



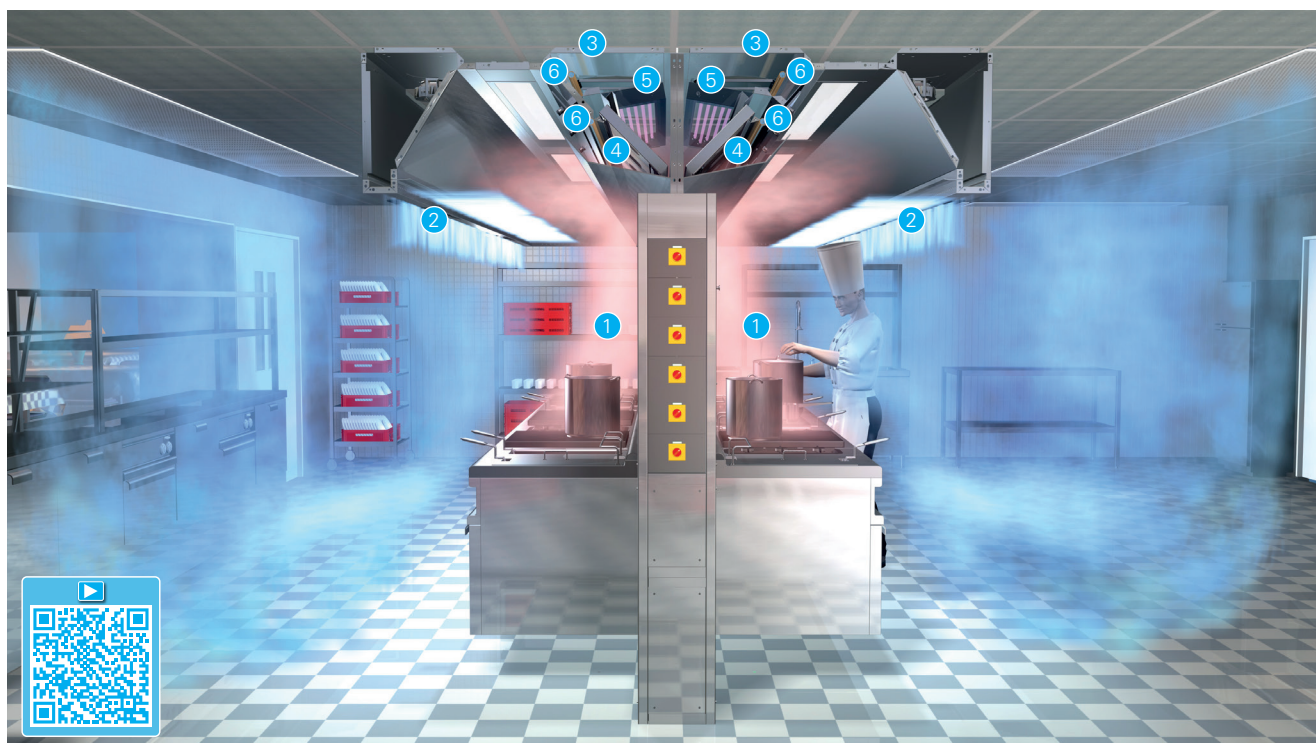
- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I), DS/EN ISO 2200**
- **30 til 40% reduktion af fraluftsmængder ved brug af Capture Jet™ teknologi**
- **Høj-effektive KSA multi-cyklon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificerede)**
- **Neutralisering af fedtresten og dampe (Capture Ray™ teknologi)**
- **Omkostninger til kanalrensning betydeligt reduceret samt forbedret brandsikkerhed**
- **Betydeligt reducerede lugtgener i fraluften**
- **Automatisk rengøring af KSA fedtfilterne, UV lamperne og fraluftskammeret (Water Wash teknologi)**
- **Minimal vedligeholdelse og nedsat tidsforbrug til rengøring af filterne og UV lamperne**
- Plug and Play CE-certificerede kontrolsystemer
- Halton's LCD trykfølsomme skærm som brugerflade, fælles for begge teknologier
- Udførelsen testet af tredje part i henhold til ASTM 1704 standarderne
- Udført i henhold til ASTM standarden og beregningsmetoden af fraluften på grundlag af de virkelige varmebelastninger.

Kvaliteten af indklimaet samt hensynet til miljøet og omgivelserne får større og større betydning. Mange køkkener vil kræve løsninger med hensyn til forureningskontrol i deres fraluftssystemer for at opfylde de voksende krav til miljøvenlig drift.

Capture Ray™ teknologien holder kammer og kanal næsten fedtfrie og reducerer lugte og forureninger fra kogeudstyret. Den er baseret på brugen af ultraviolette lamper (UV-C) som neutraliserer fedtdampe og partikler.

UWI emhætten er udstyret med Water Wash teknologien til rengøring af filterne og UV lamperne for at fastholde lampernes effektivitet på et maksimalt niveau.

UWI emhætten med den nye generation af lodret og vandret Capture Jet™ sideteknologi er en højeffektiv køkkenemhætte, som fjerner forurenede luft og overskudsvarme fra køkkenudstyret. Systemet kræver 30% til 40% mindre fraluftsmængde end traditionelle emhætter for at fjerne den samme varmebelastning.



Drift og Beskrivelse

Kogeudstyret udvikler store plumen af varm luft, som indeholder fedtpartikler, fedtdampe, vand og lugte. Disse plumens eller konvektive strømninger (1) stiger op imod køkkenets loft.

Kombinationen af vandrette og lodrette side Capture Jets (2) leder de konvektive strømninger hen imod fraluftskammeret (3) hvor de fjernes hurtigst muligt. Udformningen af emhættens inderside i forbindelse med funktionen af Capture Jets medfører effektiv opfangning af både jævne og pludselige udslip af røg eller damp. Capture Jet™ teknologi i forbindelse med udformningen af emhættens inderside sikrer den bedste opfangning af forureninger og reducerer fraluftsmængden med 30% til 40%.

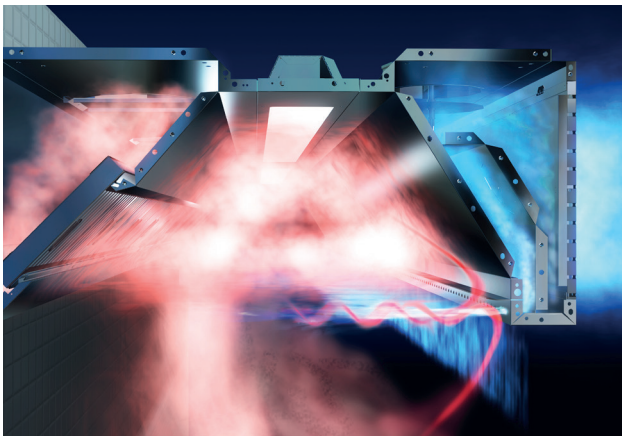
UWI emhætten er udstyret med Capture Ray teknologien. Efter indfangningen gennemgår de konvektive plumens fra kogeudstyret en to-trins filtrering (4) gennem multi cyklonfiltre. De største fedtpartikler bliver fjernet. Den ozon, som er skabt af lyset fra UV-lamperne (5) neutraliserer de resterende fedtpartikler og dampe. Effektiviteten af denne reaktion er direkte forbundet til fraluftsmængden og fedtpartiklernes størrelse. Capture Ray teknologien er

derfor altid mest effektiv når den kombineres med Capture Jet™ teknologien og multicyklon KSA filtre.

Filtrene, fraluftskammeret og UV-C lamperne bliver automatisk rengjort takket være Water Wash teknologien. Fraluftskammeret er udstyret med sprøjtedyse (6) tilsluttet en kontrolboks, som tilfører varmt vand med rensemiddel til dyserne. Vaskeprocessen styres automatisk via kontrolboksen.

UWI køkkenemhætten består af Capture Jet™ enhed med front og sidestråler, en Capture Jet™ centrifugalventilator, et IP65 lysarmatur, regulerbare tillufts og fraluftsspjæld, målestudser til luftmængdemåling samt KSA fedtfiltre. Alle emhættens synlige dele er fremstillet af poleret, rustfrit stål AISI 304. De nederste kanter er fuldsvejsede (HACCP certificerede).

(T.A.B.™) test og målestudser til luftmængdemåling på kamrene til fraluft og Capture Jet™ tillufts-kammeret.



Dobbelt og perifer Capture Jet™ Teknologi

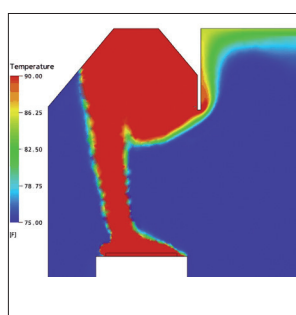
- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30% til 40% pga. højere indfangningseffektivitet af forureninger
- Forbedrer UV reaktionen pga. lavere fraluftsmængder
- Forbedret indeklima og komfort

Capture Jets er nødvendige i forbindelse med Capture Ray teknologien. De lavere fraluftsmængder og færre antal UV-lamper medfører højere belysningstid og UV effekt.

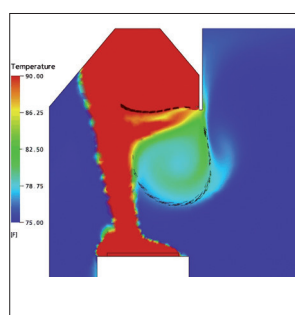
Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

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

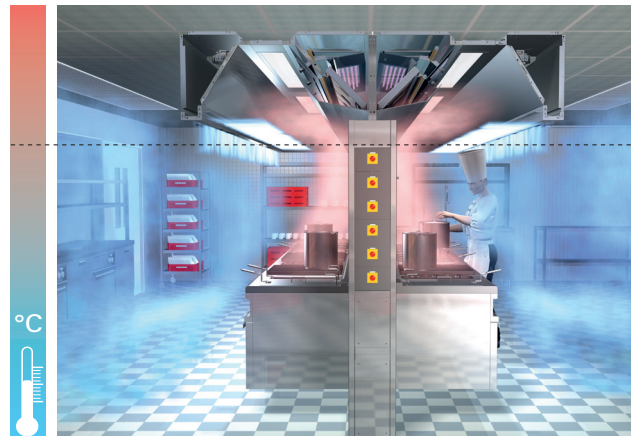
De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets.



UDEN Capture Jets
Varmeudslip



MED Capture Jets
Opfangning og forurening

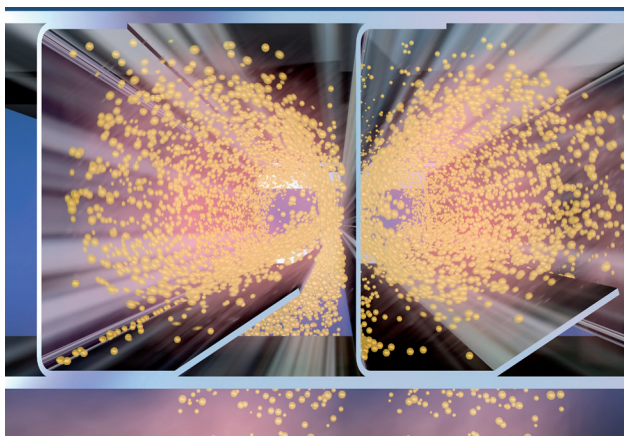


UWI/1303/DK

Erstatningsluft med lav hastighed og højde af komfortzone

Teknologien for erstatningsluft og designet er begge vigtige for at garantere emhættens totale opfangningsevne og dermed personalets komfort. Dårligt design vil medføre træk, lækage af den termiske plumen og følelsen af ubehag.

Det må derfor stærkt anbefales at anvende tilluftsenheder med lav hastighed monteret i loftet eller væggen til erstatningsluften. Halton's udvalg af indbæsningsarmaturer med lav hastighed udført i rustfrit stål medfører, at fornyelse af køkkenluften kan foregå efter fortrængningsprincippet. Frisk luft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringen af træk forhindrer den friske luft i at sprede de konvektive strømme fra kogeudstyret. En højdebegrænsning for komfortområdet opstår naturligt i køkkenet pga. stråling. Under denne højde er luftkvaliteten optimal.



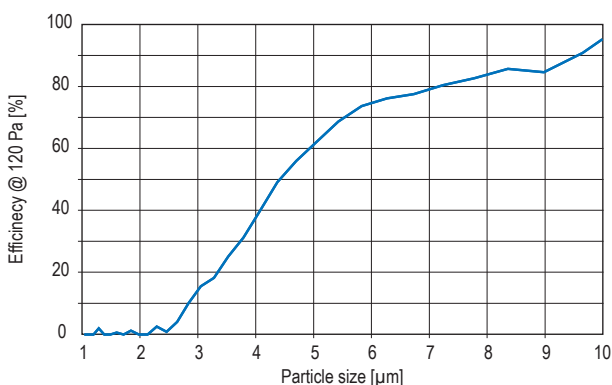
KSA Cyklonfiltre

- Vigtige for effektiviteten af UV-C nedbrydningsprocessen
- Reducering af fedtaflejringer i kanalerne
- Forbedret hygiejne og sikkerhed (UL og NSF klassificerede)

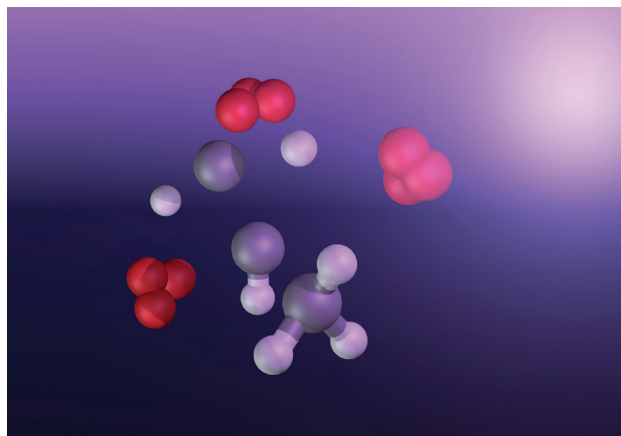
KSA cyklonfiltrene er også vigtige i forbindelse med Capture Ray teknologien. UV lamper er mindre effektive overfor større fedtpartikler. Det er derfor vigtigt at have en effektiv mekanisk forfiltrering før UV lamperne

KSA cyklonfiltrene er udført af honeycomb profiler, som tvinger luften til at rotere inde i profilerne. Den vedvarende centrifugaleffekt er vigtig særlig i sammenligning med traditionelle filtre. Partiklerne bliver på denne måde skubbet imod profilerne. Det opsamlede kondensat flyder derefter til fraluftskammerets dræn.

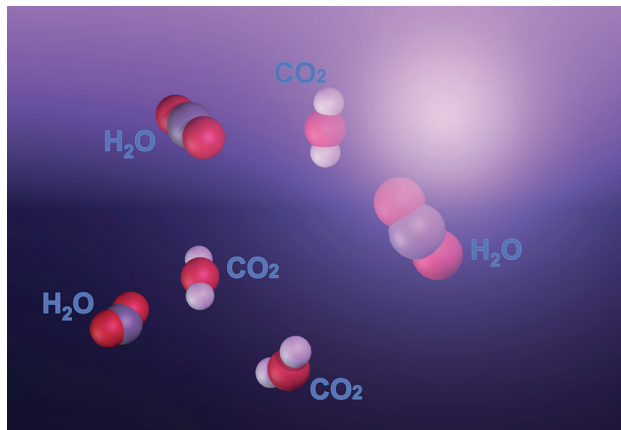
KSA filtrene fjerner op til 95% af partiklerne på 10 μm . De er UL-klassificerede og flammemodstandsdygtige og har NSF hygiejne og sikkerhedsgodkendelse. Udført af poleret, rustfrit stål AISI 304 (1.4301).



Effektivitetskurve for KSA cyklonfiltre baseret på VDI 2052 metoden (del 1) «Ventilationsmateriel til køkkener. Bestemmelse af opfangningseffektiviteten for Aerosol Separatorer i køkkenfraluft»



Fotolyse er en fotonedbrydning, som er en kemisk nedbrydning af fedtmolekyler med fotoner.



Ozonolyse er en oxidering af de flygtige organiske blandinger (VOC) og en del af de lugte, som bliver frigivet af UV-C lamperne.

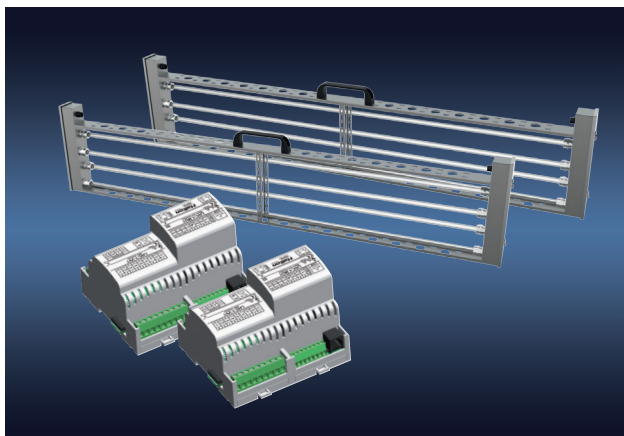
Capture Ray™ UV Fedtjerningsteknologi

- Omkostninger til kanalrengøring reduceres på grund af fraværet af fedtaflejringer
- Varmegenvinding: Effektivitet og tilbagebetalingstid forbedres som følge af mindre behov til vedligeholdelse (varmeveksler forbliver længere ren)
- Markant reduceret lugt i fraluften

Capture Ray teknologien begrænser fedtaflejringer i emhætte og fraluftskanaler og reducerer spredningen af lugt fra afkastet.

UV neutralisering opererer i to samtidige trin. Fotolyse er den direkte virkning af UV-C stråling (lys). Fotolyse virker ved fotonedbrydning, som er den kemiske nedbrydning af fedtmolekyler af fotoner.

Den parallelle virkning af fotolyse er Ozonolyse. Dette er oxidation af fedtmolekyler med ozon, der genereres af lamperne. Da ozon er en luftart, føres den med luftstrømmen. Derfor er oxideringen til stede både i UV-kammer og kanalsystem.



Integrering af UV lamper og UV kontrol system

- Kompakt størrelse med forøget ydeevne. Fjerner behovet for en kontrolboks til fjernstyring
- Integreret Capture Ray™ Ultraviolet kassette med komplette kontrol og sikkerhedsegenskaber
- Let og sikker adgang til UV kassetterne for rengøring
- Plug and Play CE-certificeret kontrolsystem og let adgang til UV kassetter for vedligehold

Capture Ray™ emhætterne er forsynet med højeffektive UV lamper med en levetid på 13.000 timer. De er indbygget i en lyskassette af rustfrit stål med faste forbindelser og et bekvemt håndtag. Kassetterne er let tilgængelige for regelmæssig rengøring.

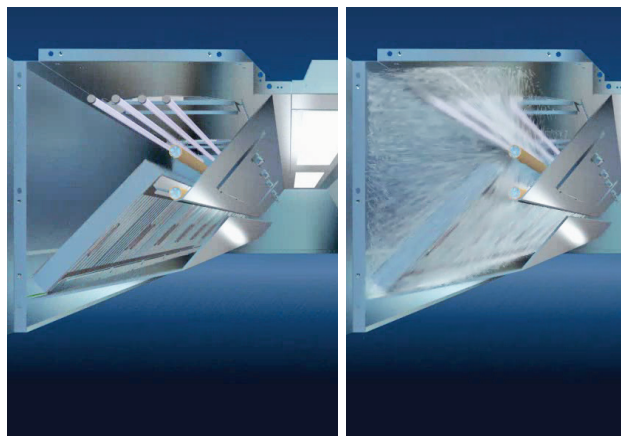
Kassetternes adgangsdoor og individuelle filtre bliver kontrolleret af magnetiske vedligeholdelsesfrie kontakter. UV lamperne afbrydes derfor omgående, hvis et filter fjernes eller en dør åbnes. Dette forhindrer enhver direkte UV-bestråling.

Kontrolsystemet er baseret på Halton Foodservice Control Platform (FCP) og melder alle fejl i systemet. Fejlmeldingerne omfatter følgende:

- Filter fjernet eller UV dør åben
- UV lampernes levetid udløbet
- Ballast fejl
- Alarm for lavt tryk (eller luftmængde)
- Kommunikationsfejl mellem enhed.

Halton Foodservice Control Platform (FCP) kan leveres med yderligere hjælpefunktioner som:

- SMS/GSM modem til fjernbetjeningsmeddelelse vedr. vedligehold.
- BMS (Building Management System) tilslutning.
- Eksternt input i form af brandalarm og fjernbetjeningsafbrydelse.



UWI/1303/DK

Rengøringsteknologi

- Reducerer rengøringsintervaller og omkostninger
- Især egnet til større køkkener med lang driftstid
- Automatisk styret daglig vask af KSA filterne og fraluftskamrene
- Rengøring af emhætterne er begrænset til de synlige overflader (anbefales to gange årligt)

Teknologien vedr. vask er blevet udviklet til automatisk at rengøre filterne og fraluftskamrene uden at fjerne filterne.

Hvert fraluftskammer er udstyret med en unik række af dyser. De fjernes nemt uden brug af værktøj så rørsystemet hurtigt kan afblændes uden brug af værktøj under indreguleringen. Dyserne, som er anbragt foran filtre og blindfiltre kan erstattes af en hætte. Dyseantallet er optimeret af hensyn til et lavere vandforbrug.

Hver dyserække er ydstyret med en magnetventil for at reducere kontrolboksen størrelse. Fraluftskamrene kan være tilsluttet en opsamler forsynet med en vandlås eller direkte til et afløb for at fjerne vandet under hviler rengøringsproces. Hele rørsystemet skal være af rustfrit stål AISI 304.

* Det anbefales at rengøre filterne to gange årligt i opvaskemaskine.



Kontrolboks til Vask

- Automatisk styring af vaskeintervallerne med begrænset personaletilsyn
- Vanddrevet doseringspumpe med reducerede krav til vedligehold
- Kan tilsluttes bygningens overvågningssystem.
- Viser alle systemfejl
- Udført af rustfrit stål

Hver kontrolboks skal tilsluttes varmt vand. Den er udstyret med en tank til rengøringsmiddel med et automatisk doseringssystem, som fungerer uden elektricitet og kun drives vha.

vandgennemstrømningen. Den høje doseringspræcision fjerner helt risikoen for overdosering og forbedrer samtidig miljøet.

En LCD trykfølsom skærm danner en vigtig og effektiv brugerflade mellem kontrolsystemet og brugerne. Vaskeintervallerne (forvask, vask, reaktionstid og skyllesekvenser) er fuldautomatiske og programmerbare, så de passer til de forskellige driftsforhold. Vaskeprocessen kan manuelt overstyres efter behov. Kontrolsystemet er udstyret med en brugerflade til bygningens overvågningssystem (BMS).

Vaskeintervallerne udføres med afbrudt ventilator. Kontrolboksen checker ventilatorens tilstand, vandtemperaturen og niveauet af rengøringsmiddel før start af enhver cyklus. Den kan også forsynes med en boosterpumpe til forbedring vaskeprocessen, hvis vandtrykket er for lavt.



UWI/1303/DK

LCD trykfølsom skærm (valgfri brugerflade)

- Let visuel navigering
- Kan anvendes af køkkenpersonalet uden særsilt træning
- Hurtig og nem indregulering
- Fuldt kompatibel med Capture Ray™ og Water Wash teknologier
- Universel til styring af alle teknologier vedr. Halton's High Performance Kitchen concept enkeltvis eller samtidig

Halton's LCD trykfølsomme skærm er udviklet til høj brugervenlighed og let installation og indregulering.

Den indeholder følgende funktioner:

- Placering af de forskellige emhætter med Capture Ray™ og Water Wash teknologier;
- Beskrivelse af produkterne efter nøjagtige tegninger medfører mulighed for at placere alarmer de rigtige steder og vise hurtig status.
- Adgang til ændringer af alle indstillinger uden PDA for hurtigere indregulering (med adgangskontrol)
- Intuitiv ugentlig programmering af vaskecyklussen (op til to vaskecykluser pr. dag med tre forskellige indstillinger i køkkenet).
- Mulighed for nem styring af yderligere funktioner som er tilsluttet systemet efter særlige krav (f.eks. analoge outputs eller GSM moduler).

Den trykfølsomme LCD skærm er fuldt kompatibel med alle de Halton teknologier, som kan kombineres med Capture Ray™ og water wash teknologier:

- M.A.R.V.E.L. Behovsstyret ventilationssystem;
- Pollustop økologienheder.

Capture Ray™ og Water Wash styringer understøttes af Halton Foodservice Control Platform (FCP)

Halton's Foodservice Control Platform (FCP) er udviklet for at behandle og styre alle de nyskabende løsninger vedr. Halton's High Performance Kitchen (HPK). Uanset type og antal af tekniske installationer i køkkenet kan de alle styres på samme tid med dette unikke kontolsystem. Standardbrugerfladen for hver teknologi er i dette tilfælde erstattet på en genial måde med: Halton's trykfølsomme skærm.

Halton's trykfølsomme skærm kan ikke blot behandle adskillige teknologier på samme tid, den er også en vigtig kommunikation imellem enhederne. Den kan styre GSM funktioner, være styret af en computer et andet sted eller være forsynet med detaljerede data fra Halton F.O.R.M. (Facilities Optimization and Resource Management) systemet. F.O.R.M. systemet er derfor i stand til at vise udstyrets generelle tilstand, energieffektivitet og behov for velgeholdelse.

Halton FCP's Trykfølsomme Skærm (tilbehør): en intuitiv og fuldstændig brugerflade med kommunikation

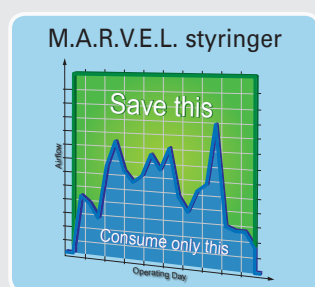
Halton F.O.R.M.* system



Fjernstyret forbindelse



GSM alermer



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



Hygiejne, Sikkerhed og Vedligehold

- HACCP certifieret (PE-567-HM02I), DS/EN ISO 2200
- Minimalt behov for vedligeholdelse, reducerer arbejdet med rengøring af filtre
- Nem adgang til komponenter for rengøring
- Maximal styret hygiejne og brandsikkerhed

Capture Ray teknologi forhindrer de uhygiejniske aflejringer af fedt og kondensat i fraluftskamrene.

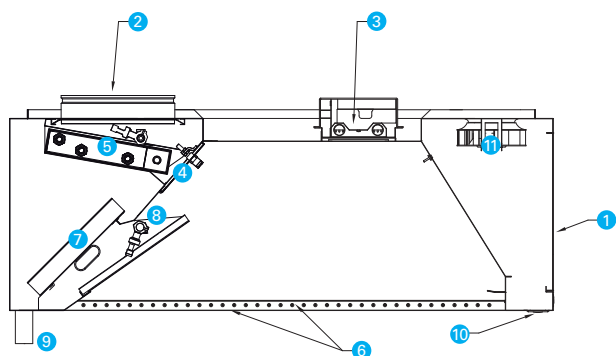
Takket være den regelmæssige filtervask forhindrer Water Wash teknologien de uhygiejniske aflejringer af fedt og kondensat i fraluftskamrene og filtrene (vigtigt især for kombiovne og gryder).

Capture Jet™ emhætter er designet med et minimum antal rustfrie stålkompnenter. Dette reducerer antallet af samlinger, der skal rengøres og forøger hygiejnen. De nederste kantsamlinger er fuldsvejsede og tætte for at forhindre skadelige kondensdrp.

(T.A.B.™) test og målestudser medfører hurtig kontrol af fralufts og tilluftsmængder ved indregulering og vedligehold gennem hele køkkenets livscyklus.

Alle disse features medfører, at UWI emhætterne opnår et af de højeste niveauer indenfor hygiejne og sikkerhed og har minimale omkostninger til vedligehold.

BESKRIVELSE



KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe – synlige dele i rustfrit stål AISI 304
2	Fraluftstilslutning og indreguleringsspjæld
3	Lysarmatur med integreret UV kontrolsystem
4	Adgangsløse
5	UV lampeholdere
6	Capture Jet™ dyser

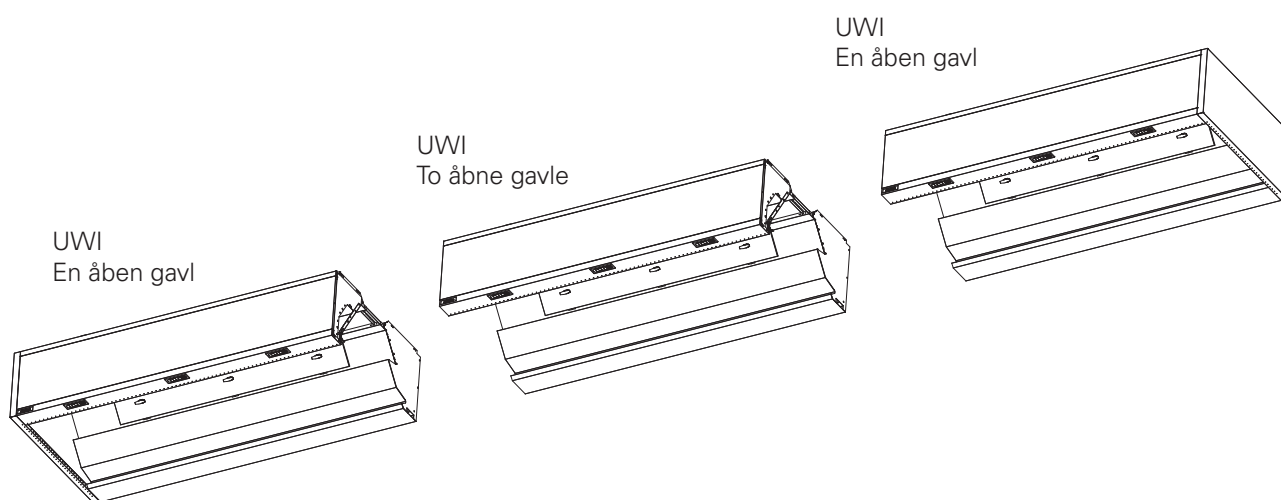
KODE	BESKRIVELSE
7	KSA filtre
8	Water wash teknologi sprøjtedyser
9	Afløbsrør for vaskevand
10	Personlige tilluftsdyser
11	Capture Jet™ ventilator

HURTIGVALGSSKEMA

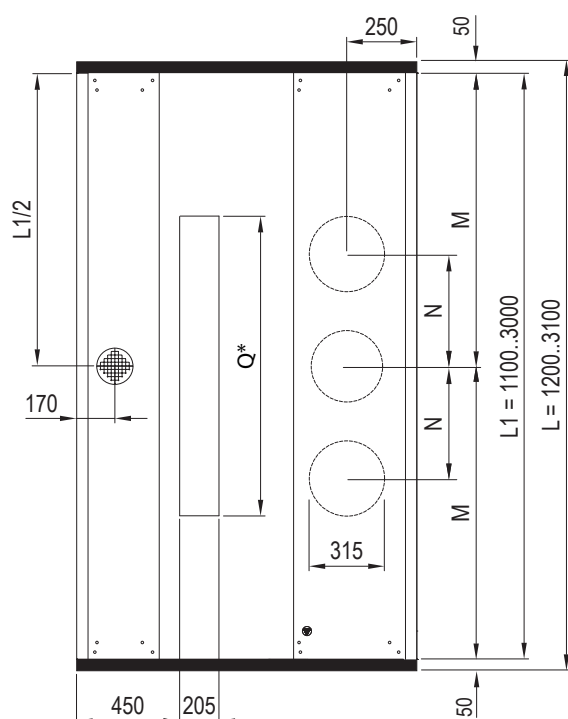
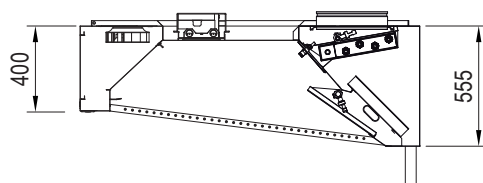
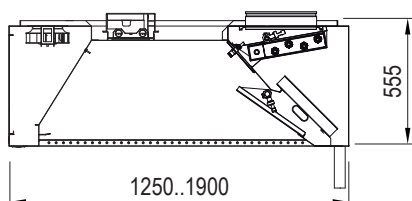
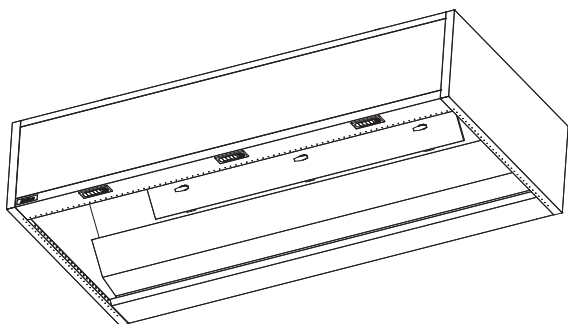
L1 (aktiv modullængdes)	L (modullængde)	Anbefalet fraluftsmængde*		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1700)	
		l/s	m³/h	l/s	m³/h
1500*	1600	840 ... 1308	3030 ... 4716	44	158
2000*	2100	1120 ... 1744	4040 ... 6288	52	188
2500	2600	1400 ... 2180	5050 ... 7860	61	218
5000	5100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	102	368
7500	7600	4200 ... 6540	15150 ... 23580	144	518
10000	10100	5600 ... 8720	20200 ... 31440	186	668

* Kun ved små UV rækker. Minimum aktiv længde ved små UV rækker: 1300 mm. Minimum aktiv længde for en stor UV række: 2000 mm.

SAMLING AF MODULSEKTIONER



DIMENSIONER UWI (2 lukkede gavle)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For standart størrelser

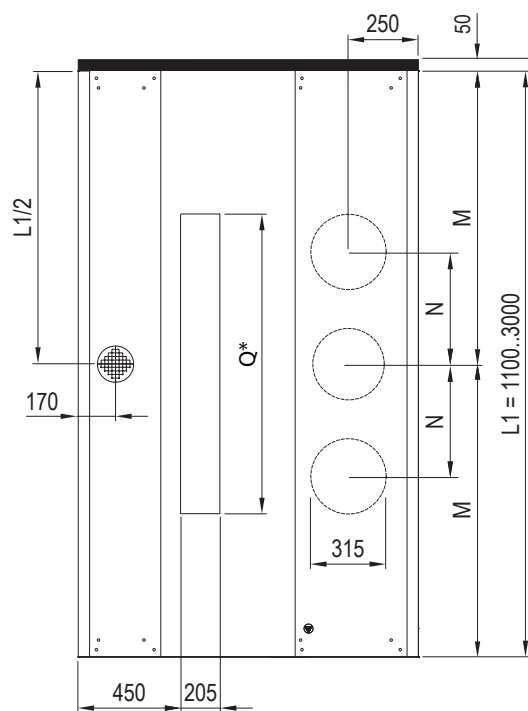
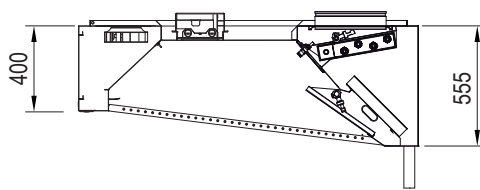
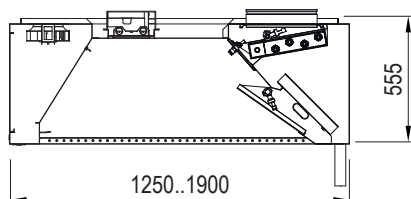
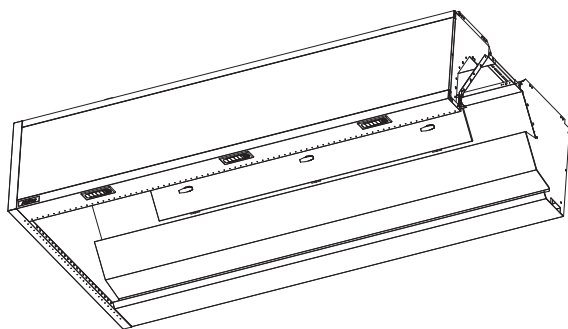
		Fraluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

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

** Kun ved små UV rækker. Minimum aktiv længde ved små UV rækker: 1300 mm. Minimum aktiv længde for en stor UV række: 2000 mm.

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

DIMENSIONER UWI (1 lukket gavl)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For standart størrelser

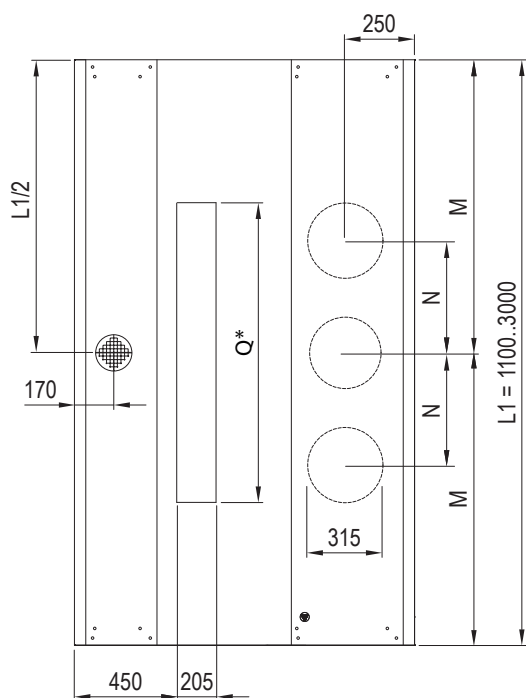
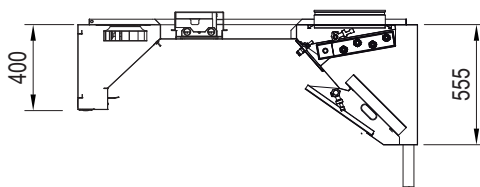
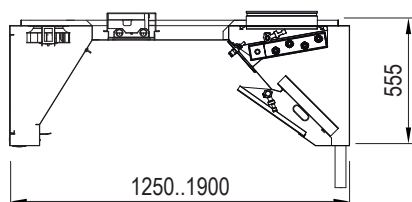
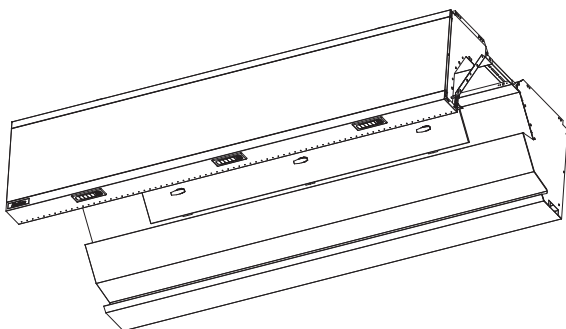
		Fraluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

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

** Kun ved små UV rækker. Minimum aktiv længde ved små UV rækker: 1300 mm. Minimum aktiv længde for en stor UV række: 2000 mm.

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

DIMENSIONER UWI (2 åbne gavle)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For standart størrelser

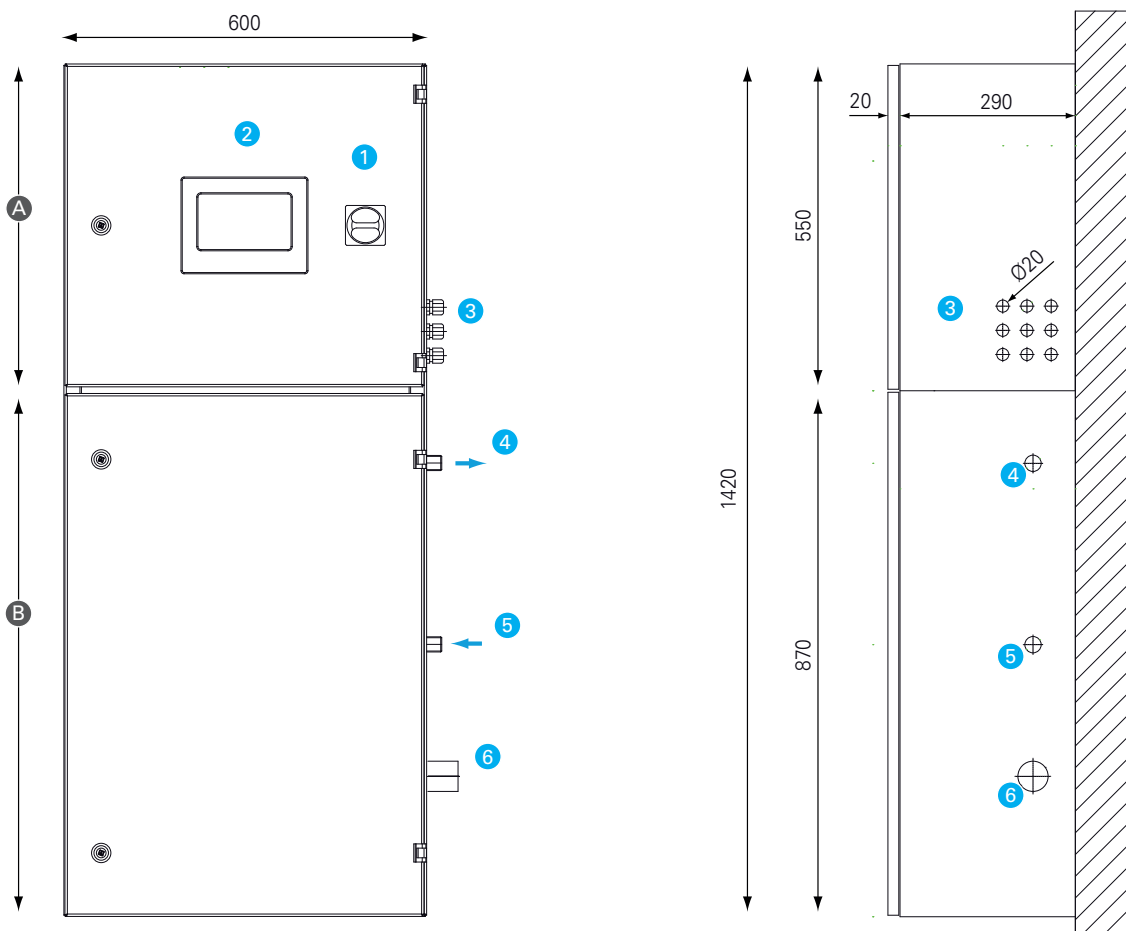
L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

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

** Kun ved små UV rækker. Minimum aktiv længde ved små UV rækker: 1300 mm. Minimum aktiv længde for en stor UV række: 2000 mm.

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

Standard CCW kontrolboks med indbygget trykfølsom skærm uden boosterpumpe



Kontrolboksen til vask består af to selvstændige enheder således, at de hydrauliske og de elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilte.

A – Styringer og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

Styringer og elektrisk enhed

- 1- Nødafbryder
- 2- LCD trykfølsom skærm
- 3- Sæbepumpe

Hydraulisk enhed

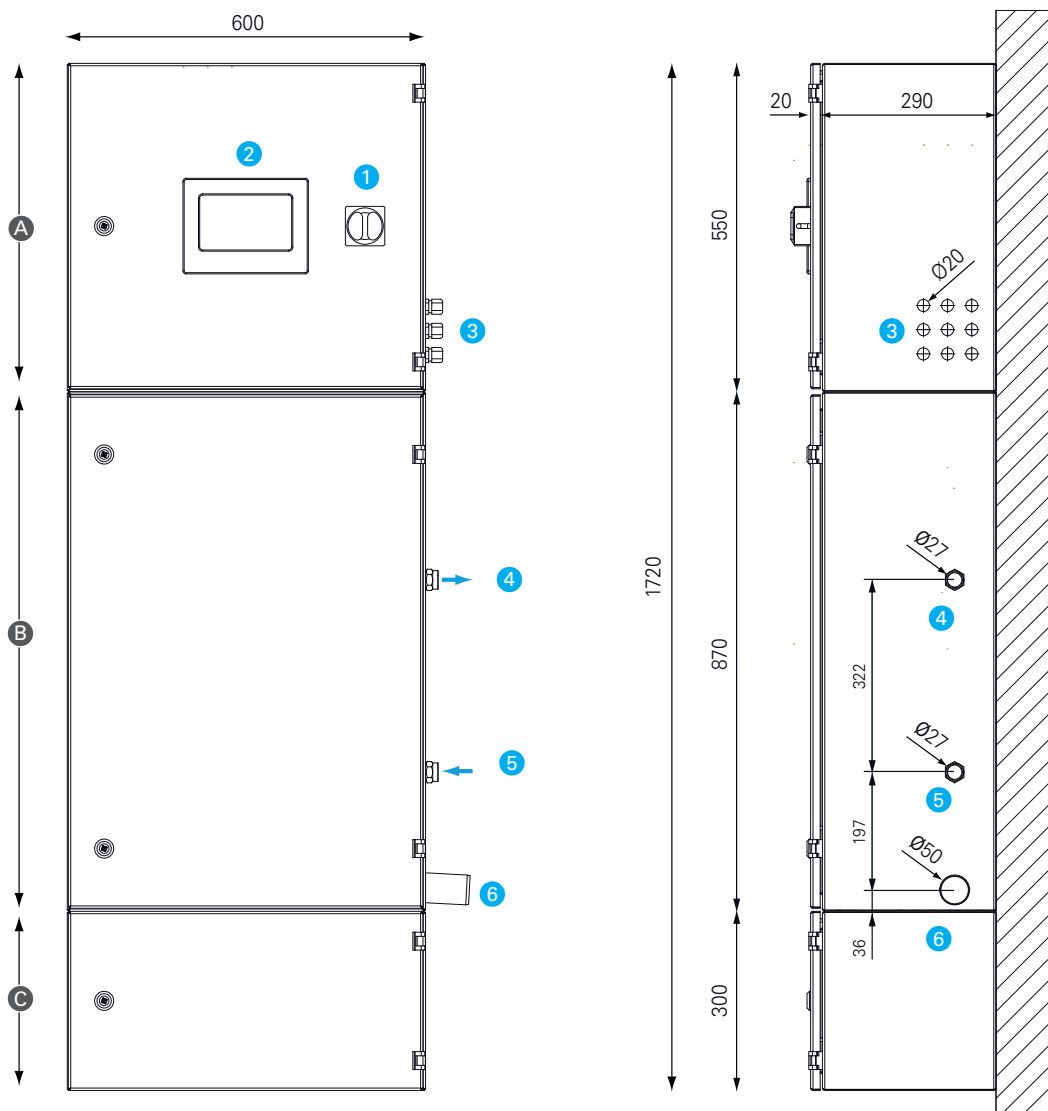
- 4- Vand indløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning
- 5- Vand udløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning
- 6- Kontraventil vand udløb – Udvendig gevind DN 50 tilslutning

Almindelige krav

Indløbstemperatur vand:	50- 60°C
CCW boksens egenskaber:	30 l/mn max
Vandmængde pr. dyse	1,22 l/mn @ 3 bar
Krævet dysetryk:	2,0- 3,0 bar
CCW boksens tryktab:	2,5 bar @ 30 l/mn
Strømforsyning (max):	500W @ 230V/50Hz

Som mulighed kan den trykfølsomme skærm fjernes fra CCW boksen og indbygges i en specificeret boks. Den trykfølsomme skærm kan også indbygges i en væg.

Standard CCW kontrolboks med indbygget trykfølsom skærm og boosterpumpe



Kontrolboksen til vask består af to selvstændige enheder således, at de hydrauliske og de elektriske funktioner af sikkerhedsgrunde er klart adskilte.

A – Styringer og elektrisk enhed

B – Hydraulisk enhed

C – Boosterpumpe enhed

Styringer og elektrisk enhed

1- Nødafbryder

2- LCD trykfølsom skærm

3- Sæbepumpe

Hydraulisk enhed

4- Vand indløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

5- Vand udløb – Udvendig gevind DN 20 tilslutning

6- Kontraventil vand udløb – Udvendig gevind DN 50 tilslutning

Almindelige krav

Indløbstemperatur vand: 50- 60°C

CCW boksens egenskaber: 30 l/mn max

Vandmængde pr. dyse 1,22 l/mn @ 3 bar

Krævet dysetryk: 2,0- 3,0 bar

CCW boksens tryktab: 2,5 bar @ 30 l/mn

Strømforsyning (max): 500W @ 230V/50Hz

Som mulighed kan den trykfølsomme skærm fjernes fra CCW boksen og indbygges i en specificeret boks. Den trykfølsomme skærm kan også indbygges i en væg.

Noter



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Husby Allé 17, 1 mf. , 2630 TAASTRUP

Tel. +45 86 922 855

Fax +45 86 922 837

www.halton.dk

Halton Foodservice International

France

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

Germany

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

USA

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

Asia Pacific

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

United Kingdom

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

Japan

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

Canada

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

Middle-East

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

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