



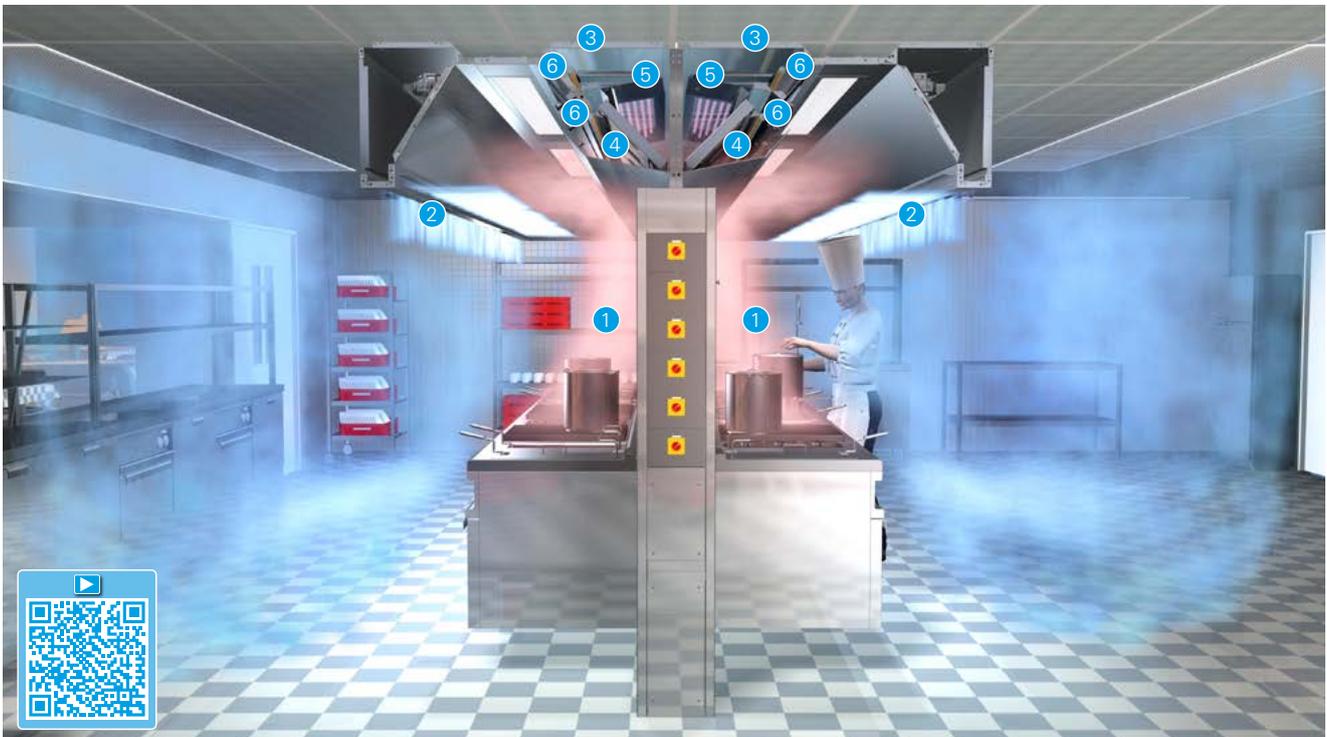
- **HACCP* zertifiziert (PE-567-HM02I)**
- **30 bis 40% geringere Abluftvolumenströme dank der Capture Jet™-Technologie**
- **Hoch effiziente KSA-Multizyklonfilter (UL, NSF und LPS 1263 klassifiziert)**
- **Neutralisierung der verbleibenden Fettpartikel und -dämpfe (Capture Ray™-Technologie)**
- **Signifikant verringerte Leitungsreinigungskosten und erhöhter Brandschutz**
- **Signifikante Verringerung von Gerüchen in der Abluft**
- **Automatische Reinigung der KSA-Fettabscheider, der UV-Lampen und des Abluftanschlusskastens (Wasserwaschtechnologie)**
- **Minimierte Wartungsanforderungen, wodurch sich die Arbeitslast für das die Abscheider und die UV-Lampen reinigende Personal reduziert**
- CE-zertifizierte Plug and Play Kontrollsysteme
- Haltons LCD Touch Screen als Nutzerschnittstelle für beide Technologien
- Leistung in Übereinstimmung mit dem ASTM 1704-Standard von unabhängiger Seite getestet
- Abluftstrom basierend auf ASTM-Leistung und Methode zur Berechnung der tatsächlichen Wärmelast.

Viele Küchen werden in Zukunft Abluftreinigungssysteme benötigen, um den wachsenden Anforderungen für umweltgerechten Betrieb gerecht zu werden.

Die Capture Ray-Technologie hält den Abluftanschlusskasten und die Kanäle praktisch fettfrei und mindert Kochgerüche und Emissionen. Ultraviolette Lampen (UV-C) neutralisiert Fettdämpfe und -partikel und hält die Kanäle sauber.

Die UWI Küchenhaube ist mit der Wasserwaschtechnologie ausgestattet, mit deren Hilfe die Filter und die UV-C-Lampen gleichzeitig gereinigt werden und die Effizienz der Lampen auf höchstem Niveau gehalten wird.

Die UWI Küchenhaube ist auch mit der neuen Generation der Capture Jet™-Technologie mit vertikalen und horizontalen Seitendüsen ausgestattet. Sie ist eine hoch effiziente Küchenhaube, die kontaminierte Luft und überschüssige Wärme von den Kochgeräten ableitet und so für ein angenehmes und hygienisches Umfeld sorgt. Sie arbeitet mit 30-40 % weniger Abluftmenge als konventionelle Küchenhauben bei Abfuhr der gleichen Wärmemenge.



Übersicht

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

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

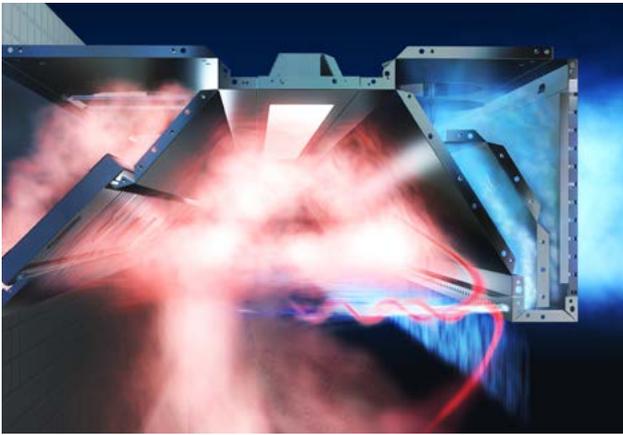
Die UWI Küchenhaube ist mit der Capture Ray Technologie ausgestattet. Nach der Aufnahme werden die durch die Kochvorgänge erzeugten Konvektivströme durch die KSA-Multizyklonabscheider (4) geleitet. Die größten Fettpartikel werden dort effizient beseitigt. Das von den UV-C-Lampen (5) erzeugte UV-Licht und Ozon neutralisieren die verbleibenden Fettpartikel und Dämpfe. Die Effizienz

dieses Neutralisierungsprozesses ist direkt an die Menge der Abluft und die Größe der Fettpartikel gebunden. Aus diesem Grund ist die Capture Ray™-Technologie am effizientesten, wenn Sie mit der Capture Jet™-Technologie und den KSA-Multizyklonabscheidern verbunden ist.

Die Filter, der Abluftanschlusskasten und die UV-C Lampen werden dank der Wasserwaschtechnologie automatisch gereinigt. Der Abluftanschlusskasten ist mit Sprühflächen (6) ausgestattet, welche mit einem Bedienpult verbunden sind, das heißes Wasser mit Reinigungsmittel zu den Düsen leitet. Die Waschzyklen werden über das Bedienpult automatisch gesteuert.

Die UVI-Küchenhaube besteht aus einer Capture Jet™-Einheit mit Vorder- und Seitendüsen, einem Capture Jet™-Radialgebläse, einem IP65-Leuchtkörper, einstellbaren Zuluft- und Abluftklappen, Volumenstrommessanschlüssen und KSA-Fettabscheidern. Alle sichtbaren Teile der Küchenhaube werden aus poliertem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Die Nähte der unteren Kante sind vollverschweißt (HACCP Zertifizierung).

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



Capture Jet™-Technologie mit dualen Seitendüsen

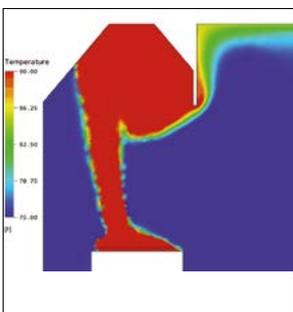
- Um 30-40 % verringerte Abluftvolumenströme und weniger Energieverbrauch dank eines besseren Aufnahme- und Einschusswirkungsgrads
- Unterstützt durch die geringeren Abluftvolumenströme den Wirkungsgrad der UV-Reaktion
- Bessere Raumluftqualität und mehr Komfort

Die Capture Jets sind in Kombination mit der Capture Ray Technologie ein Muss. Je geringer die Abluftvolumenströme, desto geringer die Zahl der UV-Lampen, desto höher die Kontaktzeiten und desto höher die UV-Effizienz.

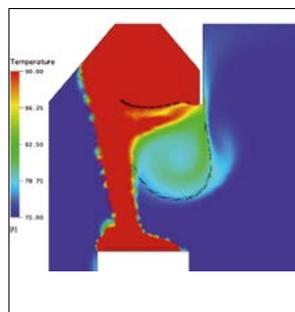
Die Capture Jet™-Technologie besteht aus zwei Düsensätzen, einem vertikalen und einem horizontalen.

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

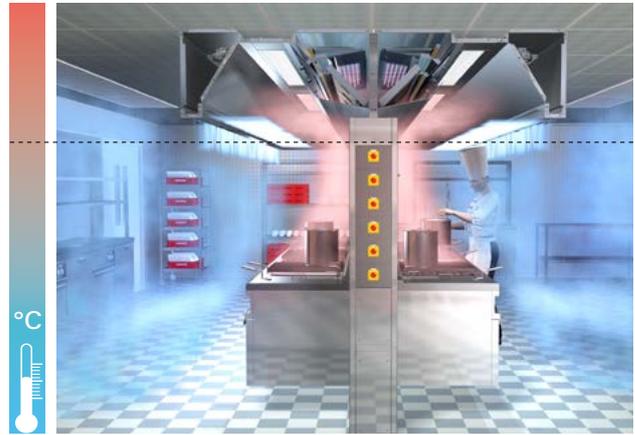
Die aerodynamische Unterkante des Abluftanschlusskastens ermöglicht ein ungehindertes Aufsteigen der Wärmefahnen und verbessert so die Wirkung der Capture Jets.



OHNE Capture Jets
Wärmeaustritt



MIT Capture Jets
Wärmeaufnahme und -einschluss

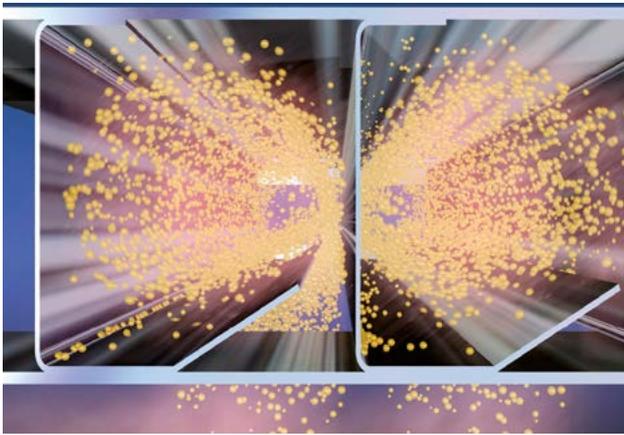


UWI/1303/DE

Zuluft und Komfortgrenzhöhe

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

Es wird dringend geraten, decken- oder wandmontierte Quellluftablässe für die Außenluftzufuhr vorzusehen. Bei den Edelstahl-Quellluftauslässen von Halton erfolgt die Frischluftzufuhr in die Küche nach dem Prinzip der Luftverdrängung. Die frische Zuluft sinkt naturgemäß zum Boden und verteilt sich von dort im Arbeitsbereich. Da keine Zugluft entsteht, verteilen sich Hitze und Verunreinigungen nicht im Raum, und der Komfort für den Küchenchef ist gewährleistet. Es kommt zu einer Luftschichtenbildung mit einer Komfortgrenze. Unterhalb dieser Grenze ist die Luftqualität optimal.



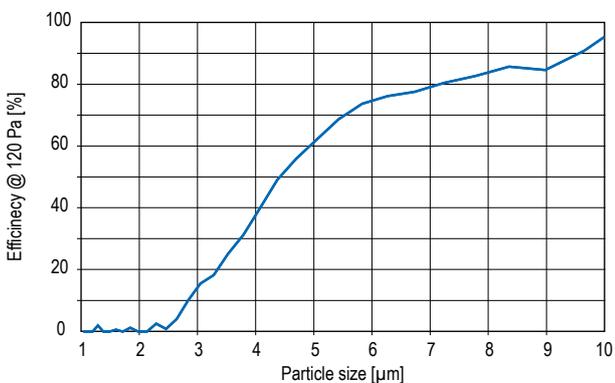
KSA-Zyklonfettabscheider

- Unerlässlich für die Wirkung des UV-Neutralisierungsprozesses
- Minimale Fettablagerungen in den Kanälen
- Verbesserte Hygiene und Sicherheit (UL- und NSF-Genehmigung)

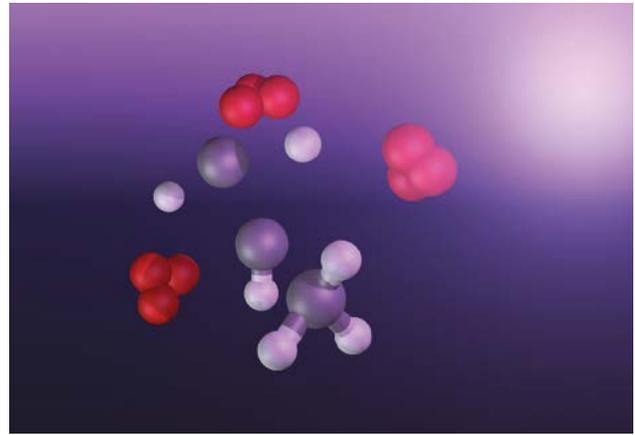
Die KSA-Zyklonabscheider sind in Kombination mit der Capture Ray Technologie ebenfalls ein Muss. UV-Lampen sind bei großen Fettpartikeln weniger effizient. Daher ist eine effiziente erste mechanische Abscheidung vor dem Einsatz der UV-Quelle unerlässlich.

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

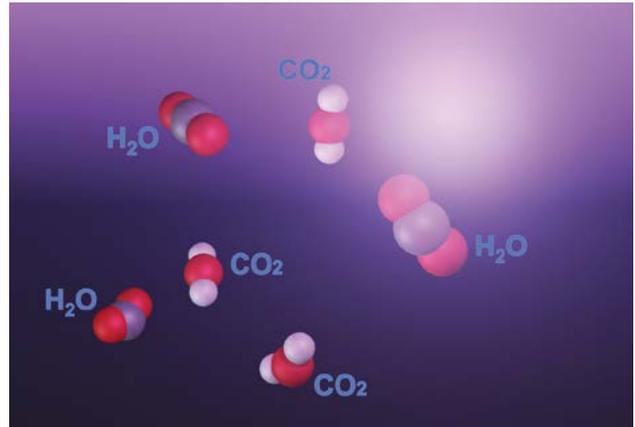
Die KSA-Filter entfernen 95% aller Partikel einer Größe von 10 µm. Sie besitzen ein UL-Zertifikat über Feuerbeständigkeit und eine NSF-Hygiene- und Sicherheitszulassung. Sie bestehen aus poliertem AISI-304-Edelstahl (1.4301).



Effizienzkurve der KSA Zyklonabscheider basierend auf der VDI 2052 Richtlinie (Teil 1) «Lüftungsausrüstung für Küchen. Bestimmung der Abscheideeffizienz von Aerosolabscheider in der Küchenabluft»



Photolyse ist ein anderer Begriff für Lichtabbau, d.h. die chemische Spaltung von Fettmolekülen durch Photonen.



Die Ozonolyse ist die Oxidierung von Fettpartikeln sowie die Eliminierung von Gerüchen durch das in den UV-C Lampen erzeugte Ozon.

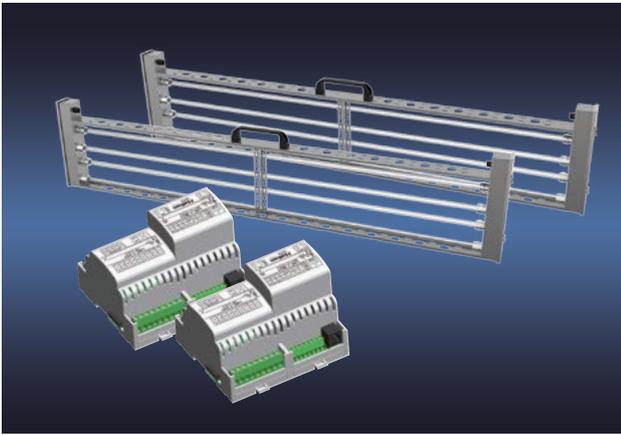
Capture Ray™-UV Fettentfernungstechnologie

- Reduzierte Reinigungs- und Wartungskosten durch die Vermeidung von Fettablagerungen
- Aufgrund des geringeren Wartungsbedarfs werden die Hitzerückgewinnung, die Effizienz und Rentabilisierungszeiten der Anlage verbessert (der Wärmeaustauscher bleibt länger sauber)
- Signifikante Verringerung von Gerüchen in der Abluft

Durch die Capture Ray Technologie werden Fettablagerungen in der Küchenhaube und in den Abluftleitungen verringert und die Geruchsentwicklung am Abluftauslass vermindert.

Die UV-Neutralisierung erfolgt in zwei gleichzeitigen Schritten. Die Photolyse ist die direkte Auswirkung der UV-C-Strahlung (Licht). Photolyse beruht auf Lichtabbau, d.h. die chemische Spaltung von Fettmolekülen durch Photonen.

Parallel zur Photolyse erfolgt die Ozonolyse. Hierbei handelt es sich um die Oxidierung von Fettmolekülen durch das von den Lampen erzeugte Ozon. Da Ozon ein Gas ist, wird es mit dem Luftstrom mitgeführt; deshalb erfolgt die Oxidierung sowohl in den Leitungen als in der UV-Kammer.



Integration von UV-Lampen und des UV-Kontrollsystems

- UV-Kontrollsystem kompakter Größe mit erhöhter Leistung, wodurch auf den Einsatz eines Bedienpults verzichtet werden kann
- Integrierte Capture Ray™-UV-Kassette mit kompletter Kontroll- und Sicherheitsausstattung
- Leicht und vollkommen sicher zugängliche UV-Kassetten zur Wartung
- CE-zertifiziertes Plug and Play Kontrollsystem

Die Capture Ray™-Kassetten sind mit hocheffizienten UV-Lampen mit einer Lebensdauer von 13.000 Stunden ausgestattet. Diese sind in eine leichte Edelstahlkassette mit Schnellanschlüssen und ergonomischem Griff eingebaut. Die Entnahme der Kassette für die regelmäßige Reinigung der Leuchten erfolgt rasch und sicher.

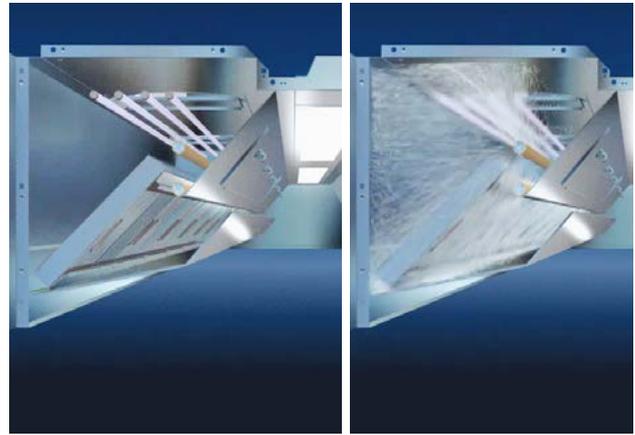
Der Zugang zu den UV-Lampen und die einzelnen Filter wird durch wartungsfreie magnetische Näherungsschalter gesichert. Deshalb schalten sich die UV Lampen sofort ab, wenn ein Filter entfernt oder die Tür geöffnet wird. Auf diese Weise wird der direkte Kontakt mit der UV-Strahlung vermieden.

Das Kontrollsystem basiert auf den Kontrollstellen der Halton Foodservice Control Plattform (FCP) und meldet sämtliche Systemfehler, wie beispielsweise:

- Filter entfernt oder UV-Türe geöffnet
- Lebensdauer der UV-Lampen überschritten oder Fehler am Vorschaltgerät
- Niederdruckalarm (oder Luftstrom)
- Kommunikationsfehler zwischen den Komponenten.

Die Halton Foodservice Control Plattform (FCP) beinhaltet Hilfsmodule und zusätzliche Funktionen, wie:

- SMS/GSM Modem für die Fernwartung;
- Anschlussmöglichkeit an das Gebäudeleitsystem (BMS);
- Fremdsteuerungsmöglichkeiten wie Feuerschutz & Fernabschaltung.



UWI/1303/DE

Wasserwaschtechnologie

- Verringert Dauer und Kosten von Wartungsarbeiten
- Speziell an Großküchen mit langer Benutzungszeit angepasst
- Automatische Kontrolle der täglichen Reinigung der KSA-Abscheidern sowie der Abluftanschlusskästen
- Die Reinigung der Küchenhauben beschränkt sich auf die Außenflächen (Empfehlung: zwei Mal pro Jahr)

Die Wasserwaschtechnologie wurde entwickelt, damit die Abscheider und der Abluftanschlusskasten automatisch gereinigt werden, ohne dass die Abscheider dafür aus dem Anschlusskasten herausgenommen werden müssen.

Jeder Abluftanschlusskasten ist mit einer mit Sprühdüsen bestückten Spezialfläche ausgestattet. Diese Sprühflächen lassen sich ohne Werkzeug problemlos abnehmen, damit während der Inbetriebnahmephase eine Entlüftung der Leitungen möglich ist. Die an der Frontseite von Blindfiltern angebrachten Düsen können durch eine Abdeckung ersetzt werden. Die Anzahl der Düsen wird zur Senkung des Wasserverbrauchs optimiert.

Jede Sprühfläche verfügt über ein Magnetventil, wodurch sich der Umfang des Bedienpults reduzieren lässt. Der Abluftanschlusskasten kann mit einem Sammelbehälter (mit Gefälle eingebaut) verbunden oder direkt an einen Ablass angeschlossen werden, damit das Wasser während jedes Waschzyklus' abgeleitet wird. Alle Leitungen bestehen aus Edelstahl gemäß der Materialspezifikation AISI 304.

* Es wird empfohlen, die Abscheider einer Geschirrspülmaschine zwei Mal jährlich zu reinigen.



Wasserwaschbedienpult

- Automatische Kontrolle des Bedarfs an Reinigungszyklen bei eingeschränkter Personalintervention
- Wasserbetriebene Dosierpumpe mit geringen Wartungsanforderungen
- Möglichkeit der Kommunikation mit dem Gebäudemanagementsystem
- Meldet sämtliche Systemfehler weiter
- Edelstahlkonstruktion
- LCD Touch Screen als mit der Capture Ray™-Technologie gemeinsam genutzte Benutzerschnittstelle

Jedes Bedienpult ist an heißes Wasser anzuschließen. Es ist mit einem Reinigungsmittelbehälter ausgestattet, der an ein automatisches Dosiersystem angeschlossen ist, welches stromfrei betrieben werden kann und nur den Wasserstrom als Kraftquelle nutzt. Die hohe Dosierpräzision verhindert jegliche Überdosierung und trägt so zum Umweltschutz bei.

Ein LCD-Touchscreen fungiert als intuitive und effiziente Schnittstelle zwischen Kontrollsystem und Benutzern. Die Waschzyklen (Vorwäsche, Wäsche, Reaktionszeit und Spülsequenzen) laufen vollautomatisch ab und können in Abhängigkeit von unterschiedlichen Betriebsbedingungen programmiert werden. Der Waschprozess kann gegebenenfalls manuell abgeschaltet werden. Das Kontrollsystem ist mit einer Schnittstelle zum Gebäudemanagementsystem (BMS) ausgestattet.

Die Waschzyklen werden bei ausgeschaltetem Gebläse durchgeführt. Das Bedienpult überprüft vor dem Start eines Zyklus' den Status des Gebläses sowie die Wassertemperatur und den Füllstand des Reinigungsmittels. Bei zu niedrigem Wasserdruck kann es auch mit einer Drucksteigerungspumpe ausgestattet sein, um so eine gute Reinigungswirkung sicherzustellen.



LCD Touchscreen (universelle Benutzerschnittstelle)

- Vollkommen intuitive und nutzerfreundliche visuelle Navigation
- So lässt sich das System ohne besondere Einweisung vom Küchenpersonal bedienen
- Erleichtert und beschleunigt die Inbetriebnahme-Einstellungen
- Verwaltet sowohl die Capture Ray™-als auch die Wasserwaschtechnologien
- Universelles Design zur getrennten oder gleichzeitigen Verwaltung aller Technologien des Hochleistungsküchenkonzepts von Halton

Der LCD-Touchscreen von Halton wurde entwickelt, um dem Personal die Bedienung zu erleichtern und Installation und Inbetriebnahme des Systems durch den Vertragspartner zu vereinfachen. Folgende Funktionen sind beinhaltet:

- Aufzählung der verschiedenen Küchenhauben mit Capture Ray™-und Wasserwaschtechnologien;
- Darstellung der Produkte mit klaren Plänen, wodurch mögliche Alarme klar lokalisierbar sind und der jeweilige Status explizit angezeigt werden kann.
- Zugang zu und Änderung aller Einstellungen ohne PDA für eine schnellere Inbetriebnahme (mit Zugangskontrolle);
- Möglichkeit zur einfachen Verwaltung weiterer Funktionen von Nebenmodulen, wodurch sich das System an besondere Anforderungen anpassen lässt (z.B. analoge Outputs oder GSM-Modul).

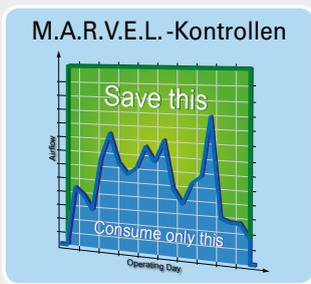
Der LCD-Touchscreen ist voll kompatibel mit allen anderen Halton-Technologien, die mit Capture Ray™-und Wasserwasch-Technologien kombinierbar sind;

- M.A.R.V.E.L. Bedarfsgesteuertes Belüftungssystem
- Pollustop Ecology Einheiten.

Capture Ray™ und Abscheiderreinigung sind Teil der Halton Foodservice Kontrollplattform (FCP)

Die Halton Foodservice Kontrollplattform wurde zur Steuerung aller innovativen Lösungen des Hochleistungsküchenkonzepts von Halton (HPK) entwickelt. Egal welche und wie viele Technologien in einer Küche installiert sind, sie alle lassen sich gleichzeitig über dieses eine Kontrollsystem verwalten. Die Standard-Benutzerschnittstelle jeder Technologie wird dann durch eine einheitliche Schnittstelle ersetzt. Haltons Touchscreen Der Touchscreen von Halton kann nicht nur mehrere Technologien gleichzeitig verwalten, sondern stellt auch ein leistungsstarkes Kommunikationsportal dar. Er kann GSM-Funktionen verwalten, von einem entfernten Computer überwacht werden oder sogar das Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management- Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement) System mit detaillierten Informationen versorgen. Das F.O.R.M.-System kann dann einen Echtzeit-Gesamtstatus der Ausrüstung, eine Energieeffizienzanalyse oder Wartungsplanungstools liefern.

Halton FCP Touchscreen (Option): eine intuitive und hoch kommunikative Schnittstelle



* Facilities Optimization and Resource Management (Anlagenoptimierung und Ressourcenmanagement)



Hygiene, Sicherheit und Wartung

- HACCP*-zertifiziert (PE-567-HM02I)
- Mindestwartungsanforderungen zur Verringerung der Arbeitsbelastung für die Filterreinigung
- Unproblematischer Zugriff und Reinigung der Komponenten
- Maximale Hygiene und Brandsicherheit

Die Capture Ray Technologie verringert Fettablagerungen in der Küchenhaube und den Abluftleitungen. Die Häufigkeit der Leitungsreinigung wird hierdurch erheblich verringert bzw. auf die vorgeschriebene Mindesthäufigkeit begrenzt.

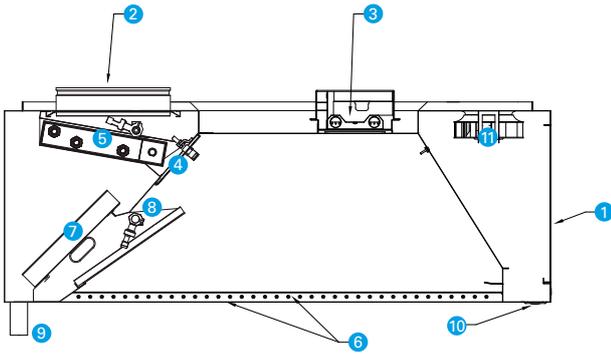
Aufgrund der regelmäßigen Filterwäsche werden durch die Wasserwaschtechnologie unhygienische und anhaltende Fett- oder Kondensatablagerungen auf den Filtern vermieden (besonders wichtig für Kochgeräte wie Kombiöfen oder Wasserkessel) .

Capture Jet™-Küchenhauben besitzen weniger externe Edelstahlkomponenten und damit weniger schwer zu reinigende Fugen. Auf diese Weise wird für höchste Hygiene gesorgt. Die Nähte der unteren Kante des Abluftanschlusskastens sind durchgehend flüssigkeitsdicht verschweißt. Die aerodynamische Ausführung der Unterseite des Abluftanschlusskastens minimiert das Kondensationsrisiko.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B.™) ermöglichen die rasche Kontrolle der Ab- und Zuluftströme während der Inbetriebnahme oder bei Wartungsarbeiten im Lebenszyklus der Küche.

All diese Funktionsmerkmale verleihen UWI-Küchenhauben ein Höchstmaß an Hygiene, Sicherheit und Wartungsfreundlichkeit.

BESCHREIBUNG



CODE	BESCHREIBUNG
1	Außengehäuse – sichtbare Teile aus AISI-304-Edelstahl
2	Abluftanschluss und Regler
3	Leuchtgehäuse mit integriertem UV-Kontrollsystem
4	Zugangsklappe
5	UV Lampengestell
6	Capture Jet™-Düsen

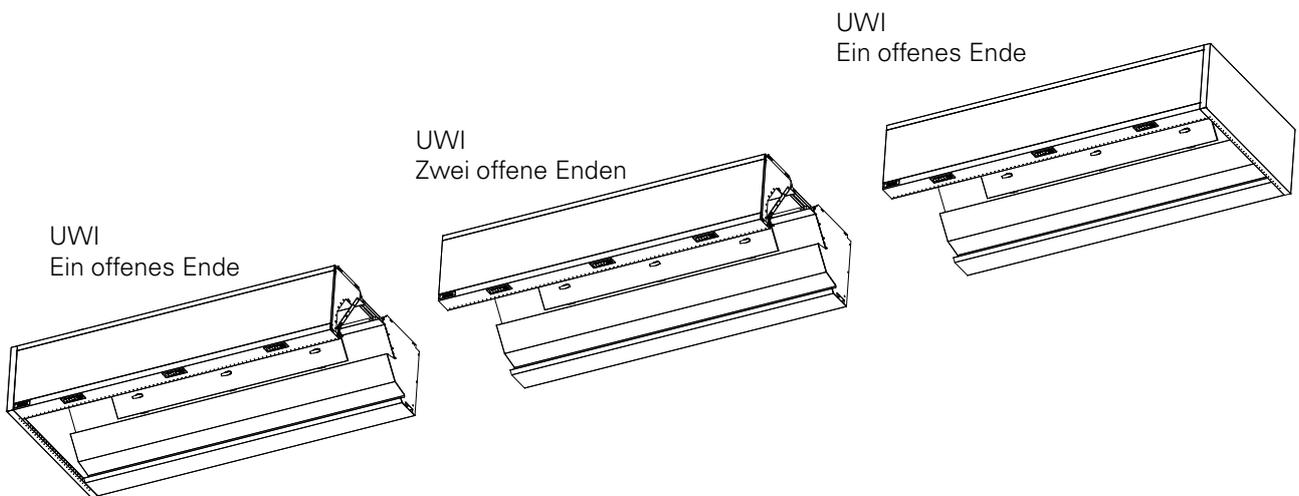
CODE	BESCHREIBUNG
7	KSA-Fettabscheider
8	Spraydüsen der Wasserwaschtechnologie
9	Waschwasserableitung
10	Individuelle Zuluftdüsen
11	Capture Jet™-Gebläse

SCHNELLAUSWAHLDATEN

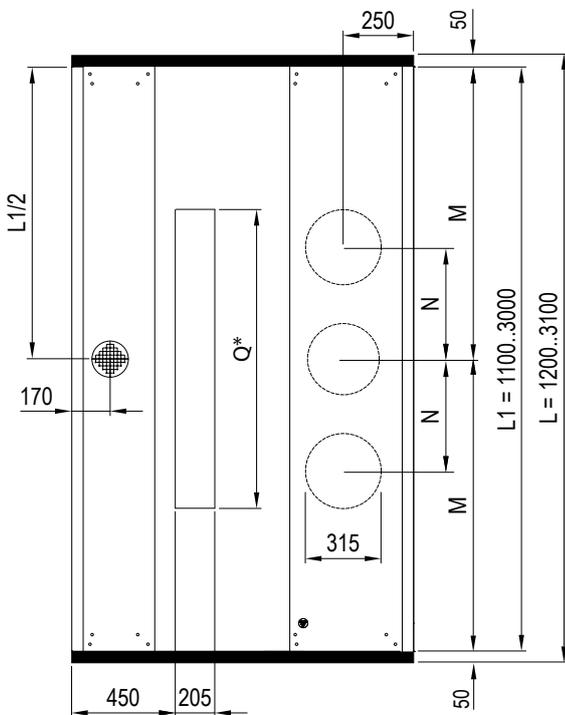
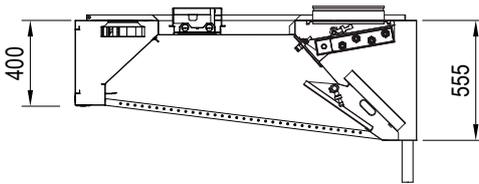
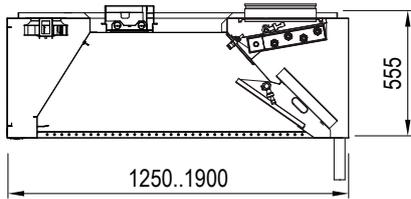
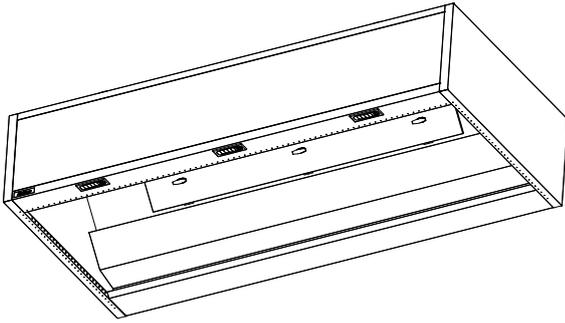
L1 (aktive Länge)	L (Abschnittslänge)	Empfohlener Abluftvolumenstrom*		Capture Jet Luftvolumen (mit Breite = 1700)	
		l/s	m³/h	l/s	m³/h
1500*	1600	840 ... 1308	3030 ... 4716	44	158
2000*	2100	1120 ... 1744	4040 ... 6288	52	188
2500	2600	1400 ... 2180	5050 ... 7860	61	218
5000	5100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	102	368
7500	7600	4200 ... 6540	15150 ... 23580	144	518
10000	10100	5600 ... 8720	20200 ... 31440	186	668

* Nur mit kurzen UV-Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm.

MONTAGE MODULARER SEKTIONEN



ABMESSUNGEN UWI (2 geschlossene Enden)



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

ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)

Für typische Größen

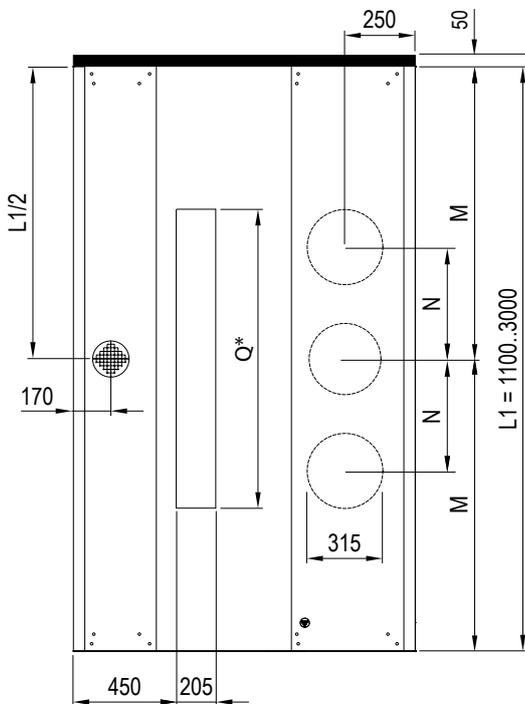
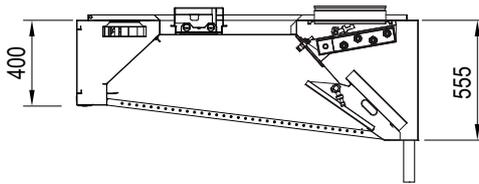
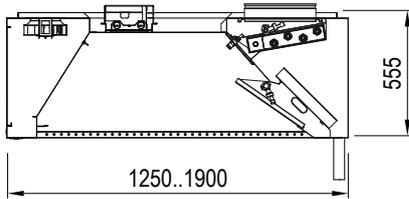
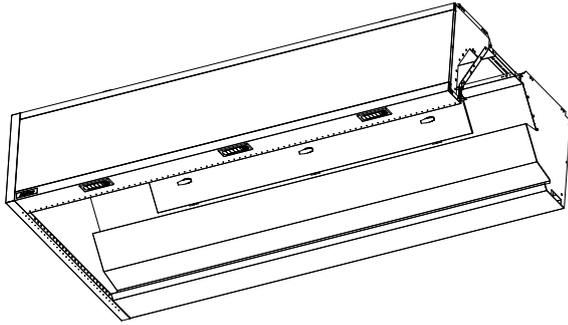
L	Abluft			Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

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

** Nur mit kurzen UV Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm.

- Die Anzahl der Abluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den jeweiligen Kochgeräten abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zulufmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

ABMESSUNGEN UWI (1 geschlossenes Ende)



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

ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)

Für typische Größen

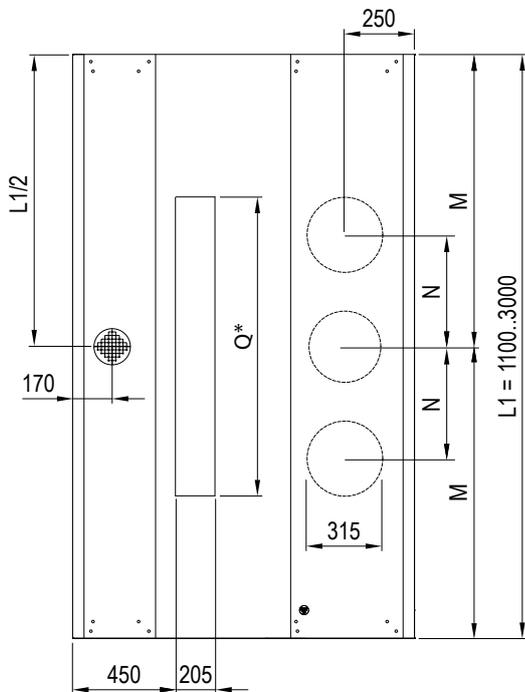
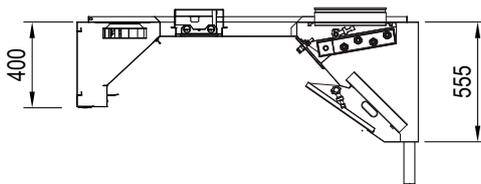
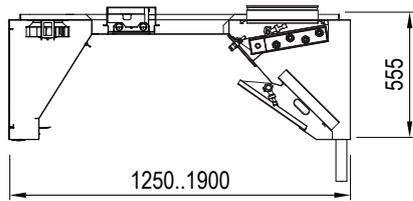
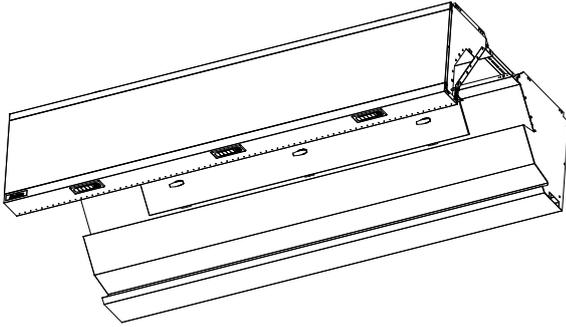
L	Abluft			Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

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

** Nur mit kurzen UV Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm.

- Die Anzahl der Abluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den jeweiligen Kochgeräten abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

ABMESSUNGEN UWI (2 offene Enden)



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

ANSCHLUSSPOSITIONEN (mm)

Für typische Größen

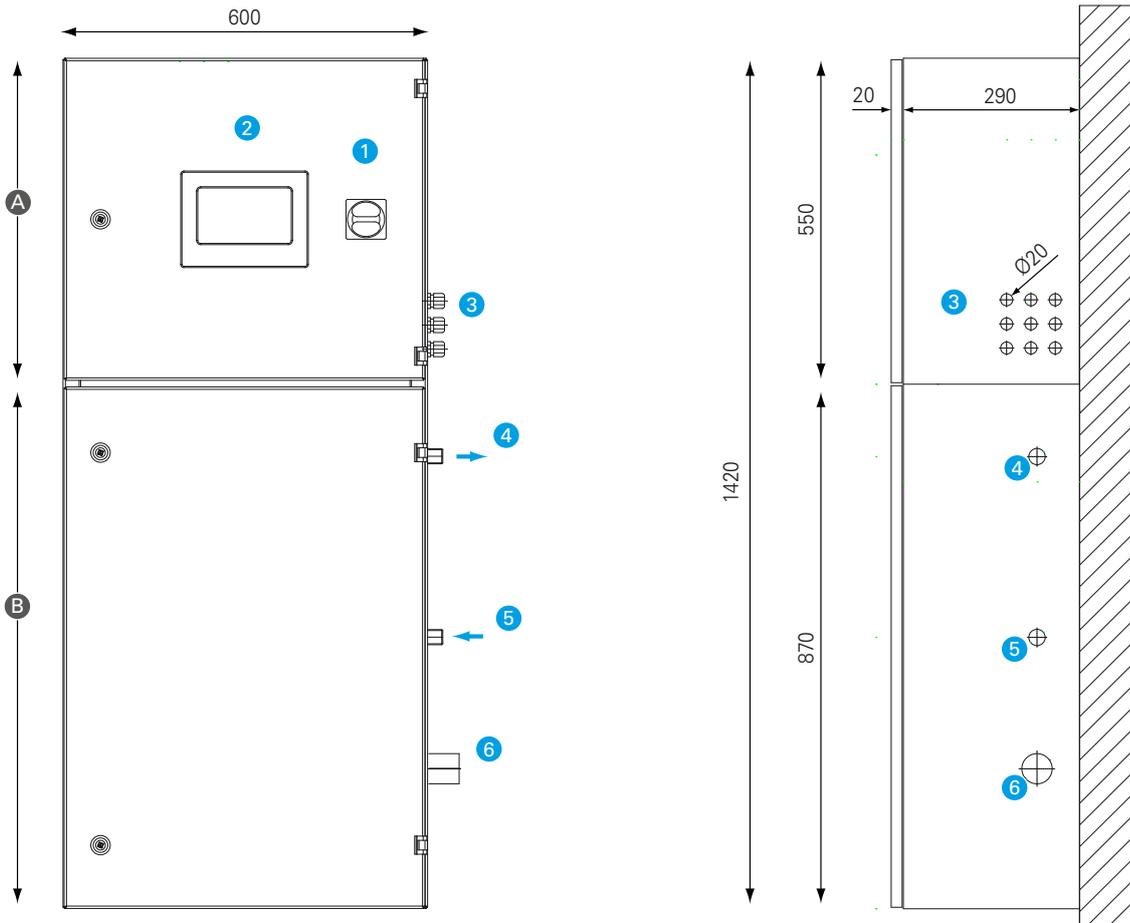
L	Abluft			Leuchte
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

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

** Nur mit kurzen UV Gestellen. Minimale aktive Länge für ein kurzes UV-Gestell: 1300 mm. Minimale aktive Länge für ein langes UV-Gestell: 2000 mm.

- Die Anzahl der Abluftanschlüsse muss auf der Grundlage der Abschnittslänge und der Berechnung des Abluftvolumenstroms, der wiederum von den jeweiligen Kochgeräten abhängig ist, bestimmt werden.
- Weitere Zuluftmöglichkeiten des Capture Jet-Gebläses auf Anfrage.
- Weitere Anschlusskonfigurationen für Abluft auf Anfrage.

Standard CCW-Bedienpult mit integriertem Touchscreen und ohne Drucksteigerungspumpe



Das Wasserwaschbedienpult besteht aus 2 separaten Einheiten, damit hydraulische und elektrische Funktionen klar voneinander getrennt sind.
 A- Kontrollelemente und elektrische Einheit
 B- Hydraulische Einheit

Kontrollelemente und elektrische Einheit

- 1- Notausschalter
- 2- Benutzer-LCD-Touchscreen
- 3- Stopfbuchsen

Hydraulische Einheit

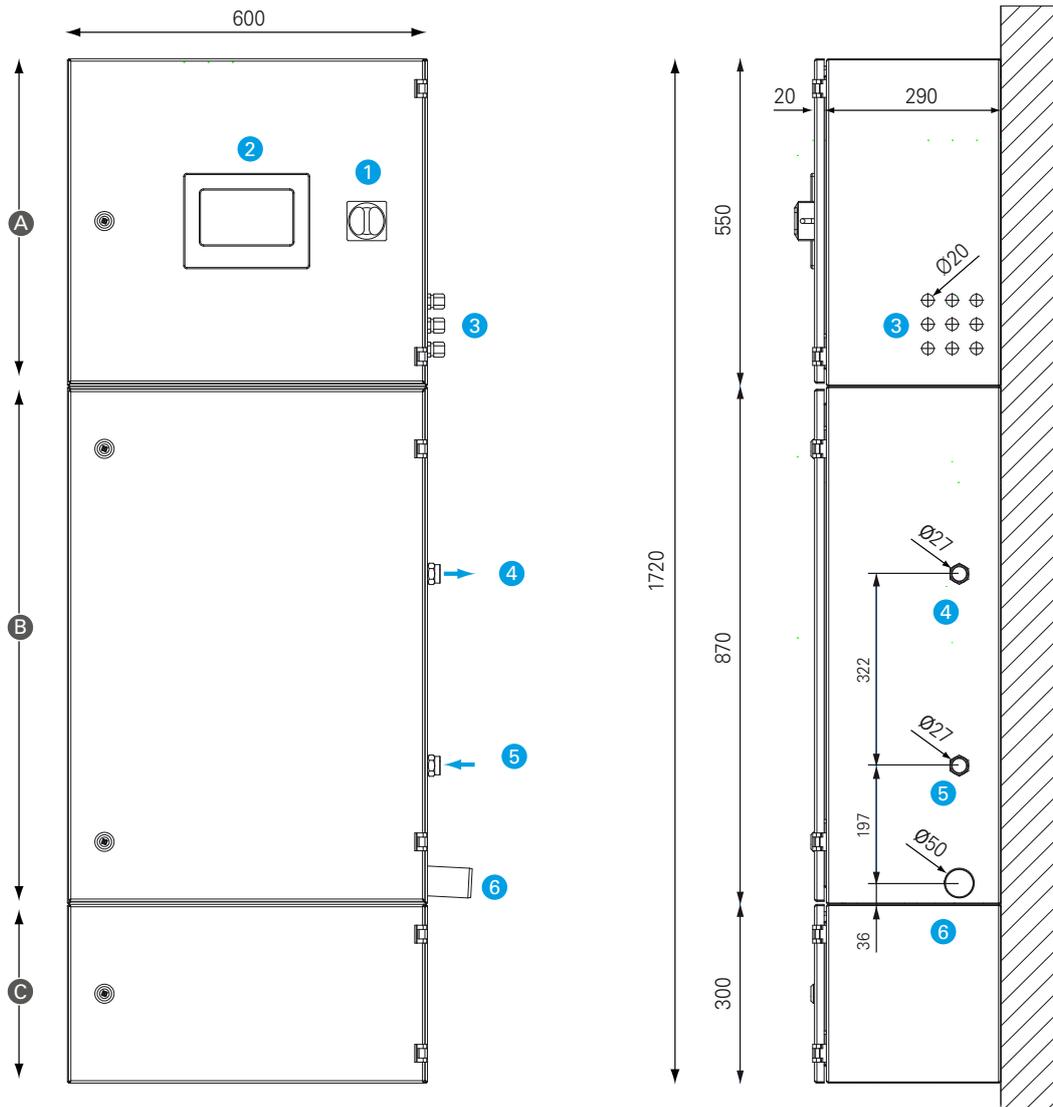
- 4- Wasserablass- DN 20 Anschlussnippel
- 5- Wassereinlass- DN 20 Anschlussnippel
- 6- Rückflusstopp Wasserauslass- DN 50 Anschlussnippel

Allgemeine Anforderungen

Wassertemperatur am Einlass	50- 60 °C
Kapazität des CCW-Bedienpults	max. 30 l/min.
Wasserdurchfluss pro Düse	1,22 l / min. @ 3 bar
Erforderlicher Druck an den Düsen	2,0- 3,0 bar
Druckverlust am CCW-Bedienpult	2,5 bar @ 30 l/mn
Stromversorgung (Max.):	500 W @ 230V/50Hz

Optional kann der Touchscreen vom CCW-Bedienpult ab- und auf ein anderes Bedienpult montiert werden. Der Touchscreen kann auch an der Wand befestigt werden.

Standard CCW-Bedienpult mit integriertem Touchscreen und ohne Drucksteigerungspumpe



Das Wasserwaschbedienpult besteht aus 2 separaten Einheiten, damit hydraulische und elektrische Funktionen klar voneinander getrennt sind.
 A- Kontrollelemente und elektrische Einheit
 B- Hydraulische Einheit
 C- Drucksteigerungspumpenmodul

Kontrollelemente und elektrische Einheit

- 1- Notausschalter
- 2- Benutzer-LCD-Touchscreen
- 3- Stopfbuchsen

Hydraulische Einheit

- 4- Wasserablass- DN 20 Anschlussnippel
- 5- Wassereinlass- DN 20 Anschlussnippel
- 6- Rückflussstopp Wasserauslass- DN 50 Anschlussnippel

Allgemeine Anforderungen

Wassertemperatur am Einlass	50- 60 °C
Kapazität des CCW-Bedienpults	max. 30 l/min.
Wasserdurchfluss pro Düse	1,22 l / min. @ 3 bar
Erforderlicher Druck an den Düsen	2,0- 3,0 bar
Druckverlust am CCW-Bedienpult	2,5 bar @ 30 l/mn
Stromversorgung (Max.):	500 W @ 230V/50Hz

Optional kann der Touchscreen vom CCW-Bedienpult ab- und auf ein anderes Bedienpult montiert werden. Der Touchscreen kann auch an der Wand befestigt werden.



www.halton.com/foodservice

Halton Foodservice GmbH

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

Halton Foodservice International

France

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

Germany

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

USA

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

Asia Pacific

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

United Kingdom

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

Japan

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

Canada

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

Middle-East

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

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