

Halton Återcirkulationsenhet för restauranger

Ingen avluft till omgivningen



Möjliggör
nya lägen



Minskar
brandrisken



Miljövinster



Problem-
lösning



Kostnads-
besparing &
flexibilitet

Inget krav på utsläpp av avluft till omgivningen

Haltons återcirkulerande ventilationsaggregat erbjuder flexibilitet och unika möjligheter för storköksdrift världen över.

Idealisk lämpad för t.ex flygplatser och övriga reseknutpunkter. Vår patenterade filterteknik och fristående system skapar nya layoutmöjligheter, underlättar utvidgning av menyutbudet och skapar nya uthyrningsmöjligheter för fastighetsägare. RAH kräver inga ventilationskanaler ut ur byggnaden, minskar brandrisken avsevärt, förenklar underhåll och gör det möjligt att etablera kök i tidigare omöjliga kommersiella utrymmen.

RecoAir-enheten renar luften genom att avlägsna



Fett



Rök



Lukt

✓ Kostnadseffektiv

- RAH minskar anläggningsinvesteringar. De eliminerar de kostsamma brandklassade frånluftskanalerna och minskar byggkostnaderna. De minskar också installationskostnader och anläggningskrav med sin kompakta design och enkelt montage.
- Traditionella imkanaler kräver regelbunden rengöring.
- I kombination med Haltons Capture Jet™-kåpor eller ventilerade kökstak minskas installations- och driftskostnaderna ännu mer. Driftskostnaderna når den lägsta möjliga nivån när även Haltons M.A.R.V.E.L. optimerade luftflödesteknik används.
- RAH är kostnadseffektiva alternativ till traditionella frånluftsaggregat eftersom de inte kräver någon avluft till omgivningen.

✓ Minskad brandrisk

- RAH minskar brandrisken avsevärt genom att ta bort frånluftskanalerna och minska ner fettavlagringar efter enheten.

✓ Luftrening

- Matoset renas och återcirkuleras i byggnaden.

✓ Flexibel placering

- Kan placeras i köket eller utanför med fjärrstyrning.
- RAH kan hängas i taket för att frigöra mer golvyta.
- RAH kan enkelt installeras i ett befintligt kök.

✓ Godkännanden i Storbritannien

- Brandmästare
- Luftkvalitetskonsult
- Akustikkonsult
- Byggherrens chef
- Miljövårdsansvarig
- Byrån för livsmedelsstandarder
- City of Westminster:
GODKÄNT alternativ till avluft

Kombinera besparingar på installationen och optimera driftskostnaderna

Kyl ner den återförda luften och behandlingen är klar

Efter RecoAir-enheten har returluften samma temperatur som den som extraherats och måste kylas ner innan den blåses tillbaka i köket. Det finns ett antal metoder för att kyla den varma luften, oavsett kökstyp och konfiguration.

När ett kök inte har en frånluftskanal ut ur byggnaden till utomhusluften och istället kräver ett cirkulationssystem, uppstår driftskostnader för den extra nedkylningen men dessa är inte så betydande som det kan verka. En del av det extra kylbehovet kompenseras dessutom av lägre värmebehov under vintern.



Tillsätt lite frisk luft och återcirkulationsprocessen är också klar

Beroende på lokala bestämmelser måste en minsta mängd frisk luft tillföras i köket.

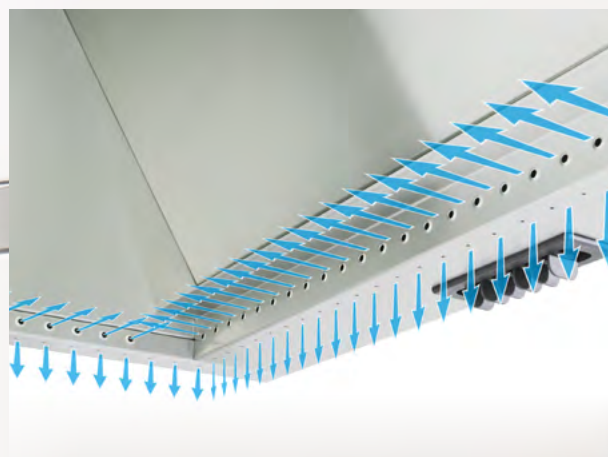
Det finns också ett antal metoder för att tillföra den luften utifrån, med mycket begränsad inverkan på installationskostnaderna, eftersom de berörda luftflödena är mycket begränsade jämfört med de återcirkulationsluftflöden som är kopplade till köksmaskinerna, särskilt när RecoAir-enheter är anslutna till Capture Jet™ kåpor.

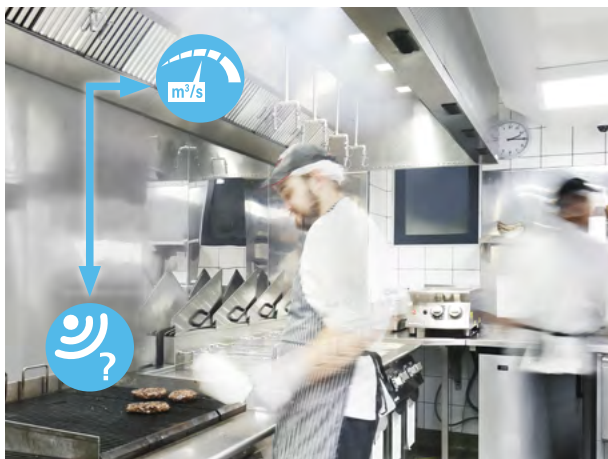


Spara på installation och drift med Capture Jet™ -tekniken

Capture Jet™ -tekniken, som används på både Haltons kåpor och ventilerade köksstak, gör det möjligt att minska frånluftsflödet med upp till 40%.

Vad kan man säga om minskning av kanalstorlek, installationstid, ljud från drift, energiförbrukning för fläktarna och även utrymmesbesparande i driftslokalen och i installationsutrymmet? Det är verkligen en fråga om en perfekt matchning mellan besparingar och komfort!

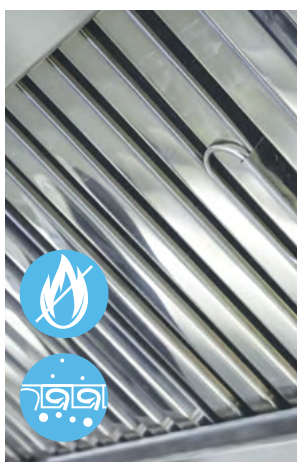




Dra fördel av ännu mer besparingar och komfort med M.A.R.V.E.L. teknologi

M.A.R.V.E.L.-tekniken justerar i realtid frånluftsflödet efter behovet. Flödet justeras individuellt vid varje kåpsektion, på ett helt oberoende sätt, utan att kompromissa med osuppfångningsförmågan.

I kombination med Capture Jet™-teknologin kan en minskning av frånluftsflödet innebära mer elbesparingar vid fläktdrift och optimerar arbetsmiljön.



Ökade driftsbesparingar tack vare längre livslängd för filtren

Capture Jet™-kåpor och ventilerade kökstack är utrustade med högeffektiva KSA-cyklonfilter. De tar bort upp till 95% av 10 mikron-partiklarna. Kombinationen med nätfilter ökar KSA-filterens effektivitet ytterligare.

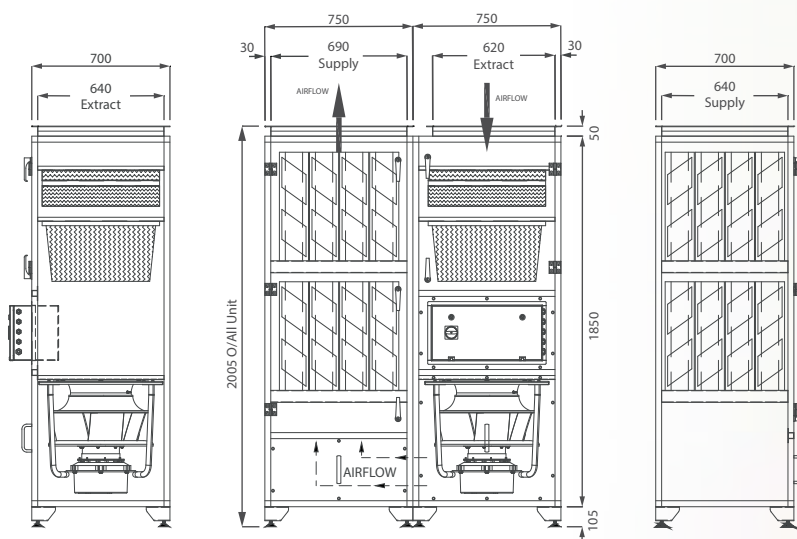
Det som fångas upp av de primära filtren behöver inte längre fångas upp av RecoAir-enhetens filter. Deras livstid ökar därmed, vilket leder till ytterligare besparingar vid drift. Brandsäkerheten ökas också därmed och rengöringskostnaden minskas tack vare mindre fettavlagringar i kanalerna före RecoAir-enheten.



Tyst, begränsad värmeöverföring, minimalt läckage och byggd för att vara brandsäker

RecoAir-enheten är tillverkad av robusta aluminiumprofiler och panelerna är isolerade med 45 kg / m³ mineralull. Detta gör inte bara enheten, i osannolikt händelse av brand, stabil utan begränsar också värme- och luktöverföringen till driftslokalen vid normal drift. Det gör också enheten tyst.

RecoAir-enheten RAH1.0 Standard specifikationer



- 25 mm paneler
- Galvaniserad stålfinish på interiör
- Olika externa finishalternativ
- Paneler isolerade med 45 kg / m³ mineralull
- Primära filteruppsättningar
- Fläkt 400V / 50Hz
- Tre-fas som är lämplig för 0 till 10V signalstyrning
- Enhetsdrift 0,9 m³ / s @ 250 Pa externt
- Motors fulla belastning på maximal hastighet 7.2 A
- Max. omgivande arbetstemperatur 45 ° C
- F4 aktivt kolcylindrar
- Vikt med alla filter monterade ca. 542 kg

RAH Modellprogram

Modell	Beräknat luftflöde & Externt tryck			Nominell ström [A] @ 400V/50Hz	Kåp-Längd (1)	Mått [mm] och vikt [kg]							
	[m ³ /s]	[m ³ /h]	[Pa]			Golvmödel			Takmodell				
						W	D	H	[kg]	W	D	H	[kg]
RAH.5	0.5	1800	250	4	1.5	880	685	2155	385	880	2100	800	436
RAH.8	0.8	2880	180	4	2.5	1100	850	2155	440	-	-	-	-
RAH.1.0	0.9	3240	250	7.2	3.0	1500	700	2005	542	700	3580	875	594
RAH 1.5 (2)	1.2	4320	320	7.2	4.5	1540	1130	2005	753	1130	3580	895	857
RAH 2.0 (2)	1.8	7200	250	8	6.0	1540	1430	2005	914	1430	3580	895	1020
RAH 2.5 (2) (3)	2.25	6480	320	16	7.5	1815	1540	2005	1142	1815	3580	895	1269
RAH 3.0	2.7	9720	320	16	9.0	2370	1500	2005	1380	-	-	-	-
RAH 4.0	3.6	12960	350	16	13.0	2970	1500	2005	1693	-	-	-	-

(1) Max kåplängd som normalt är ansluten till enheten i meter

(2) UL listade modeller

(3) DA Dubbelsidig åtkomst rekommenderas - åtkomst krävs fram och bak på enheten

Luftkvalitetsstudie utförd av Validair

Webbplats: The Waterside, Imperial Wharf, Chelsea

Utrustning: RAH2.5

Testdatum: 31/03/2015

Rapportreferens: VA-RBF-50189-Rev2

Rapportöversikt

Luftkvaliteten från ett RAH-system är mycket ren och upprätthåller en nivå på cirka ISO-klass 7-8 för mindre partiklar. De större partiklarna fångas under tillagningsperioder och för dessa storlekar anges ISO-klass 5-8.

Detta innebär att luften som återgår från RAH-enheten är cirka tusen gånger renare än den genomsnittliga utomhusluften.

Akustisk undersökningsrapport av Applied Acoustic Design

RAH-ljudnivåer är mycket låga. Ljud mätt 1 meter från ytterhöljet visar 54 till 57 dB (A).

RAH-enheter finns redan i drift i många fastigheter

- Heathrow
- Network Rail
- British Land
- Hammerson
- Capital and Regional
- McArthurGlen Group
- Everyman Cinemas
- Canary Wharf Management
- Al Nakheel Mall, Riyadh
- Crossrail
- Debenhams
- Westfield
- St George
- intu
- Land Securities
- Grosvenor
- Standard Life
- Selfridges
- Young's & Co
- PF Chang's

Några referenser i korthet



Itsu, Terminal 5, Heathrow

Ingen frånluftskanal möjlig

På Heathrow identifierades en ny lokal att erbjudas restaurangentreprenörer, men det fanns ingen möjlig väg att evakuera frånluften utanför byggnaden.

RAH-enheter installerades för matlagningsområden, vilket möjliggör en komplett ny möjlighet att erbjuda varm mat att handla på flygplatsen.

Lösning: RecoAir RAH1.5 och RAH1.0



JD Wetherspoon, Network Rail Waverley Station, Edinburgh

Möjliggör en ny etableringsplats

Den Heritage-listade (K-märkta) byggnaden hade inget alternativ för att evakuera frånluft på grund av strikta bevaranderegler.

RAH-enhet installerad, vilket möjliggör för en tidigare omöjlig plats att erbjuda en fullständig meny med varm mat.

Lösning: RecoAir RAH2.5



Intu, Merry Hill Centre

Nyttjandeförändring från detaljhandel till varm mat

Hysesvärden hoppades kunna konvertera en ledig detaljhandelslokal för att istället användas av en restauranghyresgäst.

RAH-enhet installerad vilket gör det möjligt att, från bottenvåningen utan kanal ut ur byggnaden, driva ett komplett kommersiellt kök med varm mat.

Lösning: RecoAir RAH2.0

Young's The Waterside, Imperial Wharf, Fulham

Problemlösning

Fastighetsägaren St Georges upplevde fem år av klagomål från boende i en högt värderad fastighet, vilka påverkades av restaurangutsläpp från bottenvåningen. Det konventionella systemet togs bort, en elektrisk köksutrustning installerades och en RecoAir-enhet löste slutligen problemet.

Lösning: RecoAir RA2.5



Esencial, Unibail Rodamco, Barcelona, Spain

Uteserveringskoncept flyttar regelbundet till nya arenor över hela Spanien. RA1.5 ger självständighet och möjliggör flexibilitet och nyetablering.

Lösning: RecoAir RAH1.5



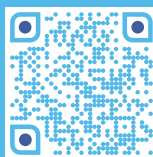
Camden Bar & Kitchen, Airside, Stansted Airport

SSP såg en möjlighet att introducera en bar & ett kök på en flygplats som tidigare endast varit tillägnat detaljhandeln på grund av avsaknad av luftkanaler.

Genom att installera RecoAir möjliggjordes etablering av restauranger med servering av varm mat.

Lösning: RecoAir RAH2.0 UL x2





www.halton.com/foodservice

Sverige

Halton AB, Enhagsslingan 19, 183 21 Täby

Tel. +46 8 446 39 00, info@halton.se, www.halton.se

Halton Manufacturing Facilities

France

Halton Foodservice
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
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl
Tel. +49 8640 8080
Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

United Kingdom

Halton Foodservice
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333
foodservice.uk@halton.com
www.halton.com

USA

Halton
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
sales.us@halton.com
www.halton.com

Canada

Halton Indoor Climate Systems
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Tel. +905 624 0301
Fax +905 624 5547
sales.ca@halton.com
www.halton.com

Brazil

Halton Refrin
Rua Antonio de Napoli
539 Parada de Taipas
CEP 02987-030
São Paulo - SP
Tel. +55 11 3942 7090
vendas@haltonrefrin.com.br
www.haltonrefrin.com.br

Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd
PT 26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial Park
47500 Subang Jaya, Selangor
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my
www.halton.com

China

Halton Ventilation
浩盾通风设备 (上海) 有限公司
Room 701, No.2277 Longyang Road,
Pudong New District
201204 Shanghai
Tel. +86 (0)21 6887 4388
Fax +86 (0)21 6887 4568
halton.cn@halton.com
www.halton.cn

Halton har en policy för kontinuerlig produktutveckling, därför förbehåller vi oss rätten att ändra utformning och specifikationer utan föregående meddelande. Kontakta din närmsta Halton-återförsäljare för mer information.

Alla rättigheter förbehållna. Ingen del av denna publikation får reproduceras, distribueras eller överföras i någon form eller på något sätt, inklusive fotokopiering, inspelning eller andra elektroniska eller mekaniska metoder, utan tillstånd av utgivaren. Förutom i korta citat som ingår i kritiska recensioner och vissa andra, icke kommersiella, ändamål tillåtna enligt lagen om upphovsrätt.