

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



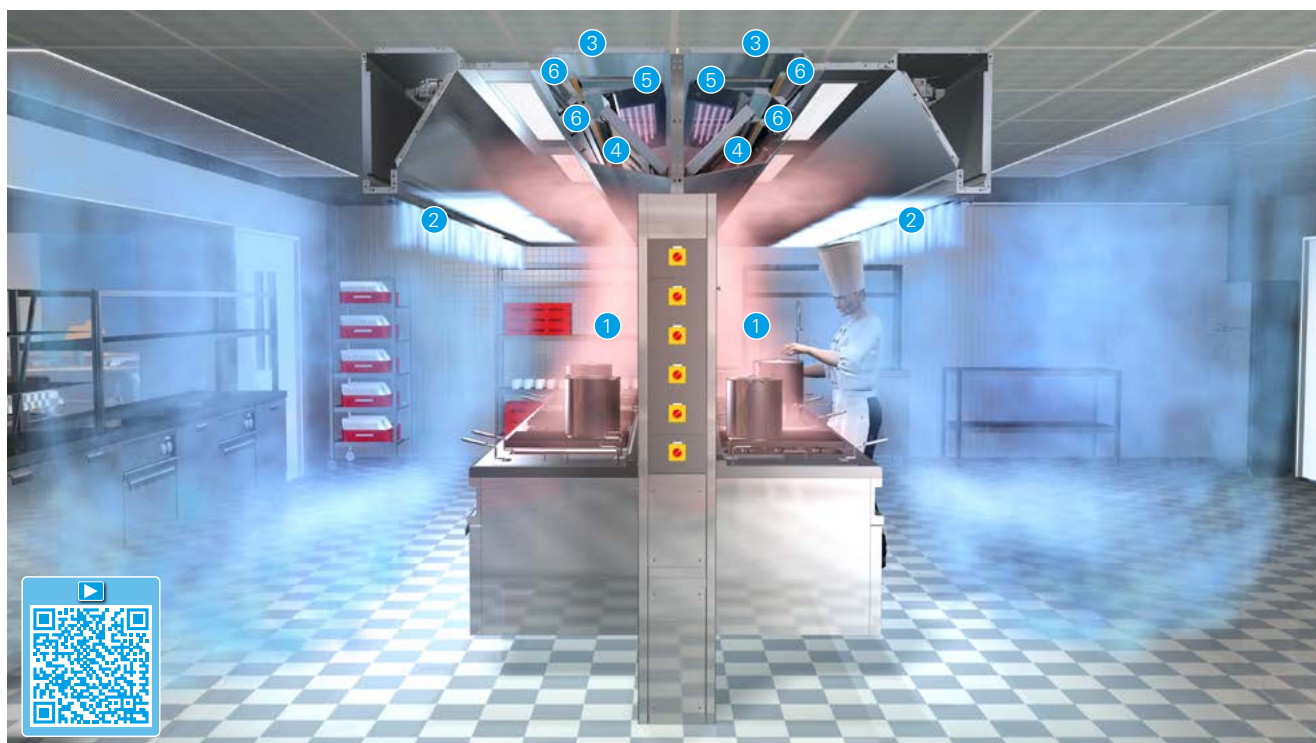
- **Certyfikat HACCP* (PE-567-HM02I)**
- **Redukcja wyciąganego powietrza o 30-40% dzięki wykorzystaniu technologii Capture Jet™**
- **Wysokowydajne filtry multicyklonowe KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263)**
- **Neutralizacja pozostałych cząstek i oparów tłuszczu (technologia Capture Ray™)**
- **Znacznie obniżone koszty czyszczenia przewodów wentylacyjnych i zwiększone bezpieczeństwo pożarowe**
- **Znaczna redukcja zapachów w powietrzu wyciągowym**
- **Automatyczne czyszczenie filtrów tłuszczowych KSA, lamp UV i przestrzeni wyciągowej (automatyczny system myjący)**
- **Minimalne wymagania konserwacyjne – zmniejszenie obciążenia pracy personelu czyszczącego**
- System sterowania typu "Plug and play" z certyfikatem CE
- Ekran dotykowy LCD firmy Halton jako interfejs użytkownika wspólny dla obydwu technologii
- Przetestowany w niezależnych laboratoriach zgodnie z normą ASTM 1704
- Natężenia przepływu powietrza wyciąganego obliczane na podstawie wyników testu ATSM i metody obliczeniowej rzeczywistego obciążenia cieplnego.

Wiele kuchni wymaga rozwiązań kontrolujących emisję w systemach wyciągowych, aby sprostać rosnącym wymaganiom dotyczącym ochrony 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. Lampy ultrafioletowe (UV-C) neutralizują cząstki i opary tłuszczu oraz utrzymują kanały wentylacyjne w czystości.

Okap UWI wyposażony jest w automatyczny system myjący, który umożliwia czyszczenie filtrów i lamp UV-C w tym samym czasie, co pozwala na utrzymanie maksymalnej efektywności lamp.

Okap UWI jest wyposażony również w nową generację technologii obwodowej Capture Jet™ z kurtyną powietrzną i wiązką boczną. Jest wysokowydajnym okapem kuchennym usuwającym zanieczyszczone powietrze i nadmiar ciepła emitowany przez sprzęt kuchenny. Ogólnie, system jest w stanie odprowadzić takich same zyski ciepła, co okapy tradycyjne, przy zmniejszeniu ilości wyciąganego powietrza o 30 – 40%.



Opis i działanie

Sprzęt kuchenny wytwarza duże ilości gorącego powietrza nasyconego cząstkami, oparami tłuszczu, wodą i zapachami. Opary oraz strumienie konwekcyjne (1), naturalnie unoszą się do kuchennego sufitu.

Obwodowy system Capture Jet™ (2), składający się z wiązki poziomej oraz kurtyny umożliwia swobodny przepływ strumieni konwekcyjnych w stronę przestrzeni wyciągowej (3) tak szybko, jak to możliwe. Profil wnętrza okapu w połączeniu z działaniem systemu Capture Jet™ pozwala na efektywne wychwytywanie zarówno zwykłych, jak i nagłych emisji dymu lub pary. Technologia Capture Jet™, niska prędkość nawiewu oraz kształt wnętrza okapu zapewniają najlepsze właściwości wychwytywania i zatrzymywania, redukując ilość wyciąganego powietrza o 30-40%.

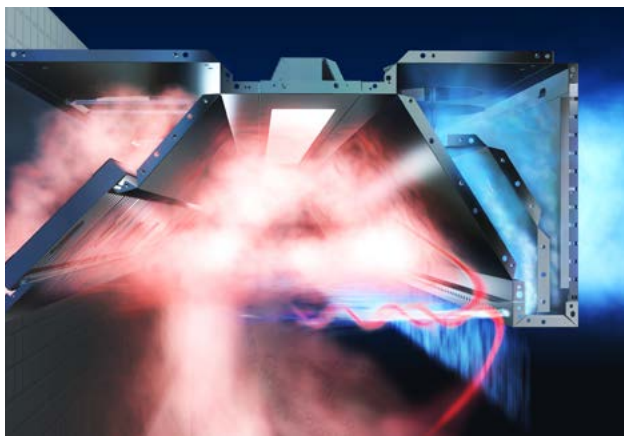
Okap UWI wyposażony jest w technologię Capture Ray™. Po wychwyceniu, opary konwekcyjne wytworzone przez sprzęt kuchenny przechodzą przez filtry mulicyklonowe KSA (4). Największe cząstki tłuszczu zostają usunięte. Pozostałe cząstki tłuszczu oraz opary są neutralizowane przez generowane przez lampy UV-C (5) promieniowanie UV i ozon. Efektywność reakcji neutralizacji bezpośrednio zależy od ilości wyciąganego powietrza i wielkości cząstek tłuszczu.

Technologia Capture Ray™ jest najbardziej wydajna w połączeniu z Capture Jet™ i filtrami multicyklonowymi KSA.

Filtry, przestrzeń wyciągowa i lampy UV-C są czyszczone automatycznie za pomocą systemu myjącego. Przestrzeń wyciągowa wyposażona jest w listwy natryskowe (6) połączone z szafą sterującą, która do dysz doprowadza gorącą wodę z detergentem. Zarządzanie cyklami mycia odbywa się automatycznie z poziomu szafy sterującej.

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 elementy okapu są zbudowane z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304. Połączenia na dolnej krawędzi są zespawane szwem ciągłym (certyfikat HACCP).

Króćce pomiarowe (TAB™) do pomiaru natężenia przepływu są przyłączane do przestrzeni wyciągowej, nawiewnej oraz Capture Jet™.



Technologia Capture Jet™ w systemie podwójnym i obwodowym

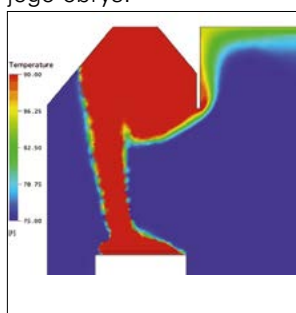
- Redukcja wyciąganego powietrza i zużycia energii o 30-40%, dzięki większej efektywności wychwytywania i zatrzymywania
- Poprawa wydajności reakcji UV, dzięki niższemu natężeniu przepływu powietrza wyciąganego
- Lepsza jakość powietrza w pomieszczeniu i większy komfort pracy

Technologia Capture Jet™ jest niezbędna do prawidłowego działania technologii Capture Ray™. Wraz ze zmniejszaniem natężenia przepływu wyciąganego powietrza, zmniejsza się liczba niezbędnych lamp UV. Im dłuższy czas wystawienia powietrza na działanie promieni UV, tym większa efektywność systemu.

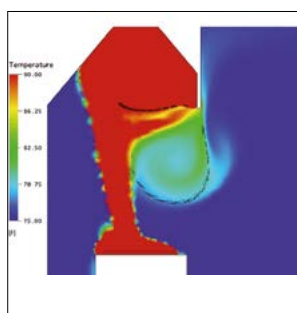
Technologia Capture Jet™ zawiera dwa rzędy dysz: poziomy i pionowy.

- Dysze poziome przemieszczają opary w kierunku filtrów.

- Dysze pionowe zwiększają objętość okapu i tworzą kurtynę zapobiegającą wydostawaniu się oparów poza jego obrys.

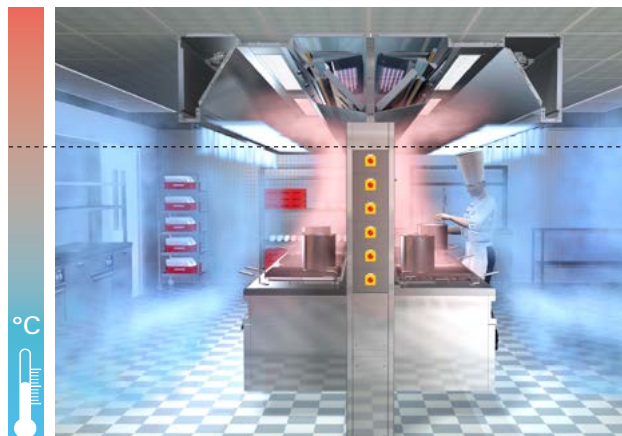


Bez technologii Capture Jet™
ciepło się rozprasza



Włączony system Capture Jet™
wychwytywanie i zatrzymywanie

Dolna krawędź przestrzeni wyciągowej okapu została wyprofilowana aerodynamicznie tak, aby nie zakłócać wznoszenia się zanieczyszczeń ciepłych, oraz poprawić efektywność działania wiązki wychwytyującej Capture Jet™.



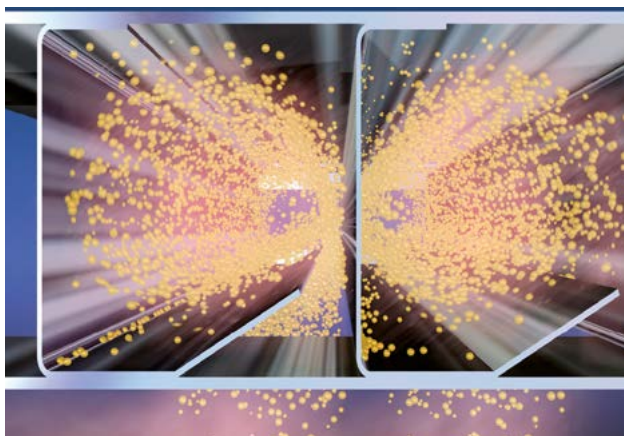
UWI/1303/PL

Nawiew uzdatnionego powietrza o niskiej prędkości i wysokości granicy 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.

Zaleca się stosowanie nawiewników wyporowych (o małej prędkości przepływu) na suficie lub na ścianach kuchni jako technologii nawiewy świeżego powietrza. Firma Halton oferuje nawiewniki o małej prędkości przepływu wykonane ze stali nierdzewnej, które umożliwiają wymianę powietrza wyciąganego w pomieszczeniu kuchennym na zasadzie wyporu. Świeże powietrze w sposób naturalny opada do poziomu podłogi i stamtąd wypełnia obszar pracy. Brak przeciągów sprawia, że ciepło i zanieczyszczenia nie rozprzestrzeniają się po całym obszarze oraz zapewnia komfort pracy kucharzom.

W kuchni w sposób naturalny pojawia się granica komfortu w wyniku uwarstwienia powietrza. Poniżej tej wysokości jakość powietrza jest optymalna.



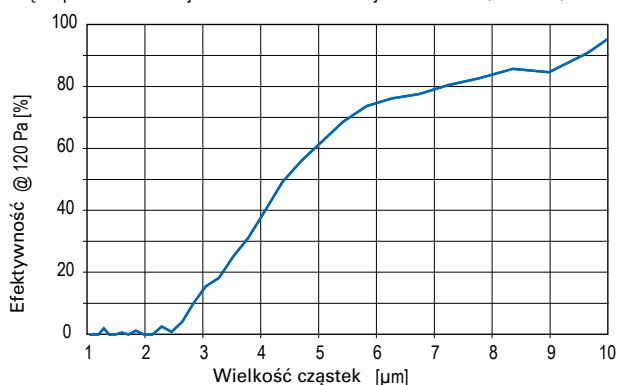
Filtry multicyklonowe KSA

- Kluczowe dla efektywności procesu neutralizacji UV
- Minimalizacja zlogów tłuszczu w kanałach wentylacyjnych
- Zwiększony poziom higieny i bezpieczeństwa (certyfikaty UL i NSF)

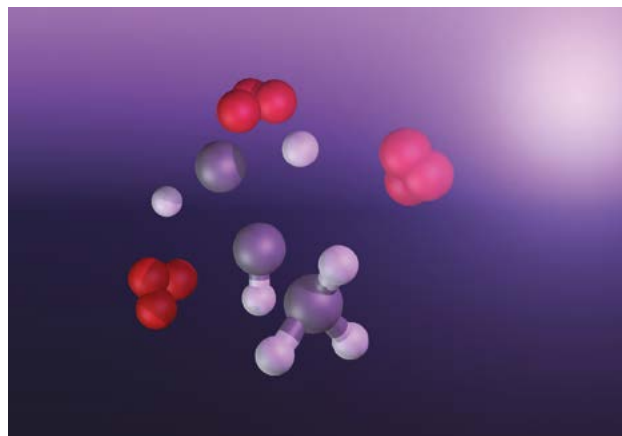
Filtry multicyklonowe KSA są również niezbędne do prawidłowego działania technologii Capture Ray™. Lampy UV są mniej wydajne w usuwaniu dużych cząstek tłuszczu. Dlatego ważne jest, aby przed przejściem do systemu UV powietrze było poddawane wysokowydajnej filtracji mechanicznej.

Filtry multicyklonowe KSA składają się z profili w kształcie plastra miodu, które wprawiają powietrze wewnątrz nich w ruch wirowy. Powstała siła odśrodkowa jest duża, a jej działanie ciągłe, co wyróżnia tego rodzaju filtry w porównaniu z tradycyjnymi rozwiązaniami. Cząstki są w ten sposób dociskane do profili. Zebrany kondensat w sposób naturalny kieruje się do spustów przestrzeni wyciągowej.

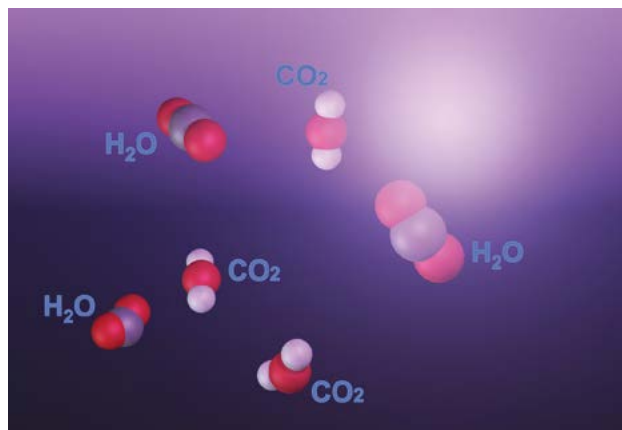
Efektywność filtrów KSA w usuwaniu cząstek 10 µm wynosi 95%. Filtry posiadają certyfikat ognioodporności UL i aprobatę bezpieczeństwa i higieny NSF. Zbudowane są z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 (1.4301).



Wielkość cząstek [µm]
Krzywa wydajności filtrów multicyklonowych KSA w oparciu o metodę VDI 2052 (część 1) „Sprzęt wentylacyjny dla kuchni” Określanie wydajności wychwytywania cząstek aerozolowych w kuchennym wyciągu



Fotoliza powoduje chemiczny rozpad cząstek tłuszczu w wyniku działania fotonów.



Ozonoliza jest utlenianiem cząstek tłuszczu i części zapachów przez ozon wytwarzany przez lampy UV-C.

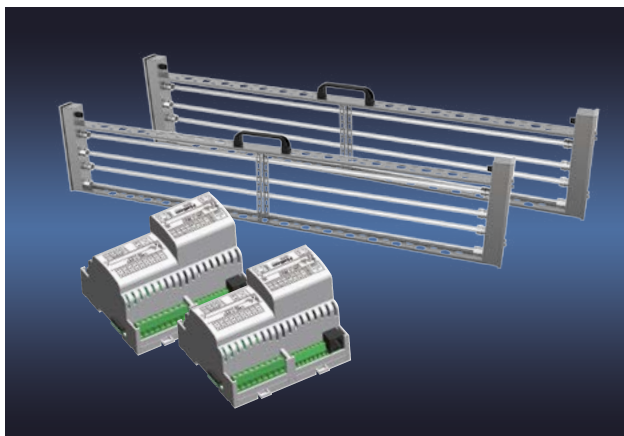
Technologia usuwania tłuszczu promieniami UV Capture Ray™

- Redukcja kosztów czyszczenia kanałów wentylacyjnych ze względu na brak zlogów tłuszczu
- Niższe koszty konserwacji zwiększają opłacalność i efektywność odzysku ciepła (wymenniki ciepła pozostają czyste przez dłuższy okres)
- Znaczna redukcja zapachów w powietrzu wyciągowym

Technologia Capture Ray™ ogranicza zługi tłuszczu w okapie i przewodach wyciągowych oraz emisję zapachów na wylocie.

Neutralizacja UV zachodzi równolegle w dwóch procesach. Fotoliza jest bezpośrednim efektem działania promieniowania (światła) UV-C. Fotoliza jest chemicznym rozkładem cząstek tłuszczu w wyniku działania fotonów

Procesem zachodzącym równocześnie z fotolizą jest ozonoliza. Ozonowanie cząsteczek tłuszczu, czyli utlenianie cząstek tłuszczu ozonem wytwarzanym przez lampy. Ponieważ ozon jest gazem, przemieszcza się wraz z powietrzem, dzięki czemu utlenianie zachodzi nie tylko w komorze UV, ale też w kanałach wentylacyjnych.



Integracja lamp UV z systemem sterowania UV

- System sterowania UV o niewielkich rozmiarach i zwiększonej wydajności, eliminuje konieczność stosowania szafy sterującej
- Zintegrowana kasetka Capture Ray™ z lampami UV wraz ze sterowaniem oraz zabezpieczeniami
- Łatwy i bezpieczny dostęp do kaset UV podczas konserwacji
- System sterowania typu "Plug and play" z certyfikatem CE

Okapy Capture Ray™ wyposażone są w wysokowydajne lampy UV o żywotności 13 000 godzin. Znajdują się w lekkiej kasecie ze stali nierdzewnej, wyposażonej w szybkozłączki i uchwyt. Wyjmowanie kasety do rutynowego czyszczenia lamp jest szybkie i łatwe.

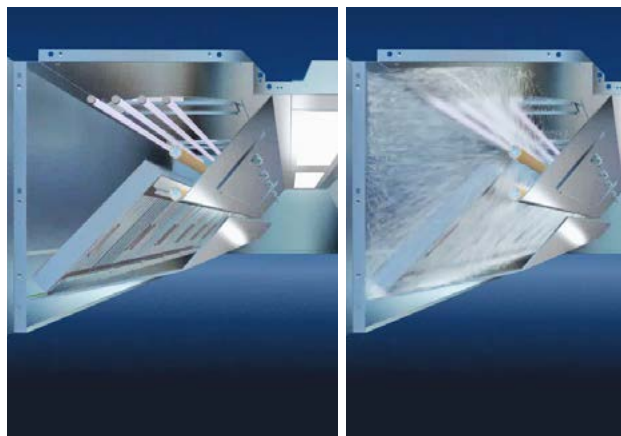
Drzwi dostępu do lamp UV i każdego filtra są kontrolowane przez bezobsługowe zbliżeniowe czujniki magnetyczne. Dzięki temu lampy UV wyłączają się natychmiast po wyjęciu dowolnego filtra lub otwarciu drzwi. Zapobiega to narażeniu na bezpośrednie oddziaływanie promieniowania UV.

System sterowania oparty jest na kontrolerach platformy FCP firmy Halton i zgłasza wszelkie usterki systemu, w tym:

- zdjęty filtr lub otwarte drzwi lampy UV
- przekroczony czas pracy lamp UV lub usterka statecznika.
- alarm niskiego ciśnienia (lub niskiego natężenia przepływu powietrza)
- błąd transmisji danych pomiędzy urządzeniami.

Platforma FCP zawiera moduły zewnętrzne i dodatkowe funkcje, jak na przykład:

- modem SMS/GSM do zdalnego przekazywania informacji serwisowej
- możliwość podłączenia do systemu BMS (Building Management System, system zarządzania budynkiem);
- wejście zewnętrzne, np. do podłączenia alarmu p.poż. lub zdalnego wyłączenia.



UWI/1303/PL

Automatyczny system myjący

- Redukcja czasu i kosztu prac konserwacyjnych
- Nadaje się zwłaszcza do instalacji w dużych kuchniach o długich godzinach pracy
- Automatycznie sterowane codzienne mycie filtrów KSA oraz przestrzeni wyciągowych
- Konieczność czyszczenia okapów jest ograniczona do powierzchni zewnętrznych (zalecane dwa razy do roku)

System myjący wodą został opracowany w celu automatycznego mycia filtrów oraz przestrzeni wyciągowych bez konieczności wyjmowania filtrów z okapów.

Każda przestrzeń wyciągowa jest wyposażona w indywidualną listwę natryskową wyposażoną w dysze. Listwy łatwo wymontować bez pomocy narzędzi, co pozwala na szybkie odpowietrzanie rur podczas uruchamiania instalacji. Dysze umieszczone przed filtrami ślepyimi mogą być zastąpione zaślepkami. Liczba dysz jest zoptymalizowana w celu redukcji zużycia wody.

Każda listwa wyposażona jest w zawór elektromagnetyczny, co redukuje rozmiary szafy i sterującej. Komory wyciągowe mogą być podłączone do kolektora (zamontowanego skośnie) lub bezpośrednio do spustu w celu usunięcia wody po każdym cyklu mycia. Rury wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304.

* Zaleca się czyszczenie wszystkich filtrów w zmywarce do naczyń dwa razy do roku.



Szafa sterowania systemem myjącym

- Automatyczna kontrola cykli mycia, z ograniczonym udziałem personelu
- Napędzana wodą pompa dozująca niewymaga specjalnych prac konserwacyjnych
- Możliwość komunikacji z systemem zarządzania budynkiem
- Zgłaszanie wszelkich usterek w systemie
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ekran dotykowy LCD jako interfejs użytkownika wspólny z technologią Capture Ray™

Każda szafa sterownicza powinna być zaopatrywana w gorącą zmiękczoną wodę. Szafa posiada zbiornik detergentu, podłączony do automatycznego systemu dozowania (bezprądowego), który wykorzystuje jedynie przepływ wody jako swoje źródło zasilania. Wysoka precyzja dozowania eliminuje wszelkie ryzyko przedawkowania, co w dobry sposób wpływa na środowisko.

Dotykowy ekran LCD oraz intuicyjny interfejs pozwala użytkownikom na efektywne sterowanie systemem. Cykle myjące są w pełni zautomatyzowane i programowalne by w pełni sprostać występującym w danej chwili warunkom. Można oczywiście w każdej chwili przejść na sterowanie ręczne. System sterowania posiada interfejs zgodny z BMS.

Cykle myjące przeprowadzane są przy włączonym wentylatorze. Szafa sterująca sprawdza stan wentylatora oraz parametry wody, detergentu zanim załączy cykl myjący. System można zaopatrzyć w dodatkową pompę jeśli ciśnienie wody jest zbyt niskie, aby zapewnić odpowiednią skuteczność mycia.



UWI/1303/PL

Ekran dotykowy LCD (uniwersalny interfejs użytkownika)

- Intuicyjna i łatwa obsługa
- System może być użytkowany przez personel bez specjalnego wykształcenia
- Regulacja podczas uruchamiania jest łatwa i szybka
- Jednoczesne zarządzanie technologiami Capture Ray™ i zmywania wodą
- Uniwersalna koncepcja zarządzania wszystkimi technologiami systemu Wysokowydajnych Kuchni firmy Halton oddzielnie lub jednocześnie

Ekran dotykowy LCD firmy Halton jest prosty w obsłudze dla pracowników, a także ułatwia instalację i uruchomienie urządzenia przez kontrahenta. Ekran ma następujące funkcje:

- Nazewnictwo różnych okapów z systemami Capture Ray™ i zmywania wodą;
- Przedstawianie produktów za pomocą czytelnych rysunków, co umożliwia umiejscowienie ewentualnych alarmów w miejscu ich występowania oraz wyświetlanie statusów;
- 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 technologiami firmy Halton, które można łączyć.

Z systemem Capture Ray™ i automatycznym systemem myjącym:

- M.A.R.V.E.L. system sterowania wydajnością wentylacji w kuchni;
- Ekologiczny system oczyszczania powietrza Pollustop.

Systemy Capture Ray™ i zmywania wodą należą do platformy FCP firmy Halton

Platforma FCP firmy Halton została opracowana do zarządzania wszystkimi nowoczesnymi systemami wchodzącymi w skład koncepcji wysokowydajnych kuchni (HPK). Niezależnie od rodzaju i liczby technologii zainstalowanych w danej kuchni, dzięki temu unikalnemu systemowi sterowania można zarządzać nimi wszystkimi jednocześnie. Standardowe interfejsy użytkownika każdej z tych technologii są wówczas zastępowane pojedynczym: Ekranem dotykowym Halton. Dzięki temu ekranowi można zarządzać wieloma technologiami jednocześnie, stanowi on również silną bramkę transmisji danych. Może zarządzać funkcjami GSM w przypadku zdalnego sterowania przez komputer, albo przysyłać dane do systemu F.O.R.M.* (Optymalizacja podzespołów i zarządzanie zasobami). System F.O.R.M. może na bieżąco dostarczać danych na temat stanu urządzeń, analizy wydajności energetycznej lub narzędzi planowania konserwacji.

Ekran dotykowy Halton (opcjonalny): intuicyjny i w pełni komunikatywny interfejs

System F.O.R.M. firmy Halton



Połączenie zdalne



Alarmy GSM



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

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

Halton



Higiena, bezpieczeństwo i konserwacja

- Certyfikat HACCP (PE-567-HM02I)
- Minimalna konserwacja, mniejsze obciążenie czyszczeniem filtrów
- Podzespoły są łatwodostępne i łatwe do wyczyszczenia
- Maksymalna higiena i bezpieczeństwo pożarowe

Technologia Capture Ray™ ogranicza złogi tłuszczu w okapie i kanałach wyciągowych. Eliminuje całkowicie potrzebę czyszczenia kanałów lub ogranicza do niezbędnego minimum.

Oprócz tego, ponieważ filtry są regularnie czyszczone za pomocą systemu myjącego, nie formują się na nich niehigieniczne i długotrwałe złogi tłuszczu ani kondensatu (jest to zwłaszcza ważne w gotowaniu z użyciem takich urządzeń, jak piece wielofunkcyjne lub kotły).

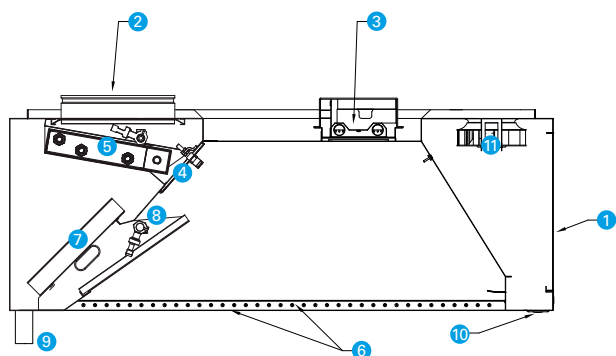
Okapy Capture Jet™ zostały zaprojektowane w taki sposób, aby ograniczyć liczbę zewnętrznych elementów ze stali nierdzewnej, tym samym redukując liczbę koniecznych do wyczyszczenia połączeń co zapewnia maksymalny poziom higieny. Połączenia dolnej krawędzi przestrzeni wyciągowych są zespawane szwem ciągłym i nie przepuszczają cieczy.

Dolna część przestrzeni wyciągowych ma aerodynamiczny kształt, aby ograniczyć ryzyko kondensacji.

Króćce pomiarowe TAB™ pozwalają na szybką kontrolę przepływów powietrza wyciąganego i nawiewanego podczas uruchamiania lub konserwacji w trakcie okresu użytkowania kuchni.

Dzięki tym wszystkim cechom okapy UWI charakteryzują się najwyższym poziomem higieny i bezpieczeństwa oraz są łatwe w konserwacji.

OPIS



KOD	OPIS
1	Obudowa zewnętrzna – widoczne elementy ze stali nierdzewnej AISI 304
2	Podłączenie wyciągu i przepustnicy regulacyjnej
3	Oprawa oświetleniowa z wbudowanym systemem sterowania UV
4	Kłapa rewizyjna
5	Kaseta z lampami UV
6	Dysze Capture Jet™

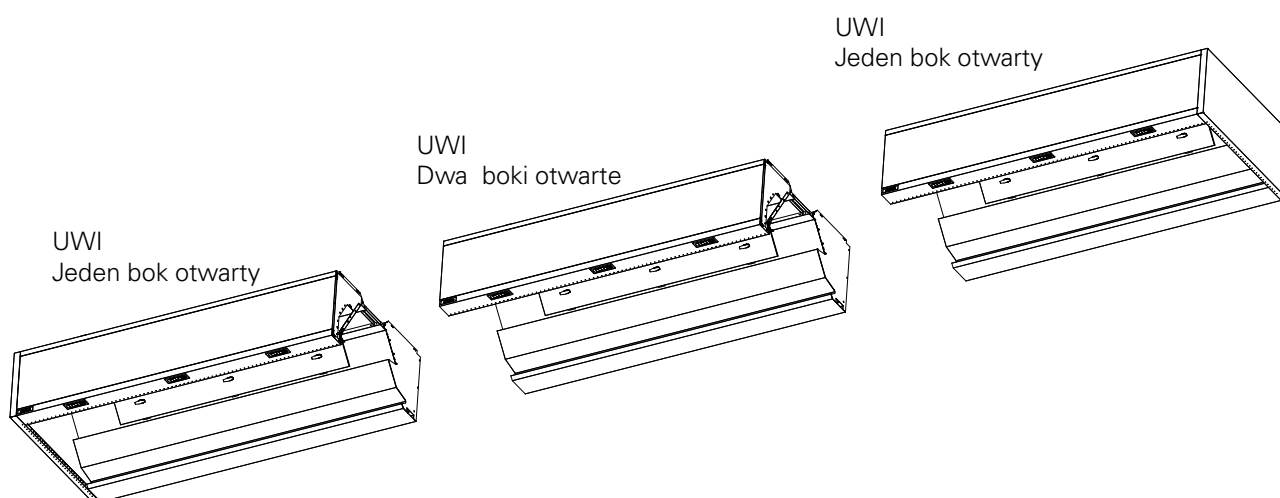
KOD	OPIS
7	Filtry KSA
8	Dysze natryskowe systemu myjącego
9	Spust wody do mycia
10	Dysze nawiewu (na pracowników)
11	Wentylator Capture Jet™

TABELA SZYBKIEGO DOBORU

L1 (długość aktywna)	L (długość sekcji)	Zalecana ilość powietrza wyciąganego*		Ilość powietrza wiązek Capture Jet (przy szerokości 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

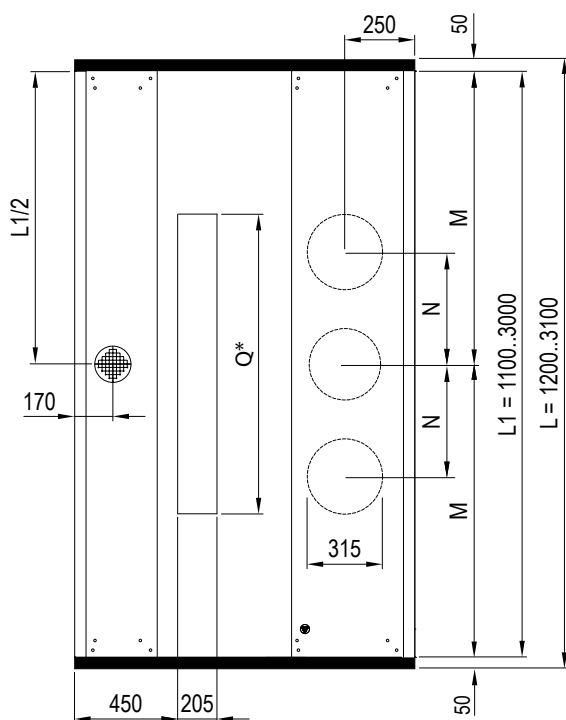
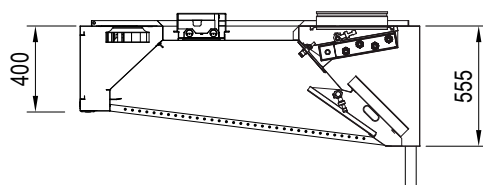
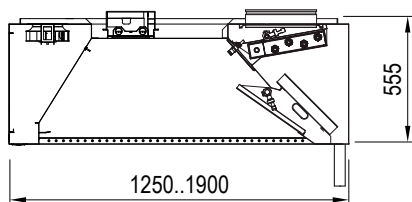
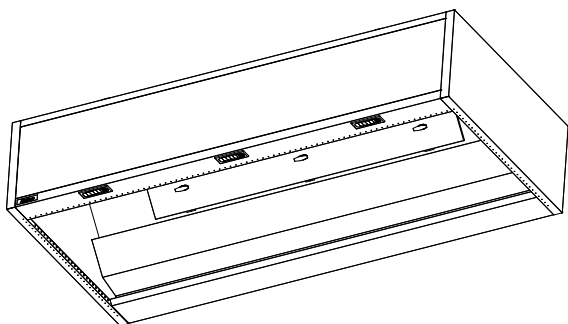
* Tylko dla małych kasety UV Minimalna długość aktywna małej kasety UV 1300 mm. Minimalna długość aktywna dużej kasety UV 2000 mm.

TABELA SZYBKIEGO DOBORU



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

Halton



Wymiary podane poniżej obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy są budowane z kilku różnych modułów dla zoptymalizowania procesu logistycznego i instalacji.

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla wymiarów typowych

L	Wyciąg			Oświetlenie
	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)

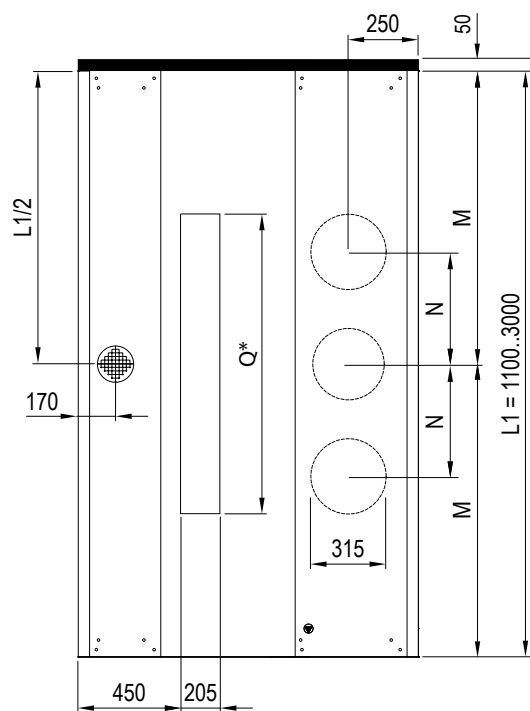
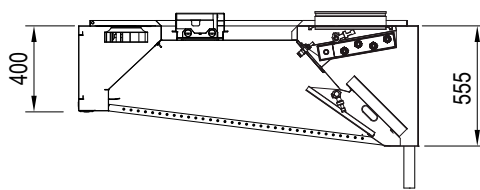
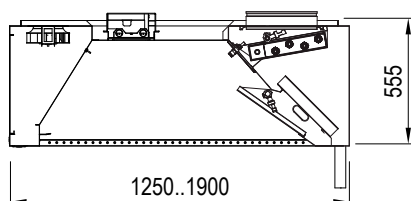
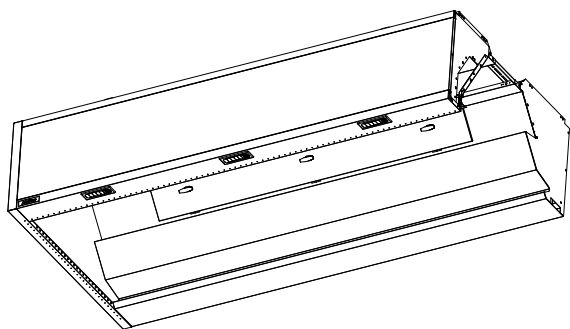
** Tylko dla małych kaset UV Minimalna długość aktywna małej kasety UV 1300 mm. Minimalna długość aktywna dużej kasety UV 2000 mm.

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

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

WYMIARY

UWI (1 bok zamknięty)



Wymiary podane poniżej obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy są budowane z kilku różnych modułów co ułatwia transport i obsługę na miejscu.

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla wymiarów typowych

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)

** Tylko dla małych kaset UV Minimalna długość aktywna małej kasety UV: 1300 mm. Minimalna długość aktywna dużej kasety UV: 2000 mm.

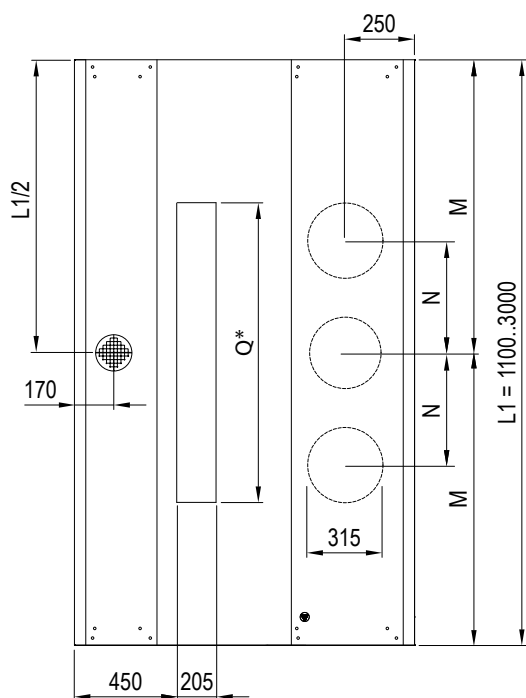
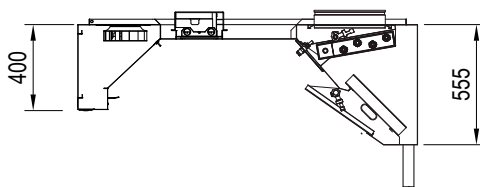
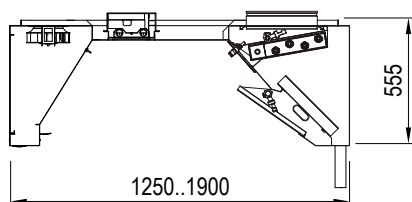
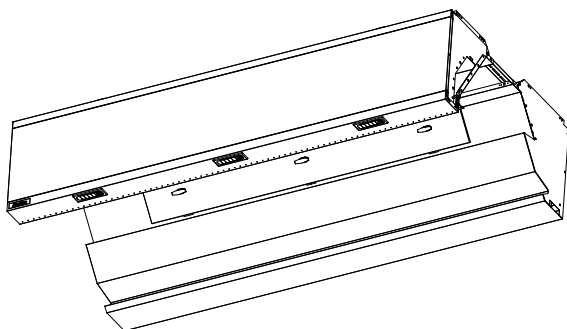
- Liczbę przyłączy wyciągowych należy określić na podstawie długości sekcji oraz prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od urządzeń kuchennych.
- Inne możliwości nawiewu powietrza przez wentylator Capture Jet™ na zamówienie.
- Inne konfiguracje przyłączeniowe wyciągu na zamówienie.

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

Halton

WYMIARY

UWI (2 boki otwarte)



Wymiary podane poniżej obowiązują dla sekcji modułowych; większe okapy są budowane z kilku różnych modułów co ułatwia transport i obsługę na miejscu.

UMIEJSCOWIENIE POŁĄCZEŃ (mm)

Dla wymiarów typowych

L	Wyciąg			Oświetlenie
	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)

** Tylko dla małych kaset UV Minimalna długość aktywna małej kasety UV: 1300 mm. Minimalna długość aktywna dużej kasety UV: 2000 mm.

- Liczbę przyłączy wyciągowych należy określić na podstawie długości sekcji oraz prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od urządzeń kuchennych.

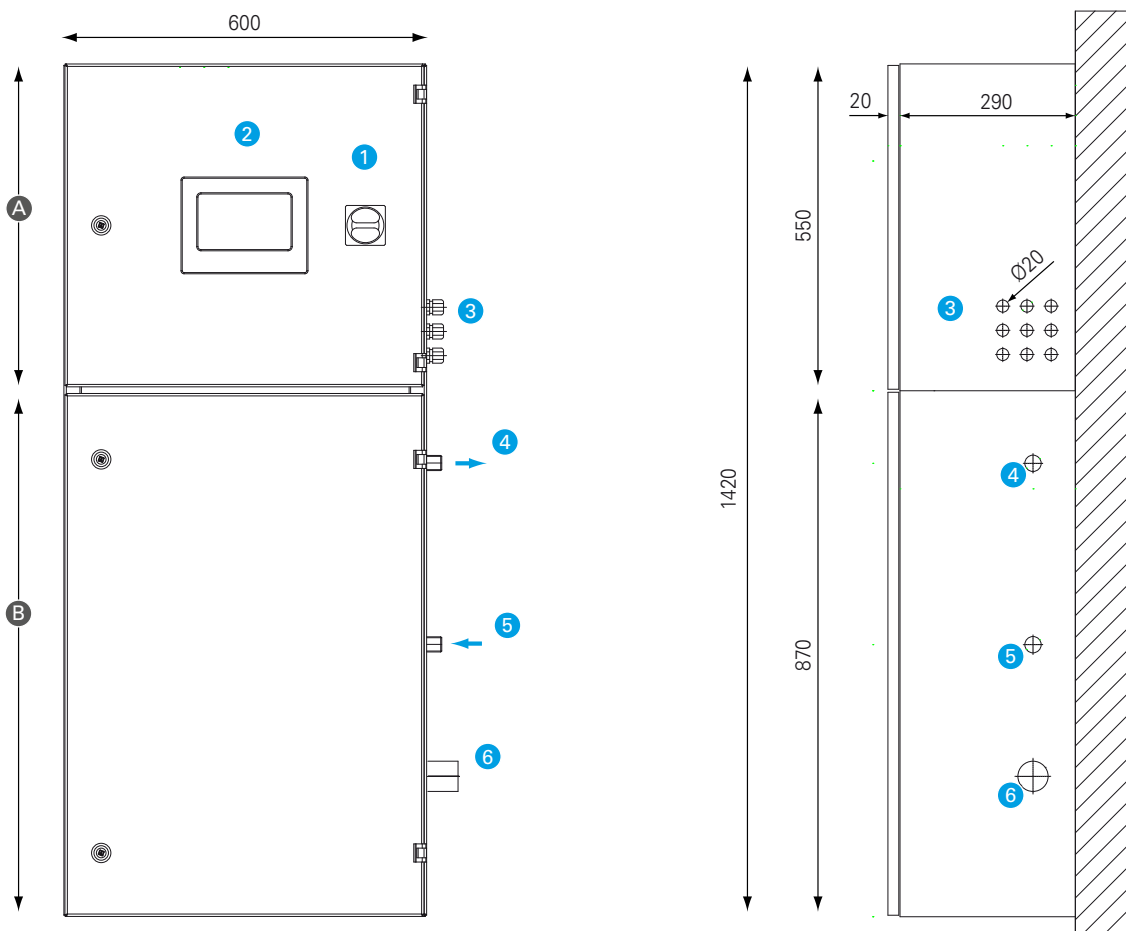
- Inne możliwości nawiewu powietrza przez wentylator Capture Jet™ na zamówienie.

- Inne konfiguracje przyłączeniowe wyciągu na zamówienie.

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

Halton

Standardowa szafa sterująca CCW ze zintegrowanym ekranem dotykowym, bez pompy wspomagającej



Szafka sterująca systemem mycia wodą składa się z 2 osobnych podzespołów, w celu wyraźnego rozgraniczenia układu hydraulicznego i elektrycznego ze względów bezpieczeństwa.

A- Sterowanie i układ elektryczny

B- Układ hydrauliczny

Sterowanie i układ elektryczny

- 1- Wyłącznik awaryjny
- 2- Ekran dotykowy LCD
- 3- Dławiki

Układ hydrauliczny

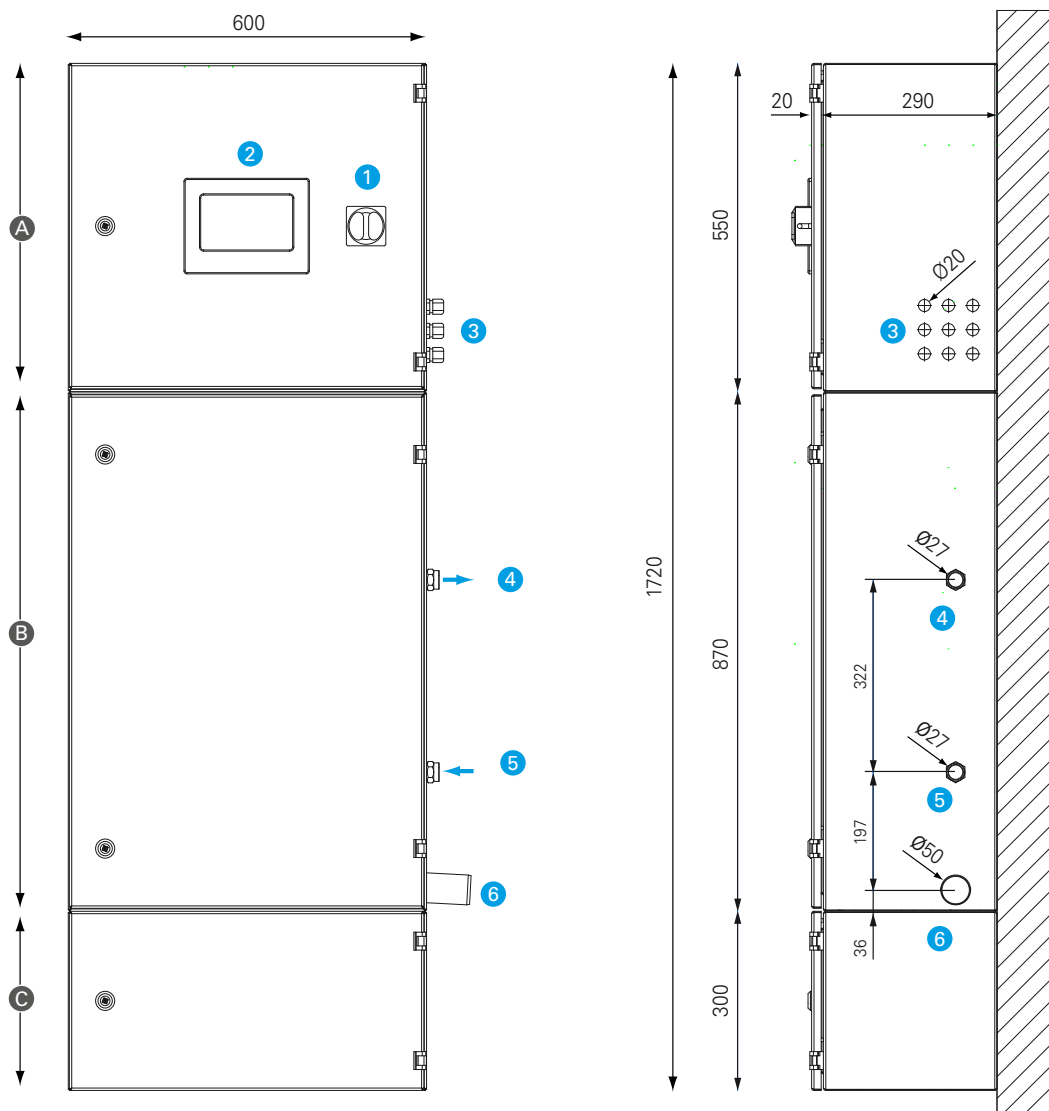
- 4- Wylot wody – Złączka wkrętna DN 20, zewn
- 5- Wlot wody – Złączka wkrętna DN 20, zewn
- 6- Przerwywacz próżni wylotu wody – Złączka wkrętna DN 50, zewn

Ogólne wymagania

- Temperatura wody na wejściu: 50- 60°C
- Pojemność szafy CCW: 30 l/mn max
- Natężenie przepływu wody na dyszę: 1,22 l/mn @ 3 bar
- Wymagane ciśnienie dysz: 2,0- 3,0 bar
- Spadek ciśnienia na szafie CCW: 2,5 bar @ 30 l/mn
- Zasilanie elektryczne (maks): 500W @ 230V/50Hz

Opcjonalnie ekran dotykowy może być zamontowany w innej szafce niż CCW. Ekran może też być wbudowany w ścianie.

Standardowa szafka sterująca CCW ze zintegrowanym ekranem dotykowym i pompą wspomagającą



Szafka sterująca systemem mycia wodą składa się z 2 osobnych podzespołów, w celu wyraźnego rozgraniczenia układu hydraulicznego i elektrycznego ze względów bezpieczeństwa.

A- Sterowanie i układ elektryczny

B- Układ hydrauliczny

C- Moduł pompy wspomagającej

Sterowanie i układ elektryczny

- 1- Wyłącznik awaryjny
- 2- Ekran dotykowy LCD
- 3- Dławiki

Układ hydrauliczny

- 4- Wylot wody – Złączka wkrętna DN 20, zewn
- 5- Wlot wody – Złączka wkrętna DN 20, zewn
- 6- Przerwywacz próżni wylotu wody – Złączka wkrętna DN 50, zewn

Ogólne wymagania

- Temperatura wody na wejściu: 50- 60°C
- Pojemność szafy CCW : 30 l/mn max
- Natężenie przepływu wody na dyszę: 1,22 l/mn dla 3 bar
- Wymagane ciśnienie dysz: 2,0- 3,0 bar
- Spadek ciśnienia na szafie CCW: 2,5 bar dla 30 l/mn
- Zasilanie elektryczne (maks): 500W; 230V/50Hz

Opcjonalnie ekran dotykowy może być zamontowany w innej szafce niż CCW. Ekran może też być wbudowany w ścianie.

Uwagi



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

Firma stosuje politykę ciągłego rozwoju produktów, dlatego zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania konstrukcji i specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

Więcej informacji można uzyskać u najbliższego przedstawiciela firmy Halton. Znaleźć go można pod adresem: www.halton.com/locations