KWI

Capture Jet™ Emhætte med styreluft og automatisk filtervask

KWI/1311/DK

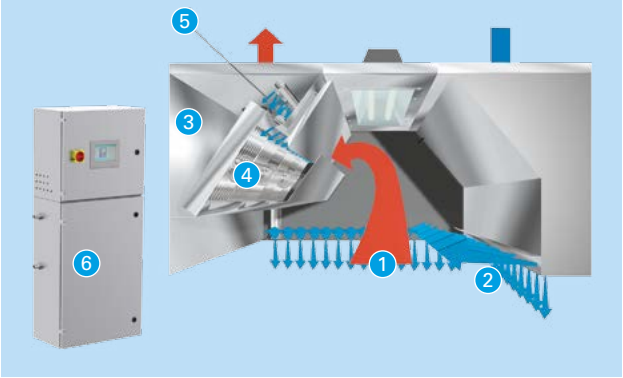
- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I)**
- **30% til 40% reduktion af fraluftsmænger ved brug af Capture Jet™ teknologi**
- **Automatisk rengøring af KSA filtrene og fraluftskammeret (Water Wash)**
- **Minimal vedligeholdelse og nedsat tidsforbrug til rengøring af filtrene**
- **Høj-effektive KSA multicyklon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificerede)**
- **Forhindrer opbygning af fedtaflejringer, som er årsag til alvorlig fare for brand og ringere hygiejne**
- Kontrolboks til filtervask udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarderne
- Udført i henhold til ASTM standarden og beregningsmetoden af fraluften på grundlag af de faktiske varmebelastninger
- Nøjagtig indregulering i henhold til standarden for installationsklar levering
- Fuldsvejset rustfri stålkonstruktion for bedre hygiejne og brandsikkerhed.

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

KWI 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 startes manuelt om nødvendigt.

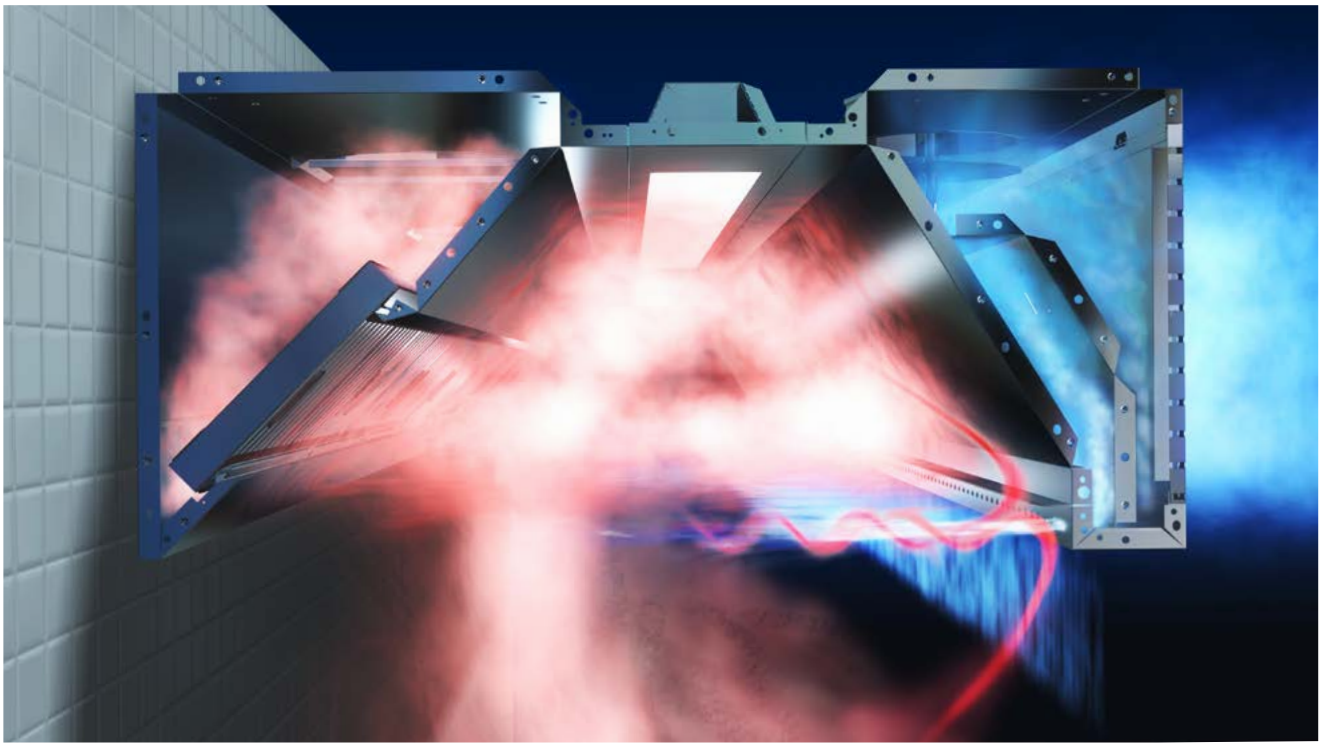
Funktion

Emhætten over køkkenudstyret indfanger den varme og urene luft (1). De særlige styrestråler - Capture Jets™ (2) - leder luften hen til KSA-fedtfiltrene (3), hvor urenhederne og fedtpartiklerne udskilles fra fraluften efter cyklonudskilningsprincippet. Blandingen af vand og rengøringsmiddel (4) sprøjtes på filtrene under vaskeprocessen og bidrager til at fjerne urenhederne. Snavset fra vaskeprocessen fjernes fra emhætten via afløbet (5). Før påføring blandes vand og rengøringsmiddel i en separat, vægmonteret kontrolboks (6).



Tilbehør

- Inddækningsplader – til emhætter under loftsniveau
- Udfyldningspaneler
- Ikke-standardtilslutninger: valg af størrelse og placering
- Emhætteudskæringer for tilpasning omkring søjler
- Overdel i fraluftskammer udført af rustfrit stål
- Booster pumpe til vandtryk under 4 bar
- Kontrolboks - manuel udgave



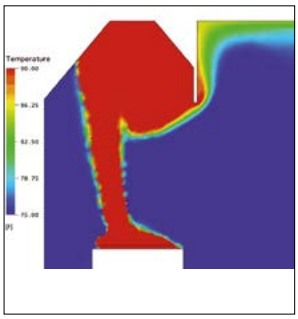
KWI/1311/DK

Dobbelt og perifer Capture Jet™ teknologi

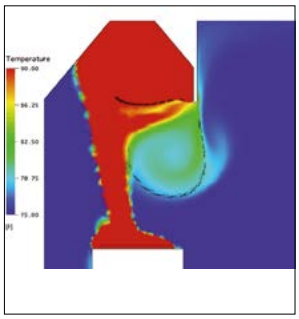
- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30% til 40% pga. højere indfangningseffektivitet af forureninger
- Forbedret indeklima og komfort

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 forurenet luft til arbejdsområdet.

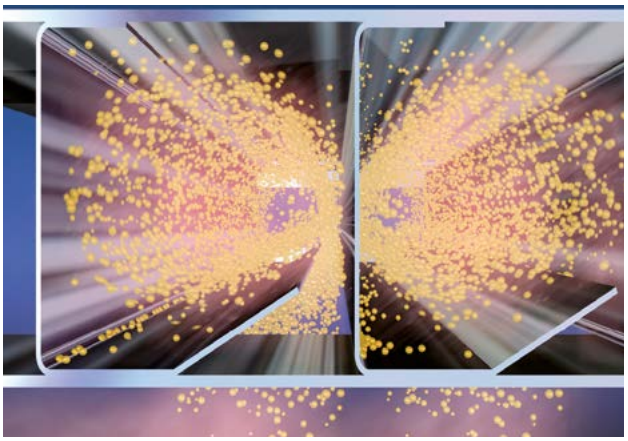
De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets™.

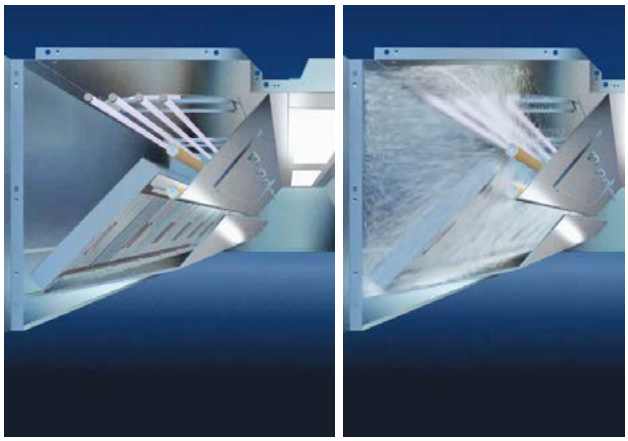


UDEN Capture Jets™
Varmeudslip



MED Capture Jets™
Opfangning og forurening





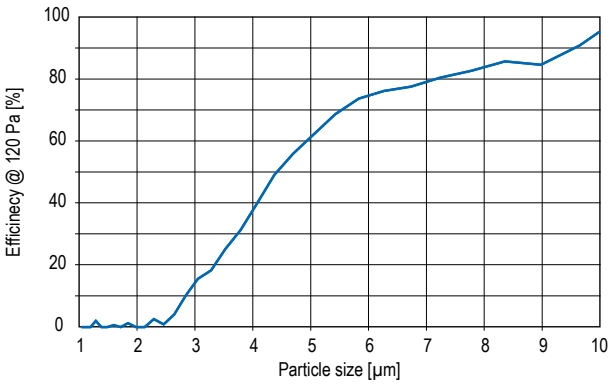
KWI/1311/DK

KSA Cyklonfiltre

- Reducering af fedtaflejringer i kanalerne
- Forbedret hygiejne og sikkerhed (UL og NSF)

KSA cyklonfiltrene er udført af honeycomb profiler, 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 fedt og 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. Udført af 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»

Rengøringsteknologi (Water Wash)

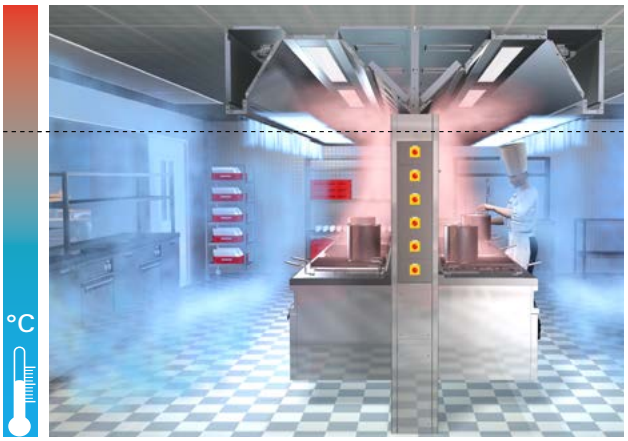
- Reducerer rengøringsintervaller og omkostninger
- Især egnet til større køkkener med lang driftstid
- Automatisk styret daglig vask af KSA filtrene og fraluftskamrene
- Rengøring af emhætterne er begrænset til de synlige overflader (anbefales to gange årligt)

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 et lavt vandforbrug.

Hver dyserække er ydstyret 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 hver rengøringsproces.Hele rørsystemet skal være af rustfrit stål AISI 304.

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



KWI/1311/DK

Erstatningsluft med lav hastighed og højde af komfortzone

Teknologien for erstatningsluft og designet er begge vigtige for at garantere emhættens totale opfangningsevne og dermed personalets komfort. Dårligt design vil medfører træk, lækage af den termiske plumen og følelsen af ubehag.

Det må derfor stærkt anbefales at anvende tilluftsenheder med lav hastighed monteret i loftet eller væggen til erstatningsluften. Haltons udvalg af indbæsningsarmaturer med lav hastighed udført i rustfrit stål medfører, at fornyelse af køkkenluften kan foregå efter fortrængningsprincippet. Friskluft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringen 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.

Hygiejne, Sikkerhed og Vedligehold

- HACCP certificeret (PE-567-HM02I)
- Minimalt behov for vedligeholdelse, reducerer arbejdet med rengøring af filtre
- Nem adgang til komponenter for rengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed

Takket være den regelmæssige filtervask forhindrer Water Wash teknologien de uhygiejniske aflejringer af fedt og kondensat i fraluftskamrene og filtrene

Capture Jet™ emhætterne er designet med et minimum antal eksterne rustfrie stålkomponenter. 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 KWI emhætterne opnår et af de højeste niveauer indenfor hygiejne og sikkerhed og har minimale omkostninger til vedligehold.

CCW kontrolboks til Water Wash

- 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 udsyret 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 miljøet.

Haltons Trykfølsomme Skærm danner en vigtig og effektiv brugerflade mellem kontrolsystemet og brugerne. Vaskeintervallerne (forvask, vask, reaktionstid og skyllesekvenser) er fuldautomatiske og progammerbare, 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 enhver cyklus. Den kan også forsynes med en boosterpumpe til forbedring af vaskeprocessen, hvis vandtrykket er for lavt.

Haltons Trykfølsomme Skærm (valgfri brugerflade)

- Let visuel navigering
- Kan anvendes af køkkenpersonalet uden særskilt træning
- Hurtig og nem indreguleringr
- Universel til styring af alle teknologier vedr. Haltons High Performance Kitchen koncept enkeltvis eller samtidig

Haltons Trykfølsomme Skærm er udviklet til høj brugervenlighed, let installation og indregulering. Den indeholder følgende funktioner:

- Placering af de forskellige emhætter med Water Wash teknologi;
- 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 skærm er fuldt kompatibel med alle Halton teknologier, og kan kombineres med alle andre teknologier:

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

Water Wash styringer tilhører Halton Foodservice Control Platform (FCP)

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

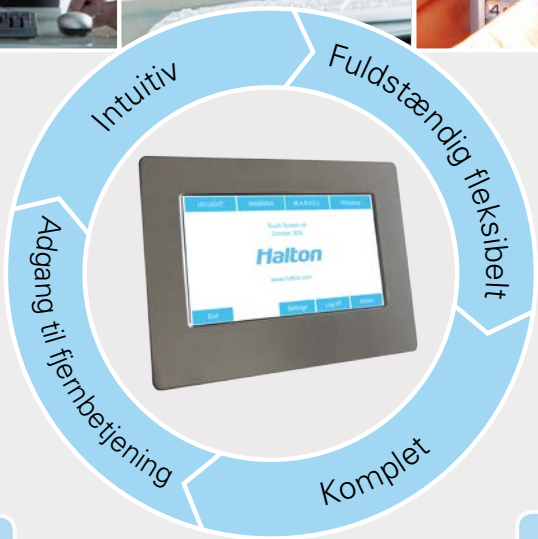
Haltons Trykfølsomme Skærm kan ikke blot behandle adskillige teknologier på samme tid, den er også en vigtig kommunikation imellem enhederne. Den kan styre GSM funktioner, være styret af en computer et andet sted eller forsyne Halton F.O.R.M. systemet med detaljeret data (Facilities Optimization and Ressource Management).
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 komplet brugerflade

Halton F.O.R.M.* system

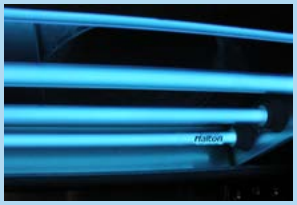
Fjernstyret forbindelse

GSM alarmer



M.A.R.V.E.L. styringer

Capture Ray™ styringer



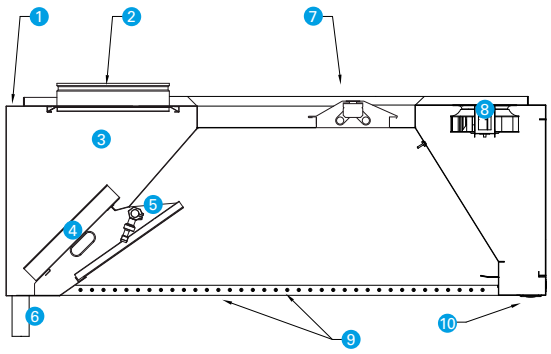
Pollustop styringer

Water Wash styringer

KGS styringer

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

KWI BESKRIVELSE



KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe synlige dele i rustfrit stål AISI 304
2	Fraluftstilslutning og indreguleringsspjæld
3	Vaskemodul
4	KSA fedtfilter
5	Sprøjtedyser
6	Vaskevand afløbsrør
7	Lysarmatur
8	Capture Jet™ ventilator
9	Capture Jet™ dyser
10	Personlige tilluftsdyser

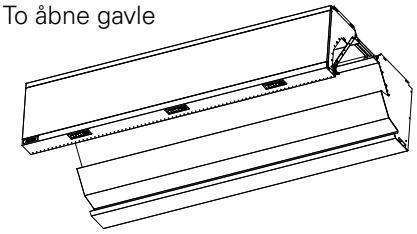
HURTIGVALGSSKEMA

L1 (Aktiv længde)	L (modullængde)	Anbefalet fraluftsmængde*		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1300)	
		l/s	m³/h	l/s	m³/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

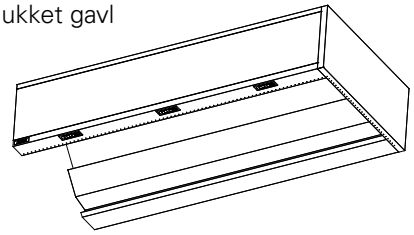
SAMLING AF MODULSEKTIONER

KWI
En lukket gavl

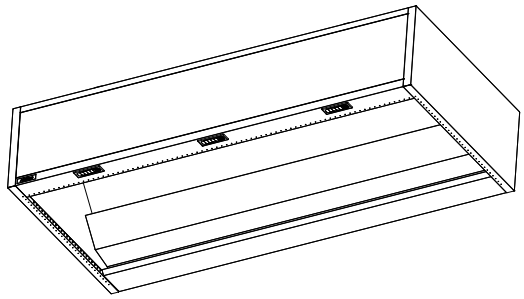
KWI
To åbne gavle

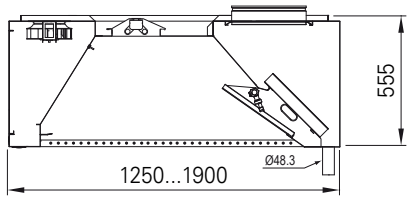


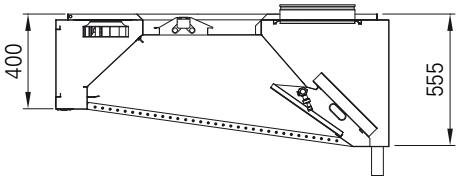
KWI
En lukket gavl

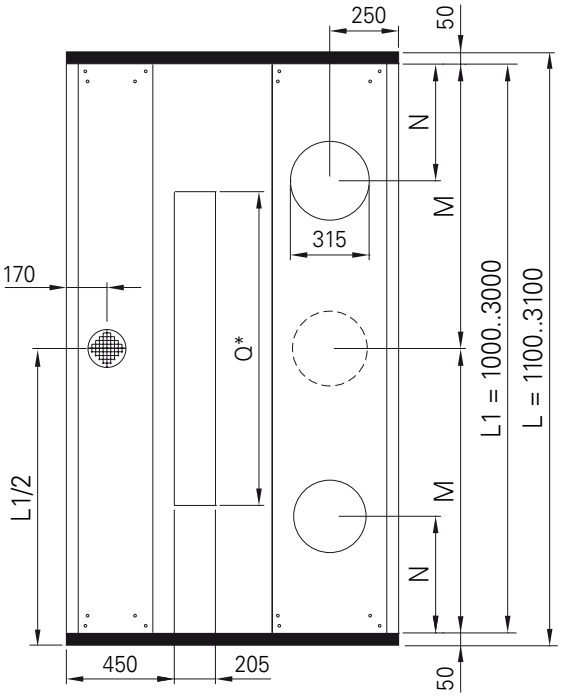


DIMENSIONER KWI (2 lukkede gavle)









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

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

	Fraluft			Lys
	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

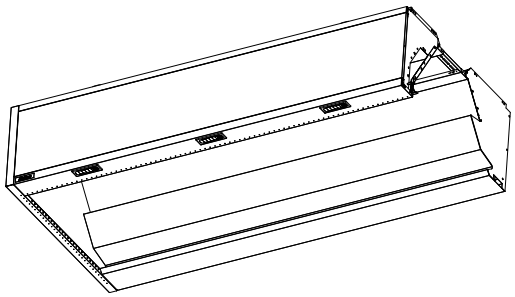
* 720 (L1<=1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

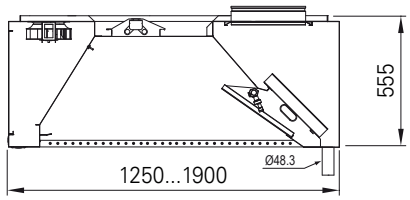
- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.
- Muligt med andre tilslutninger for Capture Jet ventilator på anmodning
- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

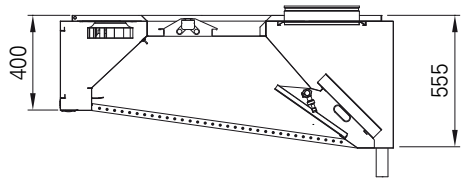
VÆGT (h=555 mm, kg)

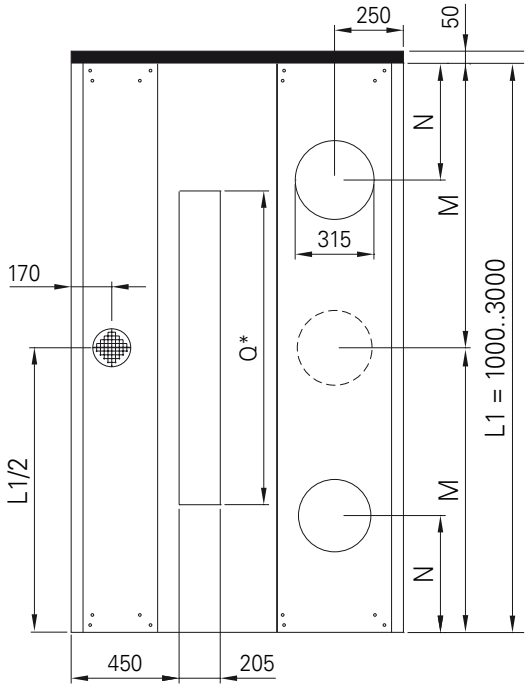
L/B	1100	1300	1500	1700
1500	91	97	106	111
2000	115	121	127	133
2500	136	142	148	154
3000	157	164	170	176

DIMENSIONER KWI (1 lukket gavl)









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

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

		Fraluft		Lys
	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

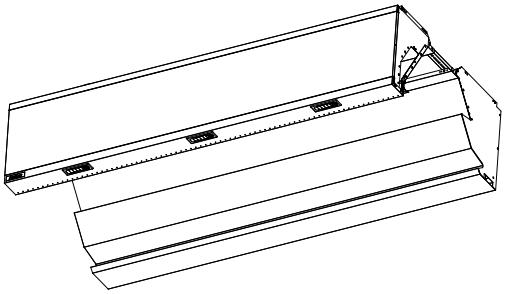
* 720 (L1<=1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

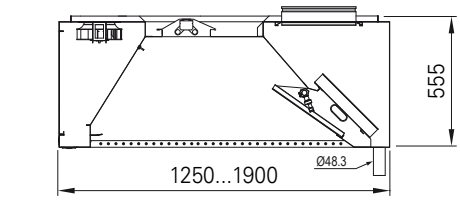
- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.
- Muligt med andre tilslutninger for Capture Jet ventilator på anmodning
- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

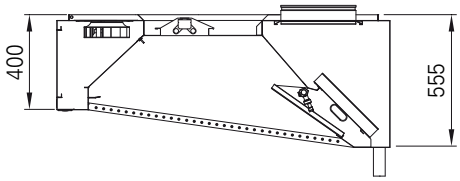
VÆGT (h=555 mm, kg)

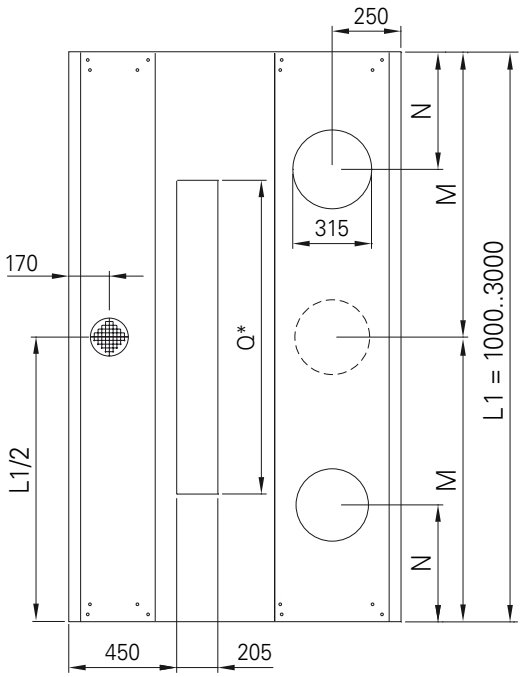
L/B	1100	1300	1500	1700
1500	91	97	106	111
2000	115	121	127	133
2500	136	142	148	154
3000	157	164	170	176

DIMENSIONER KWI (2 åbne gavle)









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

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

	Fraluft			Lys
	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

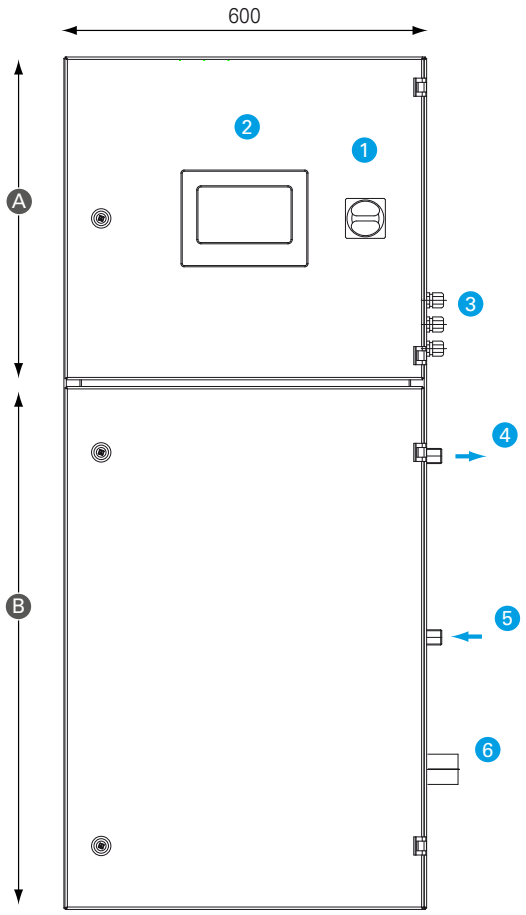
* 720 (L1<=1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

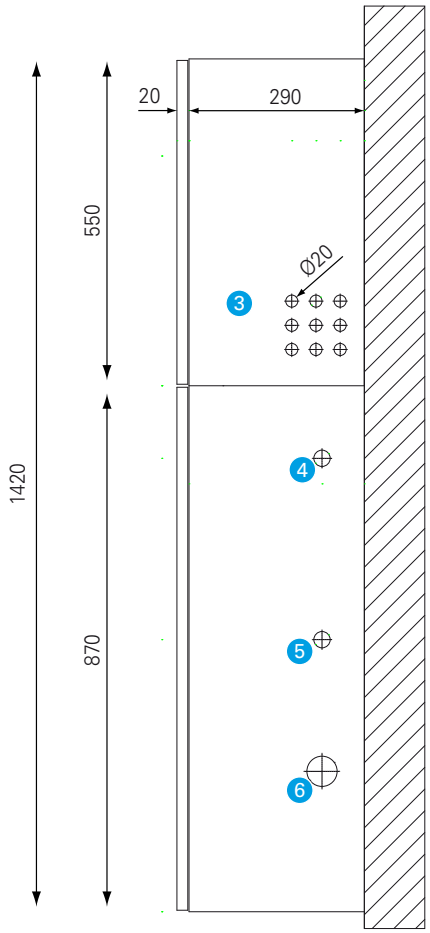
- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.
- Muligt med andre tilslutninger for Capture Jet ventilator på anmodning
- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

VÆGT (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 kontrolboks





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

A – Styring og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

Styring og elektrisk enhed

1 – Nødafbryder

2 – Haltons Trykfølsomme Skærm

3 – Sæbepumpe

Hydraulisk enhed

4 –Vand indløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

5 – Vand udløb – Udvendig gevind DN 20 tilslurtning

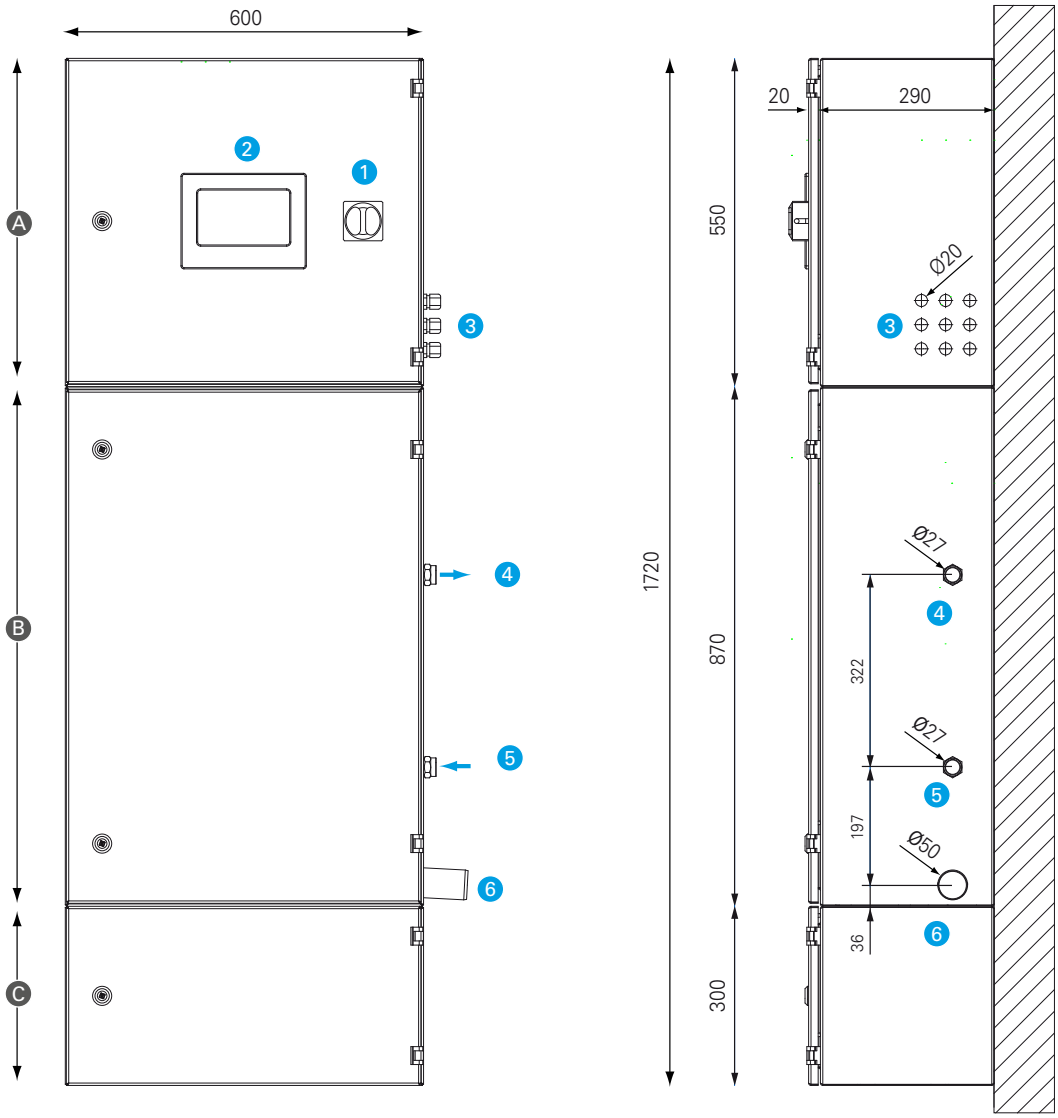
6 – Kontraventil vand udløb – Udvendig gevind DN 50 tilslutning

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 væggen.

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 – Styring og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

C – Boosterpumpe enhed

Styring og elektrisk enhed

1 – Nødafbryder

2 – Haltons Trykfølsomme Skærm

3 – Sæbepumpe

Hydraulisk enhed

4 – Vand indløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

5 – Vand udløb – Udvendig gevind DN 20 tilslurtning

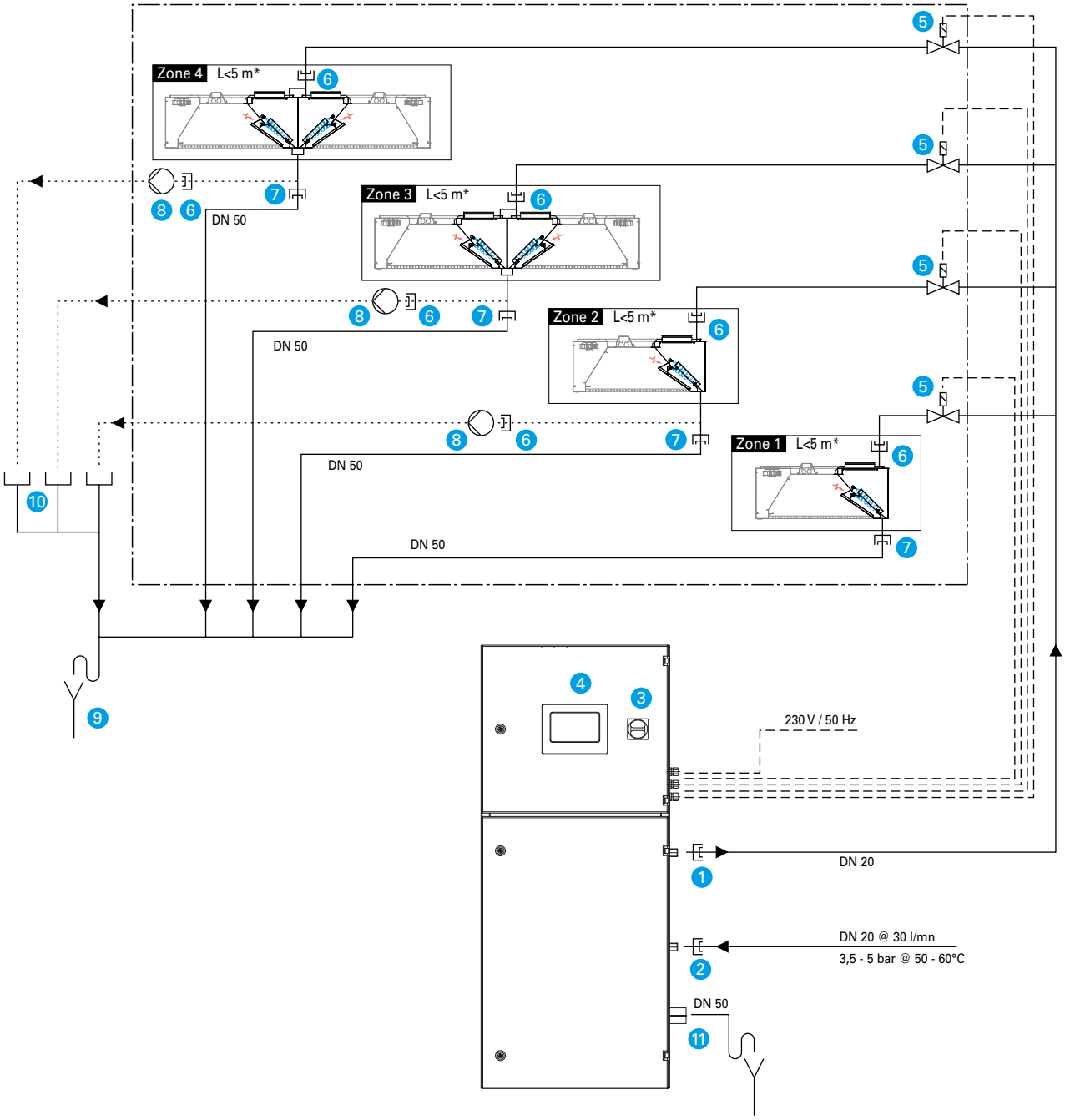
6 – Kontraventil vand udløb – Udvendig gevind DN 50 tilslutning

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 væggen.

Driftsdiagram for standard kontrolboks



1 – Vand indløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning
2 – Vand udløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning
3 – Nødafbryder
4 – Styringer og trykfølsom skærm
5 – Magnetventiler til fordeling
6 – Udvendig gevind DN 20 tilslutning
7 – Indvendig gevind DN 50 spildevandstilslutning
8 – Spildevandspumpe (leveres på bestilling)
9 – Bygningens afløbssystem forsynet med et kar og et fedtfang
10 – System til opsamling af spildevand
11 – Returventil udløbsvand – Indvendig gevind DN 50 tilslutning

* En større længde kan betjenes af en fordelingsventil hvis frasluftskammeret ikke har maksimum filterantal.

Noter

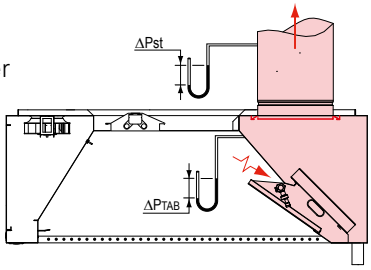
FRALUFT Tryktab, lyddata og og luftmængdemåling

ΔP_{st} = Total fraluft statisk tryktab

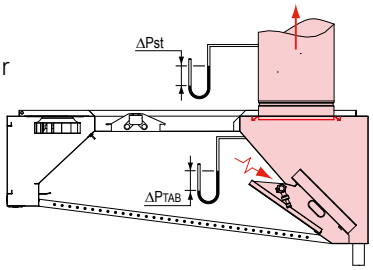
ΔP_{TAB} = T.A.B.™ tryktab over filter, målt på målestudsen

30,70,100 = Spjældåbning i %

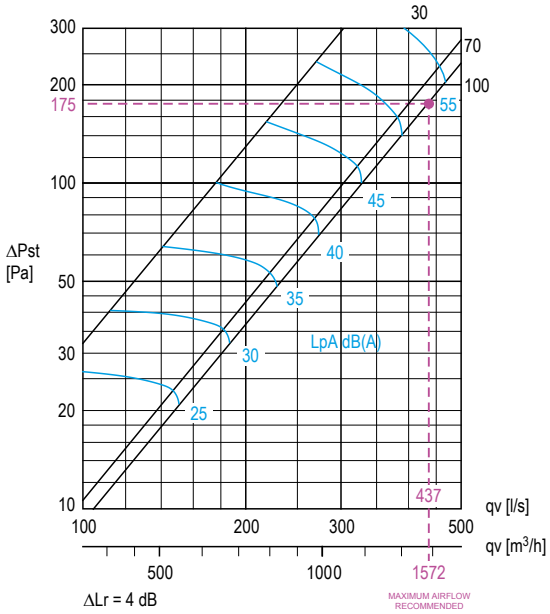
Fraluftskammer
H=555



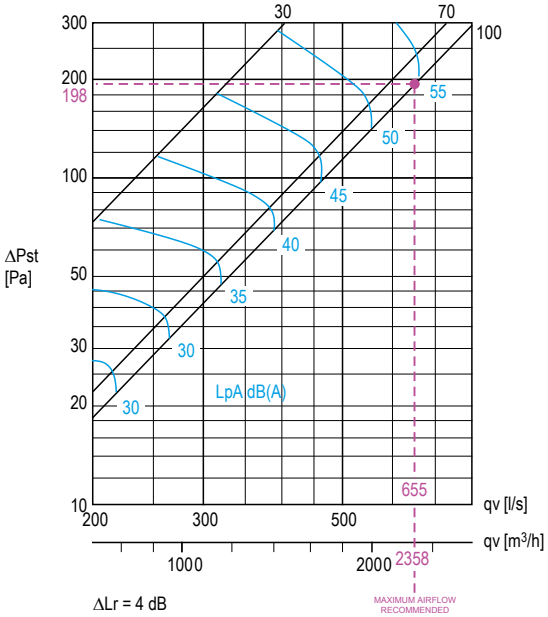
Fraluftskammer
H=555



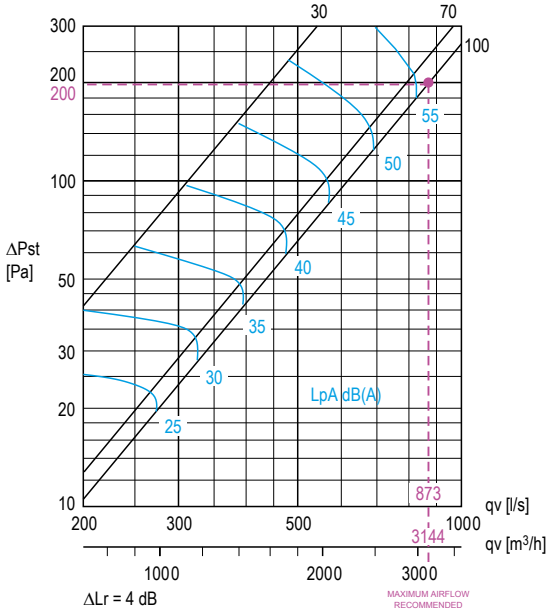
Sektion 1000 Statisk tryktab og lyddata



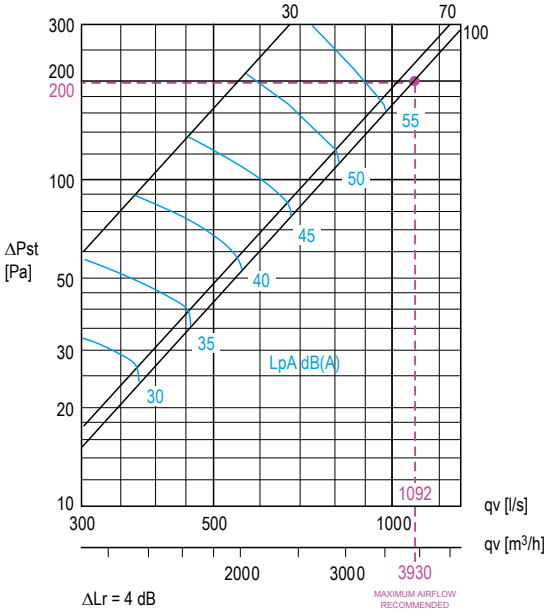
Sektion 1500 Statisk tryktab og lyddata



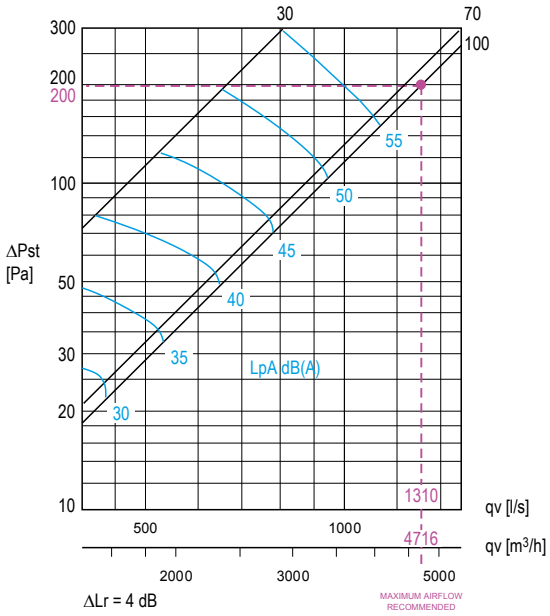
Sektion 2000 Statisk tryktab og lyddata



Sektion 2500 Statisk tryktab og lyddata

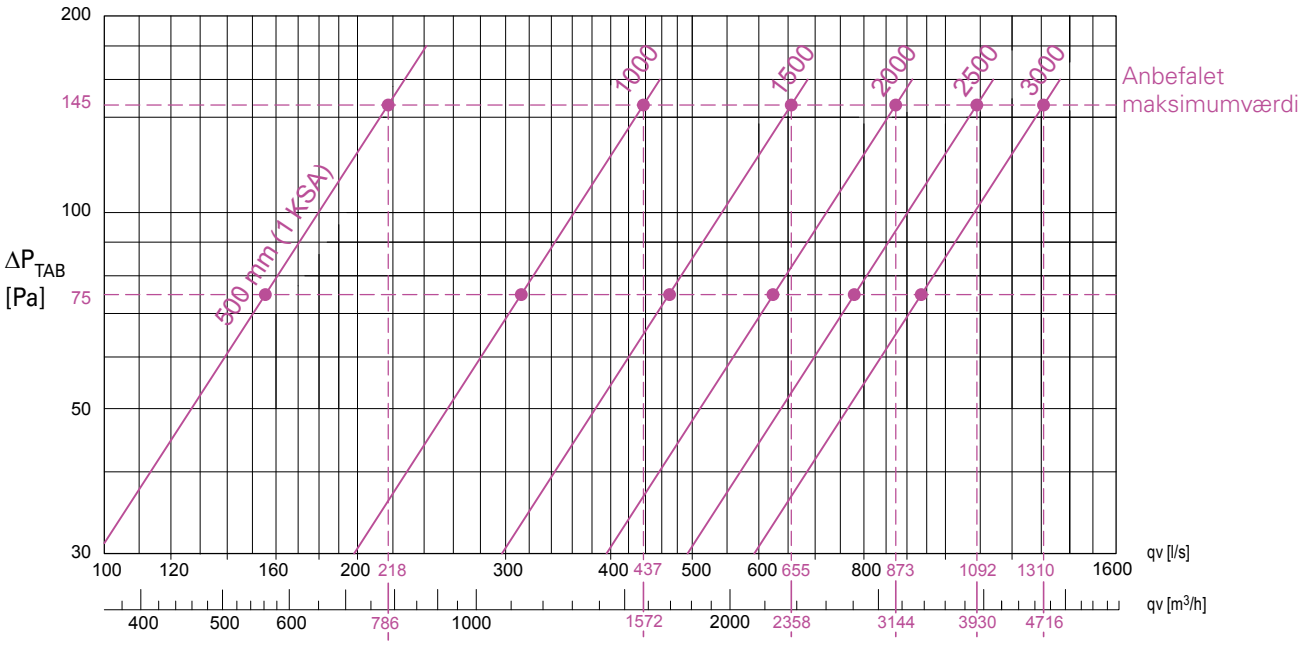


Sektion 3000 Statisk tryktab og lyddata



Måling af fraluft vha. T.A.B.™ studs

Anbefalet tryktab T.A.B.™ 75-145 Pa



Måling af fraluft vha. k faktorer

KSA (**Antal filtre**)	k faktor [m³/h]	k faktor [l/s]
1	65,3	18,1
2	130,5	36,3
3	195,8	54,4
4	261,1	72,5
5	326,4	90,7
6	391,6	108,8

Med T.A.B.™ trykmåling, er det også muligt at kontrollere fraluftsmængden vha. følgende ligning:

$q_e = k \times \sqrt{\Delta P_{TAB}}$ [Pa]

Beskrivelse

KWI køkkenemhætten skal være fremstillet af 1.0 mm AISI 304 rustfrit stål og være HACCP certificeret. Den skal kombinere Capture Jet™ teknologien med Water Wash systemet. Programmering af vaskecyklus og rækkefølge skal styres af en unik og intuitiv trykfølsom skærm. Emhætten skal desuden være udstyret med Capture Jet™ teknologi, højeffektive multi-cyklon fedtfiltre, trykmålestuds, systemer til indregulering af fraluft samt et fluoriserende lysarmatur med serviceluge. Størrelsen skal være angivet på tegningerne.

Emhætten skal indeholde følgende dele.

Capture Jet™ styrestråleteknologi

- Emhætten skal være designet med Capture Jet™ styrestråleteknologi for at reducere den krævede fraluftsmængde og for at forbedre indfangningseffektiviteten af forureninger, ikke blot ved emhættens front, men også ved siderne. Samtidig reduceres energiforbruget. Capture Jet™ luften skal tilføres gennem et specielt fordelingspanel og må ikke overskride 5% af den kalkulerede fraluftsmængde. Capture Jet™ fordelingshastigheden skal være minimum 8 m/s. Fordeling gennem spalter eller riste må ikke anvendes.
- Emhætten skal være forsynet med en Capture Jet™ ventilator, som kan levere den nødvendige luftmængde ved det viste statiske tryk. Ventilatoren er indbygget i emhætten ved leveringen evt med luftindtaget direkte fra køkkenet. Yderligere tilluftsinstallation til Capture Jet™ systemet er således ikke nødvendig.

Automatisk filtervask (Water Wash)

- Hvert fraluftskammer skal være udstyret med to rørrækker af rustfrit stål til vandtilgang og forsynet med sprøjtedyser. Dyserne skal være jævnt fordelt over hele rækkelængden for automatisk vask af filtrene og fraluftskammer. En magnetventil skal være monteret på vandtilgangen i hver rørrække. For nem betjening er hver af dem tilsluttet kontrolboksen for at koordinere vaskecyklussen kammer for kammer. Spildevandet skal fjernes fra emhætten via en direkte afløbstilslutning (DN 50).

CCW kontrolboks

- Kontrolboksen skal være udført i AISI 304 rustfrit stål. Der skal være indbygget en tank til rensemiddel tilsluttet et doseringssystem, magnetventil for vandtilslutning, et system for regulering af vandtyk samt styringer. Doseringssystemet skal virke uden behov for strømforsyning men ved anvendelse af induktionsprincippet for dosering af rensemiddel i rørsystemet. Kontrolboksen skal være udstyret med en trykfølsom skærm som brugerflade.

Haltons Trykfølsomme Skærm

- Skærmen skal være trykfølsom og brugerfladen skal være intuitiv for medarbejdere som ikke er professionelle. Den skal styre alle de teknologier og systemer, som emhætterne er udstyret med og give general information om status til brugeren samt hurtig adgang til forskelige indstillinger under indregulering samt vedligehold. Den skal være i stand til at kommunikere med bygningens overvågningssystem (BMS). Den trykfølsomme skærm skal være indbygget i CCW kontrolboksen eller som mulighed i køkkenet.

Yderkappe

- Yderpanelerne skal være fremstillet i modulsektioner af rustfri stålplade, AISI 304 og have et børstet satinfinish. Alle de nederste kanter skal være fuldsvejsede og tætte for at undgå kondensdryp. Alle synlige svejsninger skal være afgratet og slebet til materialets originale finish.
- De nederste kanter i fraluftskammeret skal være designet aerodynamisk (ingen lige overflader).
- Emhættegavlene skal have dobbelte sider.
- Kanaltilslutningerne for fraluft skal være forsynet med tætning og et skydespjæld til luftmængderegulering.

Fraluftsmængde

- Fraluftsmængden skal være baseret på grundlag af den konvektive varme, som afgives af udstyret under hver emhætte. Der skal forelægge beregninger af den konvektive varme baseret på effektforbruget for hvert enkelt udstyr, der er i drift.
- Emhætternes installationshøjde skal være i overensstemmelse med de leverede tegninger, da fraluftsmængden ellers vil stige moderat, hvis denne højde øges.

T.A.B.™ målestudser og luftmængderegulering

- Luftmængderne måles via de integrerede T.A.B.™ målestudser i emhætten. Luftmængderne bestemmes vha. tryk og flowdiagrammer leveret af Halton.

Fedtfiltre

- Emhætten skal være forsynet med KSA multicyklonfiltre af rustfrit stål. Effektiviteten skal være 95% for partikler på 10 microns eller større, testet af et uafhængigt testlaboratorium. Filtret skal være NSF og UL klassificeret. Filtre af baffel eller spaltetype må ikke anvendes.

Lysarmaturer

- Hver emhætte skal have et fluoriserende lysarmatur, der giver 500 lux ved arbejdsfladen på kogeapparaterne. Lysarmaturet skal være beskyttet af en luge i rustfrit stål med valsefræset finish og en lysdiffusor af glas (glassets varmetolerance skal være -40 til 300 ˚C). Lugen skal være hængslet og holdt i stilling med skruer.

Brandbeskyttelsessystem

- Køkkenemhættens brandslukningssystem skal beskytte emhætten i mod fedtbrande via et komplet automatisk brandkontrolsystem af den våde kemiske type. Brandbeskyttelsessystemet skal være i stand til at opdage brand i emhætte, kanal eller overfladeudstyr og skal automatisk fordele brandslukningsvæske til fraluftskamre, fraluftstilslutninger og områder med køkkenudstyr for at eliminere mulighederne for genantændelse eller ny brand.

Type: KWI Producent: Halton

Produkt kode

SAP produkt kode KWI_3

WE = Lukkede gavle
- 2 = 2 gavle
- R = Højre gavl
- L = Venstre gavl
- N = Ingen gavle

L = Længde
- Hvis WE = N: L = 1000, 1050,……3000
- Hvis WE = R eller L: L = 1050, 1100,……3050
- Hvis WE = 2: L = 1100, 1150,……3100

B = Bredde
- Hvis LF = T5 eller T8: B = 1200,1250,……..1700
- Hvis LF = N: B = 1000,1050,……..1700

H = Højde
- 555-555
- 400-400
- 555-400

LF = Lysarmatur
- T5
- T8
- N = No

LC = Lys farve
- 830
- 840
- 930
- 940

NB = Antal blindfiltre
- NB = 0,1,2,3,4,5,6

EC = Antal fraluftstilslutninger
- 1 = 1 tilslutning
- 2 = 2 tilslutninger
- 3 = 3 tilslutninger
- N = ingen tilslutning

ED = Fraluftsspjæld
- 1 = Ja
- N = Nej

CJ = Capture Jet™ teknologi varianter
- 5 = Ingen (ingen CJ ventilator, intet tilslutningskammer...)
- 6 = Ventilator + rist
- 7 = Ventilator + tilslutning Ø160
- 8 = Ventilator + tilslutning Ø160 + MSM spjæld

HS = Ophængningssystem
- S = Standard
- U = U profil

M=Materiale
- AS = Helt i rustfrit stål
- AT = Helt i rustfrit stål 1,2 mm
- CS = Standard
- CT = Standard 1,2 mm

Underprodukt
- KB (inddækningsplade)
- KI (udfyldningspaneler)

Kodeeksempel
KWI/N-1000-1000-555, LF=T5, LC=830, NB=0, EC=N, ED=N, CJ=3, HS=S, MA=CS, ZT=N

Noter

KWI/1311/DK

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 agentur.