

KCW – Plafond filtrant Water Wash (CE)



Description

Le plafond filtrant fermé KCW est équipé de la technologie des Jets de Captation. Il regroupe plusieurs fonctions : extraction, soufflage, éclairage et plafond suspendu. Il convient aux cuisines ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales, restaurants d'entreprise...).

Les plafonds KCW libèrent la cuisine des retombées de hottes. Toute la cuisine bénéficie potentiellement de la lumière naturelle, en plus de l'éclairage direct et uniforme intégré. Le confort visuel et la sensation d'espace sont incomparables. Dans l'éventualité d'un incendie, les plafonds constituent une excellente protection et ralentissent la propagation du feu au reste du bâtiment.

Par rapport aux hottes, la chaleur et les vapeurs de cuisson sont nécessairement capturées plus haut. La dernière génération de la technologie des Jets de Captation permet « d'encercler » les fumées en formant une sorte de barrière afin de les évacuer efficacement.

Les plafonds filtrants KCW sont équipés de la technologie Water Wash. Elle a été conçue pour effectuer le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, sans intervention extérieure. Elle réduit de manière importante les coûts d'entretien mais par dessus tout, elle permet aux utilisateurs de se consacrer entièrement à la création et à la préparation de leurs menus.

Les modules de soufflage à flux laminaire Halton diffusent l'air de compensation sans courants d'air. Ils contribuent à l'efficacité des Jets de Captation et améliorent le confort du personnel.

- Certifié HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Projets clés en main : conception et dimensionnement de chaque projet « made in Germany » incluant l'installation par des spécialistes Halton.
- Économies d'énergie : jusqu'à 15 % de réduction sur les débits extraits grâce à la technologie

des **Jets de Captation**.

- Amélioration de la sécurité : **filtres FC haute efficacité**. Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Sécurité incendie : L'association du plénum d'extraction à nettoyage automatique et des filtres FC a été testée conformément à la norme DIN 18869-5 (pare-flammes).
- Importantes économies sur la maintenance : La technologie **Water Wash** nettoie automatiquement les filtres, sans intervention du personnel, afin qu'il puisse se consacrer entièrement à la production.
- Nécessite l'armoire de contrôle **CCW**.
- Equipée de la plateforme IoT (Internet of Things / Internet des Objets) **Halton Connect** qui offre des capacités avancées de surveillance à distance 24h/24 et 7 jours/7 grâce à son portail web.
- Accédez à la plus haute valeur de propriété et tranquillité d'esprit grâce à l'offre de services intelligents **Halton Connect & Care**.
- L'éclairage culinaire LED **Halton Skyline** permet d'obtenir le meilleur confort visuel tout en contribuant à améliorer davantage encore la sécurité et les économies d'énergie.
- Étendu à toute la cuisine, la version Human Centric **Halton Skyline** contribue directement au Bien-Être des chefs et de leurs équipes.
- Conditions de travail sans équivalent grâce à une qualité d'air et un confort thermique maximums, combinés à un excellent confort visuel et acoustique.
- Solution globale incluant l'extraction, le soufflage, un éclairage uniforme et un faux plafond rigide en inox et/ou aluminium.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.
- Grande flexibilité face aux éventuelles modifications de la configuration des équipements de cuisson.
- Importantes possibilités de personnalisation tant sur les finitions que sur la configuration des plafonds filtrants.

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect



Halton Skyline



Capture Jet™



KSA Filters



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.](#)



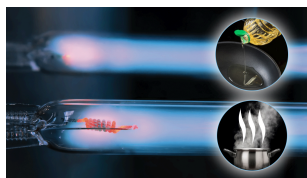
Accédez à la tranquillité d'esprit d'une sécurité incendie sans compromis...

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](#)



Réduisez le coût de nettoyage des gaines, améliorez votre sécurité et réduisez l'impact de votre cuisine sur le voisinage

Optez pour la technologie de neutralisation des graisses et odeurs [Capture Ray™](#)

A propos de Halton Connect & Care



paramètres si nécessaire.

[Halton Connect](#) est une plateforme IoT (Internet of Things) à la pointe de la technologie dont le cœur 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

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](#)