

# Halton

## MobiChef

### Uneingeschränkte Geschäftschancen!

INNOVATION  
2014  
ZUM PATENT  
ANGEMELDET



Enabling Wellbeing

**Halton**

# Halton MobiChef: Uneingeschränkte Geschäftschancen!



Beim Restaurantbesuch geht es nicht nur ums Sattessen, er hat auch Erlebniswert. Die Küche von heute zeigt sich entschieden offen, sie präsentiert sich den Gästen, die immer mehr Interesse zeigen, die Zubereitung der Speisen zu beobachten, die sie dann genießen werden.

Halton-MobiChef ist eine sofort betriebsbereite, hocheffiziente und vollkommen autonome mobile Kochstation. In ihr konzentriert sich die gesamte Erfahrung und das Know-how von Halton auf dem Gebiet der Belüftung und der Emissionskontrolle.

Ohne Einschränkung durch Belüftungsleitungen bringt Halton-MobiChef die Küchenshow mitten in den herkömmlichen Speisesaal, ohne jegliche Front-Cooking-Einrichtung. Zugleich

bietet die mobile Kochstation mehr Flexibilität und ermöglicht so größere Nähe zum Gast als herkömmliche Konzepte mit stationären Kücheneinrichtungen. In Restaurants mit Live-Cooking-Konzepten, die auf frischen Zutaten basieren, lassen sich bedeutend höhere Einnahmen bezogen auf den durchschnittlichen Verzehr erzielen. Dies bedeutet auch eine bedeutende Rentabilitätssteigerung für das Restaurant. Halton-MobiChef: Uneingeschränkte Geschäftschancen!

## Zu geringe Absaugkapazität rächt sich. Kein Problem mit der Capture Jet™ -Technologie!



Zugluft sollte zum Feind Nummer eins für alle Küchenkonzepte erklärt werden, und ganz besonders für mobile Küchen.

Alle in den F&E-Labors von Halton durchgeführten Tests zeigen, dass Zugluft die Absaugkapazität jedes Küchenlüftungssystems leicht zerstören kann, selbst der Luftzug, der entsteht, wenn Menschen hinter der Küchenausrüstung vorbeigehen. Die Lüftung des Speisesaales, die Bewegung in den Zugangsbereichen kann leicht stärkere Zugluftströme verursachen, die schwer einzuschätzen sind.

Aufgrund dieser Zugluftströme lässt sich bei vollkommen offenen Kochstationen niemals eine hundertprozentige Effizienz der Dunstabsaugung erreichen. Um jeglichen Dunstaustritt zu vermeiden, ist der Halton-MobiChef-Kochbereich vorne und an beiden Seiten geschlossen und mittels der Halton-Capture Jet™-

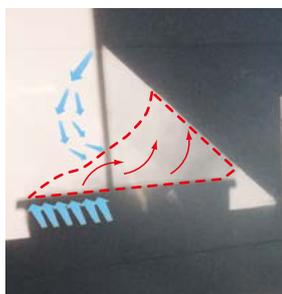
Technologie "abgeriegelt". Der umfangreiche Einsatz von Glas tut dem Erlebniswert für die Gäste keinen Abbruch.

**Die Capture-Jet-Technologie verhindert den Dunstaustritt und verbessert die Arbeitsbedingungen für den Koch.**

Die Kochstation Halton-MobiChef ist mit der aktuellsten, patentierten Generation der Technologie Capture Jet™ ausgerüstet. Auf der Seite des Kochs sind der obere Teil der Einheit sowie deren Seiten durch die Capture Jets "abgeriegelt". Sie erzeugen einen Luftvorhang, der den aus den Kochgeräten aufsteigenden Dunst wirksam absaugt und in die erste Behandlungsstufe der eingebauten hochentwickelten Aufbereitungseinheit, die hochleistungsfähigen KSA-Multizyklonabscheider, leitet. Die Capture Jet™-Technologie erlaubt eine weitgehende Öffnung für die Kochgeräte auf der Seite des Kochs und sichert zugleich, dass weder der Koch noch die Gäste durch Austreten von Kochdunst oder Küchengütern aus der Kochstation belästigt werden.

Höhere Effizienz mit geringerem Luftdurchsatz: Die Capture Jet™ -Technologie ist unverzichtbar für die in die Kochstation Halton-MobiChef eingebaute Aufbereitungseinheit und für deren geräuscharmen Betrieb.

Dank der Effizienz der Capture Jet™-Technologie verringert sich der für den Abzug des von den Kochgeräten erzeugten Dunstes und der Luftverunreinigungen erforderliche Luftdurchsatz der Absaugvorrichtung. Dadurch kann die Aufbereitungseinheit möglichst klein gehalten werden. Halton's MobiChef bleibt überraschend kompakt im Verhältnis zu den darin untergebrachten Kochgeräten. Ein zusätzlicher Vorteil ist der überraschend geräuscharme Betrieb.



Ein Shadowgraph zeigt an einem Bildschirm die von einem Kochgerät freigesetzte Wärme.

Der nebenstehende Test wurde in unseren F&E-Labors durchgeführt. Er zeigt, dass die in der Halton-MobiChef-Kochstation freigesetzte Wärme und der entstehende Dunst ohne jeglichen Austritt vollständig abgeleitet werden.

## Ein sicherer und funktionaler Küchenbereich, und dennoch für die Gäste einsehbar!



**Arbeitserleichterung für den Koch und zugleich freier Einblick für die Gäste auf das Geschehen in der Küche.**

Halton-MobiChef wurde mit dem Anspruch entwickelt, ein hohes ergonomisches Niveau für den Koch und zugleich den Gästen die Möglichkeit zu bieten, die Zubereitung der Gerichte dank einer Vollverglasung über die gesamte Stirnlänge sowie der Seiten in voller Höhe in allen Einzelheiten verfolgen zu können.

Anders als bei vollkommen offenen Kochstationen bieten hier die Glasscheiben gleichzeitig einen Niesschutz und gewährleisten so höchste Hygiene.



**Die Frontglasscheibe ist durch die Capture Jet™ -Technologie gegen Fettablagerungen geschützt.**

Dafür wurde ein zusätzlicher Capture-Jet-Vorhang über der Frontscheibe integriert. Dieser Vorhang schirmt die Innenseite der Scheibe regelrecht gegen Dunst und Verunreinigungen ab, die beim Kochprozess auftreten.

Halton-MobiChef bietet eine freie Sicht auf die Arbeit des Kochs und verringert den Zeitaufwand für die Reinigung der Glasscheiben auf ein Minimum.

# Elektrisches Kochfeld oder 700/900 mm Kochgerätemodul: Beides ist möglich!

Halton-MobiChef kann uneingeschränkt mit allen elektrischen Kochgeräten verwendet werden, von leichter Tischausrüstung bis zu herkömmlicher 700mm und 900 mm tiefer Modulausrüstung. Fritteusen, Grills, Woks usw. können leicht von dieser innovativen mobilen Kochstation gemanagt werden. Erreicht wurde dies dank einer einzigartigen Kombination zweier hocheffizienter Systeme:

- Der Capture Jet™-Technologie, die die höchste Effizienz beim Absaugen von Dunst und Küchengerüchen sichert,
- und einer hocheffizienten, vollintegrierten und kompakten Aufbereitungseinheit, die den Anschluss der Kochstation an ein Leitungssystem überflüssig macht.

## Präsentieren Sie Ihren Gästen das Schauspiel der Kochkunst, aber ohne Fettdampf und Küchendunst!



Halton-MobiChef ist mit einer hocheffizienten Aufbereitungseinheit ausgerüstet, die auf einem Prozess beruht, der nicht weniger als 6 Stufen umfasst. Sie wurde entwickelt, um die aus den Kochgeräten freigesetzten Fett- und Dunstpartikel sowie Küchengerüche aller Art aus der Abluft zu entfernen.

Danach kann die Luft ohne weiteres wieder in den Gastraum eingeleitet werden, in dem die Kochstation aufgestellt ist. Was auch zählt ist die Tatsache, dass Halton-MobiChef keinen Anschluss an ein Absaug-Leitungssystem erfordert. Die Kochstation kann an beliebiger Stelle im Speisesaal aufgestellt werden und ist sofort betriebsbereit.

Es wurden keinerlei Abstriche beim Luftaufbereitungsprozess gemacht:

- 1 Eine zweistufige mechanische Vorabscheidung mittels KSA-Zyklonabscheidern von Halton (95% Effizienz für Teilchengröße 10 µm und darüber), und Feinfilter-Aerosolabscheider. Mit dieser Kombination werden mittelgroße Teilchen sehr wirksam abgeschieden. Beide Filter können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- 2 Zusätzlicher Einweg-Vorabscheider (Klasse EU5, F5 ). Die drei Vorabscheide-Stufen erlauben eine maximale Effizienz des elektrostatischen Abscheiders, d.h. der Abscheidung von kleinen Teilchen.
- 3 Der elektrostatische Abscheider erzeugt eine elektrostatische Aufladung der Teilchen, so dass diese mittels eines an Platten anliegenden Magnetfelds gebunden werden können. Die elektrostatischen Abscheider sind äußerst effizient bei der Erfassung von Feinteilchen einschließlich Fett- und Dampfpartikeln. Sie können gereinigt werden.
- 4 Absolutabscheider (Effizienz > 95% für Teilchengröße 0,3 µm). Sie dienen zur Entfernung ultrafeiner Teilchen.
- 5 6 Ein Teil der Gerüche ist an die Fett- und Dampfteilchen gebunden und wird mit diesen entfernt. Die danach verbleibenden Gerüche werden mittels einer Kombination von Aktivkohle und Chemikalienpellets entfernt. Erstere entfernt Gase durch Adsorption. Letztere entfernen Gase durch Adsorption sowie Adsorption und anschließende chemische Reaktion (wodurch das Risiko von Desorption verringert wird).

# Konzentrieren Sie sich auf die Präsentation; die Halton-Steuerungen kümmern sich um das Übrige!



Die Steuerungen der Halton MobiChef-Kochstation sind Teil der Steuerplattform "Halton Foodservice Control Platform" (FCP). Diese wurde entwickelt, um alle "Hochleistungsküchenlösungen von Halton zu managen. Unabhängig von der Art und der Zahl der in einer Küche installierten Technologien werden diese von einer einzigen Schnittstelle gemanagt: dem Touchscreen von Halton.

Diese Benutzer-Schnittstelle wurde entwickelt, um moderne Technologien dennoch einfach und nutzerfreundlich zu verwalten.

Halton-MobiChef gehorcht Ihnen auf Fingerzeig!

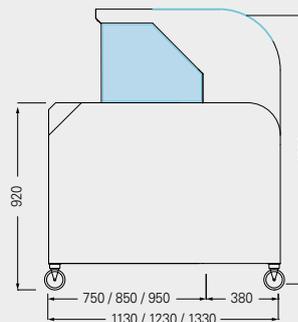
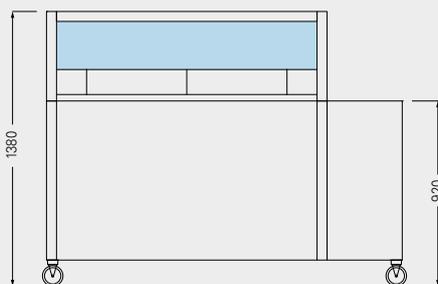
## Leicht zu bedienende Funktionen und klare Information über die Abscheider.

Der Touchscreen von Halton beruht auf klaren Anzeigeelementen, die eine einfache Steuerung der Hauptfunktionen erlauben. Die verbleibende Standzeit der Abscheider wird klar angezeigt, so dass die Wartungsarbeiten bequem geplant werden können.

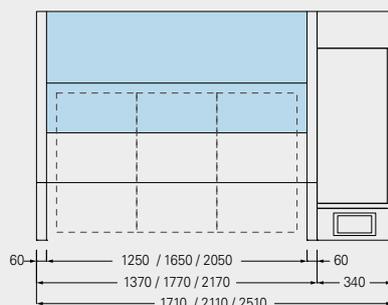
## Die Steuerungen der Halton-MobiChef-Kochstation gewährleisten, dass Sie immer mit dem richtigen Luftdurchsatz arbeiten: weder zu viel noch zu wenig.

Die Geschwindigkeit des Ventilators wird automatisch so eingestellt, dass der mit zunehmender Filterverschmutzung auftretende Druckverlust am Filter kompensiert wird. Der Absaug-Luftdurchsatz wird dann konstant gehalten, so dass die Absaug-Effizienz unabhängig vom Zustand der Filter auf ihrem höchsten Niveau bleibt.

Maße der Halton-MobiChef-Kochstation



Quarz-Tischplatte (lieferbares Material)



Eingebaute leistungsstarke LED-Spots (warmweiß)





[www.halton.com/foodservice](http://www.halton.com/foodservice)

#### Halton Foodservice International

##### France

Halton SAS  
Zone Technoparc Futura  
CS 80102  
62402 B ethune Cedex  
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00  
Fax +33 (0)3 21 64 55 10  
foodservice@halton.fr  
www.halton.fr

##### Germany

Halton Foodservice GmbH  
Tiroler Str. 60  
83242 Reit im Winkl  
Tel. +49 8640 8080  
Fax +49 8640 80888  
info.de@halton.com  
www.halton.de

##### USA

Halton Co.  
101 Industrial Drive  
Scottsville, KY 42164  
Tel. +1 270 2375600  
Fax + 1 270 2375700  
info@haltoncompany.com  
www.haltoncompany.com

##### Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd  
PT 26064  
Persiaran Teknologi Subang  
Subang Hi-Tech Industrial Park  
47500 Subang Jaya,  
Selangor Malaysia  
Tel. +60 3 5622 8800  
Fax +60 3 5622 8888  
sales@halton.com.my  
www.halton.com

##### United Kingdom

Halton Foodservice Ltd  
11 Laker Road  
Airport Industrial Estate  
Rochester, Kent ME1 3QX  
Tel. +44 1634 666 111  
Fax +44 1634 666 333  
foodservice.uk@halton.com  
www.halton.com

##### Japan

Halton Co. Ltd.  
Hatagaya ART-II 2F  
1-20-11 Hatagaya  
Shibuya-ku  
Tokyo 151-0072  
Tel.+ 81 3 6804 7297  
Fax + 81 3 6804 7298  
salestech.jp@halton.com  
www.halton.jp

##### Canada

Halton Indoor Climate  
Systems, Ltd.  
1021 Brevik Place  
Mississauga, Ontario  
L4W 3R7  
Tel. + 905 624 0301  
Fax + 905 624 5547  
info@haltoncanada.com  
www.haltoncanada.com

##### Middle-East

Halton Middle-East FZE  
Jebel Ali Free Zone- South area  
Office/Warehouse  
S3B3SR08/WH08  
P.O. Box 18116- Dubai  
United Arab Emirates  
Tel. + 971 (0)4 813 8900  
Fax + 971 (0)4 813 8901  
sales@halton.ae  
www.halton.com

Das Unternehmen verfolgt eine Strategie der ständigen Produktentwicklung. Daher behalten wir uns Änderungen an Design und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vor. Weitere Informationen erhalten Sie in Ihrer nächstgelegenen Halton-Niederlassung..