

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



- **Certyfikat HACCP* (PE-567-HM021)**
- **Redukcja wyciąganego powietrza o 30 do 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, które są niehigieniczne i zwiększają ryzyko pożaru**
- **Znaczące zmniejszenie emisji zapachów w wyciąganym powietrzu**
- **Zintegrowana kaseta promieniowania UV Capture Ray™ wraz z zabezpieczeniami**
- **Prosty system sterowania typu „Plug&Play” z certyfikatem CE. Ekran dotykowy LCD jako opcjonalny interfejs użytkownika**
- **Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704**
- **Ilości wywiewanego powietrza obliczane są w oparciu o wydajność w testach wg ASTM i metody obliczania rzeczywistego obciążenia cieplnego**

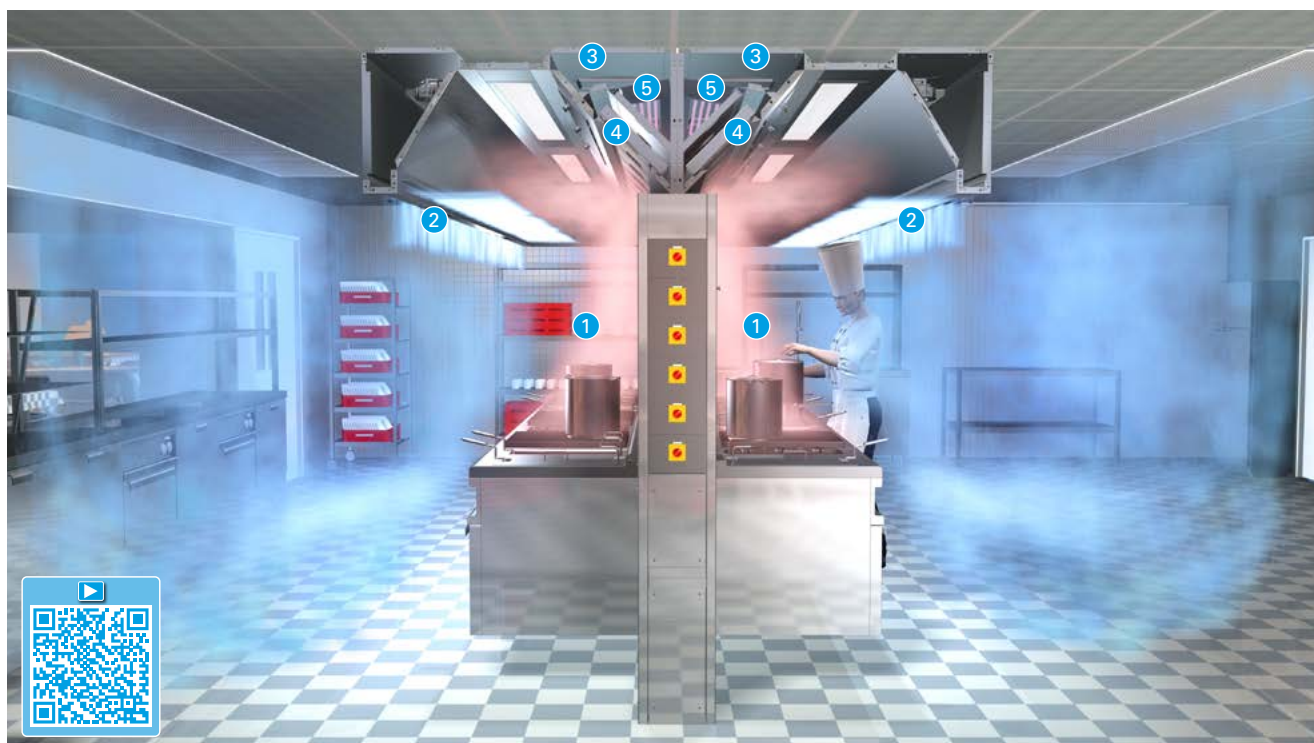
- **Dokładna i łatwa instalacja. Urządzenie jest standardowo dostarczane w stanie gotowym do montażu.**

Jakość powietrza wewnątrz pomieszczeń oraz powietrza wywiewanego na zewnątrz staje się obecnie jednym z kluczowych problemów w projektowaniu przestrzeni kuchennych. Wiele kuchni wymaga użycia rozwiązań, pozwalających na redukcję emisji na zewnątrz, aby sprostać coraz większemu naciskowi na pracę przyjazną dla 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 ona na systemie lamp ultravioletowych (UV-C), neutralizujących opary i cząstki tłuszczu.

Okap typu UVI wyposażony jest w nową generację systemu kurtynowego z wiązką boczną Capture Jet™. Jest to wysokosprawny okap wentylacyjny usuwający zanieczyszczone powietrze oraz zysków ciepła emitowanego przez urządzenia kuchenne. 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)



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 kuchni.

Obwodowy system indukcyjny Capture Jet™ (2) z wiązką boczną i kurtyną, umożliwia swobodny przepływ strumieni konwekcyjnych w stronę przestrzeni wyciągowej (3) tak szybko jak to możliwe. Ukształtowanie wnętrza okapu w połączeniu z działaniem wiązek wychwytyjących Capture Jet™, umożliwia efektywne ograniczanie zwykłych lub nagłych strumieni pary wodnej i dymu. Technologia wiązki wychwytyjącej Capture Jet™ oraz kształt wnętrza okapu zapewniają efektywne wychwytywanie i zatrzymywanie zanieczyszczeń co pozwala na zmniejszenie ilości wyciąganego powietrza o 30% do 40%.

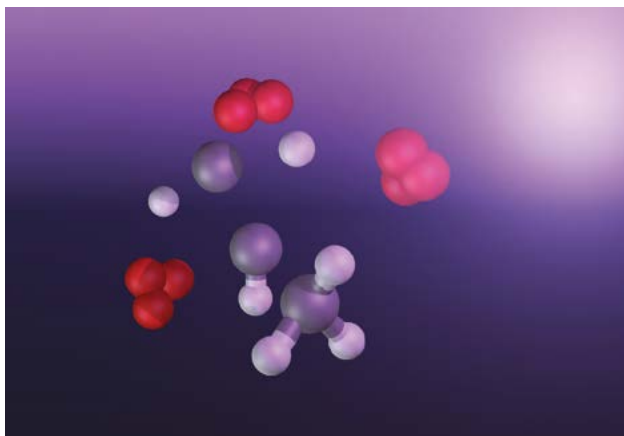
Okap UVI wyposażony jest w technologię Capture Ray. Tłuszcz i zanieczyszczenia wytwarzane przez urządzenia kuchenne zostają wychwycone i poddane dwustopniowej filtracji za pomocą filtrów mulicyklonowych (4). Największe cząstki tłuszczu zostają usunięte. Pozostałe cząstki tłuszczu oraz opary są neutralizowane przez generowane przez lampy UV-C (5) światło 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.

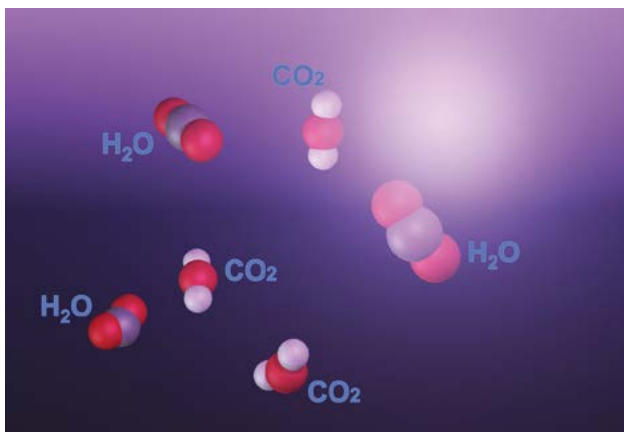
Okap UVI jest wyposażony w system Capture Jet™ z wentylatorem, dyszami przednimi i bocznymi, oprawą oświetleniową IP65, przepustnicą regulacyjną powietrza wyciągowego, króćcami pomiarowymi i filtrami tłuszczowymi KSA. Wszystkie widoczne części okapu produkowane są ze stali nierdzewnej AISI 304. Połączenia na dolnej krawędzi są zespawane szwem ciągłym.

Króćce pomiarowe T.A.B. służące do pomiaru przepływu zamocowane są w przestrzeni powietrza wyciągowego, nawiewnego oraz powietrza wiązki Capture Jet™.

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.



Fotoliza to chemiczny rozkład cząsteczek tłuszczu przez fotony



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

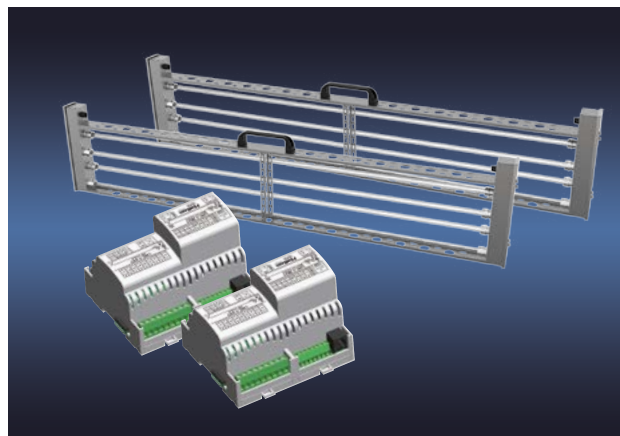
Technologia usuwania tłuszczu promieniami UV Capture Ray

- Zmniejszone koszty czyszczenia kanałów wentylacyjnych dzięki temu, że kanałach nie osadza się tłuszcz
- 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.

Równolegle do fotolizy ma miejsce ozonowanie, 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.



UVI/1307/UK 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 monitorowane bezobsługowymi czujnikami magnetycznymi. Lampy UV wyłączają się automatycznie w momencie zdjęcia filtra bądź otworzenia 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 pracy lamp UV lub usterka statecznika.
- Alarm niskiego ciśnienia (lub 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 umożliwiające wyłączenie pod wpływem alarmu pożarowego lub zdalne.

UVI - Okap kuchenny 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 kontroltek 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

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

System kontroli UV sprawdza prawidłowe działanie lamp UV. W przypadku nieprawidłowego działania konsola UV przekazuje sygnały alarmowe za pomocą kontroltek LED. Precyzyjna diagnostyka oraz identyfikacja sekcji okapu, w której wystąpiła usterka są możliwe dzięki przyciskom dotykowym 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:

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



UVI/1307/PL

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 dla pracowników, a także ułatwia instalację i uruchomienie urządzenia przez kontrahenta. Posiada on następujące funkcje:

- Nazywanie różnych okapów kuchennych wyposażonych w technologię Capture Ray.
- Przedstawianie produktów za pomocą czytelnych rysunków, co umożliwia dokładne wyświetlenie ewentualnych alarmów w miejscu ich występowania wraz ze statusami.
- 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 (Water Wash).

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.

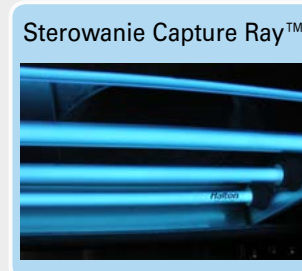
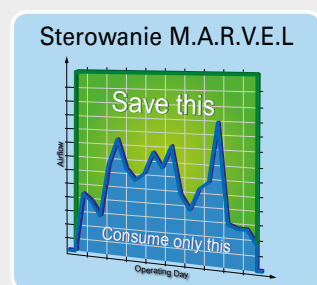
Ekran dotykowy firmy Halton nie tylko jest w stanie obsługiwać kilka technologii równocześnie, ale również stanowi silną bramkę transmisji danych. Może on także obsługiwać funkcje GSM, przy sterowaniu przez zdalny komputer lub nawet przysyłać szczegółowe informacje do systemu zarządzania Halton F.O.R.M.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

Ekran dotykowy Halton FCP (opcja): intuicyjny i komunikacyjny interfejs

system F.O.R.M.* firmy Halton

Podłączenie zdalne

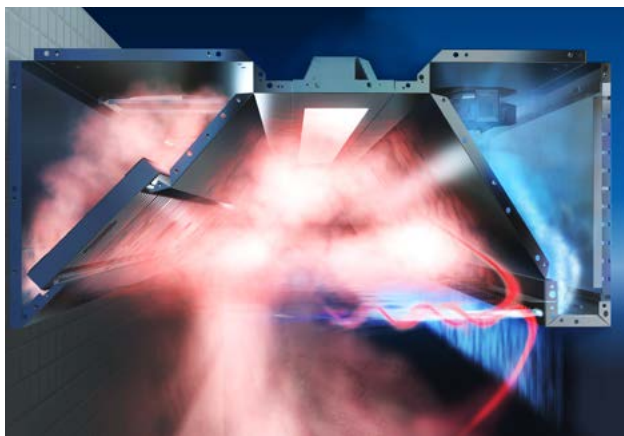
Alarmy GSM



Sterowanie automatycznym systemem myjącym



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



Technologia Capture Jet™ w systemie podwójnym i obwodowym

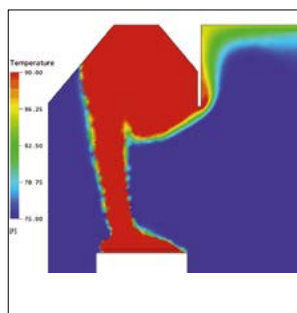
- Redukuje ilość powietrza wyciąganego i zużycie energii od 30% do 40%, dzięki wyższej sprawności wychwytywania i zatrzymywania
- Zwiększa wydajność reakcji UV dzięki niższym ilościom wyciąganego powietrza
- Pozwala na uzyskanie lepszej jakości powietrza w pomieszczeniu i wyższego komfortu pracy

Technologia Capture Jet™ jest nieodzowna 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.

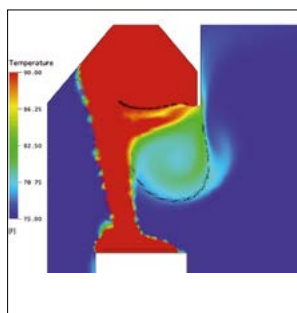
System Capture Jet™ zawiera dwa rzędy dysz: poziomy i pionowy

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

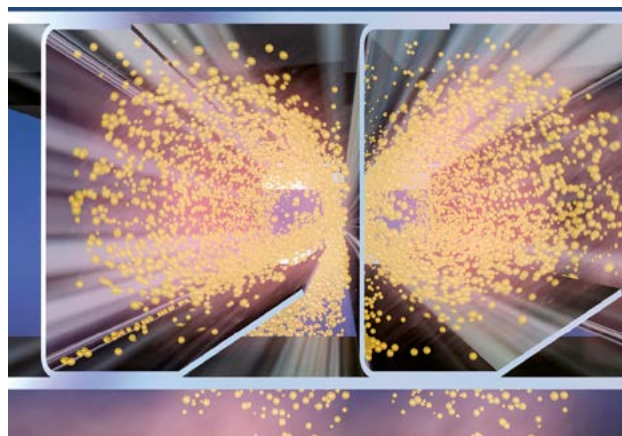
Dolna krawędź części wyciągowej okapu została aerodynamicznie wyprofilowana tak, aby nie zakłócać wznoszenia się zanieczyszczeń ciepłych, oraz poprawia efektywność działania wiązki wychwytywającej Capture Jets.



Bez wiązek wychwytyjących
Rozpraszanie ciepła



Włączony system Capture Jet™ –
wychwytywanie i zatrzymywanie



UVI/1307/PL

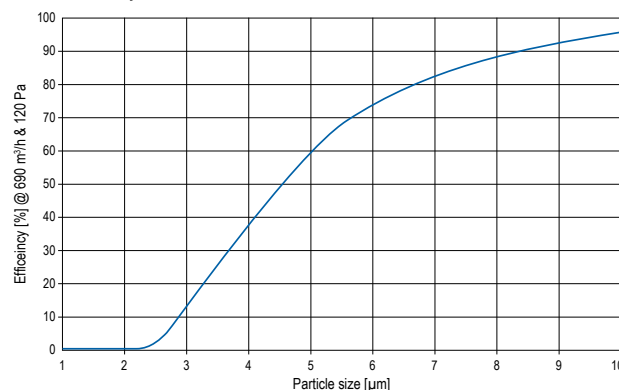
Filtry multicyklonowe KSA

- Nieodzowne dla osiągnięcia wysokiej efektywności procesu neutralizacji UV-C
- Ograniczenie złożeń tłuszczu w kanałach
- Poprawa higieny i bezpieczeństwa

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 nieodzowne 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 odśrodkowe są duże, 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 spływa w kierunku spustów przestrzeni wyciągowej.

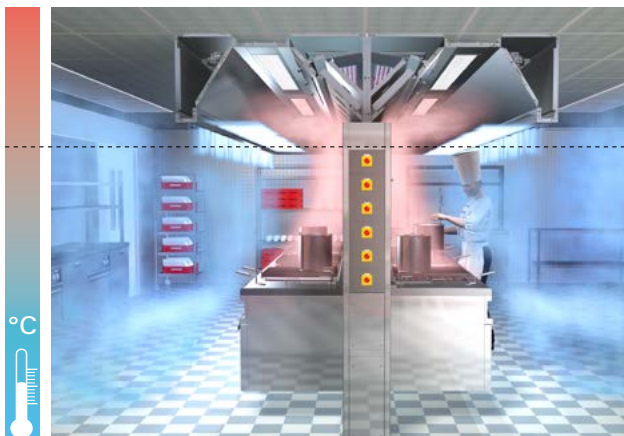
Filtry KSA charakteryzują się 95% sprawnością usuwania cząstek rzędu 10 µm. Filtry mają kategorię UL odporności ogniowej oraz świadectwo NSF higieny i bezpieczeństwa. Zbudowane są z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 (1.4301).



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

UVI - Okap kuchenny z technologią Capture Jet™ wyposażony w system filtracji UV- Capture Ray™ z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton



Nawiew uzdatnionego powietrza z niską prędkością i granica komfortu

Technologia i projekt systemu uzdatniania powietrza mają podstawowe znaczenie dla zagwarantowania całkowitego wychwytywania i zatrzymywania oparów w okapie oraz dla komfortu pracy personelu. Zły projekt zawsze doprowadzi do występowania przeciągów, rozprzestrzeniania się oparów oraz poczucia dyskomfortu.

W celu kompensacji przepływu wyciągowego KVI zaleca się stosowanie nawiewników wyporowych (o małej prędkości przepływu) montowanych na suficie lub na ścianach kuchni. Firma Halton oferuje nawiewniki o małej prędkości przepływu wykonane ze stali nierdzewnej, które umożliwiają wymianę powietrza w pomieszczeniu kuchennym na zasadzie wyporu. Świeże powietrze opada w dół i z tego poziomu wypełnia obszar pracy. Przy nawiewie wyporowym nie ma niebezpieczeństwa 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.



UVI/1307/UK PL

Uruchamianie, bezpieczeństwo i konserwacja

- Certyfikat HACCP* (PE-567-HM021)
- Mniejsze koszty czyszczenia kanałów wentylacyjnych
- Łatwy dostęp do poszczególnych części; łatwe czyszczenie
- Maksymalna higiena i bezpieczeństwo pożarowe

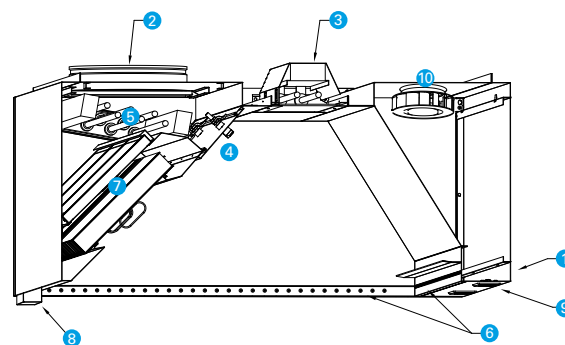
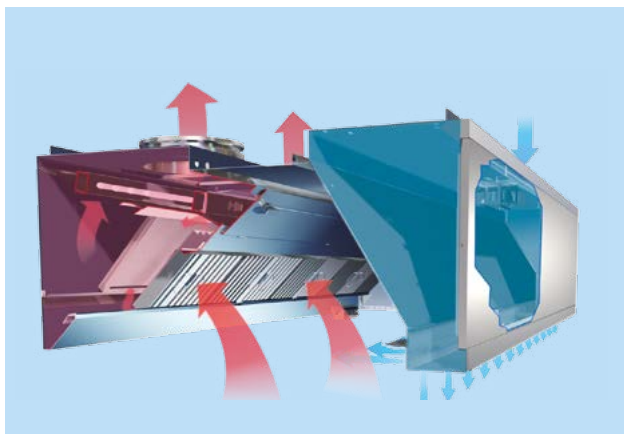
Technologia Capture Ray™ niweluje wszelkie niehigieniczne i niebezpieczne długotrwałe złoże tłuszczu lub osady kondensatu w kanałach wyciągowych (szczególnie jest to ważne w przypadku urządzeń kuchennych takich jak piece wielofunkcyjne lub kotły).

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

Szybka kontrola powietrza wyciągowego oraz nawiewnego podczas uruchomienia lub konserwacji w okresie użytkowania okapu zapewniają krótkie pomiary (T.A.B.™).

Wszystkie właściwości okapów z technologią wiązki wychwytyjącej Capture Jet™ 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 z przepustnicą regulacyjną
3	Oświetlenie ze skrzynką elektryczną
4	Kłapa rewizyjna
5	Statywy na lampy UV

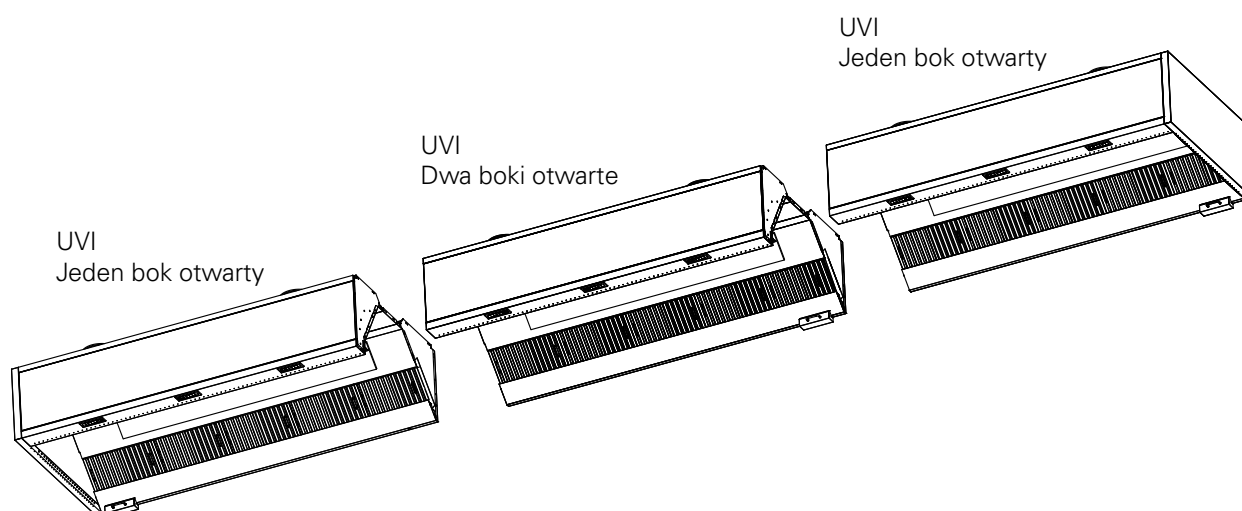
KOD	OPIS
6	Dysze wiązki wychwytyjącej Capture Jet™
7	Filtry KSA (filtracja dwustopniowa)
8	Tacka ociekowa tłuszczu lub króciec spustowy
9	Dysze nawiewu (na osoby pracujące)
10	Wentylator wiązki wychwytyjącej Capture Jet™

TABELA SZYBKIEGO DOBORU

L1 (długość sekcji)	L	Zalecana ilość powietrza wyciąganego*		Ilość powietrza systemu Capture Jet (przyjęta szerokość = 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 dla odczytu z króćców TAB na poziomie 105 Pa (505 m³/h lub 140 l/s na filtr)... Maksimum dla odczytu z króćców TAB na poziomie 190 Pa (685 m³/h lub 190 l/s na filtr)

MONTAŻ SEKCJI MODUŁOWYCH

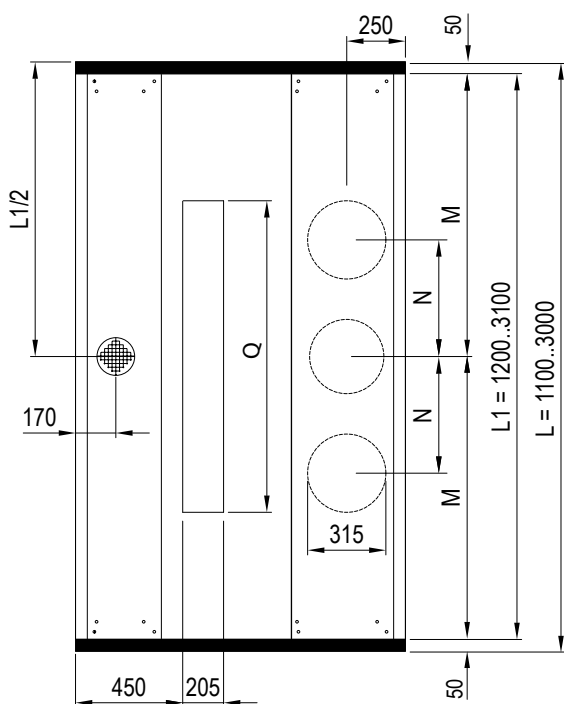
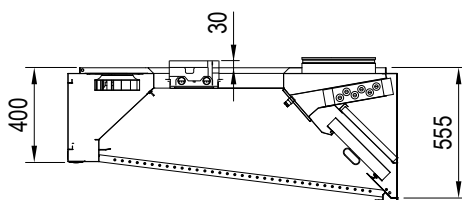
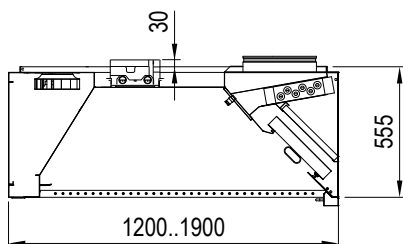
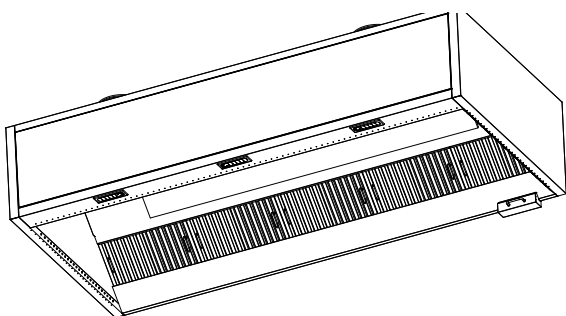


UVI - Okap kuchenny z technologią Capture Jet™ wyposażony w system filtracji UV- Capture Ray™ z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

WYMIARY

UVI (2 boki zamknięte)



Podane poniżej wymiary obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy budowane są z pojedynczych modułów, co ułatwia transport i obsługę na miejscu montażu

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla typowych wymiarów

L	Wyciąg			Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600	M	N	M, N	1020
2100	L1/2	275	-	1320
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)

- Liczbę przyłączeniowych króćców wyciągowych należy określić na podstawie długości sekcji oraz obliczeń prędkości powietrza wyciąganego w zależności od urządzeń kuchennych.
- Inne możliwości wentylatora Capture Jet na zamówienie.
- Inne konfiguracje przyłączeniowe wyciągu na zamówienie.

MASA (h=555 mm, kg)

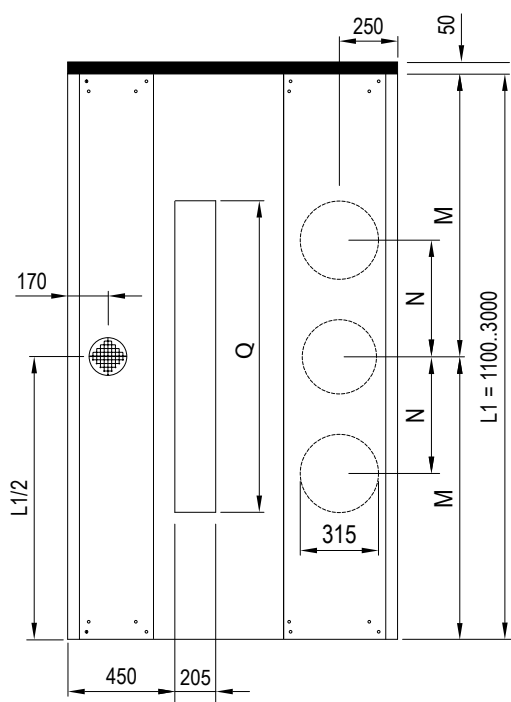
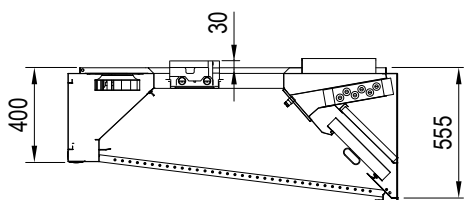
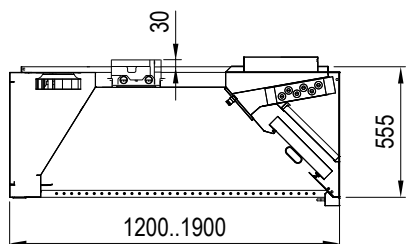
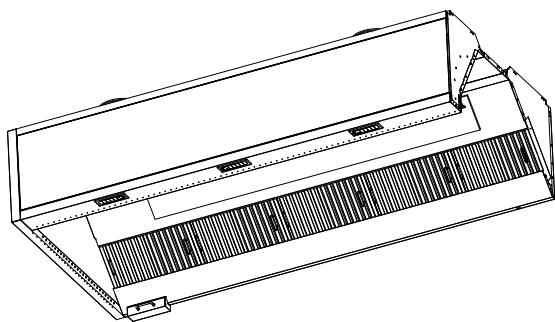
L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218

UVI - Okap kuchenny z technologią Capture Jet™ wyposażony w system filtracji UV- Capture Ray™ z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

WYMIARY

UVI (1 bok zamknięty)



Podane poniżej wymiary obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy budowane są z pojedynczych modułów, co ułatwia transport i obsługę na miejscu montażu

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla typowych wymiarów

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

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

- Liczbę przyłączeniowych króćców wyciągowych należy określić na podstawie długości sekcji oraz obliczeń prędkości powietrza wyciąganego w zależności od urządzeń kuchennych.
- Inne możliwości wentylatora Capture Jet na zamówienie.
- Inne konfiguracje przyłączeniowe wyciągu na zamówienie.

MASA (h=555 mm, kg)

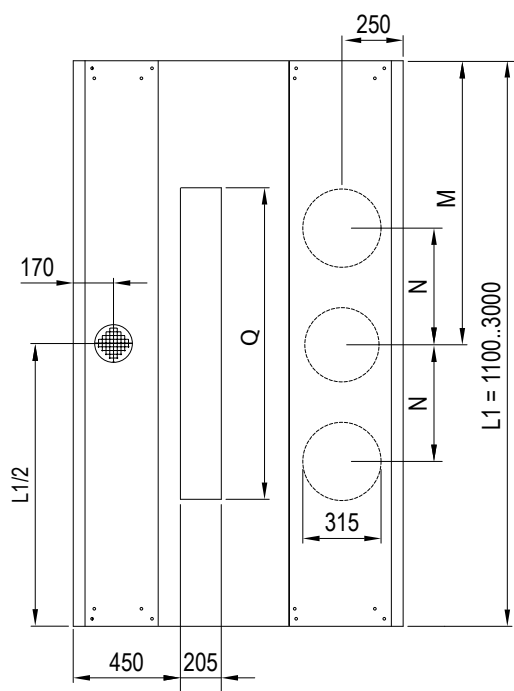
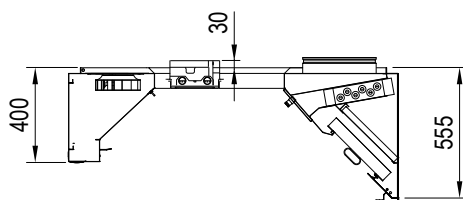
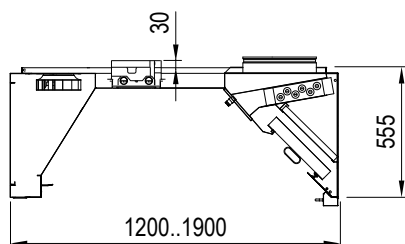
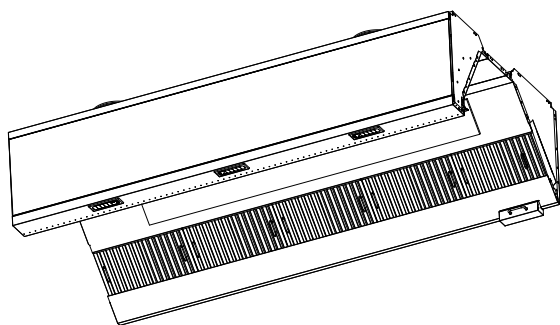
L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218

UVI - Okap kuchenny z technologią Capture Jet™ wyposażony w system filtracji UV- Capture Ray™ z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton

WYMIARY

UVI (2 boki otwarte)



Podane poniżej wymiary obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy budowane są z pojedynczych modułów, co ułatwia transport i obsługę na miejscu montażu

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla typowych wymiarów

L	Wyciąg			Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600	M	N	-	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)

- Liczbę przyłączeniowych króćców wyciągowych należy określić na podstawie długości sekcji oraz obliczeń prędkości powietrza wyciąganego w zależności od urządzeń kuchennych.
- Inne możliwości wentylatora Capture Jet na zamówienie.
- Inne konfiguracje przyłączeniowe wyciągu na zamówienie.

MASA (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

UVI - Okap kuchenny z technologią Capture Jet™ wyposażony w system filtracji UV- Capture Ray™ z systemem kurtynowym oraz wiązką boczną

Halton



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

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

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