



- **HACCP*-sertifiointi (PE-567-HM02I)**
- **Capture Jet™-tekniikkapientää poistoilmavirtoja 30–40 prosenttia**
- **Tehokkaat kaksivaiheiset KSA-spiraalipyörresuodattimet (UL-, NSF- ja LPS 1263 -luokitus)**
- **Rasvahiukkasjäämien ja höyryn neutralointi (Capture Ray™-tekniikka)**
- **Vähentää merkittävästi kanavan puhdistuskustannuksia ja parantaa paloturvallisuutta, kun rasvaa ei pääse kerääntymään kanaviin**
- **Estää epähygieenisten ja tulipalovaaraa aiheuttavien rasvakertymien muodostumisen**
- **Vähentää merkittävästi poistoilman hajuja**
- Laitteessa on turvatoiminnoilla varustettu Capture Ray™-ultraviolettikasetti
- CE-sertifioitu Plug and Play -hallintajärjestelmä ja käyttöliittymävaihtoehtona Haltonin LCD-kosketusnäyttö
- Laitteiden toimintateho on testattu riippumattomissa testeissä ASTM 1704-standardin mukaan
- Poistoilmavirrat perustuvat ASTM-standardin mukaiseen suorituskykyyn sekä todellisten lämpökuormien laskentamenetelmään

- Asennusvalmiit vakiotoimituspaketit tekevät käyttöönotosta täsmällistä ja tehokasta.

Sisä- ja ulkoilman laadusta on tulossa yhä tärkeämpää. Keittiöiden poistoilmajärjestelmässä tarvitaan usein ilman epäpuhtauksien hallintaa, jotta keittiöiden toiminta vastaa yhä lisääntyviä ympäristönsuojeluvaatimuksia.

Capture Ray-tekniikka pitää tuloilmakammion ja kanavan lähes rasvattomina ja poistaa osan ruuanlaiton aiheuttamista hajuista ja päästöistä. Tekniikka perustuu ultraviolettilamppuihin (UV-C), jotka neutraloivat rasvahöyryjä ja hiukkasia.

Pysty- ja vaakasuuntaisia huuvan ulkoreunoilla toimivia uuden sukupolven Capture Jet™-suihkuja hyödyntävä UVI on tehokas keittiön ilmanvaihtohuuva, joka poistaa likaantuneen ilman ja keittiölaitteiden tuottaman liikalämmön. Yleisesti ottaen järjestelmä tarvitsee saman lämpökuorman poistamiseen 30–40 prosenttia vähemmän poistoilmaa kuin perinteiset huuvut.

* Hazard Analysis Critical Control Point



Toiminta ja kuvaus

Keittölaitteet tuottavat yläpuolelleen lämpöä, rasvahiukkasia ja höyryjä, vettä sekä hajuja sisältävän ilmavirran. Nämä konvektiiviset ilmavirrat (1) nousevat luonnostaan keittiön kattoa kohti.

Capture Jet-tekniikka (2) mahdollistaa konvektiivisten ilmavirtojen nousun vapaasti kohti poistoilmakammiota (3), josta ne poistetaan nopeasti. Huuvan rakenne yhdessä Capture Jet-sieppausilmasuuhkun kanssa auttaa sitomaan tehokkaasti ruuanlaiton tuottamat savut tai höyryt. The Capture Jet™-tekniikka ja huuvan sisäpuolen muotoilu varmistavat parhaan mahdollisen sieppaus- ja sitomistehon vähentäen samalla poistoilmavirtaa 30–40 prosenttia.

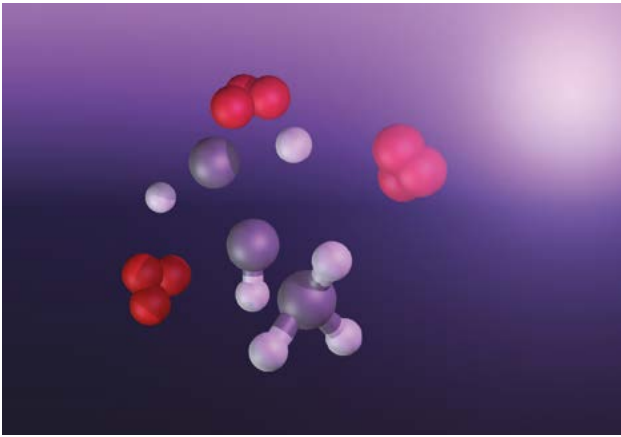
UVI-keittiöhuuvassa käytetään Capture Ray-tekniikkaa. Sieppauksen jälkeen ruoanvalmistuslaitteiden synnyttämä kuuma ilma suodatetaan kahdessa vaiheessa (4) spiraalipyörresuodattimilla. Suurimmat rasvahiukkaset poistetaan. UV-C-lamppujen (5) tuottama UV-valo ja otsoni neutraloivat jäljellä olevat rasvahiukkaset ja höyryn. Neutraloinnin tehokkuus on suorassa suhteessa poistoilman määrään ja rasvahiukkasten kokoon. Siksi Capture Ray-tekniikka on aina tehokkain, kun sitä käytetään yhdessä Capture

Jet™-tekniikan ja KSA-spiraalipyörresuodattimien kanssa.

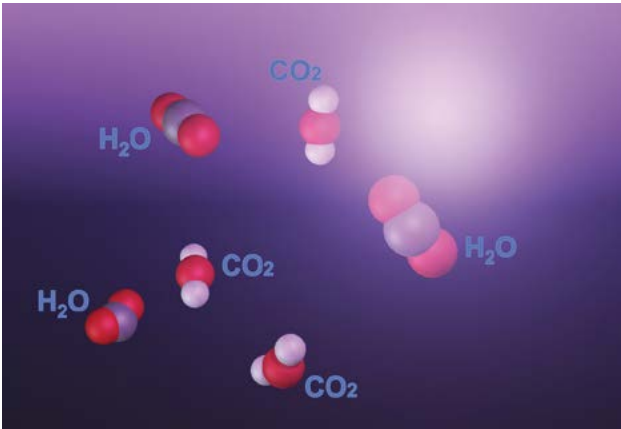
UVI-keittiöhuuvassa on etu- ja sivusuihkuilla varustettu Capture Jet™-yksikkö, Capture Jet™-keskipakopuhallin, IP65-valaisin, säädettävät poistoilmapellit, ilmavirran mittausyhteet ja KSA-rasvanerotitimet. Kaikki huuvan näkyvät osat on valmistettu hiotusta ruostumattomasta teräksestä AISI 304. Alareunojen saumat on hitsattu.

Mittausyhteet (T.A.B.) ilmavirran mittaamista varten asennetaan poisto- ja tuloilmakammioon sekä Capture Jet™-sieppaussuihkukammioon.

Uudet Capture Ray-tuotteet valmistetaan modulaarisina osina. Suuret huuvat yhdistetään erillisistä moduuleista, joissa ei ole sivuja tai palkkeja osien välillä.



Fotolyysi tarkoittaa valokemiallista hajaantumista eli rasvamolekyylien hajottamista fotoneilla.



Otsonolyysi tarkoittaa haihtuvien orgaanisten yhdisteiden (Volatile Organic Compounds, VOC) ja hajujen hapettumista UV-C-lamppujen synnyttämällä otsoonilla.

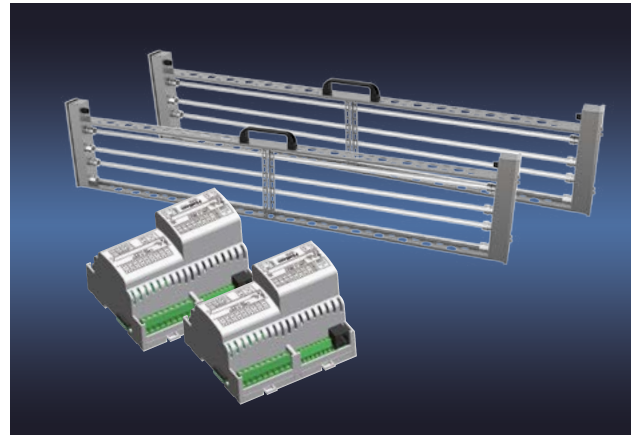
Capture Ray UV-rasvanpoistotekniikka

- Koska rasvaa ei kerääny kanaviin, niiden puhdistuskustannukset vähenevät
- Lämmönpalautuksen toteutettavuus, tehokkuus ja takaisinmaksuaika paranevat, kun huoltotarve on vähäinen
- Poistetun ilman hajut vähenevät merkittävästi

Capture Ray-teknikka ehkäisee rasvan kertymistä huuvaan ja poistoilmakanavaan. Se myös vähentää hajuja niiden syntypaikoilla.

UV-neutralointi tapahtuu samanaikaisesti kahdella tavalla. Fotolyysi on UV-C-säteilyn (valon) suora vaikutus. Fotolyysi perustuu valokemialliseen hajaantumiseen eli rasvamolekyylien hajottamiseen fotoneilla.

Fotolyysin rinnalla tapahtuu myös otsonolyysi: siinä rasvamolekyylit hapetetaan lamppujen synnyttämällä otsoonilla. Otsoni on kaasu, joka kulkee ilmassa, joten hapettumista tapahtuu niin kanavissa kuin UV-kammiossakin.



UVI/1307/FI

UV-lamppujen ja UV-ohjausjärjestelmän asennus

- UV-ohjausjärjestelmä on pienikokoinen ja tehokas eikä vaadi etähallintalaitetta
- Laitteessa on ohjaus- ja turvatoiminnoilla varustettu Capture Ray™-ultraviolettikasetti
- UV-kasetteja pääsee käsittelemään ja huoltamaan helposti ja täysin turvallisesti
- CE-sertifioitu Plug and Play-hallintajärjestelmä

Capture Ray™-huuvissa on tehokkaat UV-lamput, joiden käyttöaika on 13 000 tuntia. Ne on asennettu kevyeen ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kasettiin, jossa on pikaliittimet ja kätevä kahva. Kasettien irrottaminen säännöllistä UV-lamppujen puhdistusta varten on helppoa ja nopeaa.

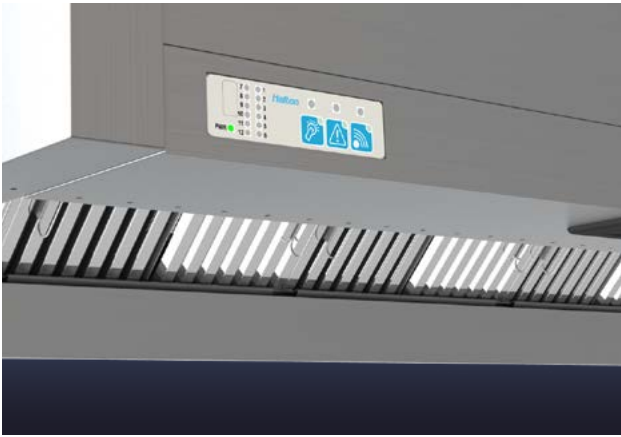
UV-lamppujen huoltoluukkuja ja kaikkia suodattimia hallitaan huoltovapailla magneettisilla lähestymisturvakytkimillä. Siten UV-lamput kytkeytyvät välittömästi pois toiminnasta, kun suodatin poistetaan tai luukku avataan. Tämä ehkäisee altistumista suoralle UV-valolle.

Ohjausjärjestelmä perustuu Halton Foodservice Control Platform (FCP)-ohjaimiin ja se ilmoittaa, jos järjestelmässä havaitaan virhetilanne, kuten jokin seuraavista:

- Suodatin poistettu tai UV-luukku auki- UV-lamppujen käyttöikä ylitetty- Liitäntälaitteen vika- Alhaisen paineen (tai ilmavirran) hälytys- Viestintävirhe yksikköjen välillä.

Halton Foodservice Control Platform (FCP)-järjestelmä sisältää esimerkiksi seuraavia lisämoduuleja ja-toimintoja:

- ylläpitotoimien etäkäyttö SMS/GSM-modeemin avulla
- kytkentä rakennusautomaatiojärjestelmään
- ulkoinen syöte, kuten palohälytys ja sulkeminen etätoimintona.



UV-säätöpaneeli (vakiokäyttöliittymä)

- Kätevä ja esteettinen käyttöliittymä
- Sisältää LED-merkkivalot, jotka osoittavat selkeästi UV-järjestelmän ja mahdollisten hälytysten tilan
- Tunnistaa, missä huuvaosassa häiriö tai huoltotarve esiintyy
- Järjestelmän asetuksia voidaan käsitellä ja muokata PDA-laitteella

UV-säätöpaneeli on Capture Ray™-tekniikan ohjaamiseen käytettävä käyttöliittymä. Paneeli upotetaan yleensä esteettisesti jonkin UV-telineen sisältävän huuvaosan etureunan alaosaan. Paneeli voidaan myös integroida erilliseen keittiöön asennettavaan laatikkoon.

UV-ohjausjärjestelmä tarkistaa, että UV-lamput toimivat moitteettomasti. Jos lamppujen toiminnassa tapahtuu virheitä, UV-säätöpaneelin varoitusvalot syttyvät.

Painamalla painikkeita ja havainnoimalla merkkivalojen yhdistelmiä käyttäjä voi tehdä tarkan vianmäärityksen ja tarkistaa, missä huuvaosioissa häiriöitä esiintyy.

UV-järjestelmän asetuksia ja tilatietoja voidaan käsitellä ja muokata PDA-laitteella UV-säätöpaneelin Bluetooth-liittymän kautta. Yhteyden avulla voidaan esimerkiksi

- tarkistaa ilman määrä ja paine
- tarkistaa eri liitälaitteiden todelliset UV-toimintatunnit
- nollata vaihdettujen lamppujen toimintatunnit.



LCD-kosketusnäyttö (vaihtoehtoinen käyttöliittymä)

- Intuitiivinen ja helppokäyttöinen visuaalinen käyttöliittymä
- Mahdollistaa järjestelmän käytön ilman erityiskoulutusta
- Helpottaa ja nopeuttaa käyttöönottoasetusten tekemistä
- Yleisratkaisu kaikkien Haltonin Tehokas keittiö -konseptiin sisältyvien tekniikoiden ohjaamiseen erikseen tai samanaikaisesti

Haltonin LCD-kosketusnäyttö on kehitetty helppokäyttöiseksi käyttäjille sekä järjestelmän asennuksesta ja käyttöönotosta huolehtivalle urakoitsijalle. Se sisältää seuraavat toiminnot:

- Capture Ray™-tekniikalla varustettujen huuvioiden nimeäminen.
- Tuotteiden esitys selkeiden piirustusten avulla, mikä mahdollistaa hälytysten paikantamisen ja tilatietojen esittämisen yksitulkintaisesti.
- Mahdollisuus käyttää ja muokata kaikkia asetuksia ilman PDA-laitetta, mikä nopeuttaa käyttöönottoa (käyttöoikeuksien hallinta).
- Mahdollisuus hallinnoida helposti lisämoduulien tarjoamia lisätoimintoja ja mukauttaa järjestelmä erityisvaatimusten mukaan (esim. analogiset ulostulot tai GSM-moduuli).

LCD-kosketusnäyttö on täysin yhteensopiva kaikkien muidenkin Halton-tekniikoiden kanssa, jotka voi yhdistää Capture Ray™- tekniikoihin, kuten

- M.A.R.V.E.L. - tarpeenmukainen ilmastointijärjestelmä
- Pollustop-päästöjenhallintayksiköt
- Vesipesutekniikka
- KGS (Kanaviston rasva-anturi).

Capture Ray™- ohjaimet kuuluvat Haltonin Foodservice Control Platform (FCP)-järjestelmään

Haltonin Foodservice Control Platform (FCP)-järjestelmä on kehitetty kaikkien Haltonin Tehokas keittiö-konseptiin (HPK) sisältyvien innovatiivisten ratkaisujen käsittelyyn ja hallintaan. Keittiöön asennettujen tekniikoiden tyypistä ja määrästä riippumatta niitä kaikkia voidaan ohjata samanaikaisesti tämän ainutlaatuisen ohjausjärjestelmän avulla. Tällöin kaikkien käytössä olevien tekniikoiden vakiokäyttöliittymä korvataan yhdellä käyttöliittymällä eli Haltonin kosketusnäytöllä.

Haltonin kosketusnäytöllä voidaan ohjata useita tekniikoita samanaikaisesti, mutta se on myös tehokas tietoliikenneyhdyskätävä. Sen avulla voidaan hallinnoida GSM-toimintoja etätietokoneesta tai jopa syöttää tietoja Haltonin F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management)-järjestelmään. Tällöin F.O.R.M.-järjestelmä voi lähettää laitteiston yleiset tilatiedot reaaliaikaisesti, tehdä energiatehokkuusanalyysin tai tarjota huoltosuunnittelutyökälyt.

Haltonin FCP-kosketusnäyttö (lisävaruste) on intuitiivinen ja monipuolinen viestintäliittymä

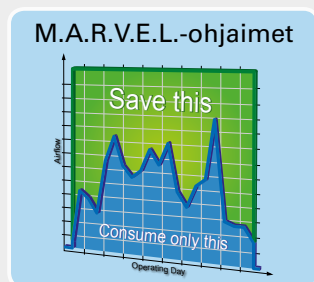
Haltonin F.O.R.M.*-järjestelmä



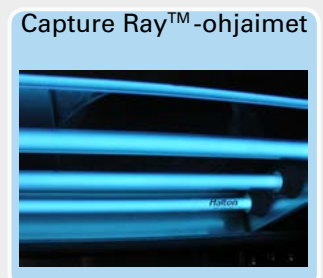
Etäyhteys



GSM-hälytykset



M.A.R.V.E.L.-ohjaimet



Capture Ray™-ohjaimet



Pollustop-ohjaimet

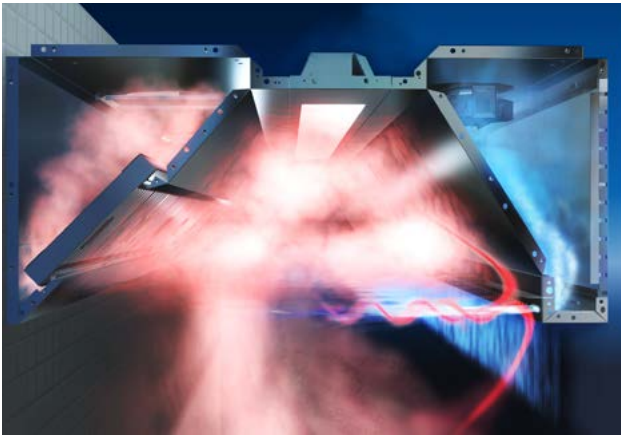


Vesipesun ohjausjärjestelmä



KGS-ohjaimet

* Facilities Optimization and Resource Management (Kiinteistöjen optimointi ja toiminnanohjaus)



Halton Capture Jet™ -tekniikka

- Vähentää sieppaus- ja sitomistehonsa ansiosta poistoilman määrää ja energiankulutusta 30–40 prosenttia
- Vähäinen poistoilmavirta parantaa UV-reaktion tehoa
- Parantaa sisäilman laatua ja mukavuutta

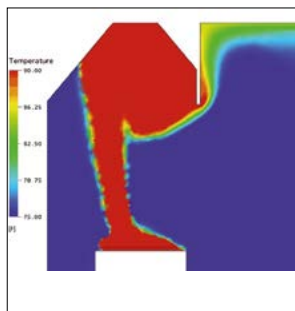
Capture Jet-suihkut kannattaa aina yhdistää Capture Ray-tekniikkaan. Mitä vähäisempi poistoilman määrä on ja mitä vähemmän UV-lamppuja tarvitaan, sitä pidempi on altistumisaika ja parempi UV-tekniikan tehokkuus.

Capture Jet™-tekniikassa käytetään pysty- ja vaakasuuntaisia sieppausilmasuuttimia.

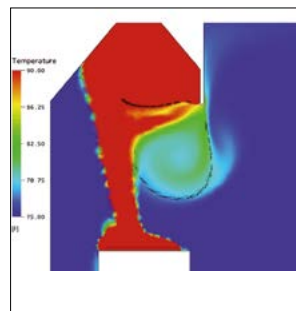
- Vaakasuuntaiset suuttimet työntävät höyryt suodattimia kohti.

- Pystysuuntaiset suuttimet lisäävät sieppaustehoa ja estävät höyryjä leviämästä ruuanlaittoalueelta huonetilaan.

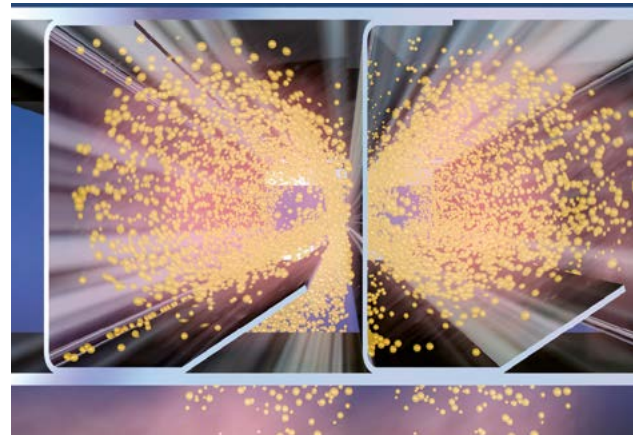
Poistoilmakammion alareuna on muotoiltu aerodynaamisesti niin, että se ei estä kuuman ilman nousua ja tehostaa Capture Jet-suihkujen toimintaa entisestään.



ILMAN Capture Jet-tekniikkaa
Lämmön leviäminen



KÄYTETTÄESSÄ Capture Jet-tekniikkaa
Sieppaus ja sidonta



UVI/1307/Fl

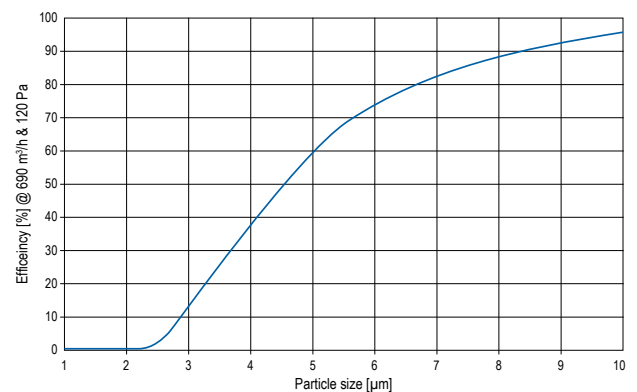
KSA-pyörresuodattimet

- Ensiarvoisen tärkeitä UV-neutralointiprosessissa
- Vähentävät rasvan kertymistä kanavissa olennaisesti
- Parantavat hygieniaa ja turvallisuutta

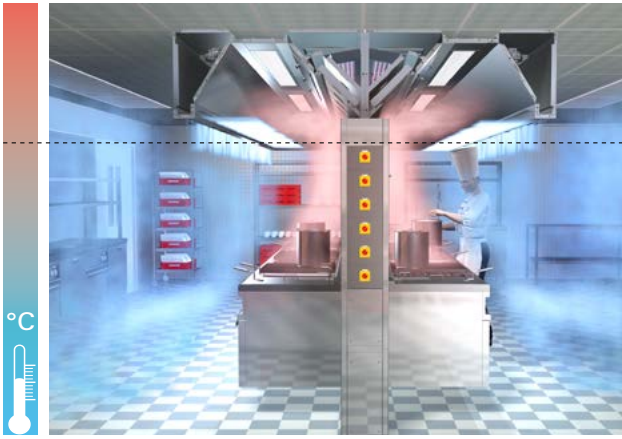
Pyörresuodattimet on myös hyvä aina yhdistää Capture Ray-tekniikkaan. UV-lamput eivät toimi täydellä teholla, jos rasvahiukkaset ovat suuria. Sen vuoksi on ensiarvoisen tärkeää, että ennen UV-vaihetta tehdään tehokas mekaaninen suodatus.

KSA-pyörresuodattimissa on kennomainen profiili, joka pakottaa ilman kiertämään profiilin sisällä. Perinteisiin tasosuodattimiin verrattuna KSA-suodattimien toiminta on tehokkaampi ja jatkuva. Hiukkaset puristuvat profiileja vasten. Kerätty kondenssivesi virtaa luonnollisesti poistoilmakammion viemärintyhteeseen.

KSA-suodattimet poistavat 95 prosenttia 10 µm kokoisista hiukkasista. Suodattimien paloluokitus on UL (paloa hidastava) ja hygienia ja turvallisuusluokitus NSF. Ne on valmistettu hiotusta ruostumattomasta teräksestä AISI 304 (1.4301).



KSA-pyörresuodattimien tehokäyrä perustuu VDI 2052-standardiin (osa 1) «Ventilation Equipment for kitchens. Determination of Capture Efficiency of Aerosol Separators in Kitchen Exhaust» (Keittiöiden ilmastointilaitteet. Aerosolierottimien sieppaustehon määrittäminen keittiön ilmanpoistojärjestelmissä).



Pieninopeuksinen korvausilma ja miellyttävä oleskelualue

Korvausilmatekniikka ja -suunnittelu ovat ratkaisevan tärkeitä huuviin lopullisen sieppaus- ja sitomistehon sekä työntekijöiden mukavuuden varmistamiseksi. Puutteellinen suunnittelu johtaa väistämättä vetoon, kuumun ilman leviämiseen ja epämukavuuden tunteeseen.

On erittäin suositeltavaa käyttää kattoon tai seinään asennettuja pieninopeuslaitteita kompensoimaan UVI-huuvan poistoilmamäärää. Haltonin valikoimaan sisältyvät ruostumattomasta teräksestä valmistetut pieninopeushajottimet mahdollistavat keittiön ilmanvaihdon syrjäytysilmanvaihtoperiaatteella. Raikas ilma laskeutuu luonnollisesti lattiatasoon ja leviää sieltä työskentelyalueelle. Kun ilma virtaa häiriöttömästi, raikas ilma ei sekoitu ruoanvalmistuslaitteiden synnyttämiin nouseviin ilmavirtoihin.

Ilman kerrostumisen ansiosta oleskelualueelle muodostuu luonnollisesti miellyttävät olosuhteet. Oleskelualueella ilmanlaatu on ihanteellinen.



UVI/1307/Fl

Käyttöönotto, turvallisuus ja huolto

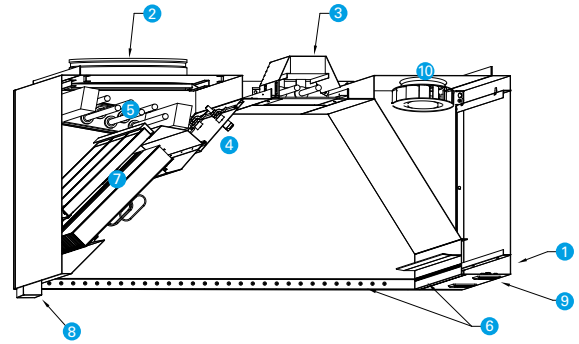
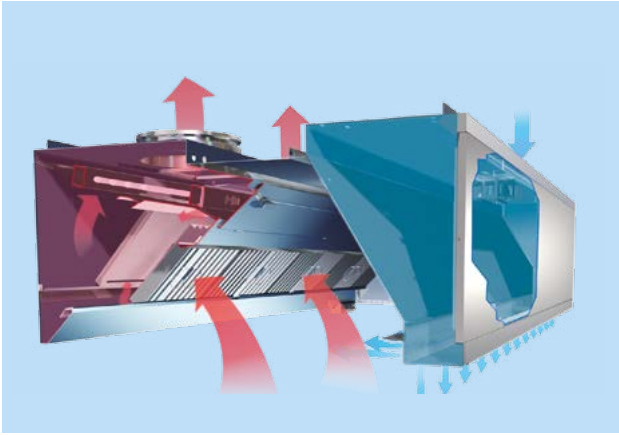
- HACCP-sertifiointi (PE-567-HM02I)
- Säästää kanaviston puhdistuksessa
- Helposti huollettavat ja puhdistettavat osat
- Äärimmäisen hygieeninen ja paloturvallinen järjestelmä

Koska suodattimet pestään säännöllisesti, vesipesutekniikka estää epähygieeniset ja pitkäaikaiset rasva- tai kondenssivesikertymät poistoilmakammioissa ja suodattimissa (tämä on ensiarvoisen tärkeää keittolaitteissa, kuten yhdistelmäuuneissa tai kattiloissa).

Hyvän hygienian takaamiseksi Capture Jet™-huuvat on suunniteltu niin, että huuvan osat ovat mahdollisimman yhtenäisiä kokonaisuuksia ja siten myös puhdistettavia saumoja on mahdollisimman vähän. Haitallinen kondenssiveden tippuminen on ehkäisty hitsaamalla alareunan saumat tiiviiksi. Kondensaation riskin rajoittamiseksi ja huuvan tehokkuuden takaamiseksi poistoilmakammion alareuna on aerodynaamisesti muotoiltu.

Mittausyhteet (T.A.B.™) mahdollistavat poisto- ja tuloilmavirtojen nopean säätämisen käyttöönoton aikana tai huollon yhteydessä keittiön elinkaaren ajan.

Kaikki tämä tekee Capture Ray™ järjestelmästä korkealuokkaisen hygienian, turvallisuuden ja ylläpidon helppouden kannalta.

KUVAUS


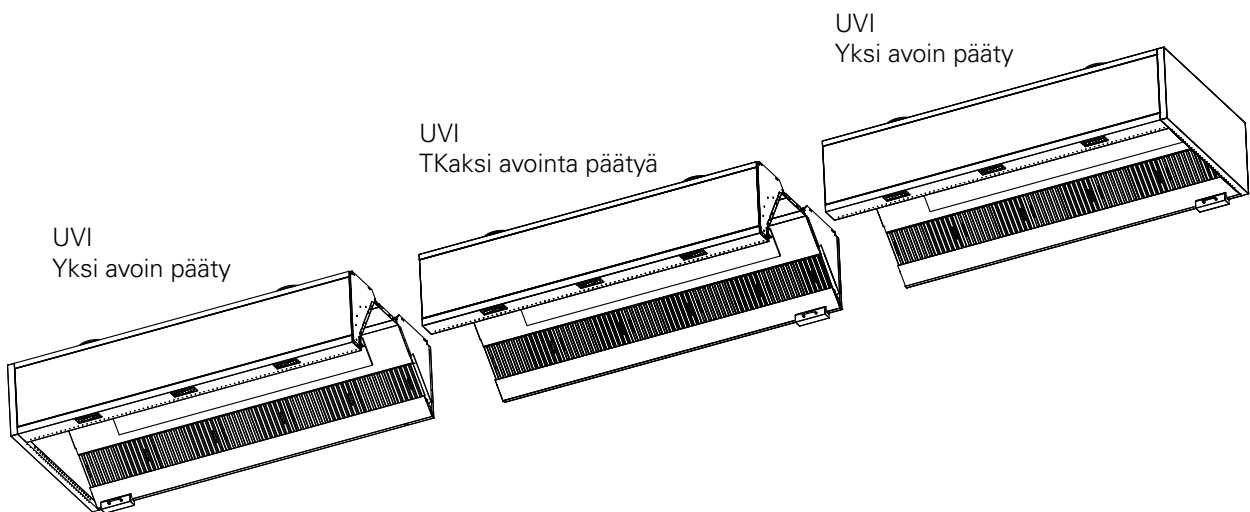
KOODI	SELITYS
1	Kotelo, näkyvät osat ruostumatonta terästä AISI 304
2	Poistoilmaliitäntä ja säätöpelti
3	Valaisin ja sähköliitäntärasia
4	Huoltoluukku
5	UV-lampputeline

KOODI	SELITYS
6	Capture Jet™-suuttimet
7	Kaksivaiheinen KSA-suodatus
8	Rasvankeruuastia tai viemäröntiyhde
9	Henkilökohtaiset tuloilmasuuttimet
10	Capture Jet™-puhallin

PIKAVALINTATIEDOT

L1 (osan pituus)	L	Suositeltava poistoilman määrä*		Capture Jet-ilmavirta (kun leveys = 1300)	
		l/s	m ³ /h	l/s	m ³ /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

* Pienin, kun T.A.B.-luku on 105 Pa (505 m³/h tai 140 l/s suodatinta kohti). Suurin, kun T.A.B.-luku on 190 Pa (685 m³/h tai 190 l/s suodatinta kohti)

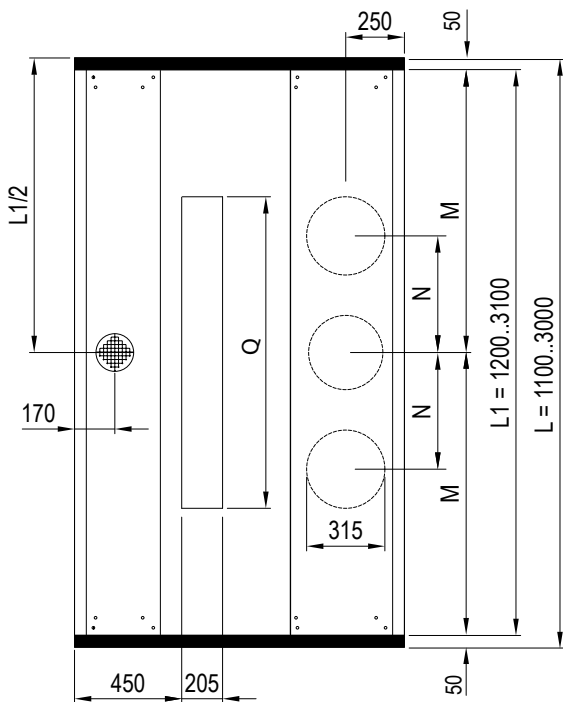
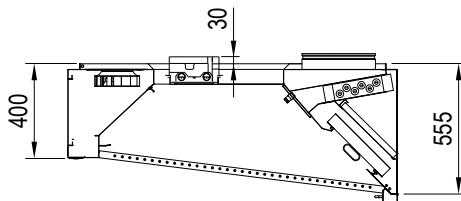
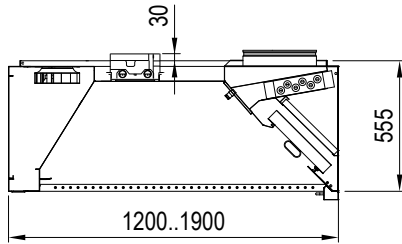
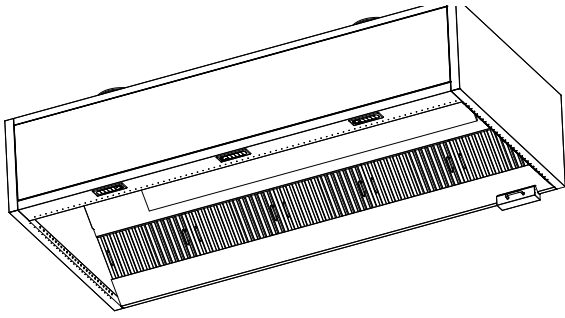
MODUULIOSIEN YHDISTÄMINEN


UVI - UV-rasvanpoistotekniikalla varustettu Capture Jet™-sieppausilmahuuva

Halton

MITAT

UVI (2 suljettua päätyä)



Seuraavassa esitetyt mitat ovat vain yksittäisen moduuliosan mittoja. Kuljetuksen ja käsittelyn helpottamiseksi suuret huuvat kootaan useasta moduulista.

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

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

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

- Poistoilman liitosten lukumäärä määräytyy huuvan koon ja ilmavirtojen laskennallisen tarpeen mukaan, joka määritellään keittiölaitteiden synnyttämän lämpökuorman mukaisesti.

- Capture Jet liitoksia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

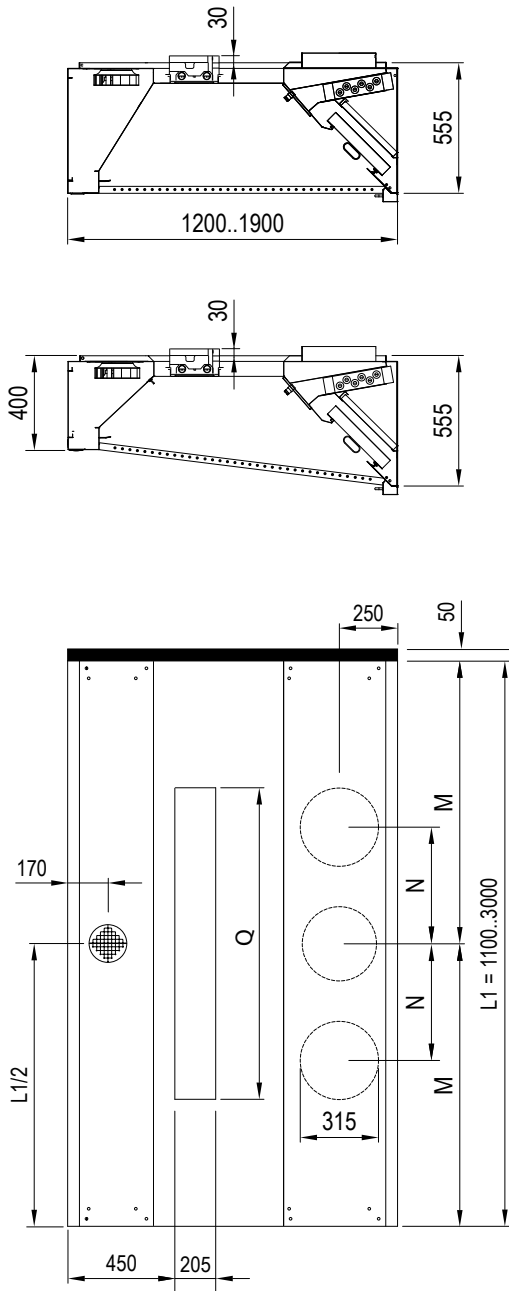
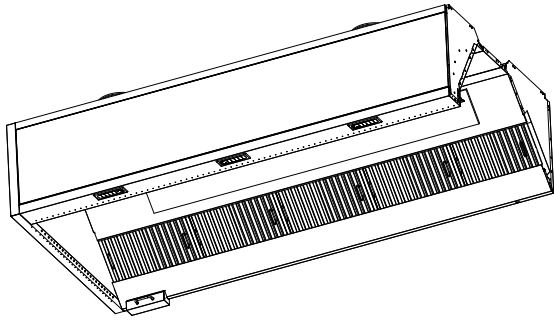
- Liitosten kokoja ja sijaintia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

PAINO (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

MITAT

UVI (1 suljettu pääty)



Seuraavassa esitetyt mitat ovat vain yksittäisen moduuliosan mittoja. Kuljetuksen ja käsittelyn helpottamiseksi suuret huuvat kootaan useasta moduulista.

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

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

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

- Poistoilman liitosten lukumäärä määräytyy huuvan koon ja ilmavirtojen laskennallisen tarpeen mukaan, joka määritellään keittiölaitteiden synnyttämän lämpökuorman mukaisesti.

- Capture Jet liitoksia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

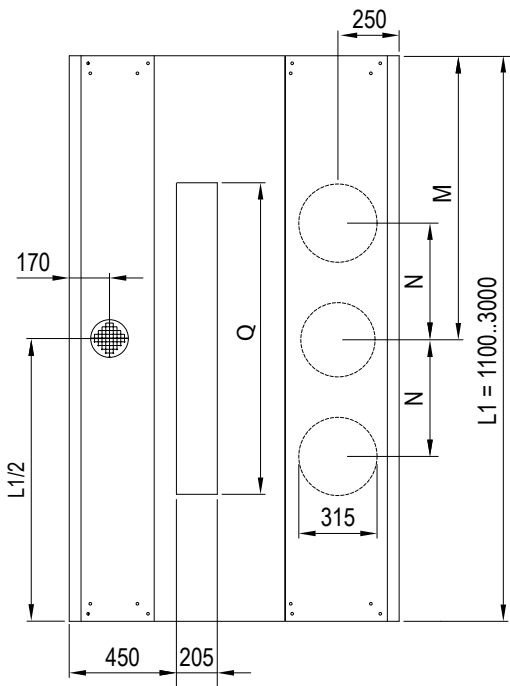
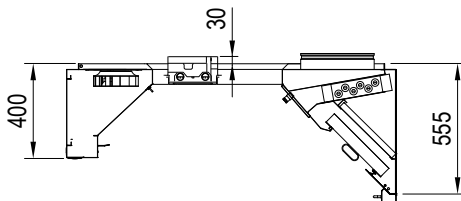
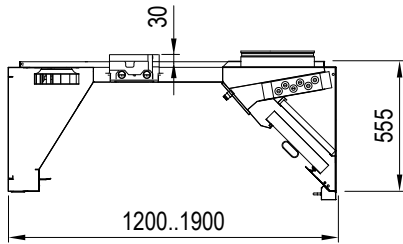
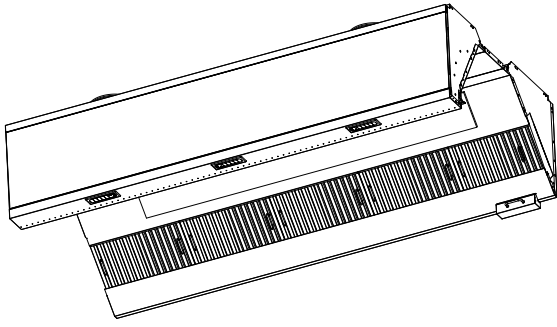
- Liitosten kokoja ja sijaintia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

PAINO (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

MITAT

UVI (2 avointa päätyä)



Seuraavassa esitetyt mitat ovat vain yksittäisen moduuliosan mittoja. Kuljetuksen ja käsittelyn helpottamiseksi suuret huuvat kootaan useasta moduulista.

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

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

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

- Poistoilman liitosten lukumäärä määräytyy huuvan koon ja ilmavirtojen laskennallisen tarpeen mukaan, joka määritellään keittiölaitteiden synnyttämän lämpökuorman mukaisesti.

- Capture Jet liitoksia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

- Liitosten kokoja ja sijaintia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

PAINO (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 Oy

Esterinportti 2, 00240 Helsinki
Tel. +358 (0)20792 200
Fax +358 (0)20792 2050
www.halton.fi

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

Yhtiö kehittää tuotteitaan jatkuvasti, joten niiden rakenne ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta. Lisätietoja saat lähimmältä Halton-toimittajalta. Tarkista lähimmän Halton-toimittajan yhteystiedot sivustosta www.halton.com/locations