

# UVF

Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

UVF/1307/PL



- **Certyfikat HACCP\* (PE-567-HM021)**
- **Redukcja wyciąganego powietrza o 30 - 40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™**
- **Dwustopniowe filtrowanie tłuszczu dzięki zastosowaniu filtrów multicyklonowych typu KSA (sklasyfikowane wg. UL, NSF i LPS 1263)**
- **Neutralizacja pozostałych cząstek tłuszczu i oparów (technologia Capture Ray™)**
- **Znaczne ograniczenie kosztów czyszczenia kanałów wentylacyjnych oraz zwiększone bezpieczeństwo, dzięki brakowi złożeń tłuszczu w kanałach**
- **Zapobieganie tworzeniu się złożeń tłuszczu, stanowiących zagrożenie dla higieny i bezpieczeństwa pożarowego**
- **Znacząco zmniejszona emisja zapachów w wyciąganym powietrzu**
- **Wbudowany panel nawiewu wyporowego, niepowodujący przeciągów, podnoszący sprawność okapu oraz poprawiający warunki wewnątrz pomieszczenia**
- Zintegrowana kasetka z lampami UV Capture Ray™ wraz z zabezpieczeniami
- Prosty system sterowania typu „Plug&Play”, z ekranem dotykowym LCD Halton jako opcjonalny interfejs użytkownika
- Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704
- Ilości wyciąganego powietrza obliczane są w oparciu o

wydajność w testach wg ASTM i metody obliczania rzeczywistego obciążenia cieplnego

- Dokładna i łatwa instalacja. Urządzenie jest standardowo dostarczane w stanie gotowym do montażu.

Jakość powietrza wewnątrz pomieszczeń oraz powietrza wywiewanego na zewnątrz staje się obecnie jednym z kluczowych problemów w projektowaniu przestrzeni kuchennych. Wiele kuchni wymaga użycia w systemach wyciągowych rozwiązań redukujących emisję, aby sprostać coraz większemu naciskowi na ochronę środowiska.

Technologia Capture Ray pozwala na utrzymanie przestrzeni wyciągowej i kanału wentylacyjnego w czystości (bez złożeń tłuszczu) i znacznie zmniejsza emisję substancji i zapachów kuchennych. Opiera się na systemie lamp UV (UV-C), które pozwalają na neutralizację oparów i cząstek tłuszczu.

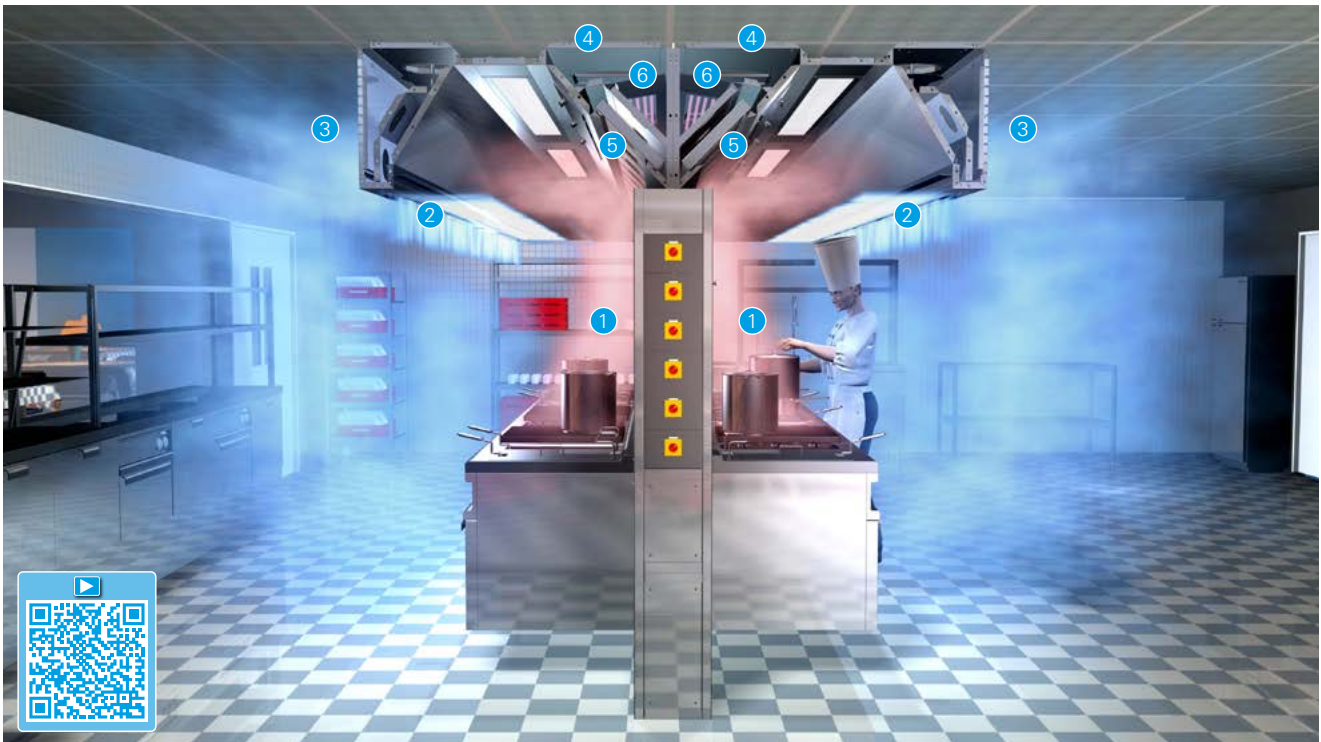
Okap typu UVF wyposażony jest w nową generację obwodowego systemu Capture Jet™ z wiązką boczną i kurtyną. Technologia obejmuje wysokowydajny okap kuchenny usuwający zanieczyszczone powietrze i nadmiar ciepła emitowany przez sprzęt kuchenny jednocześnie zapewniając dopływ do kuchni powietrza kompensacyjnego z małą prędkością.

W systemie, w porównaniu z tradycyjnymi okapami, usuwanie takich samych zysków ciepła następuje przy zmniejszeniu ilości wyciąganego powietrza o 30- 40%.

\* Hazard Analysis Critical Control Point (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli)

UVF - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**



### Opis i działanie

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

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

Okap kuchenny UVF wyposażony jest w technologię Capture Ray. Tłuszcz i zanieczyszczenia wytwarzane przez urządzenia kuchenne zostają wychwycone i poddane dwustopniowej filtracji za pomocą filtrów multicyklonowych (5). Największe cząstki tłuszczu zostają usunięte. Pozostałe cząstki tłuszczu oraz opary są neutralizowane przez generowane przez lampy

UV-C (6) promieniowanie UV i ozon. Efektywność procesu neutralizacji jest bezpośrednio związana z ilością wyciąganego powietrza i wielkością cząsteczek tłuszczu. Technologia Capture Ray jest najbardziej efektywna w połączeniu z technologią wiązki wychwytyjącej Capture Jet™ oraz filtrami multicyklonowymi KSA.

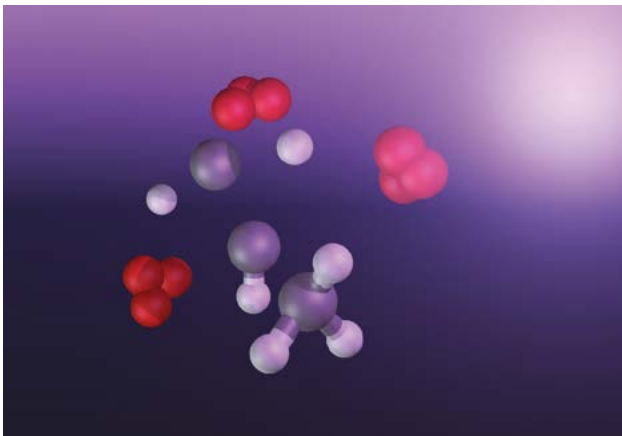
Okap kuchenny UVF zawiera przedni panel nawiewny (3) wraz z przepustnicą regulacyjną typu MSM, elementy systemu Capture Jet do wytworzenia kurtyny frontowej i wiązek bocznych, wentylator promieniowy obsługujący system Capture Jet™, oprawy oświetleniowe o stopniu ochrony IP65, regulowane przepustnice na wyciągu, króćce pomiarowe oraz filtry tłuszczu KSA. Wszystkie widoczne części okapu produkowane są z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304. Połączenia na dolnej krawędzi są zespawane szwem ciągłym.

W przestrzeniach wyciągu, nawiewu i nawiewu Capture Jet™ zainstalowane są króćce pomiarowe T.A.B.™ służące do pomiaru natężenia przepływu powietrza.

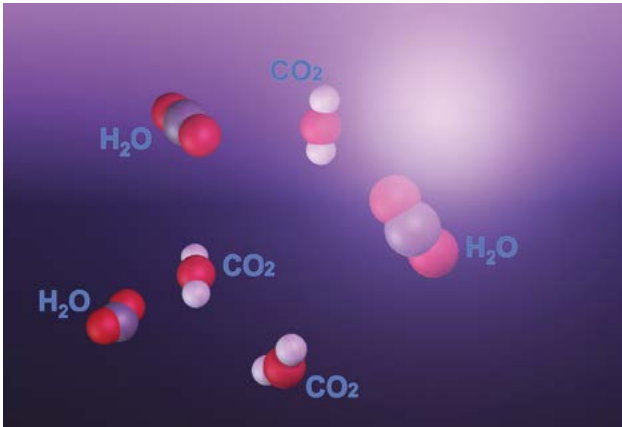
Nowa seria okapów z technologią Capture Ray produkowana jest w modułach. Duże okapy mogą być zbudowane z kilku mniejszych modułów, bez ścianek bocznych i belek pomiędzy nimi.

UVF - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**



Fotoliza to chemiczny rozkład cząsteczek tłuszczu przez fotony



Ozonoliza stanowi utlenianie wytwarzanym przez lampy UV-C ozonem lotnych związków organicznych (VOC) oraz części zapachów.

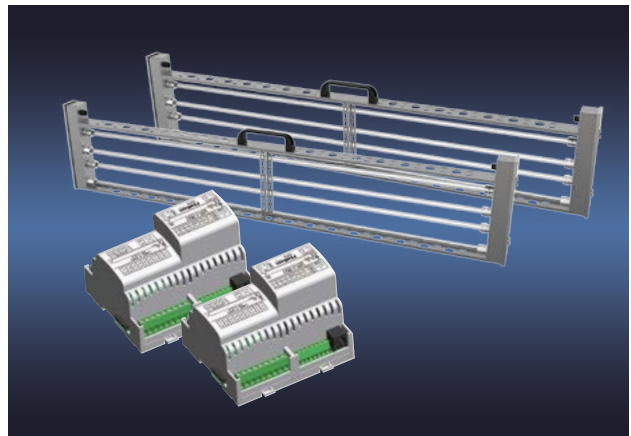
### Technologia usuwania tłuszczu promieniami UV Capture Ray

- Zmniejszone koszty czyszczenia kanałów ze względu na brak złożeń tłuszczu
- Możliwość odzysku ciepła, wyższa efektywność działania i krótki czas zwrotu kosztów inwestycji ze względu na niższe wymagania konserwacji systemu
- Znacząco zmniejszona emisja zapachów w wyciąganym powietrzu

Technologia Capture Ray ogranicza zanieczyszczenia spowodowane osadzaniem się tłuszczu w okapie i kanałach wentylacyjnych, oraz redukuje emisję zapachów w powietrzu odprowadzanym z kuchni.

Neutralizacja światłem UV działa dwutorowo: Fotoliza jest wynikiem bezpośredniego oddziaływania promieniowania UV-C (światła). Fotoliza powoduje chemiczny rozpad cząstek tłuszczu w wyniku działania fotonów.

Równoległe do fotolizy ma miejsce ozonoliza, czyli utlenianie cząstek tłuszczu ozonem wytwarzanym przez lampy. Ozon jest gazem, więc przemieszcza się wraz z wyciąganym powietrzem, dzięki czemu ozonowanie odbywa się również w kanale wentylacyjnym nie tylko w komorze UV.



UVF/1307/PL

### Integracja lamp UV z systemem sterowania UV

- Dzięki małym rozmiarom wykorzystanego systemu sterowania UV o podwyższonej wydajności nie ma potrzeby wydzielania miejsca na szafę sterowania
- Zintegrowana kasetka Capture Ray™ z lampami UV wraz ze sterownikiem oraz zabezpieczeniami
- Łatwy i całkowicie bezpieczny dostęp do kaset UV podczas konserwacji
- Prosty system sterowania typu „Plug&Play” z certyfikatem CE

Okapy Capture Ray™ wyposażone są w wysokowydajne lampy UV o okresie użytkowania 13 000 godzin. Lampy są zabudowane w lekkich kasetach ze stali nierdzewnej wyposażonych w szybkozłączki i wygodny uchwyt. Wyjęcie kasety do rutynowego czyszczenia lamp UV jest łatwe i szybkie.

Drzwi zapewniające dostęp do kasety UV i wszystkich filtrów są sterowane bezobsługowymi czujnikami magnetycznymi. Lampy UV wyłączają się automatycznie w momencie wyjęcia filtra bądź otwarcia drzwi do kasety UV. Zabezpiecza to przed szkodliwym bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania UV.

System sterowania oparty jest na kontrolerach Platformy FCP firmy Halton i przekazuje informacje na temat wszelkich usterek systemu, tzn:

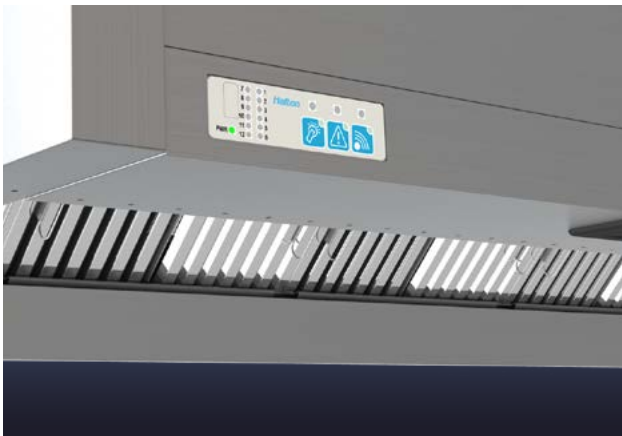
- Zdjęty filtr lub otwarte drzwi lampy UV
- Przekroczony czas użytkowania lamp UV lub usterka statecznika.
- Alarm niskiego ciśnienia (lub natężenia przepływu powietrza)
- Błąd transmisji danych pomiędzy urządzeniami.

Platforma FCP firmy Halton obejmuje dodatkowe moduły i funkcje takie jak:

- Modem SMS/GSM do zdalnego przekazywania informacji serwisowej
- Możliwość podłączenia do systemu BMS (Building Management System, system zarządzania budynkiem);
- Wejście zewnętrzne, np. do podłączenia alarmu p.poż. lub zdalnego wyłączenia.

UVF - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**



### Konsola UV (standardowy interfejs użytkownika)

- Kompaktowy i estetyczny interfejs
- Wyświetla status systemu UV oraz ewentualne alarmy za pomocą kontrolki LED
- Określa sekcję okapu, której dotyczy alarm lub która wymaga serwisowania
- Dostęp do ustawień i statusów systemu i ich edycja są możliwe przy użyciu palmtopa

Interfejsem użytkownika technologii Capture Ray™ jest Konsola UV. Zwykle jest estetycznie wbudowana na dolnym brzegu z przodu sekcji okapu wyposażonej w kasety na lampy UV. Może także być wbudowana w oddzielnej szafce w kuchni.

System kontroli UV sprawdza prawidłowe działanie lamp UV. W przypadku nieprawidłowego działania konsola UV przekazuje sygnały alarmowe za pomocą kontrolki LED. Precyzyjna diagnostyka oraz identyfikacja sekcji okapu, w której wystąpiła usterka są możliwe dzięki klawiaturze oraz wyświetlonej kombinacji sygnałów świetlnych. Ponadto, ustawienia i statusy systemu UV są dostępne i edytowalne przy użyciu palmtopa przez port bluetooth konsoli UV. Dostępne informacje obejmują między innymi:

- Bieżącą ilość i ciśnienie powietrza
- Przepracowaną liczbę godzin poszczególnych stateczników lamp UV
- Wyzerowanie liczby przepracowanych godzin po wymianie lamp UV.



### Ekran dotykowy LCD (Opcjonalny uniwersalny interfejs użytkownika)

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

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

- Nazewnictwo różnych okapów kuchennych wyposażonych w technologię Capture Ray™.
- Przedstawianie produktów za pomocą czytelnych rysunków, co umożliwi umiejscowienie ewentualnych alarmów w miejscu ich występowania oraz wyświetlanie statusów.
- Dostęp i modyfikacja wszystkich ustawień bez palmtopa, co umożliwia szybsze uruchomienie (z kontrolą dostępu).
- Możliwość zarządzania dodatkowymi funkcjami modułów pomocniczych w celu dopasowania systemu do konkretnych wymagań (np. wyjścia analogowe lub moduł GSM).

Ekran dotykowy LCD jest w pełni kompatybilny ze wszystkimi innymi urządzeniami firmy Halton, które można wyposażyć w technologię Capture Ray™.

- M.A.R.V.E.L. System sterowania wydajnością wentylacji w kuchni;
- Ekologiczny system oczyszczania powietrza Pollustop
- automatyczny system myjący do okapów
- System zabezpieczenia kanałów KGS.

# System sterowania Capture Ray™ należy do Platformy FCP firmy Halton

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

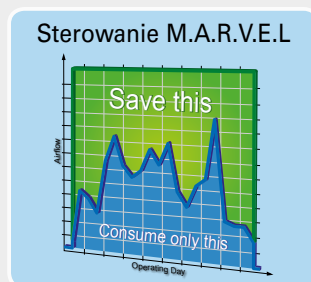
Ekran dotykowy firmy Halton nie tylko jest w stanie obsługiwać kilka technologii równocześnie, ale również stanowi silną bramkę transmisji danych. Może także obsługiwać funkcje GSM przy sterowaniu przez zdalny komputer lub nawet przysłać szczegółowe informacje do systemu zarządzania Halton F.O.R.M. (Facilities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

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

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

Podłączenie zdalne

Alarmy GSM



**Sterowanie automatycznym systemem myjącym**



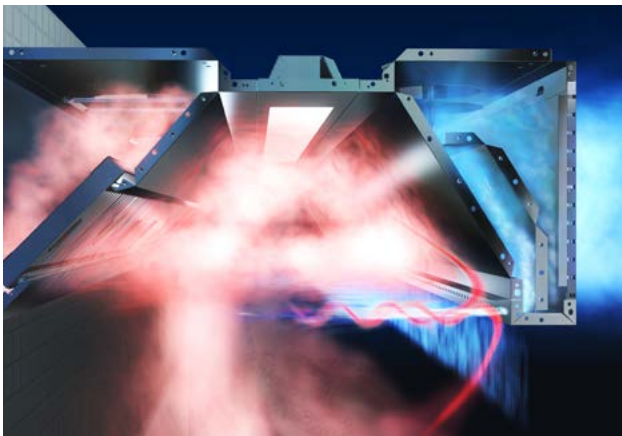
**Sterowanie KGS**



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

UVF - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**



### Technologia Capture Jet™ w systemie podwójnym i obwodowym

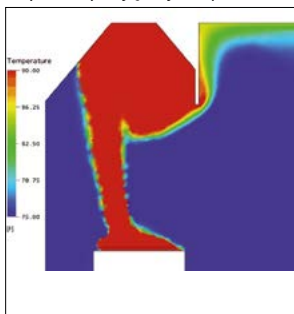
- Redukuje ilość powietrza wyciąganego i zużycie energii o 30- 40% dzięki wyższej sprawności wychwytywania i zatrzymywania
- Zwiększa wydajność reakcji UV dzięki niższym ilościom wyciąganego powietrza
- Pozwala na uzyskanie lepszej jakości powietrza w pomieszczeniu i wyższego komfortu pracy

Technologia Capture Jet™ jest niezbędna w przypadku zastosowania technologii Capture Ray. Wraz ze zmniejszaniem przepływu wyciąganego powietrza, zmniejsza się liczba potrzebnych lamp UV. Im dłuższy czas wystawienia powietrza na działanie promieni UV, tym wyższa efektywność systemu.

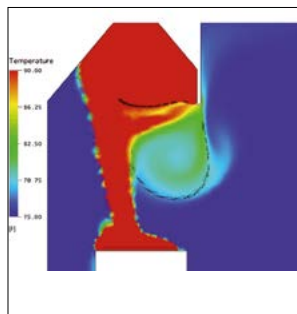
System Capture Jet™ zawiera dwa rzędy dysz: poziomy i pionowy

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

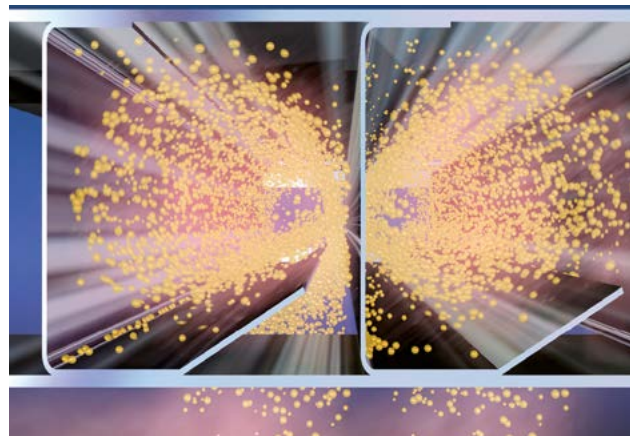
Dolna krawędź części wyciągowej okapu została aerodynamicznie wyprofilowana tak, aby nie zakłócać wznoszenia się zanieczyszczeń cieplnych, dzięki czemu poprawiona zostaje efektywność działania wiązki wychwytywającej Capture Jet.



Bez wiązek wychwytyjących  
Rozpraszanie ciepła



Włączony system Capture Jet™ –  
wychwytywanie i zatrzymywanie



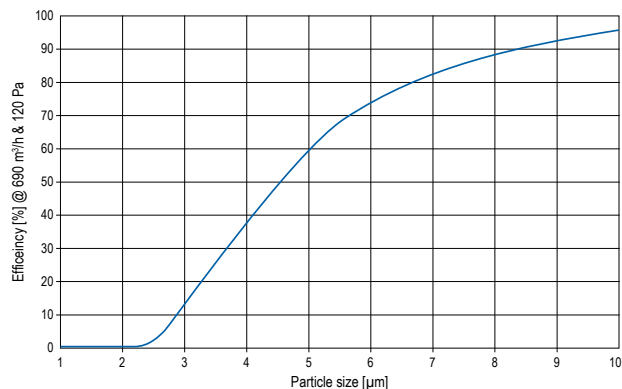
### Filtry multicyklonowe KSA

- Vital for the efficiency of UV-C neutralization process
- Minimisation of grease deposits in the ducts
- Enhanced hygiene and safety

W przypadku użycia technologii Capture Jet™ zdecydowanie zalecane jest stosowanie filtrów multicyklonowych. Lampy UV są znacznie mniej efektywne w radzeniu sobie z dużymi cząstkami tłuszczu. Dlatego niezbędne jest zastosowanie wysokosprawnej filtracji mechanicznej przed sekcją lamp UV.

Filtry cyklonowe KSA mają budowę plastra miodu, co powoduje, że przepływające powietrze wpada wewnątrz profili w ruch wirowy. Siły odśrodkowa jest duża, a jej działanie ciągłe, co jest wyróżnikiem tego rodzaju filtrów, zwłaszcza w porównaniu z tradycyjnymi filtrami. Cząsteczki tłuszczu są w ten sposób dociskane do profili. Zbierany kondensat naturalnie sływa w kierunku spustów przestrzeni wyciągowej.

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



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

UVF - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**



### Nawiew powietrza kompensacyjnego o niskiej prędkości

- Nawiew kompensacyjny niepowodujący przeciągów
- Wysoki komfort użytkowników

Płyta czołowa okapu UVF rozprowadza świeże powietrze na zasadzie wyporu, z bardzo niską prędkością. Brak przeciągów nie tylko pomaga uniknąć rozszerzania się strumieni konwekcyjnych z nad sprzętu kuchennego, ale również gwarantuje komfort pracy personelu. Przestrzeń systemu Capture Jet jest zaizolowana termicznie materiałem nieuwalniającym włókien oraz zapobiega wykrapaniu pary wodnej na wewnętrznej powierzchni okapu ponad urządzeniami kuchennymi.

Poszczególne dysze nawiewanego powietrza zlokalizowane w dolnej krawędzi okapu są regulowane w celu zapewnienia odpowiedniego kierunku i zasięgu kurtyny świeżego powietrza i zredukowania wypromieniowywania ciepła przez sprzęt kuchenny.



UVF/1307/PL

### Wysokość granicy komfortu

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

Nawiewnik wyporowy w płycie czołowej okapu, umożliwia wymianę powietrza w kuchni na zasadzie wyporu. Świeże powietrze opada w dół i z tego poziomu wypełnia obszar pracy. Przy nawiewie wyporowym nie występuje niebezpieczeństwo rozpraszania przez świeże powietrze strumieni konwekcyjnych generowanych przez urządzenia kuchenne.

W kuchni, w wyniku uwarstwienia powietrza, na określonym poziomie w sposób naturalny powstaje granica komfortu. Poniżej tej wysokości jakość powietrza jest optymalna.



### **Higiena, bezpieczeństwo oraz konserwacja**

- Certyfikat HACCP (PE-567-HM021)
- Łatwy dostęp do poszczególnych części; łatwe czyszczenie
- Maksymalna higiena i bezpieczeństwo pożarowe

Technologia Capture Ray™ niweluje wszelkie niehigieniczne i niebezpieczne długotrwałe złoże tłuszczu lub osady kondensatu w kanałach wyciągowych (jest to szczególnie ważne w przypadku urządzeń kuchennych takich jak piecze wielofunkcyjne lub kotły).

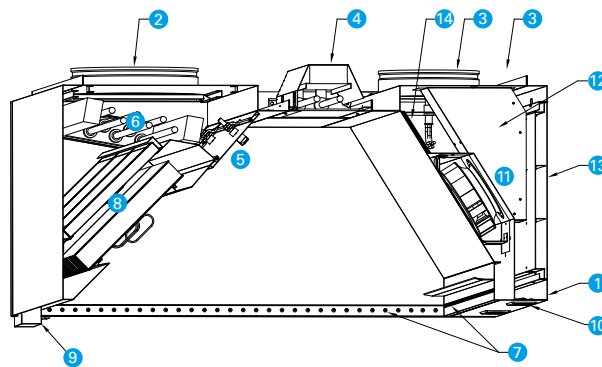
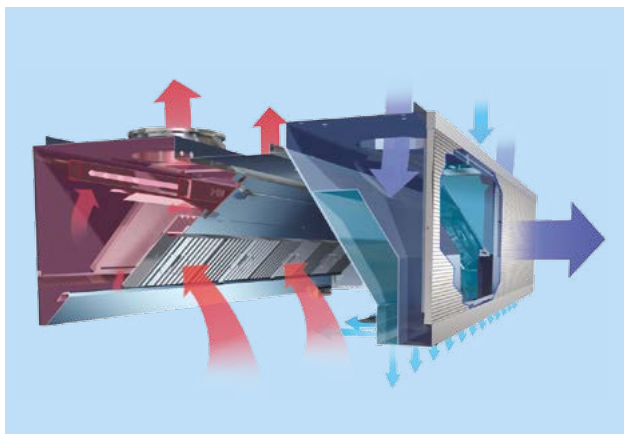
Ponadto wszystkie okapy zaprojektowano tak, aby zredukować liczbę zewnętrznych części wykonanych ze stali nierdzewnej, a przez to ograniczyć liczbę krawędzi i zagięć do czyszczenia. Zwiększa to znacznie poziom higieny. Połączenia na dolnej krawędzi przestrzeni wyciągowych są zespawane szwem ciągłym nieprzepuszczającym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

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

Wszystkie właściwości okapów z technologią Capture Ray™ zapewniają najwyższy poziom higieny, bezpieczeństwa oraz ułatwiają konserwację.



## OPIS



KOD	Opis
1	Obudowa zewnętrzna – widoczne elementy wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
2	Podłączenie powietrza wyciągowego i przepustnica regulacyjna
3	Podłączenie nawiewu i przepustnica regulacyjna (typ MSM)
4	Oświetlenie ze skrzynką elektryczną
5	Kłapa rewizyjna
6	Kasety na lampy UV
7	Dysze wiązki wychwytyjącej Capture Jet™

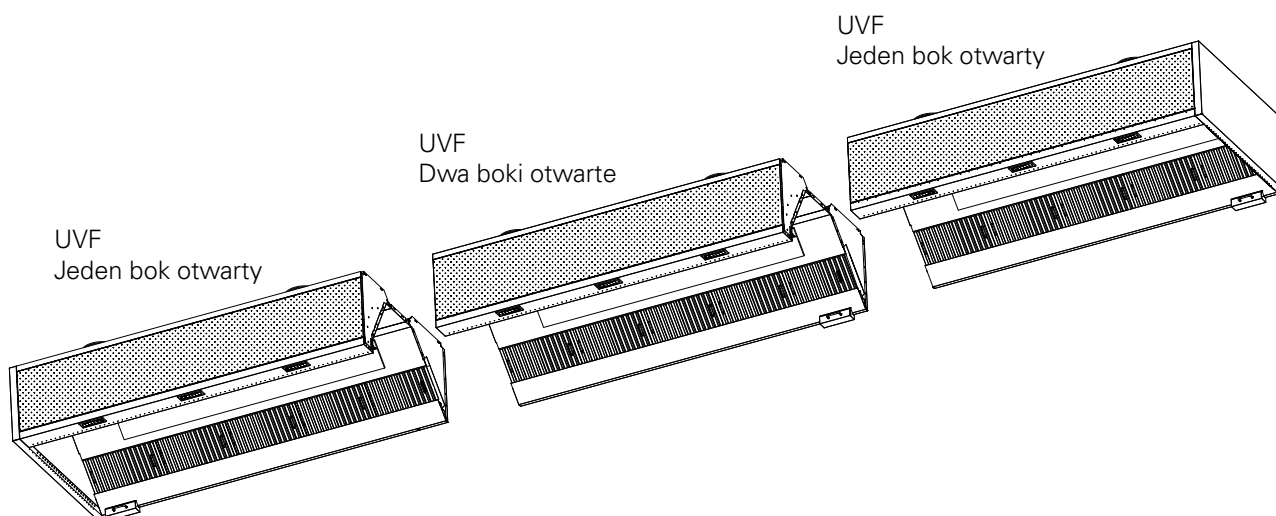
KOD	Opis
8	Filtry KSA (filtracja dwustopniowa)
9	Tacka ociekowa lub króciec spustowy
10	Dysze nawiewu (na osoby pracujące)
11	Wentylator wiązki wychwytyjącej Capture Jet™
12	Przestrzeń wlotowa powietrza z wentylatora wiązki (opcja)
13	Perforowana płyta czołowa
14	Izolacja termiczna

## TABELA SZYBKIEGO DOBORU

L1 (długość sekcji)	L	Zalecana ilość powietrza wyciąganego*		Zalecana ilość powietrza uzdatnionego		Ilość powietrza systemu Capture Jet (przyjęta szerokość = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555	H = 400	l/s	m³/h
1500	1600	420 ... 570	1515 ... 2055	200 l/s lub 720 m³/h	157 l/s lub 565 m³/h	27	97
2000	2100	560 ... 760	2020 ... 2740	na metr bieżący sekcji	na metr bieżący sekcji	31	112
2500	2600	700 ... 950	2525 ... 3425	100% otwarcia MSM	100% otwarcia MSM	35	127
5000	5100	1400 ... 1900	5050 ... 6850	ΔPst = 48 do 52 Pa	ΔPst = 45 do 70 Pa	56	202
7500	7600	2100 ... 2850	7575 ... 10275			77	277
10000	10100	2800 ... 3800	10100 ... 13700			98	352

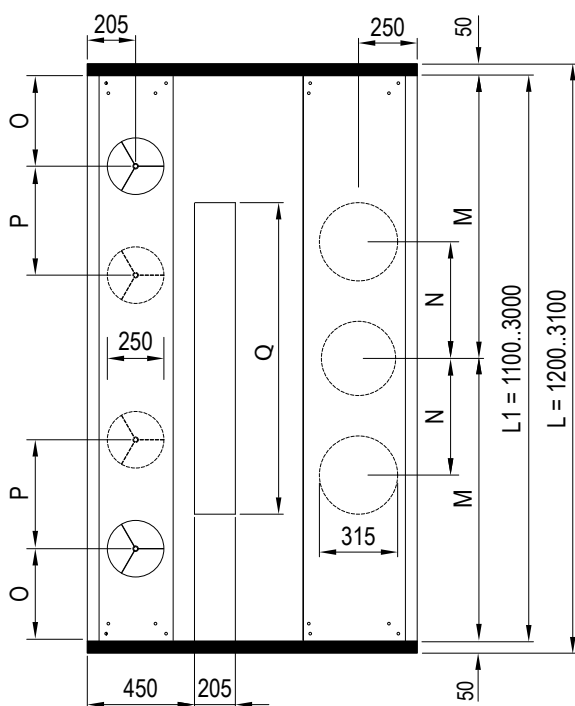
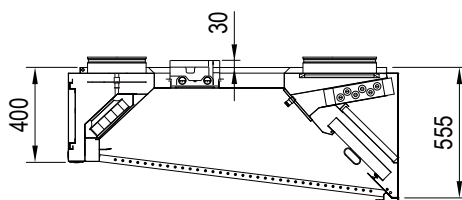
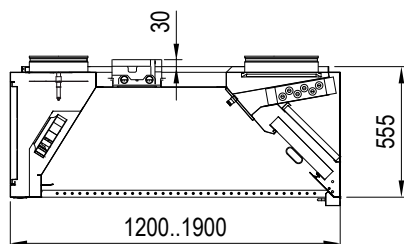
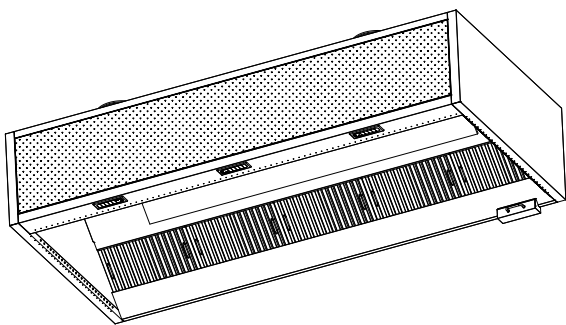
\* Minimum dla odczytu z króćców T.A.B.™ 105 Pa (505 m³/h lub 140 l/s na filtr)... Maksimum dla odczytu z króćców T.A.B.™ 190 Pa (685 m³/h lub 190 l/s na filtr)

## MONTAŻ SEKCJI MODUŁOWYCH



UWF - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**

**WYMIARY UVF (2 boki otwarte)**


Wymiary podane poniżej obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy są budowane z kilku różnych modułów dla zoptymalizowania procesu logistycznego i instalacji.

**UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)**

Dla rozmiarów typowych

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

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

- Liczbę przyłączy wyciągowych i nawiewnych należy określić na podstawie długości sekcji oraz obliczeń prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od używanych urządzeń kuchennych.
- Inne możliwości wentylatora Capture Jet na zamówienie.
- Inne konfiguracje przyłączeniowe powietrza wyciągowego i nawiewnego na zamówienie.

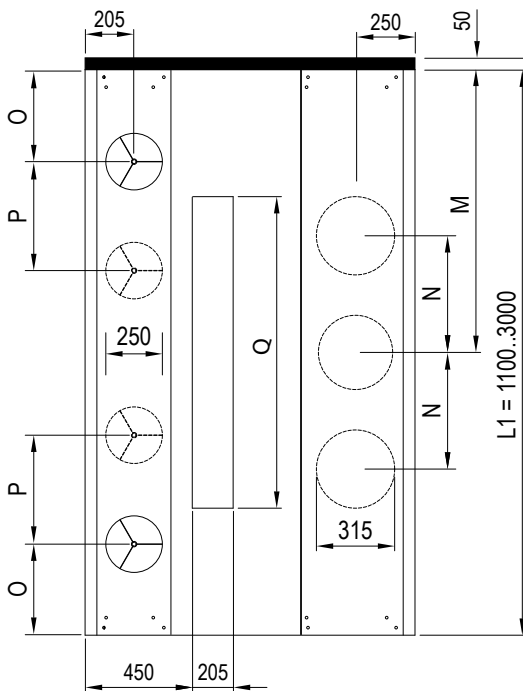
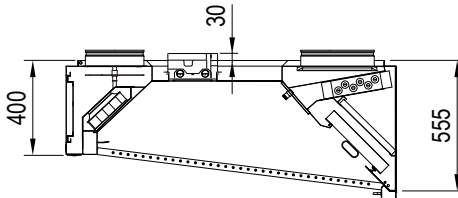
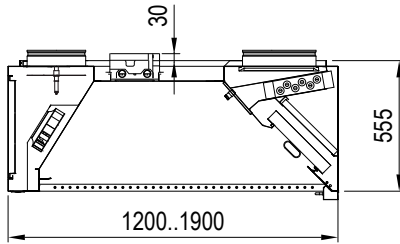
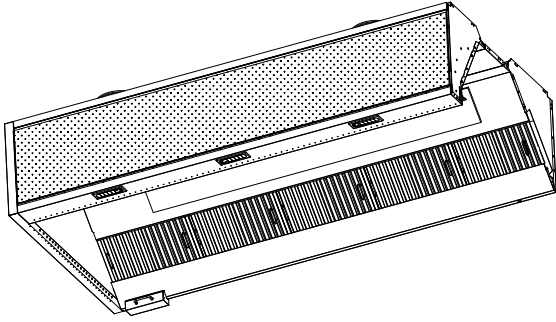
**MASA (h=555 mm, kg)**

L/B	1100	1300	1500	1700	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 - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**

## WYMIARY UVF (1 bok otwarty)



Wymiary podane poniżej obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy są budowane z kilku różnych modułów dla zoptymalizowania procesu logistycznego i instalacji.

### UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla rozmiarów typowych

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

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

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

- Inne możliwości wentylatora Capture Jet na zamówienie.

- Inne konfiguracje przyłączeniowe powietrza wyciągowego i nawiewnego na zamówienie.

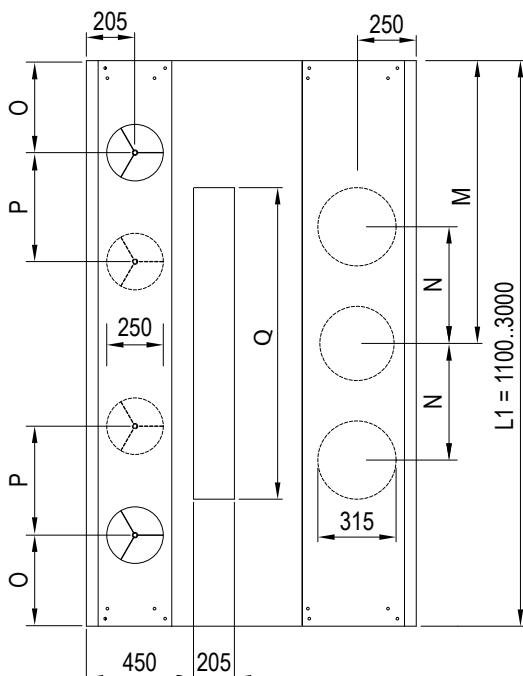
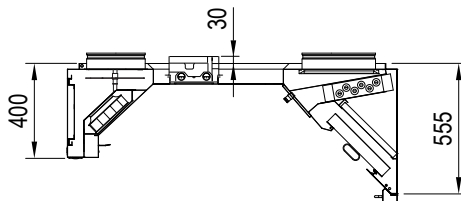
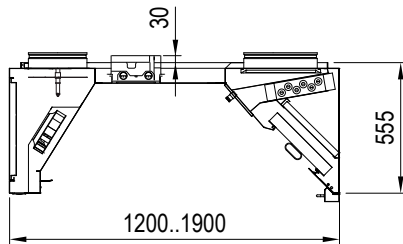
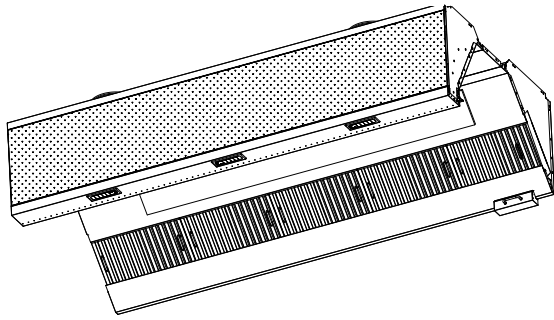
### MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	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 - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**

## WYMIARY UVF (2 boki otwarte)



Wymiary podane poniżej obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy są budowane z kilku różnych modułów dla zoptymalizowania procesu logistycznego i instalacji.

### UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla rozmiarów typowych

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

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

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

- Inne możliwości wentylatora Capture Jet na zamówienie.

- Inne konfiguracje przyłączeniowe powietrza wyciągowego i nawiewnego na zamówienie.

### MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	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 - Okap kuchenny kompensacyjny z technologią Capture Jet™, wyposażony w system filtracji UV – Capture Ray z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

**Halton**





[www.halton.com/foodservice](http://www.halton.com/foodservice)

#### **Halton sp. zo.o.**

ul. Bysławska 82, 04-993 Warszawa  
 Tel. +48 (0) 22 672 8581  
 Fax +48 (0) 22 672 8559  
[www.halton.pl](http://www.halton.pl)

#### **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](mailto:foodservice@halton.fr)  
[www.halton.fr](http://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](mailto:info.de@halton.com)  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

#### **USA**

Halton Co.  
 101 Industrial Drive  
 Scottsville, KY 42164  
 Tel. +1 270 2375600  
 Fax + 1 270 2375700  
[info@haltoncompany.com](mailto:info@haltoncompany.com)  
[www.haltoncompany.com](http://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](mailto:sales@halton.com.my)  
[www.halton.com](http://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](mailto:foodservice@halton.co.uk)  
[www.halton.co.uk](http://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](mailto:salestech.jp@halton.com)  
[www.halton.jp](http://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](mailto:info@haltoncanada.com)  
[www.haltoncanada.com](http://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](mailto:sales@halton.ae)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

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