

Halton Foodservice

Innostavia avokeittiöratkaisuja

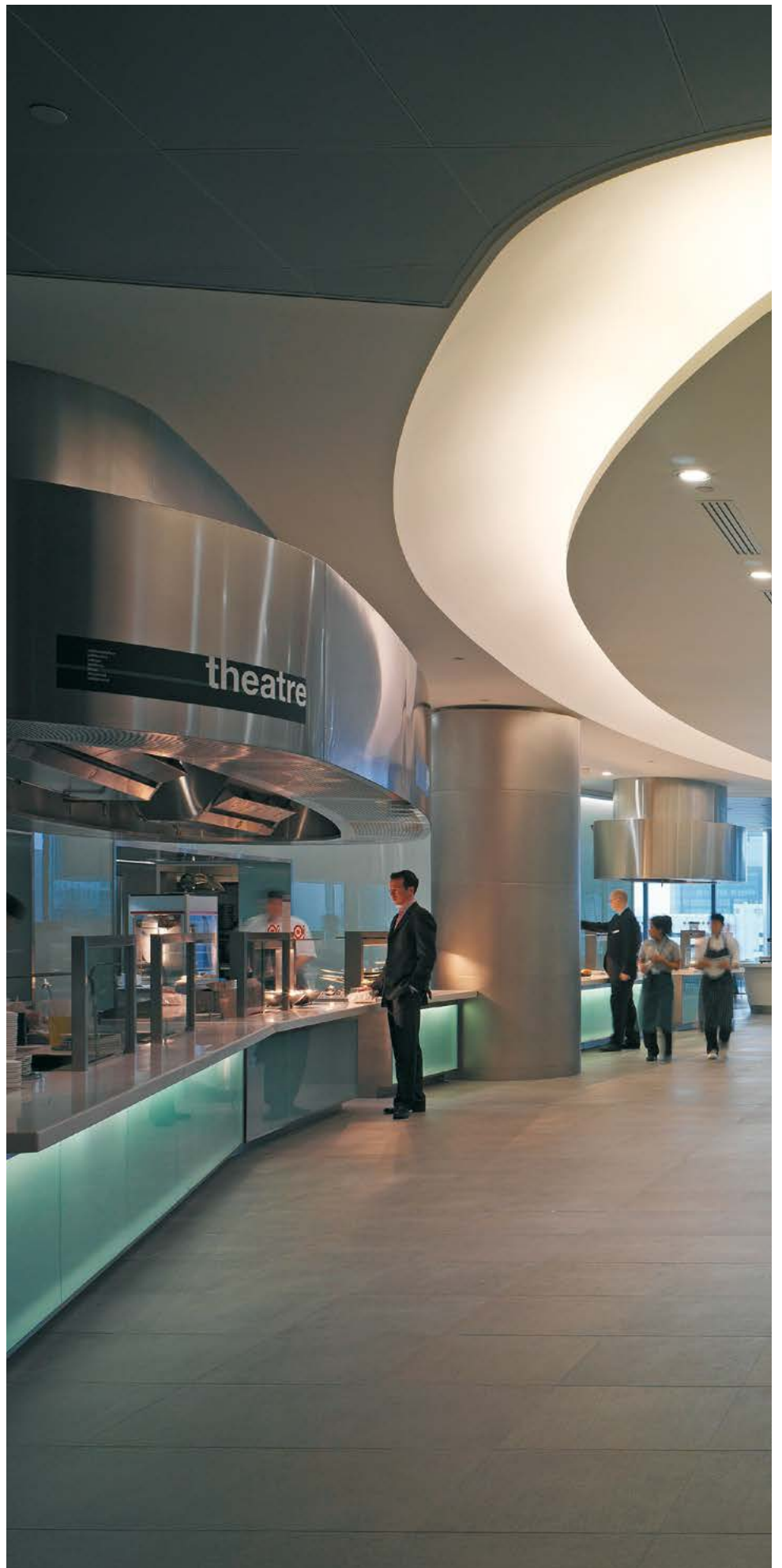


Unohtumattomia ravintolaelämyksiä

Miellyttävä sisäilmasto on ratkaisevan tärkeä tekijä menestyvän ammattikeittiön toiminnassa ja erinomaisen palvelun tuottamisessa. Halton Foodservice on erikoistunut innovatiivisiin järjestelmiin, jotka varmistavat miellyttävän sisäilmaston kustannustehokkaasti. Asiantuntemuksemme avulla voimme parantaa koko ammattikeittiön toiminta-alueen viihtyisyyttä keittiö-, baari- ja ruokailutiloista auloihin ja vastaanottotiloihin.

Perinteisesti keittiöiltä on vaadittu tehokkuutta ja käytännöllisyyttä. Avokeittiöissä haasteena ovat lisäksi edustava ulkonäkö sekä asiakastilojen viihtyvyyden varmistaminen. Haltonin ilmastointijärjestelmät vastaavat näitä vaatimuksia ja tarjoavat innovatiivisia ratkaisuja, joita voidaan hyödyntää myös esteettisinä sisustuselementteinä.





Avokeittiö edellyttää viimeisteltyä ulkoasua

Nykypäivän ravintolapalvelut tarjoavat elämyksiä kaikille aisteille. Ravintolaillallinen on paljon enemmän kuin ruokailua kodin ulkopuolella. Se on tarkasti mietitty esitys, jossa ruokailijat ovat yleisö, kokit tähtiä ja keittiön näkyvä osa esiintymislava. Avokeittiöpalvelusta on tullut viihdettä, huolellisesti ohjattu näytelmä vain muutaman metrin päässä pöydistä.

Ravintolakoulujen opetuskeittiöihin tarvitaan samanlaisia tiloja. Oppilailla tulee olla esteetön näköyhteys ruoanvalmistusalueille siitä riippumatta, ovatko he keittiössä, osallistuvatko he valmistelutöihin vai tarkkailevatko he toimintaa katselualueelta. Huoneen akustiikan on oltava riittävän hyvä, jotta ohjaajan ääni kuuluu astioiden kilinän yli. Koska useimpien oppilaitosten keittiön yhteydessä on ruokailutila, ravintoloiden suunnittelulle asetetut vaatimukset koskevat myös opetuskeittiöitä.

Trendikkäät ravintolakeskittymät, joita näkee esimerkiksi ostoskeskuksissa ja lentokentillä, houkuttelevat kävijöitä nauttimaan tunnelmallisesta ja viihtyisästä ilmapiiristä. Ruoanlaitosta tehdään näyttämötaidetta: ravintoloitsijat valmistavat herkullista ruokaa, joka tarjoillaan esteettisesti miellyttävässä ympäristössä.

Keittiön ilmanvaihtojärjestelmät ovat osa sisustusta, ja asiakastyytyväisyys on aina etusijalla. Halton tarjoaa täydelliset pakettiratkaisut ja joustavasti räätälöityjä järjestelmiä, jotka täyttävät sekä asiantuntijoiden vaatimukset että ravintolan ja asiakkaiden tarpeet.







Capture Jet –tekniikka tarjoaa ensiluokkaista sieppaus- ja sitomistehoa

Näytösketissä on usein erittäin paljon ruokailualueelle sijoitettuja tehokkaita laitteita. Raskasta keittölaitteistoa (grillejä, hiilipariloita, satay-grillejä, hiiligrillejä, Teppanyaki-pöytiä, teriyaki-grillejä jne.) käytettäessä lyhyessä ajassa saattaa syntyä huomattavan paljon savua. Tärkeintä on, että asiakkaat voivat nauttia ruoanvalmistusesityksestä ruoanlaitosta syntyvien päästöjen ja hajujen häiritsemättä.

Halton suosittelee tehokkaita Capture Jet -huuvia ilmanpoiston pitämiseksi tehokkaana vähäisistä häiriövirtauksista huolimatta. Huuvat myös estävät liian lämmön ja epäpuhtauksien kulkeutumista ruokailualueelle.

Haltonin Capture Jet -tekniikka kehitettiin lisäämään huuvan sieppaus- ja sitomistehoa sekä vähentämään poistoilmavirtaa ja energiankulutusta. Uuden sukupolven Capture Jet -järjestelmissä käytetään kehittyntä Side-Jet-tekniikkaa, joka tehostaa huuvan sieppaustehoa entisestään. Pienet ilmasuihkut suuntaavat ruoanlaitosta nousevan lämpimän ilmavirran kohti tehokkaita KSA-rasvanerotimia, joissa epäpuhtaudet ja rasvahiukkaset erotetaan poistoilmasta pyörresuodatusperiaatteella. Tällä menetelmällä voidaan poistaa jopa 95 % rasvahiukkasista, joiden koko on 8 mikronia tai enemmän.

Haltonin integroitu suunnittelutapa yhdistää tehokkaat huuvat ja syrjäytysilmanvaihdon, jolloin jäähdytysteho vähenee, mutta oleskelutilan lämpötila pysyy ennallaan. Tämä säästää myös energiaa. Pieninopeuksiset hajottimet johtavat tilaan korvausilmaa ja vähentävät vetoa.



Pinta-asennetut ilmaesteet pienentävät tehokkaasti poistoilmavaatimuksia saarekesovelluksissa. Ilmaeste on näkymätön seinämä, jonka tarkoituksena on siepata nouseva ilmavirta, kuljettaa se huuvaan ja ehkäistä ristivetoa.

Lisääntyneen energiansäästön ohella ilmaesteet alentavat melutasoa, vähentävät korvausilmavirtoja ja poistavat ristivetoa. Nämä kaikki ovat olennaisen tärkeitä seikkoja miellyttävän avokeittiöympäristön suunnittelussa.



Etusijalla avaruus ja esteettinen suunnittelu

Ilmastointikatto on joustava ratkaisu avokeittiöihin, joissa lämpökuormat ovat kohtalaisen pieniä ja joissa pidetään tärkeänä keittiön ulkonäköä ja avaruutta. Ilmastointikatoilla voidaan peittää koko kattopinta, jolloin ne tarjoavat joustavuutta keittiölaitteiden sijoitteluun. Ne voidaan myös yhdistää räätälöityihin poistoilmajärjestelmiin alueilla, joilla käytetään raskasta keittiölaitteistoa.

Uusissa Wimböck-katoissa käytetään Capture Jet -tekniikkaa, joka ohjaa lämmön ja epäpuhtaudet poistorakenteisiin. Tuloilma johdetaan keittiöön piennopeuslaitteilla. Ilmastointikattojärjestelmään voidaan liittää automaattinen vesipesutekniikka ja UV-C-ominaisuus, jotka mahdollistavat rasvanpoiston ja huoltovapaan toiminnan.



Uuden kattokonseptin miellyttävän ja joustavan muotoilun, hiljaisen toiminnan sekä integroitujen valaisimen avulla arvokkaisiin arkkitehtonisiin ympäristöihin, näytöstitiloihin ja ravintolakouluihin voidaan luoda viihtyisiä ammattikeittiöitä.



Mukautettu ilmastointi jokaiseen tilaan

Tasohuuva (Jet Extraction) on ainutlaatuinen järjestelmä, joka on suunniteltu näytöskeittiöihin poistamaan ruoanlaitosta syntyvät höyryt suoraan ruoanvalmistusvälineiden yläpuolelta. Kun epäpuhtaudet poistetaan suoraan laitteiden yläpuolelta, poistoteho paranee jopa yli 95 prosenttiin. Tasohuuva (Jet Extraction) –järjestelmä sopii erityisen hyvin kohteisiin, jossa ongelmana on vaakasuuntainen ristiveto. Sen ansiosta ruoanlaitosta syntyvät päästöt ja höyryt eivät pääse leviämään ruokailualueelle. Tämä tekee ratkaisusta ihanteellisen vaihtoehdon näytös- ja avokeittiöihin.

Näyttävän rakenteensa ja tyylikkään suutinlevyn ansiosta laite on upea arkkitehtoninen yksityiskohta näytöskeittiöalueella. Järjestelmään integroitu lasilevy toimii suojana niin ruokailijoille kuin kokillekin, ja sitä voidaan käyttää annosten tarjoiluun tai koristeihylyinä.



Haltonin parilahuuva on erityisesti suunniteltu näytöskeittiölaitteisiin vapauttamaan tilaa keittiölaitteen yläpuolelta. Parilahuuva voi korvata perinteiset kattopintaan asennettavat poistohuuvat jopa raskaiden keittiölaitteiden kuten hiilipariloiden yläpuolelta näytöskeittiön estetiikan parantamiseksi.



Yksikkö sisältää Haltonin kehittämää parhainta tekniikkaa:

- Tehokas kaksivaikutteinen Capture Jet -tekniikka suuntaa lämpökuormat ja päästöt rasvanerottimein.
- Tehokkaat ruostumattomasta teräksestä valmistetut KSA-rasvanerottimet toimivat pyörresuodatusperiaatteella.
- Kaksinkertainen vaipparakenne, jossa on paloluokitettu lämpöeristys, vähentää säteilyä ja parantaa termistä viihtyvyyttä.
- Ilmaesteet vähentävät asiakkaiden ja henkilökunnan altistumista epäpuhtauksille ja parantavat sieppaustehoa.

Ammattikeittiöpalveluiden kokonaistoiminnan parantamiseksi Halton tarjoaa ratkaisuja myös palvelun jakeluun, paloturvallisuuteen, automaattiseen pesutoimintaan ja päästöjen hallintaan.



Lisätietoja: www.halton.fi

Haltonin verkkosivustosta saat tietoja tuotteista, järjestelmistä ja sovelluksista. Verkkosivuston kattavat tiedot, uutiset ja verkkopalvelut ovat aina käytössäsi.



Yhteystiedot

Halton Oy

Haltonintie 1-3
47400 Kausala
Tel. 020792 200
Fax 020792 2080

Halton Oy

Niittyvillankuja 4
01510 Vantaa
Tel. 020792 200
Fax 020792 2050

Halton Oy

Kiviharjuntie 11
90220 Oulu
Tel. 020792 200
Fax 020792 2040

www.halton.fi