

# KCV Ventilerat kökstack för diskrum med tilluft med låg hastighet

## Översikt

### Varför ska man filtrera frånluften i diskningsutrymmen?

Avfall (matrester, servetter etc.) på brickorna och smutsiga tallrikar skapar en avsevärd mängd stoft och partiklar. Om stoftet inte filtreras byggs det snabbt upp avlagringar inuti kanalsystemet. Dessa liknar ett "ludd" som är optimalt för att bakterier ska frodas tack vare ångan och värmen från utrustningen.

Med en mekanisk filtrering i diskningsutrymmen förhindras uppbyggnaden av dessa bakteriefällor. Stoffavlagringarna på filtren efter endast en dags användning talar för sig själva.

### Haltons KCV VENTILERADE KÖKSTAK för diskrum. Fördelar

- Se egenskaper och fördelar för [KCJ](#).
- Capture Jet™-teknik som tillval för bättre insamling och inneslutning av ånga.
- Flera alternativ finns tillgängliga för anslutning av diskutrustningens uttag till frånluftskanalsystemet genom kökstacket.
- Hög belysningsnivå gör det möjligt att spåra smuts vid diskutrustningens utlopp, för bättre kvalitetskontroll.
- Flera ytalternativ.

### KCV SKYLINE

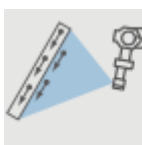
Skyline-versionen integrerar helt nya HCL, Halton Culinary Light. Det ger en jämn och bekväm belysning på hela ytan på ditt kök samtidigt som du sparar mycket energi.

### REKOMMENDERADE KOMBINATIONER

De teknologier och funktioner som är integrerade i KCV-ventilationstaket kan kombineras med följande tekniker eller produkter för att ytterligare förbättra energieffektivitet, säkerhet, inomhusmiljö kvalitet (IEQ) eller utsläppskontrollnivåer.



**Capture Jet™ technology**  
Up to 15% reduction in airflow rates



**Water Wash technology**  
Washes down the filters automatically



**Airflow Control**  
Up to 53% reduction in airflow rates



**Halton Skyline**  
Kitchen specific LED based lighting system

## Halton Skyline ger belysningen liv

Köksspecifikt LED-baserat belysningsystem som oöverträffat lägger till den mänskliga dimensionen i centrum av den kulinariska belysningsaspekten

Belysningen i professionella kök försummas ofta, trots att det är en extremt viktig aspekt. Vi pratar inte bara om energieffektivitet och arbetsförhållanden, utan även om hygien. Belysning av god kvalitet gör det exempelvis lättare att se smuts i köket, som annars kanske skulle missas.

Halton Culinary Light kombinerar den kortaste avkastningstiden på investeringen med att ge den bästa visuella komforten i professionella kök.

Haltons LED-baserade belysningsssystem är särskilt och exklusivt utformat för professionella kök, vilket gör det till den första köksbelysningen. Det gör det möjligt att justera den allmänna belysningen mellan 500 och 750 lx, medan specifika zoner kan ha en belysningsstyrka på 1 000 lx, särskilt i områden med kvalitetskontroll, t.ex. utloppet på en diskmaskin.

Det ger även visuell komfort av mycket hög kvalitet, nästan som naturligt solljus, och detta med enorma energibesparingar.

Haltons HCL har en mängd olika kontrollmöjligheter, till exempel justering av ljusstyrka beroende på det naturliga ljuset (mindre ljus nära fönster och mer ljus i resten av köket), vilket sparar ännu mer energi.

### **Bättre visuell komfort, säkerhet och välbefinnande**

- Effektivare: Den genomsnittliga belysningseffektiviteten är 40 % högre jämfört med vanliga HID-lysrör (High Intensity Discharge).
- Mer ljus: Ger en bättre belysningsnivå med ett genomsnitt på 750 lx, utökat till 1 000 lx inom särskilda områden för bättre arbetsförhållanden eller kvalitetskontroll.
- Mindre bländande ljus: Utmärkt avskärmning som förhindrar att personalen bländas.
- Nästan som solljus: Bättre färgåtergivning tack vare ett naturligare ljusspektrum. Bättre volymåtergivning tack vare kombinationen av de två spotlightmodellerna med olika öppningsvinklar.
- I sin mest avancerade konfiguration har Halton Skyline den ultimata förmågan att justera ljusets färgtemperatur. Detta gör det möjligt att, beroende på kökets aktivitet, skapa dagsljusliknande ljussekvenser för att förbättra kockarnas och personalens välbefinnande. Halton Skyline lägger till en mänskligt centrerad dimension till kulinarisk belysning.
- Lättare att rengöra: Ljusmodulerna är monterade infällda, vilket ger färre fogar och lättare rengöring.

### **Tjäna in pengarna på rekordtid**

- Mindre energi: Upp till 70 % energibesparingar jämfört med traditionella lysrör för att få samma belysningsnivå på 500 lx.
- Hållbar belysningsnivå: Bibehåller den beräknade belysningsnivån efter 50 000 drifttimmar.
- Utökad livslängd: Under samma period måste traditionella lysrör bytas ut tre gånger.
- Kortaste avkastningstiden: Särskilt utformat av Halton för att få den bästa kostnadseffektivitet en.

### **Flexibilitet**

- En mängd olika kontrollmöjligheter, till exempel justering av ljusstyrka beroende på det naturliga ljuset (mindre ljus nära fönster och mer ljus i resten av köket), vilket sparar ännu mer energi.
- De fokuserade spotlightstrålarna kan monteras på en motor för att justera positionen utan att behöva få åtkomst till ljusmodulen (endast vid förfrågan).

**Halton Skyline-tekniken är märkt med följande ikon i produkten och**

NEDLADDNINGAR – Halton FS HCL Skyline brochure

► [English](#)