

UVF

Capture Jet™ Emhætte kombineret med Capture Ray™ UV-C teknologi og tilluft

UVF/1307/DK



- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I)**
- **30 to 40% reduktion af fraluftsmængder ved brug af Capture Jet™ technology**
- **To-trins filtrering med KSA multi-cyklon filtre (UL, NSF and LPS 1263 klassificerede)**
- **Neutralisering af fedtresten og dampe (Capture Ray™ teknologi)**
- **Omkostninger til kanalrengøring betydeligt reduceret samt forbedret brandsikkerhed pga. fraværet af fedtaflejring**
- **Forhindrer fedtaflejring, som er årsag til alvorlige problemer med hygiejne samt risikoen for brand**
- **Betydeligt reducerede lugtgener i fraluft**
- **Trækfrit integreret tilluftssystem for bedre indfangning og komfort**
- Integrerede Capture Ray™ Ultraviolet kassetter med komplette kontrol og sikkerhedsfunktioner
- Plug and Play CE-certificeret kontrolsystem med Halton's LCD trykfølsomme skærm som valgfri brugemulighed
- Udførelsen testet af tredje part i henhold til ASTM 1704 standarderne
- Udført i henhold til ASTM standarden og beregningsmetoden af fraluft på grundlag af de

virkelige varmebelastninger

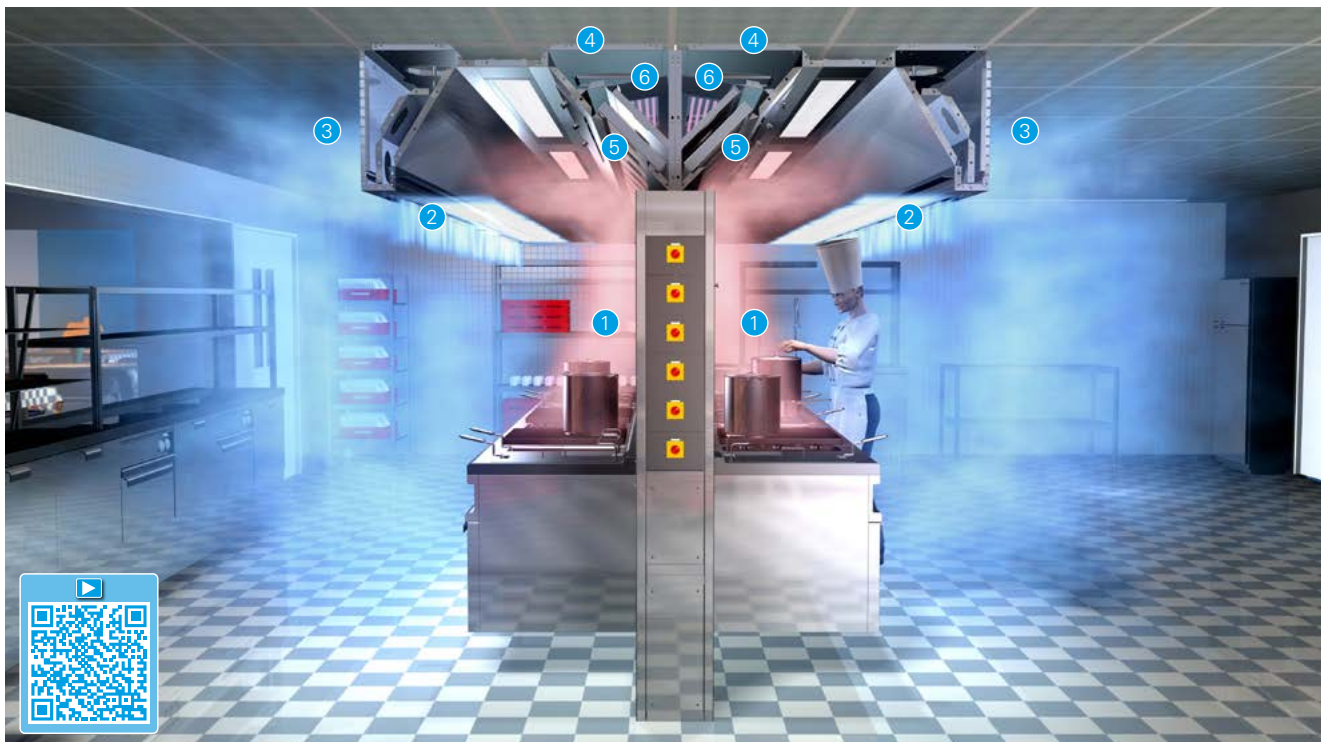
- Nøjagtig og effektiv indregulering p.g.a. "montageklar" standardlevering.

Kvaliteten af indklimaet samt hensynet til miljøet og omgivelserne får større og større betydning. Mange køkkener vil kræve løsninger med hensyn til forureningskontrol i deres fraluftssystemer for at opfylde de voksende krav til miljøvenlig drift.

Capture Ray teknologien holder kammer og kanal næsten fedtfrie og reducerer lugt og forureninger fra kogeudstyret. Den er baseret på brugen af ultraviolette lamper (UV-C) som neutraliserer fedtdampe og partikler.

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

* Hazard Analysis Critical Control Point



Drift og beskrivelse

Kogeudstyret udvikler store plumen af varm luft, som indeholder fedtpartikler, fedtdampe, vand og lugte. Disse plumens eller konvektive strømninger (1) stiger op imod køkkenets loft.

Kombinationen af vandrette og lodrette side Capture Jets (2) leder de konvektive strømninger hen imod fraluftkammeret (3) hvor de fjernes hurtigst muligt. Udformningen af emhættens inderside i forbindelse med funktionen af Capture Jets medfører effektiv opfangning af både jævne og pludselige udslip af røg eller damp. Capture Jet™ teknologi i forbindelse med udformningen af emhættens inderside sikrer den bedste opfangning af forureninger og reducerer fraluftsmængden med 30% til 40%.

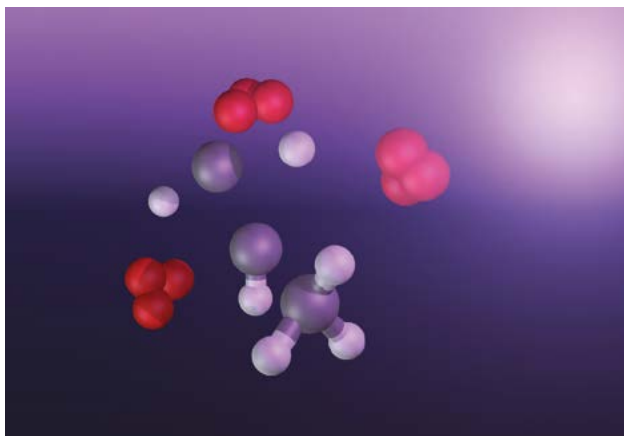
UVF emhætte er udstyret med Capture Ray teknologien. Efter indfangningen gennemgår de konvektive plumens fra kogeudstyret en to-trins filtrering (5) gennem multi cyklonfiltre. De største fedtpartikler bliver fjernet. Den ozon, som er skabt af lyset fra UV-lamperne (6) neutraliserer de resterende fedtpartikler og dampe. Effektiviteten af denne reaktion er direkte forbundet til fraluftsmængden og fedtpartiklernes størrelse. Capture Ray teknologien er

derfor altid mest effektiv når den kombineres med Capture Jet™ teknologien og multicyklon KSA filtre.

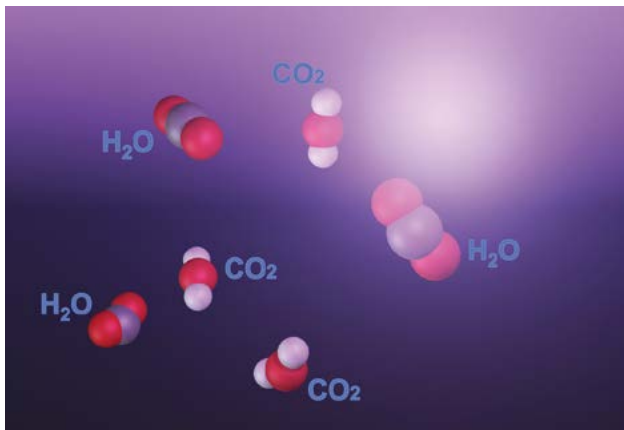
UVF emhætten består af en tilluftsenhed (3) med indreguleringsmodul type MSM, en Capture Jet™ enhed med front og sidestråler, en Capture Jet™ centrifugalventilator, et IP65 lysarmatur, indreguleringspæld til fraluft og tilluft, målestudser og KSA fedtfiltre. Alle emhættens synlige dele er fremstillet af poleret, rustfrit stål AISI 304. De nederste kanter er fuldsvejsede.

(T.A.B.™) test og målestudser til luftmængdemåling på kamrene til fraluft og Capture Jet™ tillufts-kammeret.

Det nye Capture Ray produkt bliver fremstillet i moduler. Større emhætter bliver samlet af enkeltmoduler uden sider og bjælker mellem modulerne.



Fotolyse er en fotonedbrydning, som er en kemisk nedbrydning af fedtmolekyler med fotoner.



Ozonolyse er en oxidering af de flygtige organiske blandinger (VOC) og en del af de lugte, som bliver frigivet af UV-C lamperne.

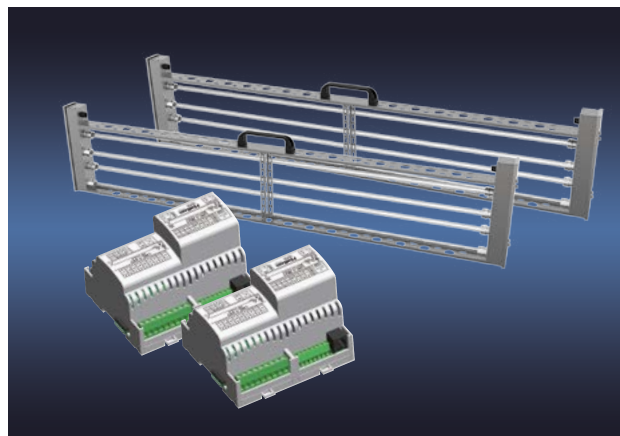
Capture Ray UV Fedtffjerningsteknologi

- Omkostninger til kanalrengøring reduceres på grund af fraværet af fedtaflejringer
- Varmegenvinding: Effektivitet og tilbagebetalingstid forbedres som følge af mindre behov til vedligeholdelse (varmeveksler forbliver længere ren)
- Markant reduceret lugt i fraluften

Capture Ray teknologien begrænser fedtaflejringer i emhætte og fraluftskanaler og reducerer spredningen af lugt fra afkastet.

UV neutralisering opererer i to samtidige trin. Fotolyse er den direkte virkning af UV-C stråling (lys). Fotolyse virker ved fotonedbrydning, som er den kemiske nedbrydning af fedtmolekyler af fotoner.

Den parallelle virkning af fotolyse er Ozonolyse. Dette er oxidation af fedtmolekyler med ozon, der genereres af lamperne. Da ozon er en luftart, føres den med luftstrømmen. Derfor er oxideringen til stede både i UV-kammer og kanalsystem.



UVF/1307/DK

Integrering af UV lamper og UV kontrol system

- Kompakt størrelse med forøget ydeevne. Fjerner behovet for en kontrolboks til fjernstyring
- Integreret Capture Ray™ Ultraviolet kassette med komplette kontrol og sikkerhedsegenskaber
- Let og sikker adgang til UV kassetterne for rengøring
- Plug and Play CE-certificeret kontrolsystem

Capture Ray™ emhætterne er forsynet med højeffektive UV lamper med en levetid på 13,000 timer. De er indbygget i en lyskassette af rustfrit stål med faste forbindelser og et bekvemt håndtag. Kassetterne er let tilgængelige for regelmæssig rengøring.

Kassetternes adgangsdoor og individuelle filtre bliver kontrolleret af magnetiske vedligeholdelsesfrie kontakter. UV lamperne afbrydes derfor omgående, hvis et filter fjernes eller en dør åbnes. Dette forhindrer enhver direkte UV-bestråling.

Kontrolsystemet er baseret på Halton Foodservice Control Platform (FCP) og melder alle fejl i systemet. Fejlmeldingerne omfatter følgende:

- Filter fjernet eller UV dør åben
- UV lampernes levetid udløbet
- Ballast fejl
- Alarm for lavt tryk (eller luftmængde)
- Kommunikationsfejl mellem enhed.

Halton Foodservice Control Platform (FCP) består af yderligere hjælpefunktioner som:

- SMS/GSM modem til fjernbetjeningsmeddelelse vedr. vedligehold.
- BMS (Building Management System) tilslutning.
- Eksternt input i form af brandalarm og fjernbetjeningsafbrydelse.



UV konsol (standard brugerflade)

- Kompakt og æstetisk brugerflade
- Viser UV systemets status og aktuelle alarmer med LED lys
- Viser den emhætte, som har afgivet alarm eller har behov for eftersyn
- Nem adgang til systemets status samt ændring af indstillinger med en PDA

UV konsollen er brugerfladen til Capture Ray™ teknologien. Den er typisk monteret planforsænket i den nederste kant af den emhætte, som er forsynet med UV holdere. Den kan også indbygges i en særskilt boks i køkkenet.

UV kontrolsystemet kontrollerer den korrekte drift af UV lamperne. UV konsollen viser aktuelle alarmer vha. LED lysindikering. Ved at aktivere knapperne viser kombinationen af lysene præcis den eller de emhætter, der har behov for en nærmere undersøgelse. Der er yderligere adgang til UV systemets indstillinger, status samt ændringer vha. en PDA (Personal Digital Assistant) gennem UV konsollens bluetooth tilslutning. Den tilgængelige information omfatter f.eks.:

- Aktuel luftmængde og tryk
- Aktuel levetid for UV lamper og driftstimer for individuelle ballaster.
- Adgang til indstilling af driftstimer for udskiftede lamper.



LCD Trykfølsom skærm (Valgfri brugerflade)

- Let visuel navigering
- Kan anvendes af køkkenpersonalet uden særskilt træning
- Hurtig og nem indregulering
- Universel til styring af alle teknologier vedr. Halton's High Performance Kitchen concept enkeltvis eller samtidig

Halton's LCD trykfølsomme skærm er udviklet til høj brugervenlighed og let installation og indregulering. Den indeholder følgende funktioner:

- Placering af de forskellige emhætter med Capture Ray™ 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)
- Mulighed for nem styring af yderligere funktioner som er tilsluttet systemet efter særlige krav (f.eks. analoge outputs eller GSM moduler).

Den trykfølsomme LCD skærm er fuldt kompatibel med alle de Halton teknologier, som kan kombineres med alle andre Capture Ray™ teknologier:

- M.A.R.V.E.L. Behovsstyret ventilationssystem;
- Pollustop økologienheder;
- Water Wash teknologi.

Capture Ray™ styringer tilhører Halton Foodservice Control Platform (FCP)

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

Halton's 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 være forsynet med detaljerede data fra Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management) systemet. 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 fuldstændig brugerflade med kommunikation

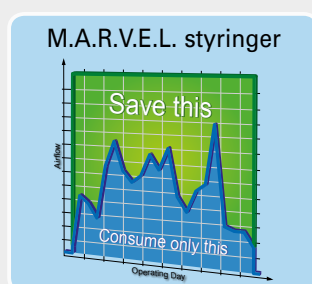
Halton F.O.R.M.* system



Fjernstyret forbindelse



GSM alarmer



Capture Ray™ styringer



Pollustop styringer



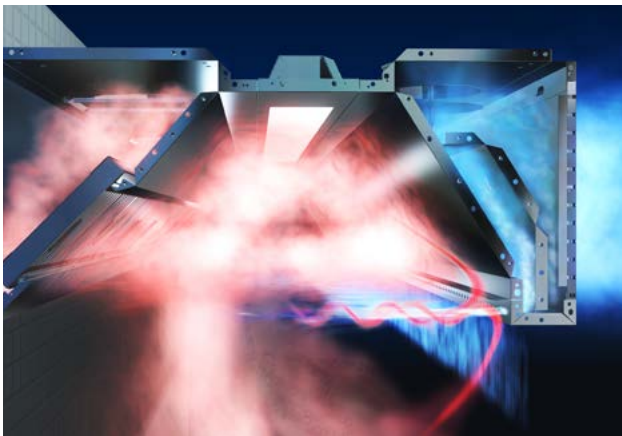
Water Wash styringer



KGS styringer



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



Dobbelt og perifer Capture Jet™ Teknologi

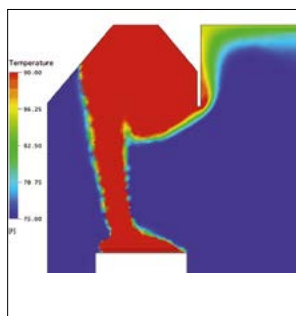
- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30% til 40% pga. højere indfangningseffektivitet af forureninger
- Forbedrer UV virkningen p.g.a. mindre fraluftsmængder
- Forbedret indeklima og komfort

Capture Jets™ er vigtige i forbindelse med Capture Ray teknologien. Den lavere fraluftsmængde og mindre antal UV- lamper forøger belysningstiden og dermed UV effektiviteten.

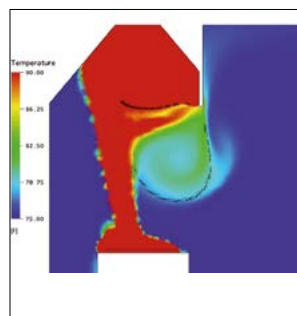
Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

- De vandrette dyser skubber dampene tilbage mod filterne.
- De lodrette dyser forøger indfangningsvolumet og forhindrer lækage af forurennet luft til arbejdsområdet.

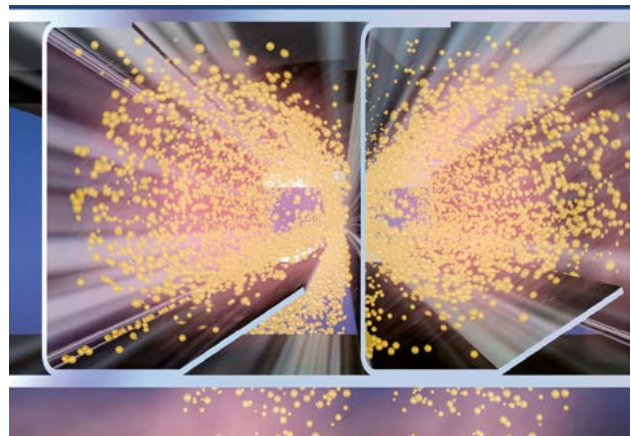
De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets.



UDEN Capture Jets
Varmedisip



MED Capture Jets
Opfangning og forurening



UVF/1307/DK

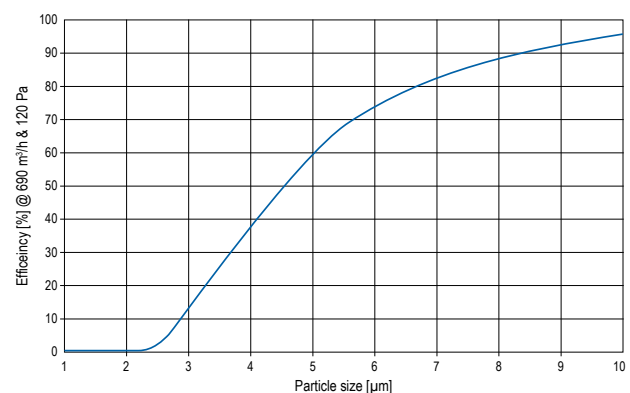
KSA Cyklonfiltre

- Vigtige for effektiviteten af UV-C nedbrydningsprocessen
- Reducering af fedtaflejringer i kanalerne
- Forbedret hygiejne og sikkerhed

Cyklonfiltrene er vigtige i forbindelse med Capture Ray teknologien. UV lamper er mindre effektive overfor store fedtpartikler. Derfor er det af stor betydning at have en effektiv mekanisk forfiltrering før UV lamperne.

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 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»



Frontindblæsning af erstatningsluft med lav hastighed

- Trækfri indblæsning af erstatningsluft
- Høje komfort for brugerne

UVF frontindblæsning tilfører erstatningsluft med lav hastighed efter fortrængningsprincippet. Hermed undgås spredning af de konvektive strømninger over kogeudstyret samtidig med, at brugerkomforten forbedres. Kammeret for indfangningsluft er termisk isoleret med et fiberfrit materiale så kondens fra emhættens inderside ikke rammer kogeudstyret.

Personlige regulerbare tilluftsdyser danner en barriere som forøger opfangningen af forureninger og forhindrer dampe i at sprede sig til køkkenområdet.



UVF/1307/DK

Højde af komfortzone

- Total kontrol af luftkvalitet i arbejdsområdet
- Trivsel og produktivitet

Frontindblæsning med lav hastighed fornyer luften i køkkenet efter fortrængningsprincippet. Frisk luft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringer 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.



Indregulering, Sikkerhed og Vedligehold

- HACCP certificeret (PE-567-HM02I)
- Reducerede udgifter til kanalrengøring
- Let adgang til komponenter og rengøring
- Maksimum hygiejne og vedligehold

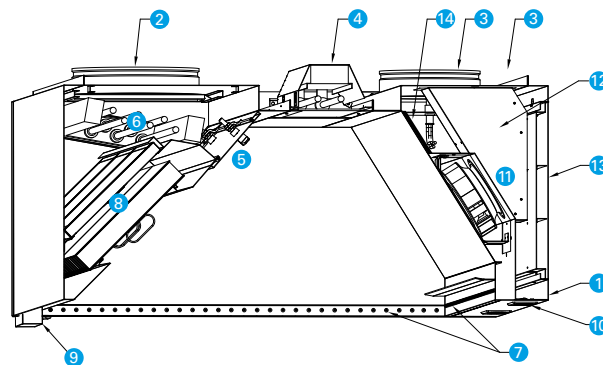
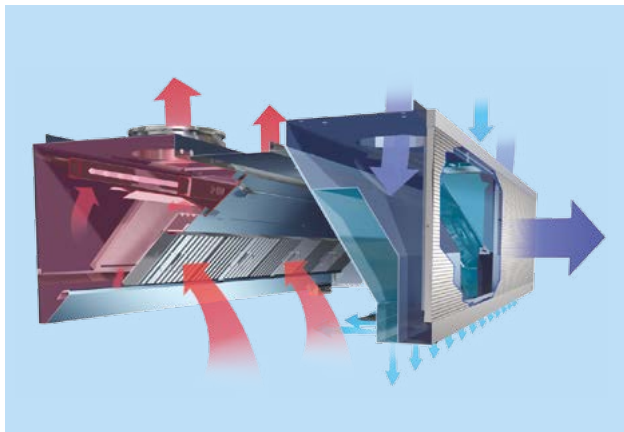
Capture Ray™ teknologien forhindrer årelang opbygning af uhygiejniske fedt og kondensataflejringer i fraluftskanalerne (især vigtigt ved udstyr som konvektionsovne og gryder).

Capture Jet™ emhætter 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.

(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 UVF emhætterne opnår et af de højeste niveauer indenfor hygiejne og sikkerhed og har minimale omkostninger til vedligehold.

BESKRIVELSE



KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe – synlige dele i rustfrit stål 304
2	Fraluftstilslutning og indreguleringsspjæld
3	Tilluftstilslutning og indreguleringsmodul (type MSM)
4	Lysarmatur med tilslutningsboks
5	Adgangslem
6	UV-lamper
7	Capture Jet™ dyser

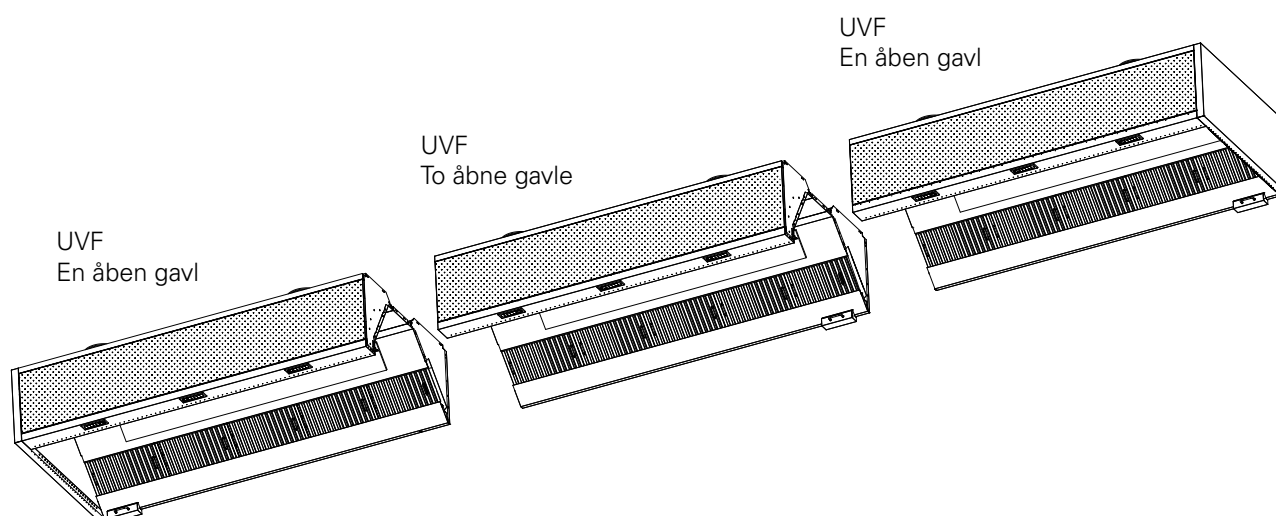
KODE	BESKRIVELSE
8	KSA dobbelt filtrering
9	Fedtopsamlingsbakke eller aftapningshane
10	Personalige tilluftsdys
11	Capture Jet™ ventilator
12	Capture Jet™ tilluftskammer
13	Perforeret frontplade
14	Termisk isolering

HURTIGVALGSSKEMA

L1 (Aktiv længde)	L	Anbefalet fraluftsmængde*		Anbefalet tilluftsmængde		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555	H = 400	l/s	m³/h
1500	1600	420 ... 570	1515 ... 2055	200 l/s eller	157 l/s eller	27	97
2000	2100	560 ... 760	2020 ... 2740	720 m³/h	565 m³/h	31	112
2500	2600	700 ... 950	2525 ... 3425	pr. lb. meter af	pr. lb. meter af	35	127
5000	5100	1400 ... 1900	5050 ... 6850	modul.	modul.	56	202
7500	7600	2100 ... 2850	7575 ... 10275	MSM 100% åben	MSM 100% åben	77	277
10000	10100	2800 ... 3800	10100 ... 13700	ΔPst = 48 to 52 Pa	ΔPst = 45 to 70 Pa	98	352

* Minimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 105 Pa (505 m³/h eller 140 l/s pr. filter)... maksimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 190 Pa (685 m³/h eller 190 l/s pr. filter)

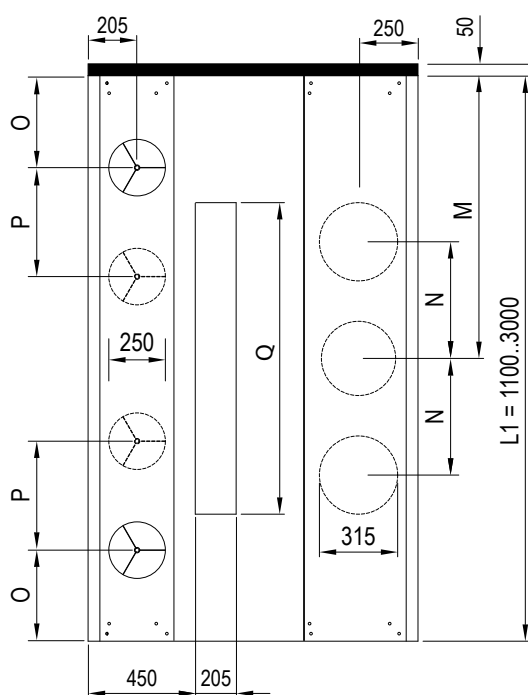
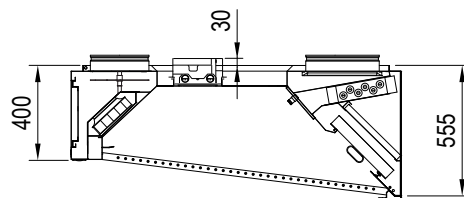
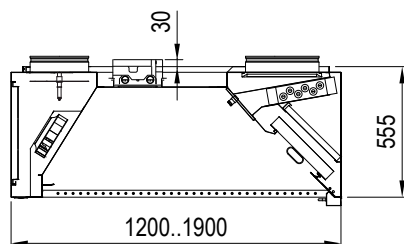
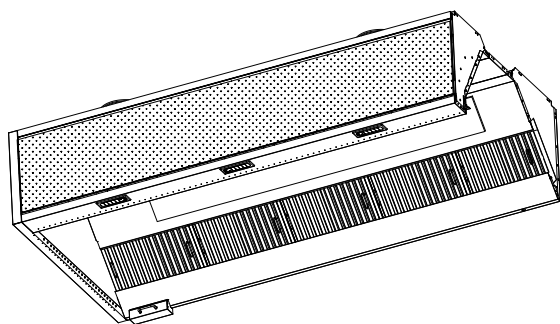
SAMLING AF MODULSEKTIONER



UVF - Capture Jet™ Emhætte kombineret med Capture Ray™ UV-C teknologi og tilluft

Halton

DIMENSIONER UVF (1 lukket gavl)



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

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	Q*
2100	L1/2	275	-	450	-	1020
2600	-	275	-	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

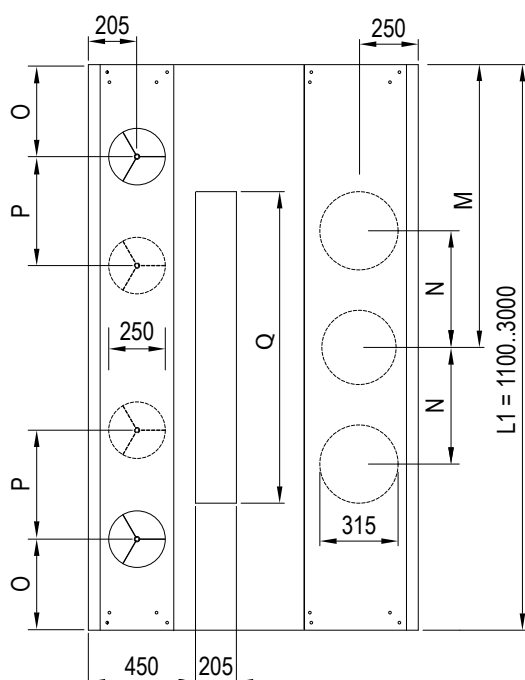
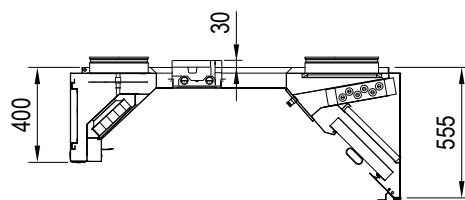
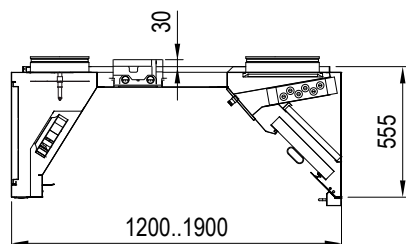
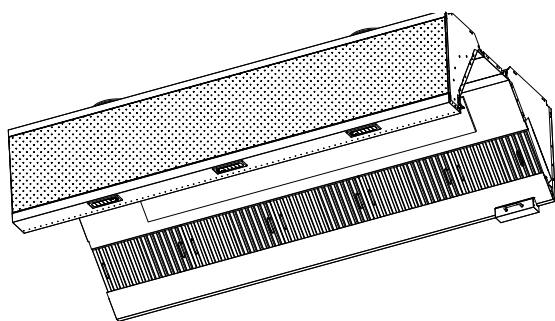
* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modullængden og de beregnede fraluftsmængder i henhold til typen af kogeudstyr.
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.
- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	101	106	112	122	128
1600	129	134	140	151	156
2100	161	167	172	184	190
2600	189	194	200	213	219
3100	216	222	227	242	248

DIMENSIONER UVF (2 åbne gavle)



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

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600	M	N	M, N	O	P	Q*
2100	L1/2	275	-	450	-	1020
2600	L1/2	275	-	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger og tilluftstilslutninger bestemmes af modul længden og de beregnede fraluftsmængder i henhold til typen af kogeudstyr.
- Andre tilluftsmuligheder for Capture Jet ventilatoren på forespørgsel.
- Andre tilslutningskonfigurationer og tilluftkonfigurationer på forespørgsel.

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	101	106	112	122	128
1600	129	134	140	151	156
2100	161	167	172	184	190
2600	189	194	200	213	219
3100	216	222	227	242	248

UVF - Capture Jet™ Emhætte kombineret med Capture Ray™ UV-C teknologi og tilluft

Halton



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

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. Findes på: www.halton.com/locations