

CMW-F / CMW-FMOD / CMW-I / CMW-IMOD

Okap z technologią: Capture Jet™, automatycznym myciem, systemem mgły wodnej Cold Mist, z nawiewem frontowym (F) lub bez nawiewu (I) / Opcja: Mgła Na Żądanie (MOD) / Kompatybilny z systemem M.A.R.V.E.L.



Okapy CMW zostały zaprojektowane dla przemysłowych urządzeń gastronomicznych opalanych paliwem stałym, takich jak piece na węgiel drzewny, grille, woki gazowe czy kotły opalane węglem.

Są one wyposażone w technologię mgły wodnej „Cold Mist”, używaną do obniżenia ryzyka pożaru do poziomu standardowych urządzeń kuchennych.

Okapy CMW wykorzystują technologię Cold Mist opartą na zastosowaniu ciągłej kurtyny zimnej mgły wodnej wewnątrz przestrzeni wyciągowej okapu. Udowodniono, że jest ona niezwykle skuteczna w usuwaniu tłuszczów, olejów i smarów ze strumienia powietrza, redukując w ten sposób również emisję nieprzyjemnych zapachów w miejscu wyrzutu, z korzyścią dla sąsiednich budynków. Technologia Mgły Wodnej działa skutecznie także jako wylapywacz iskier. Nie ma lepszego zabezpieczenia pożarowego.

Wysokowydajne separatory multicyklonowe KSA uzupełniają działanie systemu Cold Mist. Usuwiają duże cząsteczki tłuszczu, które mogą przenikać przez mgłę wodną. Zapewniają wysokowydajną separację, gdy system mgły nie jest aktywowany.

W przypadku opcji Mgła Na Żądanie (MOD), mgła wodna jest aktywowana automatycznie, tylko wtedy, gdy jest to ściśle wymagane. Jest to bezpieczne i odpowiedzialne podejście, które pozwala zaoszczędzić do 80% zużywanej w procesie filtracji mgłą wody. Wszystkie modele okapów CMW są również wyposażone w technologię Capture Jet™.

Okapy z kompensacją powietrza (CMW-F) wyposażone są w nawiew uzupełniający o niskiej prędkości wypływu.

- Redukcja ilości powietrza wyciąganego i zużycia energii o 30%-40%, dzięki wyższej sprawności wychwytywania i zatrzymywania technologii Capture Jet.
- Zwiększony poziom higieny i bezpieczeństwa: połączenie zimnej mgły i separatorów multicyklonowych KSA zapobiega

gromadzeniu się osadów tłuszczu w kanałach wentylacyjnych. Automatyczny cykl mycia dokładnie czyści filtry i przestrzeń wyciągową po zakończeniu gotowania.

- Jeszcze większa odporność ogniowa, w przypadku zastosowania separatorów typu TWIN. Klasa odporności F1 wg PN-EN 16282-6:2020 (test DIN 18869-5: 2007).
- Maksymalna ochrona przeciwpożarowa - technologia Cold Mist chłodzi powietrze i zatrzymuje iskry oraz płomienie zapobiegając ich wprowadzeniu do przestrzeni wyciągowej.
- **CMW-FMOD** **CMW-IMOD** Nawet 80% niższe zużycie wody dzięki technologii Mgły Na Żądanie.
- Szafa sterownicza systemu CMW wyposażona jest w ekran dotykowy jako intuicyjny interfejs użytkownika.
- **CMW-F** **CMW-FMOD** Lepsze wychwytywanie i komfort pracy dzięki nawiewnikowi wyporowemu o niskiej prędkości wypływu, wbudowanemu w przednią część okapu. Równomierny wypływ powietrza osiągnięto dzięki specjalnej, zabudowanej w nawiewniku ulownicy. Wewnętrzna część nawiewnika jest zaizolowana termicznie, aby zminimalizować straty ciepła i ograniczyć efekt wykroplenia na wewnętrznej stronie okapu.
- Oświetlenie LED Skyline HCL w technologii downlight zapewnia najlepszy komfort wizualny, przyczyniając się do dalszej poprawy bezpieczeństwa i oszczędności energii.
- Skuteczność okapu potwierdzona badaniami zgodnymi z normą ASTM 1704. Ilość powietrza wyciągowego obliczana na podstawie obciążeń cieplnych urządzeń gastronomicznych.
- Szybkie i łatwe uruchomienie. Okapy dostarczane jako „gotowe do instalacji” wraz ze wszystkimi akcesoriami, m.in. króćcem pomiarowym ciśnienia T.A.B.™ do szybkiego pomiaru przepływu powietrza. Wbudowane technologie w pełni okablowane fabrycznie.

Halton

Charakterystyka najważniejszych funkcji okapów CMW

Nowa konstrukcja

- Udoskonalona skuteczność filtracji
- Wydajniejsze chłodzenie powietrza wywiewanego
- Ulepszona skuteczność wychwytywania cząstek
- Niższe spadki ciśnienia
- Oświetlenie LED Skyline HCL w technologii downlight

Technologia Capture Jet™
Do 40% redukcji ilości powietrza wyciągowego

Technologia Cold Mist
System zatrzymywania iskierek, tłuszczu i redukcji ciepła

Technologia Mgła Na Żądanie
Uruchamiana tylko gdy jest potrzebna (CMW-IMOD i FMOD) **Opcja**

Separator multicyklonowy (KSA)
lub Separator TWIN w klasie F1

Technologia Hot Wash
System automatycznego mycia **Opcja**

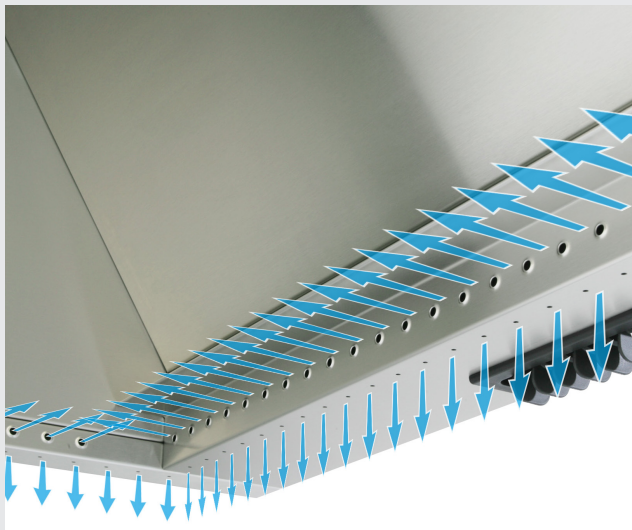
Ekran dotykowy Halton (HTS)
Wyjątkowy i intuicyjny interfejs użytkownika LCD dla wszystkich systemów **Opcja**

Halton Skyline (HCL)
Dedykowane oświetlenie kulinarne LED

Zintegrowany nawiew powietrza
Lepsze wychwytywanie dymu i wyższy komfort (CMW-F i FMOD)

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





Technologia Capture Jet™

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Redukcja ilości powietrza wyciągowego o 30 – 40%.

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO

Skuteczność wychwytywania oraz niższe natężenie przepływu poprawia warunki pracy.

BEZPIECZEŃSTWO

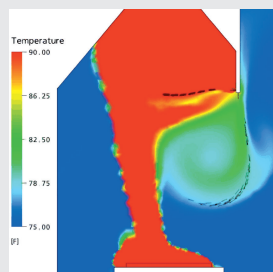
Dzięki skuteczności wychwytywania opary kuchenne nie rozpraszają się, a bezpieczeństwo żywności jest wyższe.

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

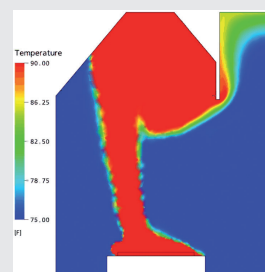
Najnowsza generacja systemu Capture Jet™ opiera się na połączeniu dwóch zestawów dysz, do których dopływają bardzo małe ilości powietrza (maksymalnie 30 m³/h/mb okapu). Dysze znajdują się z przodu okapu oraz na jego bokach tak, że dokładnie otaczają obszar gotowania.

- Poziome dysze zwiększają prędkość porywania w dolnej płaszczyźnie okapu. Dzięki zjawisku Venturiego zwiększona prędkość powietrza wypycha opary w kierunku filtrów.
- Dysze pionowe tworzą kurtynę powietrza zwiększając objętość powietrza zatrzymywanego przez okap, chronią strefę wychwytywania przed przeciągami i znacznie zmniejszają rozpraszanie się oparów. Dzięki dyszom pionowym okap zamontowany na 7 wysokości 2 metrów jest tak samo skuteczny jak okap zamontowany na wysokości 1,85 m lub 1,90 m

WITH Capture Jets



WITHOUT Capture Jets



Cyfrowa symulacja skuteczności wiązek wychwytyjących Capture Jet pokazująca współdziałanie dwóch zestawów dysz pionowych i poziomych

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

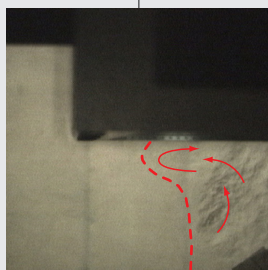
1 1 Schlieren- Testy okapu z włączonym lub wyłączonym systemem Capture Jet



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

Z działającym systemem Capture Jet

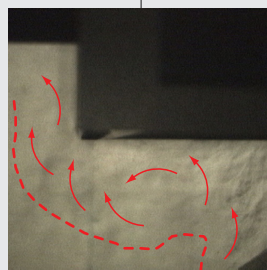
3600 m³/h



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

Bez systemu Capture Jet

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 Cold Mist dla przemysłowych urządzeń gastronomicznych

BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Mgły Wodnej to najlepsze rozwiązanie, przy którym bezpieczeństwo i emisja urządzeń gastronomicznych dużego obciążenia, efektywnie osiąga poziom urządzeń standardowych.

PRZEWAGA EKONOMICZNA

Wysokosprawną filtracją redukującą ilość tłuszczu oraz olejów, ograniczającą koszty czyszczenia kanałów.

Obsługa przemysłowych urządzeń gastronomicznych takich jak piece i grille na węgiel drzewny lub woki gazowe jest szczególnie wymagająca.

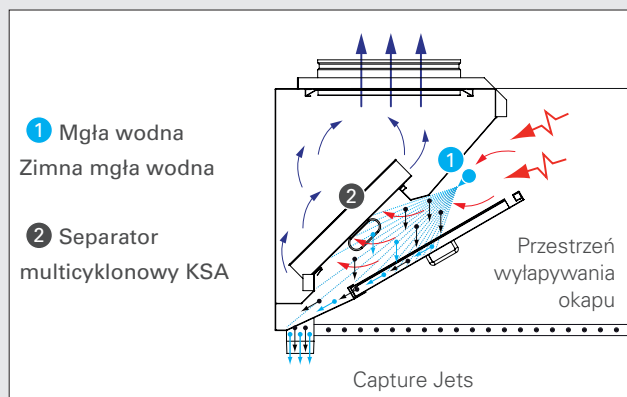
Urządzenia te charakteryzują się wysokim obciążeniem cieplnym oraz wysoką temperaturą na kanałach wylotowych, emitują też duże ilości tłuszczu, olejów oraz sadzy.

Zastosowanie paliw stałych, takich jak węgiel drzewny stanowi dodatkowe zagrożenie ze względu na wytwarzanie iskier. Niezależnie od rodzaju, ryzyko pożaru jest głównym problemem przy pracy urządzeń wysoko obciążonych.

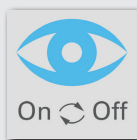


Technologia Mgły Wodnej obniża ryzyko pożaru urządzeń gastronomicznych wysoko obciążonych do poziomu standardowych urządzeń.

- Technologia Mgły Wodnej opiera się na zastosowaniu instalacji drobnej mgły zimnej wody wewnątrz, na całej długości komory wyciągowej okapu. Uwalniane podczas gotowania i unoszone wraz z powietrzem cząsteczki (tłuszczu, oleju i dymu), zmuszane są do przejścia przez tę mgłę. Część cząsteczek zostaje usunięta bezpośrednio ze strumienia powietrza, a pozostała część staje się lepka. To powoduje, że cząsteczki te łączą się ze sobą i jako większe klastry zwiększają skuteczność filtracji separatorów KSA. Technologia ta stosowana jest w kuchniach komercyjnych od połowy lat 50-tych XX wieku. Okazała się być niezwykle skuteczna w usuwaniu tłustych zanieczyszczeń z powietrza wyciągowego, dodatkowo zmniejszając emisję przykrych zapachów w miejscu wyrzutu, z korzyścią dla sąsiednich budynków.
- Zimna mgła wodna działa również jako skuteczny wylapywacz iskier, element niezbędny w urządzeniach na paliwo stałe, szczególnie drewno. Podczas pracy takich urządzeń wytwarzane są kreozot i smoła, które w dużej mierze wylapywane są również przez mgłę wodną



i separatorzy KSA. Podczas gdy powietrze wywiewane ochładza się wewnątrz kanału, pozostałe cząsteczki kondensują się i odkładają na wewnętrznych ścianach kanału. Bez systemu Mgły Wodnej wystarczy iskra, aby spowodować ich zapłon i poważny pożar instalacji.



Technologia Mgły Na Żądanie

PRZEWAGA EKONOMICZNA

Nawet 80% mniejsze zużycie wody w przypadku zamkniętych urządzeń na paliwo stałe.

BEZPIECZEŃSTWO

Oszczędność zużycia wody bez kompromisów w zakresie bezpieczeństwa pożarowego przy urządzeniach gastronomicznych o dużym obciążeniu. Bezpieczeństwo na tym samym poziomie, co dla urządzeń standardowych.

Czujnik IRIS firmy Halton monitoruje działanie urządzeń gastronomicznych, aktywuje system Cold Mist tylko wtedy, gdy jest to ściśle wymagane.

Woda stanowi cenny zasób naturalny i tym samym konieczna jest optymalizacja jej wykorzystania. Halton opracował inteligentną technologię Mgły Na Żądanie (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 jego 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 dzięki technologii Mgły Na Żądanie, pozwala obniżyć koszty zużycia wody nawet o 80%.



2784 € to oszczędność kosztu zużycia wody, mierzona tylko na jednej z jedenastu sekcji okapów, zainstalowanych na University College w Birmingham (UCB).

Uniwersytet w Birmingham (UCB) to jedna z referencji Halton, na którą dostarczono dużą liczbę okapów z mgłą wodną / systemem automatycznego mycia. Urządzenia objęte zostały też umową serwisową Halton. UCB ma określoną politykę środowiskową i cele, które co roku dążą do zmniejszania wpływu na środowisko, jednocześnie dążąc do zabezpieczenia własnego finansowania.

Uniwersytet chcąc ocenić potencjalne oszczędności, jakie mogłaby zapewnić im technologia Mgły Na Żądanie, wyraził zgodę na miesięczne testy na jednej sekcji okapu. Wybrano więc dwie sąsiadujące ze sobą sekcje okapu, gdzie każda obejmowała te same urządzenia gastronomiczne, a obie sekcje połączone były w ten sam sposób do instalacji wodnej.

Zużycie wody	Zużycie wody miesięczne	Koszt eksploatacyjny miesięczny*	Koszt zużycia roczny
Sekcja z technologią Mgły Wodnej Na Żądanie (MOD)	17,3 m ³	52 €	624 €
Sekcja z technologią Mgły Wodnej w trybie ciągłym (wg harmonogramu)	95,4 m ³	284 €	3408 €
Różnica	78,1 m ³	232 €	2784 €

* Koszty eksploatacyjne liczone według ceny metra sześciennego wody: 1.86 €/m³ i ścieków: 1.20 €/m³.



Wysokosprawne separatory multicyklonowe KSA

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Zmniejszenie zużycia energii przez wentylatory dzięki zmniejszeniu strat ciśnienia.

BEZPIECZEŃSTWO

Certyfikacja UL, NSF i LPS 1623.

Separatory multicyklonowe KSA składają się z pionowych sekcji w kształcie „plastra miodu”. Separatory z wylotem powietrza w górę i dół, i zaprojektowane tak, by wymuszały wewnątrz wirowy ruch powietrza. Powstała siła odśrodkowa jest duża, a jej działanie ciągłe, co wyróżnia tego rodzaju separatory w porównaniu z tradycyjnymi rozwiązaniami. Częsteczki tłuszczu są w ten sposób dociskane do profili, co podnosi skuteczność filtracji.

- Wyższy poziom higieny i bezpieczeństwa pożarowego dzięki ograniczeniu złożeń tłuszczu w przestrzeni wyciągowej i kanałach;
- Niższe koszty konserwacji dzięki mniejszej częstotliwości czyszczenia;
- Mniejszy poziom hałasu dzięki ograniczeniu strat ciśnienia.

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

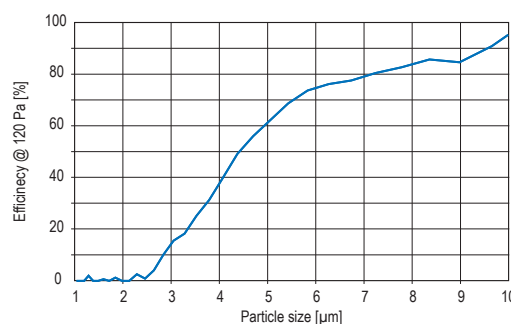
Normy branżowe:
PN-EN 16282

Separatory KSA lub TWIN nie gromadzą tłuszczu. Montaż w okapie spełnia wymagania normy PN-EN 16282-2 “Wentylacyjne okapy kuchenne: Wymagania dotyczące bezpieczeństwa.”

Dodatkowe zwiększenie efektywności filtracji możliwe jest przez uzupełnienie separatorów KSA filtrem MF lub przez zastosowanie systemu Capture Ray^(TM) (1).



Test separatora KSA metodą Schlierena.



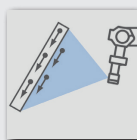
Testy wykonano w VTT w oparciu o metodę VDI 2052 (część 1) „Sprzęt wentylacyjny dla kuchni” Oznaczenie efektywności wychwytywania separatorów cząstek aerozolowych w wyciągu kuchennym

W przypadku zastosowania separatorów TWIN zgodnie z PN-EN 16282-6: 2020 (DIN 18869-5: 2005)- separatory zaliczają się do klasy F1.

(1) System Capture Ray^(TM) dostępny jest dla okapów z serii UVF/I oraz CMW/F z filtracją UV-C.



Opcja



Water Wash – system automatycznego mycia

BEZPIECZENSTWO

Zwiększona higiena i bezpieczeństwo pożarowe dzięki automatycznemu myciu separatorów i przestrzeni wyciągowej.

KORZYŚCI EKONOMICZNE

Nie wymaga pracochłonnego demontażu, czyszczenia czy ponownego montażu separatorów. Personel całkowicie skupiony na przygotowywaniu posiłków. Dodatkowe zestawy separatorów nie są już potrzebne.

W dużych kuchniach separatory mogą wymagać częstego czyszczenia. System Water Wash został zaprojektowany do automatycznego przeprowadzania regularnych operacji czyszczenia, bez konieczności interwencji z zewnątrz. Nie wymaga pracochłonnego demontażu, czyszczenia i ponownego montażu separatorów.

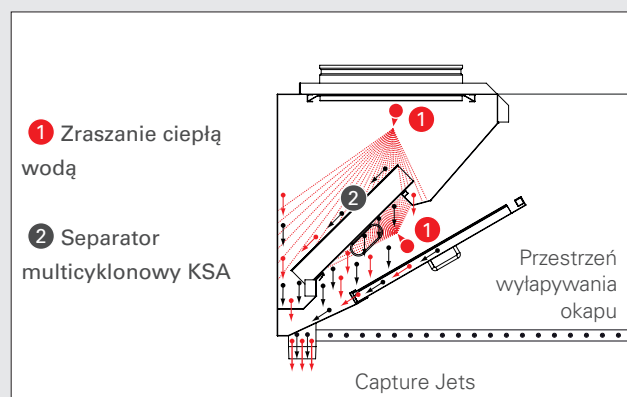
System Water Wash automatycznie czyści również lampy UV-C stosowane w technologii Capture Ray™, które są zamontowane w komorze wyciągowej.

Tradycyjne czyszczenie separatorów oraz ręczne czyszczenie lamp UV-C w okapach z technologią Capture Ray™ należy przeprowadzać nadal raz do roku, w zależności od obciążenia kuchni.

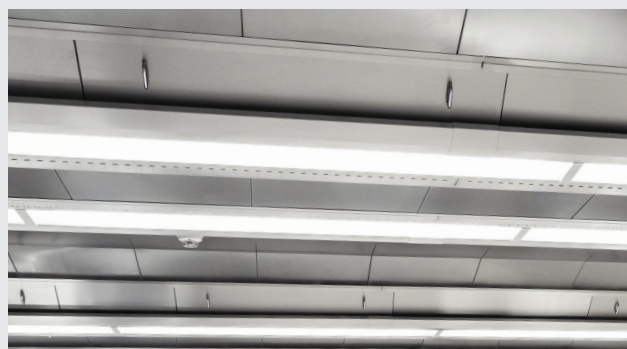
Pracownicy mogą całkowicie poświęcić się swojej podstawowej działalności: tworzeniu i przygotowywaniu potraw. W dużych kuchniach nie są już potrzebne dodatkowe zestawy separatorów. Zwrot inwestycji jest szybki, ze względu na znacznie niższe koszty utrzymania, szczególnie w kuchniach o intensywnym użytkowaniu lub tam, gdzie przepisy wymagają bardzo częstego czyszczenia separatorów.

System Water Wash dostępny jest zarówno dla okapów, jak i sufitów wentylacyjnych. Komory wyciągowe są

wodoszczelne i zamknięte. Są one wyposażone w indywidualną listwę natryskową wyposażoną w dysze, zaprojektowane specjalnie do szybkiego i skutecznego czyszczenia separatorów i komory wyciągu. Każda listwa natryskowa podłączona jest do szafy sterowniczej z ekranem dotykowym Halton jako interfejsem użytkownika. Kontrolery szafy są częścią platformy sterowania Foodservice firmy Halton.



Przekrój komory wyciągowej okapu wyposażonego w system Water Wash (separator i listwa natryskowa)





Oświetlenie Kulinarne Halton Skyline

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO

Światło bliskie światłu dziennemu, lepsze oddawanie barw i tekstury. Idealne warunki pracy.

BEZPIECZEŃSTWO

Odczuwalnie wyższe bezpieczeństwo i lepsza kontrola jakości dzięki lepszemu oświetleniu.

PRZEWAGA EKONOMICZNA

Wyraźne oszczędności energii, prowadzące do szybszego zwrotu inwestycji.

Oświetlenie w kuchniach profesjonalnych często zapewniane jest jedynie na poziomie satysfakcjonującym, nie uwzględniając jego wpływu na samopoczucie pracującego w nich personelu.

Świadomość związku między dobrym oświetleniem, lepszymi warunkami pracy, a produktywnością jest już powszechna. Jednak nawet przy najlepszym oświetleniu, pracującego kuchni bywają oślepieni światłem odbitym.

Stosując standardowy system lamp, prawidłowe doświetlenie kuchni skutkuje zwykle występowaniem zjawiska olśnienia. To z kolei jest bardzo szkodliwe dla personelu jak i utrzymania właściwej higieny w kuchni.

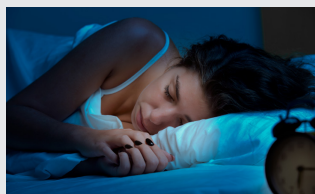
Halton Skyline to pierwsze oświetlenie oparte na diodach LED, opracowane specjalnie dla kuchni profesjonalnych. Światło, które jest najbliższe warunkom idealnym jakie daje światło naturalne.



Świetlówki T5



Halton Skyline

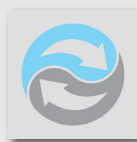


- Halton Skyline z niezwykłą dokładnością oddaje kolory i teksturę żywności, od produktów po gotowe dania. Halton Skyline dostępny jest w wariantach CRI > 80 (3000K lub 4000K), CRI > 90 (3000K lub 4000K) lub oprawy ze zmienną temperaturą barwową LED Tunable White.

- Halton Skyline zapewnia najwyższy komfort widzenia, bez skoków jakości w czasie oraz bez efektu olśnienia, odgrywając tym samym ogromną, aktywną rolę w bezpieczeństwie w kuchni. Halton Skyline to także dwukrotnie wyższy kąt ochrony przed olśnieniem niż wymagany normą DIN EN 12464-1.

- Halton Skyline w wersji Human Centric to oświetlenie biodynamiczne, skoncentrowane na potrzebach użytkowników. Zapewnia oświetlenie o sekwencji zbliżonej do światła dziennego, zależnego od aktywności w kuchni, poprawiając tym samym warunki pracy i samopoczucie. Łatwo odnieść wrażenie, że jest się na zewnątrz!

- To najnowocześniejsza technologia oświetlenia, u podstaw której znajduje się oszczędność energii i kosztów utrzymania. Przy efektywności świetlnej 120 lm/W, Halton Skyline zużywa do 2,8 mniej energii niż tradycyjne świetlówki fluorescencyjne.



Zintegrowany nawiewnik waporowy z wewnętrzną izolacją termiczną

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

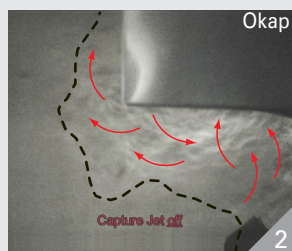
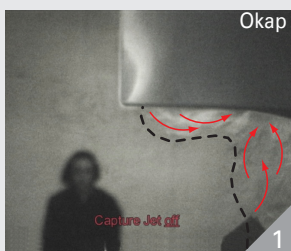
Nawiew waporowy wpływa na zmniejszenie ilości powietrza wywiewanego, zredukowanego dzięki technologii Capture Jet™.

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO

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

Przeciąg to dla kuchni wróg numer jeden.

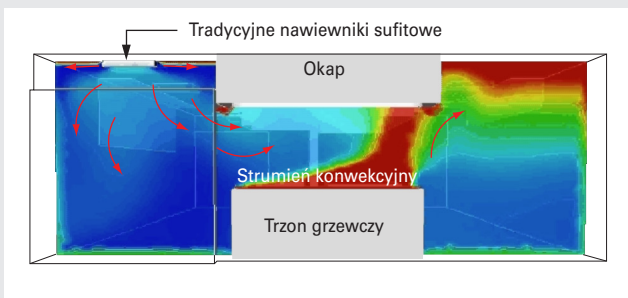
Ciepło i dym generowane w procesie gotowania ulegają gwałtownemu rozproszeniu. Unosząc się ku górze, do okapu lub sufitu wentylacyjnego, są wrażliwe na przeciągi. Ruch powietrza wytwarzany przez przechodzącą obok trzonu grzewczego osobę jest na tyle duży, by przy okapie lub suficie wentylacyjnym bez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



W sytuacji całkowitego pochwylenia 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 waporowy w suficie poprawia skuteczność pracy wentylacji kuchennej i podwyższa komfort.

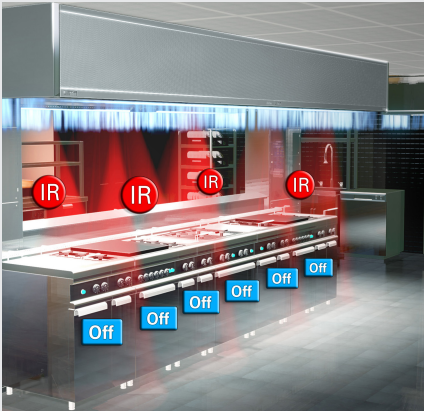


Nawiew o niskiej prędkości umożliwia wymianę powietrza poprzez wypieranie. Świeże powietrze naturalnie opada ku dołowi i wypełnia obszar roboczy. Brak turbulencji w przepływie zabezpiecza powietrze świeże przed zmieszczeniem ze strumieniem konwekcyjnym generowanym przez urządzenia grzewcze.

Stosując nawiew waporowy 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.



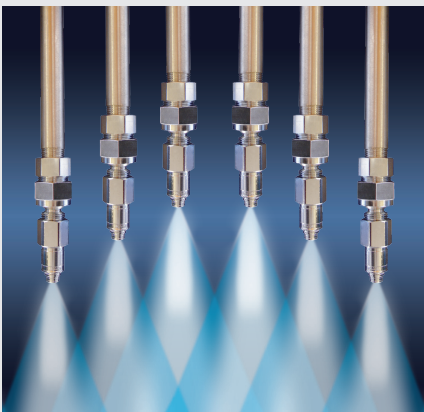
M.A.R.V.E.L.- system sterowania wydajnością wentylacji w kuchni (MRV)

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Redukcja ilości powietrza wyciąganego nawet o 64%, w połączeniu z systemem Capture Jet. Zasadnicze obniżenie zużycia energii na potrzeby ogrzewania/ chłodzenia oraz pracy wentylatorów nawiewnych i wyciągowych.

JAKOŚĆ ŚRODOWISKA WEWNĘTRZNEGO

Obniża poziom hałasu i redukuje przeciągi poprzez automatyczną regulację ilości powietrza do poziomu odpowiadającego aktualnemu zapotrzebowaniu na wyciągu.



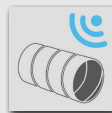
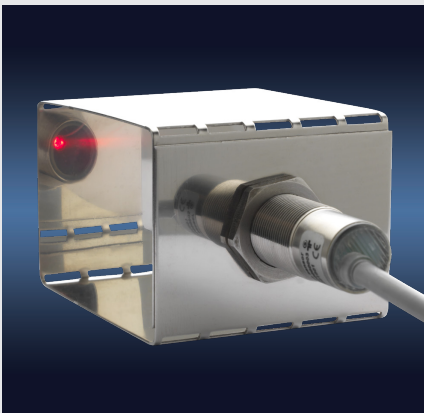
Wbudowany system przeciwpożarowy (FSS)

BEZPIECZEŃSTWO

Ochrona kuchni i pozostałej części budynku dzięki gaszeniu pożaru w miejscu jego powstania. Plenum za separatorami oraz połączenia wentylacyjne na wyciągu zabezpieczone przed rozprzestrzenianiem się ognia.

KORZYŚCI EKONOMICZNE

Integracja systemu na etapie produkcji, w fabryce, pozwala na lepsze dopasowanie i optymalizację kosztów systemu.



System monitorowania zabrudzenia kanałów (KGS)

BEZPIECZEŃSTWO

Wydajne i ekonomiczne narzędzie zapewniające bezpieczeństwo higieniczne i pożarowe, dzięki czujnikowi zabrudzenia tłuszczem, zabudowanemu w kanale.

KORZYŚCI EKONOMICZNE

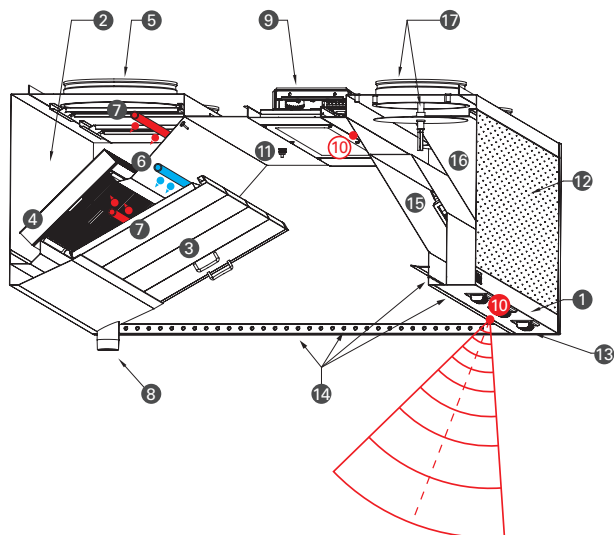
System pozwala na czyszczenie kanałów tylko wtedy, gdy jest to konieczne. Maksymalne bezpieczeństwo przy minimalnych kosztach.

Notatki

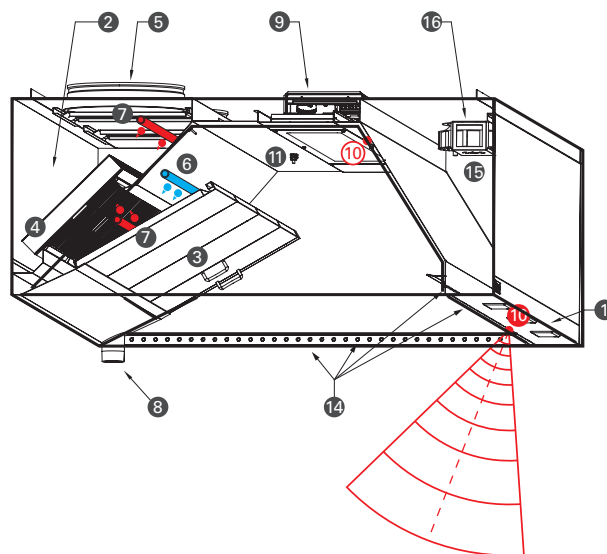
A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Opis techniczny

CMW-F CMW-FMOD



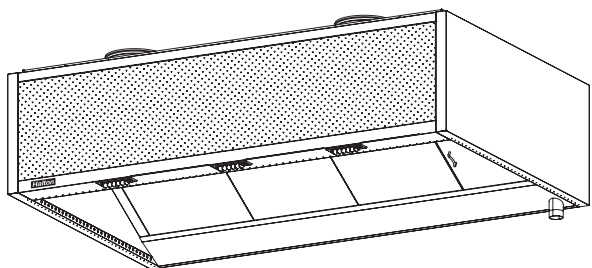
CMW-I CMW-IMOD



NUMER NAZWA

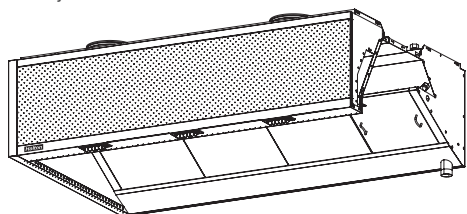
- 1 Obudowa zewnętrzna – stal nierdzewna AISI 304 (1,0 mm)
- 2 Część wyciągowa – stal nierdzewna AISI 304 (1,2 mm)
- 3 Zdemontowalne deflektory
- 4 Separator multicyklonowy KSA
- 5 Króciec wyciągowy i przepustnica regulacyjna
- 6 Listwa natryskowa z dyszami
- 7 **Opcja** Listwa natryskowa wody ciepłej z dyszami
- 8 Rura spustowa gwintowana (DN50)
- 9 Obudowa oświetlenia LED Halton Skyline i czujniki UV
- 10 **Opcja** Czujnik(i) IRIS (tylko w okapach CMW-FMOD i IMOD)
Ilość i lokalizacja zależna od urządzeń technologii gastronomicznej

- 11 **Opcja** Czujnik IRIS (CMW-FMOD & IMOD only)
- 12 Perforowany panel przedni nawiewnika z wbudowaną płaszczyzną rozpraszającą o strukturze plastra miodu (tylko w okapach CMW-F i FMOD)
- 13 Dysze indywidualnego (tylko w okapach CMW-F i FMOD)
- 14 Dysze systemu Capture Jet™
- 15 Wentylatorek Capture Jet™
- 16 **Opcja** Plenum ssawne wentylatorka Capture Jet™
- 17 Króciec nawiewny i przepustnica regulacyjna (typ MSM) (tylko w okapach CMW-F i FMOD)

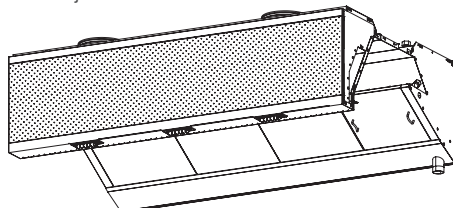


CMW-F & FMOD
Okap pojedynczy

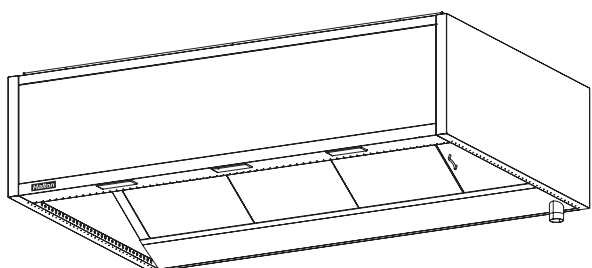
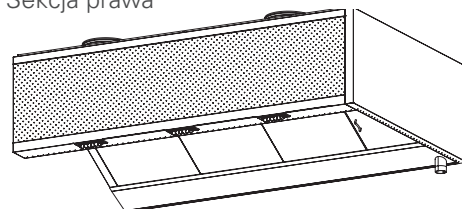
Montaż sekcji
Sekcja lewa



Sekcja środkowa

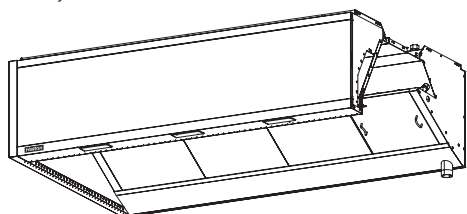


Sekcja prawa

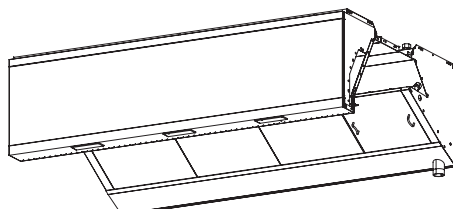


CMW-I & IMOD
Okap pojedynczy

Montaż sekcji
Sekcja lewa



Sekcja środkowa



Sekcja prawa

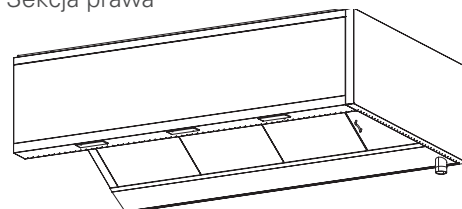
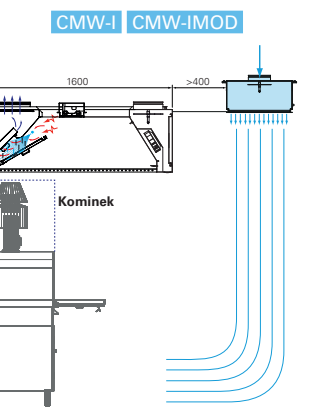
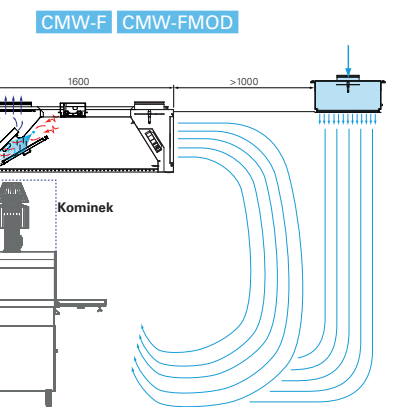
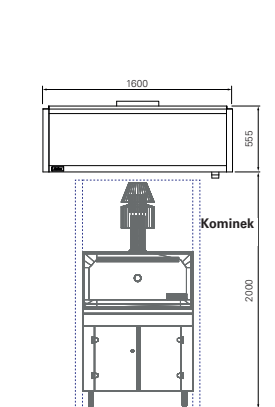
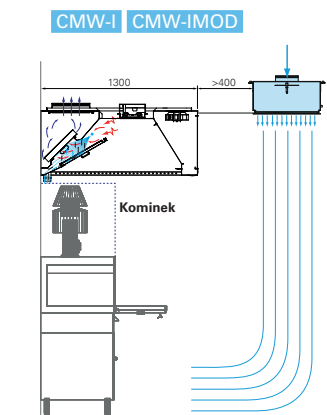
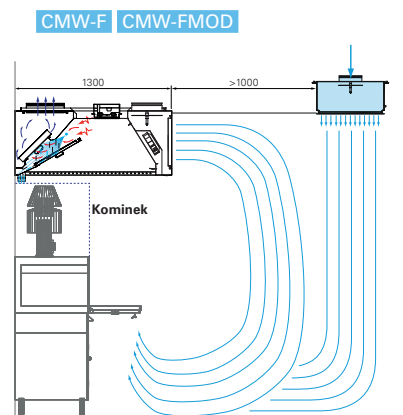
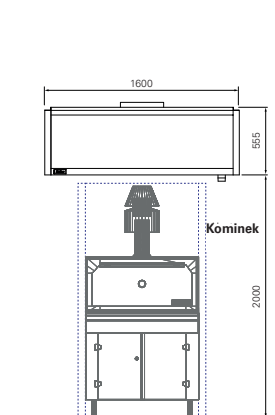
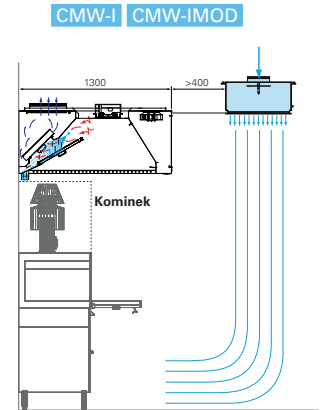
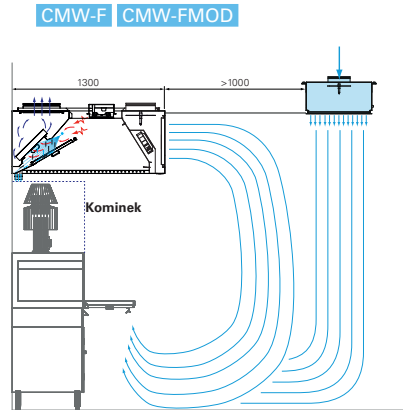
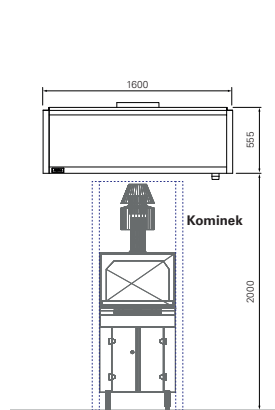


TABELA DOBORU DLA ZAMKNIĘTYCH PIECÓW WĘGLOWYCH – PIEC JOSPER LUB RÓWNOWAŻNY

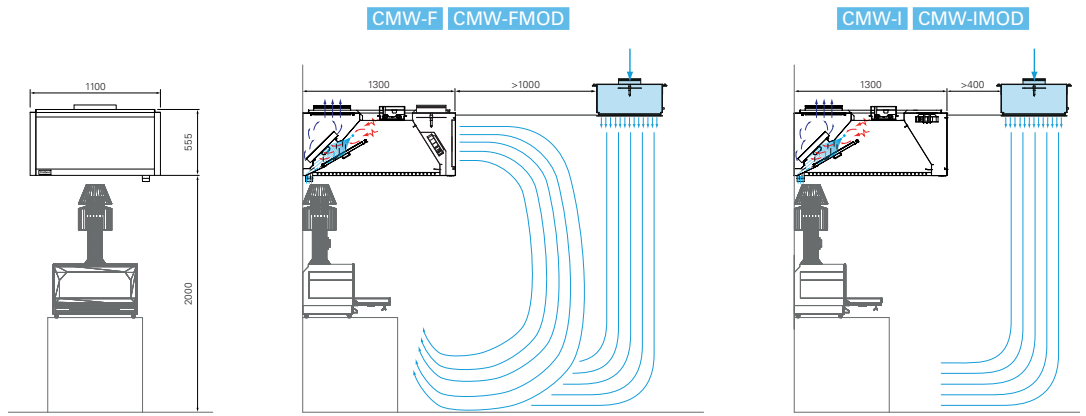
Zalecane ilości powietrza wywiewanego, podane w tabeli poniżej, oparte są na badaniach wykonanych zgodnie z normą ASTM 1704-12. Technologia filtracji mgłą wodną jest szczególnie zalecana dla urządzeń gastronomicznych o dużym obciążeniu.

Wielkość pieca	Typ okapu	Wymiar			Ilość KSA	Króćce wyciągowe		Wydatek okapu dla pieca Z kominkiem Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]	Wydatek okapu dla pieca BEZ kominka Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]
		L [mm]	W [mm]	H [mm]		Ø[mm]	□ [mm]		
HJ-25	CMW-FMOD lub IMOD	1600	1300	555	3	355	400x250	2065 @ 165	2685 @ 235
HJ-45	CMW-FMOD lub IMOD	1600	1300	555	3	355	500x250	2360 @ 195	3070 @ 285
HJ-50	CMW-FMOD lub IMOD	1600	1600	555	3	355	500x250	2580 @ 220	3360 @ 330
HJ-38	CMW-FMOD lub IMOD	1600	1300	555	3	315	400x250	1845 @ 145	2400 @ 200



Piec HJ38

L (mm) 710
H (mm) 1120
W (mm) 520



Jesteś ciekawy jak można wykorzystać piec typu Jospier do gotowania na żywo, w samym centrum hali wystawienniczej?

Okap CMW, ze zintegrowanym systemem Mgły Wodnej Na Żądanie, został połączony z jednostką oczyszczania powietrza Pollustop podczas największych targów gastronomicznych na bliskim wschodzie. To rozwiązanie, stosowane w wysokosprawnych kuchniach profesjonalnych, umożliwiło pokaz live cooking w samym środku hali wystawienniczej, bez żadnego połączenia z standardową instalacją wentylacyjną wyciągową.

Rozwiązanie to łączy w sobie efektywność pochwytywania okapu z najwyższą kontrolą emisji i bezpieczeństwa. To tylko skromny przykład tego co kuchniom profesjonalnym ma do zaoferowania Halton.



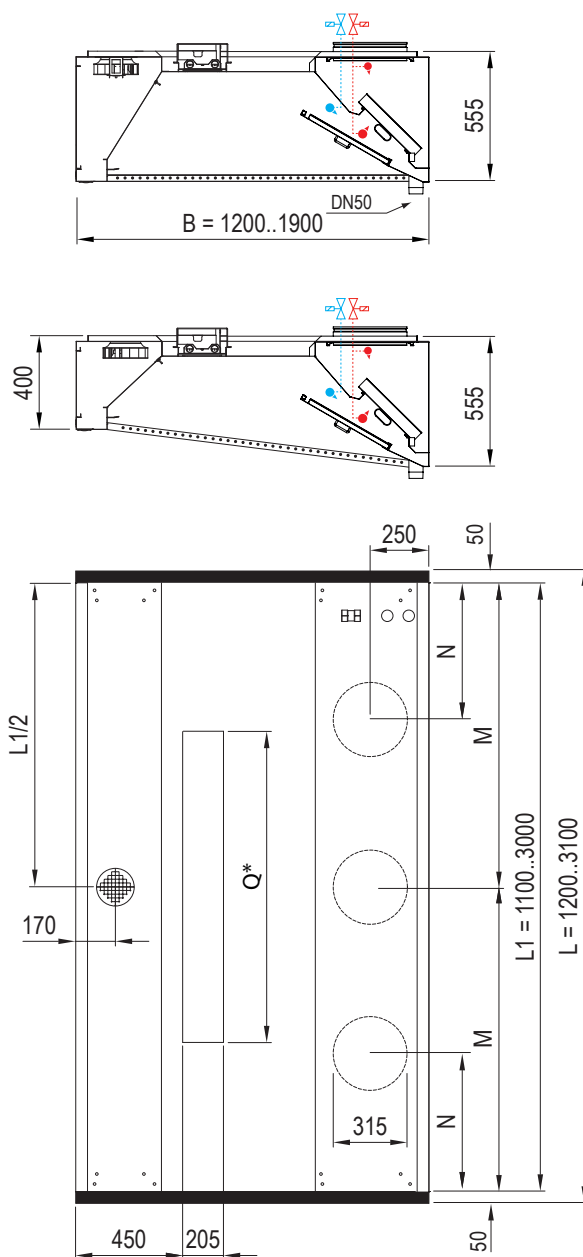
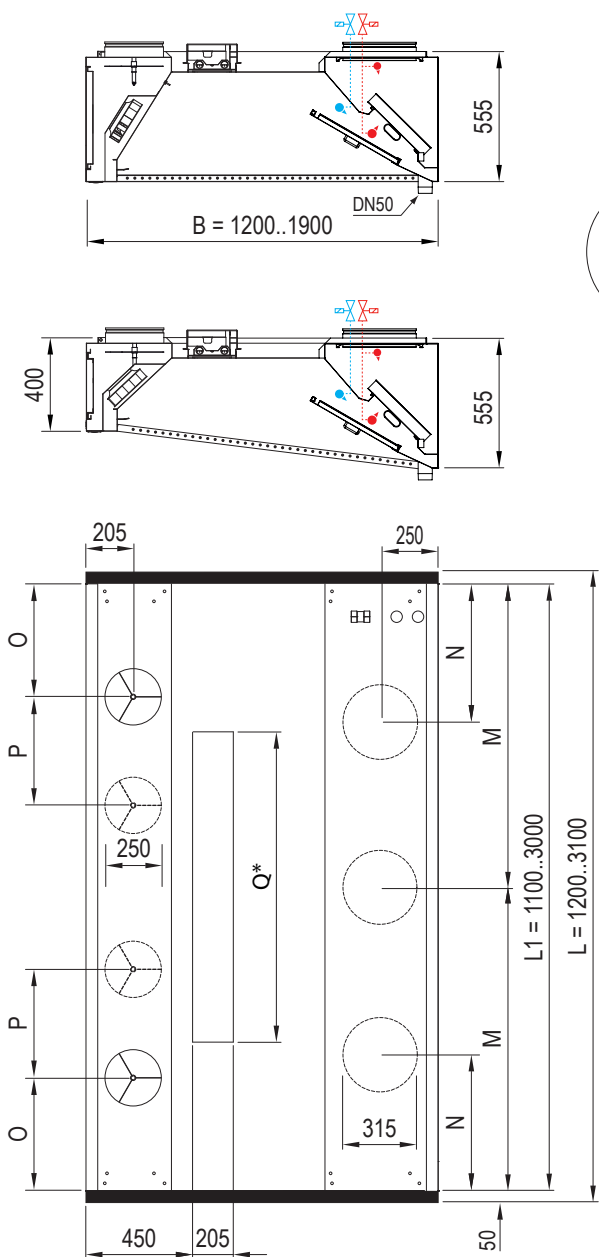
WYMIARY

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

- Okap o długości powyżej 3100 mm produkowany jest w sekcjach, a następnie łączony na budowie, w celu ułatwienia transportu i łatwiejszej obsługi na miejscu.
- Ilość króćców nawiewnych i wyciągowych zależy od długości sekcji oraz obliczeń doboru ilości powietrza (na podstawie projektu technologii gastronomicznej).
- Niestandardowy sposób doprowadzenia powietrza do wentylatora Capture Jet dostępny jako opcja.
- Przyłącza ciepłej i zimnej wody z lewej strony. Inne wykonania dostępne jako opcja.

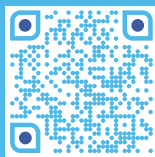
CMW-F CMW-FMOD

CMW-I CMW-IMOD



Notatki

Area for handwritten notes with horizontal dotted lines.



www.halton.com

Polska

Halton Sp. Z o.o., ul. Żegańska 2A, PL 04-713 Warszawa, Polska

Tel. +48 22 672 85 81, Fax +48 22 672 85 59, biuro.polska@halton.com, www.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

Germany

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

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

USA

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

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

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

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

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

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.