



- **HACCP* bescheinigt (PE-567-HM02I)**
- **Dank der Capture Jet™-Technologie 30-40% weniger Abluftmenge**
- **Doppelte Fettabscheidung mit KSA-Multizyklonabscheidern (UL-, NSF- und LPS 1263-klassifiziert)**
- **Neutralisierung der verbleibenden Fettpartikel und Dämpfe (Capture Ray™-Technologie)**
- **Vorbeugung gegen Bildung von Fettablagerungen, die eine ernsthafte Hygiene- und Brandgefahr darstellen**
- **Deutlich geringere Kanalreinigungskosten**
- **Deutlich weniger geruchsbelastete Abluft**
- Integrierte Capture Ray-UV-Kassette mit allen Sicherheitsfunktionen
- EG-zertifizierte, sofort betriebsbereite Steueranlage mit Halton LCD-Touchscreen als optionaler Benutzerschnittstelle
- Gemäß ASTM 1704 Standard unabhängig geprüfte Leistung
- Abluftvolumenströme basierend auf ASTM-Leistung und Methode zur Berechnung der tatsächlichen Wärmebelastung
- Präzise und effektive Inbetriebnahme dank 'einbaufertiger' Standardlieferpakete.

Die hochwirksame UVI-Küchenhaube verfügt über die neue Generation der Capture Jet™-Technologie mit vertikalen und horizontalen Seitendüsen. Dabei werden Luftverunreinigungen und überschüssige, von den Kochgeräten erzeugte Wärme abgeführt. Das System arbeitet mit 30-40 % weniger Abluftmenge als konventionelle Küchenhauben bei Abfuhr der gleichen Wärmemenge.

Die Qualität von Raumluft und Außenluft wird mehr und mehr zum zentralen Thema. In vielen Großküchen müssen Abzugsanlagen mit Emissionsfiltern ausgestattet werden, um zunehmend strengeren Umweltvorschriften zu genügen.

Die UVI-Küchenhaube ist außerdem mit der Capture Ray™-Technologie ausgestattet. Diese hält Anschlusskasten und Kanal praktisch fettfrei und verringert die Geruchs- und Schadstoffbelastung. Hierbei kommen UV-C-Lampen zum Einsatz, die die Fettdämpfe und-partikel neutralisieren.

* Hazard Analysis Critical Control Point (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)



Übersicht

In der Küche entstehen große Kochfahnen, die Fettpartikel, Fettdämpfe, Wasser und Geruchsstoffe enthalten. Diese Kochfahnen oder Konvektionsströme (1) steigen naturgemäß zur Küchenhaube auf.

Die peripheren, horizontalen und vertikalen Capture Jet-Düsen (2) sorgen für ein ungehindertes Aufsteigen der Konvektionsströme, die so schnellstmöglich durch den Abluftanschlusskasten (3) abgeführt werden. Das Profil der Haubeninnenseite sorgt in Kombination mit den Capture Jet-Düsen für den wirksamen Einschluss sowohl gleichmäßig erzeugter Dämpfe als auch plötzlich entstehender hoher Dampf-/Rauchkonzentrationen. Die Capture Jet™ -Technologie sorgt zusammen mit der Bauweise der Haubeninnenseite für eine optimale Aufnahme- und Einschlussleistung, sodass die Abluftvolumenströme 30-40% niedriger ausfallen als bei konventionellen Hauben.

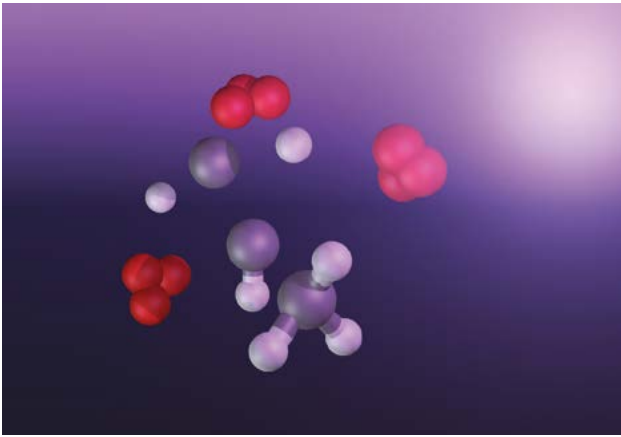
Die UVI-Küchenhaube ist darüber hinaus mit der Capture Ray™-Technologie ausgestattet. Nach der Aufnahme der von den Kochgeräten erzeugten Konvektionsfahnen werden diese durch eine zweiphasige Filterung mit Multizyklonabscheidern (4) geleitet. Dabei werden die größten Fettpartikel effizient entfernt. Durch das von den UV-C-Lampen (5) erzeugte UV-Licht und das Ozon werden die restlichen Fettpartikel und -dämpfe neutralisiert. Die Wirksamkeit dieses

Neutralisierungsvorgangs steht in direktem Verhältnis zu der Menge abgeführter Luft und der Größe der Fettpartikel. Die Capture Ray™-Technologie ist daher immer am wirkungsvollsten, wenn sie zusammen mit der Capture Jet™-Technologie und den KSA-Multizyklonabscheidern eingesetzt wird.

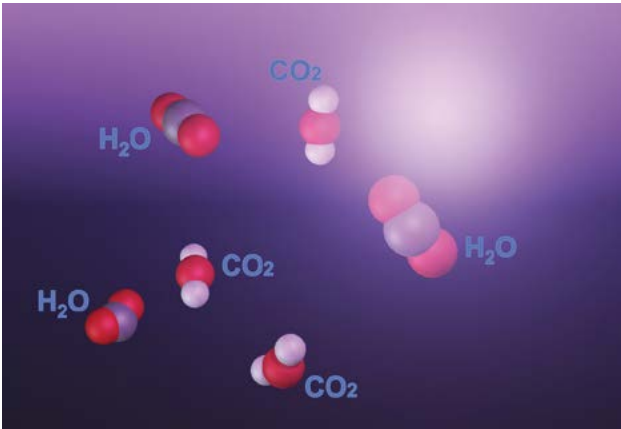
Die UVI-Küchenhaube besteht aus einer Capture Jet™-Einheit mit Vorder- und Seitendüsen, einem Capture Jet™-Radialgebläse, einem IP65-Leuchtkörper, einstellbaren Abluftklappen, Volumenstrommessanschlüssen und KSA-Fettscheidern. Alle sichtbaren Teile der Küchenhaube werden aus poliertem Edelstahl AISI 304 hergestellt. Die Fugen an der Unterkante sind durchgehend verschweißt.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B) zur Volumenstrommessung befinden sich im Abluft-, Zuluft- und Capture Jet™-Anschlusskasten.

Die neue Capture Ray-Produktserie ist modular konzipiert. Große Küchenhauben setzen sich aus einzelnen Modulen zusammen, wobei die Module ohne seitliche Trennungen oder Balken aneinander gereiht werden.



Die Photolyse ist ein Zersetzungsprozess, bei dem die Fettmoleküle mit Hilfe von Photonen chemisch abgebaut werden.



Bei der Ozonolyse werden flüchtige organische Verbindungen und ein Teil der Gerüche durch das von den UV-C-Lampen erzeugte Ozon oxidiert.

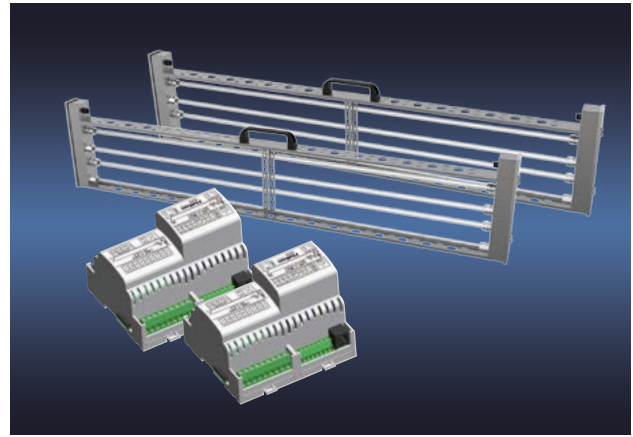
Fettabscheidung mit der Capture Ray™ UV-Technologie

- Geringere Kanalreinigungskosten aufgrund fehlender Fettablagerungen
- Verbesserte Wärmerückgewinnung, Effizienz und Amortisationszeit dank verringertem Wartungsbedarf
- Deutlich weniger geruchsbelastete Abluft

Die Capture Ray-Technologie sorgt für eine Reduzierung der Fettablagerungen in der Haube und in den Abluftkanälen sowie für eine Geruchseindämmung am Auslass.

Die UV-Neutralisierung erfolgt in zwei zeitgleich ablaufenden Schritten. Die Photolyse ist die direkte Auswirkung der UV-C-Strahlung (Licht). Die Photolyse ist ein Zersetzungsprozess, bei dem die Fettmoleküle mit Hilfe von Photonen chemisch abgebaut werden.

Bei der parallel zur Photolyse verlaufendem Ozonolyse werden die Fettmoleküle durch das von den Lampen erzeugte Ozon oxidiert. Da das Ozon mit dem Luftstrom mitgeführt wird, findet die Oxidation sowohl in den Kanälen als auch in der UV-Kammer statt.



UVI/1303/DE

Integration von UV-Lampen und UV-Steueranlage

- Kompakte integrierte UV-Steueranlage mit erhöhter Leistung, daher kein Schaltschrank erforderlich
- Integrierte Capture Ray-UV-Kassette mit allen Steuerungs- und Sicherheitsfunktionen
- Einfacher und völlig sicherer Wartungszugang zur den UV-Kassetten
- EG-zertifizierte, sofort betriebsbereite Steueranlage

Capture Ray™-Küchenhauben sind mit hoch wirksamen UV-Lampen mit einer Lebensdauer von 13000 Stunden ausgestattet. Sie werden in eine leichte Edelstahlkassette eingebaut, mit Steckanschlüssen und einem handlichen Griff ausgestattet. Die Entnahme der Kassette zum Zweck der regelmäßigen Reinigung der UV-Lampen ist schnell und problemlos möglich.

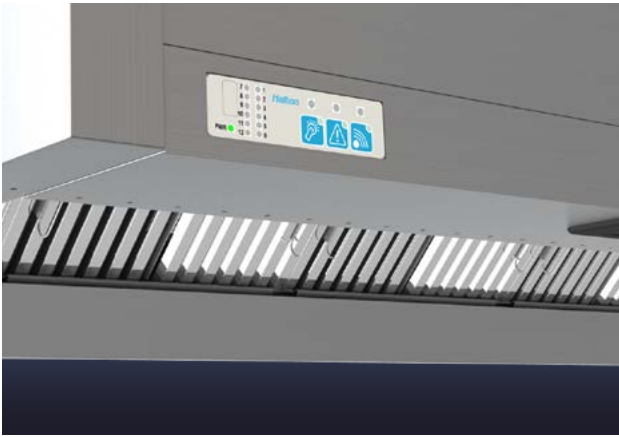
Die Zugangsklappen zu den UV-Lampen und Filtern werden über wartungsfreie Magnetschalter gesteuert. Daher gehen die UV-Lampen automatisch sofort aus, wenn ein Filter entnommen oder eine Klappe geöffnet wird. Dadurch wird eine direkte UV-Bestrahlung vermieden.

Die Steueranlage basiert auf Reglern der Halton Foodservice Control Platform (FCP) und meldet jede Störung im System, darunter:

- Filter entnommen oder UV-Klappe geöffnet
- UV-Lampen mit abgelaufener Lebensdauer oder defektes elektronisches Vorschaltgerät
- Niederdruckalarm (oder geringer Luftstrom)
- Kommunikationsfehler zwischen Einheit.

Die Halton Foodservice Control Platform (FCP) umfasst Hilfsmodule und zusätzliche Funktionen wie:

- SMS/GSM-Modem zur ferngesteuerten Wartung
- Anschluss für Gebäudemanagementsystem (BMS)
- Externe Eingabe, z. B. Brandmelder und Fernabschaltung.



UV-Konsole (Standardnutzerschnittstelle)

- Kompakte und ästhetische Schnittstelle
- Zeigt den Status des UV-Systems und mögliche Alarmmeldungen einfach über LED-Leuchten an
- Identifiziert den von einem Alarm oder Wartungsbedarf betroffenen Haubenabschnitt
- Einstellungen und Systemstatusmeldungen über PDA zugänglich und editierbar

Die UV-Konsole ist die Benutzerschnittstelle der Capture Ray™-Technologie. Normalerweise ästhetisch an der Unterkante eines der mit einem UV-Lampengestell ausgestatteten Haubenabschnitte montiert. Kann auch in ein in der Küche installiertes separates Kästchen eingebaut werden.

Das UV-Steuersystem überprüft den korrekten Betrieb der UV-Lampen. Im Bedarfsfall zeigt die UV-Konsole mithilfe der LED-Leuchten spezielle Alarmmeldungen an. Durch Betätigen von Schaltknöpfen ermöglicht die angezeigte Lichtsignalkombination eine präzise Diagnose und die Identifizierung des (der) betroffenen Küchenhaubenabschnitts (-abschnitte). Die Einstellungen und Statusmeldungen des UV-Systems sind darüber hinaus mithilfe eines PDA (Personal Digital Assistant) und über den Bluetooth-Anschluss der UV-Konsole zugänglich und editierbar. Zu den bewertbaren Daten gehören unter anderen:

- Aktuelle Luftmenge & Druck
- Tatsächliche UV-Betriebsstunden der einzelnen Vorschaltgeräte.
- Zugangsmöglichkeit zur Rückstellung der Betriebsstunden bei ausgetauschten Lampen.



LCD Touchscreen (optionale universelle Benutzerschnittstelle)

- Vollkommen intuitive und benutzerfreundliche visuelle Navigation
- Lässt sich vom Küchenpersonal ohne spezielle Einweisung nutzen
- Vereinfacht und beschleunigt die Inbetriebnahmeinstellungen
- Universelle Konzeption zur einzelnen oder zeitgleichen Verwaltung aller Technologien des High Performance Küchenkonzepts

Der LCD Touchscreen von Halton wurde für hohe Benutzerfreundlichkeit für das Personal, aber auch für den Vertragspartner bei der Installation und Inbetriebnahme entwickelt. Er umfasst folgende Funktionen:

- Aufzählung der verschiedenen Küchenhauben mit Capture Ray™-Technologie;
- Darstellung der Produkte mit klaren Plänen, auf denen mögliche Alarmmeldungen an ihrem Auftrittsort platziert und Statusmeldungen explizit angezeigt werden können.
- Zugriff auf und Änderung aller Einstellungen ohne PDA, für eine schnellere Inbetriebnahme (mit Zugangssteuerung).
- Möglichkeit zur einfachen Verwaltung von Zusatzfunktionen von Hilfsmodulen, damit das System an spezielle Anforderungen angepasst werden kann (z.B. analoge Outputs oder GSM-Modul).

Der LCD-Touchscreen ist voll kompatibel mit allen anderen mit der Capture Ray™-Technologie kombinierbaren Halton-Technologien.

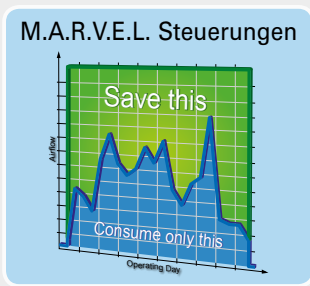
- M.A.R.V.E.L. Bedarfsgesteuertes Belüftungssystem
- Pollustop-Umwelteinheiten;
- Water-Wash-Technologie (Wasserbehandlung),
- Kanalsicherheitssystem KGS.

Die Capture Ray™-Steuerung erfolgt über die Halton Foodservice Control Platform (FCP)

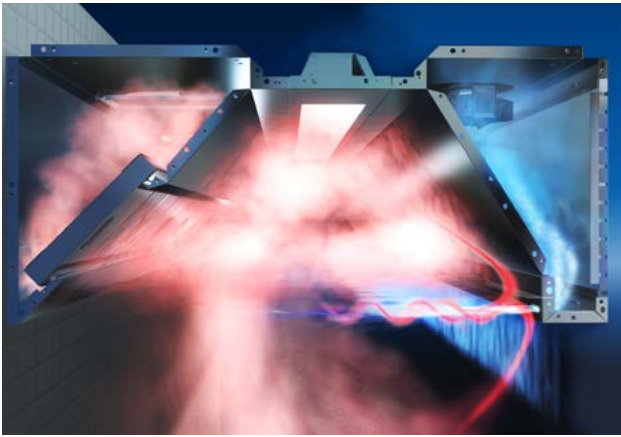
Die Halton Foodservice Control Platform (FCP) wurde zur Handhabung und Verwaltung aller innovativen Lösungen des High Performance Küchenkonzepts (HPK) von Halton entwickelt. Alle in einer Küche installierten Technologien lassen sich unabhängig von ihrer Art und Zahl gleichzeitig über diese einzigartige Steueranlage verwalten. Die Standardbenutzerschnittstelle jeder Technologie wird dann durch eine einheitliche Schnittstelle ersetzt, den Halton Touchscreen.

Der Halton Touchscreen kann nicht nur mehrere Technologien gleichzeitig bedienen, sondern stellt außerdem ein leistungsfähiges Kommunikationsportal dar. Er kann GSM-Funktionen verwalten, über einen entfernt stehenden Computer gesteuert werden oder das Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management - Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement)-System mit detaillierten Daten füttern. Das F.O.R.M.-System kann dann einen Echtzeit-Gesamtstatus jedes Geräts, eine Energieeffizienzanalyse oder Wartungsplanungstools liefern.

Der Touchscreen der Halton FCP (Option): eine intuitive und voll kommunikative Schnittstelle



* Facilities Optimization and Resource Management (Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement)



Capture Jet™-Technologie mit dualen Seitendüsen

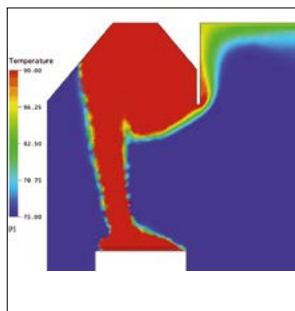
- Um 30-40% verringerte Abluftvolumenströme und weniger Energieverbrauch dank eines besseren Aufnahme- und Einschusswirkungsgrads
- Verbesserte UV-Reaktion aufgrund niedrigerer Abluftvolumenströme
- Bessere Raumluftqualität und mehr Komfort

Capture Jet- und Capture Ray-Technologie ergänzen sich gegenseitig hervorragend. Es gilt: Je geringer der Abluftvolumenstrom, desto geringer die Anzahl UV-Lampen, desto höher die Belichtungszeit, desto höher die UV-Wirksamkeit.

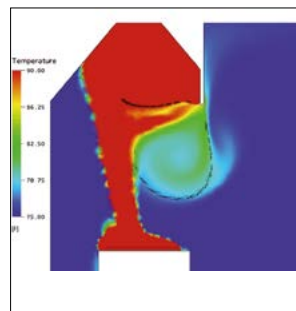
Die Capture Jet™-Technologie besteht aus einem vertikalen und einem horizontalen Düsenatz.

- Die horizontalen Düsen blasen den Wrasen nach hinten in Richtung Fettabscheider.
- Die vertikalen Düsen sorgen für einen besseren Einschuss und verhindern ein Entweichen des Wrasens aus dem Kochbereich.

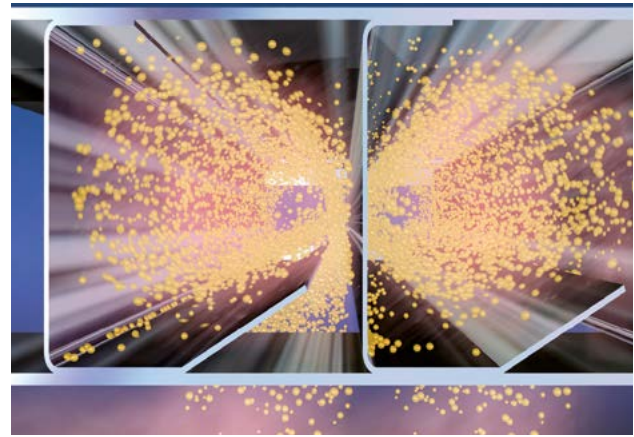
Die aerodynamische Bodenkante des Abluftanschlusskastens ermöglicht ein ungehindertes Aufsteigen der Wärmefahnen und verbessert so die Wirkung der Capture Jets.



OHNE Capture Jets
entweicht Wärme



MIT Capture Jets
Wärmeaufnahme und -einschluss



UVI/1303/DE

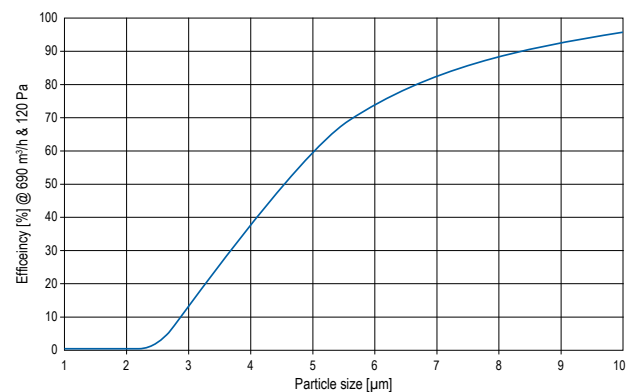
KSA-Zyklonfettabscheider

- Maßgeblich für die Effektivität des UV-Neutralisierungsverfahrens
- Minimale Fettablagerungen in den Kanälen
- Hygienischer und sicherer

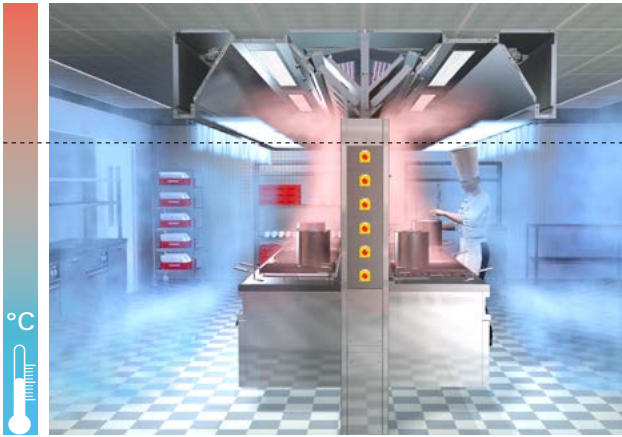
Zyklonabscheider lassen sich ausgezeichnet mit der Capture Ray-Technologie kombinieren. UV-Lampen sind bei großen Fettpartikeln weniger wirkungsvoll. Es empfiehlt sich daher unbedingt, der UV-Bestrahlung eine hochwirksame mechanische Abscheidung vorzuschalten.

Die KSA-Zyklonfettabscheider besitzen eine Wabenstruktur zur Verwirbelung der Luft. Es wird eine starke- und im Vergleich mit konventionellen Filtern vor allem kontinuierliche - Zentrifugalkraft erzeugt. Die Partikel werden dadurch an das Profil gedrückt. Das entstehende Kondensat fließt zum Ablass im Abluftanschlusskasten.

Die KSA-Filter entfernen 95 % aller Partikel einer Größe von 10 Mikrometern. Sie besitzen ein UL-Zertifikat über Feuerbeständigkeit und eine NSF-Hygiene- und Sicherheitszulassung. Sie bestehen aus poliertem AISI-304-Edelstahl (1.4301).



Effizienzkurve der KSA-Zyklonabscheider basierend auf der VDI 2052-Methode (Teil 1) "Belüftungsgeräte für Küchen. Bestimmung der Aufnahmeeffizienz von Aerosol-Abscheidern in Küchenablufthauben"



UVI/1303/DE

Zuluft und Komfortgrenzhöhe

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

Es wird dringend geraten, decken- oder wandmontierte Quellluftauslässe für den Ausgleich der durch die KVI-Hauben verursachten Abluftvolumenströme zu verwenden. Bei den Edelstahl-Quellluftauslässen von Halton erfolgt die Zuluftzufuhr nach dem Prinzip der Luftverdrängung. Die Zuluft sinkt naturgemäß zum Boden und verteilt sich von dort im Arbeitsbereich. Da es zu keinerlei Verwirbelungen kommt, kann die Zuluft die Konvektionsströme im Kochbereich nicht stören.

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

Inbetriebnahme, Sicherheit und Wartung

- HACCP* bescheinigt (PE-567-HM021I)
- Geringere Kanalreinigungskosten
- Komponenten leicht zugänglich und gut zu reinigen
- Maximale Hygiene und Brandschutz

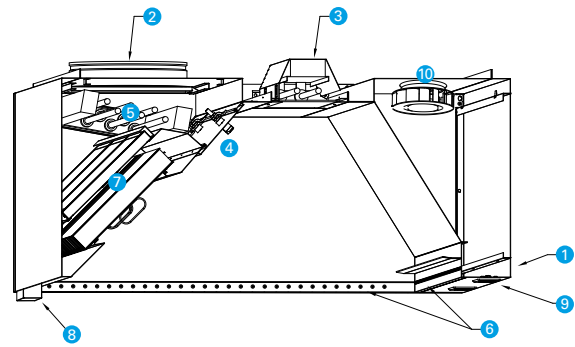
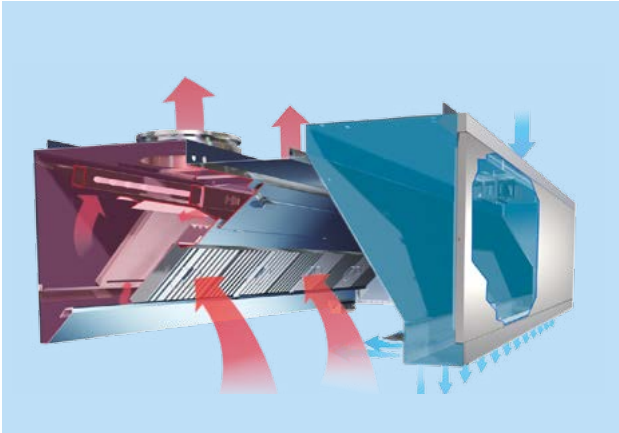
Die Capture Ray™ -Technologie verhindert jede unhygienische und die Sicherheit beeinträchtigende, langanhaltende Fett- oder Kondensatablagerung in den Abluftkanälen (besonders wichtig für Kochgeräte wie Kombiöfen oder Kessel) .

Darüber hinaus besitzen alle Capture Jet™-Küchenhauben weniger externe Edelstahlkomponenten und damit weniger schwer zu reinigende Fugen. Auf diese Weise wird für höchste Hygiene gesorgt. Die Fugen der Unterkante des Abluftanschlusskastens sind durchgehend flüssigkeitsdicht verschweißt. Der Boden des Abluftanschlusskastens wurde aerodynamisch gestaltet, um die Kondensationsgefahr gering zu halten.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B.™) ermöglichen eine schnelle Steuerung der Ab- und Zuluftmengen während der Inbetriebnahmephase oder der Wartungsarbeiten im Lebenszyklus der Küche.

Alle diese Merkmale verleihen Capture Ray™ Küchenhauben ein Höchstmaß an Hygiene, Sicherheit und Wartungsfreundlichkeit.

BESCHREIBUNG



- CODE BESCHREIBUNG
- 1 Gehäuse – sichtbare Teile aus AISI-304-Edelstahl
- 2 Abluftanschluss und Regler
- 3 Eurolux-Modul (Leuchtkörper und UV-Steueranlage)
- 4 Zugangsklappe
- 5 UV-Lampengestell
- 6 Capture Jet™-Düsen

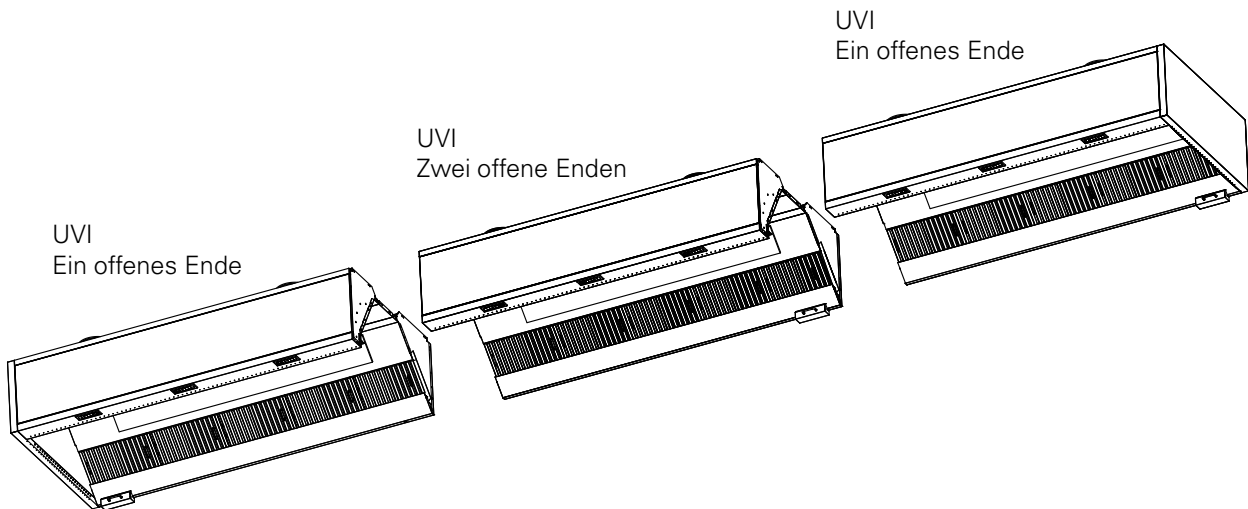
- CODE BESCHREIBUNG
- 7 Doppelte Fettabscheider mit KSA-Zyklonabscheidern
- 8 Fettsammelbehälter oder Ablasshahn
- 9 Individuelle Zuluftdüsen
- 10 Capture Jet™-Gebläse

SCHNELLAUSWAHLDATEN

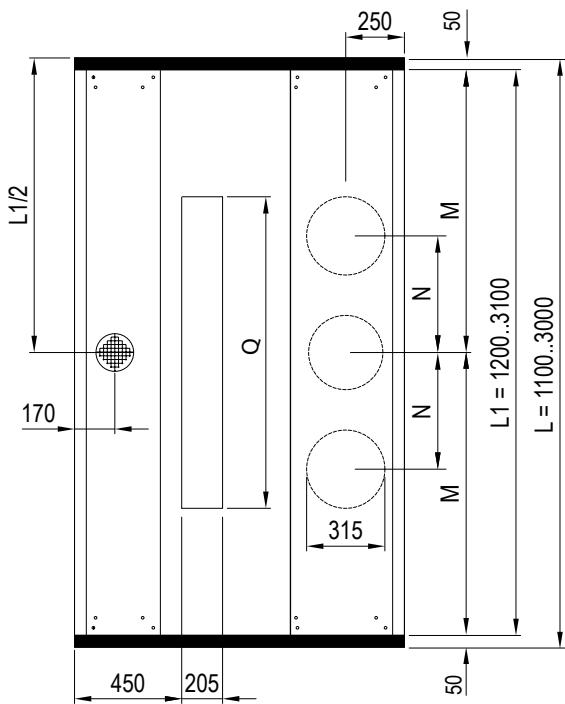
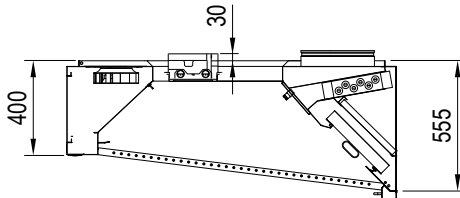
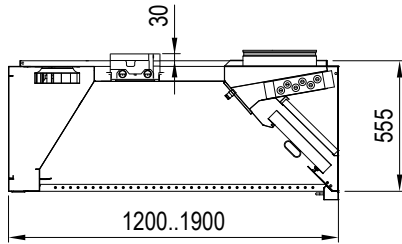
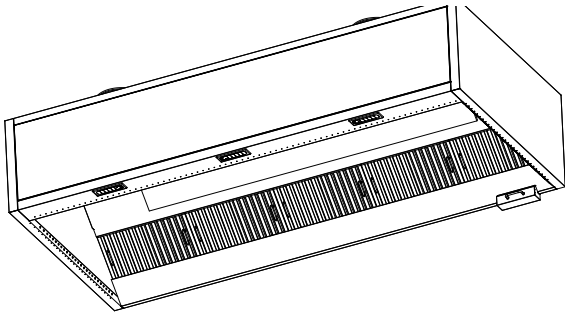
| L1 (Abschnittslänge) | L | Empfohlener Abluftvolumenstrom* | | Capture Jet™-Luftmenge (Breite = 1300) | |
|----------------------|-------|---------------------------------|-----------------|---|------|
| | | l/s | m³/h | l/s | m³/h |
| 1500 | 1600 | 420 ... 570 | 1515 ... 2055 | 27 | 97 |
| 2000 | 2100 | 560 ... 760 | 2020 ... 2740 | 31 | 112 |
| 2500 | 2600 | 700 ... 950 | 2525 ... 3425 | 35 | 127 |
| 5000 | 5100 | 1400 ... 1900 | 5050 ... 6850 | 56 | 202 |
| 7500 | 7600 | 2100 ... 2850 | 7575 ... 10275 | 77 | 277 |
| 10000 | 10100 | 2800 ... 3800 | 10100 ... 13700 | 98 | 352 |

* Mindestwert bei einer T.A.B.™-Messung von 105 Pa (505 m³/h oder 140 l/s pro Abscheider)... Höchstwert bei einer T.A.B.™-Messung von 190 Pa (685 m³/h oder 190 l/s pro Abscheider)

AUFBAU MODULARER ABSCHNITTE



ABMESSUNGEN UVI (2 geschlossene Enden)



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch vereinfachen sich Transport und Installation.

ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)

Für typische Größen

| L | 1 Ø315 | Abluft | | Leuchte |
|------|--------|--------|-----------|---------|
| | M | 2 Ø315 | 3 Ø315 | Q* |
| 1600 | L1/2 | 275 | - | 1020 |
| 2100 | L1/2 | 275 | - | 1320 |
| 2600 | - | 275 | L1/2, 550 | 1320 |
| 3100 | - | 275 | L1/2, 550 | 1320 |

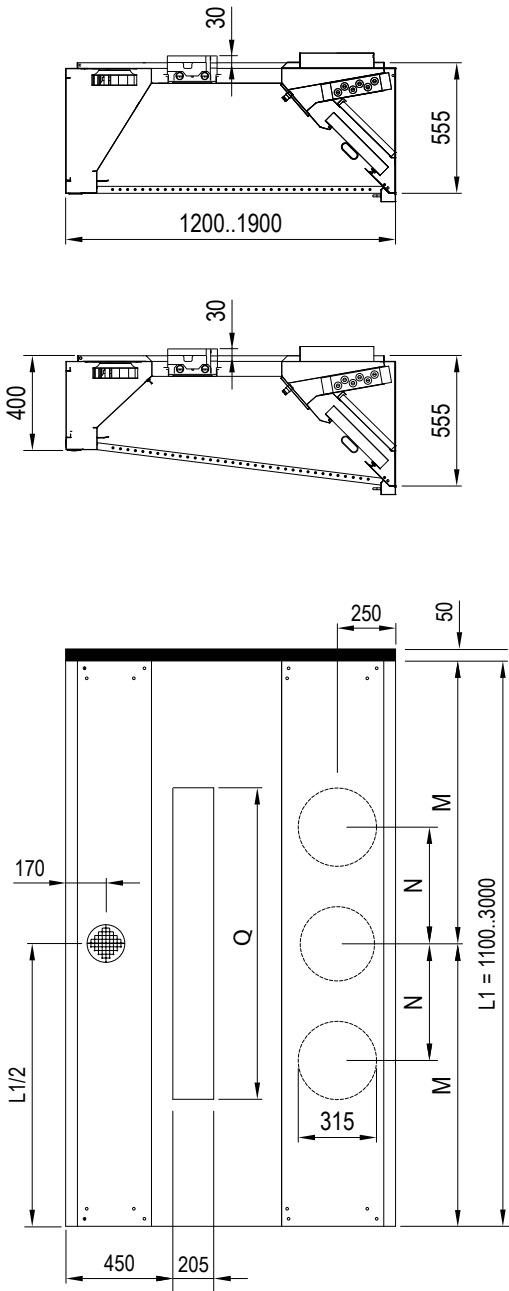
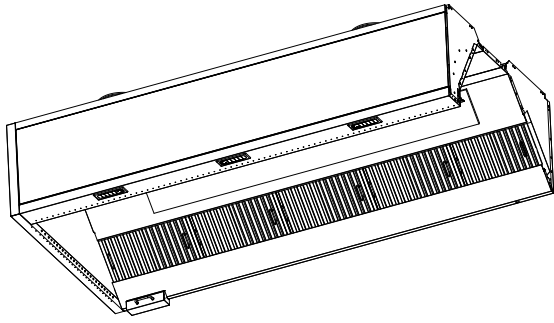
* 1020 (L1<=1500, 2x27W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

- Die Zahl der Abluftanschlüsse ist ausgehend von der Abschnittslänge und von den in Abhängigkeit von den Kochgeräten errechneten Abluftvolumenströmen zu ermitteln.
- Weitere Luftzufuhrmöglichkeiten des Capture Jet-Gebäses und auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

| L/B | 1100 | 1300 | 1500 | 1700 | 1900 |
|------|------|------|------|------|------|
| 1100 | 93 | 98 | 103 | 108 | 113 |
| 1600 | 118 | 123 | 128 | 133 | 138 |
| 2100 | 148 | 153 | 158 | 163 | 168 |
| 2600 | 173 | 178 | 183 | 188 | 193 |
| 3100 | 198 | 203 | 208 | 213 | 218 |

ABMESSUNGEN UVI (1 geschlossene Enden)



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch vereinfachen sich Transport und Installation.

ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)

Für typische Größen

| L | 1 Ø315 | Abluft | | Leuchte |
|------|--------|--------|-----------|---------|
| | M | 2 Ø315 | 3 Ø315 | Q* |
| 1600 | L1/2 | 275 | - | 1020 |
| 2100 | L1/2 | 275 | - | 1320 |
| 2600 | - | 275 | L1/2, 550 | 1320 |
| 3100 | - | 275 | L1/2, 550 | 1320 |

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

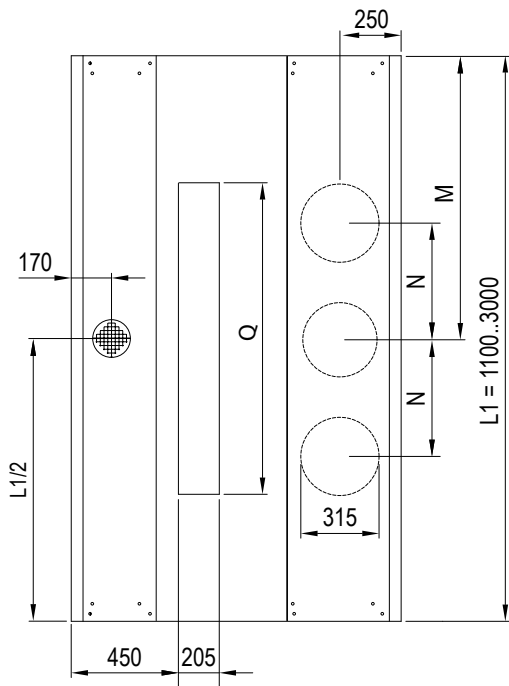
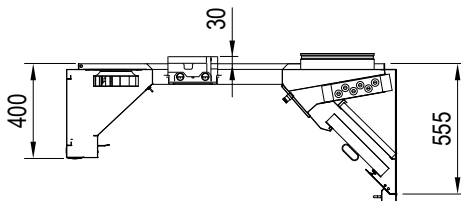
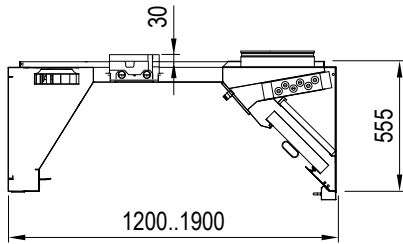
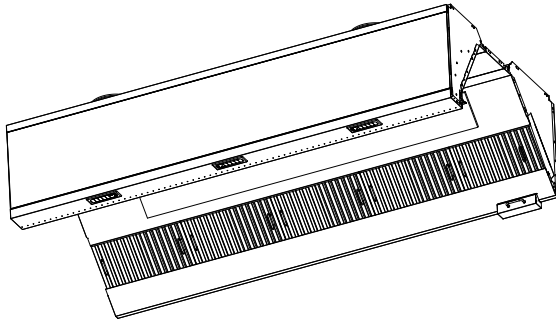
- Die Zahl der Abluftanschlüsse ist ausgehend von der Abschnittslänge und von den in Abhängigkeit von den Kochgeräten errechneten Abluftvolumenströmen zu ermitteln.
- Weitere Luftzufuhrmöglichkeiten des Capture Jet-Gebäses und auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

| L/B | 1100 | 1300 | 1500 | 1700 | 1900 |
|------|------|------|------|------|------|
| 1100 | 93 | 98 | 103 | 108 | 113 |
| 1600 | 118 | 123 | 128 | 133 | 138 |
| 2100 | 148 | 153 | 158 | 163 | 168 |
| 2600 | 173 | 178 | 183 | 188 | 193 |
| 3100 | 198 | 203 | 208 | 213 | 218 |

DIMENSIONS

UVI (2 opened ends)



Die angegebenen Abmessungen gelten nur für modulare Abschnitte. Größere Küchenhauben werden in separaten Modulen montiert, dadurch vereinfachen sich Transport und Installation.

ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)

Für typische Größen

| L | 1 Ø315 | Abluft | | Leuchte |
|------|--------|-------------|----------------|---------|
| | M | 2 Ø315 N | 3 Ø315 M, N | Q* |
| 1600 | L1/2 | 275 | - | 1020 |
| 2100 | L1/2 | 275 | - | 1320 |
| 2600 | - | 275 | L1/2, 550 | 1320 |
| 3100 | - | 275 | L1/2, 550 | 1320 |

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

- Die Zahl der Abluftanschlüsse ist ausgehend von der Abschnittslänge und von den in Abhängigkeit von den Kochgeräten errechneten Abluftvolumenströmen zu ermitteln.

- Weitere Luftzufuhrmöglichkeiten des Capture Jet-Gebäses und auf Anfrage.

- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

| L/B | 1100 | 1300 | 1500 | 1700 | 1900 |
|------|------|------|------|------|------|
| 1100 | 93 | 98 | 103 | 108 | 113 |
| 1600 | 118 | 123 | 128 | 133 | 138 |
| 2100 | 148 | 153 | 158 | 163 | 168 |
| 2600 | 173 | 178 | 183 | 188 | 193 |
| 3100 | 198 | 203 | 208 | 213 | 218 |



www.halton.com/foodservice

Halton Foodservice GmbH

Tiroler Str. 60, 83242 Reit im Winkl
 Tel. +49 8640 8080
 Fax +49 8640 80888
www.halton.de

Halton Foodservice International

France

Halton SAS
 Zone Technoparc Futura
 CS 80102
 62402 Béthune Cedex
 Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
 Fax +33 (0)3 21 64 55 10
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Germany

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

USA

Halton Co.
 101 Industrial Drive
 Scottsville, KY 42164
 Tel. +1 270 2375600
 Fax + 1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

Asia Pacific

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

United Kingdom

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

Japan

Halton Co. Ltd.
 Hatagaya ART-II 2F
 1-20-11 Hatagaya
 Shibuya-ku
 Tokyo 151-0072
 Tel.+ 81 3 6804 7297
 Fax + 81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Canada

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

Middle-East

Halton Middle-East FZE
 Jebel Ali Free Zone
 Office/Warehouse S3B3WH08
 P.O. Box 18116
 Dubai – United Arab Emirates
 Tel. + 971 (0)4 813 8900
 Fax + 971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

Das Unternehmen verfolgt eine Strategie der ständigen Produktentwicklung. Daher behalten wir uns Änderungen an Design und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vor. Weitere Informationen erhalten Sie in Ihrer nächstgelegenen Halton-Niederlassung. Diese finden Sie unter www.halton.com/locations