



- HACCP*-sertifiointi (PE-567-HM02I)
- Capture Jet™ -tekniikka pienentää poistoilmavirtoja 30–40 prosenttia
- Tehokkaat KSA-spiraalipyörresuodattimet (UL-, NSF- ja LPS 1263-luokitus)
- Rasvahiukkasjäämien ja höyryn neutralointi (Capture Ray™ -tekniikka)
- Vähentää merkittävästi kanavan puhdistuskustannuksia ja parantaa paloturvallisuutta
- Vähentää merkittävästi poistoilman hajuja
- KSA-rasvanerottimien, UV-lamppujen ja poistoilmakammion automaattinen puhdistus (vesipesutekniikka)
- Vähäinen kunnossapitotarve keventää suodattimien ja UV-lamppujen puhdistukseen tarvittavaa työmäärää
- Vedoton integroitu tuloilmajärjestelmä parantaa sieppaustehoa ja luo viihtyisät työskentelyolosuhteet
- CE-sertifioidut Plug and Play-hallintajärjestelmät
- Käyttöliittymänä molemmille tekniikoille yhteinen Haltonin LCD-kosketusnäyttö
- Laitteiden toimintateho on testattu riippumattomissa testeissä ASTM 1704-standardin mukaan

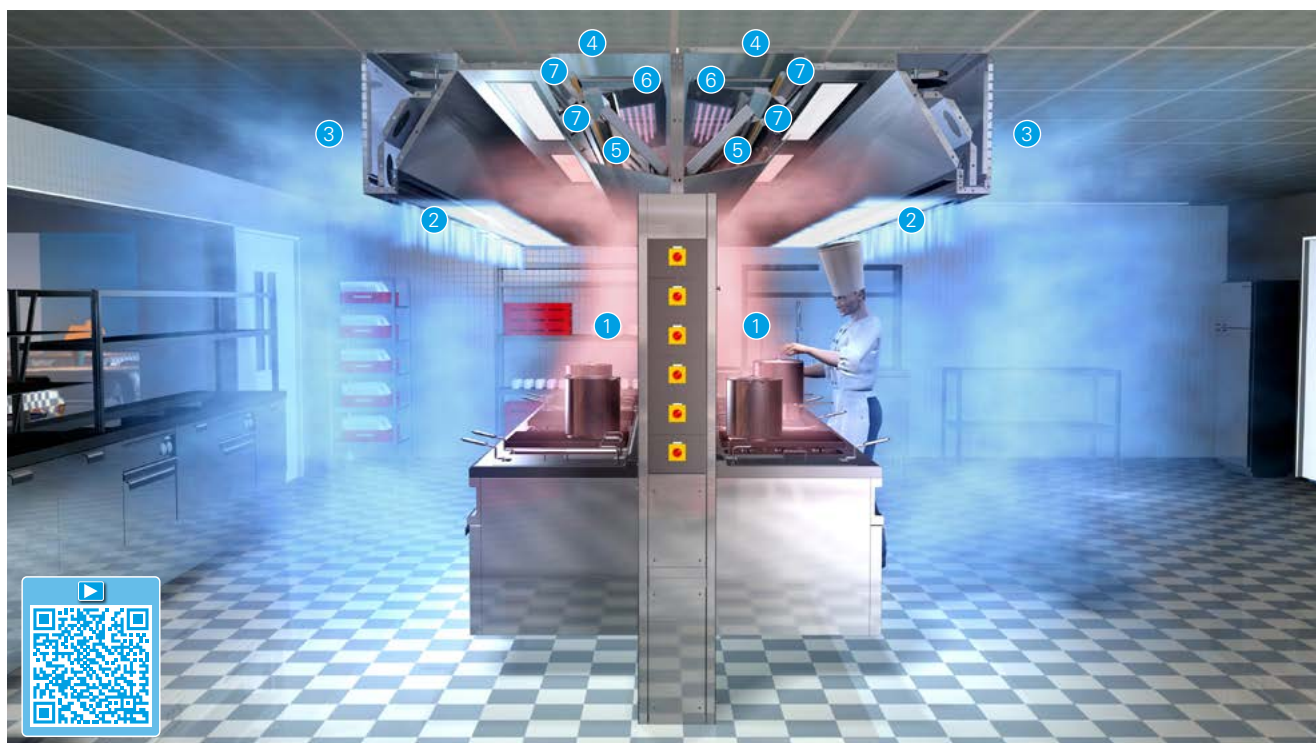
- Poistoilmavirrat perustuvat ASTM-standardin mukaiseen suorituskäytännön sekä todellisten lämpökuormien laskentamenetelmään

Keittiöiden poistoilmajärjestelmässä tarvitaan usein ilman epäpuhtauksien hallintaa, jotta keittiöiden toiminta vastaa yhä lisääntyviä ympäristönsuojeluvaatimuksia.

Capture Ray™-tekniikka pitää tuloilmakammion ja kanavan lähestulkoon rasvattomina ja poistaa osan ruuanlaiton aiheuttamista hajuista ja päästöistä. Ultraviolettilamput (UV-C) neutraloivat rasvahöyryjä ja hiukkasia ja pitävät kanavat puhtaina.

UWF-huuvaan sisältyvän vesipesutekniikan avulla suodattimet ja UV-C lamput voidaan puhdistaa samanaikaisesti, mikä pitää lamppujen tehon parhaalla mahdollisella tasolla.

UWF-huuva on myös varustettu uuden sukupolven Capture Jet™-tekniikalla. Se on tehokas keittiön ilmanvaihtohuuva, joka poistaa likaantuneen ilman ja keittiölaitteiden tuottaman liikalämmön. Se myös tuo keittiöön korvausilmaa vedottomasti. Yleisesti ottaen järjestelmä tarvitsee saman lämpökuorman poistamiseen 30–40 prosenttia vähemmän poistoilmaa kuin perinteiset huuvut.



Toiminta ja kuvaus

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

Capture Jet-tekniikan (2) ja pieninopeuksisen tuloilman (3) yhdistelmä mahdollistaa konvektiivisten ilmavirtojen nousun vapaasti kohti poistoilmakammia (4), josta ne poistetaan nopeasti. Huuvan rakenne yhdessä Capture Jet-sieppausilmasuihkun kanssa auttaa sitomaan tehokkaasti ruuanlaiton tuottamat savut tai höyryt. The Capture Jet™-tekniikka, pieninopeuksien tuloilma ja huuvan sisäpuolen muotoilu varmistavat parhaan mahdollisen sieppaus- ja sitomistehon vähentäen samalla poistoilmavirtaa 30–40 prosenttia.

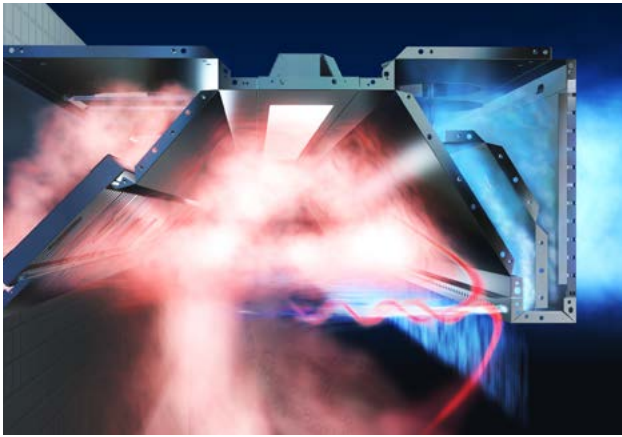
UWF-keittiöhuuvassa käytetään Capture Ray-tekniikkaa. Sieppauksen jälkeen ruoanvalmistuslaitteiden synnyttämä kuuma ilma suodatetaan spiraalipyörresuodattimilla (5). Suurimmat rasvahiukkaset poistetaan. UV-C-lamppujen (6) tuottama UV-valo ja otsoni neutraloivat jäljellä olevat rasvahiukkaset ja höyryn. 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.

Vesipesutekniikka puhdistaa suodattimet, poistoilmakammion ja UV-C-lamput automaattisesti. Poistoilmakammiossa on ohjauskaappiin liitettyjä vedensyöttöalueita, joiden kautta kuuma vesi ja puhdistusaine kulkeutuvat suuttimiin. Pesujaksoja hallitaan automaattisesti ohjauskaapin avulla.

UWF-keittiöhuuvassa on etupaneelin tuloilmalaite (3), etu- ja sivusuihkuilla varustettu Capture Jet™-yksikkö, Capture Jet™-keskipakopuhallin, IP65-valaisin, tulo- (MSM) ja poistoilman säätöpellit, ilmavirran mittausyhteet ja KSA-rasvasuodattimet. Kaikki huuvan näkyvät osat on valmistettu hiotusta ruostumattomasta teräksestä AISI 304. Alareunojen saumat on hitsattu (HACCP-sertifiointi).

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



Halton Capture Jet™ -tekniikka

- Vähentää sieppaus- ja sitomistehonsa ansiosta poistoilman määrää ja energiankulutusta 30–40 prosenttia
- Entistä pienemmät poistoilmavirrat parantavat UV-reaktiotehoa
- Parantaa sisäilman laatua ja mukavuutta

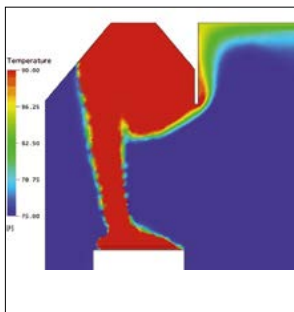
Capture Jet-suihkut kannattaa aina yhdistää Capture Ray-tekniikkaan. Mitä vähäisempi poistoilman määrä on ja mitä vähemmän UV-lamppuja tarvitaan, sitä pidempi on altistumisaika ja parempi UV-tekniikan tehokkuus.

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

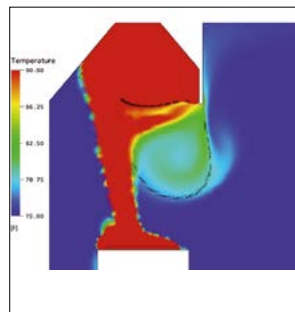
- Vaakasuuntaiset suuttimet työntävät höyryt suodattimia kohti.

- Pystysuuntaiset suuttimet lisäävät sieppaustehoa ja estävät höyryjen leviämisen ruuanlaittoalueelta huonetilaan.

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



ILMAN Capture Jet-tekniikkaa
Lämmön leviäminen



KÄYTETTÄESSÄ Capture Jet-
tekniikkaa
Sieppaus ja sidonta



Etupaneelin pieninopeuksinen korvausilma

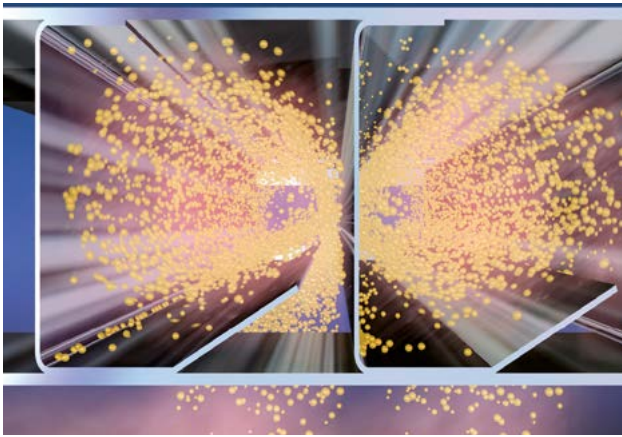
- Mahdollistaa vedottoman korvausilman hallinnan
- Tarjoaa käyttäjälle viihtyisät olosuhteet

UWF-etupaneelit on suunniteltu jakamaan raikasta ilmaa keittiöön erittäin pienellä nopeudella. Ilmanjako perustuu ilmavirran luonnolliseen liikkeeseen. Vedottomuus estää lämmön ja epäpuhtauksien leviämisen alueelle, mutta takaa myös miellyttävän työympäristön keittiöhenkilökunnalle. Sieppausilmakammio on lämpöeristetty nukkaamattomalla materiaalilla. Näin estetään höyryn kondensoituminen keittölaitteen yläpuolella olevaan huuvan sisäpintaan.

Miellyttävä oleskelualue

- Ilmanlaadun täydellinen hallinta työskentelyalueella
- Hyvinvointi ja tuottavuus

Etupaneelin pieninopeuksinen tuloilmalaite toimii syrjäytysilmavaihtoperiaatteella, jossa raikas ilma korvaa poistoilman. Raikas ilma laskeutuu luonnollisesti lattiatasoon ja leviää sieltä työskentelyalueelle. Kun ilma virtaa häiriöttömästi, raikas ilma ei sekoitu ruoanvalmistuslaitteiden synnyttämiin nouseviin ilmavirtoihin eikä likaantuneeseen ilmaan. Ilman kerrostumisen ansiosta oleskelualueelle muodostuu luonnollisesti miellyttävä oleskelualue. Oleskelualueella ilmanlaatu on ihanteellinen.



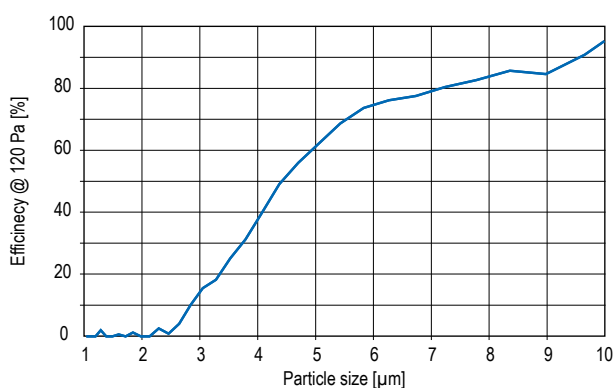
KSA-pyörresuodattimet

- Ensiarvoisen tärkeitä UV-neutralointiprosessissa
- Vähentävät rasvan kertymistä kanavissa olennaisesti
- Parantavat hygieniää ja turvallisuutta (UL- ja NSF-hyväksynnät)

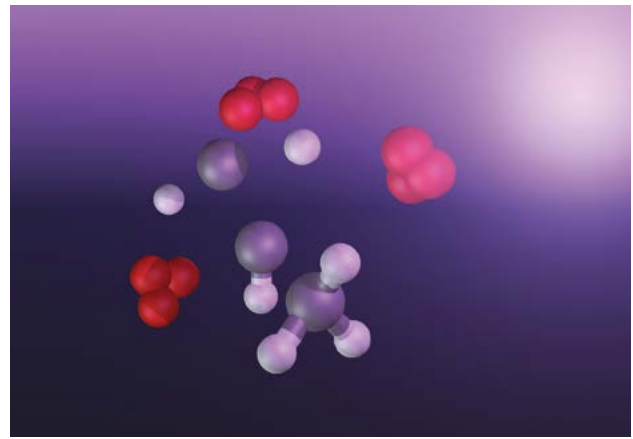
KSA-pyörresuodattimet on myös hyvä aina yhdistää Capture Ray-tekniikkaan. UV-lamput eivät toimi täydellä teholla, jos rasvahiukkaset ovat suuria. Sen vuoksi on ensiarvoisen tärkeää, että ennen UV-vaihetta tehdään tehokas mekaaninen suodatus.

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.

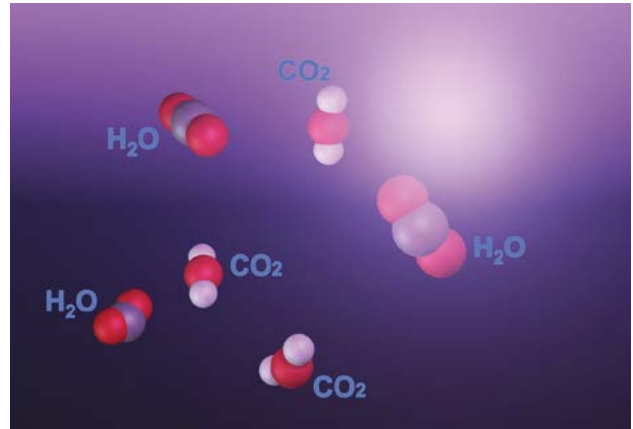
KSA-suodattimet poistavat 95 prosenttia 10µm:n kokoisista hiukkasista. Suodattimien paloluokitus on UL (paloa hidastava) ja hygieniä ja turvallisuusluokitus NSF. Ne on valmistettu hiotusta ruostumattomasta teräksestä AISI 304 (1.4301).



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 sieppausasteen määrittäminen keittiön ilmanpoistojärjestelmissä).



Fotolyysi tarkoittaa valokemiallista hajoantumista eli rasvamolekyylien hajottamista fotoneilla..



Otsonolyysi tarkoittaa rasvahiukkasten ja hajujen hapettumista UV-C-lamppujen synnyttämällä otsoonilla..

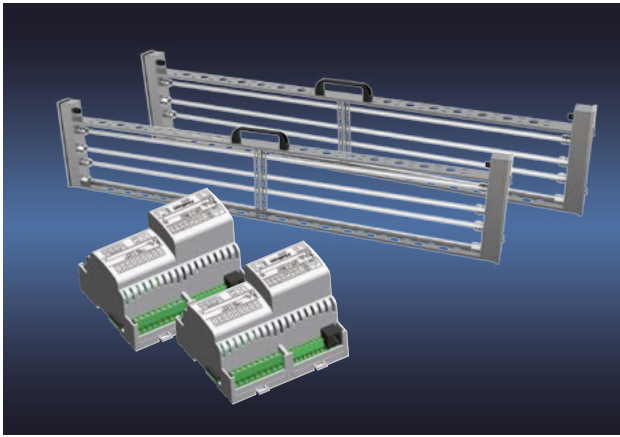
Capture Ray UV-rasvanpoistotekniikka

- Koska rasvaa ei keräänny kanaviin, niiden puhdistuskustannukset vähenevät
- Lämmönpalautuksen toteutettavuus, tehokkuus ja takaisinmaksuaika paranevat, kun huoltotarve on vähäinen (lämmönsiirrin pysyy puhtaana entistä pidempään)
- Poistetun ilman hajut vähenevät merkittävästi

Capture Ray-tekniikka 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 hajoantumiseen 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.



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.

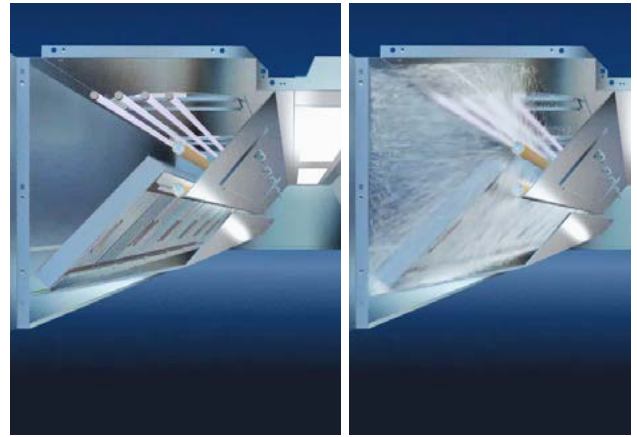
UV-lamppujen huoltoluukkuja ja kaikkia suodattimia hallitaan huoltovapailla magneettisilla lähestymisturvakytkimillä. Siten UV-lamput kytkeytyvät välittömästi pois toiminnasta, kun suodatin poistetaan tai luukku avataan. Tämä ehkäisee altistumista suoralle UV-valolle.

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.



UWF/1303/Fl

Vesipesutekniikka

- Vähentää huoltotoimien kestoa ja kustannuksia
- Soveltuu erityisesti suurkeittiöihin, joissa laitteita käytetään pitkään
- KSA-suodattimien ja poistoilmakammioiden päivittäisen pesun automaattinen ohjaus
- Huuvut puhdistetaan vain ulkopinnoiltaan (suositus kaksi kertaa vuodessa)

Suodattimia ei tarvitse irrottaa* poistoilmakammioista puhdistusta varten, sillä vesipesutekniikka on kehitetty pesemään suodattimet ja poistoilmakammiot automaattisesti.

Kuhunkin poistoilmakammioon on asennettu ainutlaatuinen suihkusuuttimilla varustettu vedensyöttöalue. Ne on helppo irrottaa ilman työkaluja, jolloin putkisto voidaan nopeasti ilmata käyttöönoton aikana. Umpisuodattimien edessä olevat suuttimet voidaan korvata kannella. Suuttimien lukumäärä on optimoitu vedenkulutuksen vähentämiseksi.

Kussakin alueessa on solenoidiventtiili, mikä pienentää ohjauskaapin kokoa. Poistoilmakammiot voidaan liittää (kaltevaksi asennettuun) kerääjään tai suoraan viemärintyhtyeeseen veden poistamiseksi kunkin pesujakson aikana. Putkisto on valmistettu kokonaan ruostumattomasta teräksestä (AISI 304).

* On suositeltavaa puhdistaa kaikki suodattimet astianpesukoneessa kaksi kertaa vuodessa.



Vesipesu-ohjauskaappi

- Ohjaa pesujaksojen tarvetta automaattisesti lähes ilman henkilöstön toimia
- Vesivoimalla toimiva annostelupumppu, jonka kunnossapitotarve on vähäinen
- Järjestelmä voi olla yhteydessä rakennusautomaatiojärjestelmään
- Ilmoittaa, jos järjestelmässä havaitaan virhe
- Valmistettu ruostumattomasta teräksestä
- Käyttöliittymänä Capture Ray™-tekniikan kanssa yhteinen LCD-kosketusnäyttö

Kuhunkin ohjauskaappiin on kytkettävä kuuma vesi. Laitteessa on pesuainesäiliö kytkettynä automaattiseen annostelujärjestelmään, joka toimii ilman sähköä käyttäen ainoastaan veden virtausta voimanlähteenä. Annostelun tarkkuus poistaa yliannostelun riskit ja vähentää siten ympäristön kuormitusta.

Capture Ray™-tekniikan kanssa yhteinen LCD-kosketusnäyttö tarjoaa intuitiivisen ja tehokkaan käyttöliittymän ohjausjärjestelmiin. Puhdistusjaksot (esipesu, pesu, vaikutusaika ja huuhtelut) ovat täysin automaattisia ja ohjelmoitavissa käyttöolojen mukaan. Tarvittaessa puhdistusta voidaan ohjata käsin. Ohjausjärjestelmässä on liittymä rakennusautomaatiojärjestelmään (BMS).

Pesujaksot tehdään puhallin pois päältä. Ohjauskaappi tarkistaa puhaltimen tilan sekä veden lämpötilan ja pesuaineen määrän ennen kunkin jakson käynnistymistä. Kaappi voidaan myös varustaa paineenkorotuspumpulla, jos vedenpaine on liian alhainen varmistamaan hyvää pesutehoa.



LCD-kosketusnäyttö (yleinen käyttöliittymä)

- Intuitiivinen ja helppokäyttöinen visuaalinen käyttöliittymä
- Mahdollistaa järjestelmän käytön ilman erityiskoulutusta
- Helpottaa ja nopeuttaa käyttöönottoasetusten tekemistä
- Ohjaa sekä Capture Ray™- että vesipesutekniikoita
- 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™- ja vesipesutekniikalla varustettujen huuvien 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 ohjaus).
- 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™- ja vesipesutekniikoihin, kuten

- M.A.R.V.E.L. - tarpeenmukainen ilmastointijärjestelmä
- Pollustop-päästöjenhallintayksiköt.

Capture Ray™- ja vesipesun ohjausjärjestelmä 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 tietoliikennehyödyntävä. 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 huoltosuunnittelutyökalut.

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

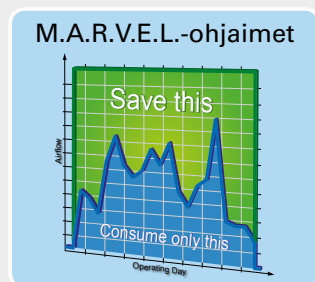
Haltonin F.O.R.M.*-järjestelmä



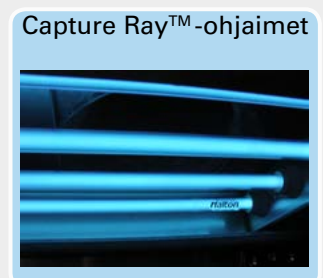
Etäyhteys



GSM-hälytykset



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



Capture Ray™-ohjaimet



Pollustop-ohjaimet



Vesipesun ohjausjärjestelmä



KGS-ohjaimet

* Facilities Optimization and Resource Management



Hygienia, turvallisuus ja huolto

- HACCP-sertifiointi (PE-567-HM02I)
- Vähäinen huoltotarve vähentää suodattimien puhdistukseen kuluva työmäärää
- Helposti huollettavat ja puhdistettavat osat
- Äärimmäisen hygieeninen ja paloturvallinen järjestelmä

Capture Ray-tekniikka ehkäisee rasvan kertymistä huuvaan ja poistoilmakanavaan. Se harventaa merkittävästi kanavan puhdistusvälejä tai vähentää puhdistuksen tehtäväksi vain vaadituin välein.

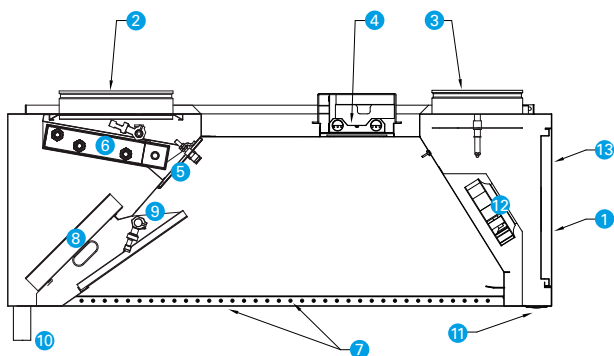
Koska suodattimet pestään säännöllisesti, vesipesutekniikka estää epähygieeniset ja pitkäaikaiset rasva- tai kondenssivesikertymät poistoilmakammioissa ja suodattimissa (tämä on ensiarvoisen tärkeää keittolaitteissa, kuten yhdistelmäuuneissa tai kattiloissa).

Hyvän hygienian takaamiseksi Capture Jet™-huuvat on suunniteltu siten, että ulkoisia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia ja siten myös puhdistettavia saumoja, on mahdollisimman vähän. Poistoilmakammioiden alareunan saumat on hitsattu tiiviiksi. Poistoilmakammioiden pohja on muotoiltu aerodynaamisesti kondensaatoriskin rajoittamiseksi.

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

Kaikki nämä ominaisuudet varmistavat UWF-huuvien korkean hygieniatason, turvallisuuden ja järjestelmän ylläpidon vaivattomuuden.

KUVAUS



KOODI SELITYS

1	Kotelo, näkyvät osat ruostumatonta terästä AISI 304
2	Poistoilmaliitäntä ja säätöpelti
3	Tuloilmaliitäntä ja säätöpelti (MSM)
4	Valaisinkotelo ja UV-ohjausjärjestelmän asennus
5	Huoltoluukku
6	UV-lampputeline
7	Capture Jet™-suuttimet

KOODI SELITYS

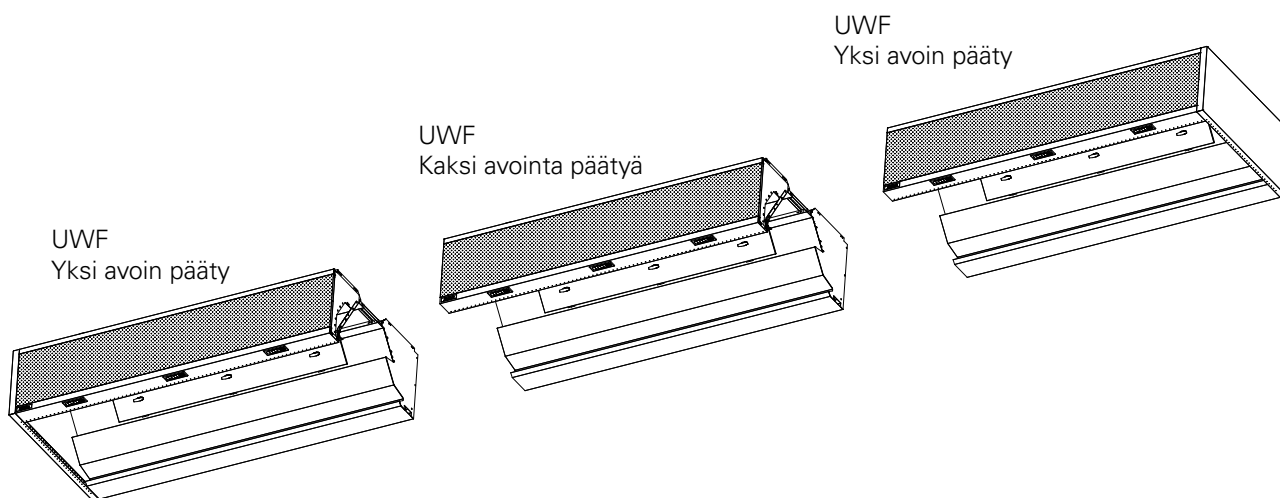
8	KSA-suodattimet
9	Vesipesutekniikkaan perustuvat suihkusuuttimet
10	Pesuveden poistoputki
11	Henkilökohtaiset tuloilmasuuttimet
12	Capture Jet™-puhallin
13	Rei'itetty etupaneeli

PIKAVALINTATIEDOT

L1 (osan pituus)	L	Suositeltava poistoilman määrä*		Suositeltava korvausilmamäärä		Capture Jet-ilmavirta (kun leveys = 1300)	
		l/s	m³/h	H = 555 m³/h	H = 400 m³/h	l/s	m³/h
1500*	1600	840 ... 1308	3030 ... 4716	200 l/s tai 720	157 l/s tai 565	44	158
2000*	2100	1120 ... 1744	4040 ... 6288	m³/h	m³/h	52	188
2500	2600	1400 ... 2180	5050 ... 7860	etulevyn lineaarista	etulevyn lineaarista	61	218
5000	5100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	metriä kohti	metriä kohti	102	368
7500	7600	4200 ... 6540	15150 ... 23580	MSM täysin auki	MSM täysin auki	144	518
10000	10100	5600 ... 8720	20200 ... 31440	ΔPst = 48–52 Pa	ΔPst = 45–70 Pa	186	668

* Koskee vain pieniä UV-telineitä. Pienen UV-telineen tehollinen vähimmäispituus: 1300 mm. Suuren UV-telineen tehollinen vähimmäispituus: 2000 mm.

MODUULIOSIEN YHDISTÄMINEN

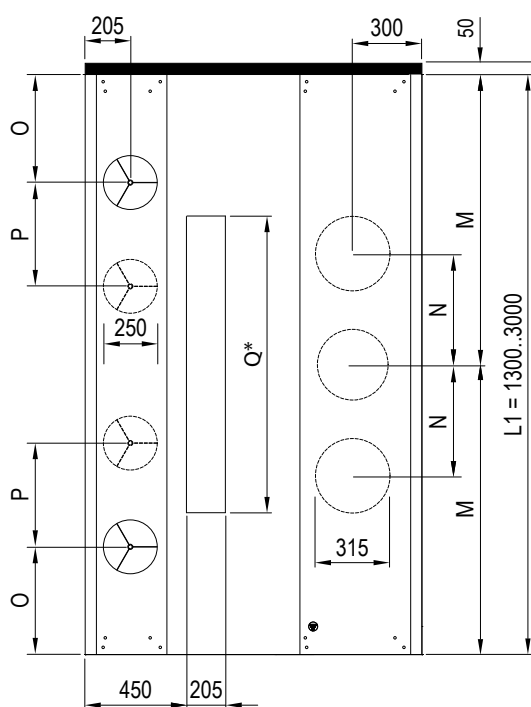
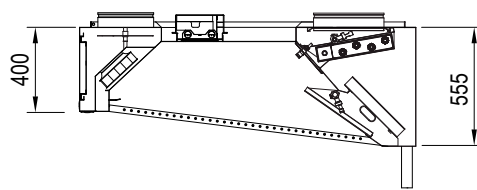
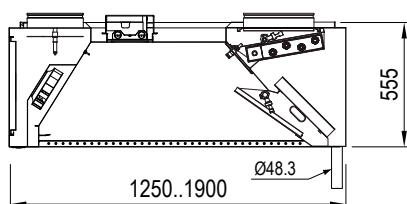
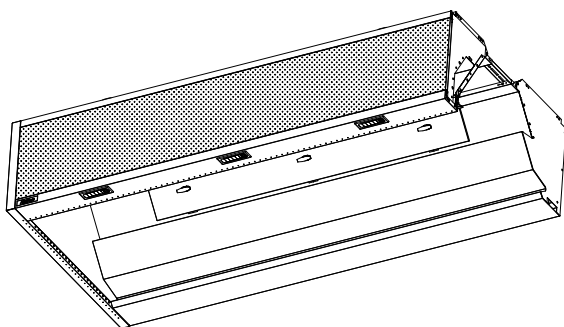


UWF - Capture Ray™- ja vesipesutekniikalla varustettu Capture Jet™-sieppausilmahuuva

Halton

MITAT

UWF (1 suljettu pääty)



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

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

L	Poistoilma			Tuloilma		Valaisin
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	L1/2	275	-	450	-	1020
2100	L1/2	275	-	450	500	1320
2600	-	275	L1/2, 550	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

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

** Koskee vain pieniä UV-telineitä. Pienen UV-telineen tehollinen vähimmäispituus: 1300 mm. Suuren UV-telineen tehollinen vähimmäispituus: 2000 mm.

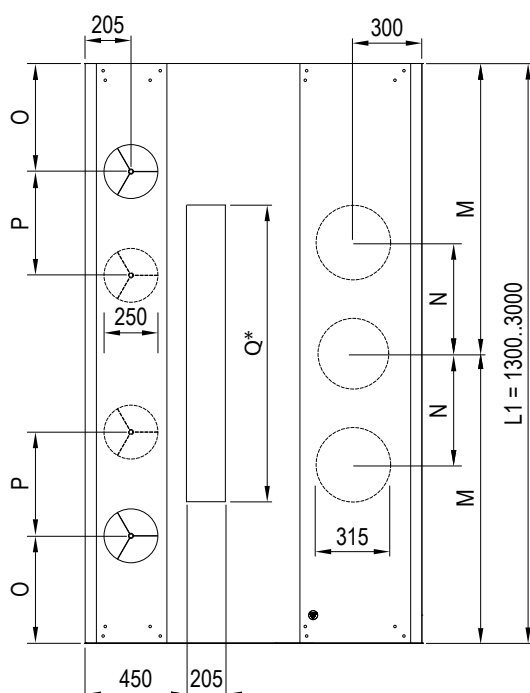
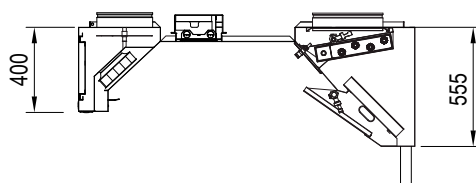
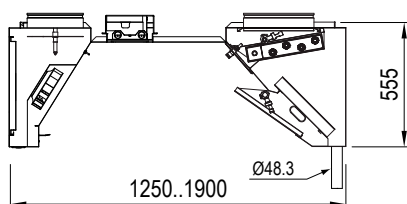
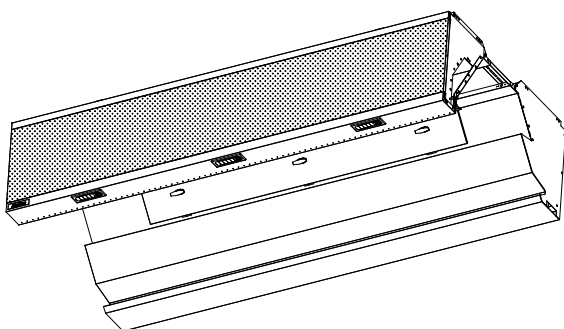
- Tulo- ja poistoilman liitosten lukumäärä määräytyy huuvan koon ja ilmavirtojen laskennallisen tarpeen mukaan, joka määritellään keittiölaitteiden synnyttämän lämpökuorman mukaisesti.

- Capture Jet liitoksia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

- Liitosten kokoja ja sijaintia voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

MITAT

UWF (2 avointa päätä)



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

LIITÄNTÖJEN SIJAINTI (mm)

Tyypilliset koot

L	Poistoilma			Tuloilma		Valaisin
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	L1/2	275	-	450	-	1020
2100	L1/2	275	-	450	500	1320
2600	-	275	L1/2, 550	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

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

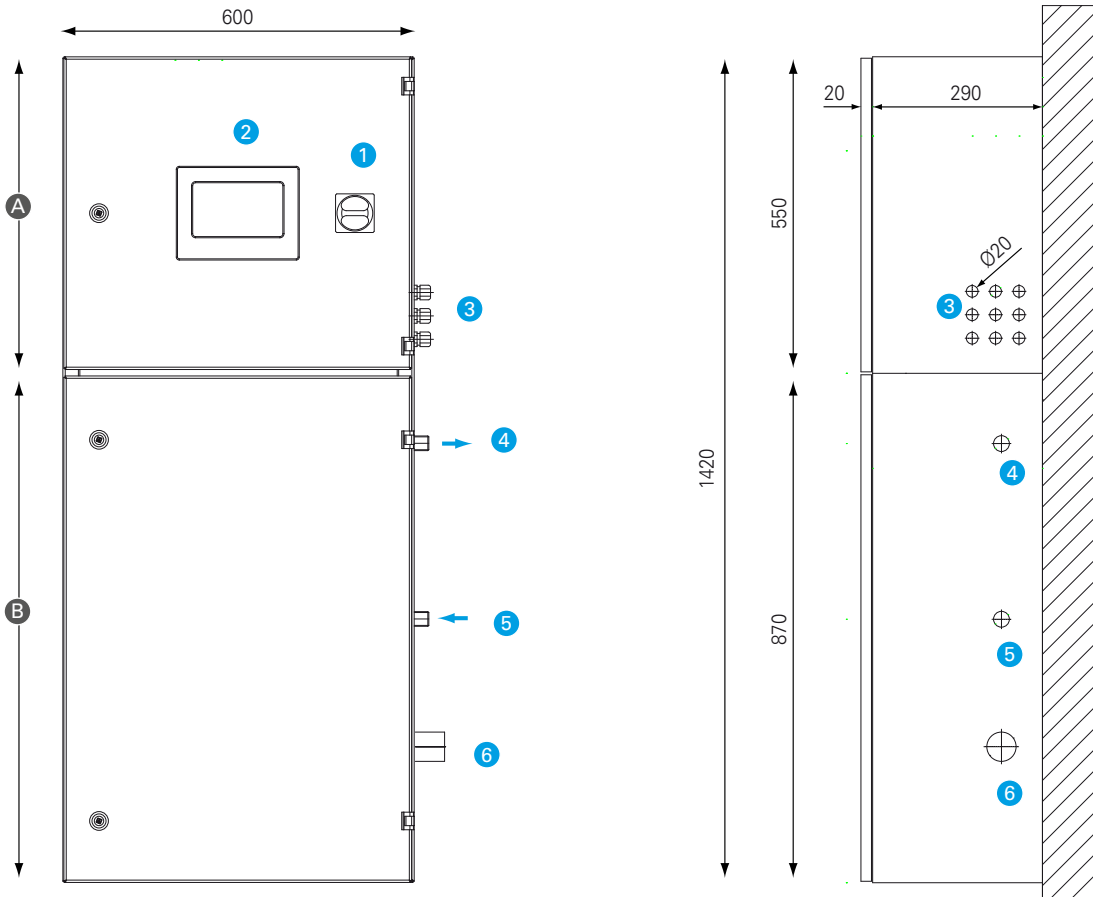
** Koskee vain pieniä UV-telineitä. Pienen UV-telineen tehollinen vähimmäispituus: 1300 mm. Suuren UV-telineen tehollinen vähimmäispituus: 2000 mm.

- Tulo- ja 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.

CCW ohjausyksikkö. Yksikössä integroituna kosketusnäyttö ei paineenkorotuspumppu



Vesipesu-ohjauskaapissa on kaksi erillistä yksikköä. Näin varmistetaan, että hydrauliset ja sähköiset toiminnot saadaan turvallisuussyistä selkeästi erotettua toisistaan.

A- Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

B- Hydraulikkayksikkö

Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

- 1- Hätäkytkin
- 2- LCD-kosketusnäyttökäyttöliittymä
- 3- Läpivientiliittimet

Hydraulikkayksikkö

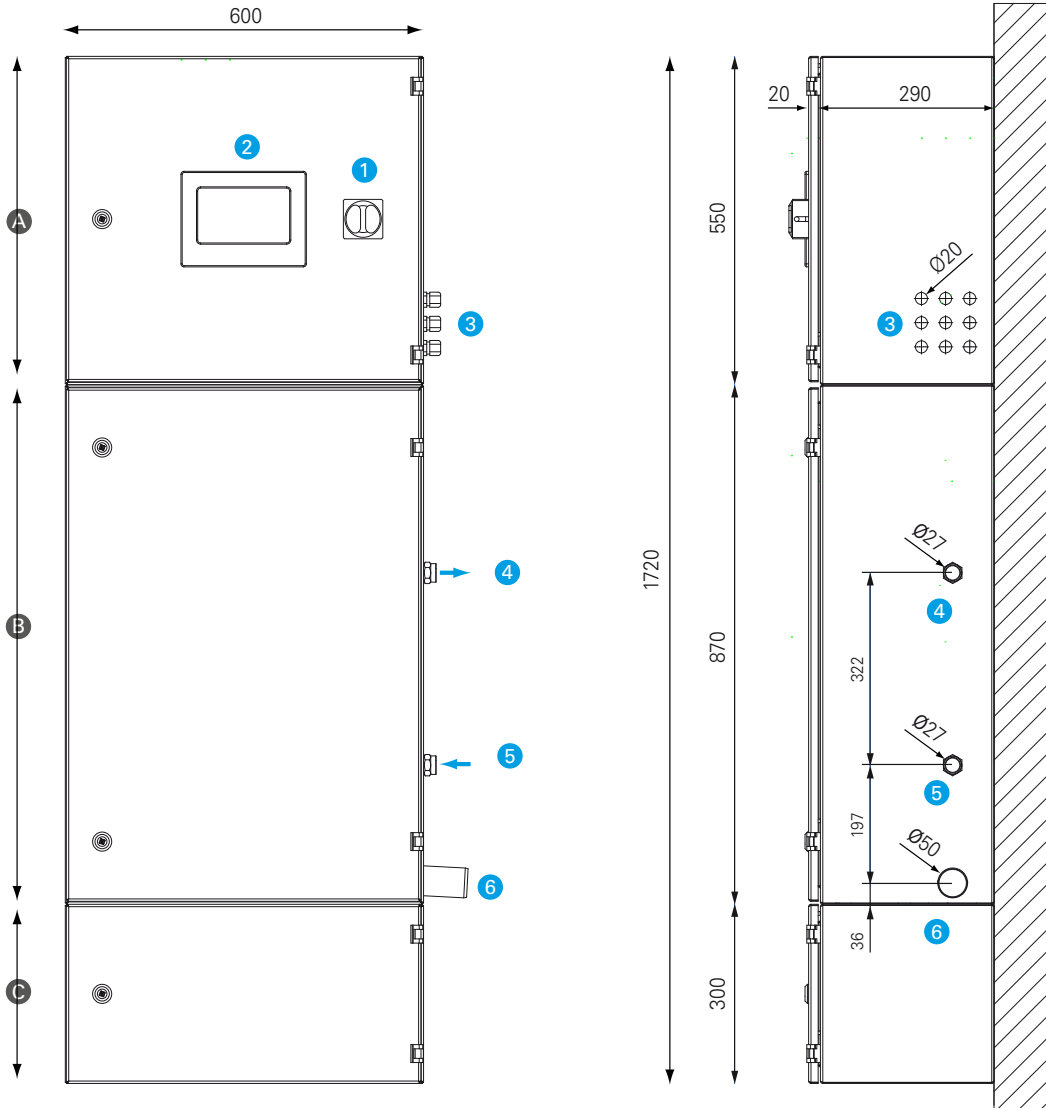
- 4- Paluuvesi- urosnipa DN 20
- 5- Menovesi- urosnipa DN 20
- 6- Takaisinvirtauksen eston paluuvesi- urosnipa DN 20

Yleiset vaatimukset

- Syöttöveden lämpötila: 50- 60°C
- CCW ohjausyksikön maksimikapasiteetti: 30 l/mn max
- Veden syöttö yhdeltä suuttimelta: 1,22 l/mn @ 3 bar
- Yhden suuttimen tarvitsema minimipaine: 2,0- 3,0 bar
- CCW ohjausyksikön painehäviö: 2,5 bar @ 30 l/mn
- Virran syöttö (max): 500W @ 230V/50Hz

Vaihtoehtona kosketusnäyttö voidaan rakentaa omaan koteloonsa tai upottaa seinään.

CCW ohjausyksikkö. Yksikössä integroituna kosketusnäyttö ja paineenkorotuspumppu



Vesipesu-ohjauskaapissa on kaksi erillistä yksikköä. Näin varmistetaan, että hydrauliset ja sähköiset toiminnot saadaan turvallisuussyistä selkeästi erotettua toisistaan.

A- Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

B- Hydraulikkayksikkö

C- Paineenkorotuspumppu

Hallintalaitteet ja sähköyksikkö

- 1- Hätäkytkin
- 2- LCD-kosketusnäyttökäyttöliittymä
- 3- Läpivientiliittimet

Hydraulikkayksikkö

- 4- Paluuvesi- urosnipa DN 20
- 5- Menovesi- urosnipa DN 20
- 6- Takaisinvirtauksen eston paluuvesi- urosnipa DN

50

Yleiset vaatimukset

Syöttöveden lämpötila: 50- 60°C

CCW ohjausyksikön maksimikapasiteetti: 30 l/mn max

Veden syöttö yhdeltä suuttimelta: 1,22 l/mn @ 3 bar

Yhden suuttimen tarvitsema minimipaine: 2,0- 3,0 bar

CCW ohjausyksikön painehäviö: 2,5 bar @ 30 l/mn

Virran syöttö (max): 500W @ 230V/50Hz

Vaihtoehtona kosketusnäyttö voidaan rakentaa omaan koteloonsa tai upottaa seinään.

Huomioitavaa



www.halton.com/foodservice

Halton Oy

Esterinportti 2, 00240 Helsinki

Tel. +358 (0)20792 200

Fax +358 (0)20792 2050

www.halton.fi

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/location