

KCW-UV – Plafond filtrant Water Wash et UV Capture Ray™ (CE)



Description

Le plafond filtrant KCW-UV est de conception identique au plafond à Jets de Captation KCW avec l'avantage supplémentaire d'être équipé de la technologie UV Capture Ray™.

Elle est utilisée pour neutraliser les graisses véhiculées par l'air extrait. En sélectionnant avec précaution le nombre de lampes UV, les odeurs sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture des bâtiments. Oubliez les problèmes de voisinage et de sécurité, implantez votre restaurant où bon vous semble et bénéficiez d'importantes économies sur votre facture énergétique ainsi que sur les coûts de nettoyage des gaines.

- Le plafond KCW-UV combine les avantages des plafonds KCW avec ceux de la technologie Capture Ray™.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : Filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). En fonction des réglementations locales, doubles filtres FC haute efficacité en option (conformes à la norme DIN 18869-5). Neutralisation des vapeurs et des particules de graisse restantes grâce à la technologie Capture Ray™.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit les coûts de nettoyage des gaines et plénums d'extraction, et porte l'hygiène et la sécurité incendie au plus haut niveau.
- La technologie Capture Ray™ réduit drastiquement les émissions d'odeurs.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C, système de contrôle « plug and play » certifié CE et écran LCD tactile (Halton Touch Screen).

* Hazard Analysis Critical Control Point

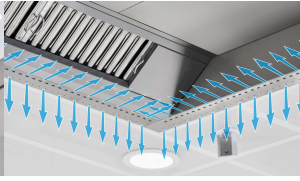
Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect



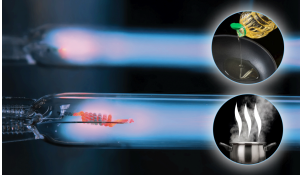
Halton Skyline



Capture Jet™



KSA Filters



Capture Ray™
On Demand



Water Wash

Combinaisons recommandées avec d'autres produits ou technologies

Pour améliorer davantage les performances de votre cuisine, qu'il s'agisse des économies d'énergie, de la sécurité, de la Qualité de l'Environnement Intérieur (QEI) ou de l'impact de la cuisine sur l'environnement, voici quelques combinaisons avec d'autres produits ou technologies Halton que nous vous recommandons.



Augmentez davantage les économies d'énergie et améliorez les conditions de travail du personnel

Optez pour la technologie d'économies d'énergie sur la ventilation des cuisines [M.A.R.V.E.L.](#)



Établissez votre cuisine où vous le souhaitez et augmentez une fois de plus les économies d'énergie

Optez pour les centrales d'extraction et de soufflage [PolluStop](#) et [Aerolys](#)



Accédez à la tranquillité d'esprit d'une sécurité incendie sans compromis...

Optez pour le système d'extinction automatique pré-installé d'usine [FSS](#)



Optimisez le coût de nettoyage des gaines et augmentez davantage encore votre sécurité

Optez pour le système de surveillance du niveau des dépôts de graisse dans les gaines [KGS](#)

A propos de Halton Connect & Care



[Halton Connect](#) est une plateforme IoT (Internet of Things) à la pointe de la technologie dont le coeur est un portail web basé sur le cloud. Elle permet de contrôler à distance les solutions développées par Halton, 24 h/24 et 7 j/7. Les utilisateurs finaux peuvent ainsi accéder à des informations pertinentes ainsi qu'à de puissantes analyses de données. Elle fournit également des informations essentielles à nos ingénieurs. En retour, ils sont capables de contrôler en toute sécurité et à distance tous les systèmes et leurs

paramètres si nécessaire.

Cette technologie numérique « à deux directions » ouvre la voie à des services Premium essentiels pour maintenir les performances des systèmes et technologies à leur niveau initial, et pendant toute leur durée de vie. Mieux encore ! Ces services permettent d'optimiser en permanence vos systèmes, avec pour résultat des coûts d'exploitation encore plus faibles.

[Halton Connect pour les cuisines professionnelles](#)