KWI

Capture Jet™ Küchenhaube mit Wasserwaschtechnologie

KWI/1311/DE

- **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 die Bildung von Fettablagerungen, die ein ernsthaftes Hygiene- und Brandrisiko darstellen
- 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 KWI-Küchenhaube mit der neuen Generation der Capture Jet™-Technik mit vertikalen und horizontalen Seitendüsen ist eine hoch effiziente Küchenhaube, die kontaminierte Luft und überschüssige Kochwärme ableitet. Sie arbeitet mit 30-40 % weniger Abluftmenge als konventionelle Küchenhauben bei Abfuhr der gleichen Wärmemenge.

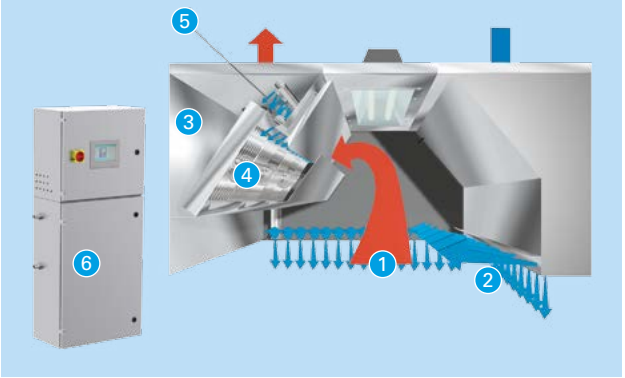
Die KWI-Küchenhaube spült die Fettabscheider automatisch, ohne dass diese dafür aus der Haube herausgenommen werden müssen. Der Reinigungszyklus läuft vollautomatisch ab und kann in Abhängigkeit von unterschiedlichen Betriebsbedingungen programmiert werden. Der Waschvorgang kann gegebenenfalls manuell 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 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 um 30-40 % niedriger sind als bei konventionellen Hauben.

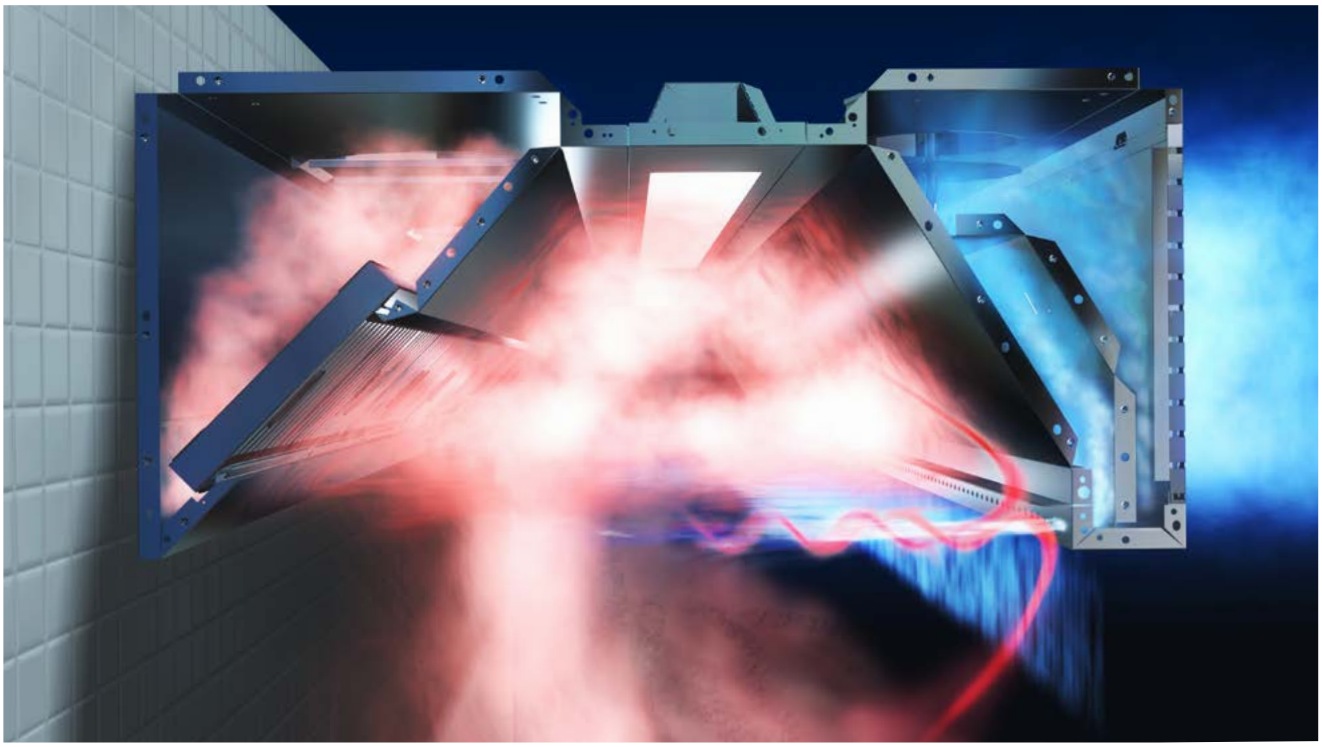
Die KSA-Zyklonabscheider (4) der KWI-Küchenhauben werden dank der Wasserwaschtechnologie automatisch gereinigt. Der Abluftanschlusskasten ist mit Sprühflächen (5) ausgestattet, welche mit einem CCW-Bedienpult (6) verbunden sind, das heißes Wasser mit Reinigungsmittel durch die regelmäßig angeordneten 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 KWI Küchenhaube ist mit einem Radialgebläse zur Versorgung der Capture Jet Düsen mit dem erforderlichen Luftstrom ausgestattet. Alle sichtbaren Teile der Küchenhaube werden aus poliertem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Die Nähte der unteren Kante sind vollverschweißt.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B.™) zur Volumenstrommessung befinden sich im Abluftkasten und den Capture Jets.



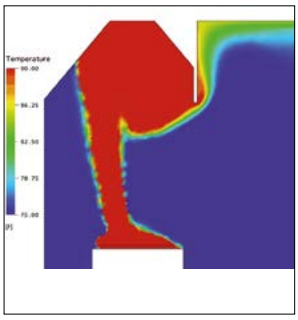
Capture Jet™-Technologie mit dualen Seitendüsen.

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

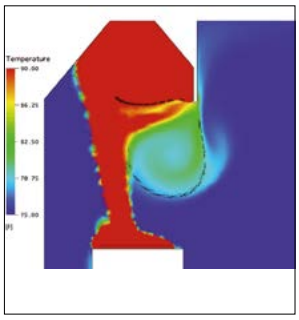
Die Capture Jets sind in Kombination mit der Capture Ray Technologie ein Muss. Je geringer die Abluftvolumenströme, desto geringer die Zahl der UV-Lampen, desto höher die Kontaktzeiten und desto höher die UV-Effizienz.

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 Einschluss und verhindern ein Entweichen des Wrasens aus dem Kochbereich.

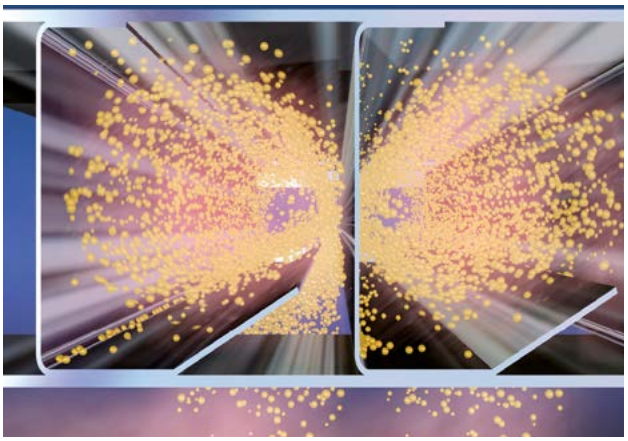
Die aerodynamische Unterkante des Abluftanschlusskastens ermöglicht ein ungehindertes Aufsteigen der Wärmefahnen und verbessert so die Wirkung der Capture Jets.



OHNE Capture Jets
Wärmeaustritt



MIT Capture Jets
Wärmeaufnahme und-einschluss

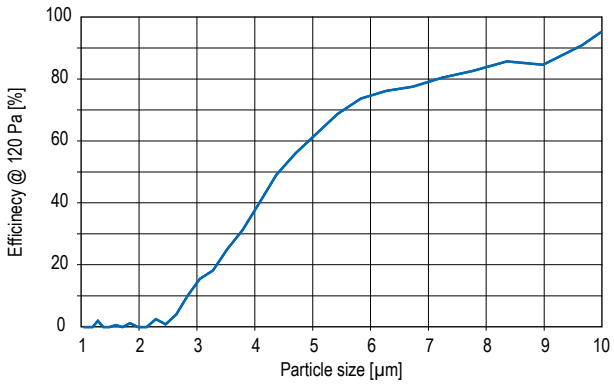


KSA-Zyklonfettabscheider

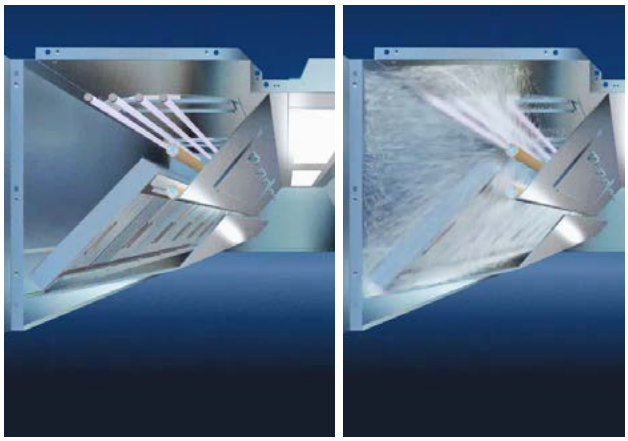
- Unerlässlich für die Wirkung des UV-Neutralisierungsprozesses
- Minimale Fettablagerungen in den Kanälen
- Verbesserte Hygiene und Sicherheit (UL- und NSF-Genehmigung)

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".



Wasserwaschtechnologie

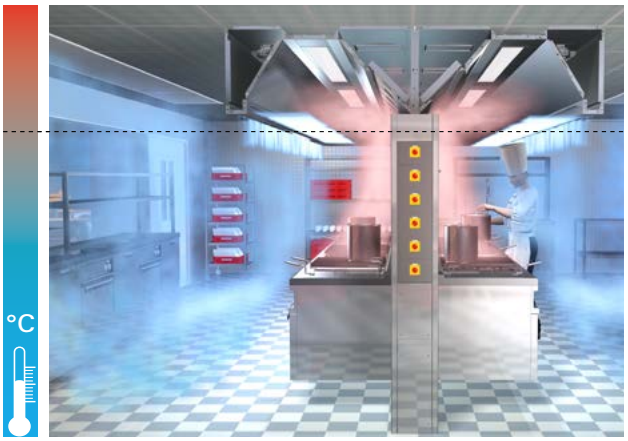
- Verringert Dauer und Kosten von Wartungsarbeiten
- Speziell an Großküchen mit langer Benutzungszeit angepasst
- Automatische Kontrolle der täglichen Reinigung der KSA-Abscheidern sowie der Abluftanschlusskästen
- Die Reinigung der Küchenhauben beschränkt sich auf die Außenflächen (Empfehlung: zwei 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.



Zuluft und Komfortgrenzenhöhe

Technik und Bauweise der Außenluftzufuhr spielen eine wichtige Rolle für Aufnahme und Einschluss der Kochfahne und für den Komfort des Personals. Ein schlechtes Design führt unweigerlich zu Zugluft, Entweichen der Kochfahne und zu einer Beeinträchtigung des Komforts.

Es wird dringend geraten, decken- oder wandmontierte Quellluftauslässe für den Ausgleich der durch die KWI-Hauben verursachten Abluftvolumenströme zu verwenden. Bei den Edelstahl-Quellluftauslässen von Halton erfolgt die Frischluftzufuhr in die Küche nach dem Prinzip der Luftverdrängung. Die frische 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.

Es kommt zu einer Luftschichtenbildung mit einer Komfortgrenze. Unterhalb dieser Grenze ist die Luftqualität optimal.

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 KWI-Küchenhauben ein Höchstmaß an Hygiene, Sicherheit und Wartungsfreundlichkeit.

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 Alarme 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.

Das Reinigungssystem 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. Haltons Touchscreen

Der Touchscreen von Halton kann nicht nur mehrere Technologien gleichzeitig verwalten, sondern stellt auch ein leistungsstarkes Kommunkationsportal 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

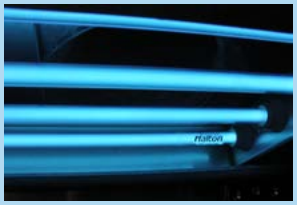
Halton F.O.R.M.* System

Televerbindung

GSM-Warnmeldungen

M.A.R.V.E.L. Kontrollen

Capture Ray™-Kontrollen



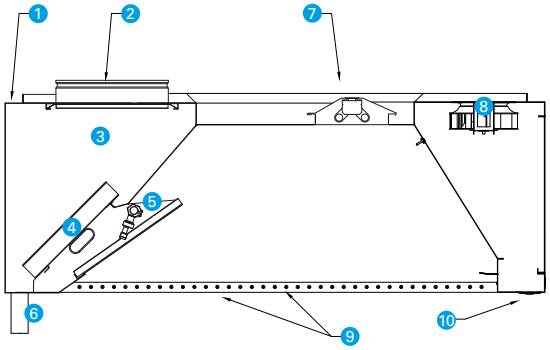
Pollustop-Kontrollen

Wasserwaschkontrollen

KGS-Kontrolle

* Facilities Optimization and Resource Management (Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement)

KWI 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	Capture Jet™-Gebläse
9	Capture Jet-Düsen
10	Individuelle Zuluftdüsen

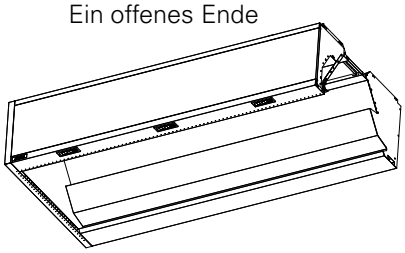
SCHNELLAUSWAHLDATEN

L1 (aktive Länge)	L (Abschnittslänge)	Empfohlener Abluftvolumenstrom*		Capture Jet Luftvolumen (mit Breite = 1300)	
		l/s	m^3/h	l/s	m^3/h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358	27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790	77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	98	352

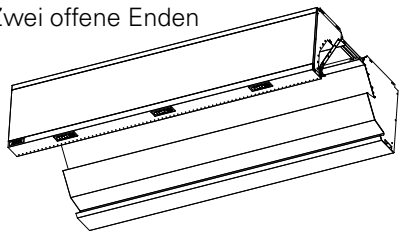
* Mindestwert bei einer T.A.B.™-Messung von 50 Pa (505 m^3/h oder 140 l/s pro Abscheider)... Höchstwert bei einer T.A.B.™-Messung von 120 Pa (786 m^3/h oder 218 l/s pro Abscheider)

AUFBAU MODULARER ABSCHNITTE

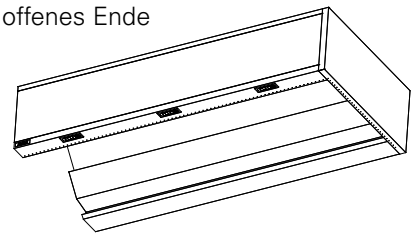
KWI
Ein offenes Ende



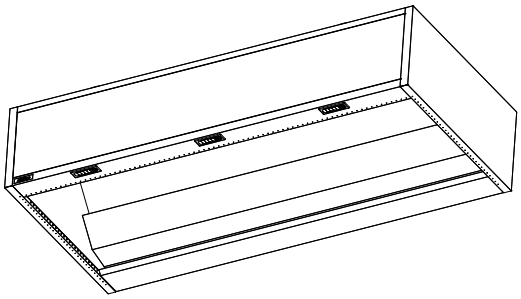
KWI
Zwei offene Enden

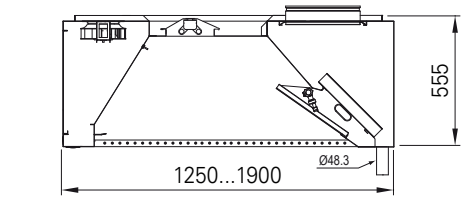


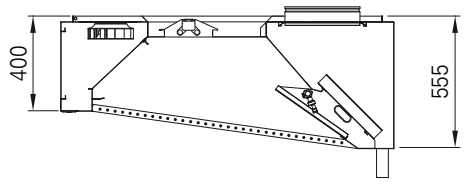
KWI
Ein offenes Ende

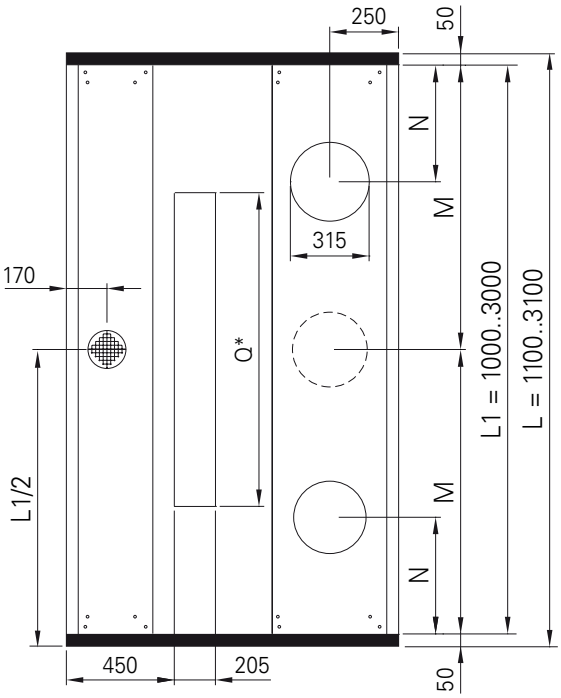


ABMESSUNGEN KWI (2 geschlossene Enden)









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

		Abluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	325	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

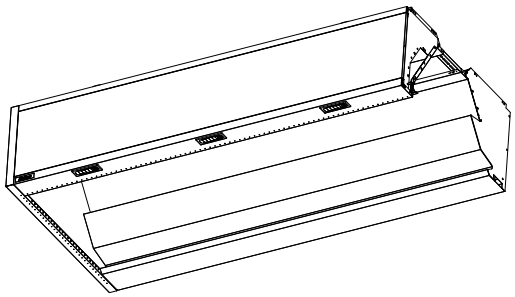
* 720 (L1<=1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

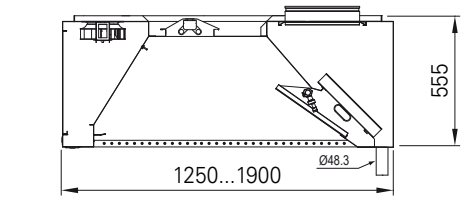
- Die Anzahl der Abluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den jeweiligen Kochgeräten abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

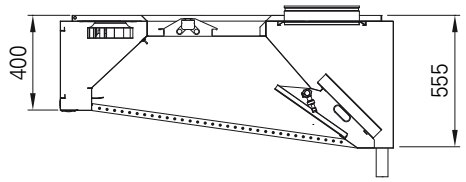
GEWICHT (h=555 mm, kg)

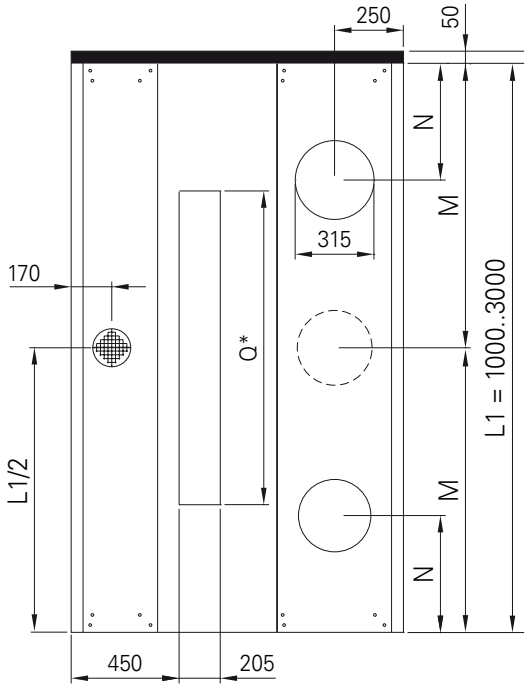
L/B	1100	1300	1500	1700
1500	91	97	106	111
2000	115	121	127	133
2500	136	142	148	154
3000	157	164	170	176

ABMESSUNGEN KWI (1 geschlossenes 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

		Abluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	325	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

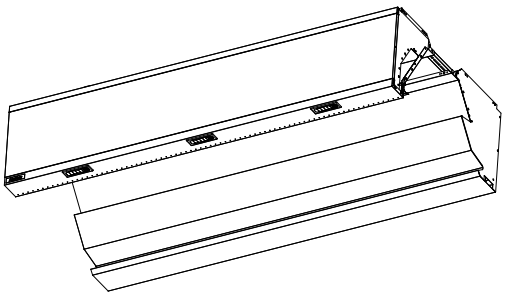
* 720 (L1<=1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

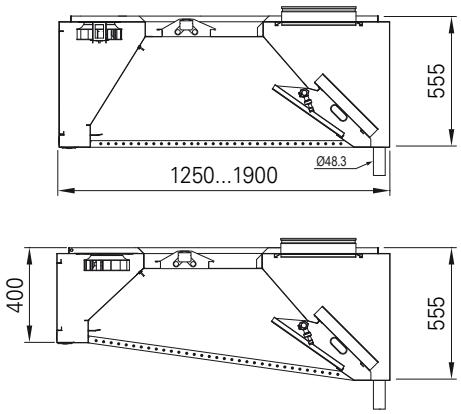
- Die Anzahl der Abluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den jeweiligen Kochgeräten abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

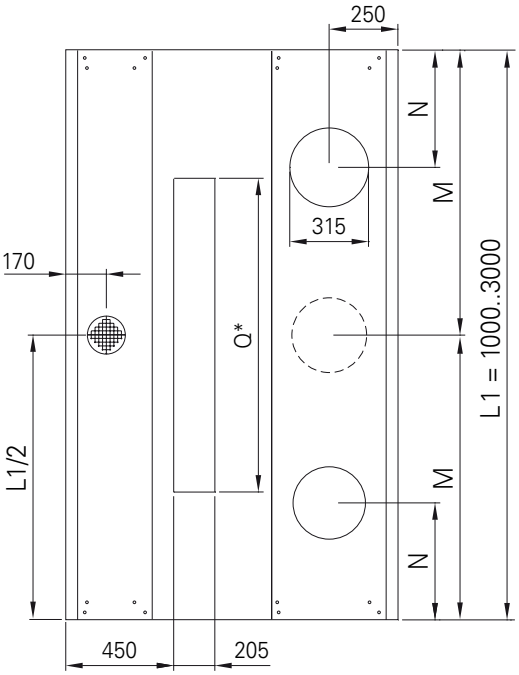
GEWICHT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700
1500	91	97	106	111
2000	115	121	127	133
2500	136	142	148	154
3000	157	164	170	176

ABMESSUNGEN KWI (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

		Abluft		Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	325	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

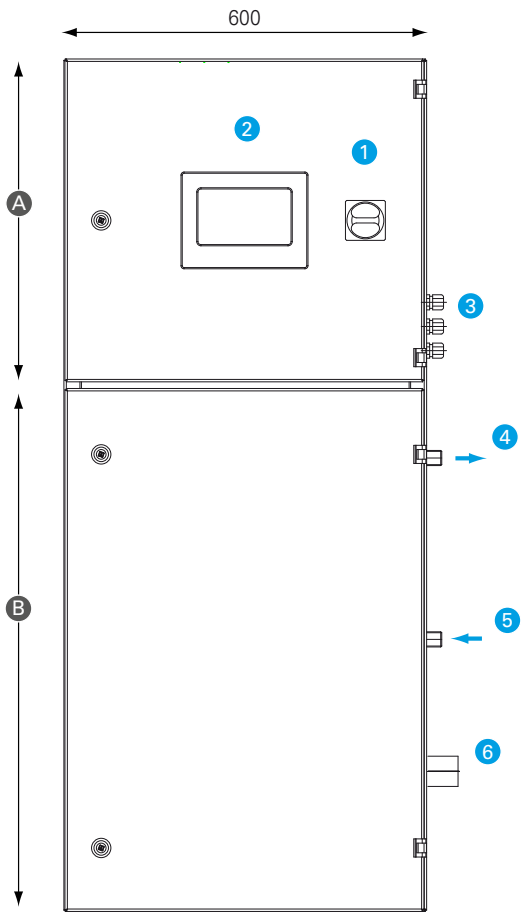
* 720 (L1<=1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

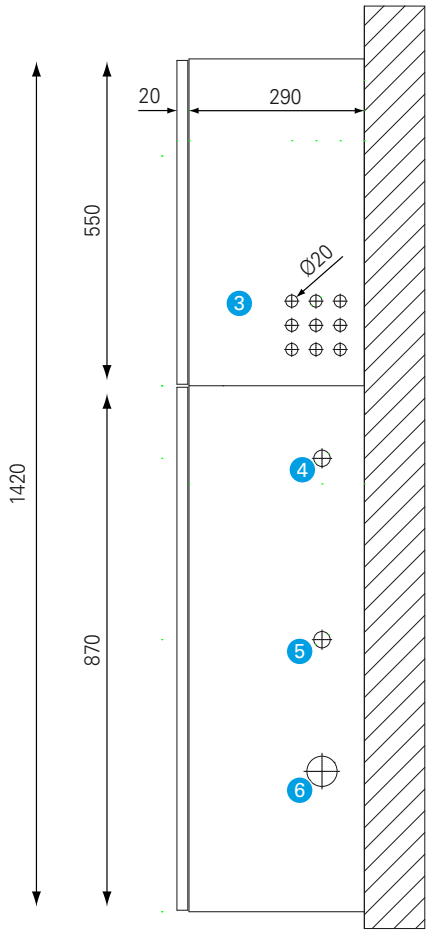
- Die Anzahl der Abluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den jeweiligen Kochgeräten abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700
1500	91	97	106	111
2000	115	121	127	133
2500	136	142	148	154
3000	157	164	170	176

Standard-Bedienpult





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

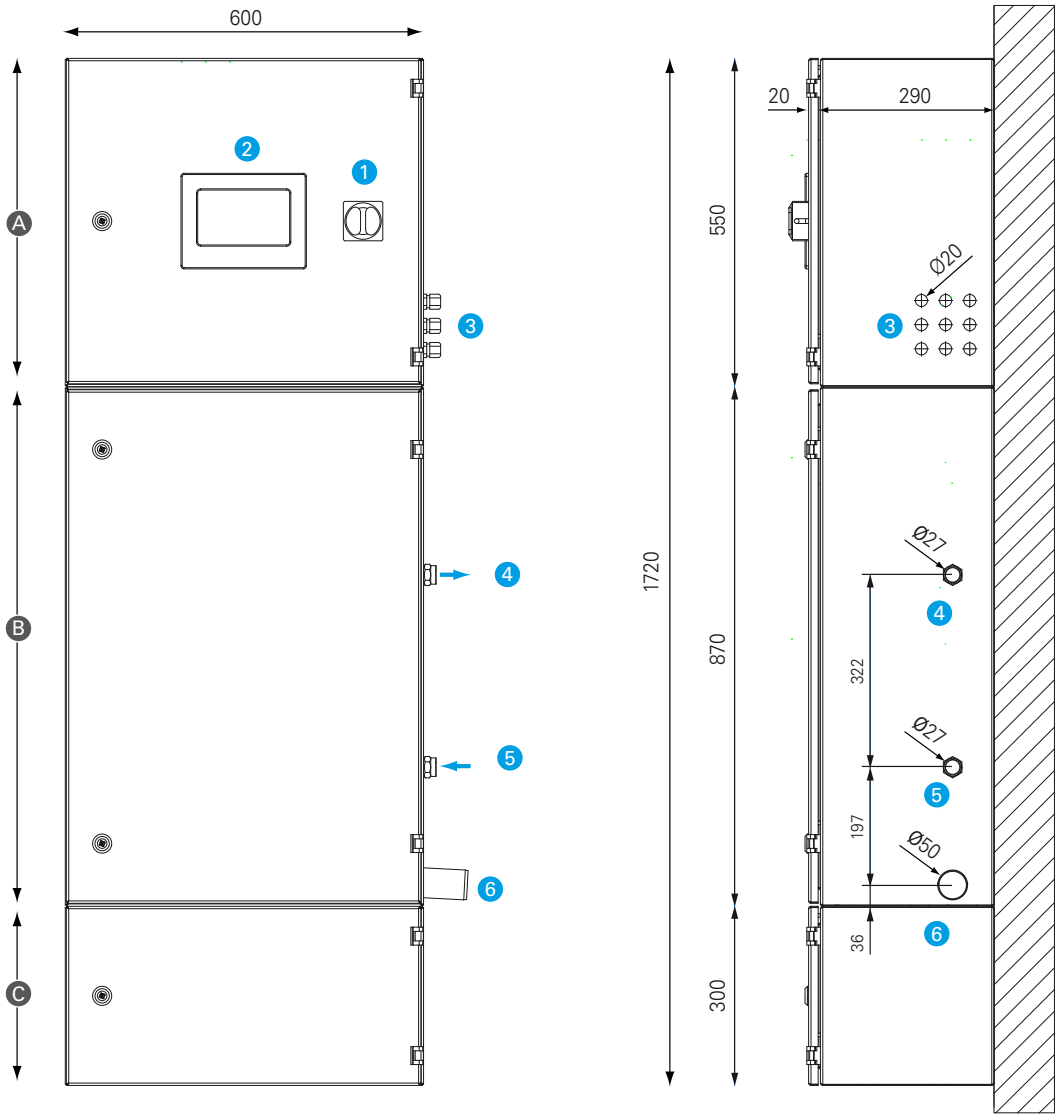
4- Wasserablass- DN 20 Anschlussnippel
5- Wassereinlass- DN 20 Anschlussnippel
6- Rückflussstopp Wasserauslass- DN 50 Anschlussnippel

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- Rückflussstopp 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

Halton Foodservice GmbH
Tiroler Str. 60, 83242 Reit im Winkl
Tel. +49 8640 8080
Fax +49 8640 80888
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
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

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