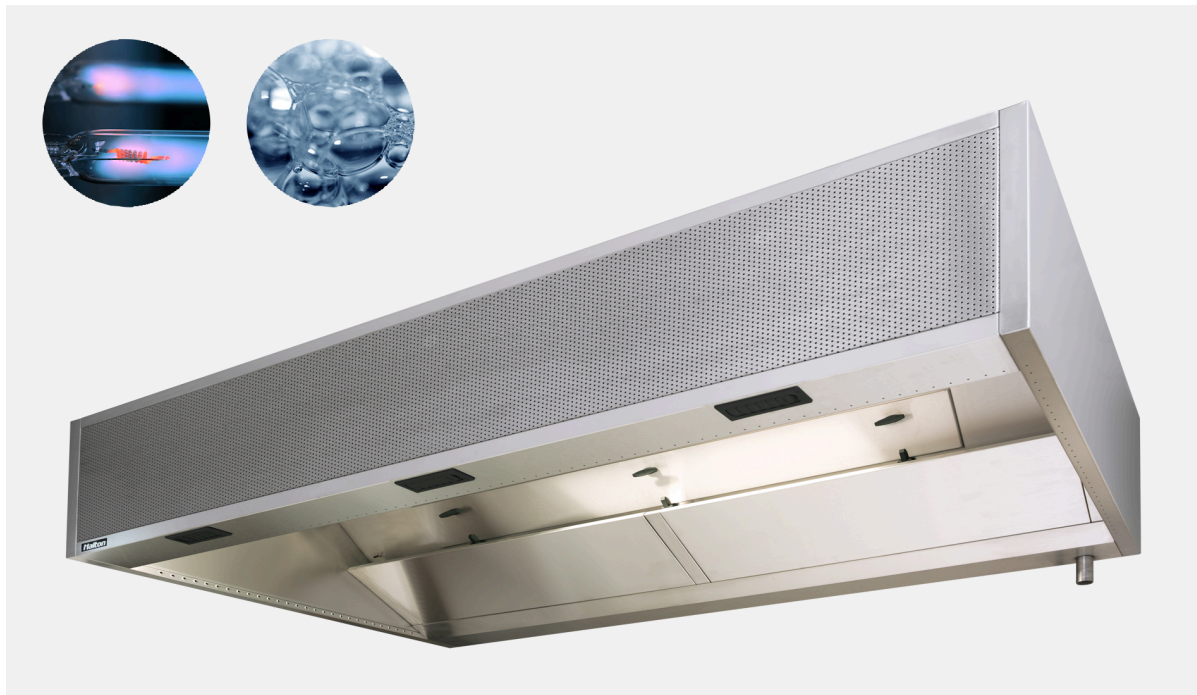


UWF – Hotte Water Wash et UV Capture Ray™ (CE)



Description

La hotte UWF est la solution Halton « tout en un ». Elle combine les technologies et avantages des hottes UVF et KWF pour en faire une des solutions de ventilation de cuisines les plus efficaces.

Cette hotte est particulièrement adaptée aux projets LEED⁽¹⁾. Elle convient à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle, en particulier les cuisines à forte amplitude d'exploitation (cuisines centrales, hôtels, hôpitaux...).

La technologie **Capture Ray™** neutralise la graisse véhiculée par l'air extrait et réduit considérablement les émissions d'odeurs. La technologie **Water Wash** effectue le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, avec intervention très limitée du personnel.

Les hottes UWF sont aussi équipées de la technologie des **Jets de Captation** et d'une compensation basse vitesse en façade.

- 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 considérables 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™**.
- Absence de dépôts de graisse dans les plénums d'extraction et les conduits. La technologie **Water Wash** nettoie automatiquement les filtres avec intervention extérieure limitée.

- Les coûts de nettoyage sont réduits au minimum alors que les niveaux d'hygiène et de sécurité incendie sont quant à eux maximums.
- La technologie **Capture Ray™** réduit drastiquement les émissions d'odeurs. Implantez votre cuisine où bon vous semble !
- 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 sur deux.
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C.
- 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.
- **Autres caractéristiques et atouts identiques aux hottes UVF et KWF.**

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

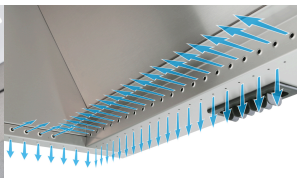
Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect



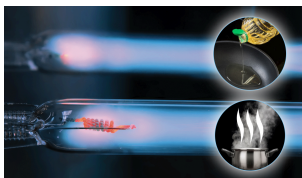
Halton Skyline



Capture Jet™



KSA Filters



Capture Ray™
On Demand



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](#) exhaust and supply Air Handling Units



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 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

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](#)