USR-S Beistell-Modell mit Capture Jet™ -Technologie

Vorteile der USR-CAPTURE RAY™-KÜCHENLÜFTUNGSHAUBE von Halton

• Speziell entwickelt für Fritteusen und kleine Bratroste.
• Verringerung des Abluftvolumenstroms um 40 bis 50 % dank Capture Jet™ – Technologie.
• Hocheffiziente KSA-Multizyklonabscheider (zertifiziert gemäß NSF und LPS 1263).
• Beseitigung verbliebener Fettteilchen und Aerosole (Capture Ray™ -Technologie).
• Minimale Kosten für die Reinigung der Abluftkanäle und erhöhte Sicherheit, da keine Fettablagerungen bleiben.
• Vorbeugung gegen die Bildung von Fettablagerungen, die ein ernstes hygienisches und Brandschutz-Risiko darstellen.
• Deutlich weniger geruchsbelastete Abluft.
• Integrierte Capture Ray-UV-Kassette mit allen Steuerungs- und Sicherheitsfunktionen.
• CE-zertifiziertes Plug and Play-Bediensystem mit LCD-Tastbildschirm von Halton als optionale Benutzer-Oberfläche.
• Geprüfte Leistung (unabhängige Prüfung gemäß ASTM 1704 auf der Basis der Kalkulation von Wärmemenge-/Abluftvolumenstromverhältnis).
• Abluftvolumenstromverhältnisse gemäß Leistungsanforderungen und Berechnungsmethode für die tatsächlichen Wärmelasten nach ASTM.
• Korrekte und effiziente Inbetriebnahme dank installationsfertiger Standard-Lieferung.

EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

Die in der USR-Küchenlüftungshaube umgesetzten Technologien und Funktionen können mit

Halton reserves the right to alter products without notice.

folgenden Technologien oder Produkten kombiniert werden, um die Energieeffizienz, die Sicherheit, die Qualität der Umgebungsbedingungen in Innenräumen (IEQ) oder die Emissionswerte zu verbessern.

Airflow Control
Extend airflow reduction to up to 64%

Air to water recovery coil
Savings on fresh air and water heating

Built-in Fire suppression
Engineered & pre-installed from factory

Duct safety monitoring
Assesses grease deposits level