyhteys

GSM-hälytykset



* Facilities Optimization and Resource Management (Kiinteistöjen optimointi ja toiminnanohjaus)



Hygienia, turvallisuus ja huolto

- HACCP-sertifiointi (PE-567-HM021)
- Vähäinen huoltotarve vähentää suodattimien puhdistukseen kuluva työmäärää
- Helposti huollettavat ja puhdistettavat osat
- Äärimmäisen hygieeninen ja paloturvallinen järjestelmä.

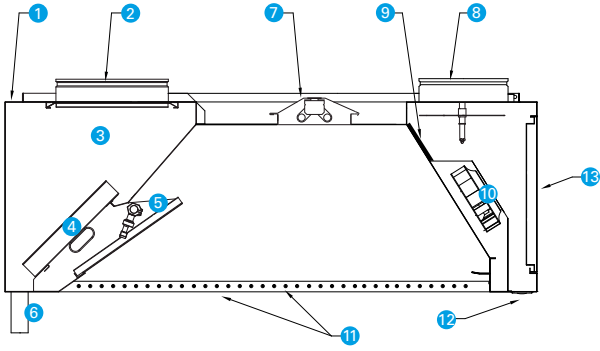
Koska suodattimet pestään säännöllisesti, vesipesutekniikka estää epähygieeniset ja pitkäaikaiset rasva- tai kondenssivesikertymät poistoilmakammioissa ja suodattimissa (tämä on ensiarvoisen tärkeää keittolaitteissa, kuten yhdistelmäuuneissa tai kattiloissa).

Hyvän hygienian takaamiseksi Capture Jet™-huuvat on suunniteltu siten, että ulkoisia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia ja siten myös puhdistettavia saumoja on mahdollisimman vähän. Poistoilmakammioiden alareunan saumat on hitsattu tiiviiksi. Poistoilmakammioiden pohja on muotoiltu aerodynaamisesti kondensaatoriskin rajoittamiseksi.

Mittausyhteet (T.A.B.™) mahdollistavat poisto- ja tuloilmavirtojen nopean säätämisen käyttöönoton aikana tai huollon yhteydessä keittiön elinkaaren ajan.

Kaikki nämä ominaisuudet varmistavat KWF-huuvien korkean hygieniatason, turvallisuuden ja järjestelmän ylläpidon vaivattomuuden.

KWF-HUUVAN KUVAUS



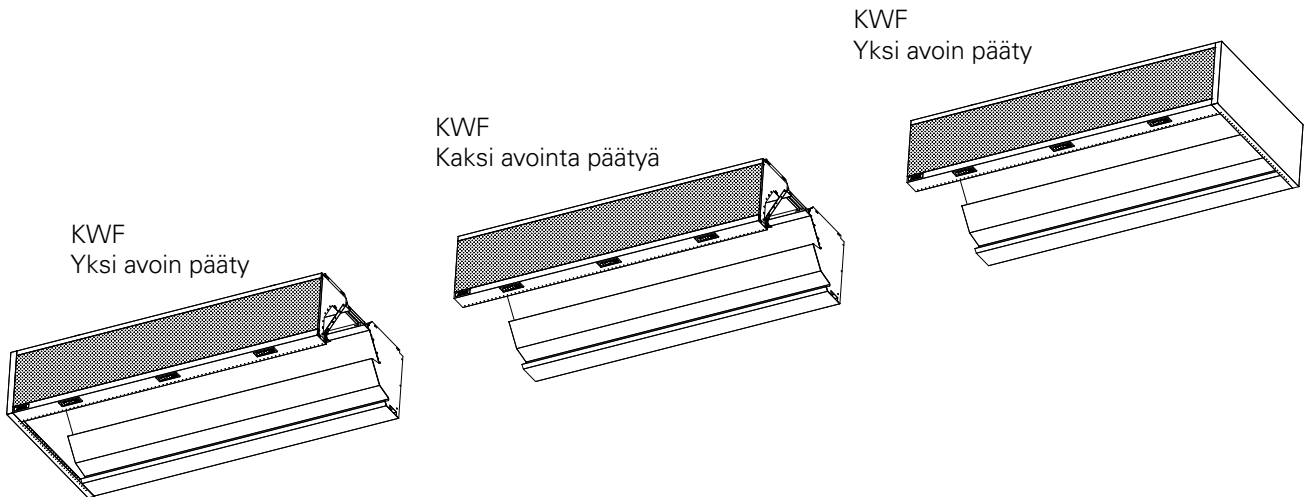
KOODI	SELITYS
1	Kotelo ruostumatonta terästä AISI 304
2	Poistoilmaliitäntä ja säätöpelti
3	Puhdistusmoduuli
4	KSA-rasvaerotin
5	Suihkusuuttimet
6	Pesuveuden poistoputki
7	Valaisin
8	Tuloilmaliitäntä ja säätöpelti (MSM)
9	Lämpöeristys
10	Capture Jet™-puhallin
11	Capture Jet-suuttimet
12	Henkilökohtainen tuloilmasuutin
13	Rei'itetty etupaneeli

PIKAVALINTATIEDOT

L1 (teholinen pituus)	L (osan pituus)	Suositeltava poistoilman määrä		Suositeltava korvausilman määrä		Capture Jet-ilmavirta (kun leveys = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555	H = 400	l/s	m³/h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358	200 l/s tai 720 m³/h	157 l/s tai 565 m³/h	27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	osan lineaarista metriä kohti	osan lineaarista metriä kohti	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	MSM 100 %:sti auki	MSM 100 %:sti auki	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	$\Delta P_{st} = 48-52 \text{ Pa}$	$\Delta P_{st} = 45-70 \text{ Pa}$	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790			77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720			98	352

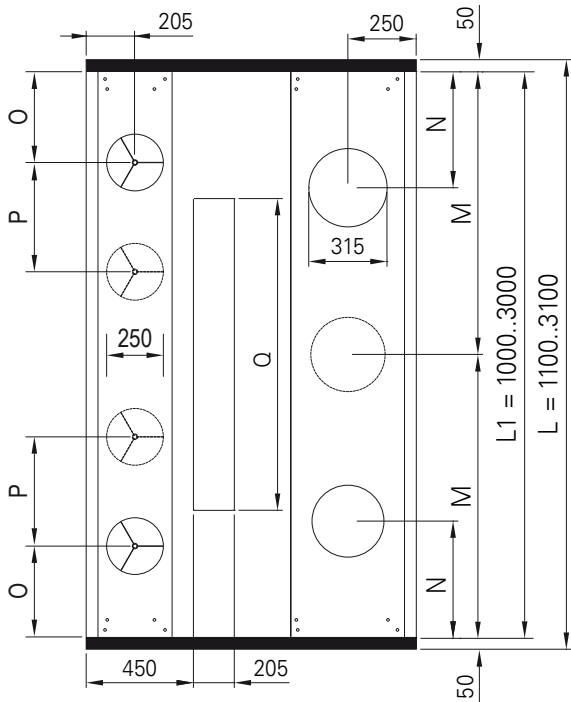
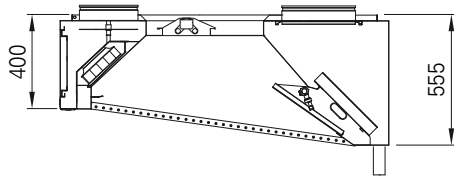
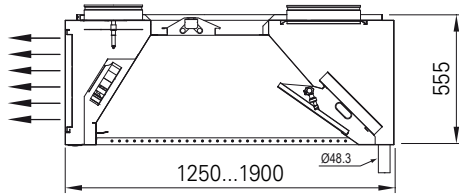
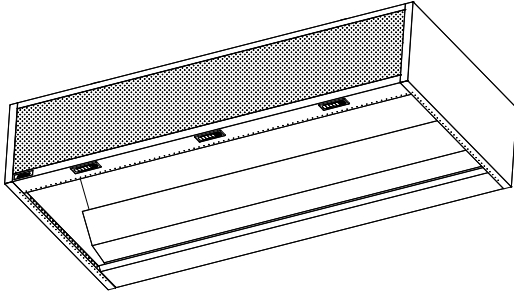
* Pienin, kun T.A.B.-lukema on 50 Pa (505 m³/h tai 140 l/s suodatinta kohti). Suurin, kun T.A.B.-lukema on 120 Pa (786 m³/h tai 218 l/s suodatinta kohti)

MODUULIOSIEN YHDISTÄMINEN



MITAT

KWF (2 suljettua pätyä)



Edellä esitetyt mitat ovat vain yksittäisen moduuliosan mittoja. Kuljetuksen ja käsittelyn helpottamiseksi suuret huuvat kootaan useasta moduulista.

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

L	Poistoilma			Tuloilma		Valo
	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)

- Tulo- ja poistoilman liitosten lukumäärä määräytyy huuvan koon ja ilmavirtojen laskennallisen tarpeen mukaan, joka määritellään keittiölaitteiden synnyttämän lämpökuorman mukaisesti.

- Capture Jet liitoksia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

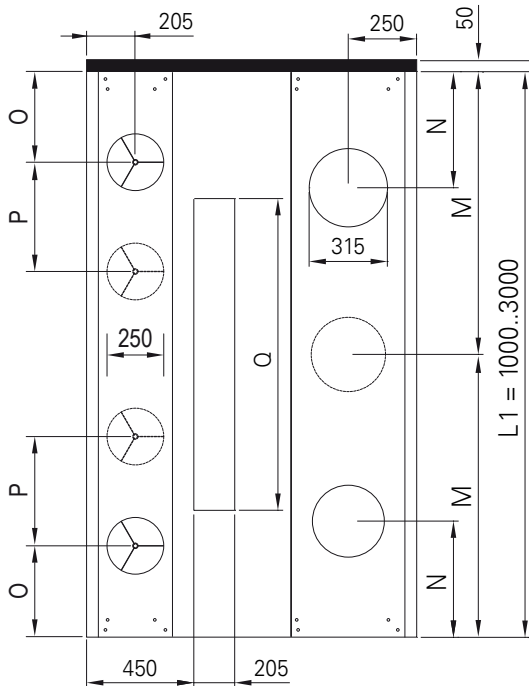
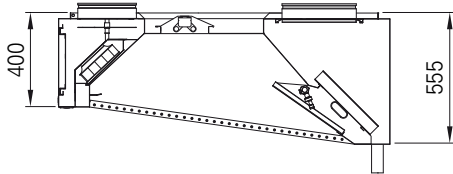
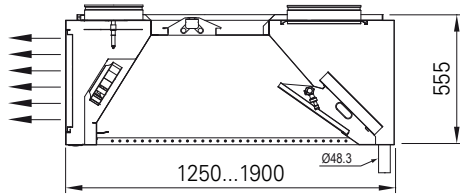
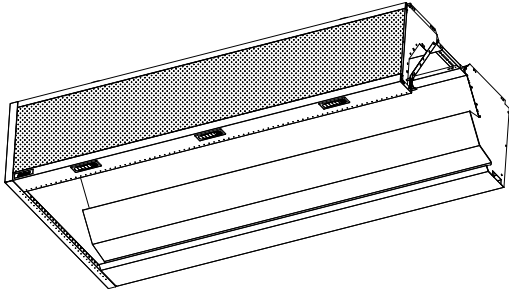
- Liitosten kokoja ja sijaintia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

PAINO (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

MITAT

KWF (1 suljettu pääty)



Edellä esitetyt mitat ovat vain yksittäisen moduuliosan mittoja. Kuljetuksen ja käsittelyn helpottamiseksi suuret huuvat kootaan useasta moduulista.

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

L	Poistoilma			Tuloilma		Valo
	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)

- Tulo- ja poistoilman liitosten lukumäärä määräytyy huuvan koon ja ilmavirtojen laskennallisen tarpeen mukaan, joka määritellään keittiölaitteiden synnyttämän lämpökuorman mukaisesti.

- Capture Jet liitoksia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

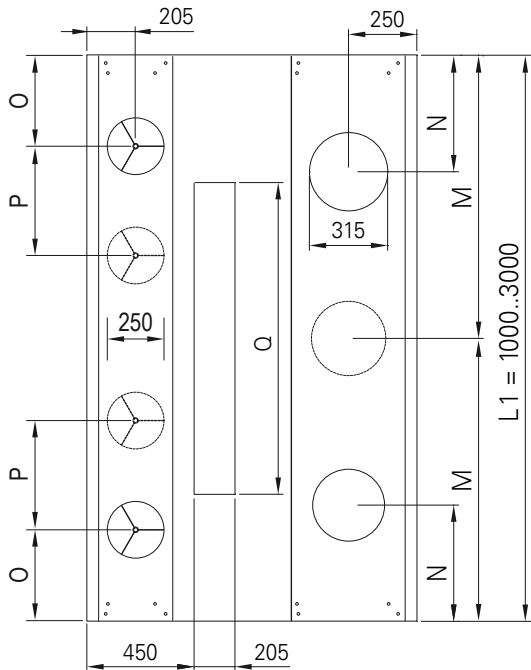
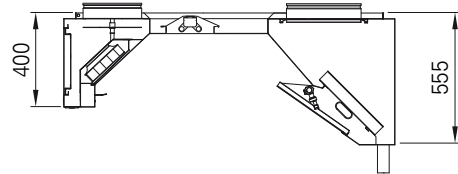
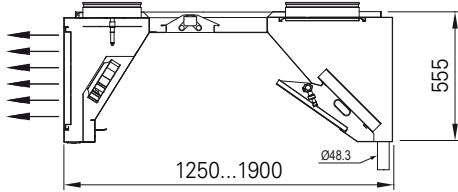
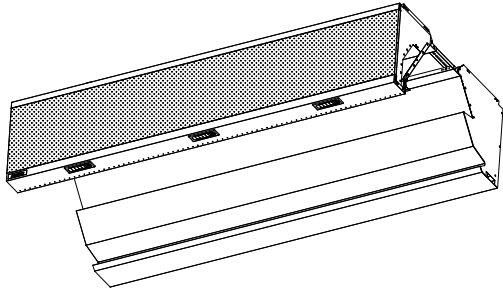
- Liitosten kokoja ja sijaintia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

PAINO (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

MITAT

KWF (2 avointa pätyä)



Edellä esitetyt mitat ovat vain yksittäisen moduuliosan mittoja. Kuljetuksen ja käsittelyn helpottamiseksi suuret huuvat kootaan useasta moduulista.

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

L	Poistoilma			Tuloilma		Valo
	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)

- Tulo- ja poistoilman liitosten lukumäärä määräytyy huuvan koon ja ilmavirtojen laskennallisen tarpeen mukaan, joka määritellään keittiölaitteiden synnyttämän lämpökuorman mukaisesti.

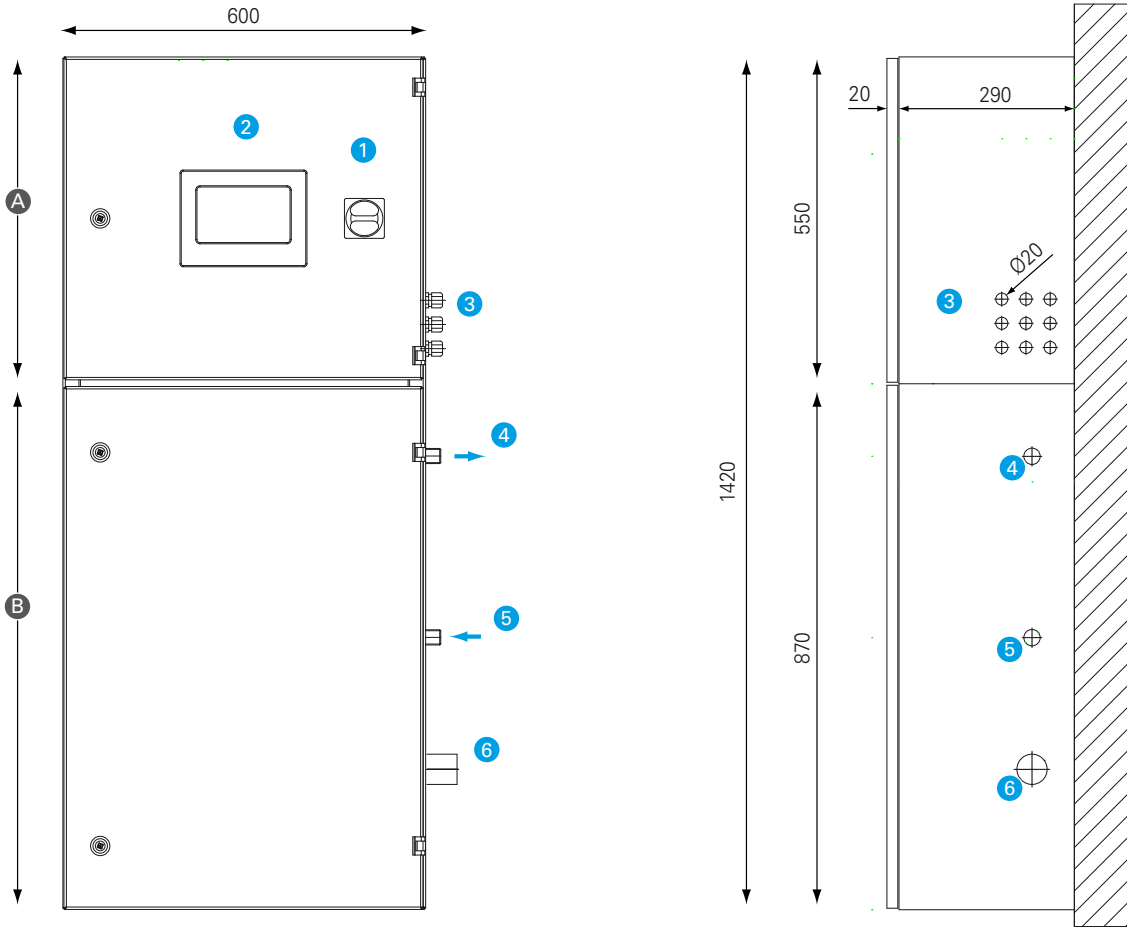
- Capture Jet liitoksia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

- Liitosten kokoja ja sijaintia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

PAINO (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

CCW ohjausyksikkö. Yksikössä integroituna kosketusnäyttö ei paineenkorotuspumppu



Vesipesu-ohjauskaapissa on kaksi erillistä yksikköä. Näin varmistetaan, että hydrauliset ja sähköiset toiminnot saadaan turvallisuussyistä selkeästi erotettua toisistaan.

A- Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

B- Hydrauliikkayksikkö

Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

- 1- Hätäkytkin
- 2- LCD-kosketusnäyttökäyttöliittymä
- 3- Läpivientiliittimet

Hydrauliikkayksikkö

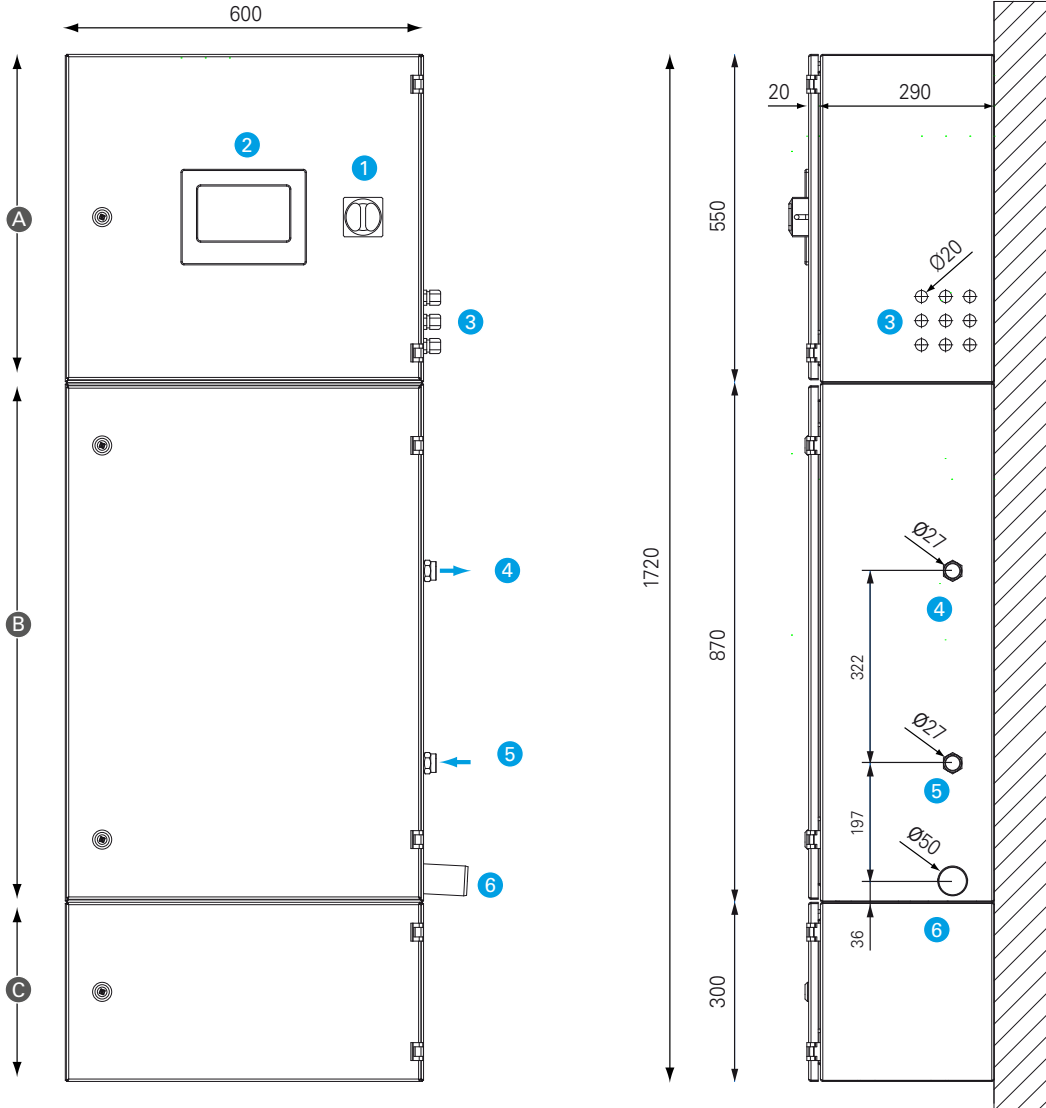
- 4- Paluuvesi- urosnipa DN 20
 - 5- Menovesi- urosnipa DN 20
 - 6- Takaisinvirtauksen eston paluuvesi- urosnipa DN 20
- 50

Yleiset vaatimukset

- Syöttöveden lämpötila: 50- 60°C
- CCW ohjausyksikön maksimikapasiteetti: 30 l/mn max
- Veden syöttö yhdeltä suuttimelta: 1,22 l/mn @ 3 bar
- Yhden suuttimen tarvitsema minimipaine: 2,0- 3,0 bar
- CCW ohjausyksikön painehäviö: 2,5 bar @ 30 l/mn
- Virran syöttö (max): 500W @ 230V/50Hz

Vaihtoehtona kosketusnäyttö voidaan rakentaa omaan koteloonsa tai upottaa seinään.

CCW ohjausyksikkö. Yksikössä integroituna kosketusnäyttö ja paineenkorotuspumppu



Vesipesu-ohjauskaapissa on kaksi erillistä yksikköä. Näin varmistetaan, että hydrauliset ja sähköiset toiminnot saadaan turvallisuussyistä selkeästi erotettua toisistaan.

A- Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

B- Hydraulikkayksikkö

C- Paineenkorotuspumppu

Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

1- Hätäkytkin

2- LCD-kosketusnäyttökäyttöliittymä

3- Lämpivientiliittimet

Hydraulikkayksikkö

4- Paluuvesi- urosnipa DN 20

5- Menovesi- urosnipa DN 20

6- Takaisinvirtauksen eston paluuvesi- urosnipa DN

50

Yleiset vaatimukset

Syöttöveden lämpötila: 50- 60°C

CCW ohjausyksikön maksimikapasiteetti: 30 l/mn max

Veden syöttö yhdeltä suuttimelta: 1,22 l/mn @ 3 bar

Yhden suuttimen tarvitsema minimipaine: 2,0- 3,0 bar

CCW ohjausyksikön painehäviö: 2,5 bar @ 30 l/mn

Virran syöttö (max): 500W @ 230V/50Hz

Vaihtoehtona kosketusnäyttö voidaan rakentaa omaan koteloonsa tai upottaa seinään.

Huomioitavaa

Area with horizontal dotted lines for notes.



www.halton.com/foodservice

Halton Oy

Esterinportti 2, 00240 Helsinki
Tel. +358 (0)20792 200
Fax +358 (0)20792 2050
www.halton.fi

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

Yhtiö kehittää tuotteitaan jatkuvasti, joten niiden rakenne ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta. Lisätietoja saat lähimmältä Halton-toimittajalta. Tarkista lähimmän Halton-toimittajan yhteystiedot sivustosta www.halton.com/locations