



- **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 fedtaflejringer**
- **Forhindrer fedtaflejringer, som er årsag til alvorlige problemer med hygiejne samt risikoen for brand**
- **Betydeligt reducerede lugtgener i fraluft**
- 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

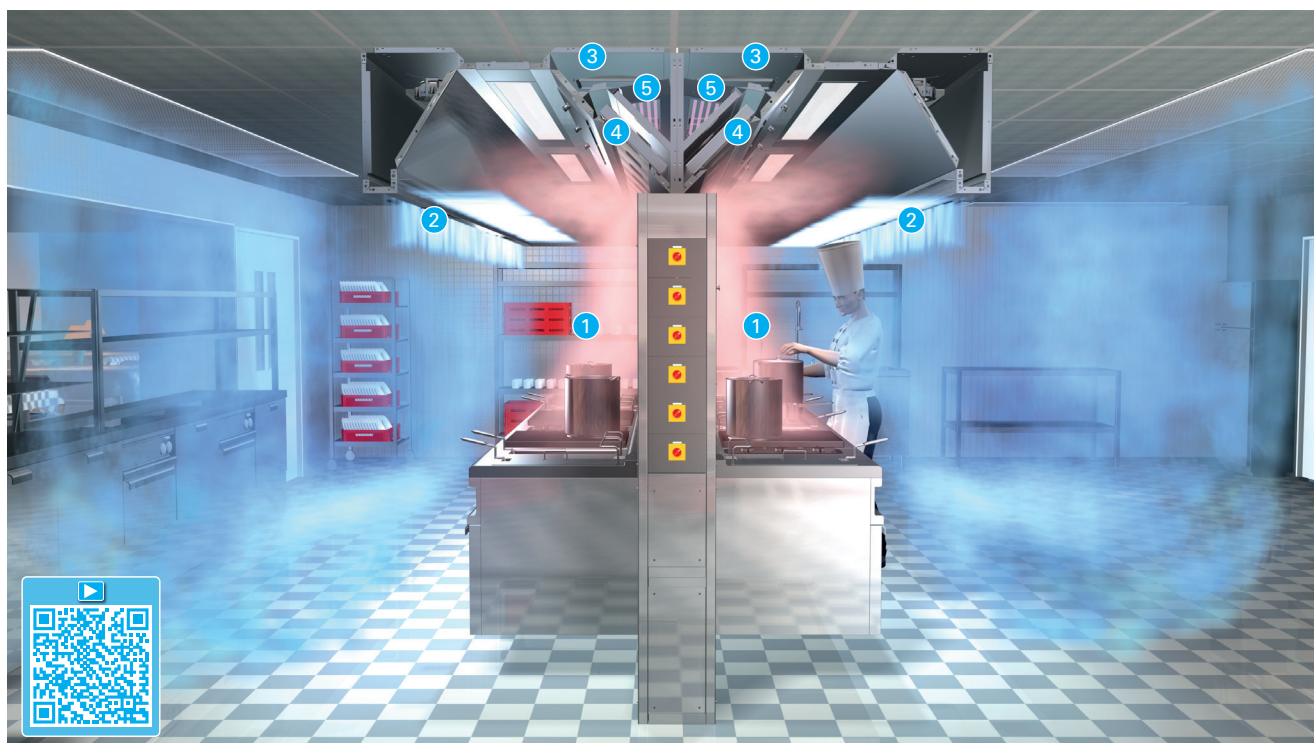
- Nøjagtig og effektiv indregulering p.g.a. "montageklar" standardlevering.

Kvaliteten af indklimaet samt hensynet til miljøet og omgivelsme 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 lugte og forureninger fra kogeudstyret. Den er baseret på brugen af ultraviolette lamper (UV-C) som neutraliserer fedtdampe og partikler.

UVI 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 konvekktive strømninger (1) stiger op imod køkkenets loft.

Kombinationen af vandrette og lodrette side Capture Jets (2) leder de konvekktive 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%.

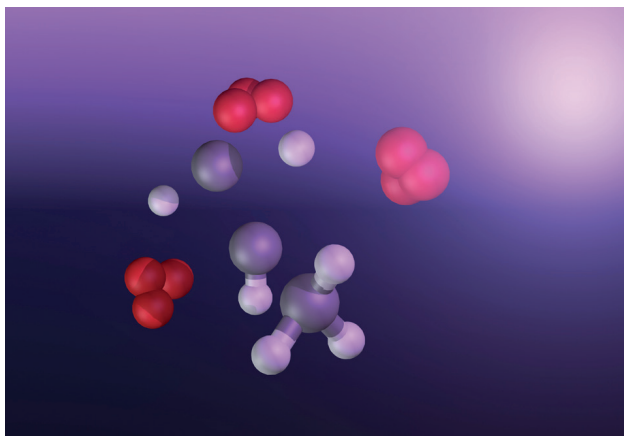
UVI emhætte er udstyret med Capture Ray teknologien. Efter indfangningen gennemgår de konvekktive plumens fra kogeudstyret en to-trins filtrering (5) gennem multi cyklonfiltre. De største fedtpartikler bliver fjernet. Den ozon, som er skabt af lyset fra UV-lamperne (6) neutraliserer de resterende fedtpartikler 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.

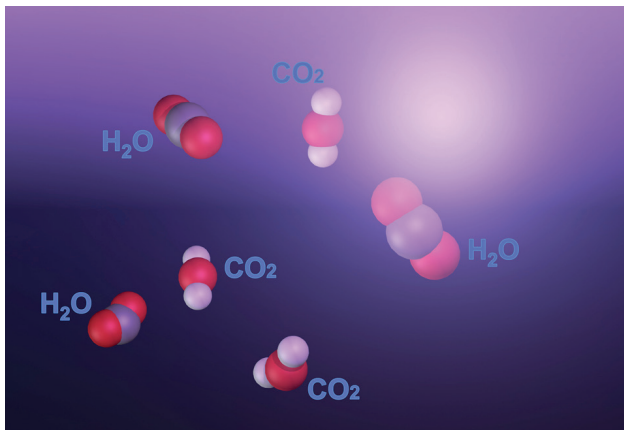
UVI emhætten indeholder består af en Capture Jet™ enhed med front og sidestråler, en Capture Jet™ centrifugalventilator, et IP65 lysarmatur, indreguleringsspjæld til fraluft og tilluft, målestudser og KSA fedtfiltre. Alle emhættens synlige dele er fremstillet af poleret, rustfrit stål AISI 304. De nederste kanter er fuldsvejsede.

T.A.B.™ test og målestudser til luftmængdemåling på kamrene til fraluft og Capture Jet™ tilluftskammeret.

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.

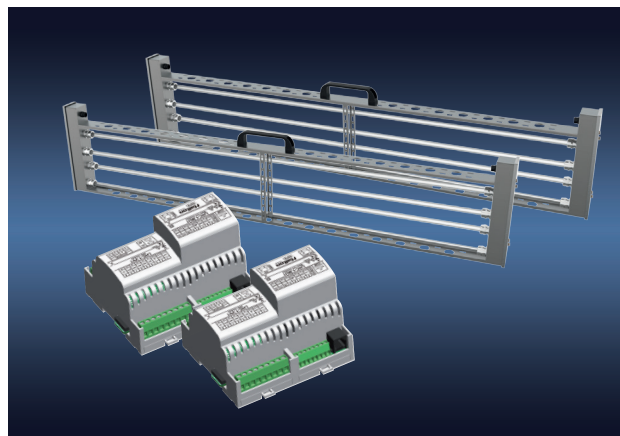
Capture Ray™ UV Fedtfjerningsteknologi

- 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 fraluftkanaler 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.



UVI/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 cassette med komplette kontrol og sikkerhedsegenskaber
- Let og sikker adgang til UV kassetterne for rengøring
- Plug and Play CE-certificeret kontrolsystem og let adgang til UV kassetter for vedligehold

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.:

- Aktuell luftmængde og tryk
- Aktuell 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

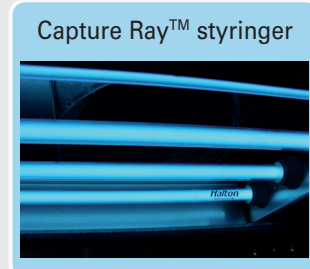
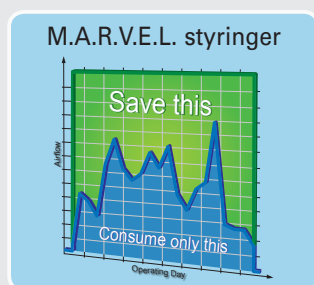
Halton F.O.R.M.* system



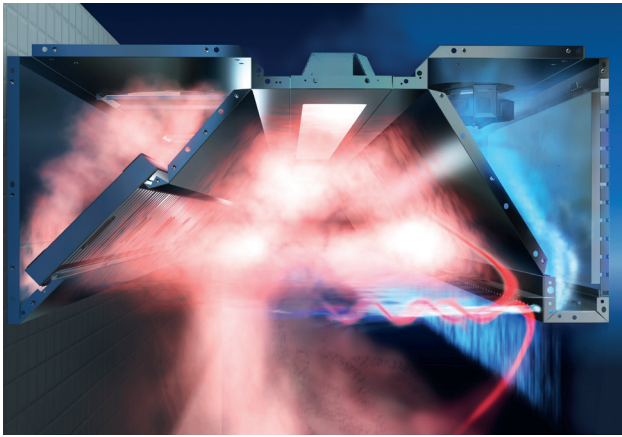
Fjernstyret forbindelse



GSM alarmer



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



Dobbelt og perifer Capture Jet™ Teknologi

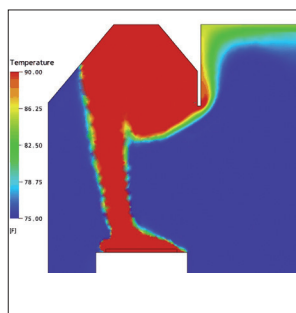
- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30% til 40% pga. højere indfangningseffektivitet af forureninger
- Enhances UV reaction efficiency due to lower exhaust airflow rates
- Forbedret indeklima og komfort

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

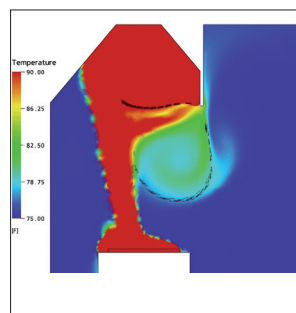
Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

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

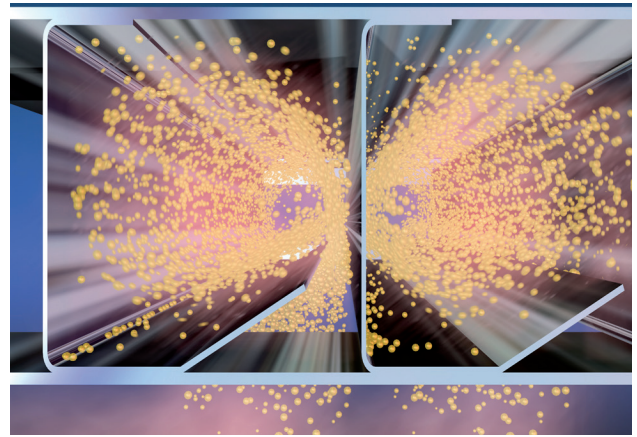
De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets.



UDEN Capture Jets
Varmeudslip



MED Capture Jets
Opfangning og forurening



UVI/1307/DK

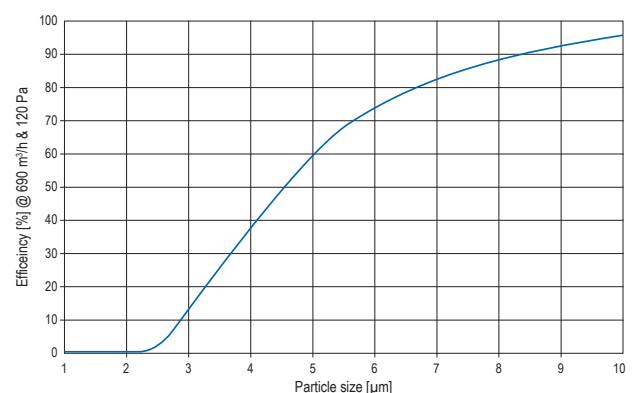
KSA Cyklonfiltre

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

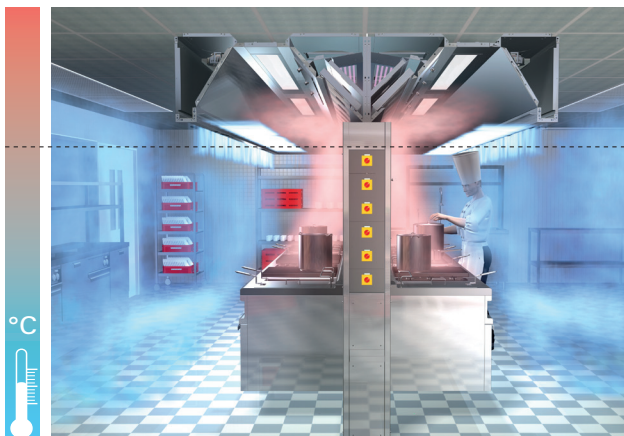
Cyklonfiltrene er vigtige i forbindelse med Capture Ray teknologien. UV lamper er mindre effektive overfor store fedtpartikler. Derfor er det af stor betydning at have en effektiv mekanisk forfiltrering før UV lamperne.

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»



Erstatningsluft med lav hastighed og højde af komfortzone

Teknologien for erstatningsluft og designet er begge vigtige for at garantere emhættens totale opfangningsevne og dermed personalets komfort. Dårligt design vil medføre træk, lækage af den termiske plumen og følelsen af ubehag. Det må derfor stærkt anbefales at anvende tilluftsenheder med lav hastighed monteret i loftet eller væggen til erstatningsluften. Halton's udvalg af indbæsningsarmaturer med lav hastighed udført i rustfrit stål medfører, at fornyelse af køkkenluften kan foregå efter fortrængningsprincippet. Frisk luft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringen af træk forhindrer den friske luft i at sprede de konvektive strømme fra kogeudstyret. En højdebegrænsning for komfortområdet opstår naturligt i køkkenet pga. stråling. Under denne højde er luftkvaliteten optimal.



UVI/1307/DK

Indregulering, Sikkerhed og Vedligehold

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

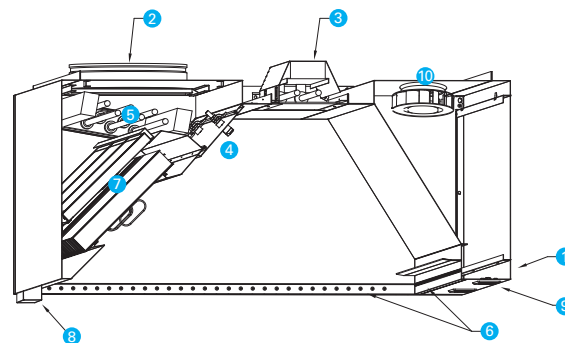
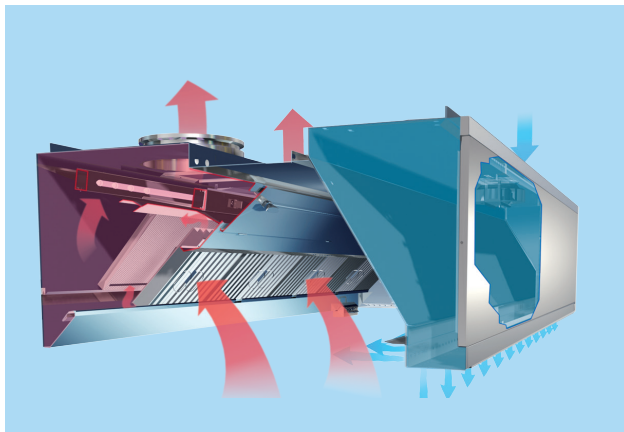
Capture Ray™ teknologien forhindrer årelang opbygning af uhygiejniske fedt og kondensataflejringer i fraluftskanalerne (især vigtigt ved udstyr som konvektionsovne og gryder).

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 kondensdråber. Kanterne i bunden af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet for at begrænse kondensrisikoen.

(T.A.B.™) test og målestudier 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 AISI 304
2	Fraluftsstilslutning og indreguleringsspjæld
3	Lysarmatur med tilslutningsboks
4	Adgangslem
5	UV lampeholdere
6	Capture Jet™ dyser

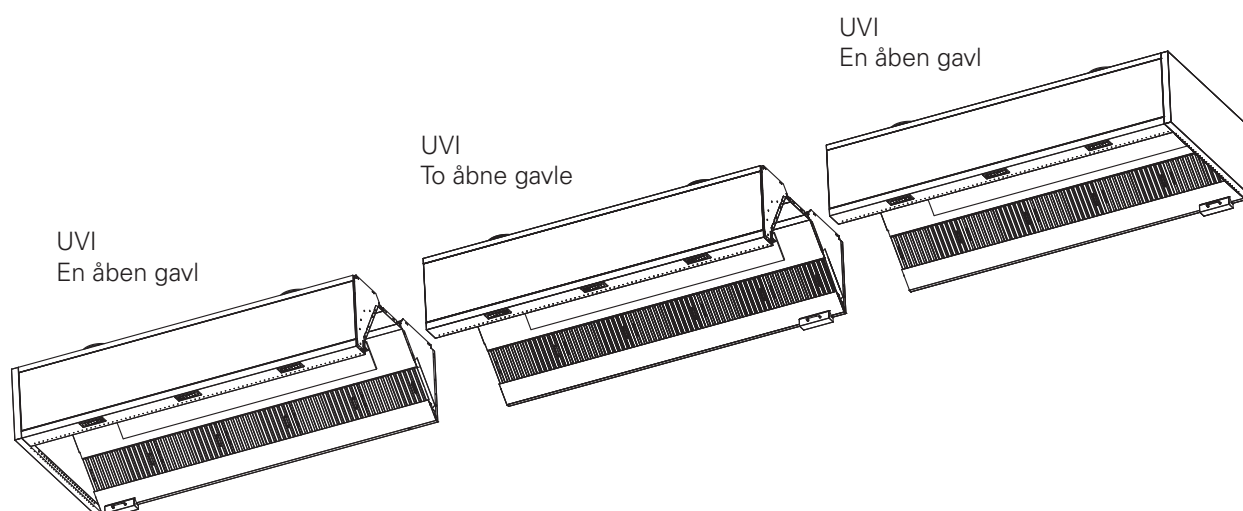
KODE	BESKRIVELSE
7	KSA dobbelt filtrering
8	Fedtopsamlingsbakke eller afløbshane
9	Personlige tilluftsdyser
10	Capture Jet™ ventilator

QUICK SELECTION DATA

L1 (Aktiv længde)	L	Anbefalet fraluftsmængde*		Capture Jet luftmængde (med bredde = 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

* 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

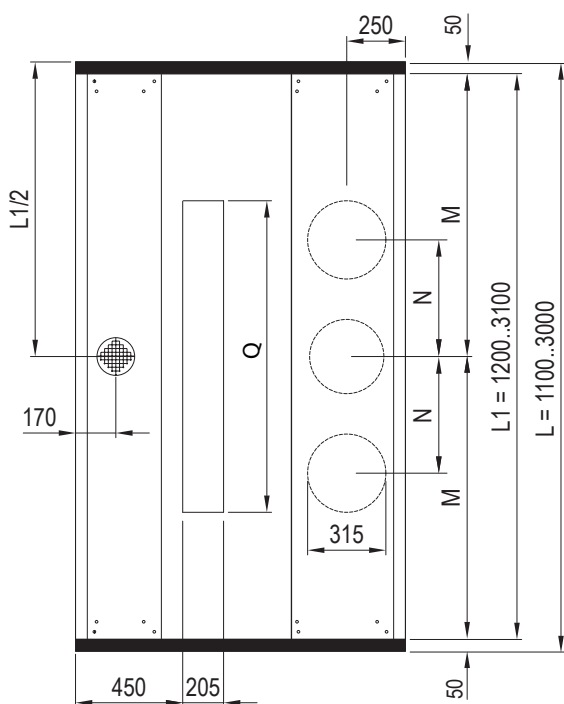
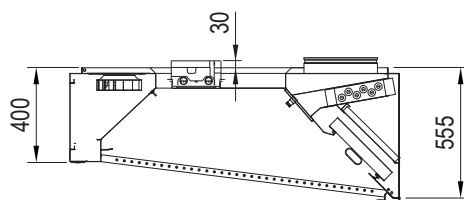
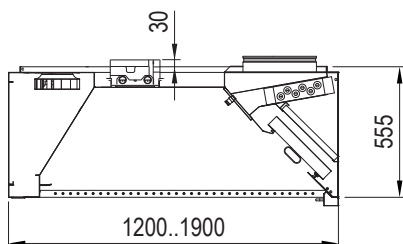
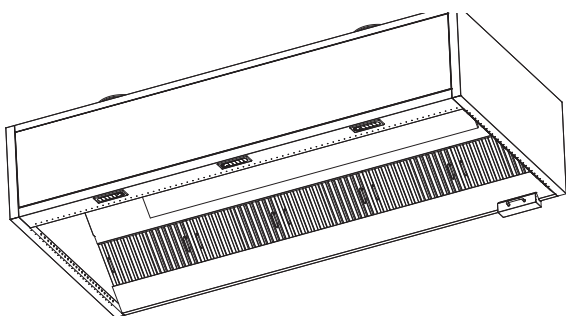


UVI - Capture Jet™ Emhætte kombineret med Capture Ray™ fedtfjerningsteknologi

Halton

DIMENSIONER

UVI (2 lukkede 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

		Fraluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	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

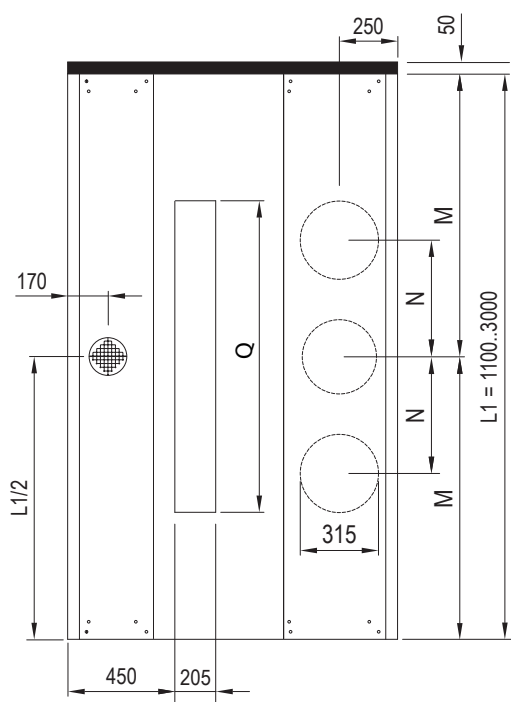
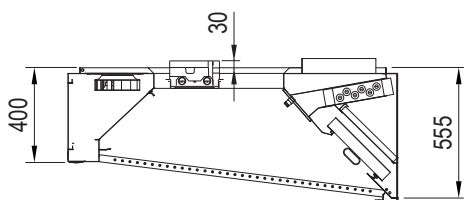
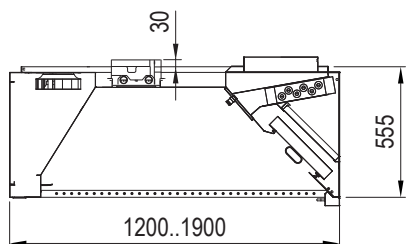
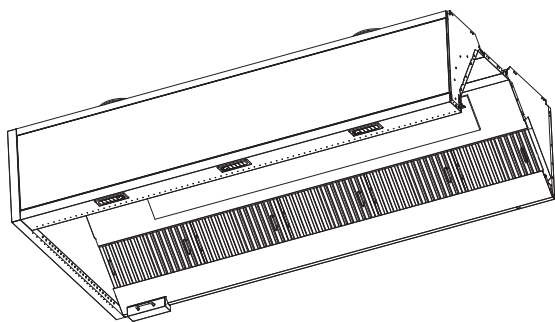
* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

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

VÆGT (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

DIMENSIONER UVI (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

	1 Ø315	Fraluft 2 Ø315	3 Ø315	Lys
L	M	N	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

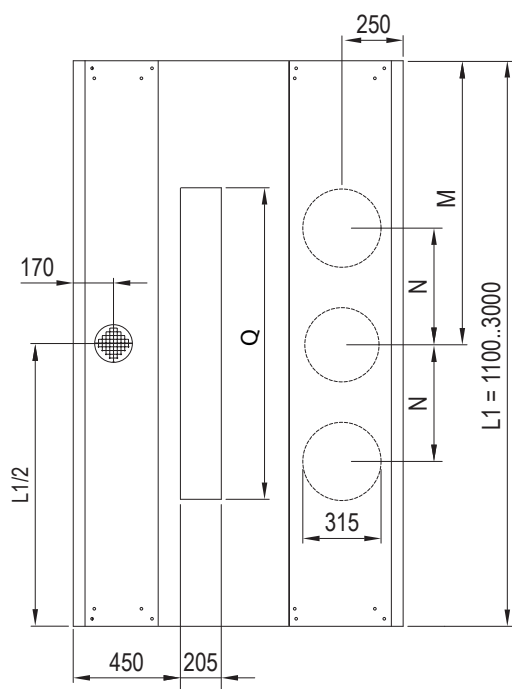
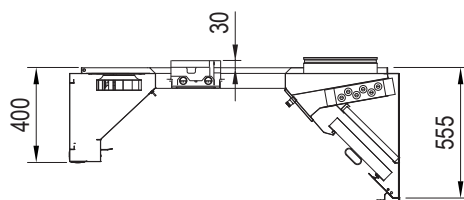
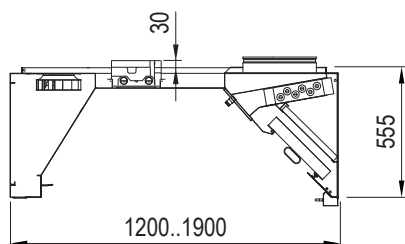
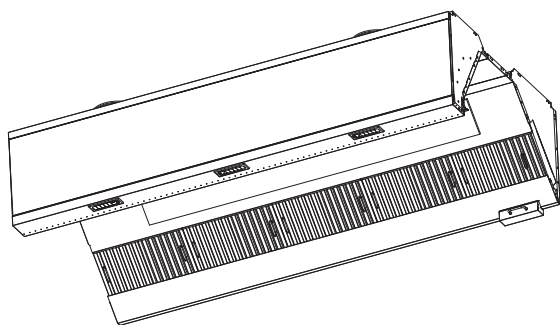
* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

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

VÆGT (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

DIMENSIONER UVI (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

	1 Ø315	Fraluft 2 Ø315	3 Ø315	Lys
L	M	N	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)

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

VÆGT (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 A/S

Husby Allé 17, 1 mf. , 2630 Taastrup

Tel. +45 86 922 855

Fax +45 86 922 837

www.halton.dk

Halton Foodservice International

France

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

Germany

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

USA

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

Asia Pacific

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

United Kingdom

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

Japan

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

Canada

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

Middle-East

Halton Middle East FZE
Jebel Ali Free Zone – South Area
Office/Warehouse S3B3SR08/WH08
P.O. Box 18116
Dubai – United Arab Emirates
Tel. +971 (0)4 813 8900
Fax +971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

Da firmaet har en politik om løbende produktudvikling forbeholder vi os derfor retten til ændringer i design og specifikationer uden yderligere varsel. For mere information, venligst kontakt nærmeste Halton agentur. Findes på: www.halton.com/locations