JES

Vortex- Højeffektiv Jet filtreringssystem til Showkøkkener

JES/1303/DK

- Højeffektiv cyklon med fantastisk opfangningsevne
- Energibesparelse takket være lav fraluftmængde
- Flot design
- Maximum termisk og akustisk komfort
- Optimal hygiejne, luftkvalitet og sikkerhed
- Let at vedligeholde
- Nøglefærdige projekter: design, installation og opstart af et team af eksperter
- Mange kundetilpassede løsninger

JES filtreringssystem er specielt designet til showkøkken områder eller arkitektoniske koncepter for køkkenudstyr med medium effekt som grills, små trækulsgrill, woks og stegeplader m.m.

JES har en opfangningseffektivitet på mere end 95 %, ved en meget lav fraluftmængde kombineret med flere features:

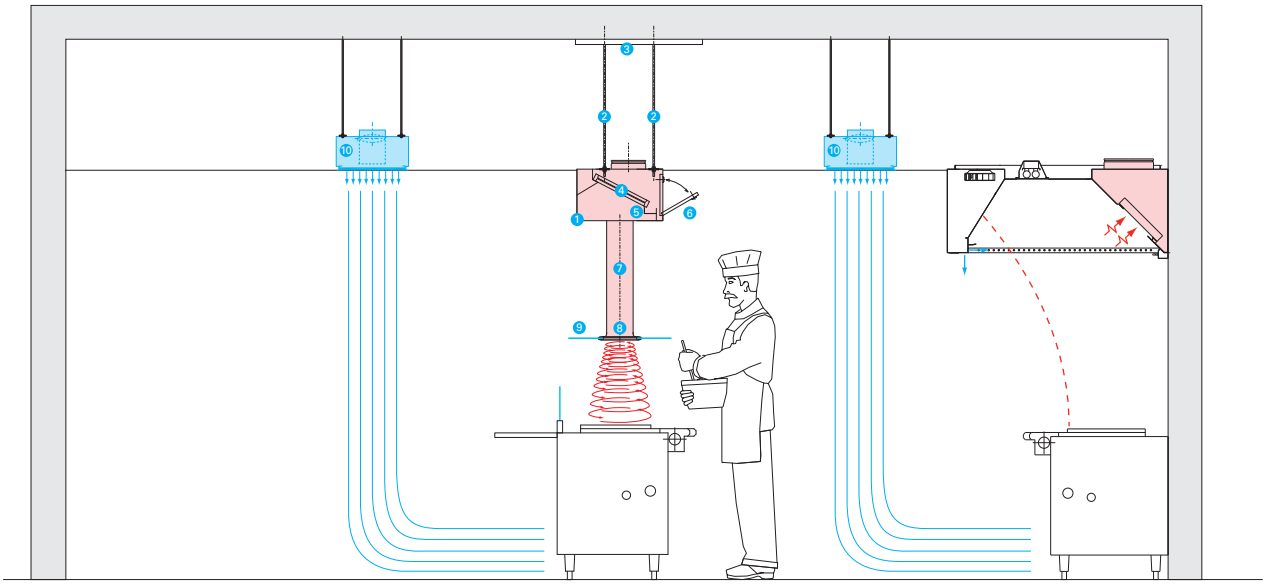
- opfangning tæt på køkkenudstyret
- en eller flere rør med en kraftfuld cykloneffekt
- en glasplade som dækker hele kogeudstyret, hvilket hjælper til at øge opfangningseffektiviteten.

JES fremmer følesen af åbenhed i forhold til almindelig emhætter. Designet med kombinationen af glas/stål giver området et unikt og æstetisk design.

Glaspladen agerer som en nyseskærm for både gæster og personale. Den kan også anvendes som en udleveringsdisk.

Fraluftskammeret er designet for hurtig og effektiv adgang til filter og vedligeholdelse. JES kan udstyres med brandsikring hvis det er krævet.

Som tilbehør kan det også udstyres med Capture Ray™ teknologi, som neutraliserer fedt partikler og som forhindre at fedtet aflejre i fraluftskammeret og kanalsystemet.



Generelle principper

• Fraluftskammeret er produceret i AISI 304 rustfrit stål, kornstørrelse 320, fuldsvejset. T.A.B.™ (Testning and Balancing) målestudser til måling af fraluftmængden. Flangen er 1,5mm tyk fuldsvejst og plenum er 1 mm tyk. Samles med 4x10 mm gevindbolte.

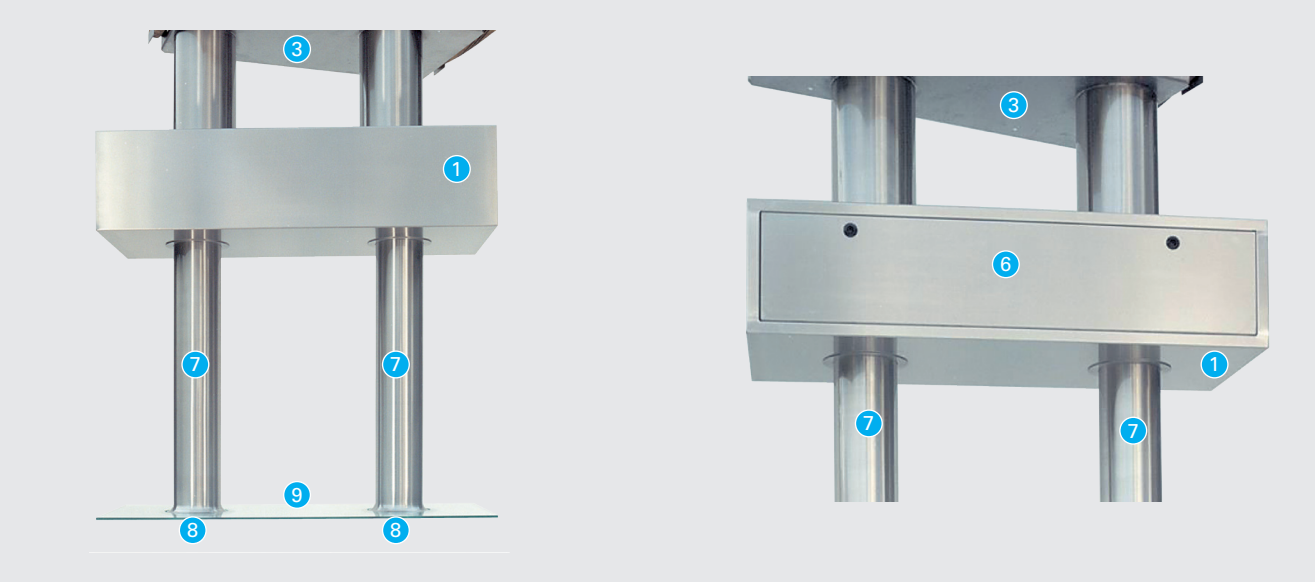
• Højeffektiv AS filter, som er lette at udskifte og som kan vaskes i opvaskemaskinen. Udført af AISI 304 rustfrit stål, med konstant tryktab. Fedt og kondensat opsamles i en drypbakke for hurtig rensning.

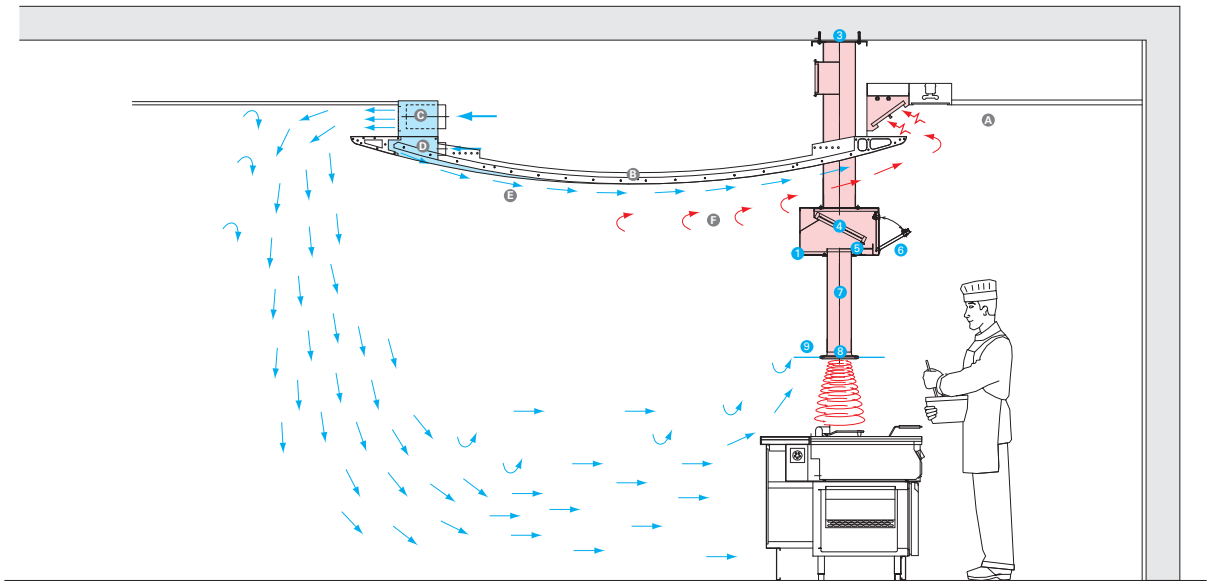
• Adgangslem til AS filter og drypbakke. Monteret med hængsler og nøglelås.

1 – Fraluftsplenum
2 – Montagestænger
3 – Montageplade
4 – Højeffektive AS filter
5 – Drypbakke
6 – Adgangslem

• Rustfrit stål rør, udstyret med aerodynamisk dyse, skærper en højeffektiv suge effekt. Røret er også med til at støtte glaspladen.

• Sikkerhedsglasplade (TSG), 10mm tyk.





* Eksempel på specialdesignet indretning fra Boehringer Ingelheim Pharma (Tyskland).

7 – Rustfrit stål rør

8 – Konisk dyse

9 – Glasplade

• Lavimpuls tilluftsmodul. Konstrueret af AISI 304, kornstørrelse 320, uden synlige skruer og bolte. Rustfrit stål eller aluminiums frontplade, med indmad af honeycomb.

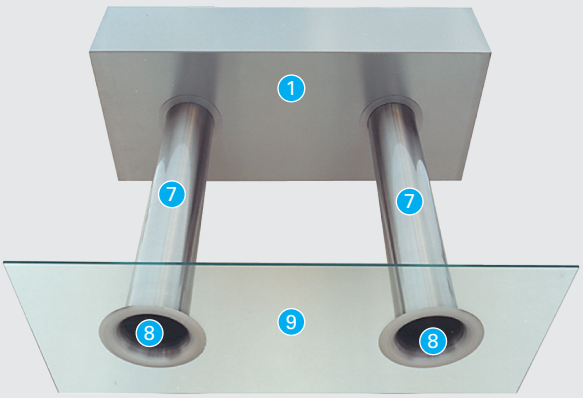
10 – Lavimpuls tilluftsmodul

Kundetilpasset design

Takket være de reducerede størrelser og moduler, kan JES kundetilpasset. Det kan også integreres i køkkenventilationslofter eller i et HVAC koncept.

I eksemplet ovenover, er JES integreret i et skræddersyet ventileret køkkenloft samt spiseområde:

- Traditionelt fraluftsområde (A)
- Specielle buede vinger (B) som indeholder tilluftsplenum (C) og Capture Jet™ plenum (E). Tilluftsplenumer tilsluttet med en lille luftmængde for at skabe et vandret luftslør der beskytter vingerne mod støv og tvinger resterende røg tilbage til fraluftområdet.



JES effektivitet

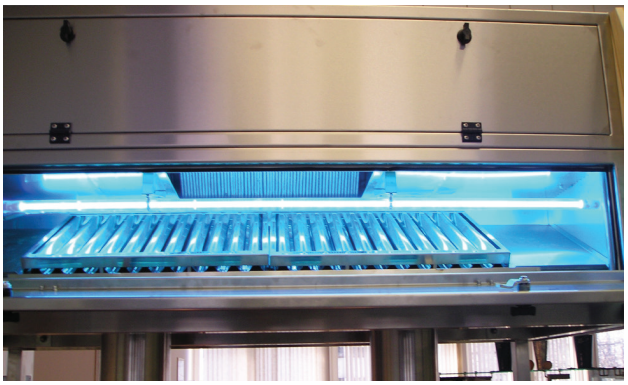
Røgtesten som demonstreres her på billedet til venstre viser JES's features:
- Den korte afstand fra køkkenudstyret og glaspladen øger naturligt opfangningseffektiviteten;
- Den aerodynamiske udformning af dysen skaber en cykloneffekt som tvinger plumen af røg imod den;
- Glaspladen øger cykloneffektiviteten og udnytter luftstrømmen langs overfladen (som trådende monteret på glasoverfladen viser).

Effektiviteten af JES er imponerende i virkelige installationer, som også kan ses på laboratorier test:
- Den eneste løsning til bestemte showkøkkener
- Den korrekte løsning til traditionel showkøkken områder, hvor brugen af emhætter ikke er arkitektonisk muligt.

JES glaspladen

JES glasplade er lavet af TSG Sicuro (sikkerhedsglas) som er særdeles holdbar selv ved relativ høje temperaturer.
I kontrast til normalt glas, som produceres med skarpe kanter er TSG Securo glas lave af et fintmasket mønster som ikke kan skade personer.

Capture Ray™ teknologi

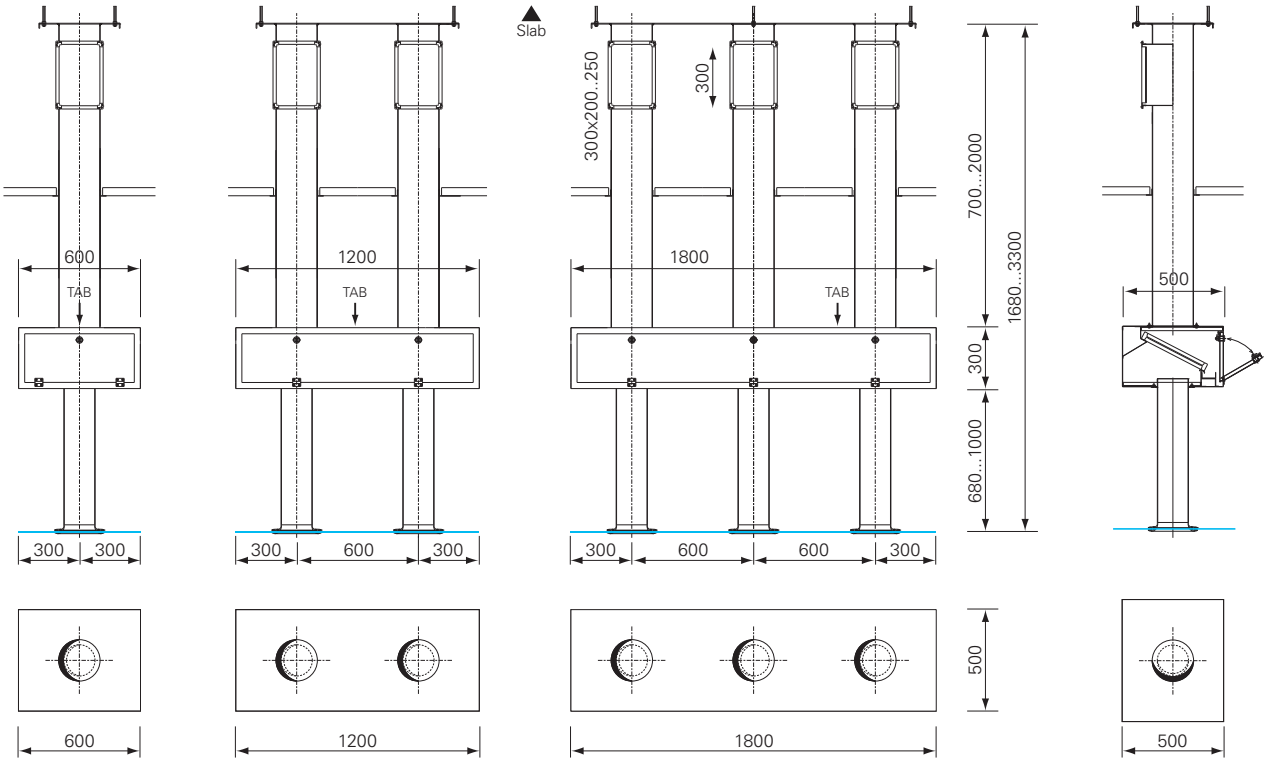


Det højeffektive Jet filtreringssystem kan også udstyres med Capture Ray™ teknologi som fjerner fedtaflejringer i fraluftkammeret og i kanalerne, og reduceret lugtgener. Omkostninger til rensning af kanalsystemet reduceres til et minimum og vedligehold af varmeveksler nedbringes til et absolut minimum.

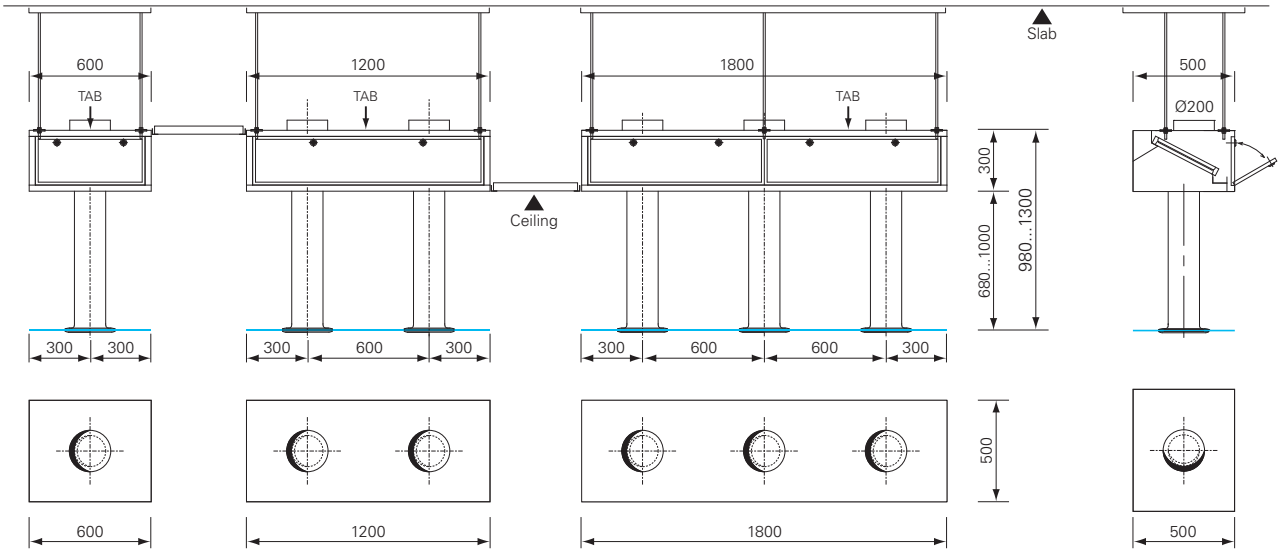
Brandslukningssystem

P.G.A. konstruktionen og designet skal brandslukningssystemet monteres af Halton personale. Kundetilpasset højeffektivt filtreringssystem til showkøkkener, fører normalt til specielle dimensioner, som tilpasses til køkkenet. Adgangsforholdene til fraluftskammeret kan derfor blive besværlig hvorfor det er nødvendigt med præinstalleret brandslukningssystem. Desuden skal monteringen af spraydyser til brandslukningsmiddel i JES glaspladen udføres fra fabrikken for at sikre glaspladens styrke. Det er derfor vigtigt at Halton står for installationen.

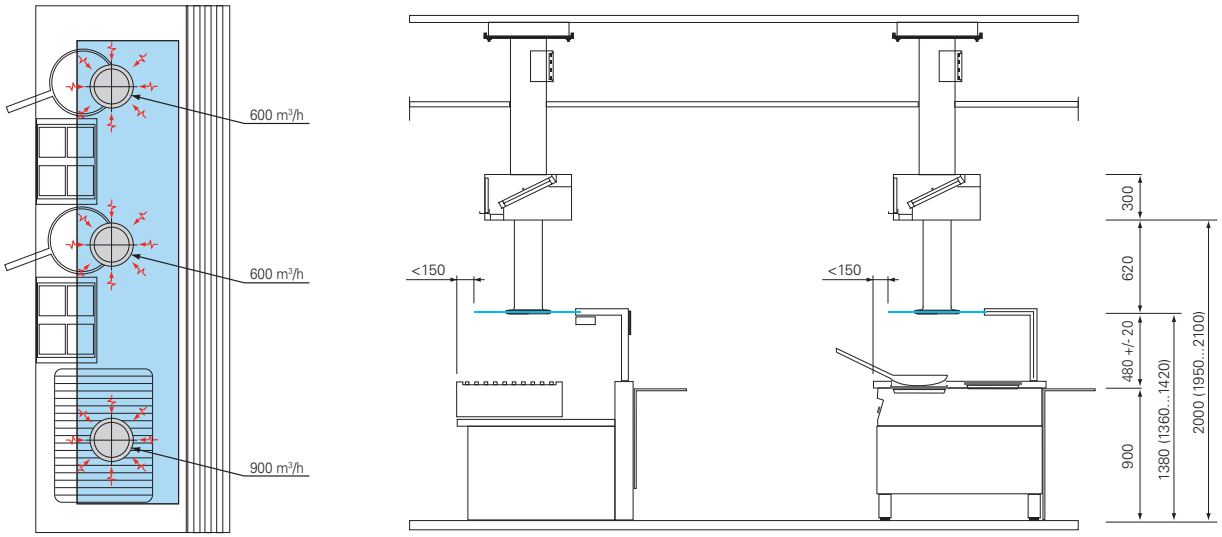
Dimensioner på JES med tilslutning af forlængerrøret



Dimensioner på JES med tilslutning til fraluftkammer



Eksempel på en typisk JES installation



Hurtigvalgs data

Kode		1 rør	2 rør	3 rør
Anbefalede fraluftsmængder	[m³/h]	600 - 900	1200 - 1800	1800 - 2700
	[l/s]	167 - 250	333 - 500	500 - 750
Maksimum tryktab	[Pa]	305	305	305
Dimensioner udsugningskammer (LxDxH)	[mm]	600x500x300	1200x500x300	1800x500x300
Dimensioner glasplade (LxD)	[mm]	600x500	1200x500	1800x500
Antal filter og type		1 x AS	2 x AS	3 x AS
Dimension filtre (LxDxH)	[mm]	500x350x39	500x350x39	500x350x39
Total højde	[mm]	1000...2000	1000...2000	1000...2000
Vægt	[kg]	80	160	240

Noter

JES/1303/DK

www.halton.com/foodservice

Halton A/S
Husby Allé 17, 1 mf. , 2630 Taastrup
Tel. +45 86 922 855
Fax +45 86 922 837
www.halton.dk

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
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@halton.co.uk
www.halton.co.uk

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

Firmaet har en politik om kontinuerlig udvikling. Derfor forbeholder vi os retten til at andre design og specifikationer uden yderligere varsel.
For mere information kontakt da deres nærmeste Halton kontor som kan findes på: www.halton.com/locations