

Halton

– Capture Jet™ tekniikka ja palvelujärjestelmät



Tehokkaat ilmastointiratkaisut keittiöön

Halton yhdistää kattavan erikoisosaamisensa sekä alan edistyneimmän tekniikan ja luo ainutlaatuisia järjestelmiä ammattikeittiöiden ilman epäpuhtauksien sekä ruuanlaitossa syntyvien lämpökuormien energiatehokkaaseen käsittelyyn. Haltonin kehittämät järjestelmät luovat miellyttävän ja tehokkaan työympäristön ja pienentävät samalla käyttökustannuksia.

Halton Capture Jet™ on ainoa järjestelmä, jonka avulla ammattikeittiön energiakustannuksia voidaan pienentää jopa 50 % samalla, kun ruuanlaittoympäristön ilmanlaatu paranee. Alkuinvestoinneilla ja niitä seuraavilla käyttökuluilla on ratkaiseva merkitys jokaisen yrityksen kannattavuuteen. Ilmastointijärjestelmän kokonaistehokkuuden lisääminen voi pienentää sekä aloitus- että käyttökuluja samalla, kun parantunut sisäilma lisää työntekijöiden tuottavuutta. Taitavien työntekijöiden puute sekä kasvaneet energiansäästö- ja kestävä toiminnan vaatimukset ovat tehneet ruuanlaittoympäristöjen sisäilmaratkaisuista ehkä tärkeämpiä kuin koskaan aikaisemmin.



Halton Capture Jet™ -huuvissa on

- Aiempaa tehokkaampi, patentoitu Capture Jet™ -teknologia epäpuhtauksien sieppaamiseen ja sitomiseen
- Tehokkaat KSA-spiraalipyörresuodattimet
- TAB™ mittaus- ja säätöyhteet, joka mahdollistavat tarkan ilmavirran säätämisen ja tehokkaan ilmastointijärjestelmän käyttöönoton
- Piennopeustuloilmalaite
- Säätöpellit sekä tulo- että poistoilmaa varten

- Yksiköllisesti säädettävät tuloilmasuuttimet keittiölaitteiden aiheuttaman lämpösäteilyn vähentämiseen
- Loistevalo, joka kohdistaa noin 500 luksin valaistuksen työtasolle
- Hitsaamalla valmistettu ruostumaton teräsrakenne (AISI 304)
- Mahdollisuus ottaa käyttöön automaattinen Water Wash -vesipesujärjestelmä ja Capture Ray UV-C-tekniikka rasvanpoistoon.

Halton Capture Jet™ -tekniikka tehostaa huuuvan toimintaa

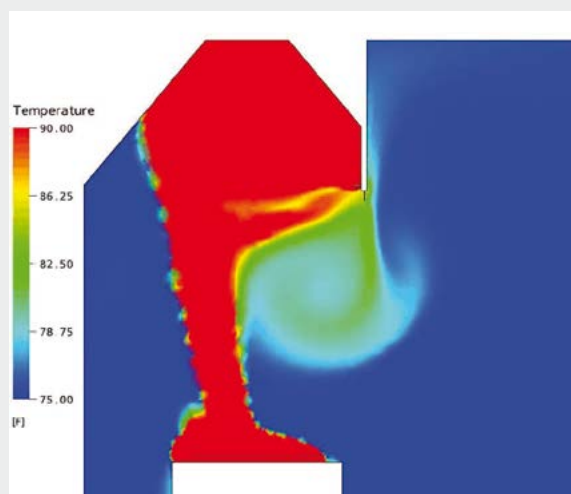
Sieppausteholla tarkoitetaan keittiön ilmastointijärjestelmän kykyä tuottaa riittävä sieppaus- ja sitomisteho pienimmän mahdollisen poistoilmavirran avulla. Halton Capture Jet™ -teknologia synnyttää alipaineen huuuvan etureunaan ja sivuille, mikä auttaa sieppaamaan ja sitomaan lämpöä ja ilman epäpuhtauksia kriittisellä työskentelyalueella.

Haltonin tehokkaat keittiön ilmanvaihtojärjestelmät perustuvat ainutlaatuihin Capture Jet™ -tekniikkaan, joka vähentää ympäristöön leviävän epäpuhtauksia sisältävän ilman määrää tavanomaista pienemmillä poistoilmavirroilla, mikä mahdollistaa pienikokoisten tuulettimien ja kanavien käytön. Capture Jet™ -huuvut estävät kuumuuden ja epäpuhtauksien leviämisen keittiölaitteista työskentelyalueelle. Huuvut tuottavat pienen sieppausilmasuihkun, joka työntää ilman kohti suodattimia.

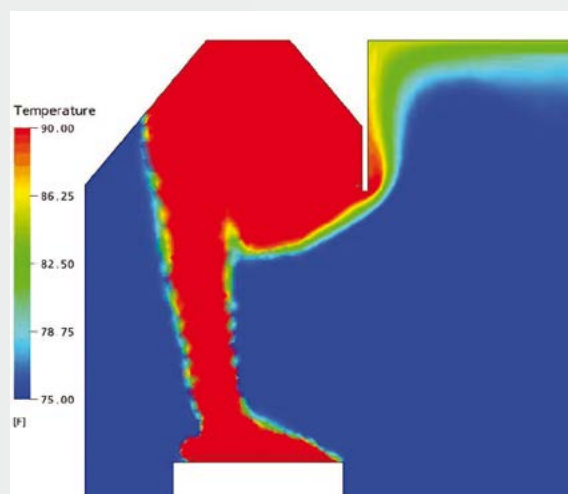
Capture Jet™ -tekniikalla kuumuuden poistamiseen tarvitaan 30-40 % vähemmän poistoilmaa pelkällä poistoilmalla toimiviin tavallisiin huuviin verrattuna.



Suoraa säästöä saadaan siis sekä käyttö- että käyttöönottokustannuksissa. Capture Jet™ -huuvissa on ainutlaatuiset mekaaniset KSA-suodattimet, jotka poistavat 95 % kahdeksan mikronin kokoisista tai suuremmista rasvamolekyyleistä. Suodattimet säästävät energiaa ja helpottavat laitteen huoltoa, sillä ilmanpaine säilyy alhaisena ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut suodattimet on helppo puhdistaa. Huuviin sisältyy myös TAB™ -järjestelmä, joka helpottaa laitteen testaamista ja säätämistä sen käyttöpaikalla.



CFD mallinnus Capture Jet -tekniikkaa käyttävästä huuvasta.



CFD mallinnus huuvasta, joka ei käytä Capture Jet -tekniikkaa.

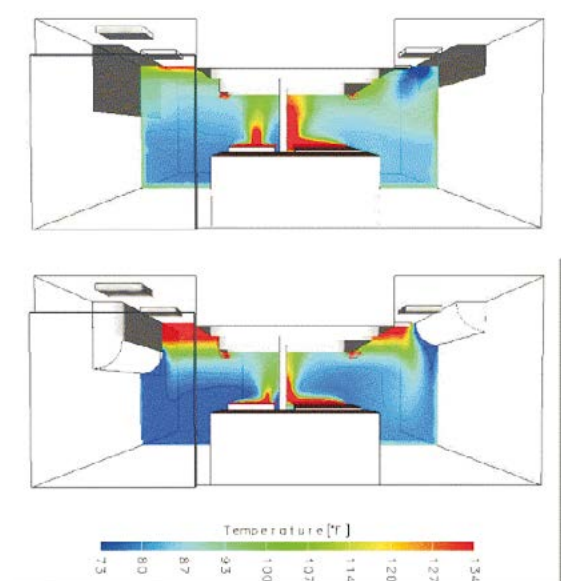
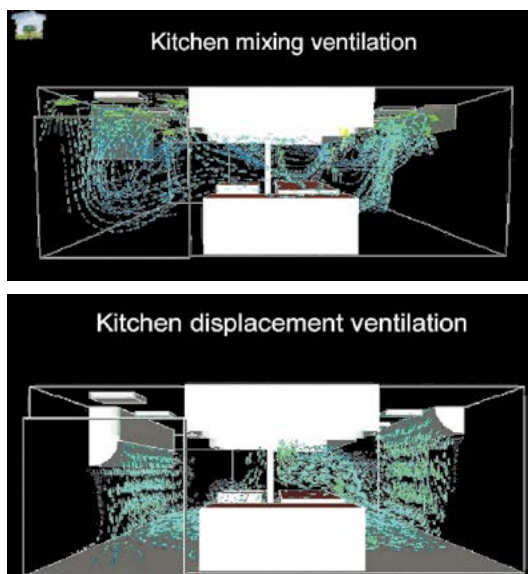
Tarkoituksenmukainen suunnittelu vähentää energiankulutusta

Ammattikeittiöiden tilasuunnittelun yleinen ongelma on tehokkaan ilmanvaihtojärjestelmän luominen. Suurin osa keittiön ilmanvaihtosuunnitelmista keskittyy ruoanlaitossa syntyvien ilman epäpuhtauksien poistoon. Paljon vähemmälle huomiolle jää tarvittavan korvausilman suunnittelu. Puutteellisesti järjestetty korvausilmantuotto aiheuttaa ristivetoa ja korkean tuloilmanopeuden, mikä voi heikentää huuuvan kykyä siepata ja sitoa ilman epäpuhtauksia.

Erilaisilla poistoilmahuuvuvalinnoilla ja niihin liittyvillä korvausilmaratkaisuilla voidaan saavuttaa tärkeitä säästöjä energiankulutuksessa. Suunnittelun avulla löydetty energiankulutuksen säästömahdollisuudet voidaan kuitenkin toteuttaa integroidulla järjestelmällä, joka sisältää sekä keittiön poistoilmanvaihdon että tuloilman tuoton.

Halton suunnittelee keittiön ilmanvaihtojärjestelmät kokonaisvaltaisesti ja kaikki tarpeet huomioonottaen. Tulo- ja poistoilmajärjestelmien tehtävä on luoda erinomaiset työskentelyolosuhteet. Erittäin tehokkaiden Capture Jet™ -huuvien ja piennopeusilmanvaihdon yhdistelmä ylläpitää sopivaa lämpötilaa työskentelyalueella. Korvausilman luonnostaan ylöspäin suuntautuva liike auttaa sieppaamaan ja sitomaan ruoanlaitossa syntyvän epäpuhtaan ilmavirran huuvaan.

Täydellisessä keittiön ilmanvaihtojärjestelmässä otetaan huomioon sisäilman laatu, paloturvallisuus, turvallisuus, työntekijöiden viihtyvyys, laiteinvestointien kulut, käyttökulut ja huoltokulut.



CFD mallinnus keittiöstä, jossa käytetään sekoittavaa ilmanvaihtoa (yläkuva) ja keittiöstä, jossa käytetään syrjäyttävää ilmanvaihtoa (alakuva). Oikealla vastaavat keittiön lämpötilojen mallinnoskuvat.

Tehokasta tekniikkaa rasvanerotukseen ja poistoilman epäpuhtauksien hallintaan

Mekaanisen rasvasuodattimen tehtävä on poistaa suuret rasvahiukkaset poistoilmavirrasta ja edistää paloturvallisuutta estämällä tulen leviäminen poistoilmayksikköön ja kanavistoon.

Tehokkaan rasvanerotuksen varmistamiseksi Capture Jet™ -tekniikka sisältää Haltonin patentoimat UL- ja NSF-luokitellut KSA-spiraalipyörresuodattimet. Tämä ainutlaatuinen rasvanerotin muodostuu useista pyörresuodattimista. Ne poistavat 95 % rasvahiukkasista, joiden koko on kahdeksan mikronia tai enemmän. Tehokas rasvasuodatuskyky saavutetaan ainutlaatuisella kennojen muotoisella suodattimella, jonka sisällä ilmavirtaa pyöritetään. Ilmavirran suunta pysyy koko ajan samana, jolloin rasvahiukkaset eriytyvät ilmavirrasta keskipakoisvoiman vaikutuksesta.

Erillisin kammioin varustetun KSA-suodattimen sisältämä vapaa tila on tavallisiin rasvasuodattimiin verrattuna erittäin suuri. Sen ansiosta painehäviö pysyy suodattimessa pienempänä, mikä alentaa poistoilmatuulettimen energiankulutusta ja melutasoa, ja siten vähentää Haltonin laiteratkaisun käyttökuluja entisestään.

KSA-suodattimen erotusteho ja painehäviö pysyvät käytännössä vakioina käytön aikana. Laboratoriokokeet todistavat, että KSA-suodatin on markkinoiden tehokkain mekaaninen rasvasuodatin.



Haltonin Capture Ray UV-C-rasvanerotustekniikka nostaa poistoilman epäpuhtauksien hallinnan ja suodatustehon täysin uudelle tasolle. Capture Jet™ -huuviin voidaan liittää UV-C-ominaisuudet pitämään kanavat puhtaina ja parantamaan hygieniatasoa sekä paloturvallisuutta.

Ensin vähintään kahdeksan mikronin suuruiset rasvahiukkaset poistetaan mekaanisessa suodattimessa, minkä jälkeen jäljelle jääneet pienemmät hiukkaset ja rasvahöyryt hajotetaan UV-C-hapetustekniikalla, jolloin rasvaa ei pääse kertymään kanaviin ja poistoilman epäpuhtaudet vähenevät.

Haltonin Pollustop on edistynyt ilmanpuhdistusjärjestelmä, joka voidaan liittää kokonaisvaltaiseen keittiön ilmastointiratkaisuun, kun poistoilman epäpuhtauksista on päästävä eroon niiden syntymispaikalla. Järjestelmä puhdistaa savun, imee ylimääräisen otsonin ja minimoi ruuanlaitosta syntyneet hajut, mikä on tarpeen ammattikeittiöiden niissä tiloissa, missä ei ole saatavilla poistoilmaratkaisua.



Capture Jet™ -huuvat

Haltonin Capture Jet™ -huuvavaliokimasta löytyvät ratkaisut erilaisiin ammattikeittiöiden ilmanvaihdtarpeisiin ja kaikenlaisiin ruuanlaittoprosesseihin. Capture Jet™ -tekniikka ja piennopeuksiset KSA-suodattimet luovat yhdessä markkinoiden tehokkaimman yhdistelmän ruuanlaitossa syntyvän lämmön ja höyryjen poistamiseen.

Capture Jet™ -huuvissa käytetään edistysellistä Halton Capture Jet™ -järjestelmää, jonka vaakasuorien ja pystysuorien ilmasuihkujen yhdistelmä huuven etuosassa ja sivuilla parantaa huuven ruuanlaitossa syntyneiden ilmavirtojen sieppaus- ja sitomistehoa. Capture Jet™ -tekniikan ja Side-Jet-tekniikan yhdistelmä perustuu tiiviin ja nopean sieppausilmasuihkun suureen sitomistehoon. Ilmasuihkut kuljettavat ilmaa tehokkaasti huuven kriittisiltä etu- ja sivuosilta ja minimoivat alueelle jäävän likaantuneen ilman määrän, joten ilmanlaatu työskentelyalueella säilyy erinomaisena.

KVF – Capture Jet™ -sieppausilmahuuva tuloilmalaitteella

KVF Capture Jet™ -sieppausilmahuuva sisältää piennopeustuloilmalaitteen, valaisimen, säätöpellit, tehokkaat KSA-rasvasuodattimet sekä mittaus- ja säätöyhteet.



KVI – Capture Jet™ -sieppausilmahuuva

KVI-sieppausilmahuuva sisältää Capture Jet™ -yksikön, valaisimen, säätöpellit, mittaus- ja säätöyhteet sekä tehokkaat KSA-suodattimet.



KVL – Capture Jet™ -sieppausilmahuuva

KVL-sieppausilmahuuvassa käytetään Capture Jet™ -tekniikkaa ja tehokkaita KSA-rasvasuodattimia. Huuvaan sisältyy valaisin sekä mittaus- ja säätöyhteet.



Capture Ray UV-C-huuvat

Monissa keittiöissä poistoilmajärjestelmältä vaaditaan ilman epäpuhtauksien hallintaa, jotta järjestelmä vastaisi alati lisääntyviin ympäristöystävällisyyden vaatimuksiin. Halton Capture Ray -huuvat perustuvat Haltonin patentoimaan Capture Jet™ -järjestelmään, edistykseelliseen mekaaniseen KSA-suodatintekniikkaan ja rasvanpoistoon käytettävään UV-C-järjestelmään. UV-C-tekniikka on tieteellisesti testattu ja siinä on otettu huomioon kaikki mahdolliset turvallisuusseikat. Näiden ominaisuuksien ansiosta kanavistot pysyvät puhtaina ja paloturvallisuus paranee.

Hajujen hallinta, savu sekä poistoilmakanavien näkyvien osien siisteys asettavat ruuanlaittoympäristön suunnittelulle erityisvaatimuksia. Haltonin edistynyt ilmanpuhdistusjärjestelmä on suunniteltu liitettäväksi kokonaisvaltaiseen keittiön ilmastointiratkaisuun kohteissa, joissa tehokas poistoilman epäpuhtauksien hallinta on tärkeää niiden syntymispaikalla.

UVF – tuloilmalaitteella ja UV-tekniikalla varustettu Capture Jet™ -sieppausilmahuuva

UVF Capture Ray -huuvat sisältävät piennopeus-tuloilmalaitteen, tehokkaat KSA-rasvasuodattimet sekä ultraviolettikasetin, joka on varustettu täydellisellä ohjaus- ja turvatoimintojen valikoimalla.

UVI – UV-tekniikalla varustettu Capture Jet™ -sieppausilmahuuva

UVI Capture Ray -huuvat sisältävät tehokkaat KSA-rasvasuodattimet sekä ultraviolettikasetin, joka on varustettu täydellisellä ohjaus- ja turvatoimintojen valikoimalla. Erikseen säädettävät henkilökohtaiset tuloilmasuuttimet vähentävät keittiölaitteiden aiheuttamaa lämpösäteilyä.

UVL – UV-tekniikalla varustettu Capture Jet™ -sieppausilmahuuva

UVL Capture Ray -sieppausilmahuuva sisältää tehokkaat KSA-rasvasuodattimet ja ultraviolettikasetin. Laite sisältää täydellisen valikoiman ohjaus- ja turvatoimintoja.

Haltonin edistykseellinen Pollustop-ilmanpuhdistustekniikka sisältää valikoiman suodatinyhdistelmiä, jotka on suunniteltu poistamaan ilman epäpuhtaudet, kuten savun ja ylimääräisen otsonin ennen poistoilman päästämistä ilmakehään.





Paremmat huoltojärjestelmät

Vesipesujärjestelmät

Halton tarjoaa huuviin automaattista vesipesujärjestelmää, joka yhdistää Capture Jet™ -järjestelmän tehon suodattimien ja poistoilmakammioiden puhdistukseen. Automaattinen puhdistus auttaa ylläpitämään rasvaerottimen suorituskykyä ja säilyttämään koko järjestelmän toimintakyvyn huipussaan. Mikä mukavinta, edistyksellisen suunnittelun ansiosta suodattimia ei tarvitse poistaa huuvasta, joten työ kustannukset pysyvät pienempinä.

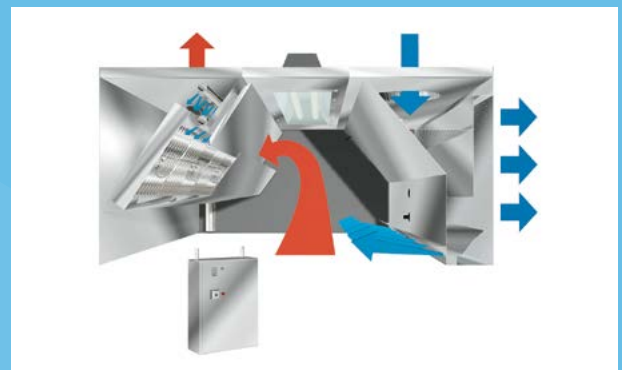
- Haltonin vesipesuhuuvut suihkuttavat veteen sekoitettua puhdistusainetta poistoilmakammioista KSA-suodattimien läpi ja KSA-yksikön ulkopuolelle.
- Pesutiheys on ohjelmoitavissa erillisen hallintalaitteen kautta, jota voidaan käyttää samanaikaisesti useissa huuvissa.
- Järjestelmä käyttää hyväkseen Capture Jet™ -tekniikkaa sekä KSA-spiraalipyörresuodattimia (UL- ja NSF-luokittelu).
- Järjestelmä takaa vedottoman pieninopeuksisen tuloilmantuoton.
- Järjestelmään sisältyy valaisin, säätöpellit ja TAB™ mittaus- ja säätöyhteet (joiden avulla ilmavirrannopeuksia ja kanavistoa voidaan hallita ja säätää helposti ja tarkasti).

KWF – tuloilmalaitteella ja pesuautomaatiikalla varustettu Capture Jet™ -sieppausilmahuuva

KWF Capture Jet™ -sieppausilmahuuva sisältää piennopeustuloilmalaitteen, tehokkaat KSA-suodattimet sekä poistoilmakammioiden ja rasvasuodattimien automaattisen pesutekniikan.

KWI – Capture Jet™ -sieppausilmahuuva pesuautomaatiikalla

KWI Capture Jet™ -sieppausilmahuuvassa on tehokkaat KSA-suodattimet sekä poistoilmakammioiden ja rasvasuodattimien automaattinen pesutekniikka. Yksilöllisesti säädettävät tuloilmasuuttimet vähentävät keittiölaitteiden aiheuttamaa lämpösäteilyä.





Paloturvallisuus

Palonsammutusjärjestelmä voidaan suunnitella lisävarusteena taloudellisesti sopivan kokoiseksi osaksi keittiön varustelua ja huuvavalikoimaa.

Paloturvallisuusjärjestelmän tärkein tehtävä on suojella tilankäyttäjää ja palontorjuntahenkilöstöä tulipalotilanteessa. Ammattikeittiöissä suurimman paloriskin aiheuttaa suurten rasvamäärien käsittely esimerkiksi käytettäessä keittimiä, friteerauskatiloita, hiilipariloita tai wokkipannuja... Rasva voi kuumentuessaan leimahtaa liekkeihin ja sytyttää tulipalon.

Tehtaalla esiasennettu Haltonin nesteainejärjestelmä tarjoaa täysin automaattisen, itsenäisen ja sähköttömän ratkaisun keittiölaitteiden, poistoilmakammioiden ja kanaviston poistoilmayhteiden suojelemiseksi vuorokauden ympäri. Tyypillisesti järjestelmä sisältää ruostumattomasta teräksestä valmistetun ohjauspaneelin, sulakkeen, sammutuslaitteen sammutusaineensyötön, erillisen manuaalisen kytkimen ja näkyviltä osin ruostumattomasta teräksestä valmistetun putkiston.





Unipoint-jakeluyksiköt

Halton tarjoaa asiakkaan toiveitten mukaan tehtyjä jakeluyksikköjä, joihin sisältyvät kaikki ammattikeittiön putki- ja sähköpalvelut. Järjestelmä on joustava, minkä ansiosta siihen voidaan tehdä muutoksia tai lisäyksiä helposti ja nopeasti ammattikeittiön muutostarpeiden mukaan. Unipoint on helppo puhdistaa ja huoltaa.

- Kaikki sisäiset putkistot ja tekniset palvelut on esiasennettu ja testattu ennen toimitusta.
- Toisistaan täysin eristetyt putki- ja johdotusjärjestelmä.
- Laite toimii yhteistyössä ilmastointilaitteiden kanssa.
- Saatavilla seinämallina tai saarekkeena.
- Suojaputket kunkin sovelluksen tarpeitten mukaisesti yksittäisille johdoille ja/tai johtoryhmille.
- Suuri valikoima lisävarusteita.





Me palvelemme

Halton on kehittänyt, suunnitellut ja valmistanut tehokkaita keittiön ilmanvaihtoratkaisuja jo yli 30 vuoden ajan. Uskomme, että laadukas sisäilma luo edellytykset aiempaa terveellisemmälle ja tuotteliaammalle elämälle. Yrityksemme on sitoutunut noudattamaan standardeja ja ohjeistuksia, joiden avulla tuotamme mahdollisimman energiatehokkaita, hygieenisia ja turvallisia ruuanlaittoympäristöjä.

Kansainvälisen kokemuksemme ansiosta voimme luoda alueellisten vaatimusten mukaan sovellettuja yksilöllisiä ratkaisuja. Tarjoamme täyden palvelun sekä joustavan lähestymistavan, joka mahdollistaa asiakkaan toiveiden mukaisesti suunnitellut ratkaisut. Noudatamme asiakkaan toiveita aina yksityiskohtaisesti, ja palvelumme lähtökohtia ovat asiakastytyväisyys, sovitut aikataulut ja projektin erityisvaatimusten huomioonottaminen.



www.halton.com/foodservice

Halton Foodservice - Yhteystiedot

Tarkista lähimmän Halton-toimittajan tai -yhteyshenkilön tiedot sivustosta www.halton.fi.

France

Halton SAS
Technoparc Futura
BP 102
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
Lot 26064
Persiaran Technology Tinggi
Subang Hi-Tech Industrial Park
42000, Shah Alam
Selangor, Malaysia
Tel. +60 3 3258 3600
Fax +60 3 3258 3699
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
P.O. Box 18116
Dubai
United Arab Emirates
Tel. +971 (0)4 883 7215
Fax +971 (0)4 883 7216
sales@halton.ae
www.halton.com