

# Halton

MobiChef, la liberté de cuisiner  
où vous voulez !

INNOVATION  
2014  
BREVET EN COURS



Créons le Bien-Être

**Halton**

# Halton MobiChef: Une opportunité de développement sans contrainte!



La restauration ne se consomme plus, elle se vit. Les convives sont de plus en plus désireux d'assister à la préparation de ce qu'ils vont savourer. La cuisine s'ouvre maintenant résolument à eux et se donne en spectacle.

Halton MobiChef est une station de cuisson mobile «plug and play», haute efficacité et totalement autonome. Elle concentre toute l'expérience et l'expertise Halton sur la ventilation et le contrôle des émissions des cuisines professionnelles.

Libre de tout raccordement à une gaine de ventilation, Halton MobiChef crée le spectacle dans les espaces de restauration traditionnels, sans pôles de cuisson ouverts. Pour les espaces déjà équipés de tels pôles, Halton MobiChef améliore la flexibilité

et crée davantage de complicité avec les clients. Le ticket moyen constaté pour les concepts de cuisson « face au client », basés sur des ingrédients frais, augmente de manière significative. Ces concepts améliorent sensiblement la rentabilité des restaurants !

## Un manque d'efficacité ne pardonne pas. Les Jets de Captation assurent !



Les courants d'air sont l'ennemi public numéro un des concepts de «cuisine spectacle», surtout les concepts mobiles.

Tous les tests réalisés dans nos laboratoires montrent que les courants d'air peuvent facilement ruiner l'efficacité de captation de n'importe quel système de ventilation, même le courant d'air créé par une personne marchant le long d'un piano ! La ventilation des salles de restauration, l'activité permanente qui y règne ou encore les accès largement ouverts contribuent souvent à créer des courants d'air importants et imprévisibles.

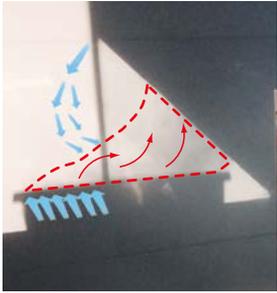
Les stations de cuisson mobiles de type « ouvertes » ne peuvent donc pas être totalement efficaces sur la captation des fumées. Avec Halton MobiChef, le plan de cuisson est « fermé » sur l'avant alors que les cotés sont protégés par la technologie des Jets de Captation. Côté convives, l'utilisation généreuse du verre préserve tout le potentiel du spectacle.

**Les Jets de Captation évite la dispersion des fumées et améliore l'ergonomie de travail pour le Chef.**

Halton MobiChef est équipé de la dernière génération de la technologie des Jets de Captation (brevetée). Côté chef, les jets sont utilisés pour protéger la partie supérieure de la station et ses côtés. Ils forment des rideaux d'air qui permettent de capter efficacement toutes les fumées dégagées par les équipements de cuisson tout en les dirigeant vers la première étape de traitement du système intégré de recyclage : les filtres cycloniques haute efficacité KSA. Tout en offrant un large accès aux appareils de cuisson, les Jets de Captation garantissent que ni le chef ni les convives ne soient incommodés par la dispersion des fumées ou odeurs.

Plus efficace avec moins de débit : la technologie des Jets de Captation est là encore la force de l'unité de recyclage intégrée à Halton MobiChef et de son silence de fonctionnement.

L'efficacité de la technologie des Jets de Captation réduit les débits nécessaires pour capter les fumées et polluants émis par les appareils de cuisson. Il est alors possible de réduire le plus possible l'encombrement du système de recyclage intégré. Halton MobiChef reste étonnamment compacte compte tenu des charges des équipements de cuisson qu'elle peut gérer. Autre avantage de la réduction des débits : un surprenant silence de fonctionnement !



Un « shadow graph » permet de visualiser la chaleur dégagée par un équipement sur un écran aligné avec la zone testée.

Le test présenté ci-dessus a été réalisé dans notre laboratoire R&D. Il montre que la chaleur et la vapeur dégagées par les équipements de cuisson couverts par Halton MobiChef sont intégralement captées, sans dispersion.

## Une zone de cuisson fonctionnelle, sûre et totalement livrée à la vue des convives !



Facilite le travail du chef tout en offrant une large vue sur les opérations de cuisson côté convives.

Halton MobiChef a été conçu pour offrir au chef un outil de travail très ergonomique, tout en offrant aux convives une excellente vue sur la préparation des plats. Ce résultat a été obtenu grâce à un écran en verre généreux et toute longueur en face avant, complété par des côtés vitrés toute hauteur.

Contrairement aux stations mobiles de cuisson traditionnelles, de type « ouvert », ces écrans en verre jouent aussi le rôle de pare-haleine et garantissent un niveau d'hygiène maximum.



L'écran en verre en face avant est protégé des projections de graisse par la technologie des Jets de Captation.

Un rideau supplémentaire de Jets de Captation a été intégré en partie haute de l'écran en verre de la face avant. Il isole totalement la face intérieure de la vitre des fumées et polluants émis par les opérations de cuisson.

Halton MobiChef offre une vue parfaite sur le travail du Chef, tout en réduisant le temps de nettoyage des écrans en verre.

# Équipements de cuisson modulaires en 700/900 mm ou à poser : Aucune différence !

Halton MobiChef peut être utilisé sans restriction avec tous les équipements de cuisson électriques : légers à poser ou modulaires traditionnels de 700 et 900 mm de profondeur et ce, quel que soit leur type.

C'est la combinaison unique de deux systèmes haute efficacité qui permet d'obtenir ce résultat :

- La technologie des Jets de Captation qui garantit la plus haute efficacité de captation des fumées et odeurs de cuisson;
- Un système de recyclage ultra efficace, totalement intégré et compact qui élimine la nécessité de raccorder la station de cuisson à un réseau d'extraction.

## Déplacer le spectacle au milieu de vos convives, pas les graisses ni les odeurs !



Halton MobiChef intègre une unité de recyclage ultra efficace avec un traitement qui ne comprend pas moins de 6 étapes. Le processus de filtration haute efficacité élimine de manière drastique les particules de graisse et fumées dégagées par les équipements de cuisson tout en réduisant considérablement les émissions d'odeurs, quel que soit le type d'équipement (grillades, friteuses, etc).

L'air traité peut être restitué directement dans la salle de restaurant où Halton MobiChef est installé. Il ne nécessite donc aucun raccordement à un réseau d'extraction. Totalement Plug-and-Play, il peut être installé n'importe où.

Aucun compromis n'a été fait sur le processus de recyclage :

- 1 Pré-filtration mécanique deux étages composée de filtres cycloniques KSA Halton (efficaces à 95% sur les particules de plus de 10  $\mu\text{m}$ ) et de filtres mailles, tous nettoyables en machine. Cette combinaison traite efficacement les particules de taille moyenne.
- 2 Pré-filtres complémentaires jetables (classe EU5, F5). Les trois étapes de pré-filtration permettent au filtre ESP (Electrostatic Precipitator) de travailler dans les meilleures conditions possibles, c'est à dire sur les petites particules.
- 3 Le filtre ESP (Electrostatic Precipitator) induit dans un premier temps une charge électrostatique sur les particules ce qui permet ensuite de les collecter sur des plaques grâce à un champ magnétique. Les filtres ESP sont extrêmement efficaces sur les particules fines, y compris sur les particules et vapeurs de graisse. Ils sont nettoyables.
- 4 Filtres absolus (efficacité > 95% DOP sur les particules de 0,3  $\mu\text{m}$ ). Ils sont utilisés pour supprimer les particules ultra fines.
- 5 6 Une partie des odeurs sont contenues et véhiculées par les particules et vapeurs de graisse. Les odeurs restantes sont traitées par une combinaison de charbon actif et de granules chimiques. Le charbon traite les odeurs par adsorption et les granules par adsorption, absorption et réaction chimique (ce qui limite le risque de désorption).

# Concentrez-vous sur le spectacle, les contrôleurs Halton se chargent du reste !



Les contrôleurs Halton MobiChef font partie de la Plate-forme de Contrôle Halton (FCP Foodservice Control Platform). Elle a été développée pour gérer toutes les solutions pour Cuisines à Hautes Performances Halton. Quels que soient le type et le nombre de technologies installées, elles sont toutes contrôlées par une interface unique : l'écran tactile Halton (HTS Halton Touch Screen).

Cette interface utilisateur a été conçue pour gérer nos technologies avancées, tout en restant simple et facile à utiliser.

Halton MobiChef se pilote du bout des doigts !

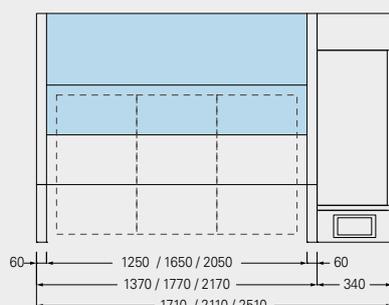
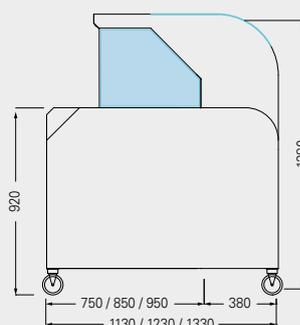
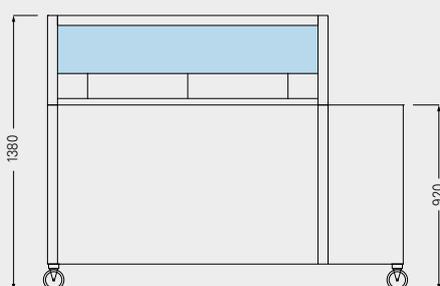
## La maintenance des filtres n'a jamais été aussi simple.

L'écran tactile Halton utilise des visuels clairs, qui permettent un contrôle facile des fonctions principales. La durée de vie restant des filtres est indiquée clairement, afin de facilement planifier les opérations de maintenance.

## Les contrôleurs Halton garantissent un fonctionnement au juste débit nécessaire, ni plus, ni moins.

La vitesse du ventilateur est automatiquement ajustée pour compenser les pertes de charge des filtres, au fur et à mesure de leur encrassement. Le débit d'extraction est maintenu à un niveau constant, garantissant le maintien d'une efficacité de captation maximale, quel que soit l'état des filtres.

### Dimensions



Plan de travail en pierre de quartz (couleurs disponibles)



Puissants spots LED intégrés (blanc chaud)









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

#### Halton Foodservice International

##### France

Halton SAS  
Zone Technoparc Futura  
CS 80102  
62402 Béthune Cedex  
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00  
Fax +33 (0)3 21 64 55 10  
[foodservice@halton.fr](mailto:foodservice@halton.fr)  
[www.halton.fr](http://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](mailto:info.de@halton.com)  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

##### USA

Halton Co.  
101 Industrial Drive  
Scottsville, KY 42164  
Tel. +1 270 2375600  
Fax + 1 270 2375700  
[info@haltoncompany.com](mailto:info@haltoncompany.com)  
[www.haltoncompany.com](http://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](mailto:sales@halton.com.my)  
[www.halton.com](http://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](mailto:foodservice.uk@halton.com)  
[www.halton.com](http://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](mailto:salestech.jp@halton.com)  
[www.halton.jp](http://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](mailto:info@haltoncanada.com)  
[www.haltoncanada.com](http://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](mailto:sales@halton.ae)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

Halton a une politique de développement et d'amélioration des produits permanente, et se réserve le droit de modifier conception et spécifications sans avis préalable. Pour plus d'informations, merci de contacter votre agence Halton la plus proche.