

Halton Foodservice Katalog





Central Hotel Gdańsk (Gdańsk, Poland)

SPIS TREŚCI

O nas

Grupa Halton	6
Halton Foodservice	8
Wysokowydajne Kuchnie Halton	10

Innowacyjne technologie

• Technologia Capture Jet™ (okapy)	16
• Technologia Capture Jet™ (sufity)	17
• System M.A.R.V.E.L.(MRV)	18
• Oświetlenie Kulinarne Halton (HCL)	19
• Zintegrowany nawiewnik wyporowy z wewnętrzną izolacją termiczną	20
• Wysokosprawne Filtry Multicyklonowe KSA	21
• Technologia UV-C Capture Ray™	22
• Technologia « UV Na Żądanie »	23
• Technologia Cold Mist	24
• Technologia Cold Mist Na Żądanie	25
• Wbudowany System Przeciwpożarowy	26
• Ekran dotykowy (HTS)	27

Urządzenia i Rozwiązania

Okapy / Tabela Doboru	34/35
Okapy indukcyjne Capture Jet™	36
KVF Kompensacyjny	36
KVI Wyciągowy	38
UVF Kompensacyjny, filtr UV-C Capture Ray™	40
UVI Wyciągowy, filtr UV-C Capture Ray™	42
CMW-F Kompensacyjny, Cold Mist	44
CMW-FMOD Kompensacyjny, Cold Mist Na Żądanie	44
CMW-I Wyciągowy, Cold Mist	46
CMW-IMOD Wyciągowy, Cold Mist Na Żądanie	46
KSR Okapy dla frytownic i grilli	48
USR Okapy dla frytownic i grilli, Capture Ray™	48
Okapy kondensacyjne	50
KVV Okap dla zmywalni	50
KVD Okap dla zmywalni, kompensacyjne	51



Sufity Wentylacyjne / Tabela Doboru 54/55

- KCJ** Capture Jet™ 56
- KCJ-UV** Capture Jet™, Capture Ray™..... 59
- KBO** Kuchenna Kratka Wyciągowa 60

Kuchnie Pokazowe i Produkty Specjalne 64

- JES** System Odciągu Miejsowego 66
- KMC** Halton MobiChef 68

Energia i Bezpieczeństwo

- MRV** M.A.R.V.E.L. 72

Nawiewniki

- LFU** Kuchenny Nawiewnik Wyporowy 76

Kuchenne centrale wentylacyjne z funkcją
oczyszczania powietrza

- EXT** Extenso - Centrala Wentylacyjna Nawiewno-Wywiewna 85



Halton

ONAS



Halton - Komfort pomieszczeń

Zapomnij o ograniczeniach! Wyobraź sobie komfortowe i produktywne środowisko w połączeniu z najwyższymi standardami bezpieczeństwa i efektywności energetycznej. Halton pozwala zrealizować te wizje i przekształcić je w rzeczywistość dzięki wiodącym rozwiązaniom z zakresu wentylacji w pomieszczeniach zamkniętych.

Oferujemy naszym klientom najwyższą wartość dodaną w branży, od budynków publicznych do handlowych, poprzez służbę zdrowia i laboratoria oraz kuchnie i restauracje do zastosowań morskich i przybrzeżnych.

Nasza wiedza techniczna, produkty i rozwiązania obejmują dystrybucję powietrza, zarządzanie przepływem powietrza, bezpieczeństwo pożarowe, wentylację kuchni, kontrolę emisji oraz zarządzanie środowiskiem wewnętrznym. Oferujemy realizację projektu od początkowej koncepcji, poprzez projekt wykonawczy, produkcję, instalację na miejscu, testy, przekazanie do eksploatacji oraz konserwację po montażu.

Globalna firma rodzinna

Założona w 1969 roku w Finlandii, firma Halton działa obecnie w 37 krajach, osiąga roczne obroty na poziomie 270 mln Euro (2022) i zatrudnia ponad 1900 pracowników. Firma posiada 14 zakładów produkcyjnych w 9 krajach, udziela licencji na produkcję wyrobów w 13 krajach oraz posiada 9 centrów badawczo-rozwojowych w 7 krajach.



BIURA



WYPOCZYNEK



RESTAURACJE I HOTELE



zamkniętych



BUDYNKI PUBLICZNE



LABORATORIA



OBIEKTY MORSKIE I PRZYBRZEŻNE



Photo courtesy of Fincantieri

To kwestia pasji

Halton Foodservice to dział grupy Halton zajmujący się rozwiązaniami z zakresu wentylacji profesjonalnych kuchni i restauracji.

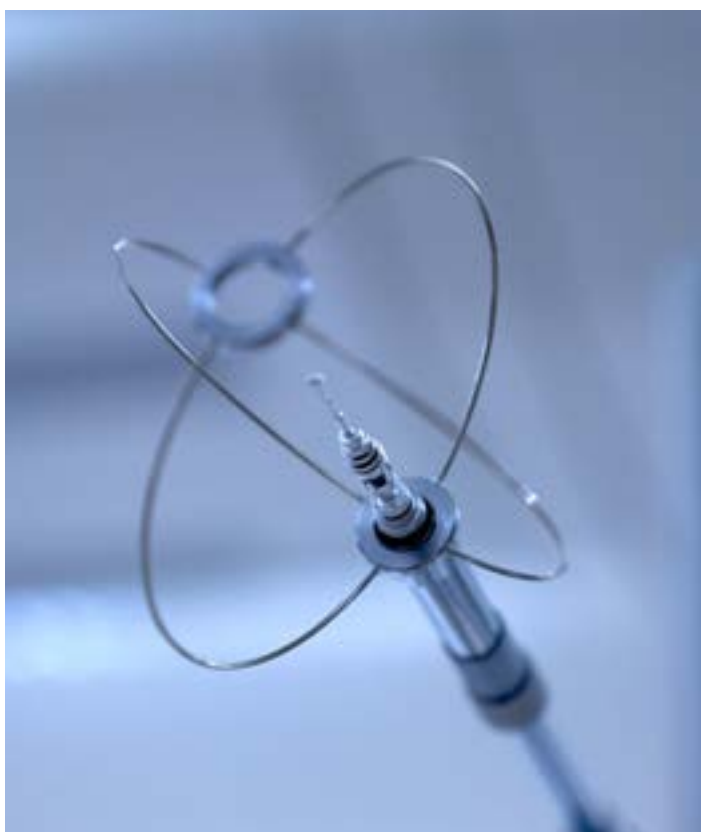
Halton Foodservice ma szerokie doświadczenie w zastosowaniach dla wszelkich typów kuchni komercyjnych na całym świecie. Dostępne rozwiązania łączą w sobie jakość środowiskową, bezpieczeństwo, efektywność energetyczną i kontrolę emisji - cztery podstawowe elementy tworzące profesjonalne kuchnie.

Z miłości do jedzenia

Halton Foodservice to dużo więcej niż produkty czy rozwiązania. Podzielamy pasję naszych klientów do ekscytujących doświadczeń kulinarnych, która stymuluje nas do ciągłego rozwoju i sprawia, że kuchnie komercyjne stają się lepszym miejscem pracy.

Dzięki rozwiązaniom Halton, szefowie kuchni i obsługa zyskują kreatywne i produktywne środowisko, a goście mogą skupić się na własnych doświadczeń kulinarnych.

Pasja ta jest również wyrażona w koncepcjach wizualnych, reprezentujących naszą dbałość o jakość, zarówno pod względem technicznym jak i architektonicznym. Kreatywność i przyjemność!





Pasja innowacji

Innowacyjność, która stanowi nieodłączną cechę każdej „pasji przemysłowej”, zależy od dwóch podstawowych czynników: wyjątkowego entuzjazmu pracowników oraz zaawansowanego i dynamicznego rozwoju i badań.

Dysponujemy szeroką wiedzą techniczną i doświadczeniem naszych pracowników, docenianym przez specjalistów w branży. Nasze laboratoria badawczo-rozwojowe stanowią wzór dla branży, prowadząc badania co najmniej pięciu lub sześciu nowych produktów jednocześnie.

Halton Foodservice posiada pięć laboratoriów prowadzących badania wyłącznie z zakresu wentylacji profesjonalnych kuchni. Laboratoria te tworzą zaawansowaną sieć badawczo-rozwojową oraz otwierają nowe horyzonty globalnego rozwoju naszych systemów i rozwiązań.

Globalny lider w projektowaniu

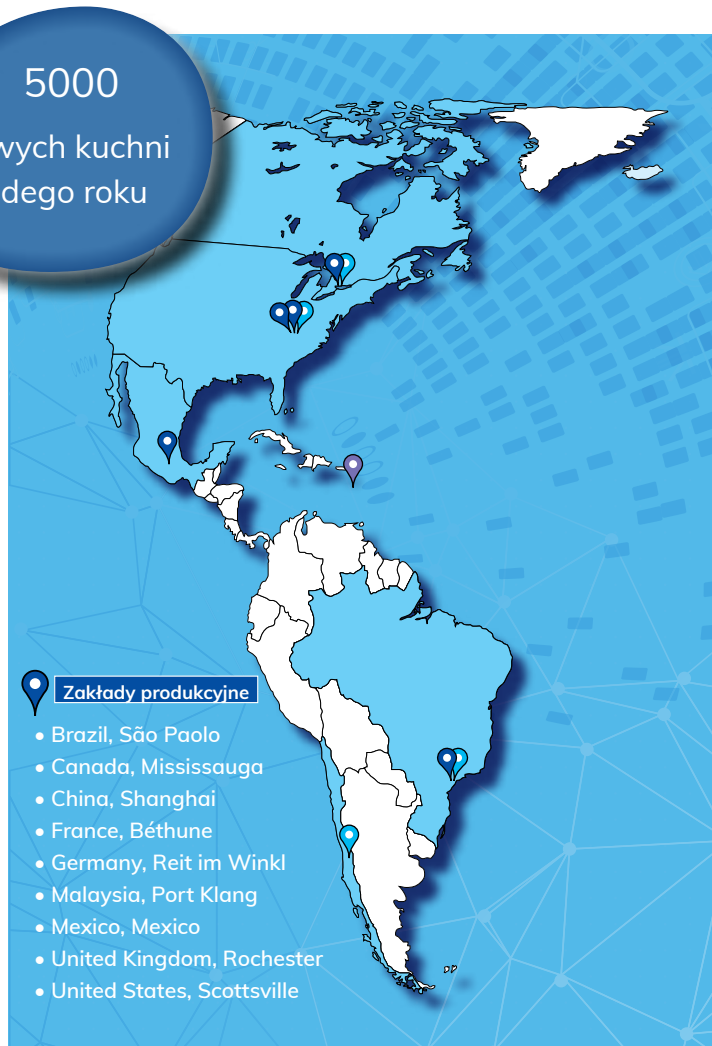
Obecność na rynku międzynarodowym

Dzięki ośmiu zakładom produkcyjnym, trzem zakładom z licencją produkcyjną oraz pięciu centrom badawczo-rozwojowym opracowującym rozwiązania dla profesjonalnych kuchni, Halton Foodservice to światowy lider w dziedzinie rozwiązań wentylacyjnych dla przemysłowych kuchni otwartych i zamkniętych.

Opracowujemy rozwiązania łączące efektywność energetyczną, bezpieczeństwo, jakość powietrza wewnętrznego oraz szacunek dla środowiska naturalnego. Dzięki ogromnej pasji do innowacji i wyjątkowej prostoty, nasza wiedza techniczna i ekspertyza zyskały uznanie specjalistów. Rozwiązania Halton Foodservice znalazły zastosowanie we wszystkich typach profesjonalnych kuchni na całym świecie, na wszystkich etapach użytkowania - od początkowej koncepcji poprzez realizację projektu, wykonanie, instalację u klienta, aż po przekazanie do eksploatacji i konserwację.

Każdego roku, rozwiązania Halton znajdują zastosowanie w 5000. nowych kuchni.

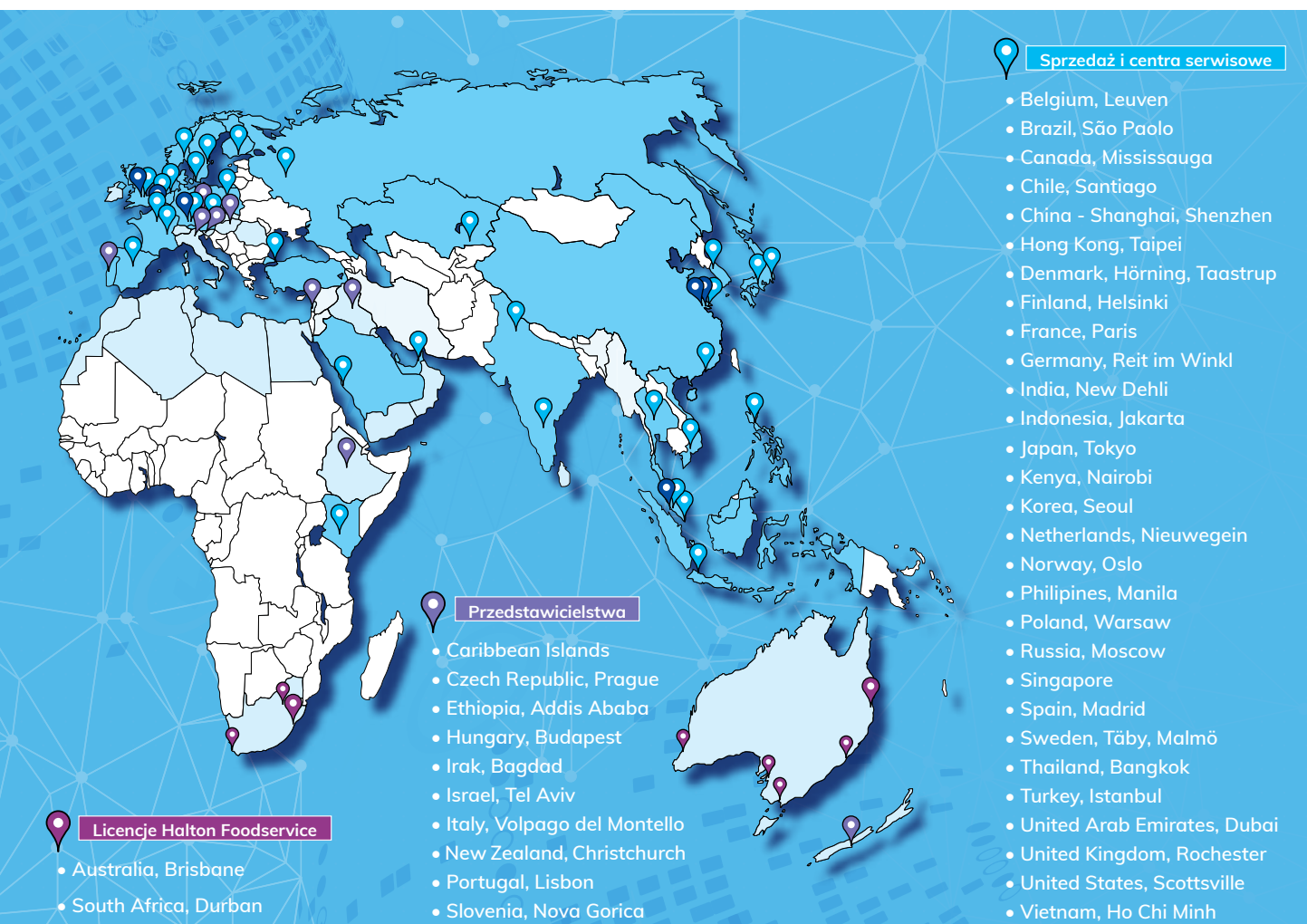
5000
nowych kuchni
każdego roku



760
osób
oddanych pracy
nad projektami
gastronomicznymi



kuchni wysokowydajnych



Wyjątkowe usługi

Kuchnie wysokowydajne Halton zapewniają wyjątkowe korzyści oparte na zaawansowanych technologiach.

Początkowy projekt oraz przekazanie do eksploatacji stanowią klucz do osiągnięcia najwyższej sprawności, dla jakiej nasze rozwiązania zostały zaprojektowane.

Konserwacja stanowi podstawową metodę utrzymania sprawności urządzeń na najwyższym poziomie pomimo upływu czasu.

Nikt nie zna rozwiązań Halton lepiej niż jego pracownicy. Większość jednostek sprzedaży Halton Foodservice zapewnia, bezpośrednio lub poprzez autoryzowanych partnerów, specjalistyczny serwis konserwacji prewencyjnej oraz napraw całego asortymentu naszych rozwiązań. Oferujemy atrakcyjne umowy serwisowe i usługi szybkiego reagowania.



INNOVACYJNE TECHNOLOGIE





Business Garden (Poznań, Polska)



Hard Rock Cafe (Wrocław, Polska)



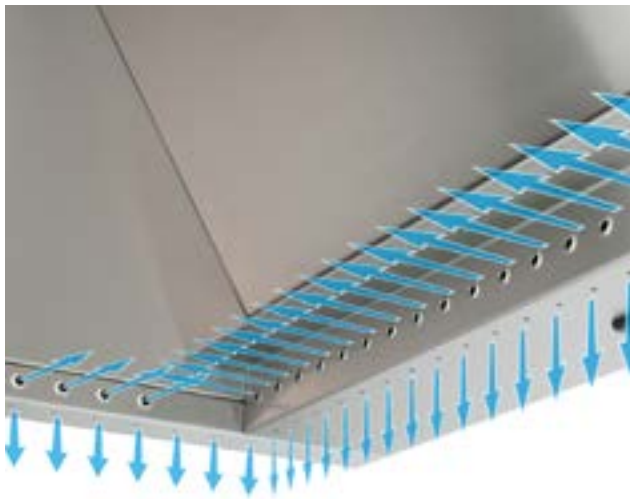
Knorr (Bremse, Niemcy)



Co-Creation Lab (Venlo, Holandia)

Innowacyjne Technologie

Technologia Capture Jet™ (okapy).....	16
Technologia Capture Jet™ (sufity).....	17
System M.A.R.V.E.L.(MRV)	18
Oświetlenie Kulinarne Halton (HCL)	19
Zintegrowany nawiewnik wyporowy z wewnętrzną izolacją termiczną	20
Wysokosprawne Filtry Multicyklonowe KSA .	21
Technologia UV-C Capture Ray™	22
Technologia « UV Na Żądanie ».....	23
Technologia Cold Mist.....	24
Technologia Cold Mist Na Żądanie	25
Wbudowany System Przeciwożarowy	26
Ekran dotykowy (HTS).....	27



Technologia Capture Jet™ (okapy)

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Redukcja ilości powietrza wyciąganego o 30 - 40%.

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO (IEQ)

Skuteczność wychwytywania oraz niższe natężenie przepływu poprawia warunki pracy.

BEZPIECZEŃSTWO

Dzięki skuteczności wychwytywania opary kuchenne nie rozpraszają się, a bezpieczeństwo żywności jest wyższe.

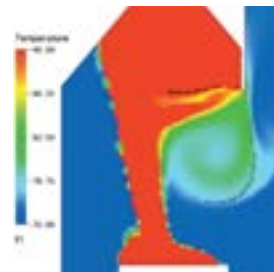
Wszystkie okapy wyposażone w stale rozwijaną technologię Capture Jet™ zapewniają zmniejszenie natężenia przepływu powietrza wyciąganego o 30-40% w porównaniu z tradycyjnymi okapami.

Najnowsza generacja systemu Capture Jet™ opiera się na połączeniu dwóch zestawów dysz, do których dopływają bardzo małe ilości powietrza (maksymalnie 30 m³/h/m okapu) Dysze znajdują się z przodu okapu oraz na jego bokach tak, że dokładnie otaczają obszar gotowania.

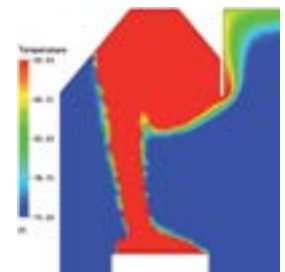
- Poziome dysze zwiększają prędkość przepływu do dolnej części przodu okapu (efekt Venturiego). Wypychają więc opary z powrotem w kierunku filtrów usprawniając skuteczność wychwytywania.

- Dysze pionowe tworzą kurtynę powietrza zwiększającą objętość powietrza zatrzymanego przez okap, chronią strefę wychwytywania przed przeciągami i znacznie zmniejszają rozpraszanie się oparów.

Włączony system Capture Jet



Brak systemu Capture Jet



Cyfrowa symulacja skuteczności wiązek wychwytyjących Capture Jet uzyskiwana dzięki sprzężeniu dwóch zestawów dysz.

Możliwe jest dalsze zmniejszenie przepływu powietrza wyciągowego do 64% łącząc technologię Capture Jet™ z systemem sterowania wydajnością wentylacji M.A.R.V.E.L.

1 Schlieren - Testy okapu z włączonym systemem Capture Jets lub bez.



System fotografii smugowej ukazuje przepływy konwekcyjne z urządzeń kuchennych, dzięki czemu można niezawodnie i obiektywnie zmierzyć sprawność wychwytywania przez okapy.

Z Capture Jets

3600 m³/h



Wszystkie opary uwalniane przez urządzenia kuchenne są wychwytywane i odprowadzane przy wydajności 3600 m³/h.

BEZ Capture Jets

3600 m³/h

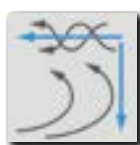


Przy tej samej wydajności 3600 m³/h okap tradycyjny bez zamontowanego systemu Capture Jet jest nieskuteczny.

6000 m³/h



Wydajność okapu bez systemu Capture Jet musi być zwiększona do 6600 m³/h, żeby zapewnić jego skuteczność.



Technologia Capture Jet™ (sufity)

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Redukcja ilości powietrza wyciąganego o 15%.

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO (IEQ)

Skuteczność wychwytywania oraz niższa prędkość przepływu poprawiają warunki pracy.

BEZPIECZEŃSTWO

Dzięki skuteczności wychwytywania opary kuchenne nie rozpraszają się, a bezpieczeństwo żywności jest wyższe.

W kuchni wyposażonej w sufit wentylacyjny obszary gotowania są w pełni otwarte bez okapów wystających z sufitu. Główną korzyścią stosowania tej techniki jest wrażenie dużej przestronności.

Jednakże opary muszą być wychwytywane na wyższej wysokości niż przy okapach, dlatego przez większość czasu ich podróży pomiędzy urządzeniami kuchennymi a elementami wywiewnymi sufitu wentylacyjnego nie są ukierunkowane.

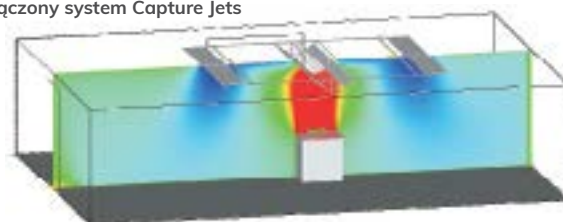
Pomimo że zasada działania dwóch zestawów dysz jest podobna jak w okapach, odnoszone korzyści nieznacznie się różnią.

- System Capture Jet zwiększa objętość i skuteczność wychwytywania sufitów.
- Natężenie przepływu powietrza wyciągowego jest zmniejszane o 15% w porównaniu z sufitami tradycyjnymi.
- Wiązki wychwytywające Capture Jet usuwają występujące w tradycyjnych sufitach ryzyko wymieszania oparów kuchennych z nawiewanym świeżym powietrzem. Tworzą „barierę” pomiędzy strefą wychwytywania a strefami powietrza świeżego.

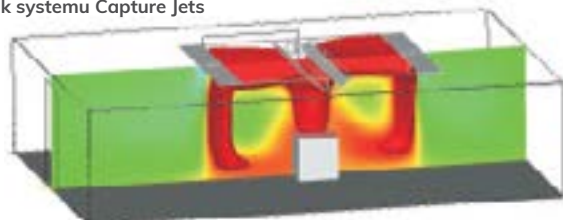
Możliwe jest dalsze zmniejszenie przepływu powietrza wyciągowego do 53% łącząc technologię Capture Jet™ z systemem sterowania wydajnością wentylacji M.A.R.V.E.L.



Włączony system Capture Jets



Brak systemu Capture Jets



Cyfrowa symulacja działania sufitu wentylacyjnego.

Z wiązkami wychwytywającymi Capture Jets, przepływy konwekcyjne są wypychane w kierunku przestrzeni wyciągowej, bez rozpraszania przepływu.

BEZ wiązek wychwytywających Capture Jets, przepływy konwekcyjne nie są natychmiast odprowadzane i rozpraszają się pod sufitem, a następnie mieszają się z świeżym powietrzem nawiewanym przez nawiewniki.



M.A.R.V.E.L. - system sterowania wydajnością wentylacji w kuchni (MRV)

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Redukcja natężenia przepływu wyciągowego do 64% przy współdziałaniu z systemem Capture Jets. Zmniejsza zużycie energii wentylatorów wyciągowych.

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO (IEQ)

Redukcja hałasu i przeciągów dzięki stałej regulacji przepływów powietrza do wymaganego poziomu, koniecznego do usunięcia wszystkich oparów.

Innowacyjny system M.A.R.V.E.L.* to pierwszy prawdziwie inteligentny, w pełni elastyczny system sterowania wydajnością wentylacji. Nadaje się do okapów i sufitów wentylacyjnych. Główną korzyścią jego zamontowania **jest redukcja natężenia przepływu powietrza wyciągowego nawet o 64%**.

Pierwsza innowacja:

System M.A.R.V.E.L. może określać bieżący stan urządzeń kuchennych (wyłączony, nagrzewanie, bezczynność lub w trakcie gotowania).

Druga innowacja:

System M.A.R.V.E.L. ma unikalną możliwość regulowania natężenia przepływu wyciągowego zależnie od opisywanych stanów, niezależnie w każdym okapie. Jeżeli działa tylko jeden obszar gotowania, tylko przepływ powietrza z danego okapu lub strefy będzie wyregulowany. Inne okapy lub przestrzenie będą kontynuowały pracę z bardzo małą wydajnością.



M.A.R.V.E.L. to odpowiednik 5000 dodatkowych posiłków rocznie. W typowej restauracji, skuteczny system DCV umożliwia oszczędności energii rzędu 3000 EUR. Marża sprzedaży wynosi 4% co odpowiada dodatkowym 5000 posiłkom po 15 EUR.

Trzecia innowacja:

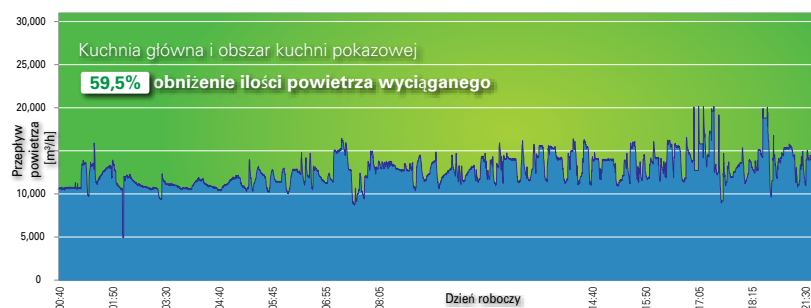
System M.A.R.V.E.L. może regulować w sposób ciągły prędkość wentylatorów w celu uzyskania wymaganej prędkości przy minimalnym ciśnieniu. Zużycie energii jest więc utrzymywane na najniższym poziomie. Także praca wentylatorów nawiewnych podlega sterowaniu.

Czwarta innowacja:

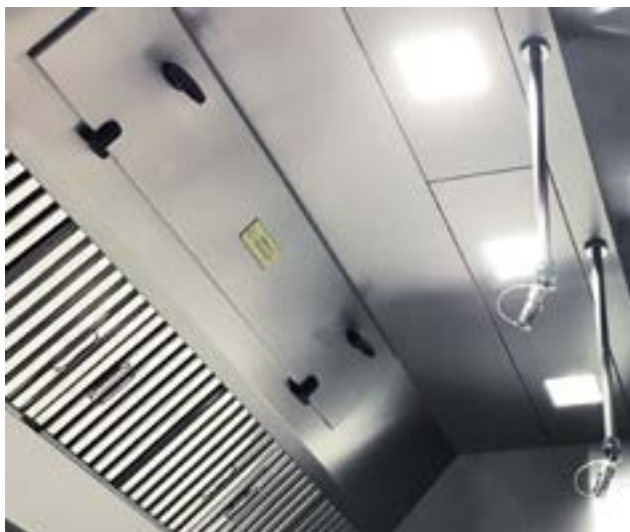
M.A.R.V.E.L. jest systemem całkowicie elastycznym.

Nadzwyczajne oszczędności energii w kuchniach Hilton Bucharest

Pomiary wykonano w czasie rzeczywistym w strefach gotowania hotelu wyposażonych w okapy Capture Jet™ z technologią M.A.R.V.E.L. Takie połączenie zapewnia 60% zmniejszenia natężenia przepływu powietrza wyciąganego, co odpowiada oszczędności 50% energii zużywanej na wentylację.



*Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level (Automatyczna regulacja poziomu wentylacji wyciągowej w zależności od warunków)



Oświetlenie kulinarne Halton (HCL)

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO (IEQ)

Światło o barwie zbliżonej do światła dziennego oraz wyższe poziomy oświetlenia. Lepsze warunki pracy.

BEZPIECZEŃSTWO

Kontrola jakości, tj. czystość powierzchni usprawniona dzięki równomiernemu oświetleniu.

PRZEWAGA EKONOMICZNA

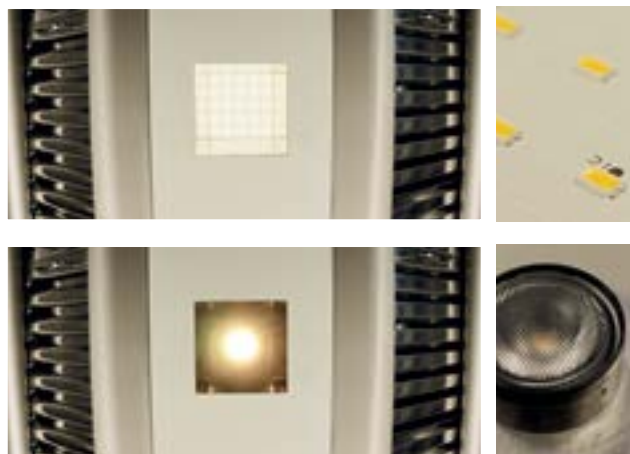
Znaczne oszczędności energii oraz najkrótszy czas zwrotu inwestycji.

Oświetlenie w profesjonalnych kuchniach jest często zaniebywane, pomimo że stanowi szczególnie istotny aspekt. Odpowiednie oświetlenie to nie tylko efektywność energetyczna i lepsze warunki pracy, ale również higiena. Wysokiej jakości oświetlenie ułatwia identyfikację zanieczyszczeń w kuchni, które w innym przypadku mogłyby pozostać niezauważone.

Kuchnie zwykle posiadają wiele powierzchni odbłaskowych, takich jak powierzchnie ze stali nierdzewnej. Projektowanie oświetlenia może również dodatkowo komplikować brak wolnego miejsca.

System oświetlenia LED Halton został zaprojektowany w szczególności do zastosowań w profesjonalnych kuchniach i jest pierwszym na rynku oświetleniem kulinarnym. Jego projekt jest oparty na najnowszej generacji wysokosprawnych diod LED o wysokiej mocy montowanych w dwóch typach opraw punktowych: o szerokiej wiązce (temperatura barwowa 4000°K) oraz skupionej wiązce (temperatura barwowa 3000°K). Zaawansowany odbłyśnik stosowany w oprawach o szerokiej wiązce został zaprojektowany w taki sposób, aby ograniczyć oślepienie personelu kuchni.

Oświetlenie kulinarne Halton łączy najkrótszy czas zwrotu inwestycji z najwyższym komfortem wizualnym w profesjonalnych kuchniach.



Odzyskaj wkład finansowy w rekordowym czasie

- Mniejsze zużycie energii: Oszczędność energii do 70% w porównaniu do tradycyjnych świetlówek o takim samym poziomie natężenia oświetlenia 500 luksów.
- Stały poziom oświetlenia: Utrzymanie projektowego poziomu oświetlenia po 50000 godzinach pracy.
- Wyższa trwałość: Tradycyjne świetłówki wymagałyby trzykrotnej wymiany w takim samym czasie.
- Najkrótszy czas zwrotu inwestycji: Zaprojektowane specjalnie dla Halton przez Halton z myślą o najwyższej opłacalności.

Wyższy komfort wizualny i bezpieczeństwo

- Wyższa skuteczność świetlna: Średnia skuteczność świetlna jest o 40% wyższa w porównaniu do standardowych lamp wyładowczych dużej intensywności (HID).
- Więcej światła: Większe natężenie światła o średniej wartości 750 luksów, zwiększone do 1000 luksów w określonych obszarach, zapewniając lepsze warunki pracy lub kontrolę jakości.
- Mniejsze oślepienie: Doskonała ochrona personelu przed oślepieniem.
- Światło o barwie zbliżonej do światła dziennego: Lepsze oddawanie barw dzięki bardziej naturalnemu widmu światła. Lepsze pokrycie powierzchni dzięki połączeniu dwóch modeli punktowych o różnych kątach otwarcia.
- Łatwe czyszczenie: Wpuszczane oprawy oświetleniowe bez dodatkowych połączeń zapewniają łatwe czyszczenie

Elastyczność

- Możliwość kontroli i regulacji natężenia oświetlenia w zależności od oświetlenia naturalnego (mniej światła w pobliżu okien, więcej w pozostałej części kuchni), zapewniająca oszczędność energii.
- Możliwość montażu skupionych wiązek punktowych z napędem bezpośrednim w celu regulacji położenia bez konieczności dostępu do modułu oświetlenia (tylko na zamówienie).



Zintegrowany nawiewnik wyporowy z wewnętrzną izolacją termiczną

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

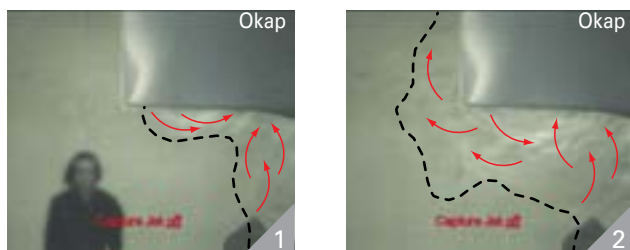
Nawiew wyporowy wpływa na zmniejszenie ilości powietrza wywiewanego, zredukowanego dzięki technologii Capture Jet™.

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO

Lepsze warunki pracy i wyższa produktywność dzięki lepszej jakości powietrza. Redukcja przeciągów, niższy poziom hałasu i pozytywny wpływ na komfort cieplny odczuwalny wewnątrz pomieszczenia.

Przeciąg to dla kuchni wróg numer jeden.

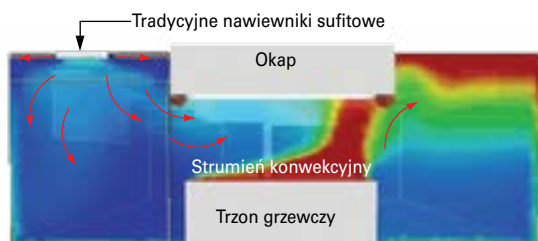
Ciepło i dym generowane w procesie gotowania ulegają gwałtownemu rozproszeniu. Unosząc się ku górze, do okapu lub sufitu wentylacyjnego, są wrażliwe na przeciągi. Wystarczy zwykły ruch powietrza wytwarzany przez przechodzącą obok trzonu grzewczego osobę aby przy okapie lub suficie wentylacyjnym bez systemu Capture Jet™, porwać powietrze zanim trafi ono do wyciągu. Efekt ten możemy obserwować dzięki testowi Schlierena.



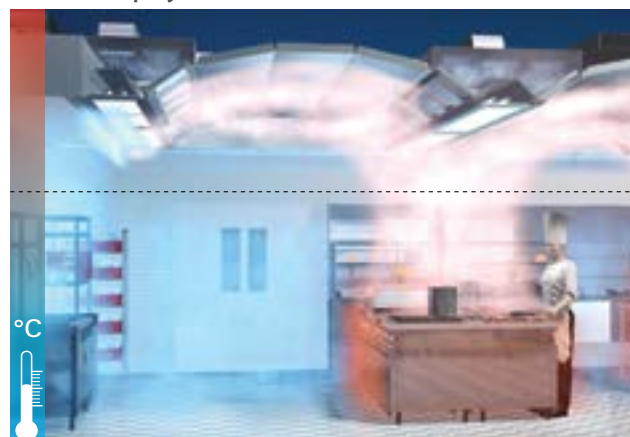
W sytuacji całkowitego pochycenia ciepła przez zwykły okap, użytkownik przechodzi wzdłuż normalnym krokiem (1). Wytworzony przez niego przeciąg jest wystarczający, aby strumień ciepła „rozlał” się poza okap (2).

Tradycyjne nawiewniki to gorszy wybór.

W ograniczonych przestrzeniach, takich jak kuchnie profesjonalne, tradycyjne nawiewniki generują zbyt duże przeciągi. Wpływa to negatywnie na komfort pracowników, ale przede wszystkim obniża sprawność działania okapów i sufitów wentylacyjnych.



Nawiewnik wyporowy zintegrowany w suficie poprawia skuteczność pracy wentylacji kuchennej i podwyższa komfort cieplny.



Nawiew o niskiej prędkości umożliwia wymianę powietrza poprzez wypieranie. Świeże powietrze naturalnie opada ku dołowi i wypełnia obszar roboczy. Brak turbulencji w przepływie zabezpiecza powietrze świeże przed zmieszczeniem ze strumieniem konwekcyjnym generowanym przez urządzenia grzewcze.

Stosując nawiew wyporowy strefy komfortu ciepłego tworzone są naturalnie, poprzez stratyfikację powietrza. Strefa komfortu tworzona jest tylko w przestrzeni pracy, a nie w całej kubaturze pomieszczenia.

Nawiew z niską prędkością pozwala nie tylko na poprawę jakości powietrza w kuchni, ale także na lepszą sprawność pochwytywania i zatrzymania wyciąganych oparów w okapach i sufitach wentylacyjnych Capture Jet™. Zmniejszana jest w ten sposób prędkość powietrza wyciąganego, co prowadzi do oszczędności energii.

Standardowym wyposażeniem nawiewnika jest ulownica, izolacja termiczna płaszczyzny wewnętrznej oraz przepustnica MSM.



Wysokosprawne filtry multicyklonowe KSA

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Zmniejszenie zużycia energii przez wentylatory dzięki zmniejszeniu strat ciśnienia.

BEZPIECZEŃSTWO

95% sprawności dla cząstek tłuszczu o wielkości 10 μm ogranicza tworzenie się złożeń tłuszczu i poprawia bezpieczeństwo pożarowe oraz bezpieczeństwo żywności.

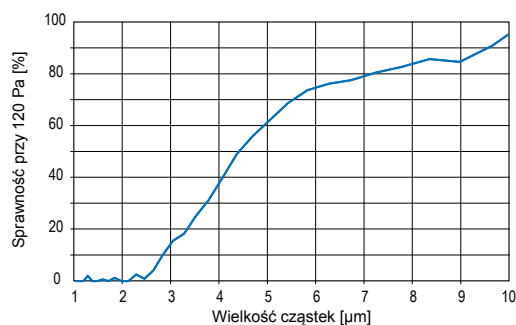
Filtry multicyklonowe KSA składają się z pionowych sekcji w kształcie „plastra miodu”. Otwarte są tylko na górze i dole i zaprojektowane tak, by wymuszały wewnątrz wirowy ruch powietrza. Powstała siła odśrodkowa jest duża, a jej działanie ciągłe, co wyróżnia tego rodzaju filtry w porównaniu z tradycyjnymi rozwiązaniami. Cząsteczki tłuszczu są w ten sposób dociskane do profili, co zwiększa wydajność. Filtry KSA charakteryzują się **98%-ową skutecznością w usuwaniu cząstek o wielkości 10 μm** .

- Wyższy poziom higieny i bezpieczeństwa przeciwpożarowego dzięki ograniczeniu złożeń tłuszczu w przestrzeni wyciągowej i kanałach;
- Niższe koszty konserwacji dzięki mniejszej częstotliwości czyszczenia;
- Mniejszy poziom hałasu dzięki ograniczeniu strat ciśnienia;
- Konieczność w przypadku stosowania technologii UV-C Capture Ray™.

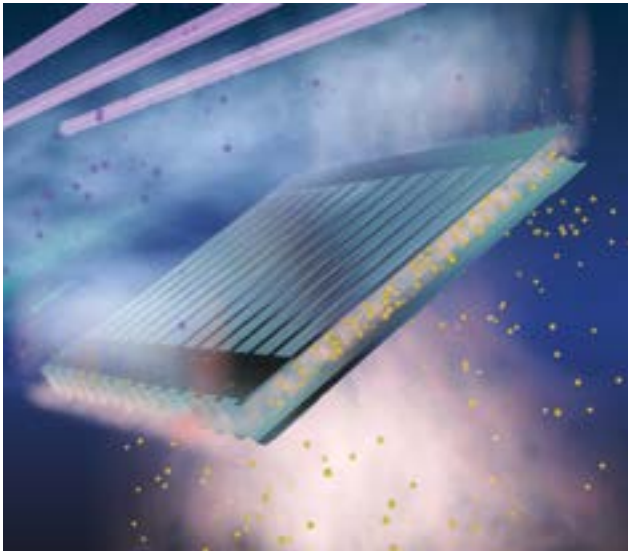
Filtry posiadają certyfikat UL (Underwriter Laboratories) odporności ogniowej oraz świadectwo NSF (National Sanitation Foundation) higieny i bezpieczeństwa. Montowane są we wszystkich okapach i sufitach KCJ.



Testy fotografii smugowej filtrów KSA



Testy wykonano w VTT w oparciu o metodę VDI 2052 (część 1) „Sprzęt wentylacyjny dla kuchni” Oznaczenie efektywności wychwytywania separatorów cząstek aerozolowych w wyciągu kuchennym



Technologia UV-C Capture Ray™

BEZPIECZEŃSTWO

Zmniejsza złoże tłuszczu w kanałach. Wyższy poziom higieny i bezpieczeństwo pożarowe.

OCZYSZCZANIE POWIETRZA

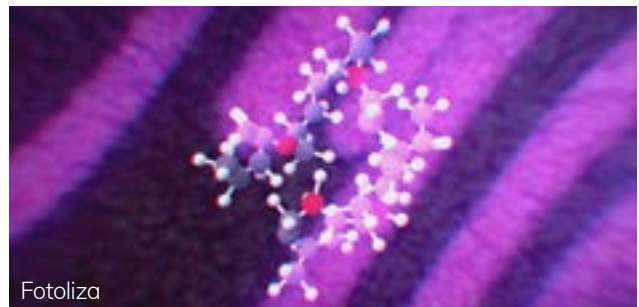
Zmniejsza emisję zapachów w powietrzu odprowadzanym z kuchni.

KORZYŚCI EKONOMICZNE

Wyraźne oszczędności kosztów konserwacji. Ułatwia odzysk ciepła. Wyklucza konieczność wyrzutu powietrza na poziomie dachu.

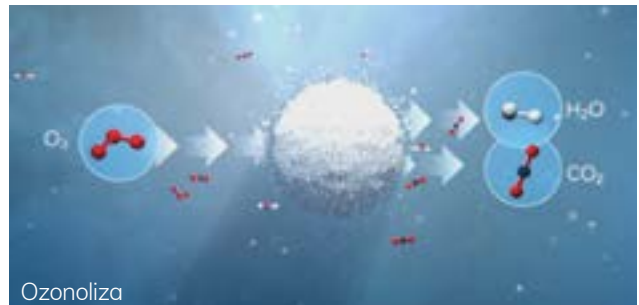
Technologia UV-C Capture Ray™ została opracowana w celu neutralizacji cząstek tłuszczu, oparów tłuszczu oraz związków organicznych, które nie zostały zatrzymane przez główny system filtrowania, niezależnie od jego wydajności. Dzięki zwiększeniu liczby lamp UV-C do ściśle określonego poziomu, zapachy przenoszone z powietrzem stają się tak nikłe, że może nie być już konieczne usuwanie go przez dach.

Podstawą działania technologii UV-C Capture Ray™ jest zastosowanie lamp UV-C. Neutralizacja cząstek tłuszczu, oparów tłuszczu oraz zapachów zależy od dwóch zachodzących równolegle zjawisk: fotolizy, która jest wynikiem bezpośredniego oddziaływania promieniowania ultrafioletowego UV-C i powoduje chemiczny rozpad cząstek tłuszczu w wyniku działania fotonów, oraz ozonowania cząstek tłuszczu, czyli utleniania ich ozonem wytwarzanym przez lampy. Ozon jest gazem, więc jest unoszony z przepływem powietrza, dlatego utlenianie zachodzi nie tylko w przestrzeni wyciągowej, ale również w kanałach wentylacyjnych.



Fotoliza

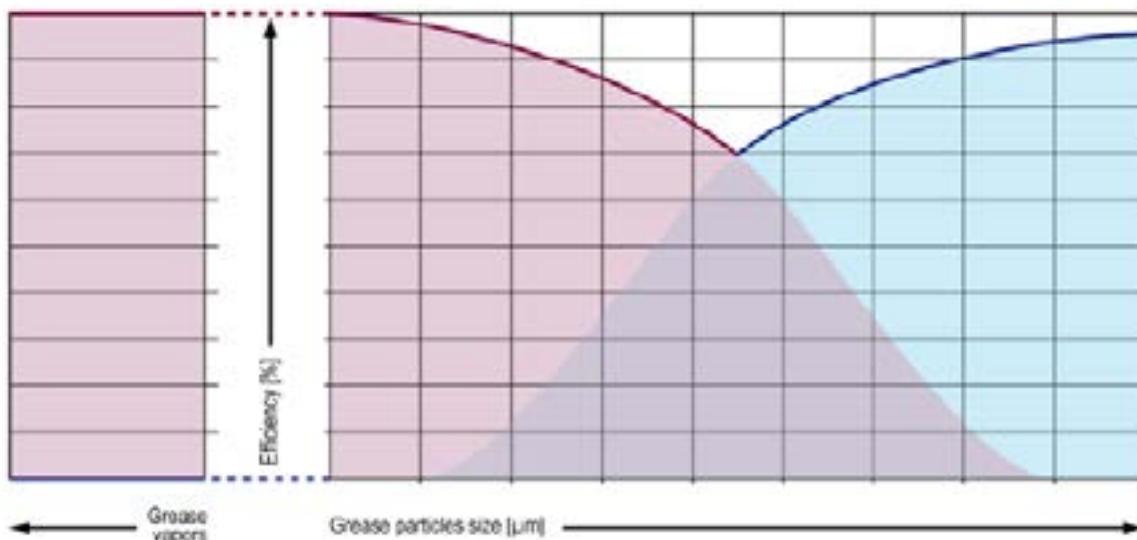
Powoduje chemiczny rozpad cząstek tłuszczu w wyniku działania fotonów.

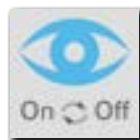


Ozonoliza

Ozonoliza stanowi utlenianie ozonem lotnych związków organicznych (VOC) oraz części zapachów.

SCHEMAT POŁĄCZONEGO ODDZIAŁYWANIA FILTRÓW KSA I UV NA TŁUSZCZ I ZAPACHY





Technologia « UV Na Żądanie »

KORZYŚCI EKONOMICZNE

Wydłużenie żywotności lamp UV nawet o 80% co przekłada się na oszczędność energii i niższe koszty utrzymania.

KONTROLOWANA EMISJA

Gdy urządzenia kuchenne są w użyciu, zapachy nadal redukowane są w miejscu ich wyrzutu.

Po wyłączeniu urządzeń, produkcja ozonu jest zredukowana, co ma szczególne znaczenie, gdy okap wyposażony w filtrację UV nie współpracuje z jednostką Halton PolluStop.

Firma Halton opracowała technologię, która monitoruje w czasie rzeczywistym aktywność urządzeń kuchennych, aktywując w ten sposób lampy UV tylko wtedy, gdy jest to ściśle wymagane.

Technologia ta oparta jest na czujnikach IRIS Halton systemu UV Na Żądanie również w systemie M.A.R.V.E.L. Czujniki system UV Na Żądanie, skanują powierzchnię trzonu grzewczego, aby monitorować w czasie rzeczywistym jego aktywność. Dzięki temu można odpowiednio aktywować lampy UV, tj. tylko w trybie gotowania, a nie w sposób ciągły, gdy tylko zostanie włączony wentylator.

Jest to bezpieczne i odpowiedzialne podejście, które pozwala znacząco wydłużyć żywotność lamp UV, zmniejszając w ten sposób koszty konserwacji przy jednoczesnej oszczędności energii.



Ta opcja jest standardem dla okapów wyposażonych w technologię M.A.R.V.E.L.



Wydłużenie żywotności lamp UV nawet o 80% i 635 € oszczędności zużycia energii elektrycznej przy zaledwie dwóch sekcjach okapu na przykładzie restauracji Shake Shack w centrum Londynu.

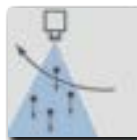
Restauracja ta wyposażona jest w dwie sekcje okapu UVF (Capture Jet™ w połączeniu z technologią Capture Ray™) i centralę wentylacyjną PEU PolluStop. Oba okapy wyposażone są w kasetę z sześcioma długimi lampami UV.

Trzon grzewczy składa się z dwóch płyt grillowych, dwóch frytownic i patelni do smażenia o łącznej mocy elektrycznej 50 kW. Restauracja działa 92 godzin w tygodniu.

Działanie lamp UV było monitorowane przez 4 tygodnie.

- Technologia UV Na Żądanie wykazała wydłużenie żywotności lamp UV o 80%, ponieważ system UV na Żądanie aktywuje lampy tylko wtedy, gdy urządzenia kuchenne są używane. System ten pozwala więc zaoszczędzić koszty wymiany nawet do jednego zestawu lamp.

- Redukcja zużycia energii wynosi 47 kWh tygodniowo, co oznacza 635 € rocznie (0,26 € / kWh).



Technologia Cold Mist dla przemysłowych urządzeń gastronomicznych

BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Cold Mist to optymalne rozwiązanie zapewniające sprawne uzyskanie poziomów bezpieczeństwa i emisji przemysłowych urządzeń gastronomicznych zbliżonych do poziomu standardowych urządzeń.

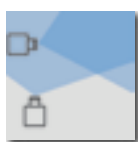
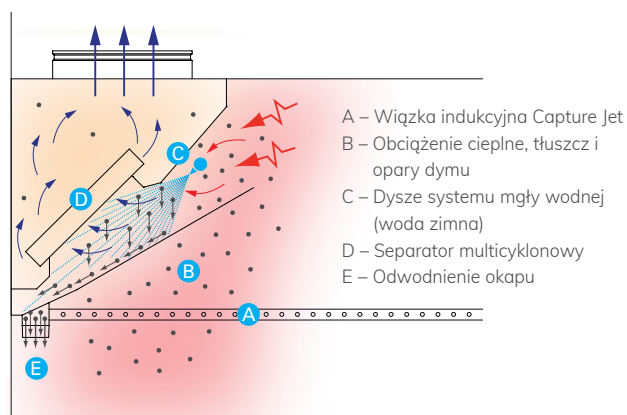
PRZEWAGA EKONOMICZNA

Wysokosprawna filtracja redukująca zawartość tłuszczu oraz olejów, jak również ograniczająca koszty czyszczenia kanałów.

Obsługa przemysłowych urządzeń gastronomicznych, takich jak piece i grille na węgiel drzewny lub woki gazowe jest szczególnie złożona. Charakteryzują się one wysokim obciążeniem cieplnym oraz wysoką temperaturą na kanałach wylotowych, jak również emitują duże ilości tłuszczu i olejów oraz sadzy. Zastosowanie paliw stałych, takich jak węgiel drzewny stanowi dodatkowe zagrożenie ze względu na wytwarzanie iskier. Niezależnie od typu, ryzyko pożarowe stanowi szczególnie istotny czynnik w przypadku przemysłowych urządzeń gastronomicznych.

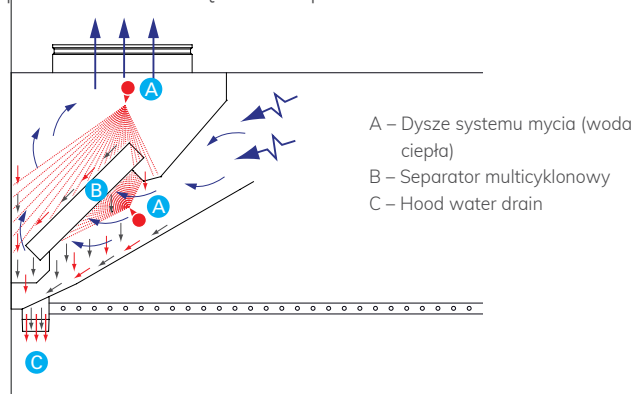
Technologia Cold Mist to optymalne rozwiązanie skutecznie obniżające ryzyko do poziomu standardowych urządzeń.

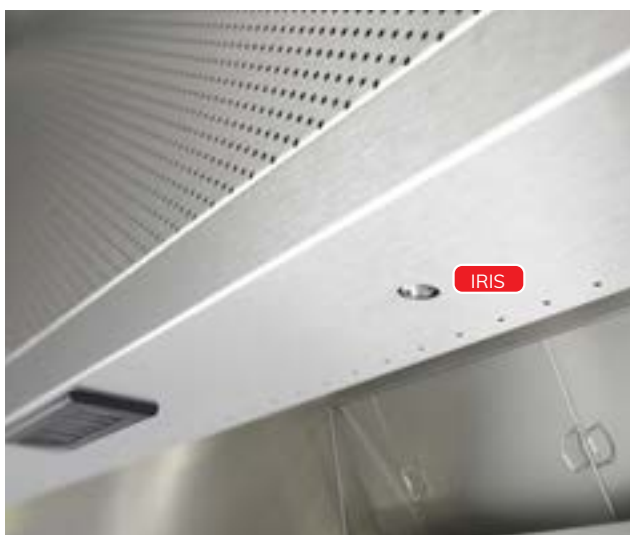
- Technologia Cold Mist tworzy kurtynę zimnej mgły wodnej w przestrzeni wyciągowej okapu, przez którą przepływa dym generowany przez urządzenie gastronomiczne. Cząstki przenoszone w powietrzu oraz część zapachów są wychwytywane i przenoszone do kanalizacji. Jest to sprawdzona i skuteczna metoda usuwania tłuszczu i olejów ze strumienia powietrza.
- Technologia Cold Mist dodatkowo chłodzi powietrze i zatrzymuje iskry oraz płomień, zapobiegając ich wprowadzaniu do przestrzeni wyciągowej. Tym samym, znacznie ograniczając ryzyko wprowadzenia płomienia do kanału wyciągowego. Bezpieczeństwo pod pełną kontrolą.



Pod koniec gotowania, realizowany jest cykl przemywania wnętrza przestrzeni wyciągowej. Czynności konserwacyjne są ograniczone do minimum, ponieważ czyszczenia wymagają wyłącznie

powierzchnie zewnętrzne okapów.





Technologia Cold Mist Na Żądanie

PRZEWAGA EKONOMICZNA

Oszczędność zużycia wody do 80% dzięki technologii Cold Mist.

BEZPIECZEŃSTWO

Oszczędność wody bez wpływu na bezpieczeństwo pożarowe przemysłowych urządzeń gastronomicznych, które zapewniają taki sam standard, jak standardowe urządzenia gastronomiczne.

Woda stanowi cenny zasób naturalny i tym samym konieczna jest optymalizacja jej wykorzystania. Halton opracował inteligentną technologię cold Mist On Demand (MOD) uruchamianą w zależności od zapotrzebowania, bez konieczności pracy w trybie ciągłym.

Czujniki IRIS Halton, stosowane również w systemie M.A.R.V.E.L., skanują powierzchnię urządzenia gastronomicznego celem określenia stanu i ewentualnego uruchomienia technologii Cold Mist. Na przykład, w przypadku pieców na węgiel drzewny, technologia Cold Mist jest uruchamiana każdorazowo po otwarciu oraz zatrzymywana natychmiast po zamknięciu drzwi pieca.

Jest to bezpieczne i odpowiedzialne podejście, które pozwala na oszczędności zużycia wody do 80% dzięki technologii Cold Mist.



Oszczędność zużycia wody w wysokości 2964€ mierzona dla jednej z jedenastu sekcji okapu zamontowanych w Uniwersytecie w Birmingham (UCB).

Uniwersytet w Birmingham (UCB) posiada dużą liczbę okapów pracujących w technologii Cold Mist / Hot Wash objętych umową serwisową Halton. UCB wyznaczył kluczowe cele środowiskowe, które muszą być spełnione każdego roku, celem redukcji wpływu na środowisko oraz zagwarantowania dalszego finansowania. UCB zdecydował o ocenie potencjalnych oszczędności ze stosowania technologii MOD i zgodził się na jednomiesięczną próbę dla pojedynczej sekcji okapu z technologią Cold Mist. Wybrano dwie przyległe sekcje okapu, każda obejmująca takie same urządzenia gastronomiczne, podłączone do przewodów w taki sam sposób.

Zużycie wody	Zużycie wody miesięczne	Koszt eksploatacyjny miesięczny*	Wpływ środowiskowy roczny
Sekcja z technologią Cold Mist On Demand (MOD)	17,3 m ³	54 € (43 £)	648 €
Sekcja z technologią Cold Mist w trybie ciągłym (odpowiedni program)	95,4 m ³	301 € (238 £)	3612 €
Różnica	78,1 m ³	247 €	2964 €

* Koszty eksploatacyjne oparte na kosztach 1,95 € (£ 1,54) na m³ dla doprowadzenia wody oraz 1,20 € (£ 0,95) na m³ dla odprowadzenia wody.



Wbudowany system przeciwpożarowy (FSS)

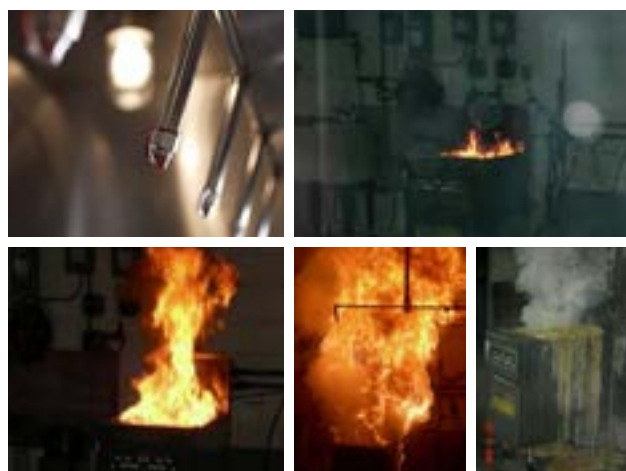
BEZPIECZEŃSTWO

Ochrona kuchni i pozostałej części budynku dzięki gaszeniu pożaru w miejscu powstania oraz ochronie przestrzeni za filtrami.

KORZYŚCI EKONOMICZNE

Integracja fabryczna systemu zapewni lepszą ochronę produktów przy optymalnych kosztach.

Ansul® R-102™ jest systemem przeciwpożarowym działającym z użyciem płynnego środka gaśniczego, specjalnie opracowanym dla kuchni profesjonalnych. Na całym świecie właściciele restauracji, firmy ubezpieczeniowe oraz inspektorzy p.poż. zgodnie twierdzą, że jest to najbardziej efektywne rozwiązanie kontroli ryzyka pożarowego nieodłącznie związanego z pracą kuchni profesjonalnych bez narażania na niebezpieczeństwo gości ani personelu. System szybko i automatycznie gasi ogień przed jego rozprzestrzenieniem się przy interwencji (lub bez) personelu przez całą dobę, 7 dni w tygodniu. Nadaje się do wszystkich konfiguracji kuchni od najprostszych do najbardziej skomplikowanych, niezależnie od stosowanych urządzeń kuchennych.



System Ansul® R-102™ został przetestowany zgodnie z wieloma normami i według najgorszych scenariuszy. Udowodniono, że gasi pożary w każdych okolicznościach.

Nikt nie zna rozwiązań Halton lepiej niż jego pracownicy.

- Lepsza integracja dzięki prefabrykacji systemu ANSUL, zarówno w okapach jak i sufitach wentylacyjnych.
- Prefabrykacja może być jedynym rozwiązaniem dla produktów z systemem Capture Ray™, automatycznym systemem myjącym lub produktów wykonanych na zamówienie.
- Skrócony czas montażu i uruchamiania na miejscu.
- Konkurencyjne ceny integracji systemu.
- Całkowita zgodność z certyfikacją HACCP produktów Halton.
- Pełna zgodność z projektem.



• Pełen pakiet wraz z konserwacją

System przeciwpożarowy musi być regularnie sprawdzany w celu zapewnienia stałej skuteczności. Nasi serwisanci oraz certyfikowani partnerzy Halton zapewniają pełen pakiet usług serwisowych od etapu projektu do montażu i konserwacji.



Ekran dotykowy (HTS)

BEZPIECZEŃSTWO

Użytkownicy mogą łatwo sterować urządzeniami wentylacyjnymi, zmniejszając w ten sposób ryzyko niewłaściwego użytkowania lub niepożądanych przestojów.

KONSERWACJA

Zapobieganie i diagnostyka są łatwiejsze i szybsze do przeprowadzenia.

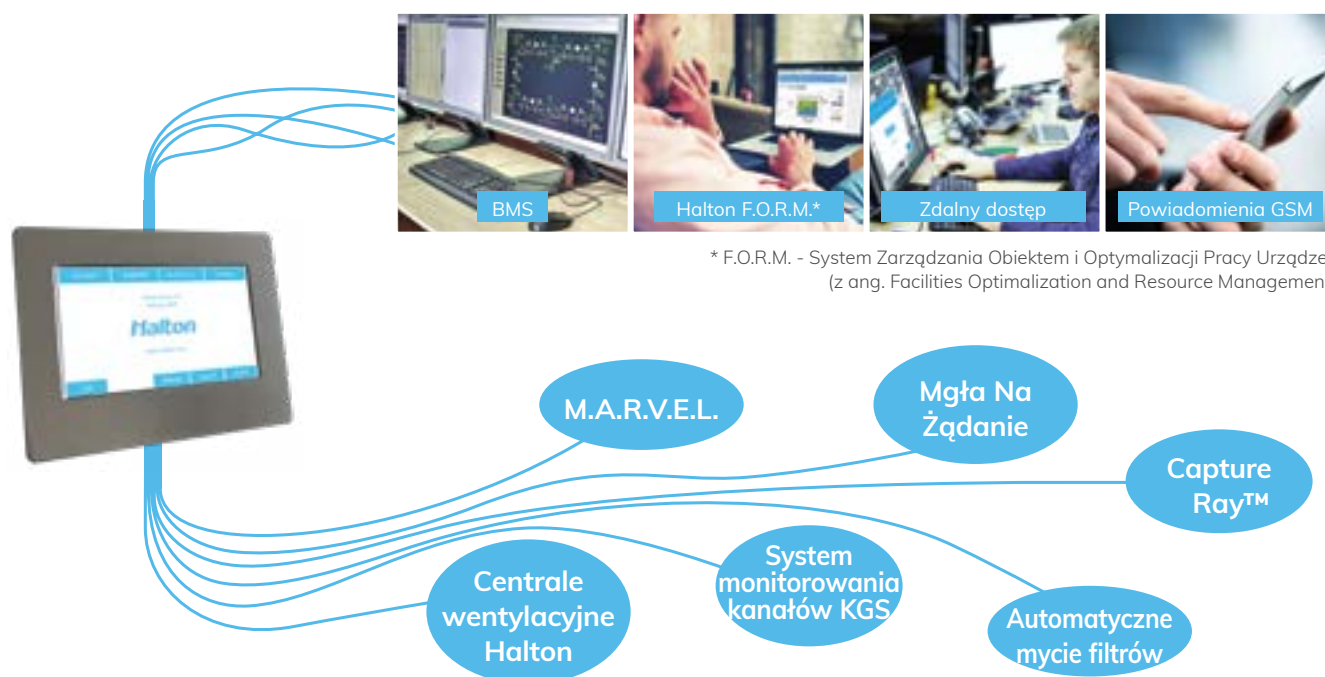
Ekran Dotykowy Halton to część Platformy Halton Foodservice, zaprojektowanej przez Halton i dla rozwiązań Halton. Każdy komponent przeznaczony jest do określonych funkcji, aby móc w pełni i w prosty sposób spełnić szczególne wymagania jakie stawiają nam kuchnie profesjonalne.

- Ekran Dotykowy Halton oparty jest na przejrzystym interfejsie użytkownika.
- Informacje i alarmy są wyświetlane w sposób wyraźny i łatwo dostępny, bezpośrednio na ekranie.
- Wyświetlane informacje są łatwe do odczytania i zinterpretowania, także przez personelu o niewielkiej

wiedzy na temat systemów wentylacyjnych.

- Dzięki temu rozwiązaniu uruchomienie systemu jest łatwiejsze i szybsze.
- Możliwość zapobiegnięcia usterki, a w przypadku jej pojawienia się szybsze znalezienie przyczyny oraz łatwiejsze do zorganizowania prace serwisowe.
- Ekran Dotykowy można monitorować zdalnie. Pozwala on także na dostarczanie do platformy Halton F.O.R.M.* szczegółowych informacji o stanie technicznym urządzeń.

Wentylacja Twojej kuchni dostępna na wyciągnięcie ręki!



* F.O.R.M. - System Zarządzania Obiektem i Optymalizacji Pracy Urządzeń (z ang. Facilities Optimization and Resource Management)



Der Elefant (Warszawa, Polska)



Sound Garden (Warszawa, Polska)



IKEA (Bydgoszcz, Polska)



Scoria (Bydgoszcz, Polska)



Restaurant Giewont (Kościelisko, Polska)



Restauracja Munja (Warszawa, Polska)



L'ACHAPPELLE

Halton

PRODUKTY I ROZWIĄZANIA





ZeroZero (Lizbona, Portugalia)



Grill Royal (Berlin, Niemcy)



Hotel Charzykowy (Bory Tucholskie, Polska)



Pasibus (Szczecin, Poland)

Okapy

Tabela doboru34/35

Okapy indukcyjne Capture Jet™ 36

KVF Kompensacyjny 36

KVI Wyciągowy..... 38

UVF Kompensacyjny, filtr UV-C Capture Ray™ 40

UVI Wyciągowy, filtr UV-C Capture Ray™..... 42

CMW-F Kompensacyjny, Cold Mist 44

CMW-FMOD Kompensacyjny, Cold Mist na żądanie .44

CMW-I Wyciągowy, Cold Mist..... 46

CMW-IMOD Wyciągowy, Cold Mist na żądanie 46

KSR Okapy dla frytownic i grilli 48

USR Okapy dla frytownic i grilli, Capture Ray™..... 48

Okapy kondensacyjne 50

KWV Okap dla zmywalni..... 50

KVD Okap dla zmywalni, kompensacyjny 51

Okapy / Wbudowane technologie

	Gotowanie	Zmywanie	Technologia Capture Jet™ Redukcja natężenia przepływu powietrza do 40%	Filtr multicyklonowy Skuteczność 95% dla cząstek o wymiarach powyżej 10 µm	Technologia Water Wash Automatyczne przemywanie filtrów	Technologia Capture Ray™ Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu	Zimna mgła wodna Urządzenie zatrzymujące iskry, tłuszcz i ciepło
KVF	●		●	●			
KVI	●		●	●			
UVF	●		●	●		●	
UVI	●		●	●		●	
KWF	●		●	●	●		
KWI	●		●	●	●		
UWF	●		●	●	●	●	
UWI	●		●	●	●	●	
CMW-F	●		●		●		●
CMW-FMOD	●		●		●		●
CMW-I	●		●		●		●
CMW-IMOD	●		●		●		●
KSR	●		●	●			
USR	●		●	●		●	
KVX	●			●			
KVD		●					
KVV		●					



KVF OKAP KOMPENSACYJNY CAPTURE JET™

z systemem kurtynowym i wiązką boczną



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia
przepływu powietrza
do 40%



Zintegrowany nawiew
powietrza
Lepsze wychwytywanie
dymu i wyższy komfort



Filtr multicyklonowy (KSA)
Skuteczność 95% dla
cząstek o wymiarach
powyżej 10 µm



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja
przepływu powietrza
do 64%



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja
oparów i cząstek
tłuszczu



Wbudowana instalacja
gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie
przygotowane do montażu



Monitorowanie bezpieczeństwa
kanałów (KGS)
Ocena poziomu
zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Technologia Capture Ray™

Wykonanie kuchni w dowolnym miejscu oraz bezpieczeństwo dzięki neutralizacji UV tłuszczów wraz ze znacznym ograniczeniem emisji zapachów.

ZASTOSOWANIE

Okapy KVF znajdują szczególne zastosowanie w projektach typu LEED⁽¹⁾. Nadają się do wszystkich zamkniętych, otwartych lub demonstracyjnych kuchni (w hotelach, szpitalach, restauracjach, kuchniach centralnych itp.).

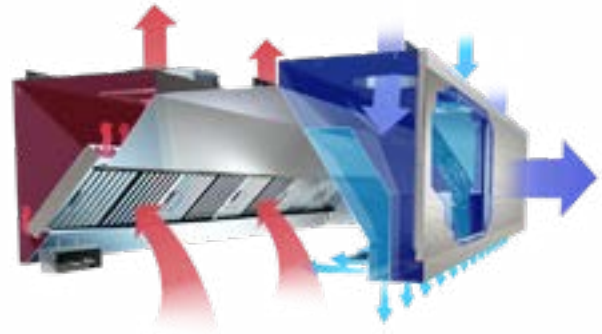
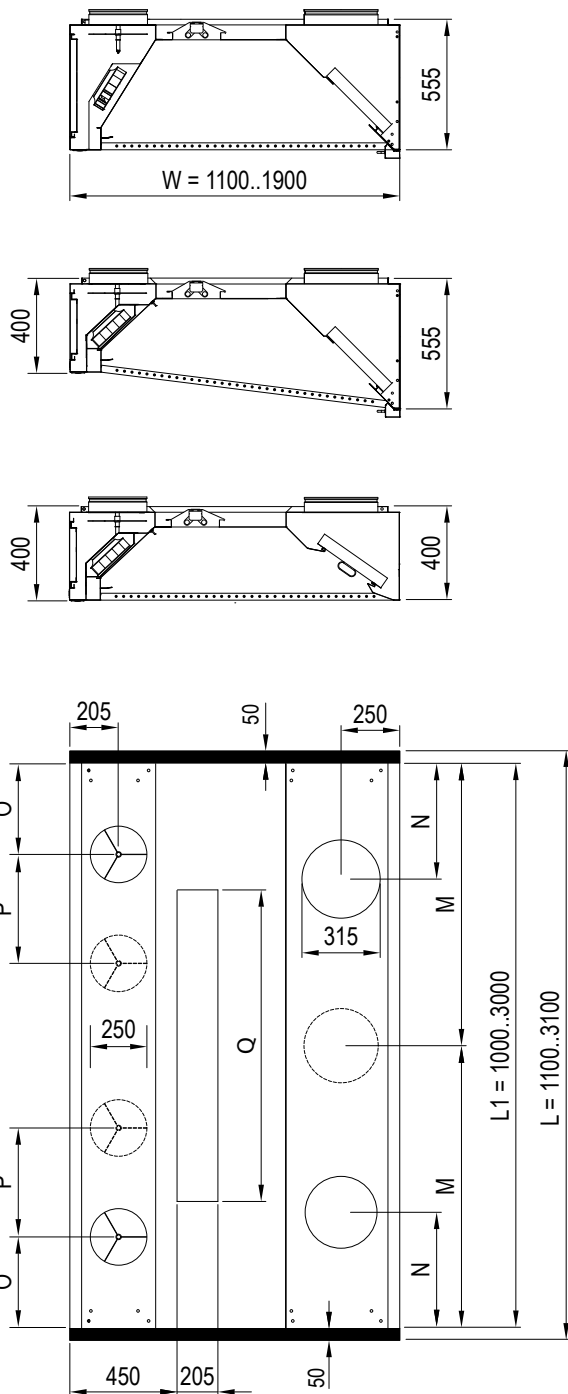
Okapy KVF wyposażone są w najnowszą opatentowaną technologię Capture Jet ze zintegrowanym w przednim panelu nawiewnikiem wyporowym.

- Certyfikat HACCP⁽²⁾.
- Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza o 30 - 40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa. Wysokosprawne multicyklonowe filtry typu KSA (certyfikacja UL, NSF i LPS 1263). Zapobieganie tworzeniu się złożeń tłuszczu, stanowiących zagrożenie dla higieny i bezpieczeństwa pożarowego. Niższe koszty czyszczenia.
- Lepsze wychwytywanie i komfort dzięki nawiewnikowi wyporowemu o niskiej prędkości wbudowanemu w przednią część okapu (powietrze nawiewane bez przeciągów).
- Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704. Ilość powietrza wyciąganego obliczana jest wg. standardu ASTM oraz w oparciu o metodę określającą rzeczywiste obciążenie cieplne.
- Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami, takimi jak oświetlenie, króćce pomiarowe TAB™ oraz przepustnice regulacyjne do szybkiej regulacji na miejscu.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

(2) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

OPIS I WYMIARY



Uwagi

Wymiary dotyczą wyłącznie sekcji modułowych. Dłuższe okapy stanowią połączenie indywidualnych modułów ułatwiając dostawę oraz montaż na miejscu. Inne metody nawiewu powietrza Capture Jet™ lub przyłącza dostępne na zamówienie.

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczbę przyłączy powietrza wyciągowego i nawiewnego należy określić na podstawie długości modułów oraz prędkości przepływu powietrza, w zależności od konfiguracji urządzeń kuchennych.

L	Wyciąg			Nawiew		Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	L1/2	450	-	450	-	720
2100	L1/2	450	-	450	450, 500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	450, 500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	450, 500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	86	91	97	107	113
1600	114	119	125	136	141
2100	141	147	152	164	170
2600	169	174	180	193	199
3100	196	202	207	222	228

KVI OKAP WYCIĄGOWY CAPTURE JET™

z systemem kurtynowym i wiązką boczną



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia przepływu powietrza do 40%



Filtr multicyklonowy (KSA)
Skuteczność 95% dla cząstek o wymiarach powyżej 10 µm



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar natężenia przepływu powietrza

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja przepływu powietrza do 64%



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu



Wbudowana instalacja gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie przygotowane do montażu



Monitorowanie bezpieczeństwa kanałów (KGS)
Ocena poziomu zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Technologia Capture Ray™

Wykonanie kuchni w dowolnym miejscu oraz bezpieczeństwo dzięki neutralizacji UV tłuszczów wraz ze znacznym ograniczeniem emisji zapachów.

ZASTOSOWANIE

Okapy KVI znajdują szczególne zastosowanie w projektach typu LEED⁽¹⁾. Przydatne są do wszystkich zamkniętych, otwartych lub demonstracyjnych kuchni (w hotelach, szpitalach, restauracjach, kuchniach centralnych itp.).

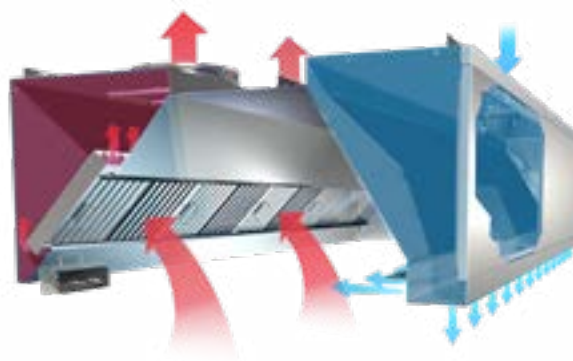
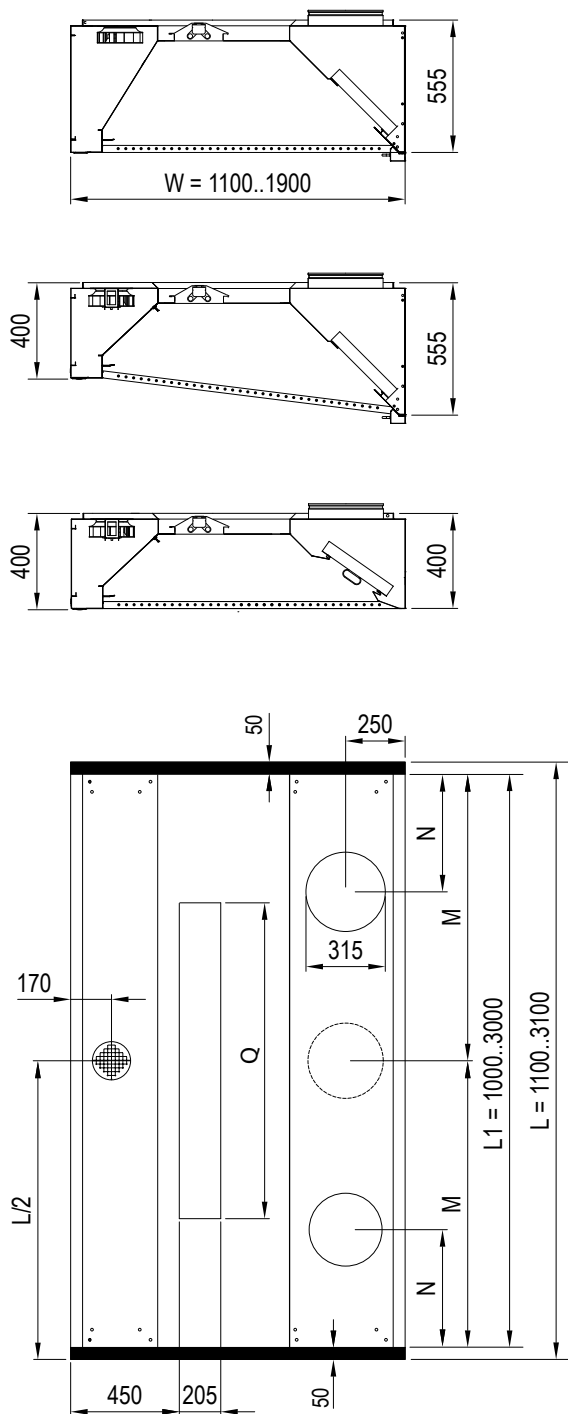
Okapy KVI wyposażone są w najnowszą opatentowaną technologię Capture Jet. W połączeniu z dyfuzorami o niskiej prędkości przepływu, wiązka wychwytyjąca zapewnia wydajność na maksymalnym poziomie.

- Certyfikat HACCP⁽²⁾.
- Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza o 30 - 40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa. Wysokosprawne multicyklonowe filtry typu KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263). Zapobieganie tworzeniu się złogów tłuszczu, stanowiących zagrożenie dla higieny i bezpieczeństwa pożarowego. Niższe koszty czyszczenia.
- Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704. Ilość powietrza wyciąganego obliczana jest wg standardu ASTM oraz w oparciu o metodę określającą rzeczywiste obciążenie cieplne.
- Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami takimi jak oświetlenie, króćce pomiarowe TAB™ oraz przepustnice regulacyjne do szybkiej regulacji na miejscu.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

(2) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

OPIS I WYMIARY



Uwagi

Wymiary dotyczą wyłącznie sekcji modułowych. Dłuższe okapy stanowią połączenie indywidualnych modułów ułatwiając dostawę oraz montaż na miejscu. Inne metody nawiewu powietrza Capture Jet™ lub przyłącza dostępne na zamówienie.

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczbę przyłączy powietrza wyciągowego i nawiewnego należy określić na podstawie długości modułów oraz prędkości przepływu powietrza, w zależności od konfiguracji urządzeń kuchennych.

L	Wyciąg			Oświetlenie Q*
	1 Ø315 M	2 Ø315 N	3 Ø315 M, N	
1600	L1/2	450	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	78	83	88	93	98
1600	103	108	113	118	123
2100	128	133	138	143	148
2600	153	158	163	168	173
3100	178	183	188	193	198

UVF OKAP KOMPENSACYJNY Z FILTRAMI UV - CAPTURE RAY™

Z systemem kurtynowym i wiązką boczną



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia przepływu powietrza do 40%



Filtr multicyklonowy (KSA)
Skuteczność 95% dla cząstek o wymiarach powyżej 10 µm



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu



Zintegrowany nawiew powietrza
Lepsze wychwytywanie dymu i wyższy komfort



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar natężenia przepływu powietrza



Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny interfejs użytkownika LCD dla wszystkich systemów

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja przepływu powietrza do 64%



Wężownica odzysku ciepła powietrze/woda
Wstępne podgrzanie powietrza lub wody



Wbudowana instalacja gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie przygotowane do montażu



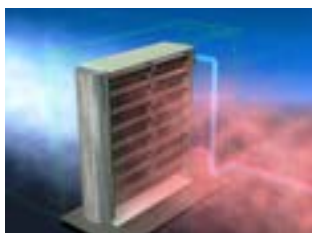
Monitorowanie bezpieczeństwa kanałów (KGS)
Ocena poziomu zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Odzysk ciepła

Znaczna redukcja ilości tłuszczu wprowadzanego do powietrza zapewnia stabilny odzysk ciepła w czasie oraz oszczędność kosztów. Dodatkowe oszczędności!

ZASTOSOWANIE

Okapy UVF znajdują szczególne zastosowanie w projektach typu LEED⁽¹⁾. Mogą być stosowane we wszystkich kuchniach (w hotelach, szpitalach, restauracjach, kuchniach centralnych itp.), szczególnie w dużych miastach lub w instalacjach, w których kanały są trudno dostępne.

Zastosowana technologia Capture Ray™ UV neutralizuje tłuszcz zawarty w oparach z gotowania oraz zmniejsza emisję zapachów na zewnątrz. Przy dokładnym doborze ilości lamp UV, brzydkie zapachy powstałe podczas gotowania będą minimalne, aż do tego stopnia, że wyrzut powietrza na dużej wysokości nie będzie już konieczny. Eliminując problemy bezpieczeństwa i uciążliwości dla sąsiadów, możliwym jest stworzenie restauracji w dowolnym miejscu, uzyskując jednocześnie znaczące oszczędności w zużyciu energii i kosztach czyszczenia.

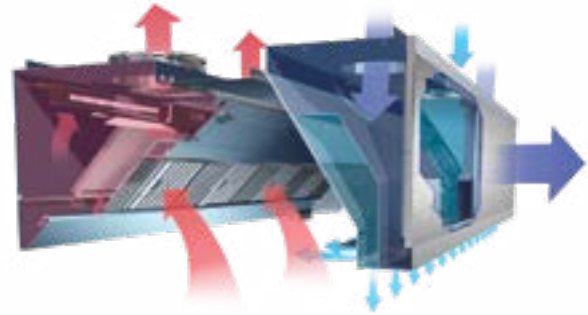
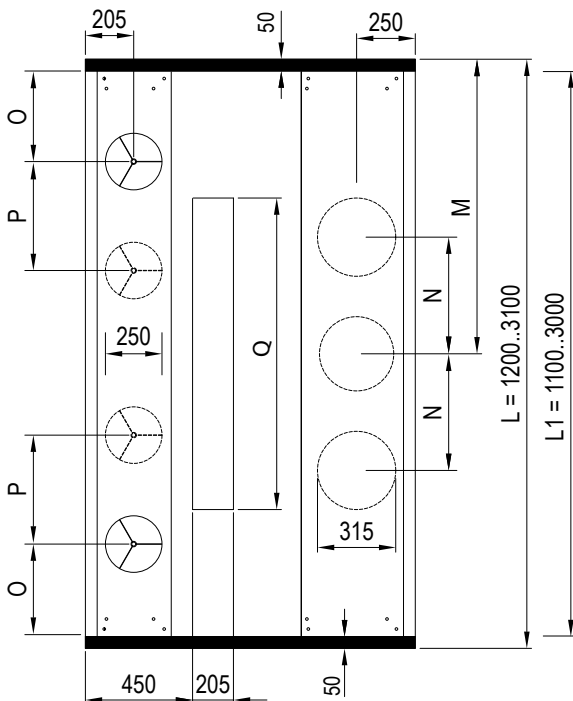
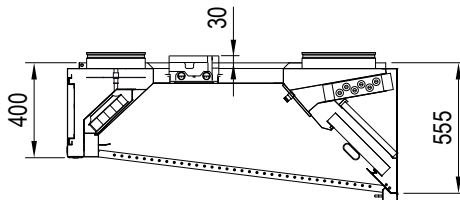
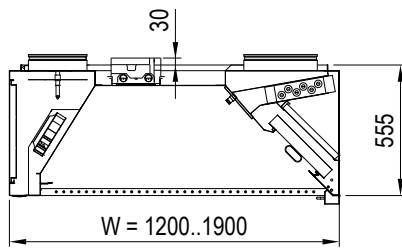
Okapy UVF wyposażone są w najnowszą, opatentowaną technologię Capture Jet, ze zintegrowanym w przednim panelu nawiewnikiem wporowym.

- Certyfikat HACCP⁽²⁾.
- Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza o 30 - 40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa w wyniku dwuetapowej filtracji z zastosowaniem wysokosprawnego filtra multicyklonowego KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263). Neutralizacja pozostałych cząstek tłuszczu i oparów tłuszczu dzięki technologii Capture Ray™.
- Brak złożeń tłuszczu oraz niższe koszty czyszczenia kanałów i przestrzeni wyciągowych. Maksymalna higiena i bezpieczeństwo pożarowe.
- Zmniejszona emisja zapachów w wyciąganym powietrzu.
- Bezpieczny dostęp do lamp UV-C oraz system sterowania plug&play z certyfikatem CE i ekranem dotykowym LCD jako opcja (Ekran dotykowy Halton).
- Lepsze wychwytywanie i komfort dzięki nawiewnikowi wporowemu o niskiej prędkości wbudowanemu w przednią część okapu.
- Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704. Ilość powietrza wyciąganego obliczana jest wg. standardu ASTM oraz w oparciu o metodę określającą rzeczywiste obciążenie cieplne.
- Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

(2) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

OPIS I WYMIARY



Uwagi

Wymiary dotyczą wyłącznie sekcji modułowych. Dłuższe okapy stanowią połączenie indywidualnych modułów ułatwiając dostawę oraz montaż na miejscu. Inne metody nawiewu powietrza Capture Jet™ lub przyłącza dostępne na zamówienie.

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczbę przyłączy powietrza nawiewnego należy określić na podstawie długości modułów oraz prędkości przepływu powietrza, w zależności od konfiguracji urządzeń kuchennych.

L	Wyciąg			Nawiew		Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	L1/2	275	-	450	-	1020
2100	L1/2	275	-	450	450, 500	1320
2600	-	275	L1/2, 550	450	450, 500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	-	450, 500	1320

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

** Tylko z krótkimi lampami UV. Minimalna długość aktywna okapu dla krótkich lamp: 1200 mm / 2000 mm dla dłuższej kasety.

MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1200	1300	1500	1700	1900
1200	101	106	112	122	128
1600	129	134	140	151	156
2100	161	167	172	184	190
2600	189	194	200	213	219
3100	216	222	227	242	248

UVI OKAP WYCIĄGOWY Z FILTRAMI UV - CAPTURE RAY™

Z systemem kurtynowym i wiązką boczną



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia przepływu powietrza do 40%



Filtr multicyklonowy (KSA)
Skuteczność 95% dla cząstek o wymiarach powyżej 10 µm



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar natężenia przepływu powietrza



Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny interfejs użytkownika LCD dla wszystkich systemów

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja przepływu powietrza do 64%



Wężownica odzysku ciepła powietrze/woda
Wstępne podgrzanie powietrza lub wody



Wbudowana instalacja gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie przygotowane do montażu



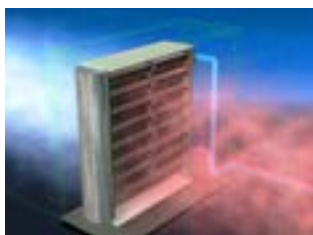
Monitorowanie bezpieczeństwa kanałów (KGS)
Ocena poziomu zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Odzysk ciepła

Znaczna redukcja ilości tłuszczu wprowadzanego do powietrza zapewnia stabilny odzysk ciepła w czasie oraz oszczędność kosztów. Dodatkowe oszczędności!

ZASTOSOWANIE

Okapy UVI znajdują szczególne zastosowanie w projektach typu LEED⁽¹⁾. Może być stosowana we wszystkich kuchniach (w hotelach, szpitalach, restauracjach, kuchniach centralnych itp.), szczególnie w dużych miastach lub w instalacjach, w których kanały są trudno dostępne.

Zastosowana technologia Capture Ray™ UV neutralizuje tłuszcz zawarty w oparach z gotowania oraz zmniejsza emisję zapachów na zewnątrz. Przy dokładnym doborze ilości lamp UV, brzydkie zapachy powstałe podczas gotowania będą minimalne, aż do tego stopnia, że wyrzut powietrza na dużej wysokości nie będzie już konieczny. Eliminując problemy bezpieczeństwa i uciążliwości dla sąsiadów, możliwym jest stworzenie restauracji w dowolnym miejscu, uzyskując jednocześnie znaczące oszczędności w zużyciu energii i kosztach czyszczenia.

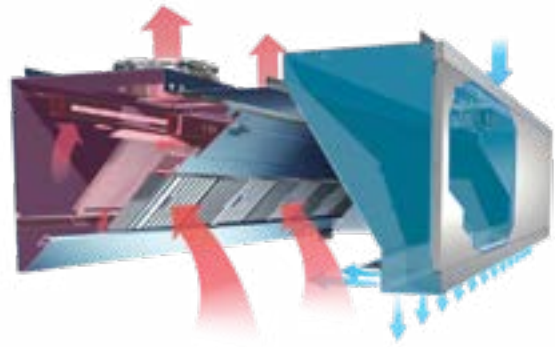
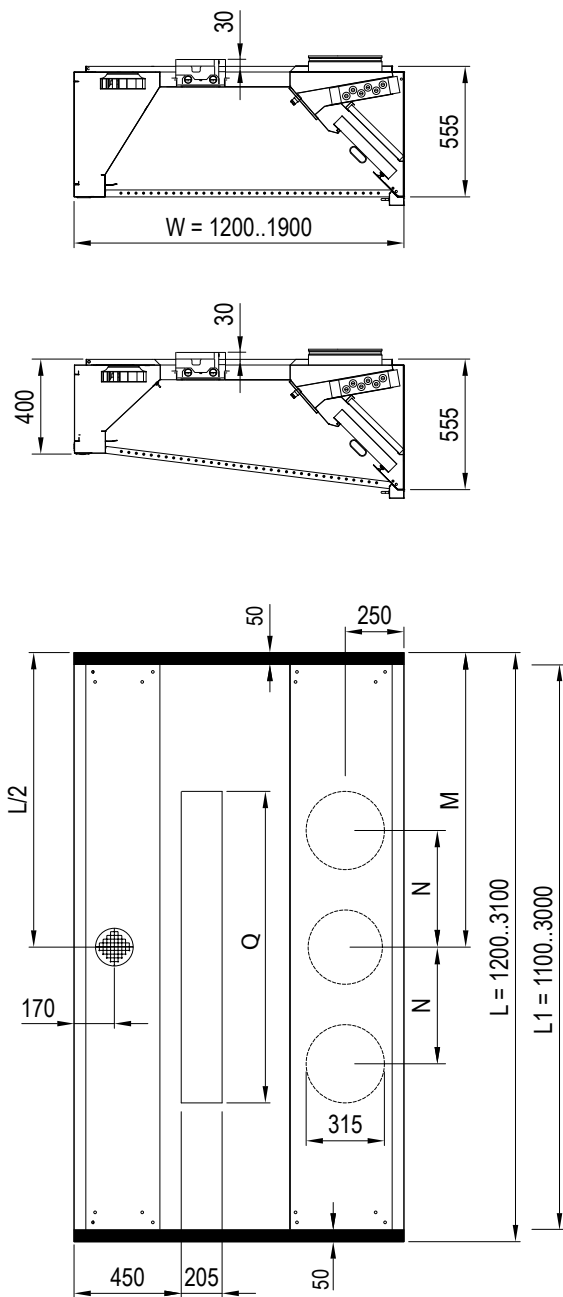
Okapy UVI wyposażone są w najnowszą, opatentowaną technologię Capture Jet.

- Certyfikat HACCP⁽²⁾.
- Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza o 30 - 40% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa. Filtr dwuetapowe z zastosowaniem wysokosprawnego filtra multicyklonowego KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263). Neutralizacja pozostałych cząstek tłuszczu i oparów tłuszczu dzięki technologii Capture Ray™.
- Brak złożeń tłuszczu oraz niższe koszty czyszczenia kanałów i przestrzeni wyciągowych. Maksymalna higiena i bezpieczeństwo pożarowe.
- Zmniejszona emisja zapachów w wyciąganym powietrzu.
- Bezpieczny dostęp do lamp UV-C oraz system sterowania plug&play z certyfikatem CE i ekranem dotykowym LCD jako opcja (Ekran dotykowy Halton).
- Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704. Ilość powietrza wyciąganego obliczana jest wg. standardu ASTM oraz w oparciu o metodę określającą rzeczywiste obciążenie cieplne.
- Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

(2) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

OPIS I WYMIARY



Uwagi

Wymiary dotyczą wyłącznie sekcji modułowych. Dłuższe okapy stanowią połączenie indywidualnych modułów ułatwiając dostawę oraz montaż na miejscu. Inne metody nawiewu powietrza Capture Jet™ lub przyłącza dostępne na zamówienie.

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczbę przyłączy powietrza wyciągowego i nawiewnego należy określić na podstawie długości modułów oraz prędkości przepływu powietrza, w zależności od konfiguracji urządzeń kuchennych.

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 z krótkimi lampami UV. Minimalna długość aktywna okapu dla krótkich lamp: 1200 mm / 2000 mm dla dłuższej kasety.

MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1200	1300	1500	1700	1900
1200	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218

CMW-F CMW-FMOD

OKAP KOMPENSACYJNY Z TECHNOLOGIĄ COLD MIST I SYSTEMEM AUTOMATYCZNEGO MYCIA FILTRÓW

Z systemem kurtynowym i wiązka boczną



Technologia Capture Jet™
Lepsze wychwytywanie
dymu i obniżenie ilości
powietrza wyciąganego



Technologia Cold Mist
Urządzenie
zatrzymujące iskry,
tłuszcz i ciepło



Technologia Hot Wash
Automatyczne
przemywanie
pustych przestrzeni



Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny
interfejs użytkownika LCD
dla wszystkich systemów



Zintegrowany nawiew
powietrza
Lepsze wychwytywanie
dymu i wyższy komfort



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja
przepływu powietrza
do 64%



Technologia On Demand
Technologia Cold Mist
uruchamiana w razie
potrzeby



Wbudowana instalacja
gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie
przygotowane do montażu



Monitorowanie bezpieczeństwa
kanałów (KGS)
Ocena poziomu
zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Technologia Cold Mist Na Żądanie

Oszczędność zużycia wody do 80%: technologia Cold Mist uruchamiana w zależności od zapotrzebowania urządzenia objętego okapem.

ZASTOSOWANIE

Okapy CMW-F zostały zaprojektowane dla przemysłowych urządzeń gastronomicznych lub broilerów na paliwa stałe, takich jak piece na węgiel drzewny, grille, woki gazowe lub broilery na węgiel drzewny, w kuchniach otwartych lub zamkniętych. Urządzenia gastronomiczne tego typu stanowią poważne zagrożenie pożarowe.

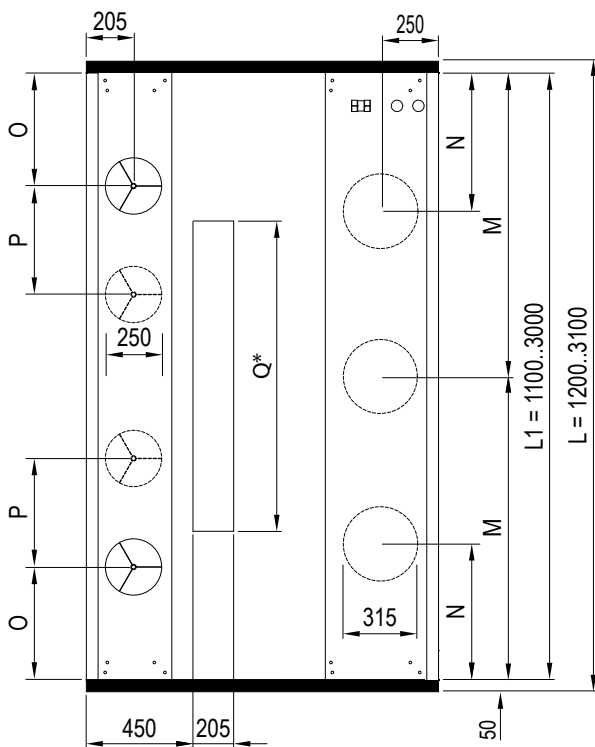
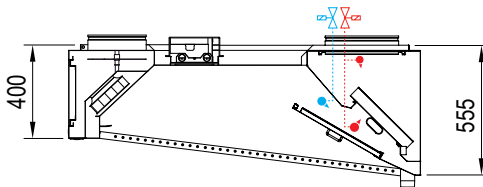
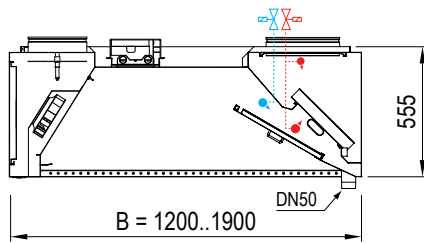
Okapy CMW-F wykorzystują technologię Cold Mist opartą na zastosowaniu kurtyny ochłodzonej mgły wodnej wzdłuż przestrzeni wyciągowej. Technologia ta zabezpiecza przewody wyciągowe przed iskrami oraz chłodzi powietrze wyciągowe. Technologia Water Wash została zaprojektowana tak, aby w sposób zautomatyzowany przeprowadzać regularne czyszczenie filtrów, bez konieczności interwencji zewnętrznej, znacząco obniżając przy tym koszty czyszczenia. Połączenie ze zintegrowanymi filtrami labiryntowymi zapewnia wysokosprawną filtrację cząstek emitowanych przez urządzenia gastronomiczne. Opcjonalnie, mgła wodna może być podawana w zależności od zapotrzebowania urządzeń gastronomicznych (CMW-FMOD). Technologia ta zapewnia oszczędność zużycia wody do 80%.

Okapy CMW-F są wyposażone w technologię Capture Jet™ oraz powietrze kompensacyjne nawiewane z przodu z niską prędkością.

- Certyfikat HACCP⁽¹⁾ (CMW-FMOD).
- Oszczędność energii: obniżenie ilości powietrza wyciąganego dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Wyraźne oszczędności kosztów konserwacji. Automatyczne czyszczenie filtrów bez konieczności interwencji personelu, który może w spokoju zająć się pracą.
- Maksymalne bezpieczeństwo pożarowe: technologia „Cold Mist” chłodzi dodatkowo powietrze oraz zatrzymuje iskry i płomień, zapobiegając ich wprowadzaniu do przestrzeni wyciągowej.
- Lepsza higiena: połączenie technologii Cold Mist oraz przegród wychwytyjących w przestrzeni wyciągowej ograniczają zaleganie tłuszczu w kanałach. Automatyczny cykl przemywania umożliwi dokładne czyszczenie wnętrza przestrzeni wyciągowej pod koniec gotowania.
- Usprawnione wychwytywanie i komfort dzięki dyfuzorowi niskiej prędkości wbudowanemu w przedniej części.
- Oszczędności zużycia wody do 80% z opcjonalną technologią Mist On Demand (CMW-FMOD): mgła wodna jest doprowadzana automatycznie w zależności od zapotrzebowania urządzenia gastronomicznego.
- Parametry eksploatacyjne okapu przebadane na zgodność z normą ASTM 1704.

(1) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

OPIS I WYMIARY



Uwagi

Wymiary dotyczą wyłącznie sekcji modułowych. Dłuższe okapy stanowią połączenie indywidualnych modułów ułatwiając dostawę oraz montaż na miejscu. Inne metody nawiewu powietrza Capture Jet™ lub przyłącza dostępne na zamówienie.

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczba przyłączy wyciągowych i nawiewnych jest określana na podstawie długości modułów oraz obliczonego natężenia przepływu powietrza, w zależności od konfiguracji urządzeń gastronomicznych i wymagań technologii Cold Mist.

L	Wyciąg			Nawiew		Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	
1600	M	N	M, N	O	P	Q
2100	L1/2	325	-	450	-	1020
2600	L1/2	450	-	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	450	500	1320



Szafka sterownicza CCW-MOD dla okapów CMW-IMOD oraz CMW-FMOD

Szafka sterownicza CCW-MOD automatycznie kontroluje działanie technologii Cold Mist dla każdej sekcji okapu, jak również przebieg cykli czyszczenia pod koniec gotowania. Ekran dotykowy Halton zapewniający intuicyjny i wydajny interfejs. Cykle czyszczenia dostosowane do trybu pracy kuchni. Możliwość uruchomienia manualnego.

Ekran dotykowy Halton umożliwia zarządzanie wszystkimi rozwiązaniami serii profesjonalnych kuchni wysokowydajnych Halton. Możliwość komunikacji z systemem zarządzania budynkiem (BMS).

CMW-I CMW-IMOD

OKAP WYCIĄGOWY Z TECHNOLOGIĄ COLD MIST I SYSTEMEM AUTOMATYCZNEGO MYCIA FILTRÓW

Z systemem kurtynowym i wiązką boczną



Technologia Capture Jet™
Lepsze wychwytywanie dymu i obniżenie ilości powietrza wyciąganego



Technologia Cold Mist
Urządzenie zatrzymujące iskry, tłuszcz i ciepło



Technologia Hot Wash
Automatyczne przemywanie pustych przestrzeni



Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny interfejs użytkownika LCD dla wszystkich systemów



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar natężenia przepływu powietrza

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja przepływu powietrza do 64%



Technologia On Demand
Technologia Cold Mist uruchamiana w razie potrzeby



Wbudowana instalacja gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie przygotowane do montażu



Monitorowanie bezpieczeństwa kanałów (KGS)
Ocena poziomu zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Technologia Cold Mist Na Żądanie

Oszczędność zużycia wody do 80%: technologia Cold Mist uruchamiana w zależności od zapotrzebowania urządzenia objętego okapem.

ZASTOSOWANIE

Okapy CMW-I zostały zaprojektowane dla przemysłowych urządzeń gastronomicznych lub broilerów na paliwa stałe, takich jak piece na węgiel drzewny, grille, woki gazowe lub broilery na węgiel drzewny, instalowane w zamkniętych lub otwartych obszarach. Urządzenia gastronomiczne tego typu stanowią poważne zagrożenie pożarowe.

Technologia Water Wash została zaprojektowana tak, aby w sposób zautomatyzowany przeprowadzać regularne czyszczenie filtrów, bez konieczności interwencji zewnętrznej, znacząco obniżając przy tym koszty czyszczenia. Okapy CMW-I obejmują technologię „Cold Mist” opartą na wykorzystaniu kurtyny ochłodzonej mgły wodnej wzdłuż przestrzeni wyciągowej. Technologia ta zabezpiecza kanały wyciągowe przed iskrami oraz chłodzi powietrze wyciągowe. Połączenie ze zintegrowanymi filtrami przegrodowymi zapewnia wysokosprawną filtrację cząstek emitowanych przez urządzenia gastronomiczne.

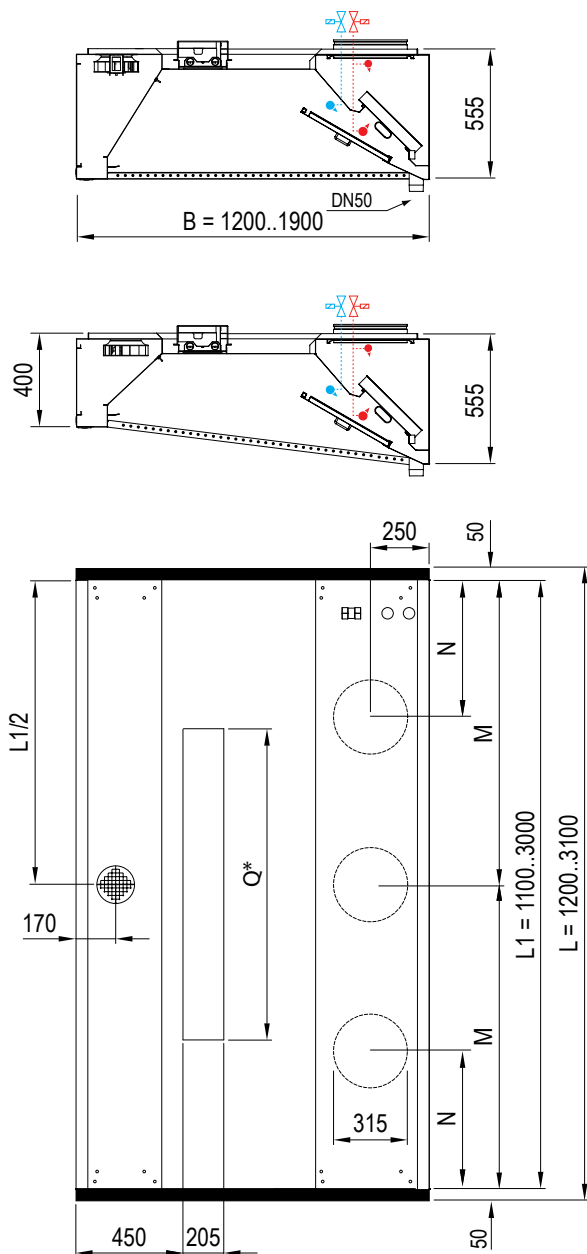
Opcjonalnie, mgła wodna może być podawana w zależności od zapotrzebowania urządzeń gastronomicznych (CMW-FMOD). Technologia ta zapewnia oszczędność zużycia wody do 80%.

Okapy CMW-I są wyposażone w technologię Capture Jet™.

- Certyfikat HACCP⁽¹⁾ (CMW-FMOD).
- Oszczędność energii: obniżenie ilości powietrza wyciąganego dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.
- Wyraźne oszczędności kosztów konserwacji. Automatyczne czyszczenie filtrów bez konieczności interwencji personelu, który może w spokoju zająć się pracą.
- Maksymalne bezpieczeństwo pożarowe: technologia „Cold Mist” chłodzi dodatkowo powietrze oraz zatrzymuje iskry i płomień, zapobiegając ich wprowadzaniu do przestrzeni wyciągowej.
- Lepsza higiena: połączenie technologii Cold Mist oraz przegród wychwytyjących w przestrzeni wyciągowej ograniczają zaleganie tłuszczu w kanałach. Automatyczny cykl przemywania umożliwia dokładne czyszczenie wnętrza przestrzeni wyciągowej pod koniec gotowania.
- Oszczędności zużycia wody do 80% z opcjonalną technologią Mist On Demand (CMW-IMOD): mgła wodna jest doprowadzana automatycznie w zależności od zapotrzebowania urządzenia gastronomicznego.
- Parametry eksploatacyjne okapu przebadane na zgodność z normą ASTM 1704.

(1) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

OPIS I WYMIARY



Uwagi

Wymiary dotyczą wyłącznie sekcji modułowych. Dłuższe okapy stanowią połączenie indywidualnych modułów ułatwiając dostawę oraz montaż na miejscu. Inne metody nawiewu powietrza Capture Jet™ lub przyłącza dostępne na zamówienie.

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczba przyłączy wyciągowych i nawiewnych jest określana na podstawie długości modułów oraz obliczonego natężenia przepływu powietrza, w zależności od konfiguracji urządzeń gastronomicznych i wymagań technologii Cold Mist.

L	Wyciąg			Oświetlenie
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
1600	L1/2	325	-	1020
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

Szafka sterownicza CCW-MOD dla okapów CMW-IMOD oraz CMW-FMOD

Szafka sterownicza CCW-MOD automatycznie kontroluje działanie technologii Cold Mist dla każdej sekcji okapu, jak również przebieg cykli czyszczenia pod koniec gotowania. Ekran dotykowy Halton zapewniający intuicyjny i wydajny interfejs. Cykle czyszczenia dostosowane do trybu pracy kuchni. Możliwość uruchomienia manualnego.

Ekran dotykowy Halton umożliwia zarządzanie wszystkimi rozwiązaniami serii profesjonalnych kuchni wysokowydajnych Halton. Możliwość komunikacji z systemem zarządzania budynkiem (BMS).



KSR OKAP NISKIEGO MONTAŻU CAPTURE JET™

USR OKAP NISKIEGO MONTAŻU Z FILTRAMI UV - CAPTURE RAY™

Dla frytownic i grilli



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia przepływu powietrza do 50%



Filtr multicyklonowy (KSA)
Skuteczność 95% dla cząstek o wymiarach powyżej 10 µm



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar natężenia przepływu powietrza

Zalecane połączenie



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja przepływu powietrza do 64%



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu



Wbudowana instalacja gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie przygotowane do montażu



Monitorowanie bezpieczeństwa kanałów (KGS)
Ocena poziomu zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Technologia Capture Ray™

Wykonanie kuchni w dowolnym miejscu oraz bezpieczeństwo dzięki neutralizacji UV tłuszczów wraz ze znacznym ograniczeniem emisji zapachów.

ZASTOSOWANIE

Zaprojektowanie dla frytownic i grilli, okapy KSR znajdują szczególne zastosowanie w projektach typu LEED⁽¹⁾ oraz do projektów z ograniczonym budżetem. Zaprojektowane do skuteczniejszego wychwytywania zanieczyszczeń wytwarzanych przez frytownice i grille, gdyż są one umieszczone bliżej urządzeń kuchennych.

Okapy KSR-S i KSR-F są wyposażone w najnowszą opatentowaną technologię Capture Jet™. Przednia, pochylona wiązka (ujemny wysięg) poprawia widoczność stanowiska podczas gotowania dla większego komfortu pracy.

Okap wolnostojący KSR-F jest dodatkowo wyposażony w boczne wiązki Capture Jet umożliwiające lepszy dostęp i swobodniejsze przenoszenie koszy z frytkami z boku urządzenia. Okap ten wyposażony jest na tylnej ścianie w gniazda instalacji elektrycznej dla idealnej integracji z siecią elektryczną.

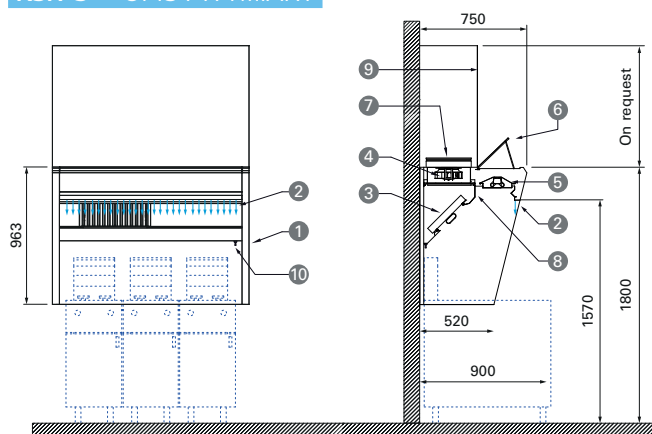
Standardowy okap KSR-S (niski montaż)

- Certyfikat HACCP⁽²⁾.
 - Minimalna zajmowana przestrzeń.
 - Znaczna oszczędność energii: redukcja wyciąganego powietrza do 50% dzięki zastosowaniu technologii Capture Jets.
 - Oszczędności w kosztach konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa. Wysokosprawne multicyklonowe filtry typu KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263). Zapobieganie tworzeniu się złożeń tłuszczu, stanowiących zagrożenie dla higieny i bezpieczeństwa pożarowego. Niższe koszty czyszczenia.
 - Wydajność okapu przetestowana w niezależnych laboratoriach wg standardu ASTM 1704. Ilość powietrza wyciąganego obliczana jest wg. standardu ASTM oraz w oparciu o metodę określającą rzeczywiste obciążenie cieplne.
 - Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu". Szybki i łatwy dostęp do oświetlenia oraz wentylatora Capture Jet dzięki poziomym drzwiczkom rewizyjnym.
- #### Model KSR-F (wolnostojący)
- Te same cechy i zalety co w wariantach KSR/S.
 - Zintegrowana podstawa.
 - Połączenie technologii Capture Jet z przodu okapu oraz bocznych "Driving Jets" pozwala na zastosowanie dużego bocznego podcięcia ułatwiającego przenoszenie koszy z frytkami bez pogorszenia komfortu pracy.
 - Okap wyposażony w gniazda instalacji elektrycznej do podłączenia frytownic i grilli.

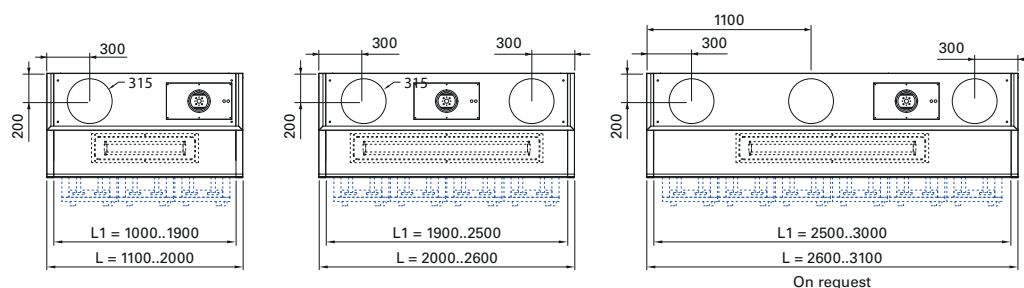
(1) Leadership in Energy and Environmental Design

(2) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

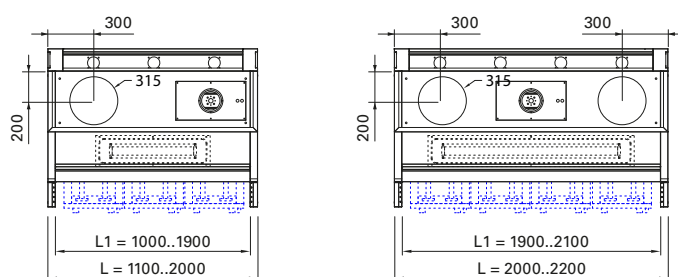
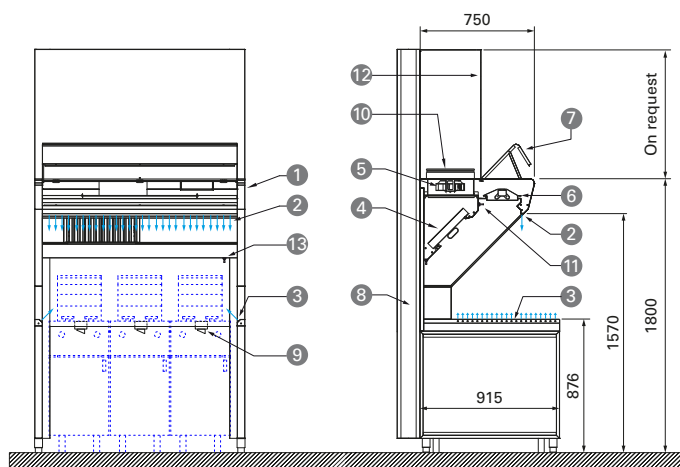
KSR-S OPIS I WYMIARY



- 1 Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304
- 2 Przednie dysze wiązki wychwytywającej Capture Jet™
- 3 Filtry multicyklonowe KSA
- 4 Wentylator wiązki wychwytywającej Capture Jet™
- 5 Oświetlenie ze skrzynką elektryczną
- 6 Drzwiczki rewizyjne
- 7 Podłączenie wyciągu z przepustnicą regulacyjną
- 8 Króćce pomiarowe T.A.B.™
- 9 Maskownice (opcja)
- 10 Spust



KSR-F OPIS I WYMIARY



- 1 Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304
- 2 Przednie dysze wiązki wychwytywającej Capture Jet™
- 3 Boczne dysze wiązki Driving Jet
- 4 Filtry multicyklonowe KSA
- 5 Wentylator wiązki wychwytywającej Capture Jet™
- 6 Oświetlenie ze skrzynką elektryczną
- 7 Drzwiczki rewizyjne
- 8 Moduł dystrybucji mediów
- 9 Gniazdko elektryczne podłączeniowe
- 10 Podłączenie wyciągu z przepustnicą regulacyjną
- 11 Króćce pomiarowe TAB™
- 12 Maskownice (opcja)
- 13 Spust

Uwaga:

Okap KSR-F est dostarczany w pełni złożony. Należy upewnić się, czy, możliwe będzie rozładowanie okapu i sprawdzić drogę do przetransportowania okapu na miejsce.

KVV OKAP KONDENSACYJNY DO USUWANIA PARY

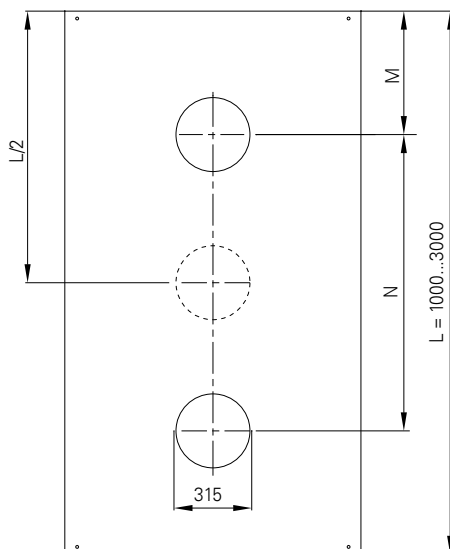
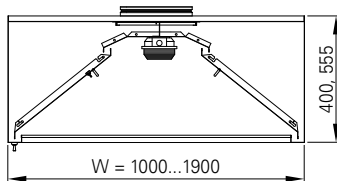
Nad zmywarki



Do stref mycia naczy
Zmniejsza
kondensację
w kanałach



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza



ZASTOSOWANIE

Okapy KVV są okapami wyciągowymi. Zaprojektowane są do urządzeń do mycia naczyń. Okapy mają deflektory oddzielające parę wodną od wyciąganego powietrza.

- Wyższy poziom higieny dzięki mniejszej kondensacji w kanałach wyciągowych.
- Szybkie i łatwe uruchamianie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami, takimi jak króćce pomiarowe TAB™ oraz przepustnice regulacyjne do szybkiej regulacji na miejscu.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

WYMIARY

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczbę przyłączy wyciągowych należy określić na podstawie długości modułów oraz obliczonej prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od konfiguracji urządzeń kuchennych.

Ilość króćców wyciągowych i nawiewnych powinna być określana na podstawie długości modułów oraz obliczeń powietrza, wynikających z konfiguracji urządzeń.

L	M	N
1000	-	-
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

* Do okapów dłuższych niż 2100 mm, deflektory są dostarczane w dwóch częściach.

MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1000	53	56	59	62	65
1500	63	66	69	72	75
2000	79	84	88	92	96
2500	91	96	101	106	111

KVD OKAP KONDENSACYJNY DO USUWANIA PARY Z NAWIEWEM

Nad zmywarki



Do stref mycia naczy
Zmniejsza
kondensację
w kanałach



Zintegrowany nawiew
powietrza
Lepsze wychwytywanie
dymu i wyższy komfort



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza

ZASTOSOWANIE

Okapy KVD są okapami wyciągowymi dla zmywalni z systemem przedniego nawiewu powietrza uzdatnionego. Zaprojektowane są do urządzeń do mycia naczyń. Okapy mają deflektory oddzielające parę wodną od wyciąganego powietrza.

- Wyższy poziom higieny dzięki mniejszej kondensacji w kanałach wyciągowych.
- Lepsze wychwytywanie i komfort dzięki nawiewnikowi niskiej prędkości wbudowanemu w przedniej części okapu (powietrze uzdatnione bez przeciągów).
- Szybkie i łatwe uruchomienie. Okapy dostarczane jako "gotowe do montażu" ze wszystkimi akcesoriami, takimi jak króćce pomiarowe TAB™ oraz przepustnice regulacyjne do szybkiej regulacji na miejscu.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

WYMIARY

LOKALIZACJA PRZYŁĄCZY (mm)

Liczbę przyłączy wyciągowych należy określić na podstawie długości modułów oraz obliczonej prędkości powietrza wyciąganego, w zależności od konfiguracji urządzeń kuchennych.

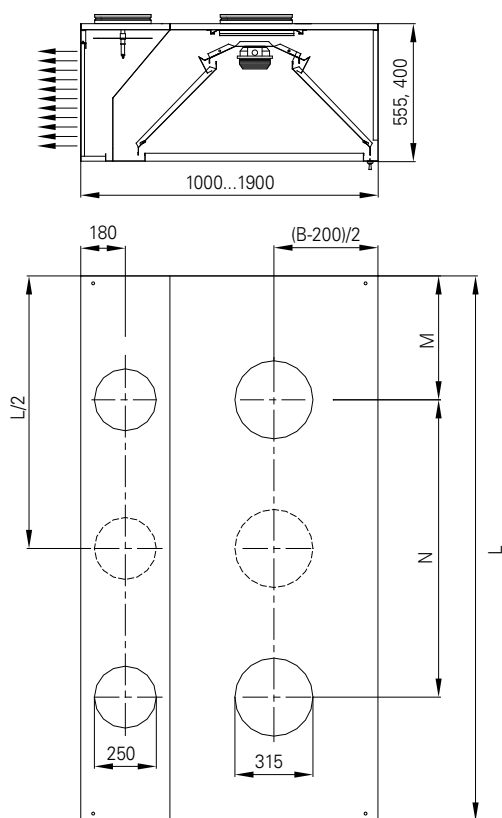
Ilość króćców wyciągowych i nawiewnych powinna być określana na podstawie długości modułów oraz obliczeń powietrza, wynikających z konfiguracji urządzeń.

L	M	N
1000	-	500
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

* Do okapów dłuższych niż 2100 mm, deflektory są dostarczane w dwóch częściach.

MASA (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1000	73	76	79	82	85
1500	83	86	89	92	95
2000	99	104	108	112	116
2500	111	117	121	126	131





Genting Club (Pahang, Malezja)



Schlosshotel Kronberg (Kronberg, Niemcy)



DB Brick (Frankfurt, Niemcy)



Sufity Wentylacyjne






Tabela Doboru 54/55

KCJ Capture Jet™ 56

KCJ-UV Capture Jet™, Capture Ray™ 59

KBO Kuchenna Kratka Wyciągowa 60

Sufity / Wbudowane technologie

	Gotowanie	Zmywanie	Nowa konstrukcja	Oświetlenie kulinarne Kuchenny system oświetlenia LED	Technologia Capture Jet™ Redukcja natężenia przepływu powietrza do 15%	Filtry cyklonowe (KSA) Skuteczność 95% dla cząstek o wymiarach powyżej 10 µm	Technologia Capture Ray™ Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu	Filtry FC Redukcja zalegającego tłuszczu
KCJ	●							
KCJ Skyline	●	●	●	●	●	●		Opcja / Podwójny filtr FC
KCJ-UV	●				●	●	●	Opcja / Podwójny filtr FC
KCJ-UV Skyline	●	●	●	●	●	●	●	Opcja / Podwójny filtr FC
KCW	●				●			●
KCW Skyline	●	●	●	●	●			●
KCW-UV	●				●		●	●
KCW-UV Skyline	●	●	●	●	●		●	●
KCV		●			Opcja	●		Opcja
KCV Skyline		●	●	●	Opcja	●		Opcja
KCV-WW		●			Opcja			●
KCV-WW Skyline		●	●	●	Opcja			●
KCP								Opcja / KBO
KCP Skyline			●	●				Opcja / KBO
CCL	●				Opcja	XG4		XG4



i parametry eksploatacyjne

Technologia Water Wash
Automatyczne przemywanie filtrów



Ekran dotykowy
Wyjątkowy i intuicyjny interfejs użytkownika



Nawiew laminarny
Lepsze wychwytywanie dymu i wyższy komfort



Sufit pasywny akustycznie
Redukcja hałasu



		●		Opcja
		●		Opcja
	●	●		Opcja
	●	●		Option
●	●	●		Opcja
●	●	●		Opcja
●	●	●		Opcja
●	●	●		Opcja
		●	●	
		●	●	
●	●	●	●	
●	●	●	●	
		Opcja	Opcja	
		Opcja	Opcja	
		●	Opcja	

Oszczędność energii	Oszczędność na kosztach konserwacji	Bezpieczeństwo	IEQ (1)	Kontrola zanieczyszczeń
●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●○	●●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●○	●●●●	●●●○	●●●○
●○○	●●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
●○○	●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
-	-	●●	●○	-
●●	-	●●●	●●○	-
●●○○	●●●	●○	●●●○	●○○○

Lepsze rezultaty dzięki technologiom uzupełniającym

Oszczędności energii:

System M.A.R.V.E.L. redukuje natężenie przepływu powietrza wyciągowego i/lub zapewnia korzyści ze sprawnego odzysku ciepła z zespołów nawiewnych i wyciągowych Halton.

Oszczędności na kosztach konserwacji i bezpieczeństwo:

Halton KGS monitoruje poziom zalegania tłuszczu w przewodach oraz działanie instalacji gaśniczej (FSS) Halton.

IEQ - Jakość środowiska wewnętrznego:

Zespół nawiewny AeroIys Halton gwarantuje najwyższą jakość wymiany powietrza.

Kontrola emisji:

Zespół wyciągowy PolluStop Halton zapewnia kontrolę emisji z kuchni i umożliwia montaż w dowolnym miejscu

(1) Jakość środowiska wewnętrznego



KCJ ZAMKNIĘTY SUFIT WENTYLACYJNY CAPTURE JET™

Ze zintegrowanym nawiewem wporowym



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia
przepływu powietrza
do 15%



Filtry cyklonowe (KSA)
Skuteczność 95% dla
cząstek o wymiarach
powyżej 10 µm



Nawiew laminarny
Lepsze
wychwytywanie dymu i
wyższy komfort



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza

Zalecane kombinacje



Wysokosprawny podwójny
filtr FC
Zgodność z normą
DIN 18869-5



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja
przepływu powietrza
do 53%



Oświetlenie kulinarne Halton
(HCL)
Kuchenny system oświetlenia
LED (KCJ Skyline)



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja
oparów i cząstek
tłuszczu



Wbudowana instalacja
przeciwpożarowa (FSS)
Urządzenie fabrycznie
przygotowane do montażu



Monitorowanie systemu
kanałów (KGS)
Ocena poziomu
zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



System M.A.R.V.E.L. (MRV)

Technologia ta zapewnia wyjątkową funkcję niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla indywidualnych okapów. Skorzystaj ze znacznych oszczędności!



Technologia Capture Ray™

Wykonanie kuchni w dowolnym miejscu oraz bezpieczeństwo dzięki neutralizacji UV tłuszczów wraz ze znacznym ograniczeniem emisji zapachów.

ZASTOSOWANIE

Zamknięty sufit wentylacyjny KCJ, przy zastosowaniu technologii Capture Jet™, łączy w sobie kilka funkcji: wyciągu, nawiewu powietrza, oświetlenia oraz sufitu podwieszanego. Przeznaczony jest to kuchni otwartych i pokazowych (w hotelach, szpitalach, restauracjach, kuchniach centralnych itp.).

Sufity KCJ oddają kuchni przestrzeń tradycyjnie zajmowaną przez okapy. Kuchnia, poza zintegrowanym równomiernym i bezpośrednim oświetleniem, zyskuje również dodatkową ilość światła dziennego. Wizualny komfort sufitu i wrażenie przestrzeni nie mają sobie równych. W przypadku pożaru sufit wentylacyjny zapewnia doskonałą ochronę, ograniczając rozprzestrzenianie się pożaru w budynku.

W porównaniu z okapami, ciepło i opary wylatywane są wyżej. Najnowsza generacja technologii Capture Jet™ stanowi zewnętrzną granicę dymu, usuwając go skuteczniej.

Nawiewniki wporowe LFU Halton zapewniają powietrze wolne od przeciągów, wspomagając działanie Capture Jet™ i zwiększając tym samym komfort pracowników.

- Certyfikat HACCP*.
- Projekty "pod klucz": wymiarowanie i rozwiązania techniczne każdego projektu wykonane w Niemczech, instalacja przez specjalistów firmy Halton.
- Oszczędność zużycia energii: do 15% mniejszy przepływ



powietrza wyciągowego dzięki zastosowaniu technologii Capture Jet™.

- Oszczędność kosztów konserwacji i wyższy poziom bezpieczeństwa. Wysokosprawne multicyklonowe filtry typu KSA (certyfikaty UL, NSF i LPS 1263). Zapobieganie tworzeniu się złożeń tłuszczu stanowiących zagrożenie dla higieny i bezpieczeństwa pożarowego. Niższe koszty czyszczenia kanałów.
- W zależności od obowiązujących przepisów, filtry KSA mogą zostać zastąpione przez wysokosprawne podwójne filtry FC, które w przypadku pożaru zabezpieczają przed przedostaniem się płomieni do kanału wywiewnego (zgodne z wymaganiami DIN 18869-5).
- Doskonałe warunki pracy dzięki optymalnej jakości powietrza i komfortowi termicznemu, bardzo estetycznemu wyglądowi oraz komfortowi akustycznemu.
- Cały system jest spójny i obejmuje wyciąg, nawiew, oświetlenie oraz sufit uzupełniający ze stali nierdzewnej i/lub aluminium.
- Mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia. Mniej części i mniej połączeń. Konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Można dostosować do późniejszych modyfikacji konfiguracji urządzeń kuchennych.
- Możliwość dostosowania wykończenia i kształtu sufitu podwieszanego.

Sufity pasywne Halton (KCP)

Sufity KCJ składają się z tzw. sufitów pasywnych. KCJ otaczają obszary gotowania, ale zapewniają także: powietrze pozbawione przeciągu, równomierne oświetlenie, sztywną konstrukcję sufitu podwieszanego.

Powietrze dostarczane jest przez nawiewniki wporowe LFU Halton, które, podobnie jak oświetlenie, są płynnie zintegrowane z sufitem pasywnym.

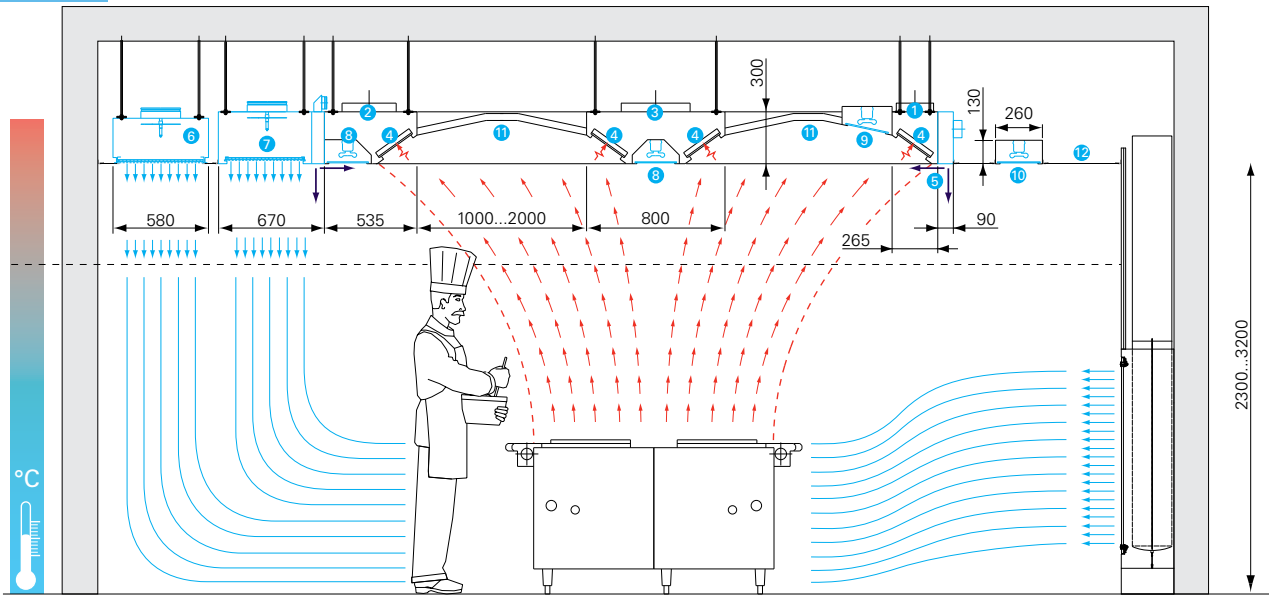
Skonstruowane ze stali nierdzewnej lub aluminium zapewniają różne rodzaje wykończenia.

Sufity wentylacyjne jako element kuchni pokazowych

Dzięki pracy naszych projektantów i inżynierów, konstrukcja modułowa, w połączeniu z nie mającą sobie równych możliwością dostosowania jej kształtu i wykonania, czyni sufity wentylacyjne Halton absolutną gwiazdą każdej kuchni pokazowej.

* Hazard Analysis Critical Control Point (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolii).

WYMIARY



OPIS

Belki wyciągowe wykonane są całkowicie ze stali nierdzewnej AISI 304, bez widocznych śrub i nitów, w dolnej części są spawane bezszwowe. Kołnierze i zawory ze stali nierdzewnej 15/10, a obudowa przestrzeni ze stali nierdzewnej 10/10.

- 1 Pojedyncza belka wyciągowa.
- 2 Pojedyncza belka z wbudowanym oświetleniem.
- 3 Podwójna belka z wbudowanym oświetleniem.
- 4 Wysokosprawne filtry multicyklonowe KSA, łatwe do demontażu i czyszczenia w zmywarce.

Capture Jet™ w systemie podwójnym i obwodowym.

- 5 Pojedynczy moduł Capture Jet™.

Moduły nawiewu laminarnego wyposażone w przepustnicę MSM. Przedni panel ze stali nierdzewnej lub aluminium, o strukturze „plastra miodu”.

- 6 Element nawiewny.
- 7 Nawiewnik z modułem Capture Jet™.

Dwie lampy IP64 ze świetlówką o grubości 6mm. System trójfazowych szyn zasilania.

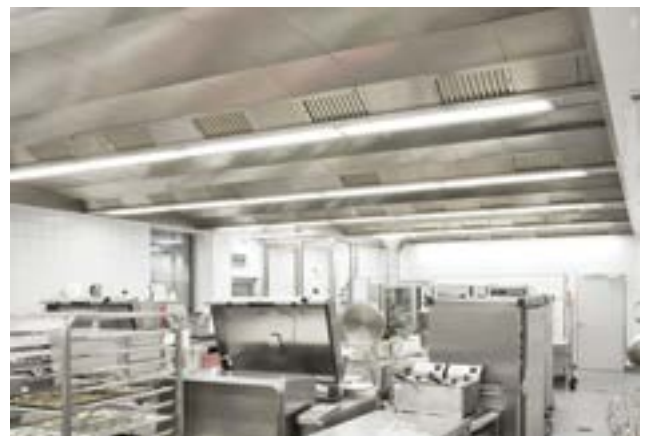
- 8 Oświetlenie zamontowane w belkach wyciągowych.
- 9 Oświetlenie zamontowane w belkach wyciągowych.
- 10 Oświetlenie zamontowane w przestrzeni neutralnej.

Sufit pomiędzy belkami wyciągowymi ze stali nierdzewnej AISI 304, o uziarnieniu 320. Płaski lub skośny z zamontowanymi jarzeniówkami lub oświetleniem punktowym.

- 11 Sufit skośny.

Strefy neutralne, poza strefami gotowania, z płyt aluminium (stal nierdzewna dostępna jako opcja) wsparte na profilach aluminium. Wbudowane oświetlenie liniowe lub punktowe.

- 12 Strefa neutralna z oświetleniem.



KCJ-UV ZAMKNIĘTY SUFIT WENTYLACYJNY Z FILTRACJĄ UV - CAPTURE RAY™

Technologia Capture Jet oraz powietrze kompensacyjne nawiewane z niską prędkością



Technologia Capture Jet™
Redukcja natężenia
przepływu powietrza
do 15%



Filtry cyklonowe (KSA)
Skuteczność 95% dla
cząstek o wymiarach
powyżej 10 µm



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja
oparów i cząstek
tłuszczu



Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny
interfejs użytkownika LCD dla
wszystkich systemów



Nawiew laminarny
Lepsze
wychwytywanie dymu i
wyższy komfort



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza

Zalecane kombinacje



Wysokosprawny podwójny
filtr FC
Zgodność z normą
DIN 18869-5



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja
przepływu powietrza
do 53%



Oświetlenie kulinarne
Halton (HCL)
Kuchenny system oświetlenia
LED



Wężownica odzysku ciepła
powietrze/woda
Wstępne podgrzanie
powietrza lub wody



Wbudowana instalacja
przeciwpożarowa (FSS)
Urządzenie fabrycznie
przygotowane do montażu



Monitorowanie systemu
kanałów (KGS)
Ocena poziomu
zalegającego tłuszczu

ZASTOSOWANIE

KCJ-UV jest oparty na tej samej konstrukcji co sufit wentylowany KCJ Capture Jet™ z dodatkową technologią UV Capture Ray™.

Neutralizacja tłuszczów przenoszonych w powietrzu wyciągowym. Prawidłowy wybór lamp UV umożliwia ograniczenie zapachów z gotowania przenoszonych w powietrzu i tym samym nie wymaga usuwania znacznych ilości zanieczyszczonego powietrza z budynku. Brak problemów z sąsiadami oraz bezpieczeństwem z możliwością założenia restauracji w dowolnym miejscu przy dodatkowych oszczędnościach na kosztach energii i czyszczenia.

- KCJ-UV łączy korzyści ze stosowania sufitów KCJ z zaletami technologii Capture Ray™.
- Oszczędności na kosztach konserwacji oraz poprawa bezpieczeństwa: wysokosprawne filtry cyklonowe KSA (certyfikat UL, NSF oraz LPS 1263). W zależności od obowiązujących przepisów, opcjonalne podwójne filtry FC (zgodne z wymaganiami DIN 18869-5). Neutralizacja pozostałych cząstek i oparów tłuszczu dzięki technologii Capture Ray™.
- Znaczne ograniczenie odkładania tłuszczu obniża koszty czyszczenia kanałów i przestrzeni wyciągowej oraz zwiększa higienę i bezpieczeństwo pożarowe.
- Technologia Capture Ray™ w znacznym stopniu redukuje emisję zapachów.
- Bezpieczny dostęp do lamp UV-C oraz układów sterowania typu Plug and Play z certyfikatem CE oraz opcjonalnym ekranem dotykowym LCD (ekran dotykowy Halton).

KBO KUCHENNA KRATKA WYCIĄGOWA

Z filtrem FC

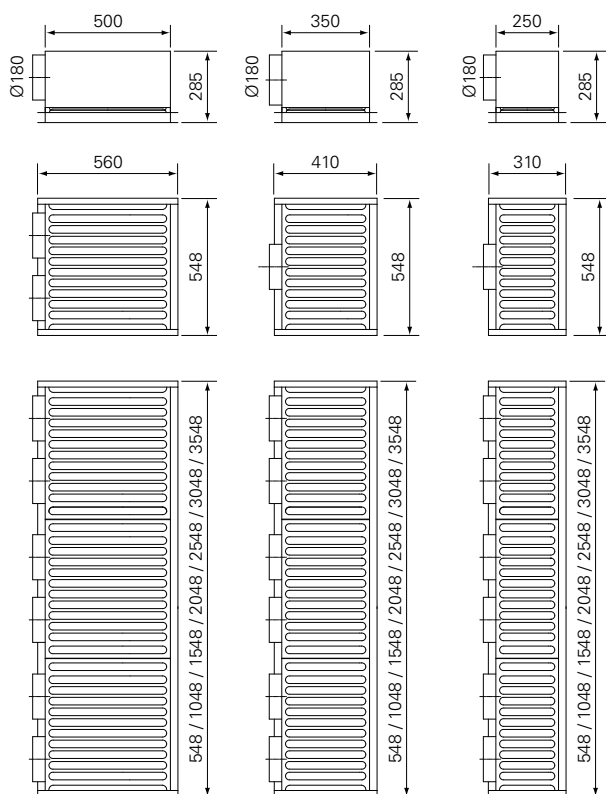


Wysokosprawne filtry FC
Redukcja
zalegającego
tłuszcza



Technologia T.A.B.™
Szybki pomiar
natężenia przepływu
powietrza

WYMIARY



ZASTOSOWANIE

Kuchenne kratki wyciągowe zostały zaprojektowane do pracy z urządzeniami kuchennymi o niskiej emisji ciepła i pary, zlokalizowanymi poza obszarami gotowania (takimi jak: ekspresy do kawy, zmywarki do szkła czy urządzenia podtrzymujące temperaturę w pomieszczeniu).

W systemach z okapami kratkę KBO można stosować jako wyciąg ogólny z kuchni.

- Puszka przyłączeniowa ze stali ocynkowanej. Ramka z aluminium anodowanego.
- Wysokoefektywne filtry FC wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, wysoki połysk. Filtry charakteryzują się stałą stratą ciśnienia.
- Dostępne są 3 rozmiary filtrów:
FC 500 x 500 mm, 600 m³/h max na filtr @ 55 Pa
FC 500 x 350 mm, 450 m³/h max na filtr @ 55 Pa
FC 500 x 250 mm, 300 m³/h max na filtr @ 55 Pa
- Dostępne są kratki z 1 do 7 filtrów.
- Filtry można czyścić w zmywarce.
- Kompatybilny z kuchniami wyposażonymi w system M.A.R.V.E.L..

Opcje:

- Łączenie z sekcjami nieaktywnymi sufitu: 600 x 600 mm.
- Inne średnice przyłączy;
- Specjalne wykończenia powierzchni.

Przykłady specyfikacji:

KBO FC500x500 2x180 H - standard

KBO FC500x500 1x250 V - podłączenie górne 1xfi250

Dostępne są też kratki do montażu w panelu 600x600
W takim przypadku wymiar zewnętrzny ramki wynosi 595mm x 595mm

KBO FC500x500 1x250 V; 600X600



Kuchnia Panorama, Hotel Marriott (Warszawa, Polska)



Kuchnia otwarta, Hotel EN (Kuźnice, Polska)



Restauracja Epoka (Warszawa, Polska)



Bania Zielony Szałas (Białka Tatrzańska, Polska)



Hochfilzen, Austria



VGH insurance company (Hannover, Niemcy)

Kuchnie Pokazowe

JES System Odciągu Miejscowego	66
KMC Halton MobiChef	68

Rozwiązania kuchni wysokowydajnych Halton mają szereg zalet



Hyatt Regency Hotel (Mexico, Mexico City)

Gastronomia to nie tylko jedzenie, to także doświadczanie. Kuchnie przyszłości są otwarte, zapewniając doskonałą widoczność dla gości.

W przypadku kuchni pokazowych, poza wymaganiami dotyczącymi sprawności i funkcjonalności tradycyjnych kuchni, obowiązują także wysrubowane wymogi estetyczne oraz surowe wymagania komfortu środowiska.

Kuchnie pokazowe współdziałają z systemami wentylacji pomieszczeń jadalnych w restauracjach.

Inżynierowie Halton wyprzedzają trendy i wymogi dla kuchni przyszłości. Innowacyjność naszych zakładów produkcyjnych oraz wiedza techniczna spełniają najbardziej restrykcyjne standardy i zapewniają niepowtarzalne wrażenia. Stawiamy na niezawodność kuchni pokazowych, połączoną z dostępnością i przyjaznością tworzonych rozwiązań.



Giewont Restaurant (Kościelisko, Polska)



Genting Club House (Pahang, Malezja)



Boehringer Insurance Company (Ingelheim, Niemcy)



Shangri La Jing'An Hotel (Szanghaj, Chiny)

JES SYSTEM ODCIĄGU MIEJSCOWEGO

Dla obszarów gotowania pokazowego



Technologia Jet Extraction
Sprawność wychwytywania przy mniejszym natężeniu przepływu powietrza



Filtry AS
Redukcja zalegającego tłuszczu

Zalecane połączenie



Technologia Capture Ray™
Neutralizacja oparów i cząstek tłuszczu



Wbudowana instalacja gaśnicza (FSS)
Urządzenie fabrycznie przygotowane do montażu



Monitorowanie bezpieczeństwa kanałów (KGS)
Ocena poziomu zalegającego tłuszczu

Skrócony opis dwóch z dostępnych opcji:



Technologia Capture Ray™

Wykonanie kuchni w dowolnym miejscu oraz bezpieczeństwo dzięki neutralizacji UV tłuszczów wraz ze znacznym ograniczeniem emisji zapachów.



System KGS

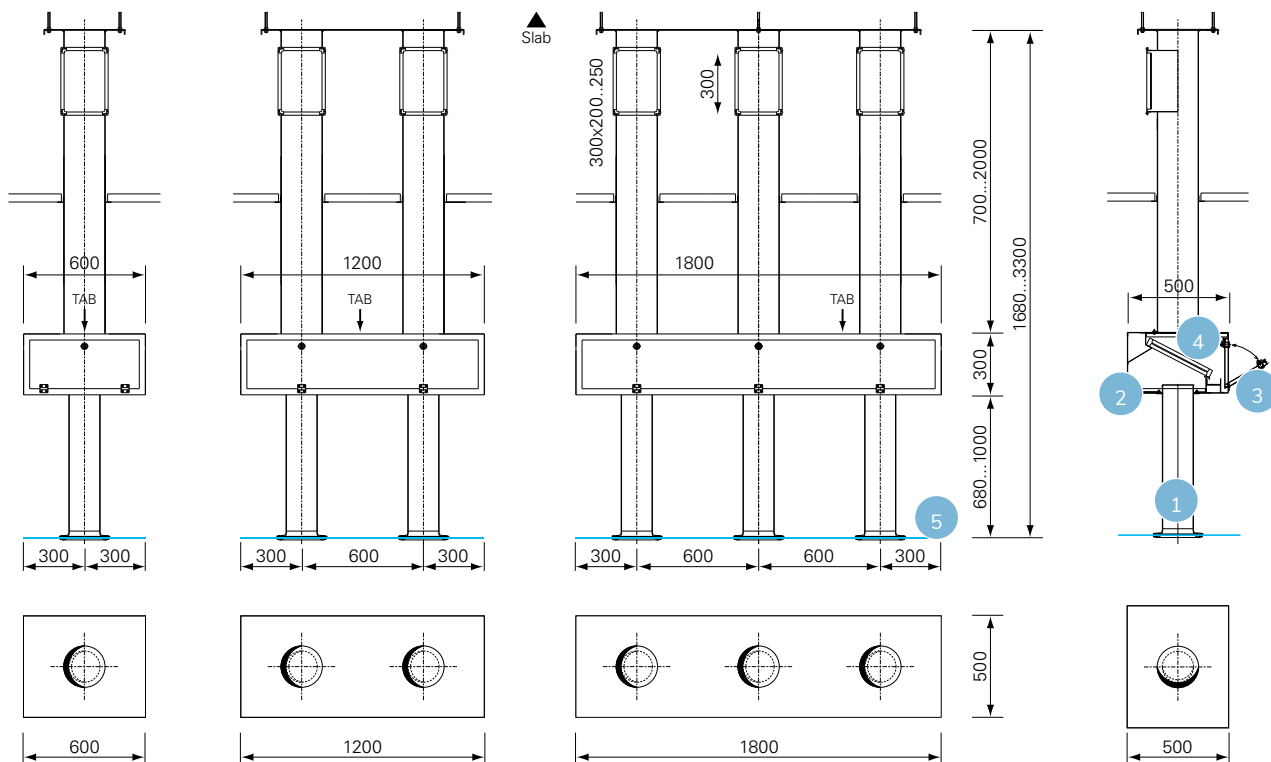
Czyszczenie przewodów wymagane wyłącznie w razie potrzeby, bez potrzeby stosowania harmonogramu lub zbędnego czyszczenia. Higiena i bezpieczeństwo połączone z oszczędnościami kosztów!

ZASTOSOWANIE

System odciągu miejscowego JES został zaprojektowany w szczególności dla pokazowych obszarów kuchennych lub architektonicznych koncepcji gotowania w urządzeniach o niskiej emisji, takich jak grille, woki lub płyty grzejne o średniej mocy.

- Zaprojektowany z myślą o poprawie estetyki architektonicznej obszarów podawania żywności lub gotowania pokazowego.
- Oszczędności energii dzięki doskonałej równowadze pomiędzy parametrami wyciągowymi a sprawnością.
- Skuteczność zatrzymywania cząstek 95% dzięki ekstrakcji cyklonowej oraz bliskości płyty wychwytywającej od źródła (brak rozpraszania zapachów lub dymu).
- Przeznaczone w szczególności dla wysp kuchennych narażonych na zjawisko przepływu poziomego (ze względu na obecność innych systemów ekstrakcji lub wyciągów zamontowanych w pobliżu).
- Optymalny komfort termiczny i akustyczny w strefie roboczej ze względu na niski poziom natężenia przepływu powietrza wyciągowego.
- Gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ograniczają czynności konserwacyjne do prostych i tanich czynności czyszczenia.
- Niskie koszty konserwacji przewodów dzięki wysokosprawnym filtrom FC.
- Płyta szklana działa również jako osłona chroniąca gości i personel kuchni.
- Lepsze wykorzystanie naturalnego oświetlenia i wrażenie przestrzeni, ze względu na brak okapów lub ograniczenie widoczności.
- Możliwość dostosowania koloru odciągu do pozostałego wyposażenia kuchni.

ZASADA DZIAŁANIA



OPIS

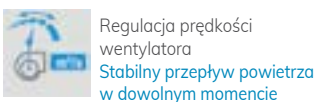
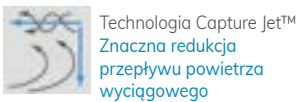
- 1 Dysze zasysające i płyta szklana
- 2 Filtr cząstek stałych ze zbiornikiem kondensatu
- 3 Kłapa rewizyjna z zamknięciem
- 4 Wysokosprawne filtry AS
- 5 Płyta wychytująca ze szkła bezpiecznego, grubość 10 mm



Bania Karcma (Białka Tatrzańska, Polska)

KMC HALTON MOBICHEF

Mobilne stanowisko gotowania dla elektrycznych urządzeń gastronomicznych



Technologia Capture Jet™ to doskonałe rozwiązanie.

Górne dysze Capture Jet oraz boczne dysze dolne wychwytyją dym i kierują go w stronę filtrów KSA.



Dodatkowe dysze chronią przedni ekran szklany.

Dysze oddzielają wewnętrzną ścianę ekranu szklanego od dymu emitowanego podczas gotowania, ograniczając czas wymagany do jej czyszczenia.



Skup się na pokazie. Układ sterowania Halton zajmie się całą resztą!

Ekran dotykowy Halton został zaprojektowany do zarządzania zaawansowanymi technologiami i jednocześnie jest prosty i łatwy w użyciu.

ZASTOSOWANIE

Catering to nie tylko jedzenie, ale również doświadczenie. Kuchnie przyszłości to rozwiązania otwarte, zapewniające doskonałą widoczność dla gości, którzy lubią obserwować proces przygotowania ich posiłku.

Trend ten to również nowa możliwość komercyjnej koncepcji gotowania na żywo ma wyjątkowo wysoki potencjał zarobkowy. Możliwość przeniesienia kuchni w miejsce bardziej prestiżowe to dodatkowy atut, wpływający bezpośrednio na zwiększenie zysków.

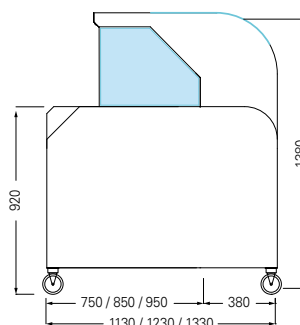
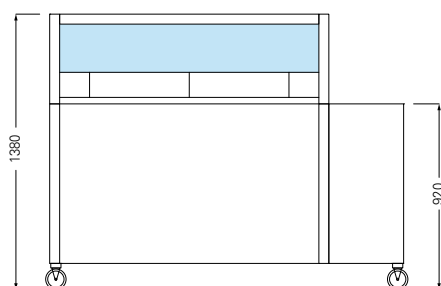
Halton MobiChef - wysokosprawne i całkowicie niezależne przenośne stanowisko kuchenne typu Plug and Play łączy wszystkie te korzyści bez konieczności podłączania dodatkowych kanałów. Gotowanie na żywo, w dowolnym miejscu, w dowolnym momencie!

Aby osiągnąć ten cel, inżynierowie Halton skupili całą swoją wiedzę i doświadczenie na wentylacji i kontroli emisji.

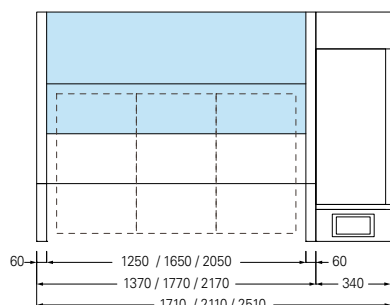
- Certyfikat HACCP*.
- Brak wymaganego podłączenia do kanałów wyciągowych.
- Kompatybilność ze wszystkimi elektrycznymi i modułowymi urządzeniami gastronomicznymi o głębokości 700 lub 900 mm.
- Wydajność i ergonomia zbliżone do stałych i tradycyjnych zastosowań gastronomicznych.
- Przednia i boczna wiązka technologii Capture Jet™ redukuje wymagany przepływ powietrza wyciągowego zapewniając niewielkie wymiary oraz cichą pracę.
- Rozwiązanie typu Plug and Play ze zintegrowanym ekranem dotykowym LCD przyjaznym dla użytkownika.
- System automatycznie utrzymuje stałe natężenie przepływu powietrza wyciągowego przy trzech dostępnych prędkościach.
- Wysokosprawne filtry multicyklonowe KSA (klasyfikacja UL, NSF oraz LPS 1263) jako pierwszy z siedmiu stopni filtracji.
- Wysokosprawny proces filtracji umożliwia usuwanie wszelkich zanieczyszczeń i zapachów generowanych przez urządzenia gastronomiczne, nawet typu średniego lub ciężkiego.
- Dodatkowe powierzchnie robocze wykonane z kwarcu oraz zintegrowane punktowe oświetlenie LED.

* System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

WYMIARY



Blat kwarcowy
(dostępne inne materiały)



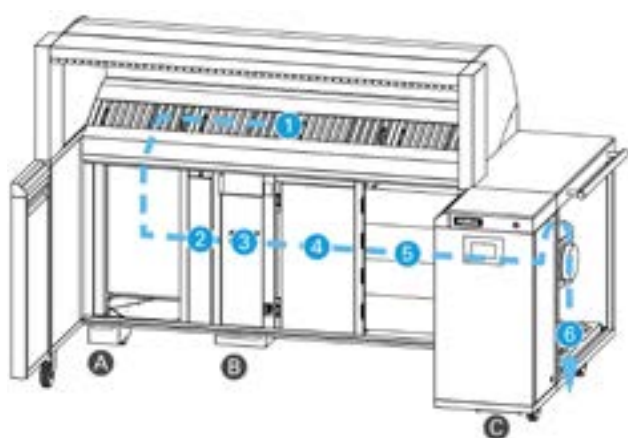
Zasilanie
230 VAC 50/60 Hz
1650 W, 7.2A



Zintegrowane oświetlenie
punktowe LED o dużej
mocy (ciepła biel)



ZESPÓŁ OBIEGU POWIETRZA



Halton MobiChef łączy w sobie wysokosprawną jednostkę odzysku w oparciu o proces składający się z przynajmniej 6 kroków. Został zaprojektowany w celu drastycznego usunięcia cząstek tłuszczu i dymu, emitowanych przez urządzenia kuchenne, przy jednoczesnej silnej redukcji emisji zapachów.

Okap MobiChef nie wymaga podłączenia do systemu wentylacyjnego. Może być zainstalowany w dowolnym miejscu i jest urządzeniem gotowym do pracy zaraz po włączeniu. Wymaga jedynie wstawienia urządzeń grzewczych.

- 1 Mechaniczna, dwustopniowa filtracja wstępna z użyciem filtrów cyklonowych KSA Halton (skuteczność 95% dla cząsteczek powyżej 10 μm) oraz filtrów siatkowych. Połączenie to zapewnia sprawne usuwanie cząstek o średnim rozmiarze. Filtry można czyścić w standardowych zmywarkach do naczyń.
- 2 Dodatkowe wymienne filtry wstępne (klasa EU5, F5). Trzy etapy filtracji wstępnej umożliwiają pracę filtra ESP z najwyższą wydajnością, tj. usuwając bardzo drobne cząstki.
- 3 Filtr ESP (filtr elektrostacyjny) indukuje ładunek elektrostacyjny na cząstkach zanieczyszczeń, powodując, że osadzają się one na płytach generujących pole magnetyczne. Filtry ESP zapewniają najwyższą sprawność zatrzymywania drobnych cząstek, włącznie z cząstkami tłuszczu i pary, a utrzymanie ich w czystości jest wyjątkowo proste.
- 4 Filtry absolutne (sprawność >95% DOP dla cząstek 0,3 μm) stosowane do usuwania bardzo drobnych cząstek.
- 5 6 Część zapachów jest zatrzymywana i przenoszona przez cząstki zużytego tłuszczu i pary. Pozostałe zapachy są usuwane przez połączenie węgla aktywnego i granulatu chemicznego. Pierwszy składnik służy do usuwania gazów przez absorpcję. Drugi usuwa je przez adsorpcję, absorpcję lub reakcje chemiczne (które ograniczają ryzyko desorpcji).



LMU (Munich, Niemcy)



University of Augsburg, Uni Mensa (Augsburg, Niemcy)



L'Atelier de Joël Robuchon, Resorts World Sentosa (Singapur)



Energia i Bezpieczeństwo

MRV M.A.R.V.E.L. 72

MRV M.A.R.V.E.L. SYSTEM STEROWANIA WYDAJNOŚCIĄ WENTYLACJI W KUCHNI

Automatyczna regulacja z kontrolą stref



System M.A.R.V.E.L. (MRV)
Redukcja przepływu powietrza do 64%



Czujniki IRIS
Skanowanie powierzchni urządzenia gastronomicznego



Przepustnice ABD
Regulacja przepływu powietrza dla poszczególnych plenum



Kontrola równowagi
Regulacja nawiewu z utrzymaniem prawidłowej równowagi



Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny interfejs użytkownika LCD dla wszystkich systemów



Czujniki IRIS Bezpośrednie skanowanie powierzchni urządzeń gastronomicznych w celu uzyskania najszybszego możliwego czasu reakcji oraz wyznaczenia stanu urządzeń gastronomicznych: wyłączone, beczynne lub włączone.



Przepustnice ABD Automatyczne przepustnice ABD niezależnie regulują przepływ powietrza wyciągowego w plenum w zależności od typu gotowania.



Regulatory zmiennego przepływu powietrza nawiewnego Przepustnice ABD współpracują z regulatorami zmiennego przepływu powietrza Halton

zapewniając prawidłową równowagę pomiędzy nawiewem a wyciągiem, ze szczególnym uwzględnieniem higieny żywności.

ZASTOSOWANIE

System M.A.R.V.E.L.⁽¹⁾ to pierwszy tego typu inteligentny i czuły system kontroli wentylacji sterowany zapotrzebowaniem (DCV). Kompatybilny z okapami i sufitami wentylacyjnymi umożliwia redukcję przepływu powietrza wyciągowego do 64%.

System M.A.R.V.E.L. skanuje powierzchnię urządzeń gastronomicznych w celu wyznaczenia w czasie rzeczywistym stanu urządzeń: wyłączone, beczynne lub włączone. Każdy stan odpowiada różnym potrzebom przepływu powietrza wyciągowego.

Maksymalna wartość jest stosowana wyłącznie w trybie gotowania, przez ograniczony czas. Zapewnia to znaczną redukcję ilości przepływu powietrza wyciągowego.

System M.A.R.V.E.L. zapewnia wyjątkową możliwość niezależnej regulacji natężenia przepływu powietrza wyciągowego dla poszczególnych okapów. Jeżeli działa tylko jedno urządzenie kuchenne, automatycznie regulowany jest przepływ powietrza wyłącznie dla danej sekcji lub okapu. Przepływ powietrza na pozostałych obszarach pozostaje minimalny. W analogiczny sposób przebiega regulacja w sufitach wentylacyjnych.

Dodatkowa korzyść: System M.A.R.V.E.L. stale reguluje prędkość wentylatorów w celu uzyskania wymaganego przepływu powietrza przy minimalnym ciśnieniu. Zużycie energii jest utrzymywane na minimalnym poziomie.

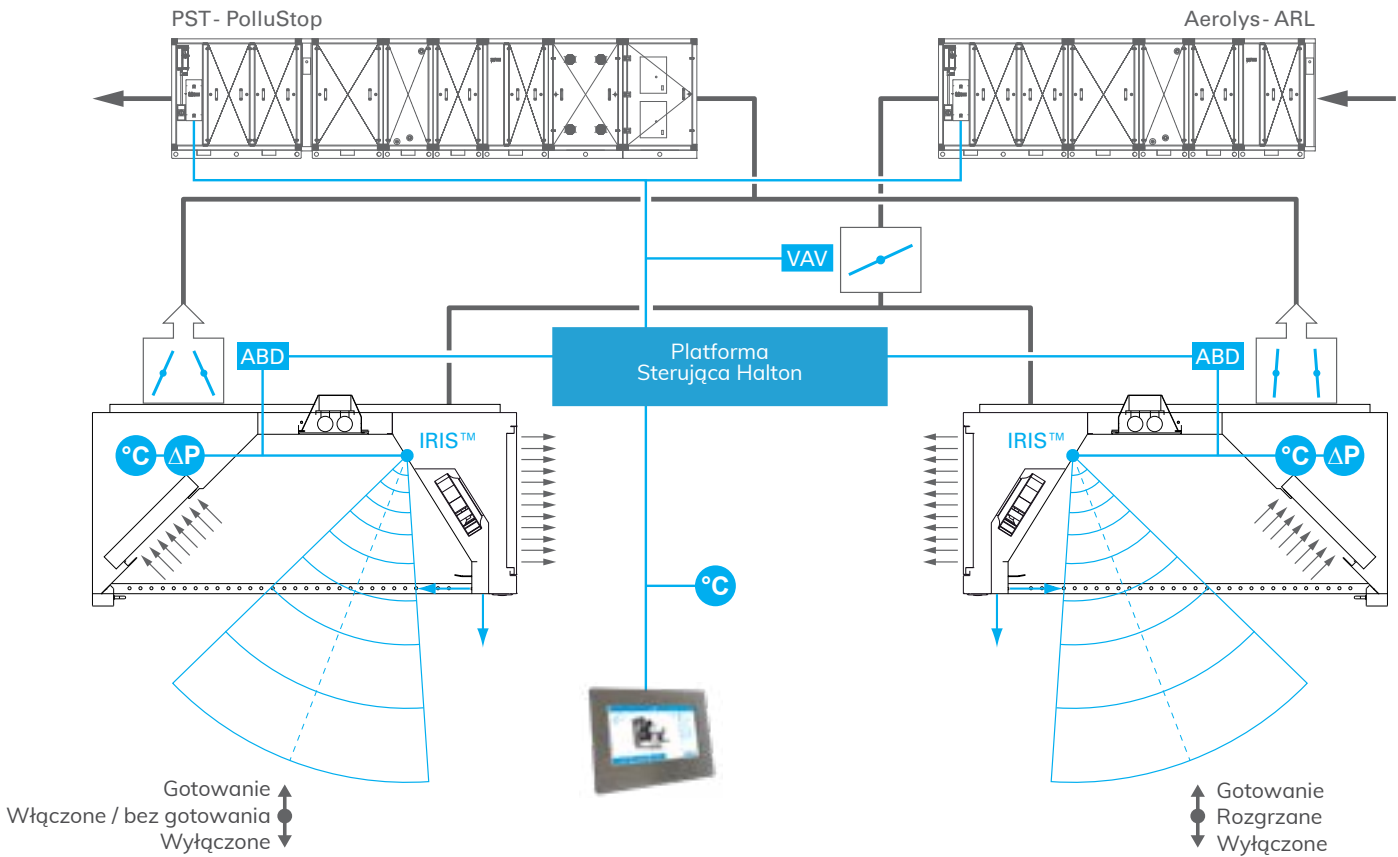
System M.A.R.V.E.L. to wyjątkowo wydajny system kontroli wentylacji sterowany zapotrzebowaniem zapewniający połączenie znacznych oszczędności na kosztach klimatyzacji oraz ograniczenie zużycia energii przez wentylatory.

- System jest kompatybilny z okapami Capture Jet™, sufitami wentylacyjnymi i centralami kuchennymi Halton.
- Najwyższe oszczędności energii i kosztów spośród wszystkich systemów DCV.
- Sterowanie współpracuje z najbardziej skomplikowanymi konfiguracjami kuchni. Możliwość sterowania 4 niezależnymi strefami na jeden wentylator. Koordynacja zasilania VAV w celu zapewnienia stałej równowagi powietrza.
- Kompletny system wentylacji kuchennej wraz z regulacją powietrza od jednego dostawcy.
- W pełni zrównoważony automatyczny system bez konieczności ręcznej regulacji wentylacji.
- Możliwość odczytu zdalnego. Zaawansowane raportowanie danych do systemu zarządzania budynkiem.
- Możliwość rejestrowania danych w platformie F.O.R.M.⁽²⁾ umożliwiającej analizę, statystyki i diagnostykę.

(1) Oparta na modelu automatyczna regulacja poziomu wyciągu wentylacji

(2) Optymalizacja podzespołów i zarządzanie zasobami

ZASADA DZIAŁANIA SYSTEMU M.A.R.V.E.L.



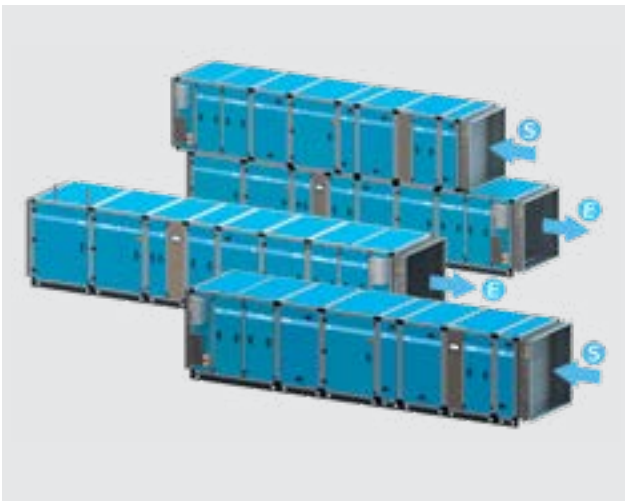
UKŁADY STEROWANIA



Układ sterowania systemu M.A.R.V.E.L. stanowi część platformy zarządzania Halton Foodservice. Kuchnia w zasięgu ręki.

Kontrolowanie wszystkich systemów Halton z poziomu wyjątkowego i intuicyjnego interfejsu użytkownika: Ekranu Dotykowego. System M.A.R.V.E.L. w połączeniu z jednostkami wyciągowymi i nawiewnymi zapewnia doskonałą regulację przepływu powietrza oraz kontrolę zanieczyszczeń. Ilość powietrza jest regulowana niezależnie od straty ciśnienia w procesach oczyszczania oraz pozwala na utrzymanie odpowiedniej równowagi. Zaawansowany układ sterowania z interfejsem przyjaznym dla użytkownika.

REGULACJA PRACY WENTYLATORA ORAZ ODZYSK CIEPŁA



Wentylator pracuje przy obniżonej do 60% prędkości i zużywa zaledwie.

System M.A.R.V.E.L. kontroluje natężenie przepływu powietrza oraz ciśnienie, tak aby utrzymać stałą prędkość obrotową wentylatora na najniższym możliwym poziomie. Powoduje to znaczne obniżenie zużycia energii wentylatora oraz energii potrzebnej do ogrzewania i chłodzenia powietrza.

Połączenie systemu M.A.R.V.E.L. oraz odzysku ciepła!

Może się wydawać, że natężenie przepływu powietrza wyciągowego ograniczone przez system M.A.R.V.E.L. redukuje ilość odzyskiwanego ciepła. Audyt energetyczny wskazuje, że jedno nie ma wpływu na drugie. Najwyższe oszczędności uzyskamy łącząc regulację z odzyskiem ciepła.



Scoria (Bydgoszcz, Polska)



Thuga (Munchen, Niemcy)



Wittekindshof (Bad Oeynhausen, Niemcy)



Provinzial Rhineland insurance company (Düsseldorf, Niemcy)

Nawiewniki

LFU Kuchenny Nawiewnik Wyporowy 76

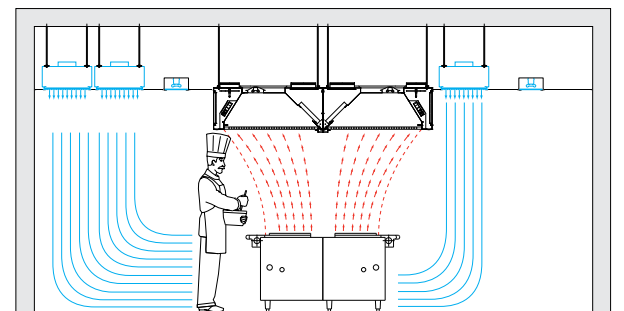
LFU KUCHENNE NAWIEWNIKI WYPOROWE

Montaż w suficie w połączeniu z okapami lub wentylacyjnymi sufitami kuchennymi

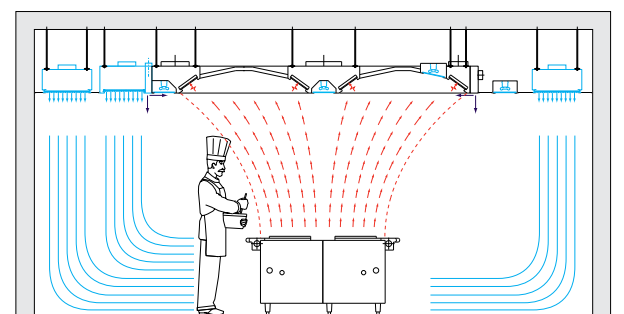


Nawiewnik wyporowy
Lepsze wychwytywanie
dymu i wyższy komfort

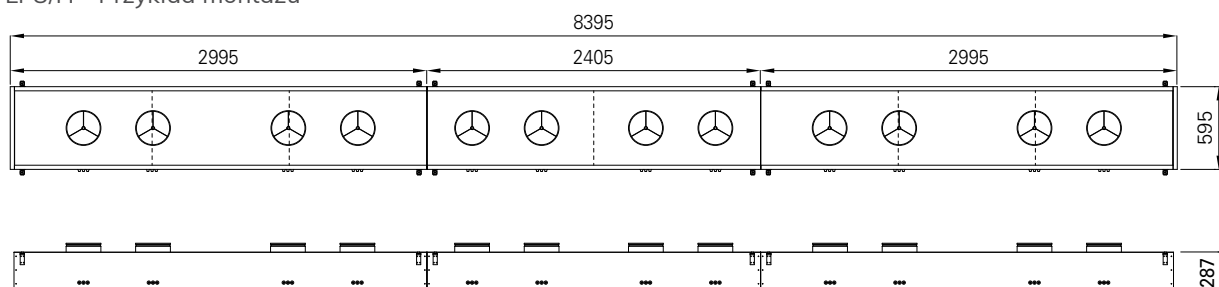
LFU w połączeniu z okapami



LFU w połączeniu z sufitem wentylacyjnym



LFU/H - Przykład montażu



ZASTOSOWANIE

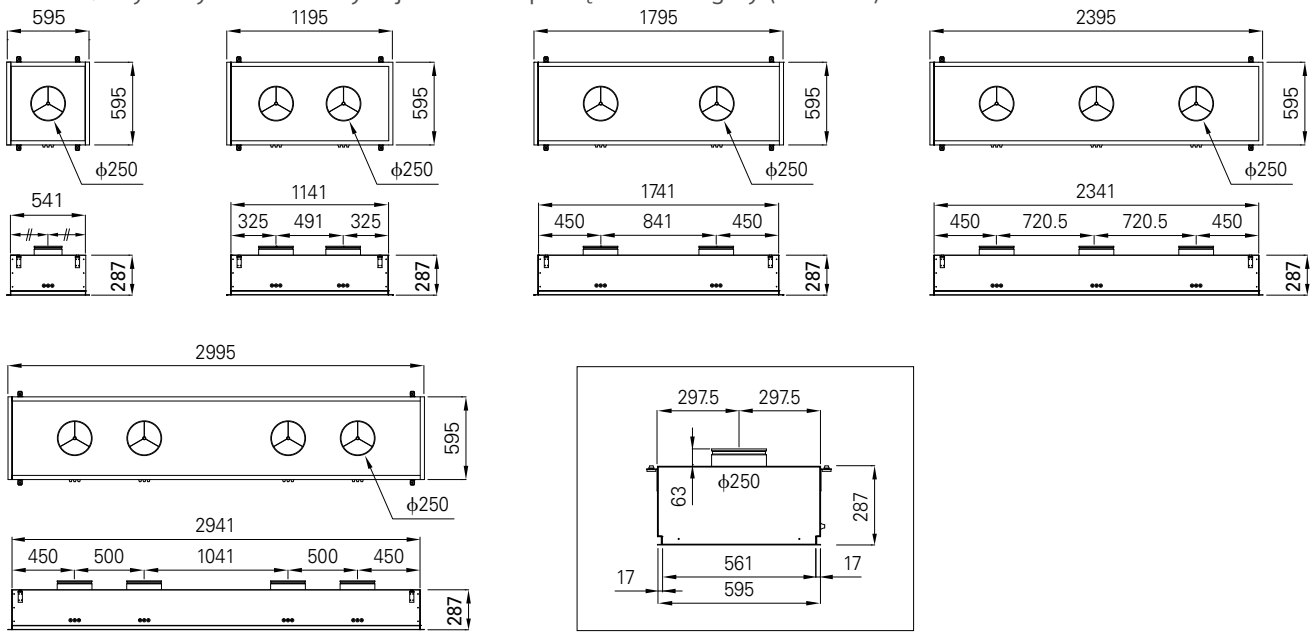
Nawiewniki dostarczają powietrze z małą prędkością, co powoduje, że wymiana powietrza w kuchni odbywa się na zasadzie wyporowej. Powietrze świeże naturalnie opada na dół i zaczyna wypełniać strefę pracy.

Taki sposób nawiewu nie powoduje rozszerzania się strumienia oparów, który unosi się nad sprzętem kuchennym. W wyniku stratyfikacji powietrza w kuchni powstaje granica komfortu. Rozwiązania firmy Halton są tak zaprojektowane, aby granica ta przebiegała powyżej poziomu głowy. Poniżej poziomu granicznego jakość powietrza jest optymalna. Zanieczyszczone powietrze znajdujące się powyżej strefy jest usuwane przez okapy lub wentylacyjny sufit kuchenny.

- Zastosowanie nawiewników wyporowych oszczędza energię poprzez wpływ na ograniczenie niezbędnej ilości powietrza wyciąganego z kuchni.
- Poprawia warunki klimatu wewnątrz pomieszczenia (IAQ) oraz temperaturę odczuwalną.
- Przyczyniają się bezpośrednio do poprawy warunków pracy.
- Standardowe wymiary pozwalają na instalację w siatce stropu 600x600 mm.
- Specjalnie zaprojektowane przepustnice w połączeniu z wewnętrzną strukturą "plastra miodu" i perforowanym panelem przednim zapewniają laminarny wypływ powietrza.
- Struktura nawiewnika przeciwdziała powstawaniu indukcji powietrza do wewnątrz nawiewnika, przez co zapewniona jest wysoka higiena działania.
- Szeroka gama rozwiązań zapewnia możliwość integracji w każdym pomieszczeniu.
- Możliwość tworzenia liniowych "belek" nawiewnych.
- Zaprojektowane tak, aby maksymalnie ułatwić czyszczenie.
- Na życzenie specjalne wymiary i wykończenie powierzchni.

TABELA SZYBKIEGO DOBORU

LFU-SA / Wymiary standardowych jednostek z połączeniem z góry (zalecane)



Qv [m³/h] [l/s]	595 x 595 mm 1 x Ø250 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø250 mm				1795 x 595 mm 2 x Ø250 mm				2395 x 595 mm 3 x Ø250 mm				2995 x 595 mm 4 x Ø250 mm				
	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	
400	111	2.3	8	<25	<25																
600	167	3.4	18	30	26																
800	222	4.5	32	38	34	2.3	8	<25	<25	2.3	8	<25	<25								
1000	278	5.7	50	45	41	2.8	13	27	<25	2.8	13	27	<25	1.9	6	<25	<25				
1200	333	6.8	73	51	47	3.4	18	33	29	3.4	18	33	29	2.3	8	<25	<25				
1400	389	7.9	99	55	51	4.0	25	37	33	4.0	25	37	33	2.6	11	27	<25	2.0	6	<25	<25
1600	444	9.1	129	59	55	4.5	32	41	37	4.5	32	41	37	3.0	14	31	27	2.3	8	<25	<25
1800	500	10.2	163	63	59	5.1	41	45	41	5.1	41	45	41	3.4	18	35	31	2.5	10	27	<25
2000	556					5.7	50	48	44	5.7	50	48	44	3.8	22	38	34	2.8	13	30	26
2200	611					6.2	61	51	47	6.2	61	51	47	4.1	27	41	37	3.1	15	33	29
2400	667					6.8	73	54	50	6.8	73	54	50	4.5	32	43	39	3.4	18	36	32
2600	722					7.4	85	56	52	7.4	85	56	52	4.9	38	46	42	3.7	21	38	34
2800	778					7.9	99	58	54	7.9	99	58	54	5.3	44	48	44	4.0	25	40	36
3000	833					8.5	113	60	56	8.5	113	60	56	5.7	50	50	46	4.2	28	43	39
3200	889					9.1	129	62	58	9.1	129	62	58	6.0	57	52	48	4.5	32	44	40
3400	944													6.4	65	54	50	4.8	36	46	42
3600	1000													6.8	73	55	51	5.1	41	48	44
3800	1056													7.2	81	57	53	5.4	46	50	46
4000	1111													7.5	90	58	54	5.7	50	51	47
4300	1194													8.1	104	61	57	6.1	58	53	49
4600	1278													8.7	119	63	59	6.5	67	55	51
4900	1361																	6.9	76	57	53
5200	1444																	7.4	85	59	55
5500	1528																	7.8	95	61	57
5800	1611																	8.2	106	62	58
6100	1694																	8.6	117	64	60

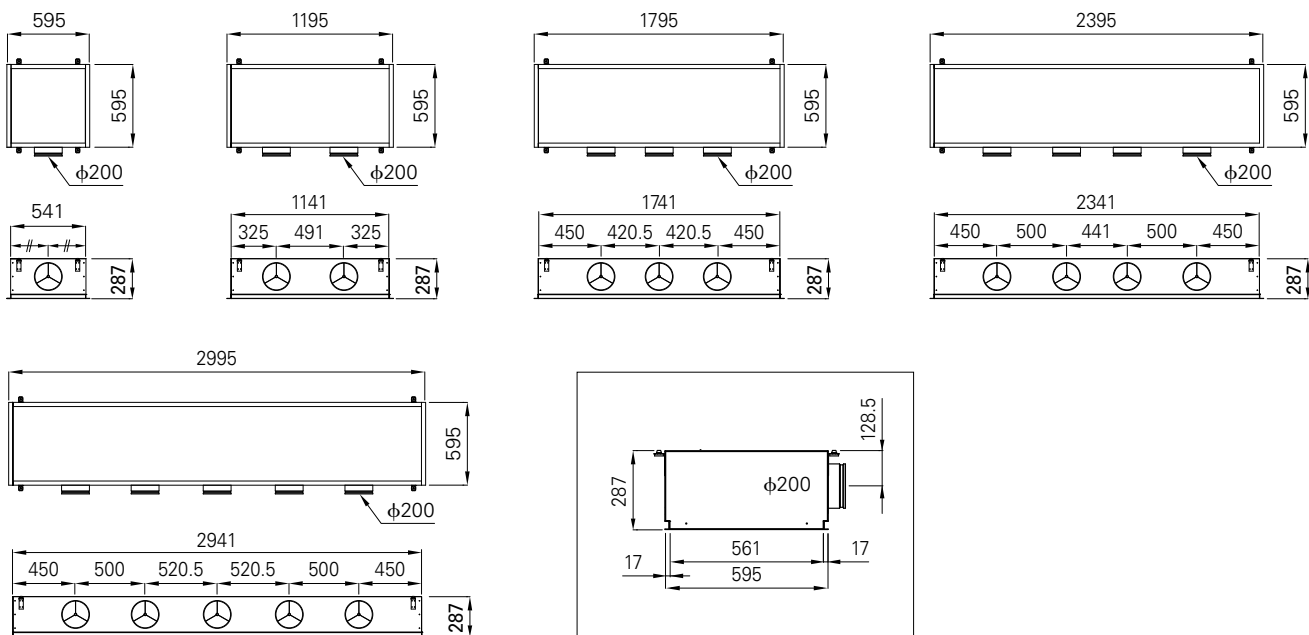
(1) Przepływ powietrza na połączeniu nawiewnika
 (3) Poziom mocy akustycznej

(2) Spadek ciśnienia statycznego na połączeniu nawiewnik
 (4) Ciśnienie akustyczne dla ΩLr=4 dB

Wartości zalecane

TABELA SZYBKIEGO DOBORU

LFU-SA / Wymiary standardowych jednostek z połączeniem z boku



Qv [m³/h] [l/s]	595 x 595 mm 1 x Ø200 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø200 mm				1795 x 595 mm 3 x Ø200 mm				2395 x 595 mm 4 x Ø200 mm				2995 x 595 mm 5 x Ø200 mm				
	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	
200	56	1.8	5	<25	<25																
400	111	3.5	20	38	34	1.8	5	<25	<25												
600	167	5.3	44	48	44	2.7	11	34	30	1.8	5	26	<25								
800	222	7.1	78	55	51	3.5	20	41	37	2.4	9	33	29	1.8	5	27	<25				
1000	278	8.8	122	60	56	4.4	31	46	42	2.9	14	38	34	2.2	8	32	28				
1200	333					5.3	44	51	47	3.5	20	43	39	2.7	11	37	33				
1400	389					6.2	60	54	50	4.1	27	46	42	3.1	15	41	37	2.5	10	36	32
1600	444					7.1	78	58	54	4.7	35	50	46	3.5	20	44	40	2.8	13	39	35
1800	500									5.3	44	52	48	4.0	25	47	43	3.2	16	42	38
2000	556									5.9	54	55	51	4.4	31	49	45	3.5	20	45	41
2200	611									6.5	66	57	53	4.9	37	52	48	3.9	24	47	43
2400	667									7.1	78	59	55	5.3	44	54	50	4.2	28	49	45
2600	722									7.7	92	61	57	5.7	52	56	52	4.6	33	51	47
2800	778									8.3	107	63	59	6.2	60	57	53	5.0	38	53	49
3000	833									8.8	122	65	61	6.6	69	59	55	5.3	44	55	51
3200	889									9.4	139	66	62					5.7	50	56	52
3400	944																	6.0	57	58	54
3600	1000																	6.4	63	59	55

(1) Przepływ powietrza na połączeniu nawiewnika
 (3) Poziom mocy akustycznej
 (4) Ciśnienie akustyczne dla ΩLr=4 dB

(2) Spadek ciśnienia statycznego na połączeniu nawiewnik

Wartości zalecane



Kantyna LPP (Gdańsk, Polska)



Id Gourmet (Bali)



Szpital Parkitka (Częstochowa, Polska)



Kantyna Intel (Gdańsk, Polska)



Stadion Narodowy (Warszawa, Polska)



PG 4, Hotel Central (Gdańsk, Polska)



Uniwersytet Narodowy (Singapur)

Kuchenne centrale wentylacyjne z funkcją oczyszczania powietrza

EXT Extenso - Centrala Wentylacyjna Nawiewno-Wywiewna..... 85

Kuchnia w dowolnym miejscu!

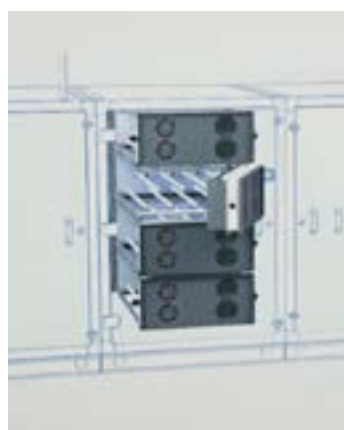
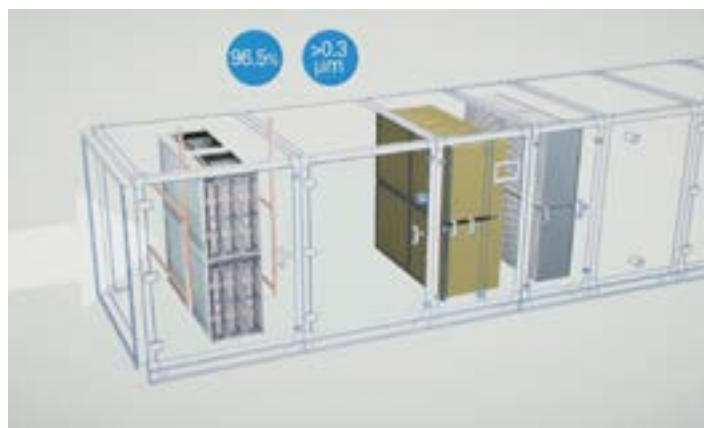
Rewolucja w kuchniach wolnych od zanieczyszczeń

Trzecia generacja centrali wyciągowych Pollustop Halton to najbardziej zaawansowana technologia kontroli emisji. Zaawansowany proces oczyszczania oparty na dwóch technologiach.

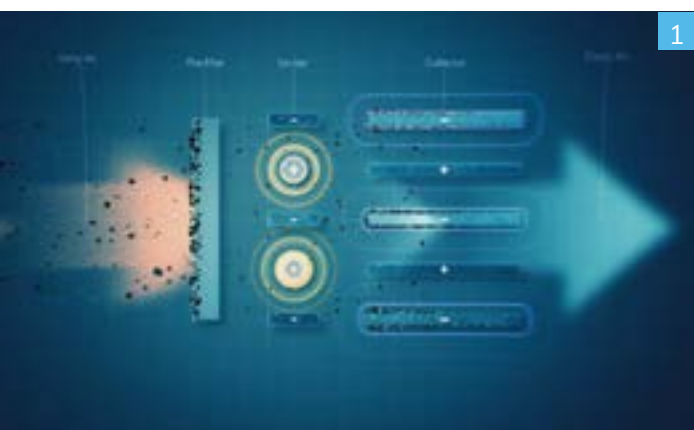
Samoczyszczący filtr elektrostatyczny (ESP) Halton to pierwsze rozwiązanie tego typu. Opracowany jako pierwszy stopień ochrony w systemie Pollustop usuwa ze strumienia powietrza wyciąganego większości niepożądaną wilgoci i cząstek stałych generowanych w procesach gotowania.

Technologia Capture Ray™ Halton nie ma sobie równych. Neutralizuje cząsteczki tłuszczu, przy czym w przeciwieństwie do filtrów ESP, działa również na opary tłuszczu oraz lotne związki organiczne - dwa główne czynniki przenoszenia zapachów.

Jeżeli proces oczyszczania PolluStop łączy technologię Capture Ray™ oraz ESP firmy Halton, rezultat jest nieporównywalny do żadnych innych rozwiązań. Porozmawiajmy o kuchniach bez emisji, ze wszystkimi ich zaletami.



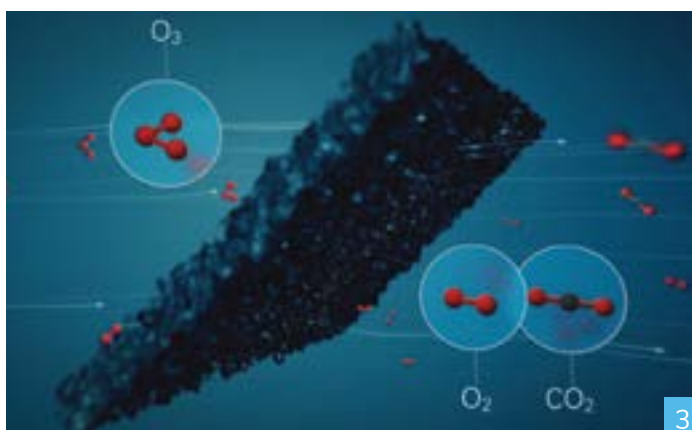
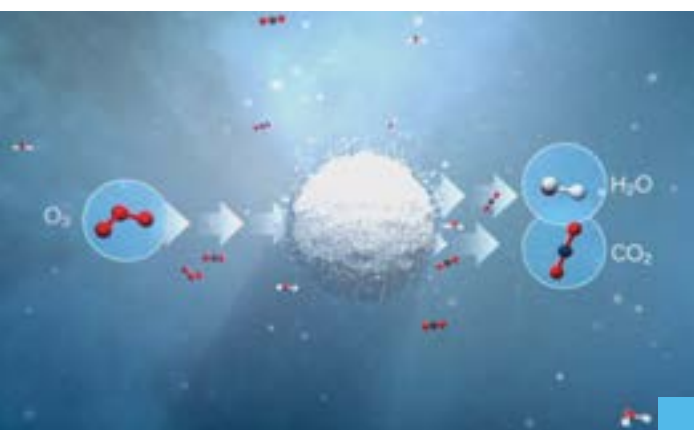
Restauracje Dion oraz Pater Noster (Londyn), których kuchnie są wyposażone w zespół PolluStop. Punkty wywiewne znajdują się na froncie budynku.



1 - Filtr ESP firmy Halton usuwa większość niepożądaną wilgoci ze strumienia powietrza wraz z cząsteczkami stałymi generowanymi w procesach gotowania.

2 - Technologia Capture Ray™ firmy Halton oraz lampy UV-C wytwarzające ozon neutralizują cząsteczki tłuszczu oraz oddziałują na opary tłuszczów oraz lotne związki organiczne.

3 - Węgiel aktywny z klasyfikacją NFX redukuje poziom ozonu poniżej zalecanego przez WHO w procesach oczyszczania powietrza.



Większa pewność i oszczędności!

Kuchnie bez emisji zanieczyszczeń proponowane przez Halton posiadają szereg wyjątkowych zalet, które są często pomijane w nowych inwestycjach. Nie można mówić wyłącznie o oszczędności kosztów. Zobacz sam.

BEZPIECZEŃSTWO I KUCHNIA W DOWOLNYM MIEJSCU!

Tłuszcze, zapachy, wilgoć, dym i problemy związane z bezpieczeństwem pożarowym, higieną i skargami sąsiadów to przeszłość. W szczególności cząstki stałe unoszące się w powietrzu oraz zapachy z gotowania są redukowane do minimum, umożliwiając założenie restauracji i obiektu gastronomicznego w dowolnym, najbardziej korzystnym miejscu!

KORZYŚCI ZE ZNACZNYCH OSZCZĘDNOŚCI NA KOSZTACH ENERGII I KONSERWACJI

Poznaj nieporównywalne oszczędności z projektowania kuchni bez emisji. A co z kosztami eksploatacji? Trwałość kosztownych filtrów zwiększona o ponad 80% dzięki technologii ESP firmy Halton. Zużywające się podzespoły są ograniczone do regularnych wymian zintegrowanych i niedrogich filtrów wstępnego oczyszczania.

OSZCZĘDNOŚĆ KOSZTÓW MONTAŻU

PolluStop umożliwia odprowadzanie powietrza wyciągowego bezpośrednio z boku budynków, a nie na poziomie dachu.

- Eliminacja wewnętrznych lub nieestetycznych pionów zewnętrznych pozwala na oszczędność kosztów instalacji.
- Brak wewnętrznych pionów zwiększa dostępną powierzchnię najmu i zyski.



Waterkant (Hamburg, Niemcy)



Insurance Company (Niemcy)



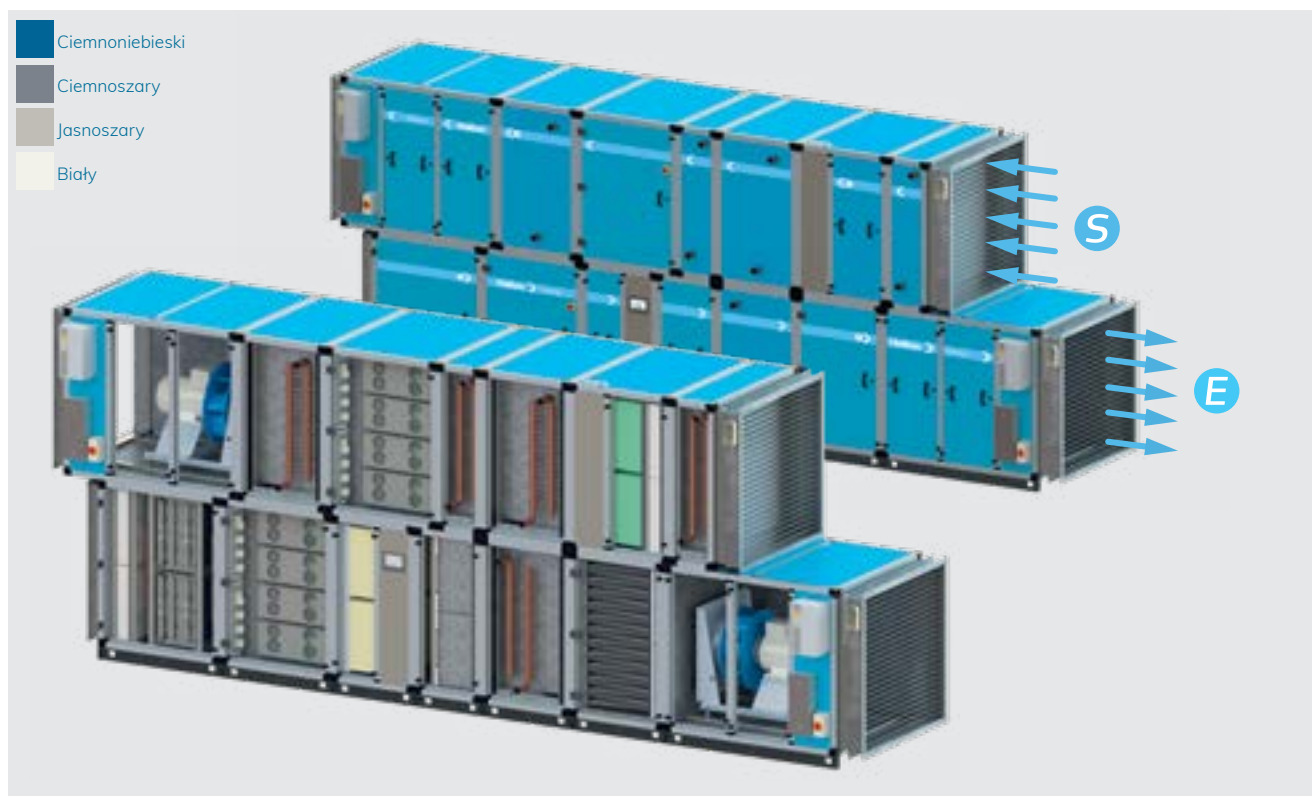
Munja Browary (Warszawa, Polska)

EXT

CENTRALA NAWIEWNO WYWIEWNA Z ODZYSKIEM CIEPŁA

Extenso

Wysokowydajna, konstrukcja modułowa, mały rozmiar urządzenia

**ZASTOSOWANIE****Extensot o dwa urządzenia światowej klasy w jednym pakiecie!**

Seria wentylacyjnych central nawiewno-wyciągowych Extenso jest rozwiązaniem dla projektów, w których konieczna jest kontrola zanieczyszczeń z użyciem systemu PolluStop oraz obsługa powietrza nawiewanego w centrali Aerolys przez pojedyncze zintegrowane urządzenie.

Centrale Extenso posiadają wszystkie funkcje serii PolluStop i Aerolys, z dodatkową korzyścią: zajmują mniej miejsca.

Centrala Extenso wymaga połowy powierzchni zajmowanej przez oddzielne urządzenia. Może to być korzystne zwłaszcza, jeżeli dostępne miejsce zabudowy jest ograniczone.

- Zaprojektowane specjalnie do użytku w kuchniach w zwartej zabudowie miejskiej.
- Szeroki zakres wydajności central odm 3,240 to 38,880 m³/h.
- Mogą być skonfigurowane do ustawiania jedna na drugiej lub obok siebie.

- Mogą być wyposażone w wymiennik ciepła „powietrze- powietrze”, „powietrze-woda” lub połączenie obu.
- Całkowicie zintegrowana platforma sterowania Halton (HCP).
- Zewnętrzne panele izolacyjne dostępne w 4 opcjach kolorystycznych (ciemnoniebieski, jasnoszary, ciemnoszary lub biały).
- Przyjazne dla otoczenia, dzięki minimalnej emisji zapachów kuchennych.
- Oszczędność energii, dzięki dostępnemu przez cały czas wymiennikowi ciepła.
- Izolacja akustyczna w podwójnych panelach obudowy urządzeń.
- Wielofunkcyjny system kontroli monitorujący spadki ciśnienia na filtrze, kontrolujący prędkość wentylatora i nadzorujący pracę lamp UV-C.
- Wszystkie trzy systemy sterowane są z jednego interfejsu: Ekranu Dotykowego Halton.
- Możliwy montaż zewnętrzny. Szeroki wybór wyposażenia dodatkowego, takiego jak falownik oraz inne systemy monitorowania pracy urządzenia.



LMU (Munich, Niemcy)



Campus de Grisy (Groisy, Francja)



EC Powiśle (Warszawa, Polska)



Bania Karcma (Białka Tatarska, Polska)



Business Garden (Poznań, Polska)



Haevichi Atrium (Jeju Siland, Korea)



Polska

Halton Sp. Z o.o., ul. Żegańska 2A, 04-713 Warszawa
Tel. +48 22 672 85 81, biuro.polska@halton.com

Zakłady produkcyjne Halton Foodservice

France

Halton Foodservice
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

USA

Halton
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
sales.us@halton.com
www.halton.com

Asia Pacific

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

Germany

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

Canada

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

China

Halton Ventilation
浩盾通风设备（上海）有限公司
Room 701, No.2277 Longyang Road,
Pudong New District
201204 Shanghai
Tel. +86 (0)21 6887 4388
Fax +86 (0)21 6887 4568
halton.cn@halton.com
www.halton.cn

United Kingdom

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

Brazil

Halton Refrin
Rua Antonio de Napoli, 539 Parada de
Taipas
CEP 02987-030
São Paulo - SP
Tel. +55 11 3942 7090
vendas@haltonrefrin.com.br
www.haltonrefrin.com.br

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.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być powielana, rozpowszechniana, ani przekazywana w jakiegokolwiek formie lub w jakikolwiek sposób, włączając kopiowanie, nagrywanie i inne metody elektroniczne lub mechaniczne, bez uprzedniej pisemnej zgody producenta, za wyjątkiem krótkich cytatów zastosowanych opiniotwórczo i niektórych innych rodzajów niekomercyjnego użycia, dozwolonego przez prawo autorskie.