UVI – Hotte UV Capture Ray™ (CE)

Description

Les hottes UVI sont particulièrement adaptées aux projets LEED(1). Elles conviennent à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales...), en particulier lorsqu'elles sont situées en zones urbaines denses où lorsque les gaines sont difficiles d'accès.

Les hottes UVI sont équipées de la technologie UV **Capture Ray™** 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.

Les hottes UVI sont également équipées de la technologie des **Jets de Captation**.

- Certifié HACCP(2).
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des **Jets de Captation.**
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtration deux étages basée sur les **filtres cycloniques haute efficacité KSA** (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Neutralisation des particules et vapeurs 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.
- L'option **UV à la demande** active les lampes uniquement quand les équipements de cuisson sont effectivement utilisés, de manière économiser le remplacement d'un jeu de lampes UV

Halton reserves the right to alter products without notice.

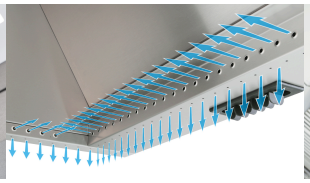
sur deux.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C.
- Equipée de la plateforme IoT (Internet of Things / Internet des Objets) **Halton Connect** qui offre des capacités avancées de surveillance à distance 24h/24 et 7 jours/7 grâce à son portail web.
- Accédez à la plus haute valeur de propriété et tranquillité 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.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.
- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées « prêtes à installer », tous accessoires compris.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

Plus d'information sur les principales technologies intégrées

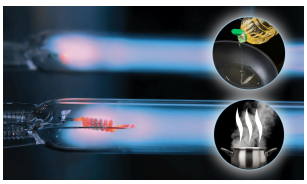
Halton Connect

Halton Skyline



Capture Jet™

KSA Filters



Capture Ray™
On Demand

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 le 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