



- Certyfikat HACCP* (PE-567-HM021)
- Redukcja wyciąganego powietrza o 30-40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™
- Automatyczne mycie filtrów KSA oraz przestrzeni wyciągowej (technologia zmywania wodą)
- Zmniejszone wymagania konserwacyjne, redukcja obciążenia personelu myjącego filtry
- Wysokosprawne multicyklonowe filtry typu KSA
- Zapobieganie tworzeniu się złożeń tłuszczu, stanowiących zagrożenie dla higieny i bezpieczeństwa pożarowego
- Wbudowany panel nawiewu wyporowego, niepowodujący przeciągów, podnoszący sprawność okapu oraz poprawiający warunki wewnątrz pomieszczenia
- Wyposażony w system monitoringu AccuFlow, zapewniający pracę okapów z zaprojektowanym przepływem powietrza
- Szafa sterowania technologią mycia wodą jest wyposażona w ekran dotykowy LCD firmy Halton
- Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704
- Ilości wywiewanego powietrza obliczane są w oparciu o wydajność w testach wg ASTM i metody obliczania rzeczywistego obciążenia cieplnego

- Dokładna i łatwa instalacja. Urządzenie jest standardowo dostarczane w stanie gotowym do montażu
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, jednolita, która zapewnia wyższy poziom higieny i bezpieczeństwa.

Okap typu KWF wyposażony jest w nową generację systemu Capture Jet™ wiązką obwodową, boczną i kurtyną. Technologia obejmuje wysokowydajny okap kuchenny usuwający zanieczyszczone powietrze i nadmiar ciepła emitowany przez sprzęt kuchenny jednocześnie zapewniając dopływ do kuchni kompensacyjnego powietrza z małą prędkością. W systemie, w porównaniu z tradycyjnymi okapami, usuwanie takich samych zysków ciepła następuje przy zmniejszeniu ilości wyciąganego powietrza o 30 – 40%.

Filtry tłuszczowe okapu kuchennego KWF są myte automatycznie bez konieczności wyjmowania filtrów z okapu. Cykl mycia jest w pełni automatyczny oraz może być programowany do zastosowania w różnych warunkach roboczych. Automatyzacja procesu mycia może być w razie potrzeby odłączona.

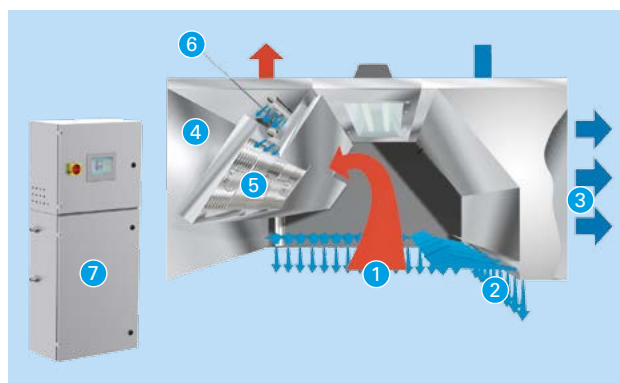


Opis i działanie

Urządzenia kuchenne generują duże ilości gorącego powietrza, zanieczyszczonego cząsteczkami i oparami tłuszczu, parą wodną i różnymi zapachami. Opary oraz strumienie konwekcyjne (1) w naturalny sposób wznoszą się do góry w kierunku sufitu kuchni.

Kombinacja wiązki obwodowej, bocznej oraz kurtyny systemu Capture Jet™ (2) wraz z nawiewnikiem o niskiej prędkości wypływu (3), umożliwiają ukierunkowanie strumieni konwekcyjnych w stronę separatora tłuszczu (4) i jak najszybsze ich odprowadzenie. Ukształtowanie wnętrza okapu w połączeniu z działaniem wiązek wychwytyjących Capture Jet™ umożliwia efektywne ograniczanie zwykłych lub nagłych strumieni pary wodnej i dymu. Technologia Capture Jet™, niska prędkość nawiewu oraz kształt wnętrza okapu zapewniają najefektywniejsze wychwytywanie zanieczyszczeń oraz pozwalają zmniejszyć ilość powietrza wyciąganego przez okapy o 30- 40%.

Filtry multicyklonowe KSA (5) w okapach KWF myte są automatycznie dzięki zastosowaniu systemu mycia wodą. Przestrzeń wyciągowa wyposażona jest w listwy natryskowe (6) połączone do szafy sterowania CCW (7) podającej ciepłą wodę z detergentem do dyszy rozstawionych w równych odstępach. Cykle mycia są automatycznie zarządzane przez szafę sterowania.



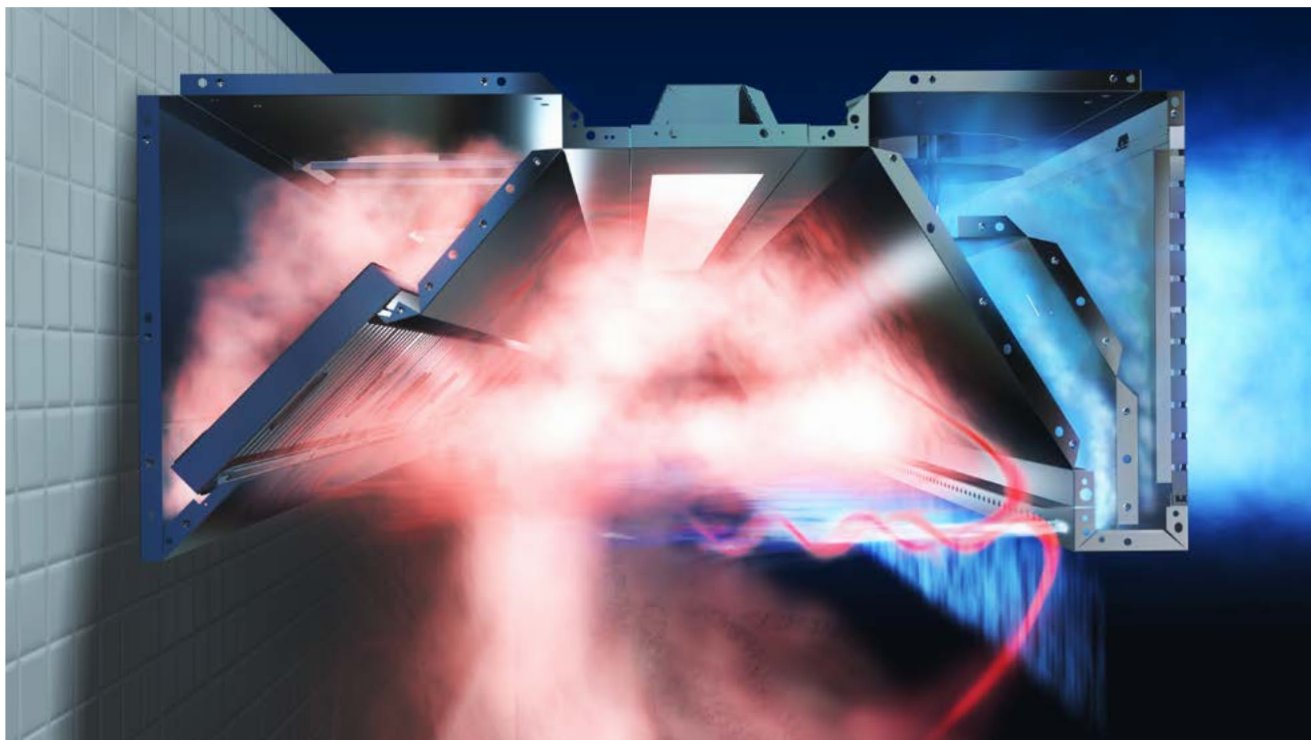
Dzięki temu zwiększa się okres użytkowania kuchni. Również personel zostaje zwolniony z ciężkich prac przy czyszczeniu, a obowiązki konserwatora zostają ograniczone do czyszczenia przestrzeni wyciągowych jedynie z zewnątrz.

Panel nawiewny (3) znajduje się w przedniej części okapu KWF i jest wyposażony w przepustnice regulacyjne typu MSM oraz wentylator odśrodkowy Capture Jet™. Wszystkie widoczne części okapu produkowane są z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304. Połączenia na dolnej krawędzi są zespawane szwem ciągłym.

Króćce pomiarowo-regulacyjne (TAB™) do pomiaru przepływu zamocowane są w przestrzeni powietrza wyciągowego oraz nawiewu.

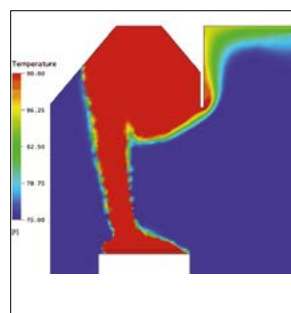
KWF - Okap kuchenny kompensacyjny z systemem myjącym i technologią Capture Jet™, z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

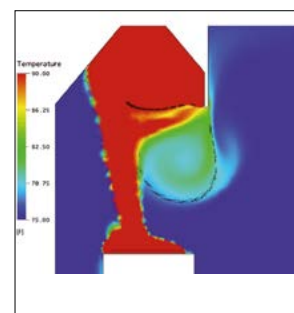


Technologia Capture Jet™ w systemie podwójnym i obwodowym

- Redukcja ilości powietrza wyciąganego i zużycia energii o 30 - 40%, dzięki wyższej sprawności wychwytywania i zatrzymywania
- Zwiększa wydajność reakcji UV dzięki niższym ilościom wyciąganego powietrza
- Lepsza jakość powietrza w pomieszczeniu i wyższy komfort pracy



Brak systemu Capture Jet™
rozpraszanie się ciepła



Włączony system Capture Jet™
wychwytywanie i zatrzymywanie

System Capture Jet™ zawiera dwa rzędy dysz: poziomy i pionowy.

- Dysze poziome przemieszczają opary w kierunku filtrów
- Dysze pionowe zwiększają objętość okapu i tworzą kurtynę zapobiegającą wydostawaniu się oparów poza jego obrys.

Dolna krawędź przestrzeni wyciągowej okapu została wyprofilowana aerodynamicznie tak, aby nie zakłócać wznoszenia się zanieczyszczeń ciepłych, oraz poprawia efektywność działania wiązki wychwytywającej Capture Jet™.



Nawiew powietrza kompensacyjnego o niskiej prędkości

- Nawiew kompensacyjny niepowodujący przeciągów
- Wysoki poziom komfortu użytkowników

Panel przedni okapu KWF jest tak zaprojektowany, by dostarczać do kuchni świeże powietrze na zasadzie nawiewnika wyporowego, z bardzo małą prędkością. Brak przeciągów zapobiega rozprzestrzenianiu się ciepła i zanieczyszczeń w przestrzeni jak również zapewnia komfort pracy personelu. Przestrzeń systemu Capture Jet™ jest zaizolowana termicznie materiałem nieuwalniającym włókien oraz zapobiega wykraplaniu pary wodnej na wewnętrznej powierzchni okapu ponad urządzeniami kuchennymi.

Pojedyncze, regulowane dysze nawiewne wytwarzają punktowe, małe źródła świeżego powietrza, co powoduje zmniejszenie efektu ciepła wypromieniowywanego przez urządzenia kuchenne a w konsekwencji poprawę komfortu pracy personelu kuchni.



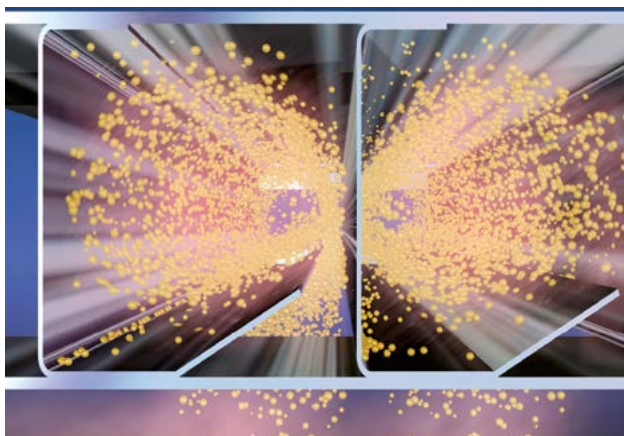
KWF/1311/PL

Wysokość granicy komfortu

- Pełna kontrola nad jakością powietrza w pomieszczeniu
- Komfort i produktywność

Nawiewnik znajdujący się w płycie czołowej okapu dostarczający powietrze o małej prędkości umożliwia wymianę powietrza w kuchni na zasadzie wyporu. Świeże powietrze opada w dół i z tego poziomu wypełnia obszar pracy. Przy nawiewie wyporowym nie występuje niebezpieczeństwo rozpraszania przez świeże powietrze strumieni konwekcyjnych, generowanych przez urządzenia kuchenne i mieszania się go z powietrzem zanieczyszczonym.

Na pewnym poziomie w kuchni w sposób naturalny powstaje granica komfortu w wyniku uwarstwienia powietrza. Warunki pracy poniżej granicy komfortu są optymalne.

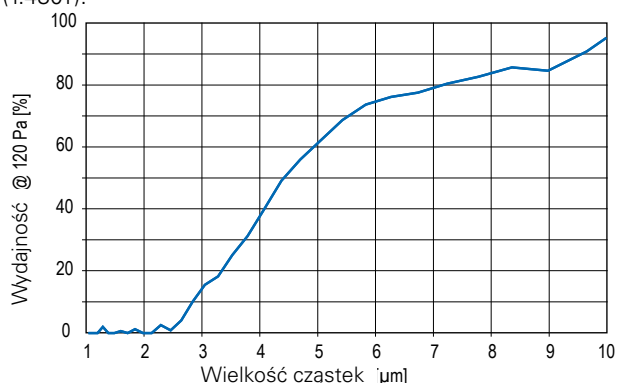


Filtry multicyklonowe KSA

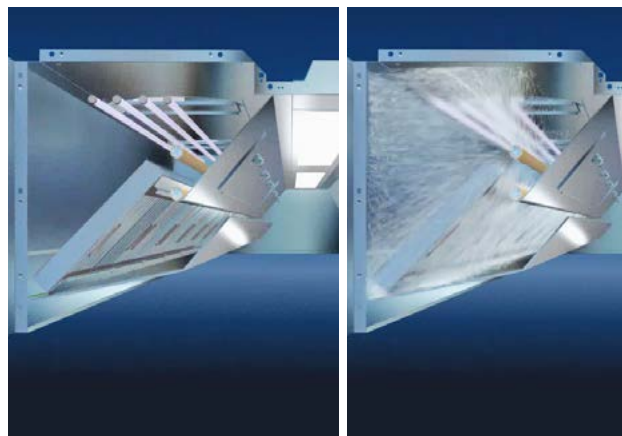
- Niezbędne dla efektywności działania lamp UV
- Minimalizacja zlogów tłuszczu w kanałach
- Poprawa poziomu higieny i bezpieczeństwa (certyfikacja UL i NSF)

W przypadku użycia technologii Capture Ray™ konieczne jest stosowanie filtrów multicyklonowych KSA. Lampy UV są znacznie mniej efektywne w radzeniu sobie z dużymi cząstkami tłuszczu. Dlatego niezbędne jest zastosowanie wydajnej filtracji mechanicznej przed sekcją lamp UV. Filtry cyklonowe KSA mają budowę plastra miodu, co powoduje, że przepływające powietrze wpada wewnątrz profili w ruch wirowy. Siły odśrodkowe są duże, a jej działanie ciągłe, co jest wyróżnikiem tego rodzaju filtrów, zwłaszcza w porównaniu z tradycyjnymi filtrami. Cząsteczki tłuszczu są w ten sposób dociskane do profili. Zbierany kondensat naturalnie spływa w kierunku spustów przestrzeni wyciągowej.

Filtry KSA charakteryzują się 95% skutecznością w usuwaniu cząstek rzędu 10 µm. Filtry mają kategorię UL odporności ogniowej oraz świadectwo NSF higieny i bezpieczeństwa. Zbudowane są z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 (1.4301).



Krzywa efektywności filtrów multicyklonowych KSA w oparciu o metodę VDI 2052 (część 1) „Sprzęt wentylacyjny dla kuchni”
Oznaczenie efektywności wychwytywania separatorów cząstek aerozolowych w wyciągu kuchennym



Technologia zmywania wodą

- Redukuje czas trwania oraz koszt czynności konserwacyjnych
- Doskonale nadaje się do dużych kuchni o długich godzinach pracy
- Automatyczna kontrola codziennego mycia filtrów KSA
- Czyszczenie okapów ograniczone jest do zewnętrznej powierzchni (zalecane dwa razy do roku)

System myjący wodą został opracowany w celu automatycznego mycia filtrów oraz przestrzeni wyciągowych bez konieczności wyjmowania filtrów z okapów.

Każda przestrzeń wyciągowa jest wyposażona w indywidualną listwę natryskową wyposażoną w dysze łatwe do wymontowania bez użycia narzędzi, co pozwala na szybkie odpowietrzenie przewodów rurowych podczas uruchamiania instalacji. Dysze znajdujące się przed ślepyimi filtrami można zamknąć zaślepkami. Liczba dysz jest optymalizowana tak, aby obniżyć zużycie wody.

Każda listwa natryskowa wyposażona jest w zawór elektromagnetyczny, dzięki czemu szafa sterowania ma mniejsze rozmiary. Podczas każdego cyklu mycia przestrzenie wyciągowe mogą być podłączone do kolektora (zamontowanego skośnie) lub bezpośrednio do spustu wody. Cała instalacja rurowa powinna być wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

* Zaleca się czyszczenie wszystkich filtrów w zmywarce do naczyń dwa razy do roku.



Szafa sterowania systemu myjącego

- Automatycznie monitoruje konieczność przeprowadzenia cyklu mycia z ograniczoną interwencją ze strony personelu
- Napędzana wodą pompa dozująca o minimalnych wymaganiach konserwacyjnych
- Możliwość komunikacji z systemem zarządzania budynkiem (BMS)
- Informuje o usterkach występujących w systemie
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Każda szafa sterownicza powinna być zaopatrywana w gorącą zmiękczoną wodę. Szafa posiada zbiornik detergentu, podłączony do automatycznego systemu dozowania (bezprądowego), który wykorzystuje jedynie przepływ wody jako swoje źródło zasilania. Wysoka precyzja dozowania eliminuje wszelkie ryzyko przedawkowania, co w dobry sposób wpływa na środowisko.

Dotykowy ekran LCD oraz intuicyjny interfejs pozwala użytkownikom na efektywne sterowanie systemem. Cykle myjące są w pełni zautomatyzowane i programowalne by w pełni sprostać występującym w danej chwili warunkom. Można oczywiście w każdej chwili przejść na sterowanie ręczne. System sterowania posiada interfejs zgodny z BMS.

Cykle myjące przeprowadzane są przy włączonym wentylatorze. Szafa sterująca sprawdza stan wentylatora oraz parametry wody, detergentu zanim załączy cykl myjący. System można zaopatrzyć w dodatkową pompę jeśli ciśnienie wody jest zbyt niskie, aby zapewnić odpowiednią skuteczność mycia.



Ekran dotykowy LCD (uniwersalny interfejs użytkownika)

- Intuicyjny i łatwy w obsłudze
- Umożliwia użytkowanie systemu przez personel kuchni bez konieczności specjalnego przeszkolenia
- Łatwa i szybka regulacja ustawień podczas uruchamiania
- Uniwersalna koncepcja zarządzania poszczególnymi urządzeniami kuchennymi firmy Halton oddzielnie lub równocześnie

Ekran dotykowy LCD firmy Halton jest prosty w obsłudze dla pracowników, a także ułatwia instalację i uruchomienie urządzenia przez kontrahenta. Ekran ma następujące funkcje:

- Nazewnictwo różnych okapów kuchennych wyposażonych w automatyczny system myjący;
 - Przedstawianie produktów za pomocą czytelnych rysunków, co umożliwia umiejscowienie ewentualnych alarmów w miejscu ich występowania oraz wyświetlanie statusów.
 - Dostęp i modyfikacja wszystkich ustawień bez palmtopa, co umożliwia szybsze uruchomienie (z kontrolą dostępu).
 - Intuicyjne cotygodniowe programowanie cykli mycia (do 2 cykli mycia dziennie oraz na strefę mycia z 3 różnymi poziomami obciążenia kuchni).
 - Możliwość zarządzania dodatkowymi funkcjami modułów pomocniczych w celu dopasowania systemu do konkretnych wymagań (np. wyjścia analogowe lub moduł GSM).
- Ekran dotykowy LCD jest w pełni kompatybilny ze wszystkimi innymi technologiami firmy Halton, które można łączyć z automatycznym systemem myjącym.
- M.A.R.V.E.L. Sterowany system wentylacji kuchennej
 - Technologia Capture Ray™
 - Ekologiczny system oczyszczania powietrza Pollustop
 - System bezpieczeństwa kanałów KGS.

Układ sterowania automatycznego systemu myjącego wchodzi w skład platformy FCP firmy Halton

Platforma FCP firmy Halton została opracowana do obsługi i zarządzania wszystkimi innowacyjnymi rozwiązaniami wchodzącymi w zakres koncepcji wysokosprawnych kuchni (HPK) firmy Halton. Opisywany unikalny system sterowania może równocześnie zarządzać wszystkimi technologiami wykorzystywanymi w danej kuchni, bez względu na ich typ i liczbę. Standardowy interfejs użytkownika każdej z technologii zastępowany jest przez jeden: ekran dotykowy firmy Halton.

Ekran dotykowy firmy Halton nie tylko jest w stanie obsługiwać kilka technologii równocześnie, ale również stanowi silną bramkę transmisji danych. Może także obsługiwać funkcje GSM, podlegać sterowaniu przez zdalny komputer lub nawet przysyłać szczegółowe informacje do systemu zarządzania Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management, optymalizacja podzespołów i zarządzanie zasobami). System F.O.R.M. w czasie rzeczywistym może podawać status ogólny sprzętu, analizę efektywności wykorzystania energii lub narzędzia do planowania konserwacji.

Ekran dotykowy Halton FCP (opcja): intuicyjny i w pełni komunikacyjny interfejs

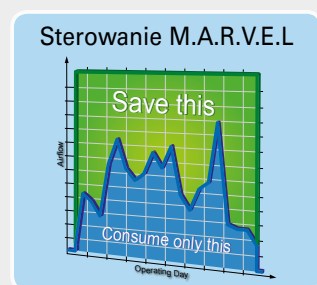
System F.O.R.M.* firmy Halton



Podłączenie zdalne



Alarmy GSM



Sterowanie automatycznym systemem myjącym



* Facilities Optimization and Resource Management (Optymalizacja podzespołów i zarządzanie zasobami)



Higiena, bezpieczeństwo oraz konserwacja

- Certyfikat HACCP* (PE-567-HM021)
- Zredukowane koszty czyszczenia filtrów
- Łatwy dostęp do poszczególnych części (np. w celu czyszczenia)
- Maksymalna higiena i bezpieczeństwo pożarowe

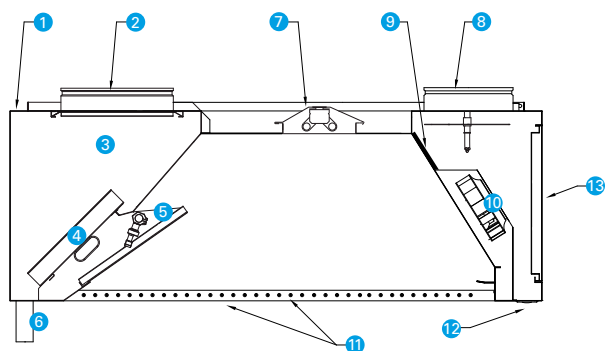
Technologia Water Wash niweluje wszelkie niehigieniczne i niebezpieczne, długotrwałe złoże tłuszczu lub osady kondensatu w przestrzeniach wyciągowych i filtrach (jest to szczególnie ważne w przypadku urządzeń kuchennych takich jak piece wielofunkcyjne lub kotły).

Ponadto, wszystkie okapy zaprojektowano tak, by zredukować liczbę zewnętrznych części wykonanych ze stali nierdzewnej, a przez to ograniczyć liczbę krawędzi i zagięć do czyszczenia. Zwiększa to znacznie poziom higieny. Połączenia na dolnej krawędzi przestrzeni wyciągowych są zespawane szwem ciągłym nieprzepuszczającym cieczy. Dolna część przestrzeni wywiewnej została aerodynamicznie wyprofilowana, aby zminimalizować ryzyko kondensacji.

Szybka kontrolę powietrza wyciągowego oraz nawiewnego podczas rozruchu lub konserwacji w okresie użytkowania kuchni zapewniają króćce pomiarowe (T.A.B.™).

Wszystkie właściwości okapów z technologią zmywania wodą zapewniają najwyższy poziom higieny, bezpieczeństwa oraz ułatwiają konserwację.

OPIS okapu KWF



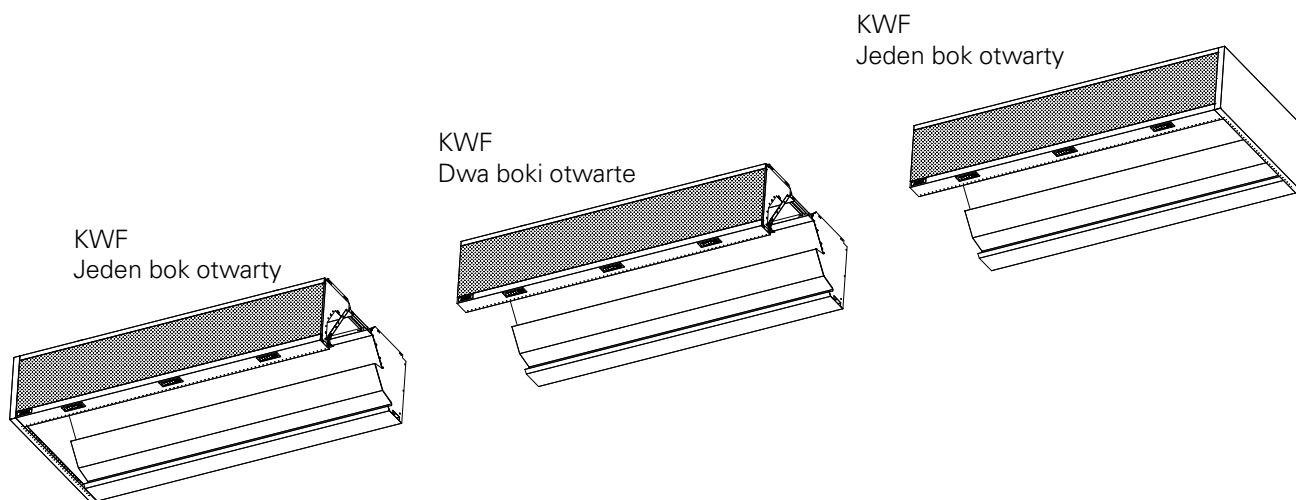
KOD	OPIS
1	Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304
2	Podłączenie powietrza wyciągowego z przepustnicą regulacyjną
3	Moduł myjący
4	Filtr tłuszczowy KSA
5	Dysze natryskowe
6	Rura spustowa wody myjącej
7	Oprawy oświetleniowe
8	Podłączenie nawiewu i przepustnica regulacyjna (typ MSM)
9	Izolacja termiczna
10	Wentylator wiązki wychwytującej Capture Jet™
11	Dysze wiązki wychwytującej Capture Jet™
12	Dysze nawiewu (na osoby pracujące)
13	Perforowana płyta czołowa

TABELA SZYBKIEGO DOBORU

L1 (aktywna)	L (długość sekcji)	Zalecana ilość powietrza wyciąganego		Zalecana ilość powietrza uzdatnionego		Ilość powietrza systemu Capture Jet (przyjęta szerokość = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555	H = 400	l/s	m³/h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358	200 l/s lub 720 m³/h	157 l/s lub 565 m³/h	27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	na metr bieżący	na metr bieżący	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	sekcji 100%	sekcji 100%	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	otwarcia MSM	otwarcia MSM	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790	$\Delta P_{st} = 48 \text{ to } 52 \text{ Pa}$	$\Delta P_{st} = 45 \text{ to } 70 \text{ Pa}$	77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720			98	352

* Minimum dla odczytu z króćców T.A.B.™ 50 Pa (505 m³/h lub 140 l/s na filtr)... Maksimum dla odczytu z króćców T.A.B.™ 120 Pa (786 m³/h lub 218 l/s na filtr)

MONTAŻ SEKCJI MODUŁOWYCH

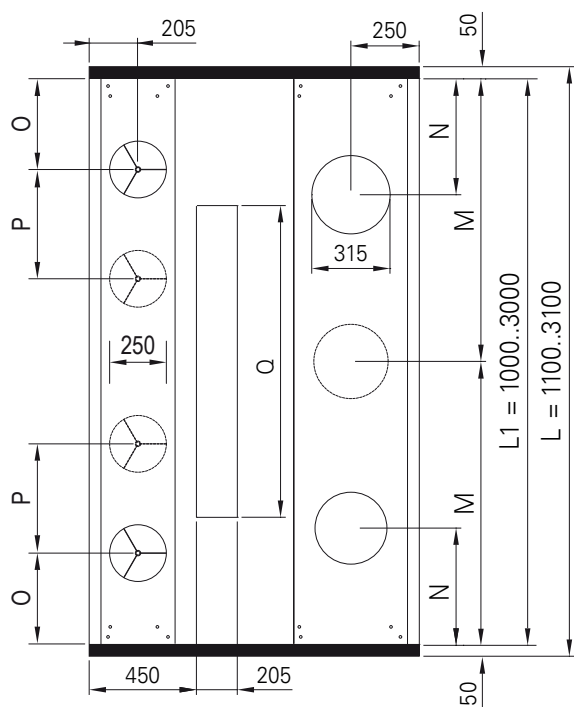
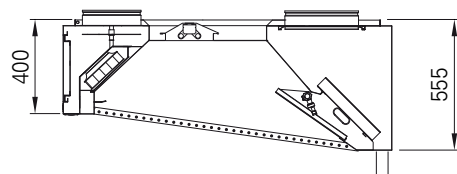
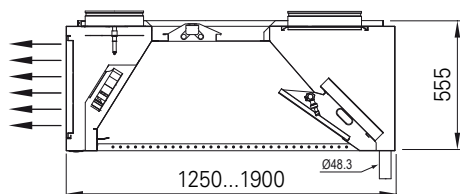
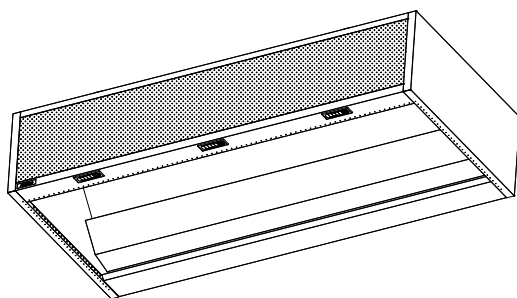


KWF - Okap kuchenny kompensacyjny z systemem myjącym i technologią Capture Jet™, z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

WYMIARY

KWF (2 boki zamknięte)



Podane poniżej wymiary obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy budowane są z pojedynczych modułów, co ułatwia transport i obsługę na miejscu montażu.

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla rozmiarów typowych

L	Wyciąg			Nawiew		Oświetlenie
	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)

- Liczbę przyłączy wyciągowych i nawiewnych należy określić na podstawie długości sekcji oraz obliczeń prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od używanych urządzeń kuchennych.

- Inne możliwości wentylatora Capture Jet™ na zamówienie.

- Inne konfiguracje przyłączeniowe powietrza wyciągowego i nawiewnego na zamówienie.

MASA (h=555 mm, kg)

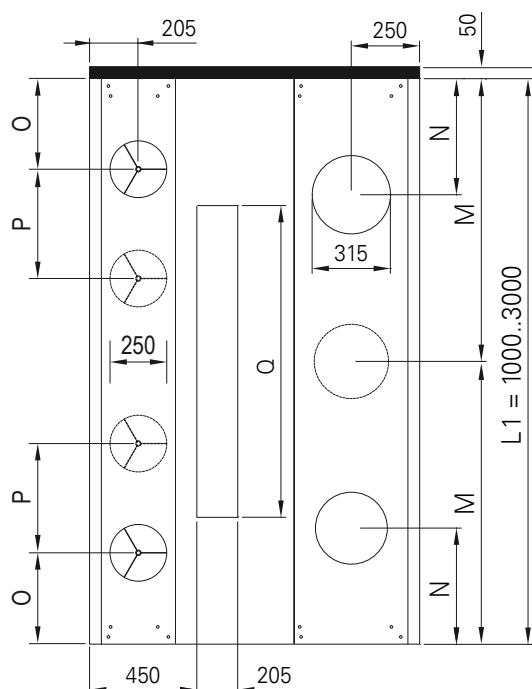
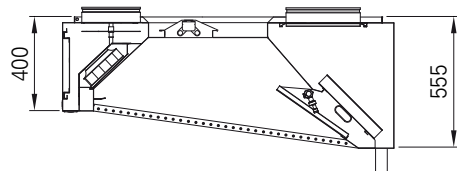
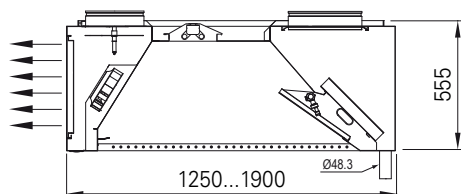
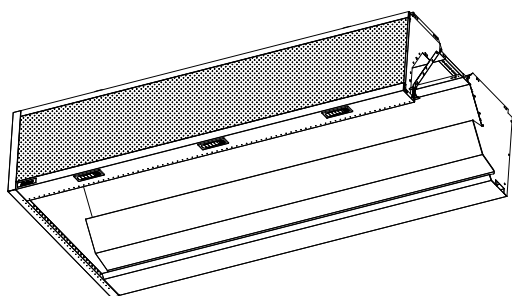
L/B	1100	1300	1500	1700
1500	96	101	106	111
2000	119	124	129	135
2500	141	148	154	161
3000	162	171	181	189

KWF - Okap kuchenny kompensacyjny z systemem myjącym i technologią Capture Jet™, z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

WYMIARY

KWF (1 bok zamknięty)



Podane poniżej wymiary obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy budowane są z pojedynczych modułów, co ułatwia transport i obsługę na miejscu montażu.

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla rozmiarów typowych

		Wyciąg		Nawiew		Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	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)

- Liczbę przyłączy wyciągowych i nawiewnych należy określić na podstawie długości sekcji oraz obliczeń prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od używanych urządzeń kuchennych.

- Inne możliwości wentylatora Capture Jet™ na zamówienie.

- Inne konfiguracje przyłączeniowe powietrza wyciągowego i nawiewnego na zamówienie.

MASA (h=555 mm, kg)

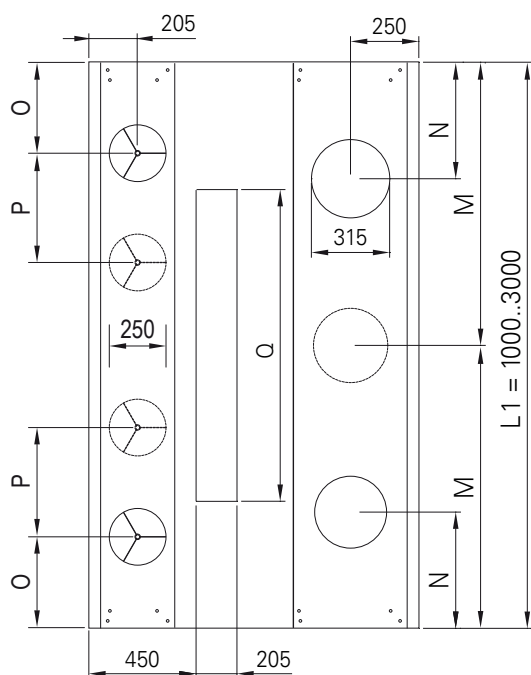
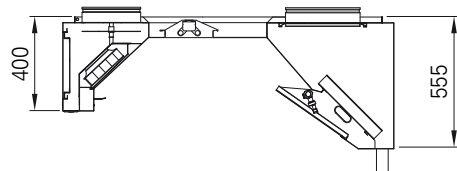
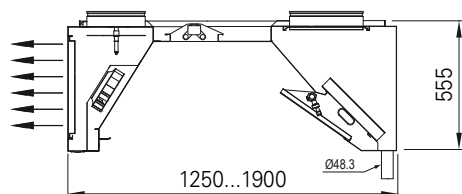
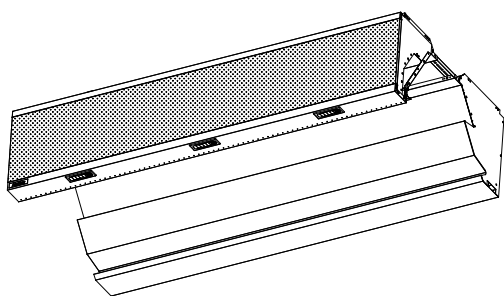
L/B	1100	1300	1500	1700
1500	96	101	106	111
2000	119	124	129	135
2500	141	148	154	161
3000	162	171	181	189

KWF - Okap kuchenny kompensacyjny z systemem myjącym i technologią Capture Jet™,
z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

WYMIARY

KWF (2 boki otwarte)



Podane poniżej wymiary obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy budowane są z pojedynczych modułów, co ułatwia transport i obsługę na miejscu montażu.

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZE (mm)

Dla rozmiarów typowych

		Wyciąg		Nawiew		Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	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)

- Liczbę przyłączy wyciągowych i nawiewnych należy określić na podstawie długości sekcji oraz obliczeń prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od używanych urządzeń kuchennych.

- Inne możliwości wentylatora Capture Jet™ na zamówienie.

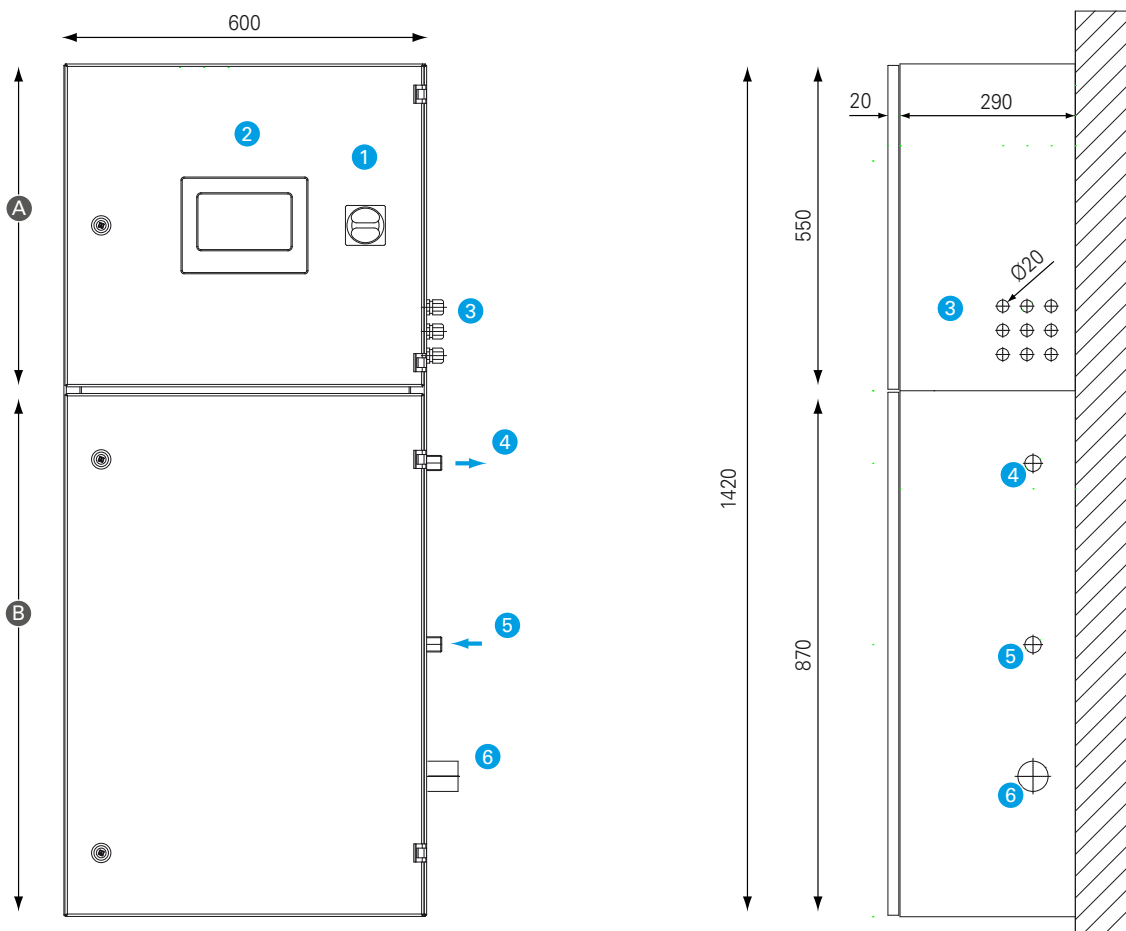
- Inne konfiguracje przyłączeniowe powietrza wyciągowego i nawiewnego na zamówienie.

MASA (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

KWF - Okap kuchenny kompensacyjny z systemem myjącym i technologią Capture Jet™,
z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Standardowa szafa sterowania CCW z wbudowanym ekranem dotykowym oraz pompą pomocniczą



Szafa sterowania automatycznego systemu myjącego zbudowana jest z 2 oddzielnych segmentów, aby wyraźnie oddzielić systemy hydrauliczne i elektryczne ze względów bezpieczeństwa.

A - Sterowanie i system elektryczny

B - System hydrauliczny

Sterowanie i system elektryczny

- 1 - Wyłącznik awaryjny
- 2 - Uniwersalny ekran dotykowy LCD
- 3 - Dławiki

System hydrauliczny

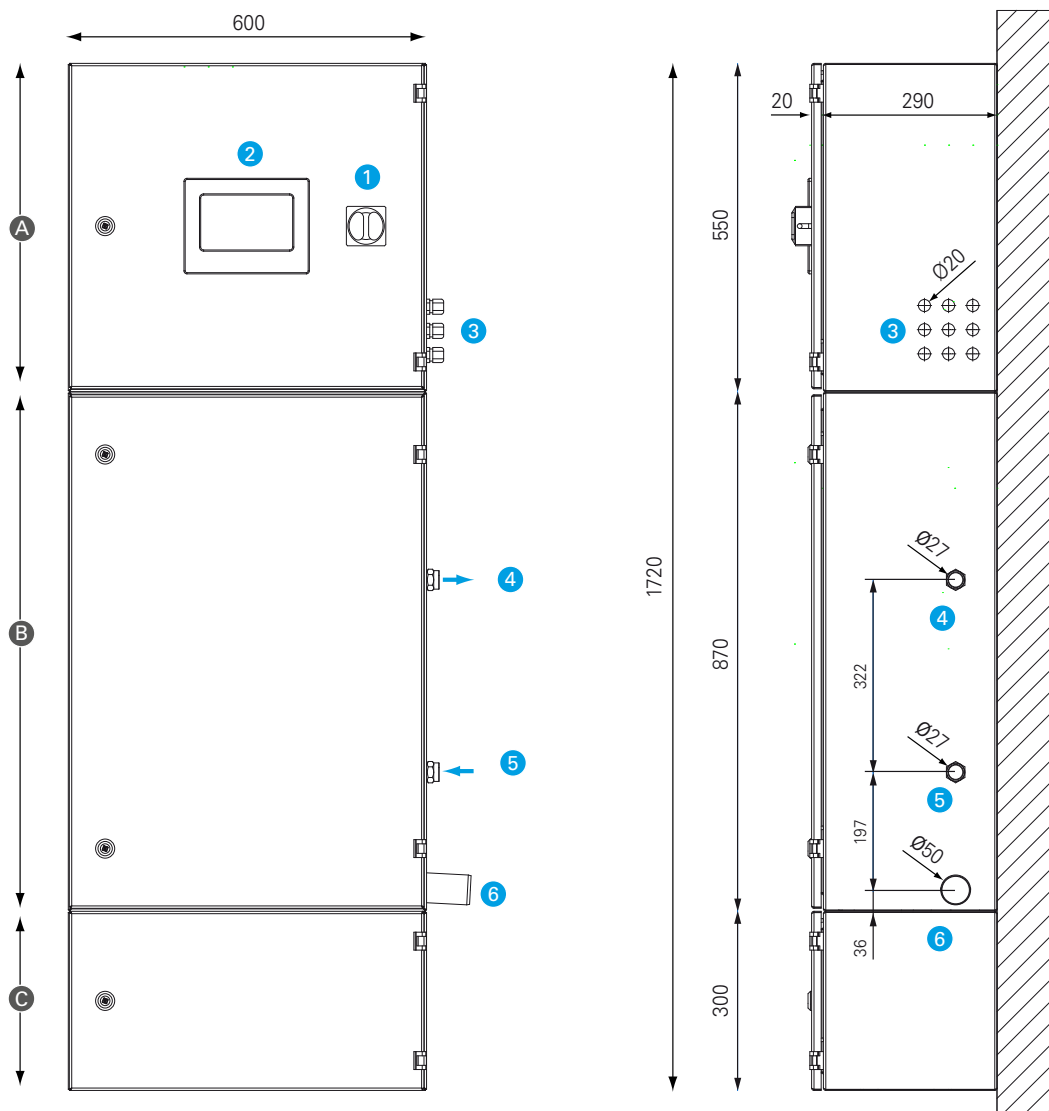
- 4 - Wylot wody – złączka wkrętna DN 20 (męska)
- 5 - Wlot wody – złączka wkrętna DN 20 (męska)
- 6 - Przerwywacz próżni wylotu wody - złączka wkrętna DN 50 (męska)

Wymagania ogólne

Temperatura wody na wejściu:	50- 60°C
Pojemność szafy CCW:	30 l/mn maks
Przepływ wody na dyszę:	1,22 l/mn przy 3 bar
Wymagane ciśnienie w dyszach:	2,0- 3,0 bar
Spadek ciśnienia w szafie CCW:	2,5 bar przy 30 l/mn
Zasilanie elektryczne (maks.):	500W; 230V/50Hz

Ekran dotykowy może być przeniesiony z CCW do innej skrzynki. Ekran dotykowy może być także wbudowany w ścianie.

Standardowa szafa sterowania CCW z wbudowanym ekranem dotykowym oraz pompą pomocniczą



Szafa sterowania automatycznego systemu myjącego zbudowana jest z 2 oddzielnych segmentów, aby wyraźnie oddzielić systemy hydrauliczne i elektryczne ze względów bezpieczeństwa.

A - Sterowanie i system elektryczny

B - System hydrauliczny

C - Moduł pompy pomocniczej

Sterowanie i system elektryczny

1 - Wyłącznik awaryjny

2 - Uniwersalny ekran dotykowy LCD

3 - Dławiki

System hydrauliczny

4 - Wylot wody – złączka DN 20 (męska)

5 - Wlot wody – złączka wkrętna DN 20 (męska)

6 - Przerwywacz próżni wylotu wody - złączka wkrętna DN50 (męska)

Wymagania ogólne

Temperatura wody na wejściu: 50- 60°C

Pojemność szafy CCW: 30 l/mn maks

Przepływ wody na dyszę: 1,22 l/mn przy 3 bar

Wymagane ciśnienie w dyszach: 2,0- 3,0 bar

Spadek ciśnienia w szafie CCW: 2,5 bar przy 30 l/mn

Zasilanie elektryczne (maks.): 500W; 230V/50Hz

Ekran dotykowy może być przeniesiony z CCW do innej skrzynki. Ekran dotykowy może być także wbudowany w ścianie.

KWF - Okap kuchenny kompensacyjny z systemem myjącym i technologią Capture Jet™, z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

Uwagi

KWF - Okap kuchenny kompensacyjny z systemem myjącym i technologią Capture Jet™,
z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną



www.halton.com/foodservice

Halton sp. zo.o.

ul. Byśławska 82, 04-993 Warszawa
Tel. +48 (0) 22 672 8581
Fax +48 (0) 22 672 8559
www.halton.pl

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

Nasza firma stosuje politykę ciągłego rozwoju produktów, dlatego zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania konstrukcji i specyfikacji urządzeń bez wcześniejszego powiadomienia. Więcej informacji można uzyskać u najbliższego przedstawiciela firmy Halton. Znaleźć go można pod adresem: www.halton.com/locations