

Halton Foodservice Catalogus





Landenkrankenhaus (Feldkirch, Duitsland)

Over ons

Halton Group	p. 6
Halton Foodservice	p. 8
Halton maakt de cirkel rond	p. 12
Halton's High Performance Kitchen	p. 18

Innoverende technologieën

Capture Jet™-technologie (afzuigkappen)	p. 26
Capture Jet™-technologie (plafond)	p. 27
M.A.R.V.E.L.-technologie (MRV)	p. 28
Halton's Culinary Light (HCL)	p. 29
Hoogefficiënte KSA-cycloonfilters	p. 30
UV-C Capture Ray™-technologie	p. 31
Cold Mist-technologie	p. 32
Cold Mist on Demand-technologie	p. 33
Automatische Water Wash-reiniging	p. 34
Kanaalmonitorsysteem (KGS)	p. 35
Halton's Touch Screen (HTS)	p. 36
Halton's Foodservice Control Platform (FCP)	p. 37
Ingebouwd blussysteem	p. 38

Producten & oplossingen

Afzuigkappen / Selectietabel p. 43/44

Capture Jet™-afzuigkappen p. 46

KVF	Frontale toevoer	p. 46
KVI	Afzuiging	p. 48
UVF	Frontale toevoer, Capture Ray™	p. 50
UVI	Capture Ray™	p. 52
KWF	Frontale toevoer, Water Wash	p. 54
KWI	Water Wash	p. 56
UWF	Frontale toevoer, Capture Ray™, Water Wash	p. 58
UWI	Capture Ray™, Water Wash	p. 60
CMW-F	Frontale toevoer, Cold Mist	p. 62
CMW-FMOD	Frontale toevoer, Cold Mist on Demand	p. 62
CMW-I	Cold Mist	p. 64
CMW-IMOD	Cold Mist on Demand	p. 64
KSR	Speciale bak-/braadapparatuur	p. 66
USR	Speciale bak-/braadapparatuur, Capture Ray™	p. 68

Afzuigkappen en condensatieafzuigkappen p. 70

KVX	Afzuiging, zonder Capture Jet™	p. 70
KVD	Condensatieafzuigkap, frontale toevoer	p. 71
KVV	Condensatieafzuigkap	p. 72



Ventilatieplafonds / Selectietabel p. 75/76

KCJ	Capture Jet™	p. 78
KCJ-UV	Capture Jet™, Capture Ray™	p. 81
KCJ KCJ-UV Skyline		p. 82
KCW	Capture Jet™, Water Wash	p. 84
KCW-UV	Capt. Jet™, Capt. Ray™, Water Wash	p. 87
KCW KCW-UV Skyline		p. 88
KCV Skyline	Vaatwasplafond	p. 89
KCV-WW Skyline	Vaatwasplafond, Water Wash	p. 90
KCP Skyline	Passief plafond	p. 91
KBO	Afzuigplenum	p. 92
CCL	CycloCell	p. 94

Showkeukens & open kookzones p. 97

JES DPI	Jet-afzuigsystemen	p. 100
KMC	Halton's MobiChef	p. 102
CBR	Capture Bar	p. 104

Energie & veiligheid p.107

MRV	M.A.R.V.E.L.	p. 108
KGS	Kanaalmonitorsysteem	p. 110
FSS	Blussysteem	p. 111

Toevoerlucht p. 113

KCD	Keukenplafondrooster	p. 114
LFU	Laminaire-toevoerunit	p. 116
LVU	Verdringingsunit	p. 119

Nutsvoorzieningen p. 123

UPT	Nutsvoorzieningen inbegrepen	p. 124
UTL	Nutsvoorzieningen niet inbegrepen	p. 125

Luchtzuivering p. 127

PolluStop, Aerolys en Extenso in een oogopslag		p. 128
PST	PolluStop - Afzuigluchtbehandelingsunit	p. 134
ARL	Aerolys - Toevoerluchtbehandelingsunit	p. 140
EXT	Extenso - Afzuig- & toevoerluchtbehandelingsunit	p. 145



Halton

THE KITCHEN
THERMOMIX
ITALY

Halton

OVER ONS



Halton zorgt voor welzijn in

Laat uw verbeelding de vrije teugel! Beeld u zich even in niet alleen comfortabele, productieve omgevingen te creëren, maar deze ook te combineren met een optimale veiligheid en een maximale energie-efficiëntie. Dit is precies wat Halton met zijn toonaangevende oplossingen voor een gezond en aangenaam binnenklimaat doet.

We bieden onze klanten steeds de hoogste meerwaarde met systemen ontwikkeld voor uiteenlopende omgevingen van openbare en commerciële gebouwen, zorginstellingen en laboratoria, commerciële keukens en restaurants tot binnenklimaatoplossingen voor schepen en buitengaats installaties toe.

Onze expertisedomeinen en ons product- en oplossingsaanbod omvatten systemen voor luchtverdeling en luchtdebietbeheer, voor brandbeveiliging en keukenventilatie, voor emissiecontrole en voor het volledige beheer van het binnenklimaat.

Bij ons kunt u terecht voor het totaalproject, vanaf het schetsontwerp, over het definitieve ontwerp en de productie tot de installatie, de tests, de indienststelling en het onderhoud toe.

Een wereldwijd familiebedrijf

Halton werd in 1969 in Finland opgericht. Tegenwoordig is het bedrijf actief in 32 landen wereldwijd, boekt het een jaaromzet van 198 miljoen euro en heeft het meer dan 1430 medewerkers in dienst. Het bedrijf beschikt over productievestigingen in 10 landen - 13 rekening houdend met de productielicenties - en over 9 innovatiehubs in 7 ervan.



KANTOREN



VRIJETIJDSCENTRA



RESTAURANTS & HOTELS



binnenomgevingen



OPENBARE GEBOUWEN



LABORATORIA & ZORGINSTELLINGEN



SCHEPEN & BUITENGAATSE INSTALLATIES



Photo courtesy of Fincantieri

Eigenlijk is alles een kwestie

Halton Foodservice is de afdeling van de Halton Group waar oplossingen voor de ventilatie van professionele keukens en restaurants worden ontwikkeld.

Halton Foodservice kan bogen op een bijzonder ruime ervaring in alle soorten commerciële keukens wereldwijd. In de oplossingen van deze afdeling worden de vier hoekstenen van Halton's High Performance Kitchens - een hoge binnenklimaatkwaliteit, veiligheid, energie-efficiëntie en gecontroleerde emissies - optimaal gecombineerd.

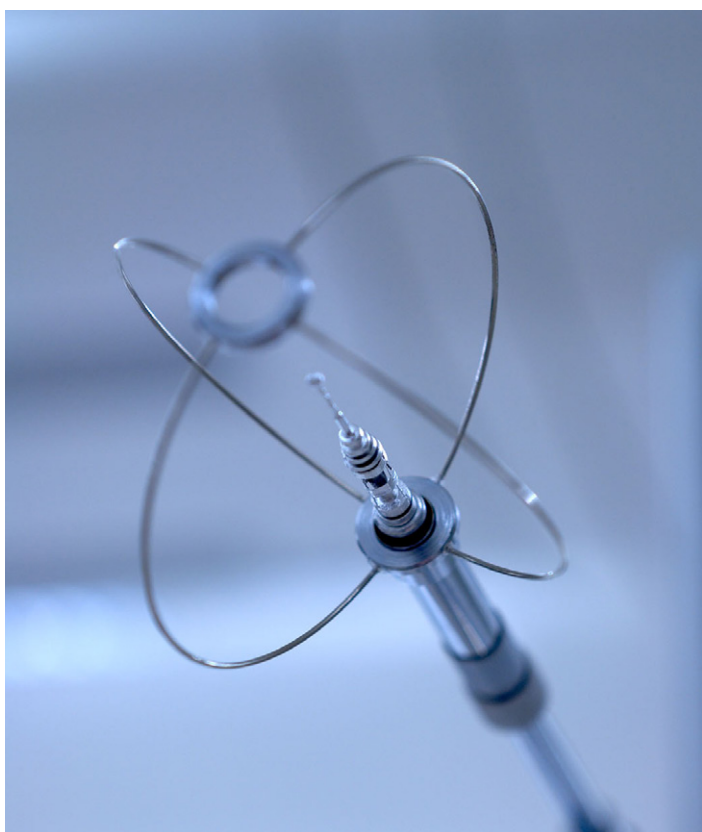
Een passie voor lekker eten

Halton Foodservice is veel meer dan een gewone producent. We delen werkelijk in de passie en het streven van onze klanten naar bijzondere culinaire ervaringen.

Door de passie van onze klanten te delen, worden we aangespoord tot uitmuntende prestaties en realisaties waardoor het in commerciële keukens aangenamer werken wordt.

Dankzij Halton's oplossingen kunnen chefs en keukenpersoneel in een creatieve, productieve omgeving aan de slag gaan terwijl de gasten zich in alle comfort overgeven aan de culinaire geneugten.

Al deze passies leiden tot opvallende designconcepten die verbluffende architecturale en technische uitdagingen inhouden. Creativiteit en plezier!



van passie



Passie voor innovatie

Innovatie, inherent aan alle 'industriële passie' die naam waardig, hangt samen met twee basisvereisten: enthousiaste teams en baanbrekende en dynamische R&D.

De grondige kennis en ruime ervaring van onze teams zijn ongeëvenaard, wat door de professionals uit de sector wordt erkend. In onze R&D-centers, die algemeen bekend staan als toonaangevend, werken we permanent aan minstens vijf of zes nieuwe producten.

Halton Foodservice beschikt over vijf laboratoria die uitsluitend onderzoek voeren naar ventilatie in professionele keukens. Deze laboratoria vormen samen een krachtig R&D-netwerk en verkennen voortdurend nieuwe horizons om onze systemen en oplossingen verder te verbeteren.

Wereldleider in het ontwerpen

Wereldwijde aanwezigheid

Met 8 van onze eigen productievestigingen, plus een extra 3 die onder licentie werken en 5 R&D-centers gespecialiseerd in ventilatieoplossingen voor professionele keukens, is Halton Foodservice wereldleider in ventilatieoplossingen voor professionele open of gesloten keukens.

We ontwikkelen oplossingen waarin energie-efficiëntie hand in hand gaat met veiligheid, een goede binnenklimaatkwaliteit, en respect voor het milieu. Onze kennis en expertise, die op onze passie voor innovatie en eenvoud steunen, worden alom erkend door de professionals uit de sector. De oplossingen van Halton Foodservice worden in allerlei professionele keukens overal ter wereld en gedurende hun hele levenscyclus gebruikt: vanaf het oorspronkelijke ontwerp over de ontwikkeling van specifieke oplossingen, de productie, installatie en ingebruikname tot het onderhoud toe.

Jaarlijks worden 5.000 nieuwe keukens met Halton-oplossingen uitgerust.



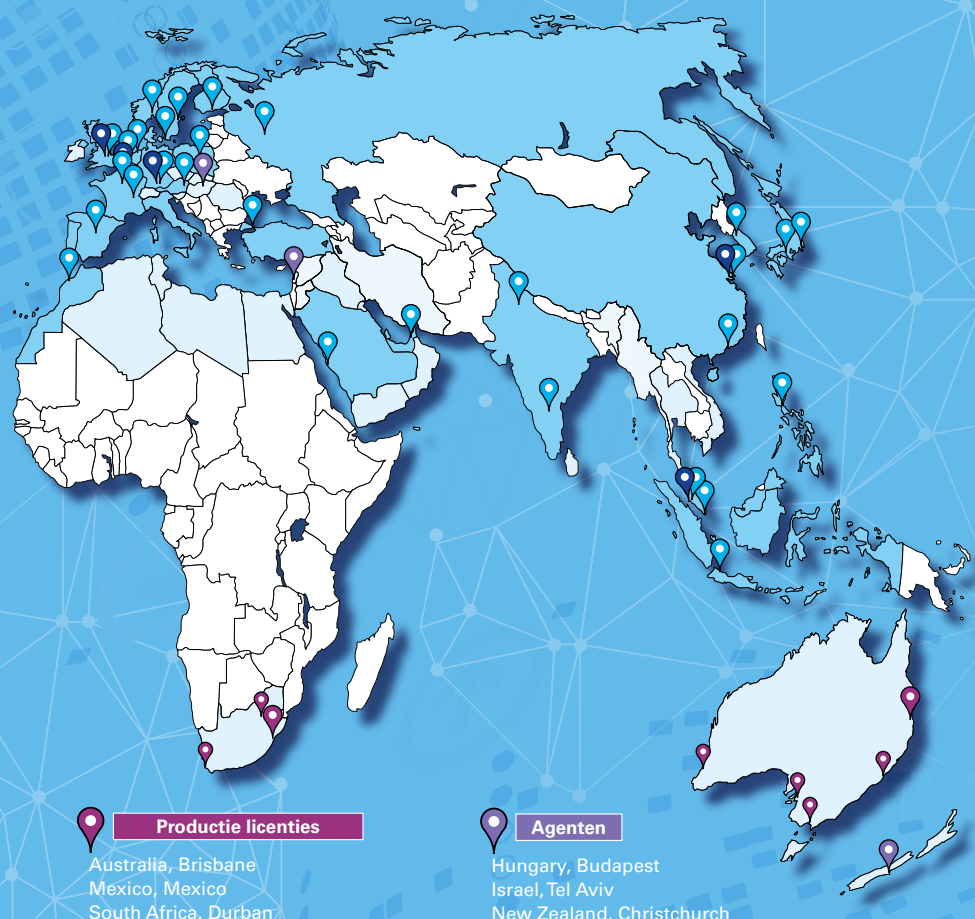
760

PERSONEN
TOEGEWEEZEN AAN
FOODSERVICE-
PROJECTEN



van High-Performance Kitchens

**5,000
NIEUWE
KEUKENS PER
JAAR**



Servicegericht

Halton's High Performance Kitchens bieden een unieke reeks voordelen gebaseerd op geavanceerde technologieën.

Het initiële ontwerp en de ingebruikname zijn dan ook van cruciaal belang om de optimale prestaties te halen waarvoor onze oplossingen ontwikkeld zijn.

Ook het onderhoud speelt een buitengewoon belangrijke rol in het handhaven van optimale resultaten.

Wie beter dan Halton voor Halton-producten? De meeste Halton Foodservice Sales Units staan zelf of via erkende partners in voor de gespecialiseerde preventieve onderhoudsbeurten en herstellingen voor al onze producten. Ze werken met voordelige service-overeenkomsten en garanderen snelle interventies ter plaatse.

Halton maakt de cirkel van High

Met de introductie van de ruimste reeks luchtbehandelingunits die specifiek voor de ventilatie van professionele keukens ontworpen zijn, maakt Halton de technologiecirkel rond en levert het bedrijf de efficiëntste oplossingen voor alle aspecten van keukenventilatiesystemen, van het opvangen, afzuigen en afvoeren van de dampen tot en met het toevoeren van de schoonste en gezondste compensatielucht.

Voor deze introductie bood Halton reeds de meest uitgebreide en geavanceerde ventilatieoplossingen. Waarschijnlijk is het vijfmaal bekroonde vraaggestuurde ventilatiesysteem M.A.R.V.E.L. het beste bewijs hiervan. Gecombineerd met PolluStop-afzuigluchtbehandelingsunits vormt voornoemd systeem de doeltreffendste oplossing om in om het even welke omgeving een restaurant te openen en daarbij zeker te zijn van het laagst mogelijke energieverbruik.

Om de cirkel rond te maken, ontbrak er echter nog één schakel: luchtbehandelingunits speciaal voor keukens en uiteraard ook de mogelijkheid afzuiging en toevoer in een enkel systeem te integreren. En dat is nu precies wat Halton Foodservice voortaan ook voorziet!



Performance Kitchens rond



Hoe maakt Halton de cirkel

Door de PolluStop-luchtbehandelingsunits te upgraden om steeds gelijke tred houden met de strenge eisen verbonden aan de huidige kooktrends.



De derde generatie van Halton's PolluStop-afzuigluchtbehandelingsunits maakt gebruik van Halton's PowerClean™ ESP (Electrostatic Precipitator of elektrofilter) als extra hoeksteen, waardoor een optimale emissiecontrole wordt verzekerd. Vet, geuren, vocht, damp, en de kopzorgen i.v.m. brandveiligheid, hygiëne en buurtklachten, die onvermijdelijk zijn als de initiële kapitaalinvestering de belangrijkste zorg is, kunnen door onze unieke oplossing voorgoed worden verbannen.

- Maak een einde aan uw zorgen rond veiligheid en buurthinder.
- Vestig uw restaurant precies daar waar u dat wenst.
- Elimineer de behoefte aan verticale kanalen, verlaag de installatiekosten, en vergroot de commerciële oppervlakte.
- Profiteer van lagere onderhoudskosten dan mogelijk met traditionele afzuigunits.

Door de introductie van de Aerolys-toevoerluchtbehandelingsunits die specifiek ontworpen zijn voor professionele keukens en voor een geavanceerde controle op contaminanten in stedelijke omgevingen.

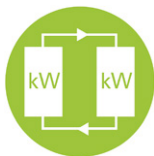
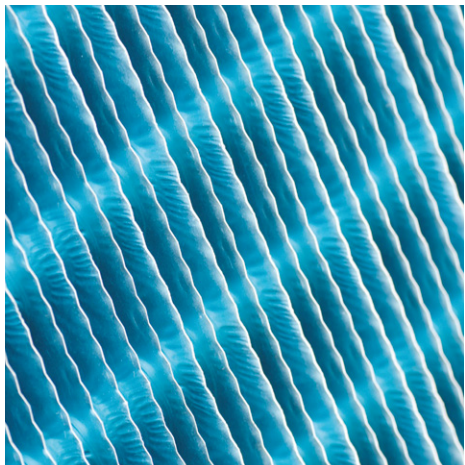


Halton's reeks Aerolys-toevoerluchtbehandelingsunits is ontworpen om aan de strengste hygiëne-eisen voor professionele keukens te voldoen. Gewoon lucht toevoeren volstaat niet. Als er niet altijd en in elke zone van de keuken een correct evenwicht tussen toevoer en afzuiging bestaat, komt de hygiëne al snel in het gedrang. Aerolys-luchtbehandelingsunits zorgen voor een hoge luchtkwaliteit in de keuken en werken hand in hand met PolluStop-luchtbehandelingsunits en met M.A.R.V.E.L., Halton's systeem dat de luchtstroom optimaliseert.

- Verse lucht zonder stedelijke verontreiniging en bacteriën.
- Goed thermisch comfort.
- Constant evenwicht tussen afzuiging en toevoer.
- Gegarandeerde hygiënische behandeling van de toevoerlucht.

rond?

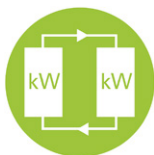
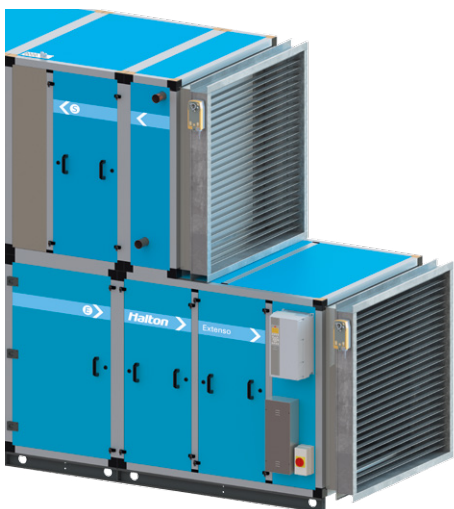
Halton sluit de cirkel door een warmteterugwinningsysteem te voorzien waardoor de verse lucht die in professionele keukens wordt ingeblazen, kan worden voorverwarmd.



Warmteterugwinning als een dominante trend bestempelen, is een understatement. In bepaalde landen is deze voorziening reeds verplicht in professionele keukens. Zowel PolluStop- als Aerolys-luchtbehandelingsunits kunnen met een lucht/water-warmteterugwinningsbatterij worden uitgerust. Dankzij dit behandelingsproces werkt het systeem altijd met schone lucht. Het zorgt ervoor dat het terugwinningsrendement constant blijft en dat de kosten voor onderhoud en reiniging van de warmtewisselaar uiterst laag blijven. Warmteterugwinning kan met de M.A.R.V.E.L.-technologie worden gecombineerd voor de optimalisatie van de luchtstroming en ongeëvenaarde energiebesparingen als extra voordeel.

- Constant maximaal terugwinningsrendement.
- Aanzienlijke energiebesparingen.
- Laagst mogelijke onderhoudskosten.
- Rendabele oplossing als tevens verontreinigingscontrole voorzien is.

En door voortdurend verdere besparingen mogelijk te maken door gecombineerde afzuig- en toevoerunits met lucht/lucht- en lucht/water-warmteterugwinning (gecombineerd!) op de markt te brengen.



Extenso-luchtbehandelingsunits bestaan uit een combinatie van PolluStop- en Aerolys-luchtbehandelingsunits, waardoor een aantal unieke voordelen worden gebundeld. Dankzij deze combinatie kunnen we bijzonder efficiënte warmtewisselaars inzetten die elke kruisverontreiniging voorkomen en probleemloos verenigbaar zijn met Halton's M.A.R.V.E.L.-systeem dat de luchtstroom optimaliseert. Voor professionele keukens zijn maximale besparingen hierdoor gegarandeerd.

- Consistente totaaloplossing.
- Maximale besparingen in combinatie met M.A.R.V.E.L.
- Net zoals bij alle andere Halton-technologieën, één enkele intuïtieve gebruikersinterface: Halton's Touch Screen.

Halton staat voor expertise en

LUCHTKWALITEITSCONTROLE & WARMTETERUGWINNING OP DE TOEVOER

Voor professionele keukens houdt een goede luchtbehandeling meer in dan de juiste temperatuur en een gezonde luchtkwaliteit voorzien. Ze houdt tevens het creëren van het juiste evenwicht tussen toevoer en afzuiging alsook een maximale energie-efficiëntie in. Halton's Foodservice-specifieke toevoerunits verzekeren optimale prestaties qua veiligheid, comfort en energie-efficiëntie.



LUCHTVERDELING



Een slecht ontworpen luchttoevoer kan dampwolken en bijgevolg de arbeidsomstandigheden verstoren. Halton beschikt niet alleen over een unieke reeks specifieke roosters voor Foodservice-toepassingen, maar ook over de vereiste expertise om een optimale luchtverdeling te garanderen.

OPVANGING VAN KOOKDAMPEN



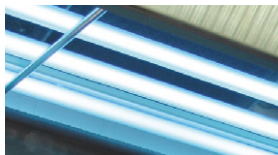
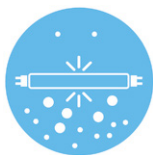
Halton's Capture Jet™-afzuigkappen en -ventilatieplafonds vangen alle bereidingsdampen doeltreffend af en beperken het energieverbruik daarbij maximaal. Ze zijn dus uiterst geschikt als specifieke oplossing, bijv. voor showkeukens.

MECHANISCHE VETFILTERING



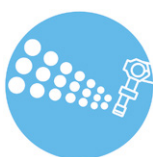
Halton's hoogefficiënte mechanische filters beperken de vetafzetting in de luchtkanalen. Ze vergroten de brandveiligheid én de hygiëne, en verlagen de kosten verbonden aan het reinigen van de kanalen.

SPECIFIEKE LOKALE VET- & GEURFILTERPROCESSEN



Maximaliseer de veiligheid en voorkom buurtklachten d.m.v. de specifieke vet- en geurbehandelingsprocessen van Halton's afzuigsystemen, die zelfs geschikt zijn voor kookapparatuur met vaste brandstoffen.

AUTOMATISCHE REINIGING



Concentreer u op uw kernactiviteit - het bereiden van lekkere gerechten - terwijl Halton's systemen voor de automatische reiniging van filters en afzuigplenums zorgen en uw onderhoudsactiviteiten sterk vereenvoudigen.

innovatie over de hele lijn!

VERONTREINIGINGSCONTROLE & WARMTETERUGWINNING OP DE AFZUIGING



Ervoor zorgen dat de lucht die naar de buitenomgeving wordt afgevoerd, even goed is als de lucht die voor toevoer uit de buitenomgeving wordt genomen, vormt een echte uitdaging. Hiertoe beschikt Halton echter over een hele reeks afzuigunits gebaseerd op de efficiëntste emissiecontroletechnologieën, waardoor professionele keukens om het even waar kunnen worden geïnstalleerd. Ze zorgen voor de meest doeltreffende en rendabele warmteterugwinning.

LUCHTSTROOM- & ENERGIEBEHEER

Profiteer van de door M.A.R.V.E.L. mogelijk gemaakte energiebesparingen die groter zijn dan die van andere vergelijkbare systemen voor luchtstroomoptimalisatie. Vertrouw op Halton's tools voor afstandsmonitoring en -sturing.



GEAVANCEERDE & INTUÏTIEVE BEDIENING

Dankzij het succesvolle Halton Control Platform wordt de sturing van uw keuken kinderspel, hoeveel verschillende technologieën u er ook gebruikt. Met Halton's Touch Screen beschikt u over een eenvoudige en intuïtieve interface.



BLUSSING

In professionele keukens wordt het brandrisico bijzonder ernstig genomen. Daarom voorziet en integreert Halton meteen door Ansul ontwikkelde blussystemen in een esthetische oplossing met HACCP-certificering.



KANAALMONITORING

Omdat de afzetting van vet wordt voorkomen en er blussystemen voorzien zijn, kan de veiligheidscirkel worden gesloten door nog een goede kanaalmonitoringoplossing te voorzien. Halton's kanaalmonitoringsystemen genereren een alarm zodra reiniging nodig is.



RECYCLINGUNITS

Halton's bijzonder efficiënte recyclingunits bieden de meest uiteenlopende mogelijkheden waardoor het bijv. mogelijk is een kleine keuken zonder ventilatiesysteem te installeren of de kookzone naar de eetzone van het restaurant te verplaatsen.



Halton-oplossingen voor een

De vier hoekstenen van een hoogperformante keuken

Een professionele keuken is een zeer veeleisende omgeving waar ventilatie altijd een uitdaging vormt. Elke technologie, elk systeem of product ontwikkeld door Halton is specifiek ontworpen om een of meerdere van onderstaande doelstellingen te combineren voor alle aspecten van een keukenventilatiesysteem:

- Energie-efficiëntie;
- Binnenklimaatkwaliteit (IEQ);
- Voedsel- of brandveiligheid;
- Gecontroleerde emissies.



Energie-efficiëntie

Met 800 kWh/m² torent het verbruik in de restauratiesector duidelijk uit boven dat in andere commerciële en residentiële gebouwen in de Verenigde Staten. Zelfs de ziekenhuissector is met 600 kWh/m² (1) minder energieverwendend. Onder gelijke omstandigheden geldt dit ook in Europa en in landen daarbuiten. Daarom zijn de energieprestaties de belangrijkste factor van het High Performance Kitchen-concept.

Binnenklimaatkwaliteit

Heel wat restaurants en cateringbedrijven hebben te kampen met een gebrek aan personeel. Dat een baan als chef door velen als weinig aantrekkelijk wordt gezien, is voor een groot deel te wijten aan de vaak oncomfortabele werkomgeving. Het gebrek aan comfort resulteert uit de hoge temperatuur van de omgevingslucht en de snelheid van de luchtstromen, de stralingswarmte van de kookapparatuur, en de vochtigheid. De binnenklimaatkwaliteit (IEQ) is een ruimer begrip dat ook rekening houdt met de kwaliteit van de verlichting, de geluidsdrukkniveaus en het visuele comfort. Al deze factoren kunnen worden verbeterd d.m.v. een goed ontworpen en correct bemeten ventilatie- en luchtbehandelingsstelsel.

hoogperformante keuken



Veiligheid

Voor tal van restaurants betekent een belangrijk veiligheidsincident meteen het einde van hun bestaan. Uitbaters of eigenaars worden niet alleen getroffen door de onderbreking van de bedrijfsactiviteit maar ook door de gevolgen van hun verantwoordelijkheden t.o.v. de andere bewoners of gebruikers van het gebouw, klanten of derden, en van negatieve berichtgeving in de pers. Veiligheid is de facto een belangrijke zorg in professionele keukens.

Gecontroleerde emissies

Hoogstwaarschijnlijk zal de wetgeving in de nabije toekomst voorschrijven dat de lucht die voor diverse processen gebruikt en vervolgens afgevoerd wordt, bij uitstoot dezelfde kwaliteit moet hebben als de 'verse' lucht die wordt ingelaten. Dit houdt een flinke uitdaging in voor cateringbedrijven in dichtbevolkte stedelijke omgevingen.

Halton's oplossingen combineren de vier hoekstenen om hoogperformante keukens te creëren

Door onze innovaties creëren we voortdurend het grootste en efficiëntste aanbod van oplossingen voor de ventilatie van professionele keukens. Hierdoor kunnen we de vier hoekstenen voor alle aspecten van uw keukenventilatie in onze oplossing opnemen. Zo wordt een geavanceerde synergie gegenereerd die tot een hoogperformante keuken leidt. Een keuken waar efficiëntie hand in hand gaat met comfort en welzijn.

(1) Energy Efficiency in Buildings, Transforming the Market (WBCSD World Business Council for Sustainable Development)



Yo Sushi Restaurant, Dubai Mall (Dubai, Verenigde Arabische Emiraten)



Taiwa Cooking School (Kyoto, Japan)



Noodle House Restaurant, Madinat Jumeirah (Dubai, Verenigde Arabische Emiraten)



Grand Hotel (Stockholm, Zweden)



Latest Recipe, Le Meridien hotel (Abu Dhabi, Verenigde Arabische Emiraten)



La Scene restaurant, Pier 7 (Dubai, Verenigde Arabische Emiraten)



CAUTION
ELECTRICITY
Halt

Halton

INNOVERENDE TECHNOLOGIËN

PERH North Estonia Medical Center (Tallinn, Estonia)





Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) (Berlin, Duitsland)



Duke Kunshan University (Kunshan, China)



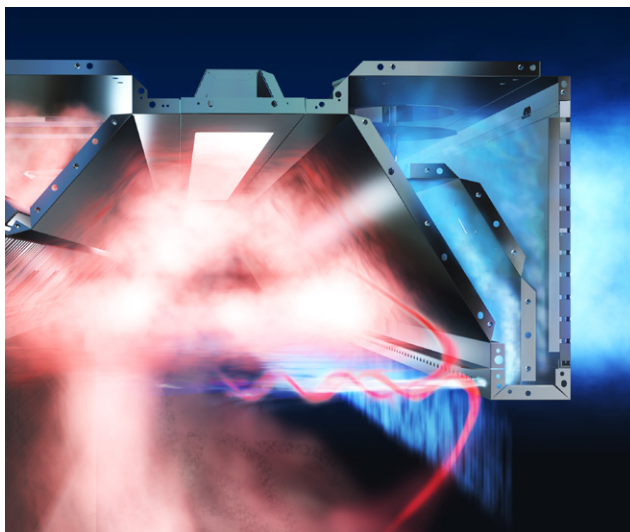
Kotka central kitchen (Kotka, Finland)



Co-Creation Lab (Venlo, Nederland)

Innoverende technologieën

Capture Jet™-technologie (afzuigkappen).....	p. 26
Capture Jet™-technologie (plafond).....	p. 27
M.A.R.V.E.L.-technologie (MRV)	p. 28
Halton's Culinary Light (HCL)	p. 29
Hoogefficiënte KSA-cycloonfilters	p. 30
UV-C Capture Ray™-technologie.....	p. 31
Cold Mist-technologie	p. 32
Cold Mist on Demand-technologie.....	p. 33
Automatische Water Wash-reiniging.....	p. 34
Kanaalmonitorsysteem (KGS)	p. 35
Halton's Touch Screen (HTS)	p. 36
Halton's Foodservice Control Platform (FCP).....	p. 37
Ingebouwd blussysteem	p. 38



Capture Jet™-technologie (afzuigkappen)

ENERGIE-EFFICIËNTIE

30 tot 40 % lagere afzuigdebieten.

BINNENKLIMAATKWALITEIT (IEQ)

De combinatie van een grote vangefficiëntie en lagere luchtdebieten verbetert de werkomstandigheden.

VEILIGHEID

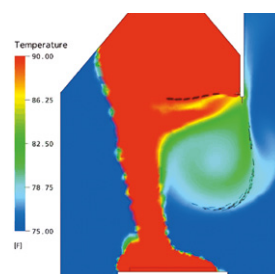
De kookdampen verspreiden zich niet en een grotere voedselveiligheid is verzekerd.

Alle met de voortdurend evoluerende (gepatenteerde) Capture Jet™-technologie uitgeruste afzuigkappen verlagen het afzuigdebiet met zo'n 30 tot 40 % in vergelijking met klassieke afzuigkappen.

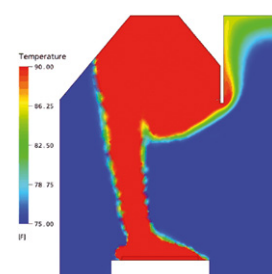
De nieuwste generatie van de Capture Jet™-technologie steunt op de combinatie van twee sets nozzles die met een uiterst klein toevoerluchtdebiet (maximaal 30 m³/h/ml afzuigkap) werken. Deze nozzles worden onderaan op de voorkant en de zijkanten van de afzuigkap gemonteerd, zodat ze de kookzones a.h.w. omsingelen.

- De horizontale nozzles verhogen de invangsnelheid onderaan de voorkant en zijkanten van de afzuigkap dankzij het Venturi-effect. Hierdoor worden de dampen naar de filters gestuwd.
- De verticale nozzles creëren een luchtgordijn waardoor het buffervolume van de afzuigkap vergroot, de vangzone tegen tocht beschermd en de verspreiding van de dampen tot een minimum beperkt wordt. Dankzij deze verticale nozzles is een afzuigkap die op een hoogte van 2 meter geïnstalleerd is, even efficiënt als een op een hoogte van 1,85 m of 1,90 m.

MET Capture Jets



ONDER Capture Jets



Digitale simulatie van de efficiëntie van de Capture Jets dankzij de samenwerking van twee sets nozzles

Het afzuigdebiet kan tot 64 % worden verlaagd door de Capture Jet™- en M.A.R.V.E.L-technologieën met elkaar te combineren.

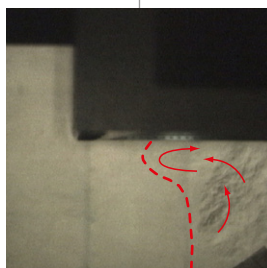
1 Schlieren-tests uitgevoerd op een afzuigkap MET en ZONDER Capture Jets



Het Schlieren-systeem toont de convectieve luchtstromen van de kookapparatuur zodat de vangefficiëntie van de afzuigkap betrouwbaar en objectief kan worden gemeten.

MET Capture Jets

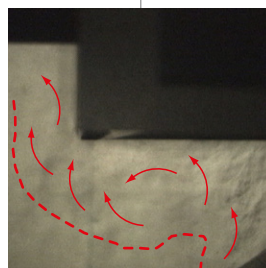
3600 m³/h



Alle door de apparatuur ontwikkelde dampen worden opgevangen en afgevoerd naar rata van 3.600 m³/h.

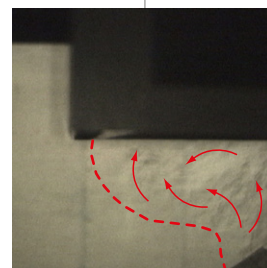
ZONDER Capture Jets

3600 m³/h



Met hetzelfde debiet van 3.600 m³/h is een traditionele afzuigkap zonder Capture Jets inefficiënt.

6000 m³/h



Het luchtdebiet van een afzuigkap zonder Capture Jets moet 6.000 m³/h bedragen om als efficiënt beschouwd te kunnen worden.



Capture Jet™-technologie (plafonds)

ENERGIE-EFFICIËNTIE

15 % lagere afzuigdebieten.

BINNENKLIMAATKWALITEIT (IEQ)

De combinatie van een grote vangefficiëntie en lagere luchtdebieten verbetert de werkomstandigheden.

VEILIGHEID

De kookdampen verspreiden zich niet en een grotere voedselveiligheid is verzekerd.

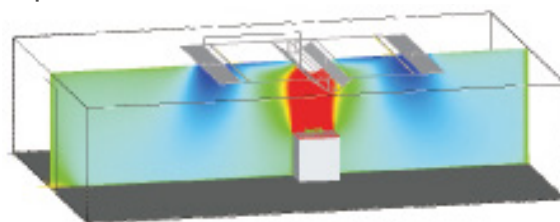
In een keuken die met een ventilatieplafond is uitgerust, zijn de kookzones volledig open, zonder aan het plafond gemonteerde afzuigkappen. Een van de voornaamste voordelen van deze techniek is het gevoel van ruimte. De kookdampen worden echter veel hoger opgevangen dan bij gebruik van afzuigkappen. Dit betekent dat ze het grootste deel van het traject tussen de kookapparatuur en de plenums van het ventilatieplafond 'vrij' afleggen. Hoewel het werkingsprincipe van de twee sets nozzles gelijkaardig is aan dat van de afzuigkappen, zijn de voordelen van de Capture Jet™-technologie toch weer anders.

- De Capture Jets vergroten het buffervolume en vergroten de vangefficiëntie van de ventilatieplafonds.
- Hierdoor verkleinen de afzuigdebieten met 15 % t.o.v. die van traditionele plafonds.
- De Capture Jets maken ook een einde aan het standaardrisico van traditionele plafonds waarbij kookdampen samen met de toegevoerde verse lucht in de ruimte gaan circuleren. Ze vormen immers een 'barrière' tussen de vangzones en de zones waar compensatielucht wordt ingeblazen.

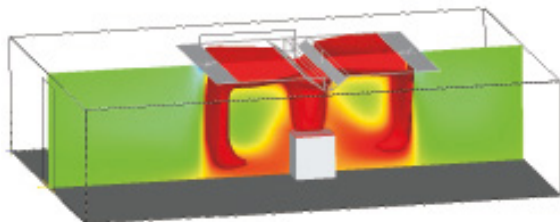
Het afzuigdebiet kan tot 53 % worden verlaagd door de Capture Jet™- en M.A.R.V.E.L.-technologieën met elkaar te combineren.



MET Capture Jets



ZONDER Capture Jets



Digitale simulatie voor een ventilatieplafond.

MET Capture Jets worden de convectieve luchtstromen zonder verspreiding naar het afzuigplenum gestuwd.

ZONDER Capture Jets worden de convectieve luchtstromen niet onmiddellijk afgevoerd maar verspreiden ze zich ter hoogte van het plafond. Vervolgens circuleren ze samen met de door de toevoermodules ingeblazen lucht door de ruimte.



M.A.R.V.E.L.- vraaggestuurde ventilatie (MRV)

ENERGIE-EFFICIËNTIE

Tot 64 % lagere afzuigdebieten in combinatie met Capture Jets. Zorgt voor een aanzienlijke verlaging van het energieverbruik vereist voor de koeling/verwarming en voor de toevoer- en afzuigventilatoren.

BINNENKLIMAATKWALITEIT (IEQ)

Verlaagt geluid en tocht door de luchtstromen constant volgens behoefte te moduleren om alle kookdampen af te voeren.

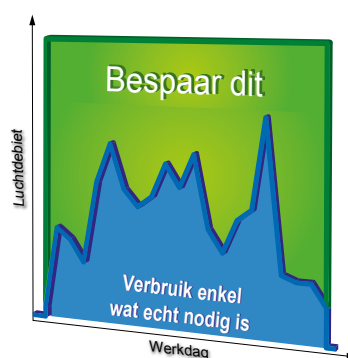
In het M.A.R.V.E.L.*-systeem zijn verscheidene technologische innovaties samengebracht. Het is het eerste werkelijk intelligente, reactieve en volledig flexibele vraaggestuurde ventilatiesysteem (DCV). Het is geschikt voor afzuigkappen en ventilatieplafonds, en biedt als voornaamste voordeel een verlaging van de afzuigdebieten **tot 64 %**.

Eerste innovatie:

M.A.R.V.E.L. kan de werkingstoestand van de kookapparatuur bepalen (uitgeschakeld, aan het opwarmen, heet, waakstand of in bedrijf).

Tweede innovatie:

M.A.R.V.E.L. biedt de unieke mogelijkheid de luchtstromen in realtime volgens de veranderende omstandigheden in te regelen en doet dit volledig onafhankelijk afzuigkap per afzuigkap. Is er slechts één kookfornuis in bedrijf, dan wordt alleen het luchtdebiet van de betreffende afzuigkap of zone automatisch ingeregeld. De andere afzuigkappen werken verder met een laag luchtdebiet.



M.A.R.V.E.L. vertegenwoordigt het equivalent van een extra 5.000 maaltijden per jaar. In een typisch restaurant genereert een efficiënt vraaggestuurd ventilatiesysteem een energiebesparing van € 3.000. De verkoopmarge bedraagt 4 %, wat gelijkstaat met een extra 5.000 lunches met een prijskaartje van € 15.

Derde innovatie:

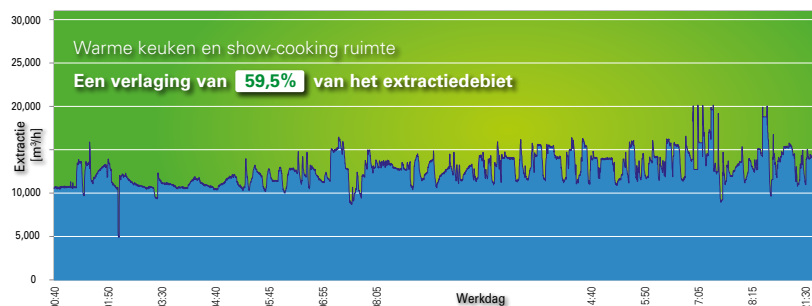
M.A.R.V.E.L. kan de snelheid van de ventilatoren voortdurend bijregelen om het vereiste debiet met een minimale druk te leveren. Zo blijft het energieverbruik beperkt tot het strikte minimum. En de bijbehorende pulsventilatoren worden optimaal gestuurd.

Vierde innovatie:

M.A.R.V.E.L. is een volledig flexibel systeem voor alle soorten keukens.

Ongeëvenaarde energiebesparingen in de keukens van het Hilton-hotel in Boekarest

In de kookzones van het hotel, die met Capture Jet™-afzuigkappen en M.A.R.V.E.L.-technologie zijn uitgerust, werden realtime metingen uitgevoerd. De technologiecombinatie resulteert in een verlaging van de afzuigdebieten met maar liefst 60 %, wat overeenstemt met een energiebesparing van 50 % voor de ventilatie.



* Modelgebaseerde automatische regeling van het ventilatieafzuigniveau



Halton's Culinary Light (HCL)

BINNENKLIMAATKWALITEIT (IEQ)

Een bijna natuurgetrouwe kleurweergave en hogere verlichtingsniveaus. Betere werkomstandigheden.

VEILIGHEID

Een gelijkmatige verlichting vereenvoudigt de kwaliteitscontrole, d.w.z. de controle op de zuiverheid van de oppervlakken.

ECONOMISCH VOORDEEL

Aanzienlijke energiebesparingen en kortste terugverdientijden.

Maar al te vaak wordt de verlichting van professionele keukens verwaarloosd, hoewel ze bijzonder belangrijk is. We denken hierbij niet alleen aan de energie-efficiëntie en werkomstandigheden maar ook aan de hygiëne. Met een goede verlichting is het bijv. makkelijker vuil in een keuken te detecteren - vuil dat anders onopgemerkt kan blijven.

Keukens tellen tal van weerkaatsende oppervlakken, zoals die uit roestvast staal. Plaatsgebrek kan het verlichtingsdesign nog bemoeilijken. Toch mag dit laatste niet aan het toeval worden overgelaten.

Halton's LED-verlichtingssysteem werd speciaal en uitsluitend voor professionele keukens ontwikkeld, waardoor het als het eerste Culinary Light kan worden bestempeld. Het is gebaseerd op de nieuwste generatie krachtige, energie-efficiënte LED's gemonteerd in twee soorten spots: een met een brede lichtstraal (en een kleurtemperatuur van 4.000°K) en een met een gerichte lichtstraal (en een kleurtemperatuur van 3.000°K). De specifieke reflector van de spots met brede lichtstraal is speciaal ontworpen om verblinding van het keukenpersoneel te voorkomen.

Halton's Culinary Light combineert de kortste terugverdientijd met het grootste visuele comfort in professionele keukens.

Ga voor een zeer korte terugverdientijd

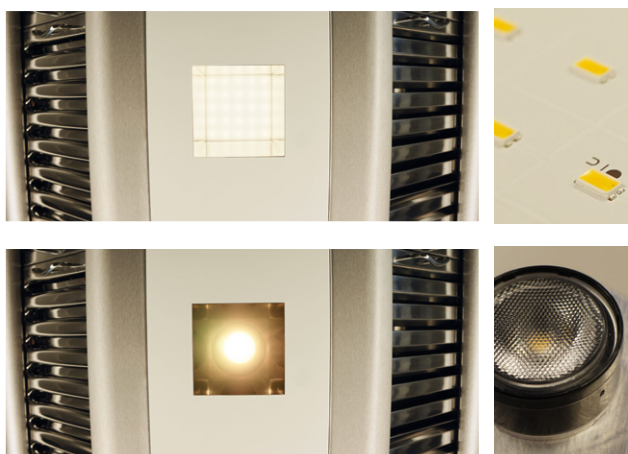
- Minder energie: een energiebesparing tot 70 % vergeleken met traditionele buisvormige fluorescentielampen om een zelfde verlichtingsniveau van 500 lx te halen.
- Duurzaam verlichtingsniveau: handhaaft het berekende verlichtingsniveau na een werkduur van 50.000 uren.
- Langere levensduur: tijdens dezelfde periode moeten traditionele buisvormige fluorescentielampen 3-maal worden vervangen.
- Kortste terugverdientijd: specifiek door Halton voor Halton ontworpen om een optimale rendabiliteit te garanderen.

Groter visueel comfort en grotere veiligheid

- Efficiënter: de gemiddelde lichtefficiëntie ligt 40 % hoger dan die van typische HID-buislampen.
- Meer licht: verzekert een beter verlichtingsniveau met een gemiddelde van 750 lx, verhoogd tot 1.000 lx in specifieke zones, voor betere werkomstandigheden of een goede kwaliteitscontrole.
- Minder verblinding: uitstekende afscherming waardoor het personeel niet verblind wordt.
- Een bijna natuurgetrouwe kleurweergave: betere kleurweergave dankzij een natuurlijker lichtspectrum. Betere volumeweergave dankzij de combinatie van de twee spotmodellen met verschillende openingshoeken.
- Makkelijkere reiniging: de verlichtingsmodules worden verzonken gemonteerd; dit beperkt het aantal naden en vergemakkelijkt het reinigen.

Flexibiliteit

- Tal van mogelijkheden, bijv. de aanpassing van de lichtsterkte volgens het natuurlijke licht (minder verlichting vlakbij vensters, en meer in de rest van de keuken), waardoor nog meer energie wordt bespaard.
- De gerichte spots kunnen op een motor worden gemonteerd zodat ze kunnen worden gepositioneerd zonder dat hiervoor toegang tot de verlichtingsmodule vereist is (enkel op aanvraag).





Hoogefficiënte KSA-cycloonfilters

ENERGIE-EFFICIËNTIE

Verlaagt het energieverbruik van de ventilatoren door het drukverlies tot een minimum te beperken.

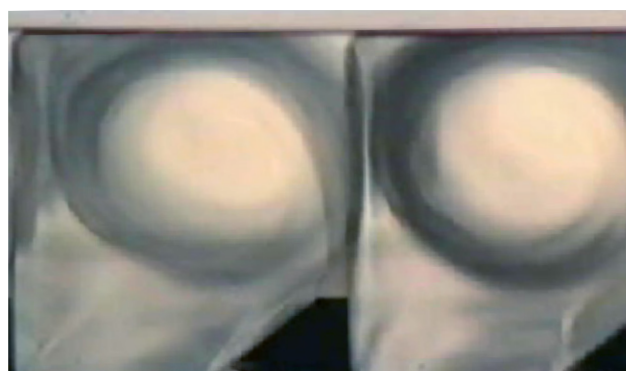
VEILIGHEID

Een efficiëntie van 95 % bij deeltjes van 10 μm groot minimaliseert de vetafzetting en vergroot de brand- en voedselveiligheid.

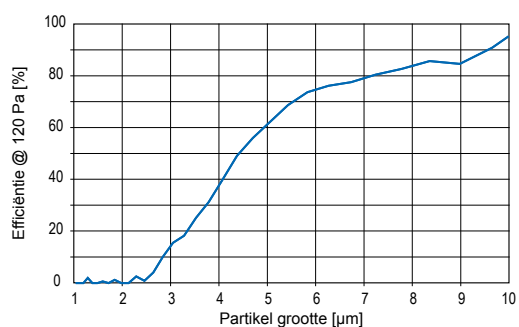
KSA-cycloonfilters bestaan uit verticale honingraatsecties. Door hun geometrie met opening boven- en onderaan gaat de lucht in deze filters wervelen. Hierdoor ontstaat een sterk en continu centrifugaaleffect, een voordeel dat traditionele filters niet bieden. Hierdoor worden de deeltjes met meer kracht naar de honingraatstructuur gestuwd. KSA-filters halen een efficiëntie van **95 % bij deeltjes van 10 μm groot**.

- Een grotere hygiëne en brandveiligheid dankzij minder vetafzetting in de afzuigplenum's en -kanalen.
- Lagere onderhoudskosten dankzij minder reinigingsbeurten.
- Lagere geluidsniveaus dankzij een beperkt drukverlies.
- Noodzakelijk voor het gebruik van de UV-C Capture Ray™-technologie.
- Ongeëvenaarde verhouding tussen efficiëntie en drukverlies.

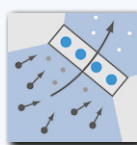
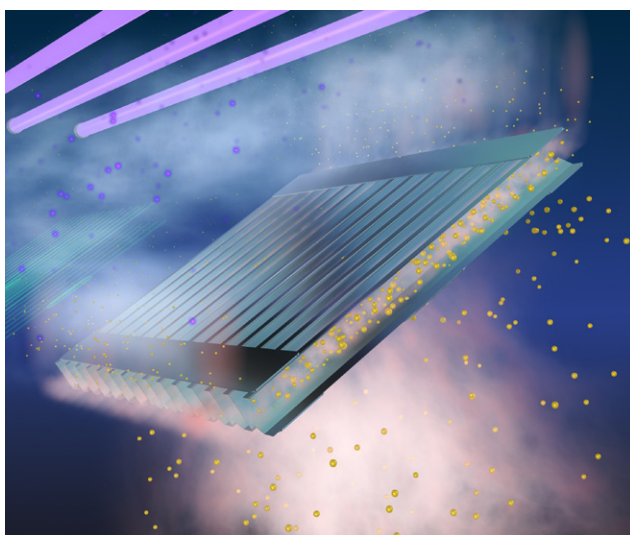
KSA-filters zijn door UL (Underwriter Laboratories) als vuurvertragend gecertificeerd en dragen het NSF-keurmerk (National Sanitation Foundation) dat hun hygiënische en veiligheidseigenschappen bevestigt. Alle afzuigkappen en KCJ-plafonds worden ermee uitgerust.



Schlieren-tests op KSA-filter



Tests uitgevoerd door VTT overeenkomstig VDI 2052 (deel 1) "Raumluftechnische Anlagen für Küchen. Bestimmung der Rückhalteeffizienz von Aerosolabscheidern in Abluftanlagen für Küchen".



UV-C Capture Ray™-technologie

VEILIGHEID

Minimaliseert vetafzettingen in de kanalen. Grotere hygiëne en maximale brandveiligheid.

CONTROLLED EMISSIONS

De geuren worden drastisch beperkt ter hoogte van de afvoer.

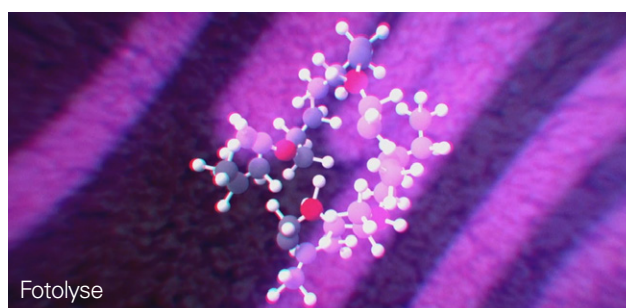
ECONOMISCH VOORDEEL

Aanzienlijk lagere onderhoudskosten. Vergemakkelijkt de warmteterugwinning. Maakt afvoeren ter hoogte van het dak overbodig.

De UV-C Capture Ray™-technologie is ontworpen voor de neutralisering van vetdeeltjes en -dampen en van organische verbindingen die - ondanks de efficiënte werking - niet door het primaire filtersysteem worden gevangen. Door het aantal UV-C-lampen tot een nauwkeurig berekend niveau te verhogen, worden de via de lucht overgedragen geuren zo zwak dat het niet langer noodzakelijk is de lucht ter hoogte van het dak uit te stoten.

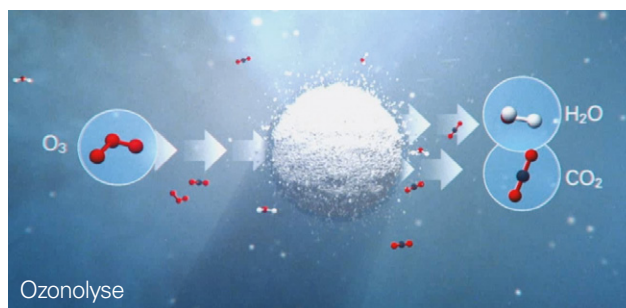
De Capture Ray™-technologie is gebaseerd op het gebruik van UV-C-lampen. Het neutraliseren van vetdeeltjes, vetdampen en geuren hangt samen met twee simultane fenomenen. Fotolyse is het rechtstreekse effect van UV-C-straling en bestaat uit een ontledingsreactie onder invloed van licht waardoor de vetmoleculen door fotonen worden afgebroken. Ozonolyse bestaat uit de oxidatie van vetmoleculen door de ozon die door de lampen wordt gegenereerd. Omdat ozon een gas is, wordt het door de lucht getransporteerd. Hierdoor vindt oxidatie plaats in het afzuigplenum en in de kanalen.

- De kanalen blijven schoon:
 - reinigingsbeurten zijn minder frequent;
 - de brandveiligheid en hygiëne blijven gehandhaafd in de kanalen.
- De door de lucht meegevoerde hoeveelheid vet wordt maximaal beperkt, waardoor een constante, efficiënte warmteterugwinning en minimale onderhoudskosten verzekerd zijn.
- De emissie van geuren blijft onder controle ter hoogte van de afvoer. Zo blijft ook de buurt van geurhinder gespaard.



Fotolyse

Fotolyse werkt door ontleding onder invloed van licht waardoor de vetmoleculen door fotonen worden afgebroken.

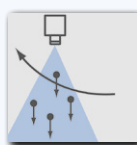


Ozonolyse

Ozonolyse bestaat uit de oxidatie van vluchtige organische stoffen (VOS) en van bepaalde geuren door ozon.



Beeld van een afzuigplenum uitgerust met UV-C-lampen na werking gedurende verscheidene weken.



Cold Mist-technologie voor zware kookapparatuur

VEILIGHEID

De Cold Mist-technologie is de beste oplossing om de veiligheid op efficiënte wijze te vergroten en de emissies van zware kookapparatuur tot die van standaardkookapparatuur te verlagen.

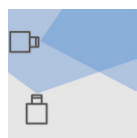
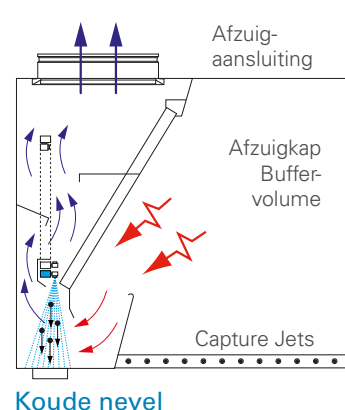
ECONOMISCH VOORDEEL

Hoogefficiënte filtering waardoor de afzetting van vet en olie en de kosten verbonden aan de reiniging van de kanalen worden verlaagd.

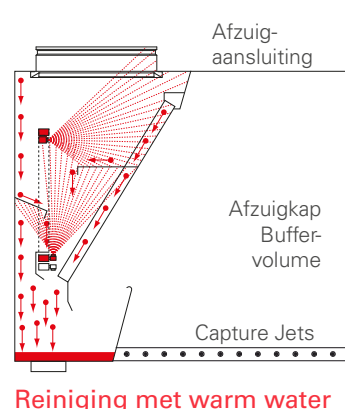
Zware kookapparatuur, zoals houtskoolovens, lavagrills of gaswoks, heeft al altijd speciale eisen gesteld. Typisch voor deze apparatuur is een grote warmtelast, waardoor ook de temperatuur in de afzuigkanalen stijgt. Ze genereert niet alleen koolstofdeeltjes maar ook een grote hoeveelheid vet en olie. Het gebruik van vaste brandstoffen, zoals houtskool, houdt nog een ander risico in: deze brandstoffen produceren heel wat vonken. Ongeacht het type houdt zware kookapparatuur altijd een brandrisico in.

De Cold Mist-technologie is de beste oplossing om dit risico efficiënt te beperken tot het niveau van dat van standaardkookapparatuur.

- De Cold Mist-technologie creëert een gordijn van koude nevel in het afzuigplenum van de afzuigkap. De door de kookapparatuur gegenereerde dampen moeten door deze nevel stromen. Luchtgedragen deeltjes en een deel van de geuren worden opgevangen en samen met het water afgevoerd. Dit is een bekende, beproefde en bijzonder efficiënte methode om vet in diverse vormen uit de afgezogen lucht te verwijderen.
- De koude nevel fungeert als luchtkoelmiddel en vonk-/vlaminhibitor, waardoor deze de afzuigplenums niet langer in kunnen. Hierdoor neemt het risico dat vuur zich in de kanalen verspreidt, aanzienlijk af. Veiligheid gegarandeerd!



Na het koken en bakken zorgt een wascyclus voor de grondige reiniging van de binnenzijde van de afzuigplenums. Hierdoor wordt het onderhoud tot het strikte minimum beperkt; het zijn immers alleen de buitenvlakken van de afzuigkappen die moeten worden gereinigd.





Cold Mist On Demand-technologie

ECONOMISCH VOORDEEL

Besparingen tot 80 % op het waterverbruik voor de koude nevel.

VEILIGHEID

Er wordt water bespaard zonder afbreuk te doen aan de brandveiligheid van de zware kookapparatuur, die op het niveau van die van conventionele kookapparatuur blijft.

Water wordt alsmat kostbaarder; het is dan ook wenselijk het optimaal te gebruiken. Halton heeft een intelligente technologie ontwikkeld die vraaggestuurd koude nevel (Cold Mist On Demand (CMOD)) produceert, dus alleen wanneer deze nodig is i.p.v. continu.

Halton's IRIS-sensoren, die ook voor de M.A.R.V.E.L.-technologie worden gebruikt, controleren het oppervlak van de kookapparatuur om de werktostand van deze laatste te bepalen, en activeren het koude-nevelsysteem naar behoeven. Voor houtskoolovens bijv. wordt dit systeem geactiveerd telkens wanneer de ovendeur wordt geopend. Het wordt uitgeschakeld zodra de deur weer dicht is.

Dit is een veilige, verantwoorde aanpak waardoor een besparing van 80 % mogelijk is op het waterverbruik vereist voor de koude nevel.

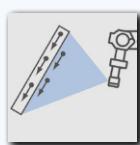
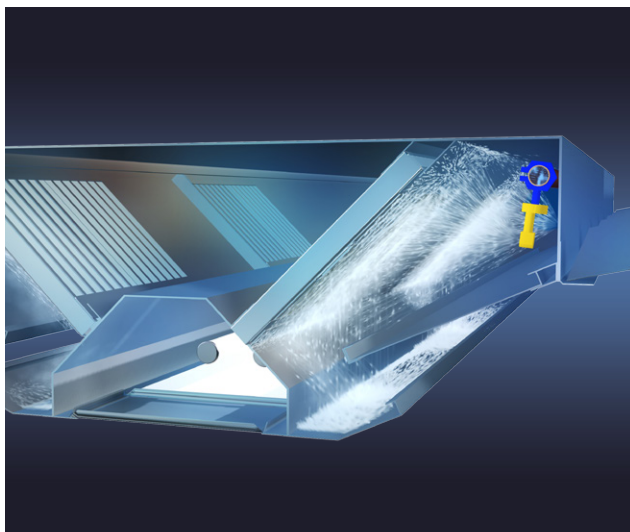


Een besparing van 2964 € voor het waterverbruik gemeten voor slechts één van de elf afzuigkappen geïnstalleerd in het UCB, het University College of Birmingham

In het University College of Food in Birmingham is een groot aantal afzuigkappen met Cold Mist-/Hot Wash-systemen geïnstalleerd. Momenteel worden deze door Halton onderhouden op basis van een service- & onderhoudsovereenkomst. Het College dient elk jaar ambitieuze doelstellingen te halen om zijn milieu-impact te verminderen en zo zijn centrale financiering veilig te stellen. Het was dan ook bijzonder belangrijk te bepalen welke besparingen de CMOD-technologie mogelijk maakt. Daarom werd besloten tot een proef met een Cold Mist-systeem in een enkele sectie en dit een maand lang. Vervolgens werden twee aangrenzende afzuigkapsecties geselecteerd, telkens met dezelfde kookapparatuur en beide op dezelfde manier met de kanalen verbonden.

Waterverbruik	Waterverbruik per maand	Werkingskosten per maand*	Tot. kosten per jaar
Sectie met Cold Mist On Demand (MOD)	17,3 m ³	54 € (43 £)	648 €
Sectie met continue Cold Mist (geprogrammeerd)	95,4 m ³	301 € (238 £)	3612 €
Verschil	78,1 m ³	247 €	2964 €

* Werkingskosten gebaseerd op 1,95 € (£ 1.54) per m³ voor de watertoevoer en 1,20 € (£ 0.95) per m³ voor de waterafvoer.



Automatische reiniging d.m.v. Water Wash- technologie

VEILIGHEID

Grotere hygiëne en brandveiligheid door automatische filterreiniging.

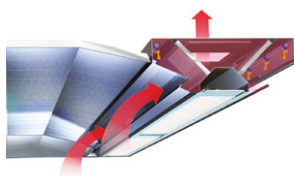
ECONOMISCH VOORDEEL

Maakt het tijdrovende demonteren, reinigen en hermonteren van de filters overbodig. Het personeel kan zich volledig concentreren op het bereiden van de gerechten. Er zijn niet langer extra filtersets vereist.

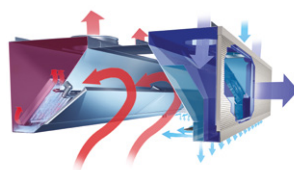
In grote keukens dienen filters vaak wekelijks te worden gereinigd. De Water Wash-technologie is ontworpen om deze regelmatige reinigingen automatisch - dus zonder enige externe interventie - uit te voeren. Hierdoor behoort het tijdrovende demonteren, reinigen en hermonteren van de filters tot het verleden. Eenmaal per jaar - afhankelijk van het gebruik van de keukens - is een algemene, traditionele filterreiniging echter noodzakelijk.

Het keukenpersoneel kan zich volledig toeleggen op zijn kerntaken: het creëren en bereiden van heerlijke gerechten. In grote keukens zijn er niet langer extra filtersets vereist. De terugverdientijd verkort dankzij de veel lagere onderhoudskosten, vooral in drukke keukens of wanneer de voorschriften tot een zeer regelmatige filterreiniging verplichten.

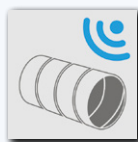
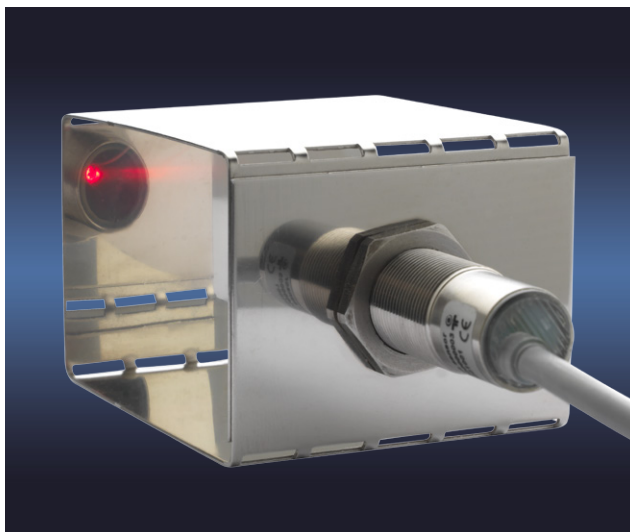
De afzuigplenums van Water Wash-afzuigkappen en -plafonds zijn waterdicht en gesloten. Ze zijn uitgerust met leidingen voorzien van verstuvingsnozzles, verwijderbaar zonder gereedschap voor een makkelijk onderhoud, en speciaal ontworpen voor de snelle en efficiënte reiniging van de filters. Elke leiding wordt aangesloten op een bedieningsmodule met Halton's Touch Screen als gebruikersinterface. De controllers van deze module maken deel uit van Halton's Foodservice Control Platform (zie details verderop).



Dwarsdoorsnede van een dubbel
plafondplenum met Water Wash-
technologie (KCW).



Dwarsdoorsnede van een afzuigkap
met Water Wash-technologie,
Capture Jet-systeem, en
verdringsunit vooraan (KWF).



Kanaalmonitorsysteem (KGS)

VEILIGHEID

Efficiënte en rendabele preventietool voor grotere hygiëne en brandveiligheid door de continue beoordeling van de vetafzetting in de kanalen.

ECONOMISCH VOORDEEL

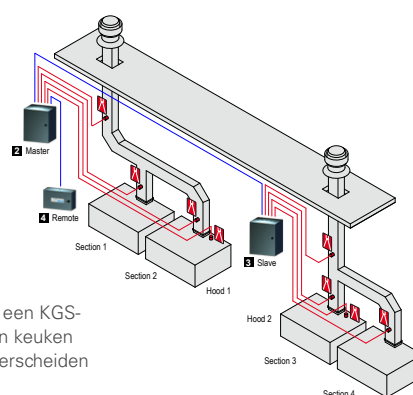
Dankzij dit systeem is het mogelijk de kanalen alleen te reinigen wanneer dit werkelijk nodig is i.p.v. volgens een vaste planning (en dus vaak onnodig). Maximale veiligheid tegen minimale kosten.

Met Halton's KGS-kanaalmonitorsysteem kan de vetafzetting in de afzuigkanalen van de keukens worden gecontroleerd. Bij overschrijding van de drempel voor voornoemde afzettingen vastgelegd door de norm NFPA-96 (of een lokale gelijkwaardige norm), verschijnt er een alarm op de gebruikersinterface en kan er een signaal naar het BMS (Building Management System) worden gezonden. Zo weet de operator dat de kanalen moeten worden gereinigd.

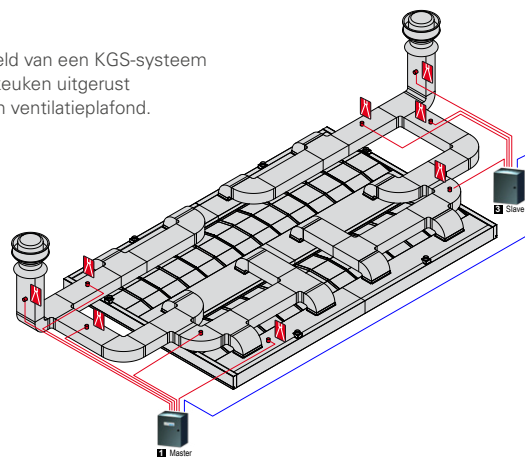
- Zo blijven de risico's die aan de brand- en voedselveiligheid verbonden zijn, tot een minimum beperkt.
- De reinigingsbeurten worden op het juiste moment uitgevoerd, dus niet te vaak of al te sporadisch en ook niet volgens een vooraf bepaalde planning.
- Het KGS-systeem combineert dus lagere kanaalreinigingskosten met een maximale brand- en voedselveiligheid.

Het KGS-systeem is gebaseerd op het gebruik van detectiesensoren die in de kanalen geïnstalleerd zijn. Het verdient aanbeveling er een in de afzuigplenum van de afzuigkappen te installeren of in delen van het ventilatieplafond boven de zwaarste kookapparatuur. Het innoverende optische systeem waarmee de sensoren uitgerust zijn, controleert hoeveel vet zich op de kanaalvlakken heeft afgezet.

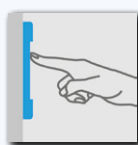
De controllers van het KGS-systeem maken deel uit van Halton's Foodservice Control Platform (FCP). Het systeem kan worden beheerd via de standaard gebruikersinterface of Halton's Touch Screen (zie details verderop).



Voorbeeld van een KGS-systeem in een keuken met twee onderscheiden kookzones.



Voorbeeld van een KGS-systeem in een keuken uitgerust met een ventilatieplafond.



Halton's Touch Screen (HTS)

VEILIGHEID

De gebruikers kunnen de ventilatiesystemen makkelijk bedienen, waardoor het risico van verkeerd gebruik of ongewenste onderbrekingen wordt beperkt.

ONDERHOUD

Preventieve of curatieve onderhoudsbeurten kunnen makkelijker worden georganiseerd.

Halton's Touch Screen maakt deel uit van het Foodservice Control Platform dat door Halton voor Halton-producten ontworpen is. Elke component is ontworpen voor gerichte functies zodat vlot en volledig aan de specifieke eisen van alle oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept wordt voldaan.

- Halton's Touch Screen is gebaseerd op het gebruik van duidelijke schema's.
- Informatie en alarmen kunnen goed zichtbaar op de producten of informatieschermen worden gepositioneerd.
- Zo kan de informatie makkelijk worden afgelezen en geïnterpreteerd, zelfs door personeel met een beperkte kennis van ventilatiesystemen.
- Ook de ingebruikname van installaties wordt erdoor vereenvoudigd en versneld.
- Bij een fout kan de oorzaak sneller worden gevonden; bovendien kunnen preventieve of curatieve onderhoudsbeurten makkelijker worden georganiseerd.
- Het Touch Screen kan vanop afstand worden gemonitord. Het kan Halton's F.O.R.M.*-platform ook uitvoerige informatie over de werkingstoestand van de apparatuur verstrekken.

Uw keukenventilatie altijd onder controle!



Ondersteunde technologieën:

- M.A.R.V.E.L. - vraaggestuurd ventilatiesysteem
- UV-C Capture Ray™-technologie
- Water Wash-technologie
- Cold Mist On Demand-technologie (MOD)
- KGS - kanaalmonitorsysteem
- PolluStop-, Aerolys- en Extensio-luchtbehandelingunits

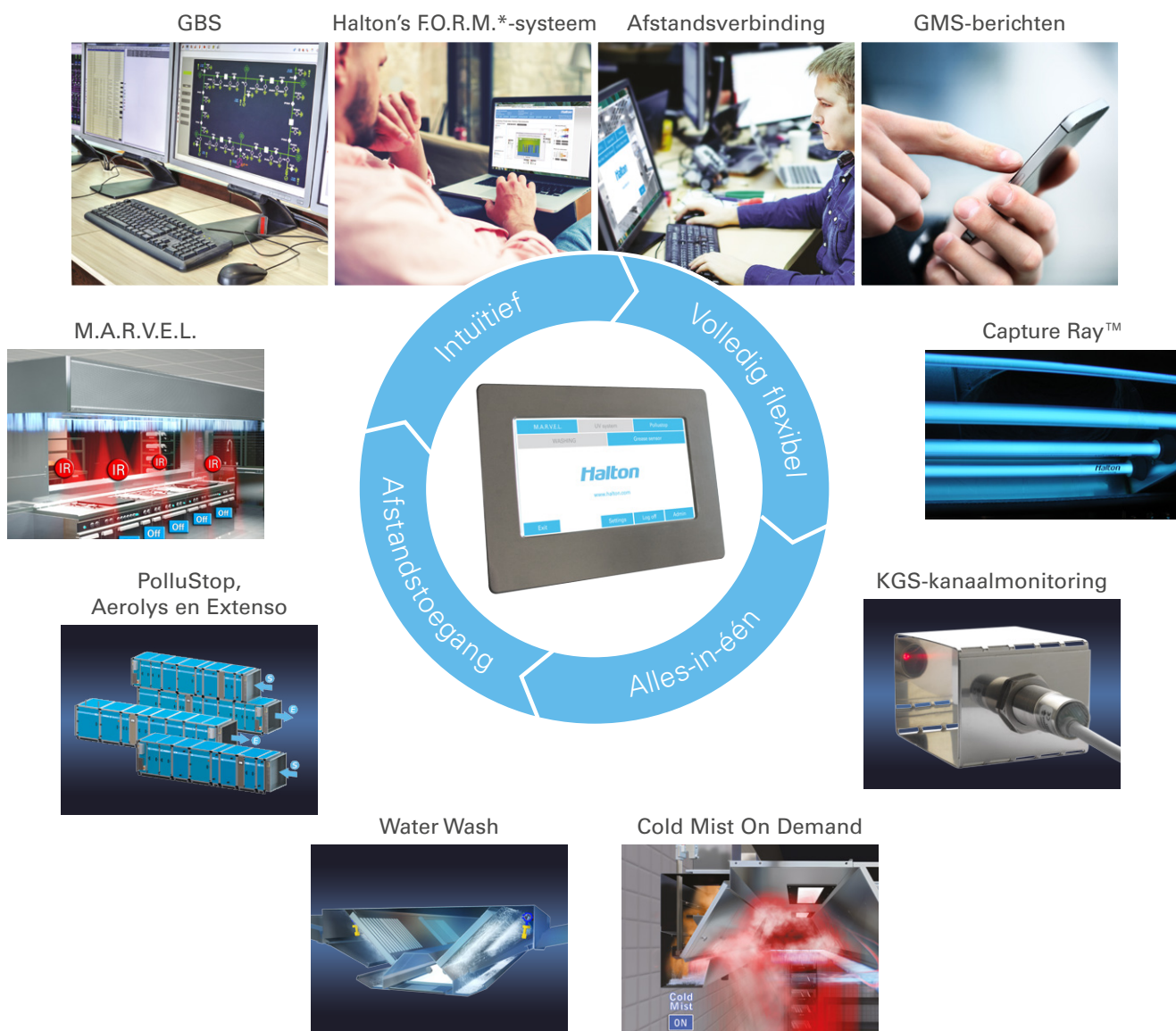
* Facilities Optimization and Resource Management

Het Foodservice Control Platform (FCP)

Het Foodservice Control Platform (FCP) werd speciaal ontwikkeld om alle technologieën van Halton's High Performance Kitchen-concept (HPK) te beheren. Welke types of hoeveel technologieën er in een keuken geïnstalleerd zijn, maakt niet uit; ze kunnen allemaal worden beheerd via dit platform met zijn unieke en intuïtieve gebruikersinterface: Halton's Touch Screen (HTS).

Halton's Touch Screen kan niet alleen gelijktijdig verscheidene technologieën beheren; het vormt ook een efficiënte communicatiegateway, kan GSM-functies beheren, kan door een specifieke computer vanop afstand worden gestuurd, en kan het GBS of Halton's F.O.R.M.-systeem (Facilities Optimization and Resource Management) exacte informatie over de werkingstoestand van de apparatuur verstrekken. Het F.O.R.M.-systeem zendt de gebruiker in realtime een uitvoerig rapport over de apparatuur, o.a. met info over de energie-efficiëntie ervan, en biedt ondersteuning bij onderhoud.

Halton's Touch Screen: een intuïtieve en communicatieve interface



* Facilities Optimization and Resource Management



Ingebouwd blussysteem (FSS)

VEILIGHEID

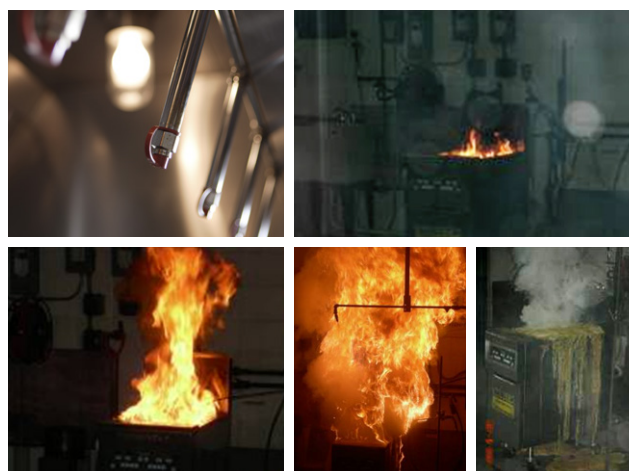
De keuken en de overige ruimten van het gebouw worden beveiligd omdat een beginnende brand meteen wordt geblust. Ook plenums en afzuigaansluitingen worden tegen het zich voortplanten van een brand beveiligd.

ECONOMISCH VOORDEEL

Integratie van het systeem meteen in de fabriek voor een hogere productkwaliteit en kostenoptimalisatie.

Ansul® R-102™ is een blussysteem met een vloeibaar blusmiddel, dat uitsluitend bestemd is voor gebruik in professionele keukens. Het staat bij restauranteigenaars, verzekeringsmaatschappijen en brandinspecteurs algemeen bekend als de meest efficiënte oplossing om brandrisico's - inherent aan alle professionele keukens - onder controle te houden zonder gasten of personeel in gevaar te brengen.

Het reageert snel en automatisch op brand voor deze zich kan uitbreiden, met of zonder interventie van het personeel en dit 7 dagen per week en 24 uur op 24. Het is geschikt voor alle keukenconfiguraties, van de eenvoudigste tot de meest complexe, ongeacht de kookapparatuur.



Het Ansul® R-102™-systeem werd overeenkomstig verscheidene normen en volgens de ongunstigste scenario's getest. Het heeft zich bewezen als een systeem dat branden in alle omstandigheden blust.

Wie beter dan Halton voor Halton-producten?

- Betere integratie, geïnstalleerd tijdens de vervaardiging van de afzuigkappen en ventilatieplafonds.
- Onmiddellijke integratie tijdens de vervaardiging in de fabriek kan de unieke oplossing zijn voor producten met Capture Ray™- of Water Wash-technologie, of voor maatproducten.
- Kortere installatie- en ingebruiknametijden.
- Concurrerende integratietarieven.
- Volledige conformiteit met Halton's HACCP-certificering.
- Van bij de start van het project in het productontwerp geïntegreerd.



• Totaalpakket, onderhoud inbegrepen

Een blussysteem moet regelmatig worden geïnspecteerd om de constante efficiëntie ervan te garanderen. Halton's onderhoudsafdeling, of een erkende partner, is verantwoordelijk voor de vereiste service in alle stadia - ontwerp, installatie en onderhoud inbegrepen.



Peninsula Hotel (Paris, Frankrijk)



Pulitzer Hotel (Amsterdam, Nederland)



Wolfslaar Restaurant (Breda, Nederland)



PRODUCTEN & OPLOSSINGEN



Scott's restaurant, Jumeirah Etihad towers (Abu Dhabi, Verenigde Arabische Emiraten)



Photo by courtesy of Kähler Villa Dining (Risskov, Denemarken)



Shangri La Jing'An Hotel (Shanghai, China)



Gothia Hotel (Gothenburg, Zweden)



Vapiano (Manchester, Verenigd Koninkrijk)

Afzuigkappen

Selectietabel p. 44

Capture Jet™-afzuigkappen p. 46

KVF Frontale toevoer p. 46

KVI Afzuiging p. 48

UVF Frontale toevoer, Capture Ray™ p. 50

UVI Capture Ray™ p. 52

KWF Frontale toevoer, Water Wash p. 54

KWI Water Wash p. 56

UWF Frontale toevoer, Capture Ray™, Water Wash.. p. 58

UWI Capture Ray™, Water Wash p. 60

CMW-F Frontale toevoer, Cold Mist p. 62

CMW-FMOD Frontale toevoer, Cold Mist on Demand. p. 62

CMW-I Cold Mist p. 64

CMW-IMOD Cold Mist on Demand p. 64

KSR Speciale bak-/braadapparatuur p. 66

USR Speciale bak-/braadapparatuur, Capture Ray™ .. p. 68

Afzuigkappen en condensatieafzuigkappen p. 70

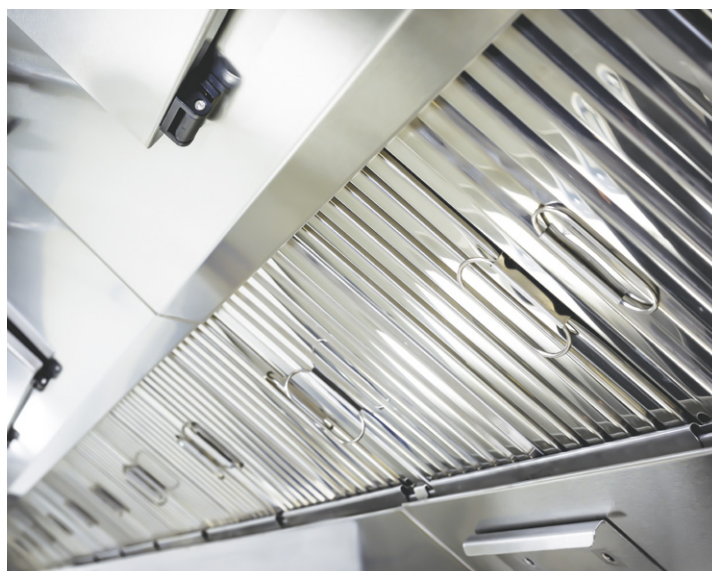
KVX Afzuiging, zonder Capture Jet™ p. 70

KVD Condensatieafzuigkap, Frontale toevoer..... p. 71

KVV Condensatieafzuigkap p. 72

Afzuigkappen / Ingebouwde

	Productpagina	Koken	Vaatwassen	Capture Jet™ Tot 40 % lagere luchtdebieten	Cycloonfilter Een efficiëntie van 95 % bij deeltjes van 10 µm en groter	Water Wash Reinigt de filters automatisch	Capture Ray™ Neutraliseert vetdampen en -deeltjes	Koude nevel Vonk-, vet- en hitte-inhibitor
KVF	46	●		●	●			
KVI	48	●		●	●			
UVF	50	●		●	●		●	
UVI	52	●		●	●		●	
KWF	54	●		●	●	●		
KWI	56	●		●	●	●		
UWF	58	●		●	●	●	●	
UWI	60	●		●	●	●	●	
CMW-F	62	●		●		●		●
CMW-FMOD	62	●		●		●		●
CMW-I	64	●		●		●		●
CMW-IMOD	64	●		●		●		●
KSR	66	●		●	●			
USR	68	●		●	●		●	
KVX	70	●			●			
KVD	71		●					
KVV	72		●					
Innoverende technologieën / Pagina				26	30	34	31	32



technologieën en prestaties

Vraaggestuurd
Koude nevel
alleen geactiveerd
wanneer nodig



Geïntegreerde toevoer
Betere
dampopvang
en groter comfort



T.A.B.™
Snelle
luchtdebietmeting



Touch Screen
Unieke
en intuïtieve
gebruikersinterface



	●	●	
		●	
	●	●	●
		●	●
	●	●	●
		●	●
	●	●	●
		●	●
●	●	●	●
		●	
●		●	●
		●	
		●	●
		●	
	●	●	
		●	
33	-	-	36

Energie-
besparingen

Onderhoud-
besparingen

Veiligheid

IEQ (1)

Gecontroleerde
emissies

●●●○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●●○	●○	●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●●○○	●●●	●●●	●●○	●●●○
●●●○	●●○	●●○	●●●○	●○○○
●●●○	●●○	●●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●●	●●●●	●●●○	●●●○
●●●○○	●●●●	●●●●	●●○	●●●○
●●○	●○	●●●○	●●●○	●○○○
●●○	●●○	●●●○	●●●○	●○○○
●●○	●○	●●●○	●●○	●○○○
●●●○	●○	●○	●●○	●○○○
●●●○○	●●●	●●●	●●○	●●●○
-	●○	●○	●○○	●
-	●○	●	●●○○	●
-	●	●	●○○	●

Verhoog uw scores door de afzuigkappen te combineren met Halton's aanvullende technologieën en verander ○ in ●.

Energiebesparingen:

Maak gebruik van M.A.R.V.E.L. om de afzuigdebieten verder te verlagen en/of voordeel te halen uit een efficiënte warmteterugwinning met Halton's afzuig- en toevoerunits.

Onderhoudsbesparingen en veiligheid:

Kies voor Halton's KGS-systeem om de vetafzetting in de kanalen te monitoren, én voor Halton's blussysteem (FSS).

IEQ - binnenklimaatkwaliteit:

Zet Halton's Aerolys-toevoerluchtbehandelingsunit in voor de gezondste compensatielucht.

Gecontroleerde emissies:

Kies voor Halton's PolluStop-afzuigluchtbehandelingsunit om uw keukenemissies onder controle te houden en uw keuken te installeren waar u dat wenst.

(1) Binnenklimaatkwaliteit

KVF CAPTURE JET™-AFZUIGKAP

Met vooraan ingebouwd systeem voor langzame compensatieluchttoevoer



Capture Jet™-technologie
Tot 40 %
lagere
luchtdebieten



Geïntegreerde luchttoevoer
Betere dampopvang
en groter
comfort



Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietsmeting

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 64 %



Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes

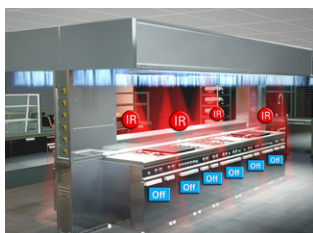


Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Capture Ray™-technologie

Vestig uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.

TOEPASSINGEN

KVF-afzuigkappen zijn bijzonder geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz.) worden gebruikt.

KVF-afzuigkappen zijn uitgerust met de nieuwste generatie van de gepatenteerde Capture Jet™-technologie. Bovendien bevatten ze vooraan een systeem dat langzaam compensatielucht toevoert.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Voorkomt vetafzetting die een ernstig gevaar vormt voor de hygiëne en de brandveiligheid. Lagere kanaalreinigingskosten.
- Betere opvang en groter comfort dankzij een in de voorzijde ingebouwd rooster voor de langzame, tochtvrije toevoer van compensatielucht.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, met inbegrip van alle toebehoren zoals lichtarmaturen, T.A.B.™-nippels en regelkleppen voor een snelle inregeling ter plaatse.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

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

KVI CAPTURE JET™-AFZUIGKAP



Capture Jet™-technologie
Tot 40 %
lagere
luchtdebieten



Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 64 %



Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes



Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Capture Ray™-technologie

Vestig uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.

TOEPASSINGEN

KVI-afzuigkappen zijn bijzonder geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz) worden gebruikt.

KVI-afzuigkappen zijn uitgerust met de nieuwste generatie van de gepatenteerde Capture Jet™-technologie. Ze zijn voorzien van Halton's roosters voor een langzame, tochtvrije luchttoevoer om een maximale opvang efficiëntie te handhaven.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Voorkomt vetafzetting die een ernstig gevaar vormt voor de hygiëne en de brandveiligheid. Lagere kanaalreinigingskosten.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, met inbegrip van alle toebehoren zoals lichtarmaturen, T.A.B.™-nippels en regelkleppen voor een snelle inregeling ter plaatse.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

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

UVF CAPTURE RAY™-AFZUIGKAP

Met Capture Jets en vooraan ingebouwde verdringingsunit voor compensatieluchtoevoer



Capture Jet™-technologie
Tot 40 %
lagere
luchtdebieten



Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes



Geïntegreerde lichttoevoer
Betere dampopvang
en groter
comfort



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietsmeting



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 64 %



Lucht/water-warmtewisselaar
Warmteterugwinning
voor de voorverwarming
van lucht of water

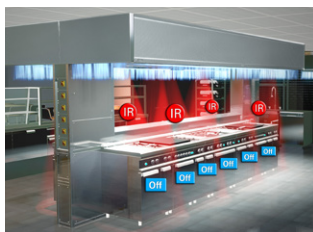


Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



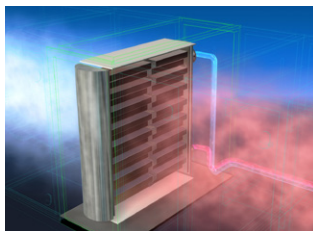
Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Warmteterugwinning

Door de drastische beperking van de hoeveelheid door de lucht meegevoerd vet blijft de warmteterugwinning stabiel en werkelijk rendabel. Ga voor nog grotere besparingen!

TOEPASSINGEN

UVF-afzuigkappen zijn bijzonder geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz) worden gebruikt, vooral in dichtbevolkte stedelijke omgevingen of wanneer de kanalen moeilijk toegankelijk zijn.

UVF-afzuigkappen zijn uitgerust met de UV Capture Ray™-technologie die het door de afzuiglucht meegevoerde vet neutraliseert. Door het aantal UV-lampen zorgvuldig te selecteren, kunnen luchtgedragen geuren zodanig worden beperkt dat het niet langer nodig is de verontreinigde lucht ter hoogte van het dak uit te stoten. Maak een einde aan uw kopzorgen rond buurthinder en veiligheidsrisico's, vestig uw restaurant precies waar u dit wenst, en bespaar flink op energie- en reinigingskosten.

UVF-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie en een unit vooraan voor de langzame toevoer van compensatielucht.

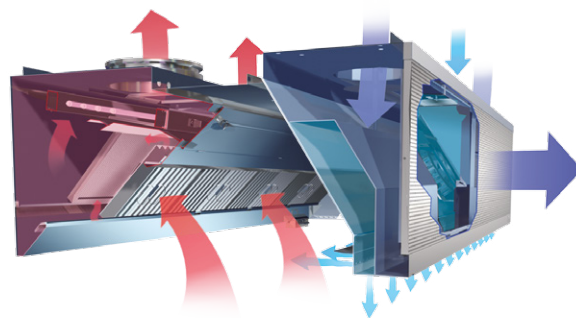
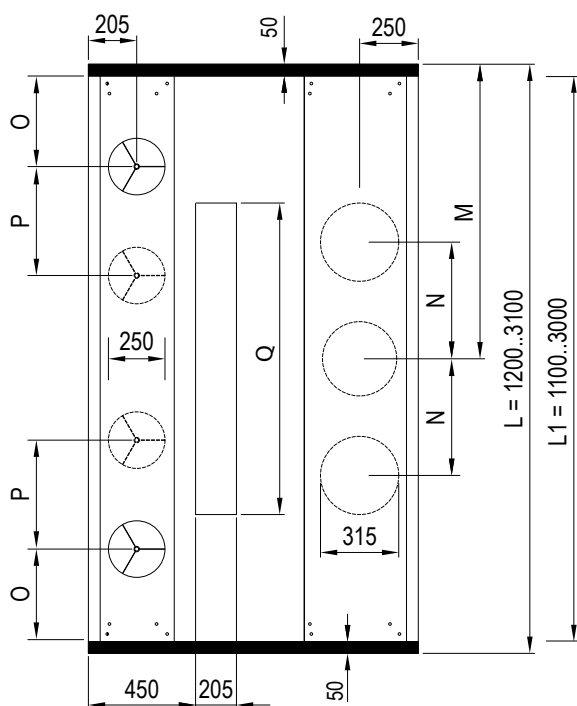
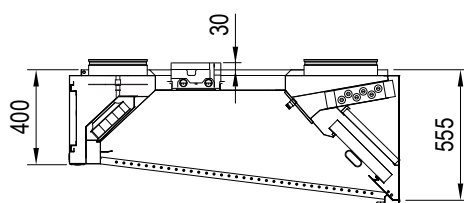
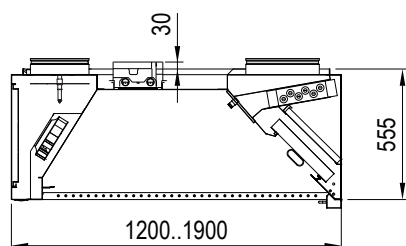
- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: filtering op twee niveaus d.m.v. hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL-, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Neutralisering van de resterende vetdeeltjes en -dampen d.m.v. de Capture Ray™-technologie.
- De drastisch kleinere vetafzetting verlaagt de kosten verbonden aan de reiniging van de kanalen en afzuigplenumen en vergroot de hygiëne en brandveiligheid maximaal.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie.
- Veilige toegang tot de UV-C lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen).
- Betere dampopvang en groter comfort dankzij een in de voorzijde ingebouwd verdringingsrooster.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, alle toebehoren inbegrepen.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

(2) Hazard Analysis Critical Control Point

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



Aantekeningen

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouwen ter plaatse vergemakkelijkt. Andere Capture Jet™-luchtoevoermogelijkheden of aansluitingen zijn verkrijgbaar op verzoek.

POSITIONERING VAN AANSLUITINGEN (mm)

Aantal afzuig- en toevoeraansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de kookapparatuurconfiguratie.

	Afzuiging				Toevoer		Verlichting
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250		
L	M	N	M, N	O	O, P	Q*	
1600**	L1/2	275	-	450	-	1020	
2100	L1/2	275	-	450	450, 500	1320	
2600	-	275	L1/2, 550	450	450, 500	1320	
3100	-	275	L1/2, 550	-	450, 500	1320	

* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

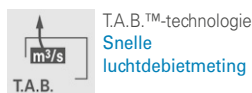
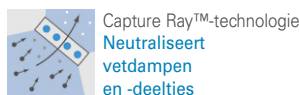
**Alleen verkrijgbaar met een kleine UV-cassette. Minimale actieve lengten: 1.200 mm voor een korte UV-cassette / 2.000 mm voor een lange cassette.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

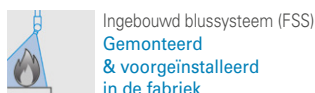
L/W	1200	1300	1500	1700	1900
1200	101	106	112	122	128
1600	129	134	140	151	156
2100	161	167	172	184	190
2600	189	194	200	213	219
3100	216	222	227	242	248

UVI CAPTURE RAY™-AFZUIGKAP

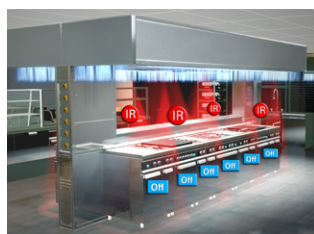
Met Capture Jets



Aanbevolen combinaties

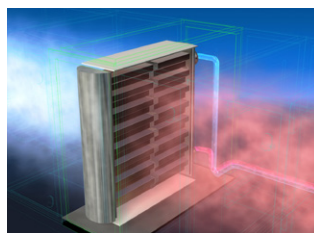


Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Warmteterugwinning

Door de drastische beperking van de hoeveelheid door de lucht meegevoerd vet blijft de warmteterugwinning stabiel en werkelijk rendabel. Ga voor nog grotere besparingen!

TOEPASSINGEN

UVI-afzuigkappen zijn bijzonder geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz) worden gebruikt, vooral in dichtbevolkte stedelijke omgevingen of wanneer de kanalen moeilijk toegankelijk zijn.

UVI-afzuigkappen zijn uitgerust met de UV Capture Ray™-technologie die het door de afzuiglucht meegevoerde vet neutraliseert. Door het aantal UV-lampen zorgvuldig te selecteren, kunnen luchtgedragen geuren zodanig worden beperkt dat het niet langer nodig is de verontreinigde lucht ter hoogte van het dak uit te stoten. Maak een einde aan uw kopzorgen rond buurthinder en veiligheidsrisico's, vestig uw restaurant precies waar u dit wenst, en bespaar flink op energie- en reinigingskosten.

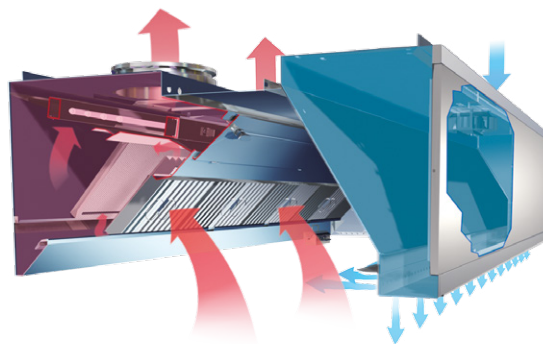
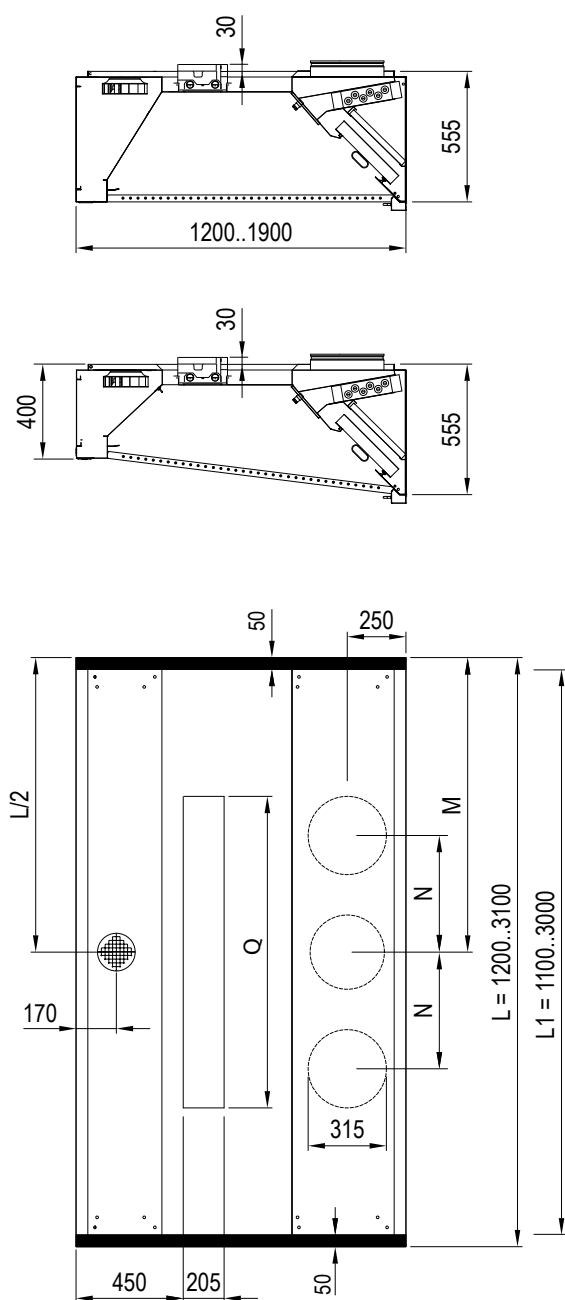
UVI-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: filtering op twee niveaus d.m.v. hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Neutralisering van de resterende vetdeeltjes en -dampen d.m.v. de Capture Ray™-technologie.
- De drastisch kleinere vetafzetting verlaagt de kosten verbonden aan de reiniging van de kanalen en afzuigplenumen en vergroot de hygiëne en brandveiligheid maximaal.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie.
- Veilige toegang tot de UV-C lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen).
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, alle toebehoren inbegrepen.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

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

BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



Aantekeningen

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouwen ter plaatse vergemakkelijkt. Andere Capture Jet™-luchtoevoermogelijkheden of aansluitingen zijn verkrijgbaar op verzoek.

POSITIONERING VAN AANSLUITINGEN (mm)

Aantal afzuigaansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de kookapparatuurconfiguratie.

L	Afzuiging			Verlichting
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
M	N	M, N	Q*	
1600**	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

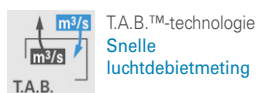
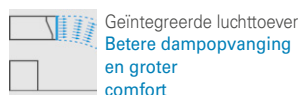
** Alleen verkrijgbaar met een kleine UV-cassette. Minimale actieve lengten: 1.200 mm voor een korte UV-cassette / 2.000 mm voor een lange cassette.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

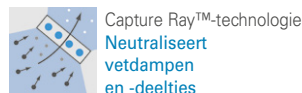
L/W	1200	1300	1500	1700	1900
1200	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218

KWF AFZUIGKAP MET AUTOMATISCHE WATER WASH-TECHNOLOGIE

Met Capture Jets en vooraan ingebouwde verdringsunit voor compensatieluchttoevoer



Aanbevolen combinaties



Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Capture Ray™-technologie

Vestig uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.

TOEPASSINGEN

KWF-afzuigkappen zijn bijzonder geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz) worden gebruikt; ze zijn ideaal voor grote keukens waarin lange werktijden gelden.

De Water Wash-technologie is ontworpen om de filters regelmatig volledig automatisch - dus zonder enige externe interventie - te reinigen. Hierdoor dalen de reinigingskosten aanzienlijk. Ze zorgt er bovendien voor dat het personeel zich volledig op het creëren en bereiden van heerlijke gerechten kan toeleggen.

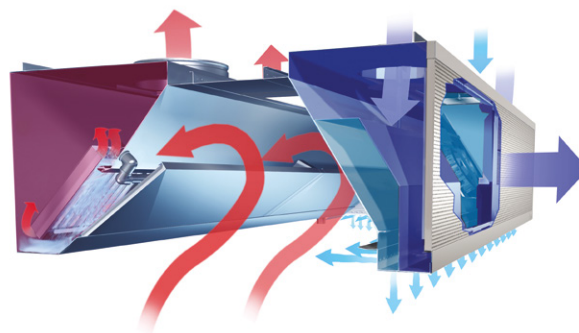
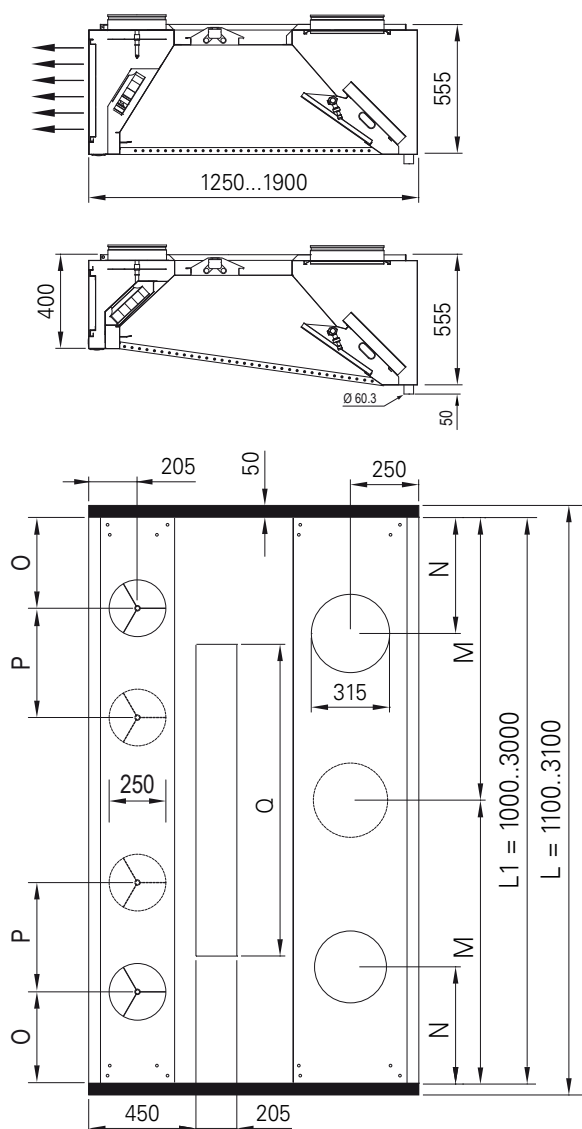
KWF-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie en met een in de voorzijde ingebouwde unit voor de langzame toevoer van compensatielucht.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Aanzienlijk lagere onderhoudskosten: automatische filterreiniging zonder interventie van het personeel, dat zich dus volledig op de bereidingen kan concentreren.
- Grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL-, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Voorkomt de vetafzetting in de kanalen die een ernstig gevaar vormt voor de hygiëne en de brandveiligheid. Lagere kanaalreinigingskosten.
- Bedieningsmodule met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen) als intuïtieve gebruikersinterface.
- Betere opvang en groter comfort dankzij een in de voorzijde ingebouwd rooster voor de langzame, tochtvrije toevoer van compensatielucht.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke in gebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, met inbegrip van alle toebehoren zoals lichtarmaturen, T.A.B.™-meetnippels en regelkleppen voor een snelle inregeling ter plaatse.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

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

BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



Aantekeningen

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouten ter plaatse vergemakkelijkt. Andere Capture Jet™-luchtoevoermogelijkheden of aansluitingen zijn verkrijgbaar op verzoek.

POSITIONERING VAN AANSLUITINGEN (mm)

Aantal afzuig- en toevoeraansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de kookapparatuurconfiguratie.

L	Afzuiging			Toevoer		Verlichting
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4 Ø250	
O	M	N	M, N	O	O, P	Q*
1600	L1/2	450	-	450	-	720
2100	L1/2	450	-	450	450, 500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	450, 500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	450, 500	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

GEWICHT (h=555 mm, kg)

L/W	1300	1500	1700	1900
1500	101	106	111	116
2000	124	129	135	141
2500	148	154	161	168
3000	171	181	189	199



CCW-bedieningsmodule

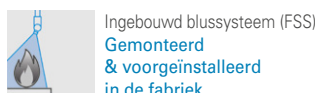
De CCW-module zorgt voor de automatische regeling van de reinigingscycli met zeer weinig interventie van het personeel. Ze is uitgerust met Halton's Touch Screen als intuïtieve en efficiënte interface. De reinigingscycli kunnen probleemloos op de keukenactiviteit worden afgestemd. Ze kunnen ook met de hand worden gestart. Via Halton's Touch Screen kunnen tevens alle andere oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept worden beheerd. Een probleemloze communicatie, meer bepaald met het Building Management System, is eveneens verzekerd.

KWI AFZUIGKAP MET AUTOMATISCHE WATER WASH-TECHNOLOGIE

Met Capture Jets



Aanbevolen combinaties



Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Capture Ray™-technologie

Vestig uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.

TOEPASSINGEN

KWI-afzuigkappen zijn bijzonder geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz) worden gebruikt; ze zijn ideaal voor grote keukens waarin lange werktijden gelden.

De Water Wash-technologie is ontworpen om de filters regelmatig volledig automatisch - dus zonder enige externe interventie - te reinigen. Hierdoor dalen de reinigingskosten aanzienlijk. Ze zorgt er bovendien voor dat het personeel zich volledig op het creëren en bereiden van heerlijke gerechten kan toelagen.

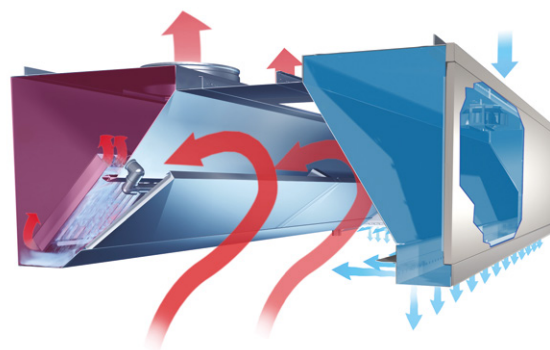
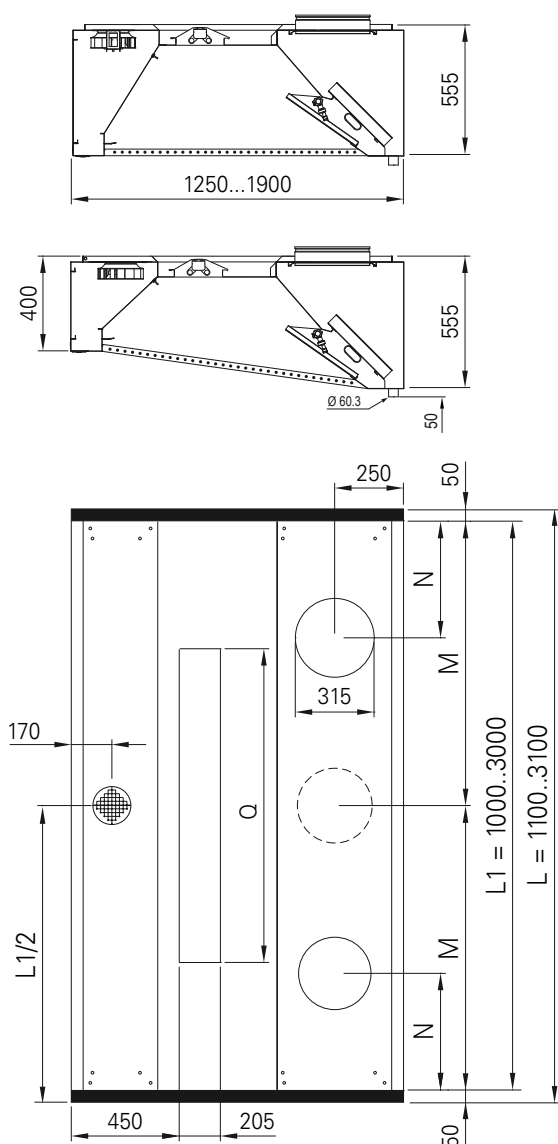
KWI-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Aanzienlijk lagere onderhoudskosten: automatische filterreiniging zonder interventie van het personeel, dat zich dus volledig op de bereidingen kan concentreren.
- Grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL-, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Voorkomt de vetafzetting in de kanalen die een ernstig gevaar vormt voor de hygiëne en de brandveiligheid. Lagere kanaalreinigingskosten.
- Bedieningsmodule met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen) als intuïtieve gebruikersinterface.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, met inbegrip van alle toebehoren zoals lichtarmaturen, T.A.B.™-meetnippels en regelkleppen voor een snelle inregeling ter plaatse.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

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

BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



Aantekeningen

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouten ter plaatse vergemakkelijkt. Andere Capture Jet™-luchtoevoermogelijkheden of aansluitingen zijn verkrijgbaar op verzoek.

POSITIONERING VAN AANSLUITINGEN (mm)

Aantal afzuigaansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de kookapparatuurconfiguratie.

L	Afzuiging			Verlichting
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
M	N	M, N	Q*	
1600	L1/2	450	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

GEWICHT (h=555 mm, kg)

L/W	1300	1500	1700	1900
1500	97	106	111	117
2000	121	127	133	139
2500	142	148	154	160
3000	164	170	176	182

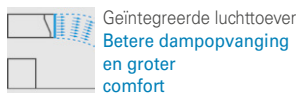
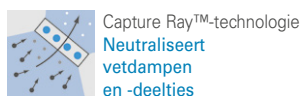


CCW-bedieningsmodule

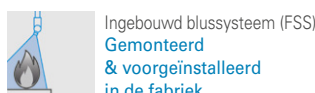
De CCW-module zorgt voor de automatische regeling van de reinigingscycli met zeer weinig interventie van het personeel. Ze is uitgerust met Halton's Touch Screen als intuïtieve en efficiënte interface. De reinigingscycli kunnen probleemloos op de keukenactiviteit worden afgestemd. Ze kunnen ook met de hand worden gestart. Via Halton's Touch Screen kunnen tevens alle andere oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept worden beheerd. Een probleemloze communicatie, meer bepaald met het Building Management System, is eveneens verzekerd.

UWF AFZUIGKAP MET CAPTURE RAY™- EN WATER WASH-TECHNOLOGIE

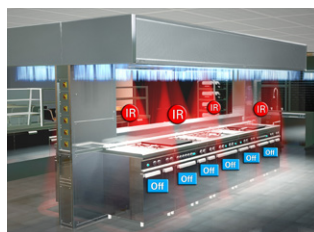
Met Capture Jets en verdringingsunit voor compensatieluchttoevoer vooraan



Aanbevolen combinaties

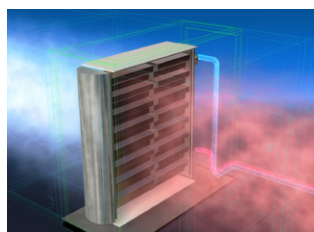


Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Warmteterugwinning

Door de drastische beperking van de hoeveelheid door de lucht meegevoerd vet blijft de warmteterugwinning stabiel en werkelijk rendabel. Ga voor nog grotere besparingen!

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

TOEPASSINGEN

De UWF-afzuigkap is Halton's 'alles-in-één' oplossing, die unieke voordelen biedt. Ze werkt met een combinatie van de technologieën en voordelen van UVF- en KWF-afzuigkappen, waardoor ze een van de efficiëntste keukenventilatieoplossingen is.

Ze is geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kan in alle gesloten, open of showkeukens worden gebruikt, en vooral in zeer drukke keukens (centrale keukens, hotelkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.).

De Capture Ray™-technologie neutraliseert het door de afgezogen lucht meegevoerde vet en zorgt op die manier voor een drastische beperking van de geuremissies; de Water Wash-technologie zorgt dan weer voor de automatische reiniging van de filters zonder enige externe interventie.

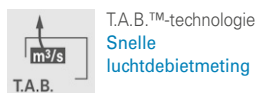
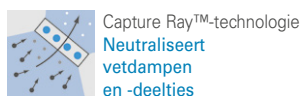
UWF-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie en met een in de voorzijde ingebouwde unit voor de langzame toevoer van compensatielucht.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Aanzienlijk lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: filtering op twee niveaus d.m.v. hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Neutralisering van de resterende vetdeeltjes en -dampen d.m.v. de Capture Ray™-technologie.
- Geen vetafzetting in het afzuigplenum en de kanalen. De Water Wash-technologie zorgt voor de automatische reiniging van de filters zonder enige interventie van het personeel.
- De reinigingskosten worden geminimaliseerd, terwijl de hygiëne en de brandveiligheid worden gemaximaliseerd.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie. Vestig uw keuken precies waar u dit wenst!
- Betere dampopvang en groter comfort dankzij een in de voorzijde ingebouwd verdringingsrooster.
- Veilige toegang tot de UV-C-lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem.
- Water Wash-bedieningsmodule met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen) als intuïtieve gebruikersinterface.
- Andere karakteristieken en voordelen gelijkaardig aan die van UVF- en KWF-afzuigkappen.

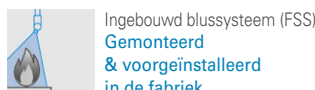
(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

UWI AFZUIGKAP MET CAPTURE RAY™- EN WATER WASH-TECHNOLOGIE

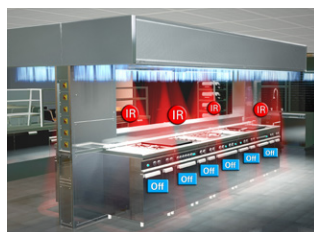
Met Capture Jets



Aanbevolen combinaties

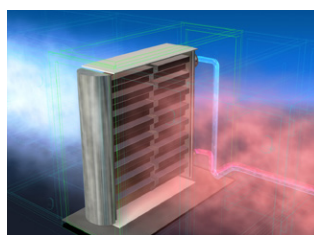


Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Warmteterugwinning

Door de drastische beperking van de hoeveelheid door de lucht meegevoerd vet blijft de warmteterugwinning stabiel en werkelijk rendabel. Ga voor nog grotere besparingen!

TOEPASSINGEN

De UWI-afzuigkap is Halton's 'alles-in-één' oplossing, die unieke voordelen biedt. Ze werkt met een combinatie van de technologieën en voordelen van UVI- en KWI-afzuigkappen, waardoor ze een van de efficiëntste keukenventilatieoplossingen is.

Ze is geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kan in alle gesloten, open of showkeukens worden gebruikt, en vooral in zeer drukke keukens (centrale keukens, hotelkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.).

De Capture Ray™-technologie neutraliseert het door de afgezogen lucht meegevoerde vet en zorgt op die manier voor een drastische beperking van de geuremissies; de Water Wash-technologie zorgt dan weer voor de automatische reiniging van de filters zonder enige externe interventie.

UWI-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Aanzienlijk lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: filtering op twee niveaus d.m.v. hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Neutralisering van de resterende vetdeeltjes en -dampen d.m.v. de Capture Ray™-technologie.
- Geen vetafzetting in het afzuigplenum en de kanalen. De Water Wash-technologie zorgt voor de automatische reiniging van de filters zonder enige interventie van het personeel.
- De reinigingskosten worden geminimaliseerd, terwijl de hygiëne en de brandveiligheid worden gemaximaliseerd.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie. Vestig uw keuken precies waar u dit wenst!
- Veilige toegang tot de UV-C-lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem.
- Water Wash-bedieningsmodule met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen) als intuïtieve gebruikersinterface.
- Andere karakteristieken en voordelen gelijkaardig aan die van UVI- en KWI-afzuigkappen.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

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

CMW-F CMW-FMOD

AFZUIGKAP MET COLD MIST-TECHNOLOGIE

Met Capture Jets en compensatieluchttoevoer vooraan



Capture Jet™-technologie
Betere rookpluimopvang
en vermindering van de
extractiedebieten



Cold Mist-technologie
Vonk-, vet-
en hitte-
inhibitor



Hot Wash-technologie
Reinigt het
plenum
automatisch



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



Geïntegreerde luchttoevoer
Betere dampopvang
en groter
comfort



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 64 %



On Demand-technologie
Koude nevel
alleen gegenereerd
wanneer nodig

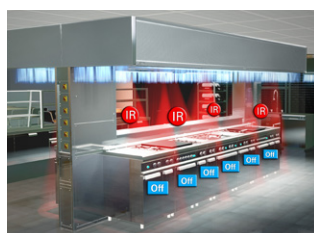


Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



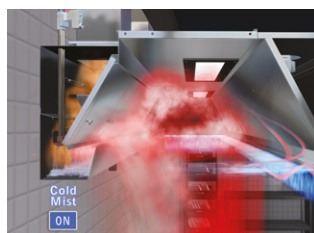
Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Cold Mist On Demand

Tot 80 % lager waterverbruik: de koude nevel wordt slechts gegenereerd wanneer dit werkelijk nodig is voor de door de afzuigkap bestreken kookapparatuur.

TOEPASSINGEN

CMW-F-afzuigkappen zijn speciaal ontworpen voor zware kookapparatuur of apparatuur die met vaste brandstof werkt, zoals houtskoolovens, barbecues, gaswoks of braadroosters, ongeacht of deze in een gesloten of in een open kookzone geïnstalleerd zijn. Voornoemde kookapparatuur houdt een aanzienlijk brandrisico in.

CMW-F-afzuigkappen zijn uitgerust met de Cold Mist-technologie, die gebaseerd is op het creëren van een koude-nevelgordijn langs het afzuigplenum. Dit nevelgordijn houdt vonken tegen en koelt de instromende afgezogen lucht af. Door de combinatie van dit systeem met de geïntegreerde baffelfilters worden de door de kookapparatuur ontwikkelde deeltjes bijzonder doeltreffend gefilterd. Optioneel kan de waternevel ook vraaggestuurd worden gegenereerd (CMW-FMOD), volgens de werking van de kookapparatuur. Deze technologie kan het waterverbruik tot 80 % verlagen.

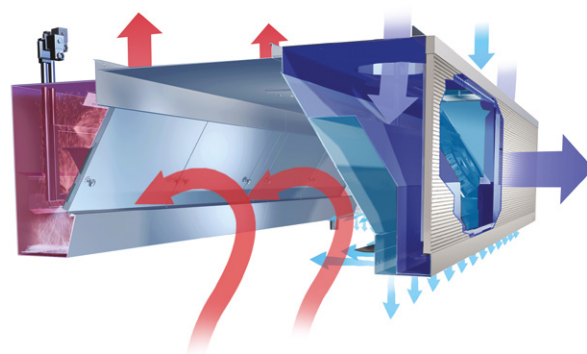
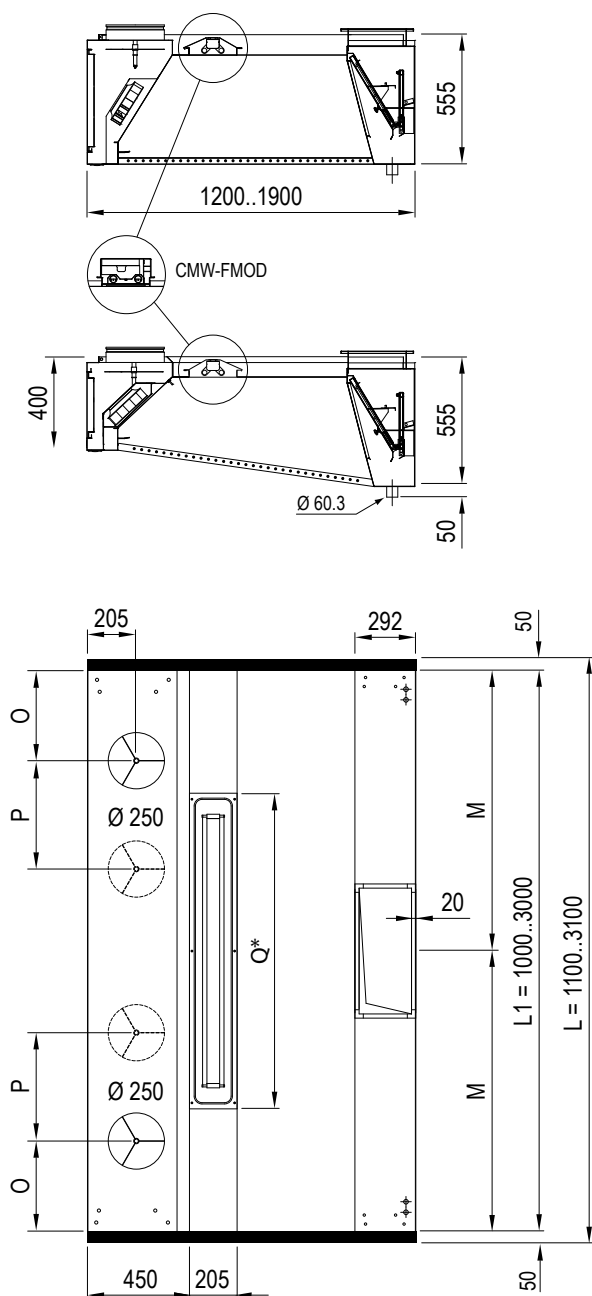
CMW-F-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie en met een verdringsunit voor de toevoer van compensatielucht vooraan.

- HACCP⁽¹⁾-gecertificeerd (CMW-FMOD).
- Energie besparing: Vermindering van de extractiedebieten dankzij de Capture Jet™ Technologie.
- Maximale brandveiligheid: de koude nevel fungeert ook als luchtkoelmiddel en houdt vonken/vlammen tegen, zodat deze onmogelijk de afzuigplenums in kunnen.
- Grotere hygiëne: de combinatie van de koude nevel en de baffles in het afzuigplenum voorkomt vetafzetting in de kanalen. Na het koken en bakken zorgt een automatische wascyclus voor de grondige reiniging van de binnenzijde van het afzuigplenum.
- Betere dampopvang en groter comfort dankzij een in de voorzijde ingebouwd verdringsrooster.
- Tot 80 % lager waterverbruik dankzij de optionele Cold Mist On Demand-technologie (CMW-FMOD): alleen wanneer dit strikt nodig is, wordt de waternevel automatisch gegenereerd volgens de werkelijke behoeften van de kookapparatuur.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point

BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



Aantekeningen

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouten ter plaatse vergemakkelijkt. Andere Capture Jet™-luchttoevoermogelijkheden of aansluitingen zijn verkrijgbaar op verzoek.

POSITIONERING VAN AANSLUITINGEN (mm)

Aantal afzuig- en toevoeraansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de kookapparatuurconfiguratie.

L	Afzuiging	Toevoer		Verlichting
		2Ø250	4Ø250	
	M	O	P	Q*
1600	L1/2 250x450	450	-	1020
2100	L1/2 250x600	450	500	1320
2600	L1/2 250x750	450	500	1320
3100	L1/2 250x850	-	500	1320

* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)



CCW-MOD-bedieningsmodule voor CMW-IMOD- en CMW-FMOD-afzuigkappen

De CCW-MOD-module zorgt voor de automatische regeling van de koude nevel voor elke afzuigkapsectie, en van de reinigingscycli op het einde van de bereidingsperiode. Ze is uitgerust met Halton's Touch Screen als intuïtieve en efficiënte interface. De reinigingscycli kunnen probleemloos op de keukenactiviteit worden afgestemd. Ze kunnen ook met de hand worden gestart.

Via Halton's Touch Screen kunnen tevens alle andere oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept worden beheerd. Een probleemloze communicatie, meer bepaald met het Building Management System, is eveneens verzekerd.



Capture Jet™-technologie
 Betere rookpluimopvang
 en vermindering van de
 extractiedebieten



Hot Wash-technologie
 Reinigt het
 plenum
 automatisch



T.A.B.™-technologie
 Snelle
 luchtdebitmeting



Cold Mist-technologie
 Vonk-, vet-
 en hitte-
 -inhibitor



Halton's Touch Screen (HTS)
 Unieke en intuïtieve
 LCD-gebruikersinterface
 voor alle systemen

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
 Verlaag het
 luchtdebit verder
 tot 64 %



Ingebouwd blussysteem (FSS)
 Gemonteerd
 & voorgeïnstalleerd
 in de fabriek

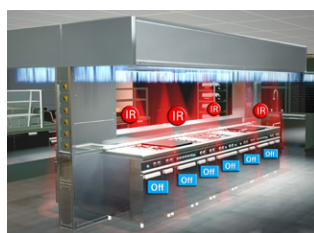


On Demand-technologie
 Koude nevel
 alleen gegenereerd
 wanneer nodig



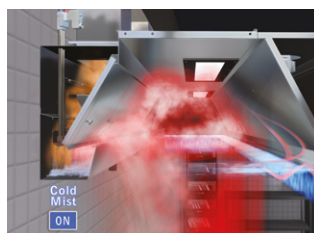
Kanaalmonitoring (KGS)
 Controleert
 de vetafzetting

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebit volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Cold Mist On Demand

Tot 80 % lager waterverbruik: de koude nevel wordt slechts gegenereerd wanneer dit werkelijk nodig is voor de door de afzuigkap bestreken kookapparatuur.

TOEPASSINGEN

CMW-I-afzuigkappen zijn speciaal ontworpen voor zware kookapparatuur of apparatuur die met vaste brandstof werkt, zoals houtskoolovens, barbecues, gaswoks of braadroosters, ongeacht of deze in een gesloten of in een open kookzone geïnstalleerd zijn. Voornoemde kookapparatuur houdt een aanzienlijk brandrisico in.

CMW-I-afzuigkappen zijn uitgerust met de Cold Mist-technologie, die gebaseerd is op het creëren van een koude-nevelgordijn langs het afzuigplenum. Dit nevelgordijn houdt vonken tegen en koelt de instromende afgezogen lucht af. Door de combinatie van dit systeem met de geïntegreerde baffelfilters worden de door de kookapparatuur ontwikkelde deeltjes bijzonder doeltreffend gefilterd. Optioneel kan de waternevel ook vraaggestuurd worden gegenereerd (CMW-IMOD), volgens de werking van de kookapparatuur. Deze technologie kan het waterverbruik tot 80 % verlagen.

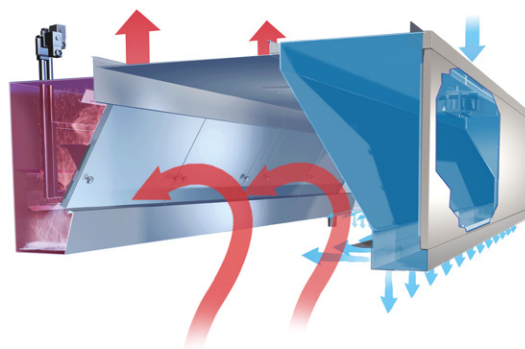
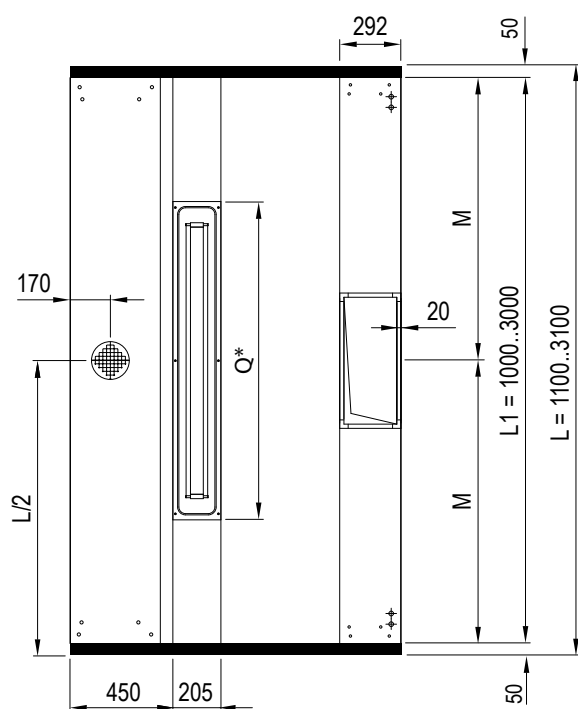
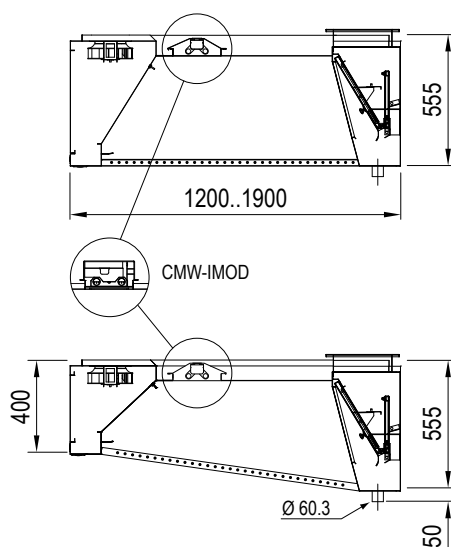
CMW-I-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie.

- HACCP⁽¹⁾-gecertificeerd (CMW-IMOD).
- Energie besparing: Vermindering van de extractiedebieten dankzij de Capture Jet™ Technologie.
- Maximale brandveiligheid: de koude nevel fungeert ook als luchtkoelmiddel en houdt vonken/vlammen tegen, zodat deze onmogelijk de afzuigplenums in kunnen.
- Grotere hygiëne: de combinatie van de koude nevel en de baffles in het afzuigplenum voorkomt vetafzetting in de kanalen. Na het koken en bakken zorgt een automatische wascyclus voor de grondige reiniging van de binnenzijde van het afzuigplenum.
- Tot 80 % lager waterverbruik dankzij de optionele Cold Mist On Demand-technologie (CMW-IMOD): alleen wanneer dit strikt nodig is, wordt de waternevel automatisch gegenereerd volgens de werkelijke behoeften van de kookapparatuur.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point

BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



Aantekeningen

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouwen ter plaatse vergemakkelijkt. Andere Capture Jet™-luchttoevoermogelijkheden of aansluitingen zijn verkrijgbaar op verzoek.

POSITIONERING VAN AANSLUITINGEN (mm)

Aantal afzuig- en toevoeraansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de kookapparatuurconfiguratie.

Afzuiging		Verlichting
L	M	Q*
1600	L1/2 250x450	1020
2100	L1/2 250x600	1320
2600	L1/2 250x750	1320
3100	L1/2 250x850	1320

* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)



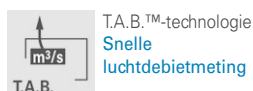
CCW-MOD-bedieningsmodule voor CMW-IMOD- en CMW-FMOD-afzuigkappen

De CCW-MOD-module zorgt voor de automatische regeling van de koude nevel voor elke afzuigkapsectie, en van de reinigingscycli op het einde van de bereidingsperiode. Ze is uitgerust met Halton's Touch Screen als intuïtieve en efficiënte interface. De reinigingscycli kunnen probleemloos op de keukenactiviteit worden afgestemd. Ze kunnen ook met de hand worden gestart.

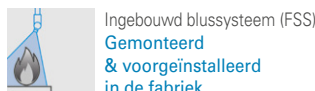
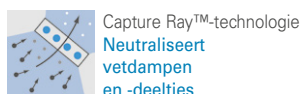
Via Halton's Touch Screen kunnen tevens alle andere oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept worden beheerd. Een probleemloze communicatie, meer bepaald met het Building Management System, is eveneens verzekerd.

KSR LAGE OF VRIJSTAANDE AFZUIGKAP VOOR ELEKTRISCHE BAKAPPARATUUR

Met Capture Jets



Aanbevolen combinaties



Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiets volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Capture Ray™-technologie
Vestig uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.

TOEPASSINGEN

KSR-afzuigkappen zijn geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in open of gesloten keukens worden gebruikt, vooral in die van fastfoodrestaurants. Ze zijn speciaal ontworpen om de door elektrische bak- en braadapparatuur gegenereerde contaminanten efficiënter af te vangen omdat ze dicht bij de kookapparatuur worden geïnstalleerd.

KSR-S en KSR-F zijn allebei uitgerust met de nieuwste gepatenteerde Capture Jet™-technologie. De schuine voorzijde verbetert het zicht op de kookvlakken (negatieve overstek) voor een groter werkcomfort.

Het vrijstaande model KSR-F is eveneens voorzien van zijdelingse Capture Jets zodat er aan de zijkant een ruime opening voor de frituurmandjes. Dit model is achteraan ook uitgerust met een unit voor de verdeling van de vereiste nutsvoorzieningen, voor de perfecte integratie van de stroomvoorziening.

Standaardmodel KSR-S (lage uitvoering)

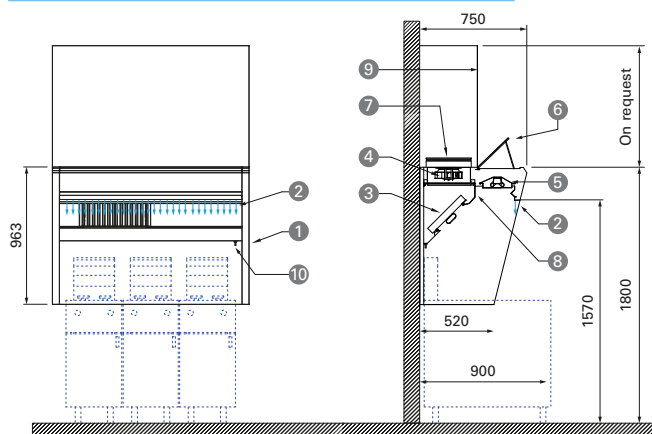
- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Minimale ingenomen ruimte.
- Aanzienlijke energiebesparingen: tot 50 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jets vooraan.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL-, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Voorkomt vetafzetting en verlaagt de kosten verbonden aan het reinigen van de kanalen.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, compleet met ruime toegang tot de verlichtingsarmatuur en de Capture Jet-ventilator via een horizontaal toegangsluikje.

Model KSR-F (vrijstaand)

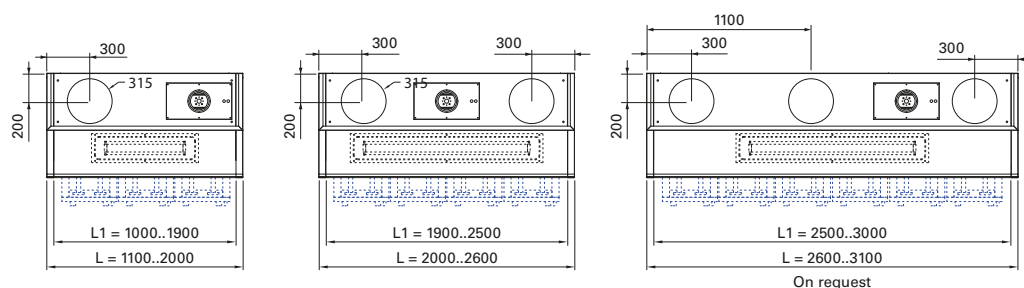
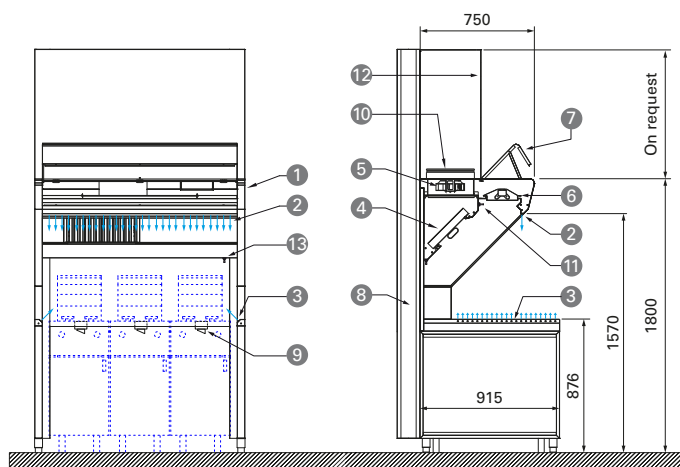
- Zelfde functies en voordelen als hiervoor.
- Geïntegreerde zelfdragende structuur.
- Combinatie van frontale en laterale Capture Jets, waardoor aan een enkele zijde of aan beide zijden een grote opening mogelijk is voor het doorgeven van frituurmandjes.
- Nutsvoorzieningen achteraan op de afzuigkap uitgerust met de nodige stekkers voor de bak-/braadapparatuur.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

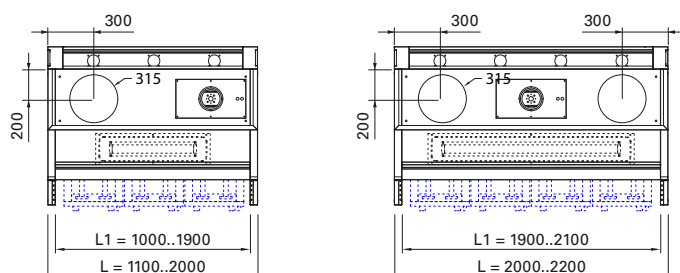
(1) Leadership in Energy and Environmental Design
(2) Hazard Analysis Critical Control Point

KSR-S BESCHRIJVING EN AFMETINGEN

- 1 Behuizing uit roestvast staal AISI 304
- 2 Capture Jet™-nozzles vooraan
- 3 KSA-cycloonfilters
- 4 Geïntegreerde Capture Jet-ventilator
- 5 Verlichtingsarmatuur met elektrische aansluitdoos
- 6 Toegangsluikje voor onderhoud
- 7 Afzuigaansluiting(en) met klep(en)
- 8 T.A.B.™-drukmeetnippels
- 9 Afdekpaneel (optioneel)
- 10 Afvoer

**KSR-F BESCHRIJVING EN AFMETINGEN**

- 1 Behuizing uit roestvast staal AISI 304
- 2 Capture Jet™-nozzles vooraan
- 3 Zijdelingse stuwnozzles
- 4 KSA-cycloonfilters
- 5 Geïntegreerde Capture Jet-ventilator
- 6 Verlichtingsarmatuur met elektrische aansluitdoos
- 7 Toegangsluikje voor onderhoud
- 8 Nutsvoorzieningmodule
- 9 Stekkers
- 10 Afzuigaansluiting(en) met klep
- 11 T.A.B.™-drukmeetnippels
- 12 Afdekpaneel (optioneel)
- 13 Afvoer



Opgelet:

De KSR-afzuigkap wordt volledig gemonteerd geleverd. Specifieke maatregelen voor het lossen moeten vooraf worden genomen en de toegang tot de keuken dient gecontroleerd te worden.



LAGE AFZUIGKAP MET CAPTURE RAY™-TECHNOLOGIE VOOR ELEKTRISCHE BAKAPPARATUUR

Met Capture Jets



Capture Jet™-technologie
Tot 50 %
lagere
luchtdebieten



Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 64 %



Lucht/water-warmtewisselaar
Warmterugwinning
voor de voorverwarming
van lucht of water

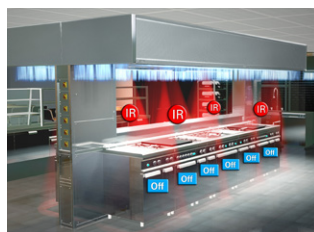


Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting



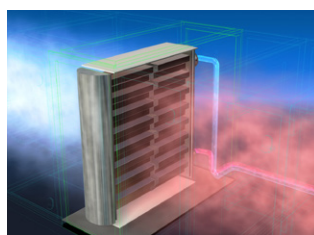
Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Warmterugwinning

Door de drastische beperking van de hoeveelheid door de lucht meegevoerd vet blijft de warmterugwinning stabiel en werkelijk rendabel. Ga voor nog grotere besparingen!

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

TOEPASSINGEN

USR-afzuigkappen zijn geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in open of gesloten keukens worden gebruikt, vooral in die van fastfoodrestaurants in dichtbevolkte stedelijke omgevingen of wanneer de kanalen moeilijk toegankelijk zijn. Ze zijn speciaal ontworpen om de door elektrische bak- en braadapparatuur gegenereerde contaminanten efficiënter af te vangen omdat ze dichter bij de kookapparatuur worden geïnstalleerd.

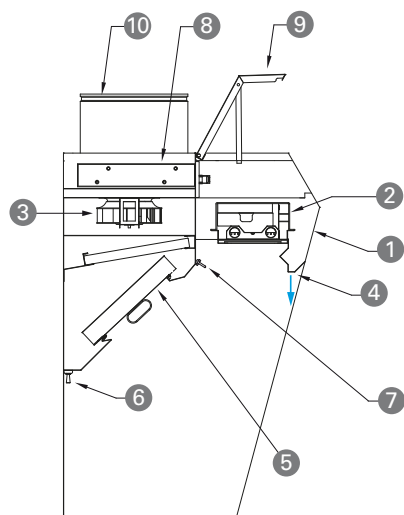
USR-afzuigkappen zijn uitgerust met de UV Capture Ray™-technologie die het door de afzuiglucht meegevoerde vet neutraliseert. Door het aantal UV-lampen zorgvuldig te selecteren, kunnen luchtgedragen geuren zodanig worden beperkt dat het niet langer nodig is de verontreinigde lucht ter hoogte van het dak uit te stoten. Maak een einde aan uw kopzorgen rond buurthinder en veiligheidsrisico's, vestig uw restaurant precies waar u dit wenst, en bespaar flink op energie- en reinigingskosten.

USR-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie.

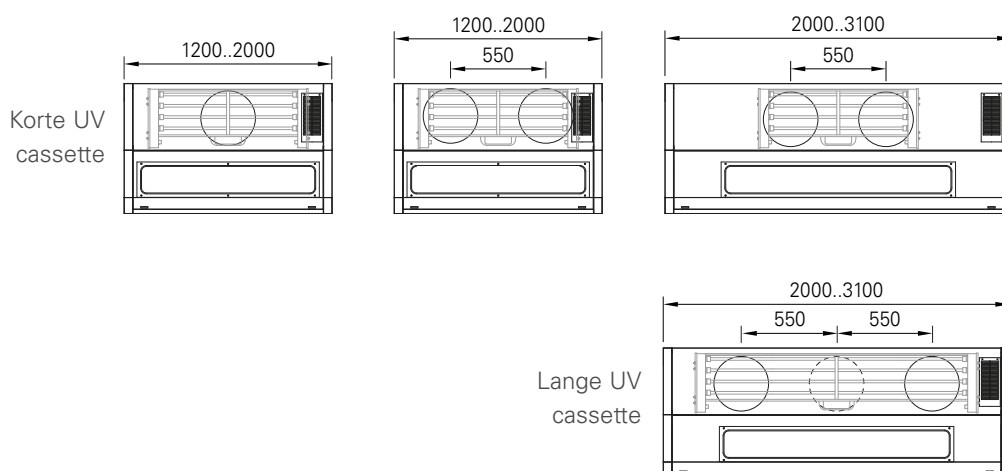
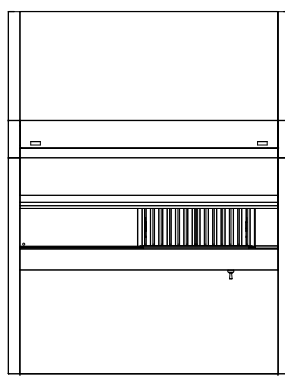
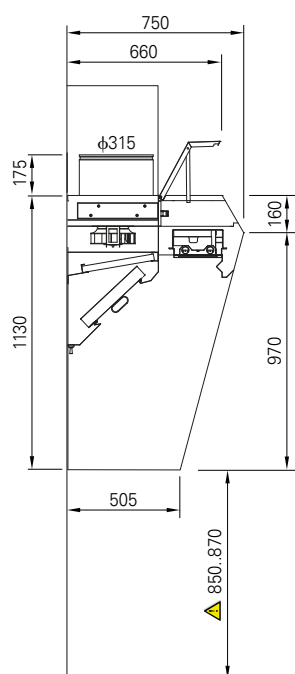
- Minimale ingenomen ruimte.
- Aanzienlijke energiebesparingen: tot 50 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jets vooraan.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: filtering op twee niveaus d.m.v. hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL-, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Neutralisering van de resterende vetdeeltjes en -dampen d.m.v. de Capture Ray™-technologie.
- De drastisch kleinere vetafzetting verlaagt de kosten verbonden aan de reiniging van de kanalen en afzuigplenum en vergroot de hygiëne en brandveiligheid maximaal.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie.
- Veilige toegang tot de UV-C lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen).
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, alle toebehoren inbegrepen.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

USR-S BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



- 1 Behuizing uit roestvast staal AISI 304
- 2 Verlichtingsarmatuur met elektrische aansluitdoos
L ≤ 1500, 2 x 27 W / L > 1500, 2 x 36 W
- 3 Geïntegreerde Capture Jet-ventilator
- 4 Capture Jet™-nozzles
- 5 KSA-cycloonfilters
- 6 Afvoer
- 7 T.A.B.™-drukmeetnippels
- 8 UV-C-cassette
- 9 Luikje
- 10 Afzuigaansluiting met klep



KVX AFZUIGKAP

Eenrichtingsstroom



Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting

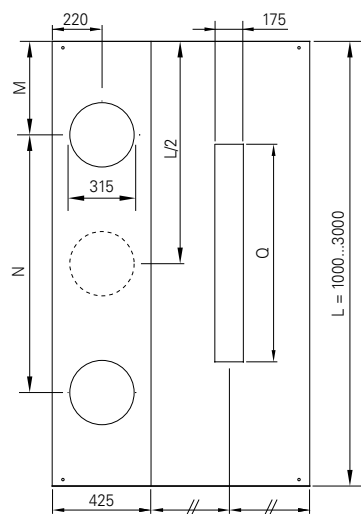
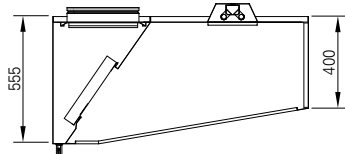
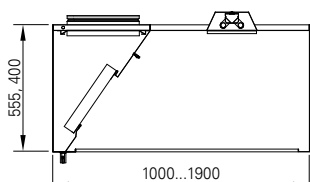
Aanbevolen combinaties



Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting



TOEPASSINGEN

KVX-afzuigkappen zijn alleen bestemd voor afzuigtoepassingen. Ze zijn geschikt voor alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, kleine restaurants, snackbars, enz.) waar niet zo zware kookapparatuur wordt gebruikt.

- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Voorkomt vetafzetting die een ernstig gevaar vormt voor de hygiëne en de brandveiligheid. Lagere kanaalreinigingskosten.
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, met inbegrip van alle toebehoren zoals lichtarmaturen, T.A.B.™-nippels en regelkleppen voor een snelle inregeling ter plaatse.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

AFMETINGEN

POSITIONERING VAN AANSLUITINGEN (mm)

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouwen ter plaatse vergemakkelijkt.

Aantal afzuigaansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de kookapparatuurconfiguratie.

L	M	N	Q*
1000	-	-	720
1500	375	750	720
2000	500	1000	1320
2500	500	1500	1320
3000	500	2000	1320

* 720 (L1 ≤ 1600, 2x18W), 1320 (L1 > 1600, 2x36W)

GEWICHT (h=555 mm, kg)

L/W	1100	1300	1500	1700	1900
1500	53	59	65	71	77
2000	71	77	83	89	95
2500	85	91	97	103	109
3000	101	107	113	119	125

KVD AFZUIGKAP VOOR VAATWASZONES

Verdringingsunit voor de toevoer van compensatielucht vooraan



Speciaal voor vaatwazones
**Minimaliseert
condensatie
in de kanalen**



Geïntegreerde luchttoevoer
**Betere damp-
opvang en groter
comfort**



T.A.B.™-technologie
**Snelle
luchtdebietmeting**

TOEPASSINGEN

KVD-afzuigkappen zijn vooraan voorzien van een unit voor de toevoer van compensatielucht. Ze zijn ontworpen om de door vaatwassers ontwikkelde stoom en dampen af te voeren en zijn uitgerust met specifieke afbuigplaten om de stoom en dampen van de afgezogen lucht te scheiden.

- Grotere hygiëne door minder condensatie in de afzuigkanalen.
- Groter comfort dankzij een in de voorzijde ingebouwd verdringingsrooster (voor tochtvrije compensatielucht).
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, met inbegrip van alle toebehoren zoals T.A.B.™-meetnippels en regelkleppen voor een snelle inregeling ter plaatse.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

AFMETINGEN

POSITIONERING VAN DE AANSLUITINGEN (mm)

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouwen ter plaatse vergemakkelijkt.

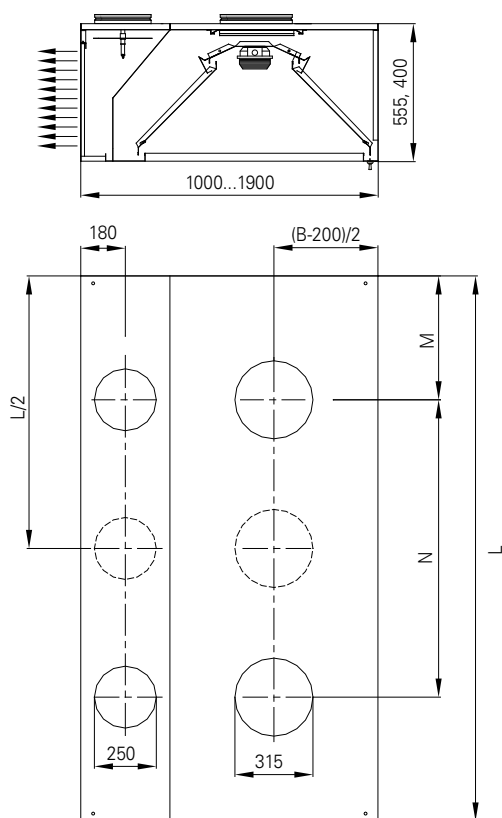
Aantal afzuig- en toevoeraansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules; berekening van de luchtdebieten volgens de apparatuurconfiguratie.

L	M	N
1000	-	500
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

* Vanaf 2.100 mm worden de afbuigplaten in twee delen voorzien.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

L/W	1100	1300	1500	1700	1900
1000	73	76	79	82	85
1500	83	86	89	92	95
2000	99	104	108	112	116
2500	111	117	121	126	131



KVV AFZUIGKAP VOOR VAATWASZONE

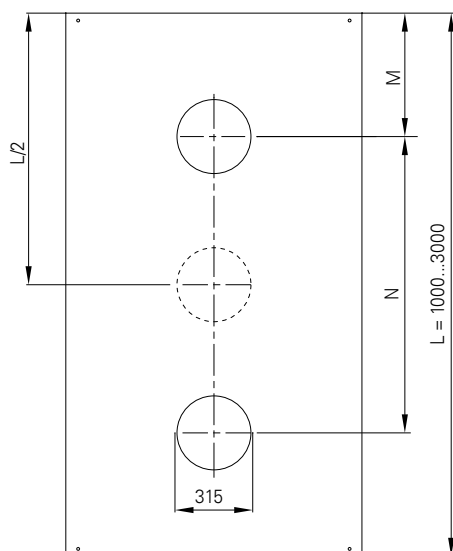
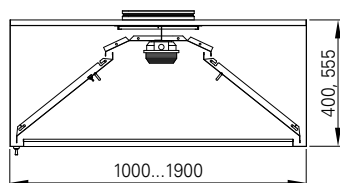
Eenrichtingsstroom



Speciaal voor vaatwaszones
Minimaliseert
condensatie
in de kanalen



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting



TOEPASSINGEN

KVV-kappen zijn uitsluitend bestemd voor afzuigtoepassingen. Ze zijn ontworpen om de door vaatwassers ontwikkelde stoom en dampen af te voeren en zijn uitgerust met specifieke afbuigplaten om de stoom en dampen van de afgezogen lucht te scheiden.

- Grotere hygiëne door minder condensatie in de afzuigkanalen.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, met inbegrip van alle toebehoren zoals T.A.B.™-meetnippels en regelkleppen voor een snelle inregeling ter plaatse.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

AFMETINGEN

POSITIONERING VAN DE AANSLUITINGEN (mm)

De vermelde afmetingen gelden slechts voor modulaire secties. Voor langere afzuigkappen worden afzonderlijke modules samengevoegd, wat het leveren en het versjouwen ter plaatse vergemakkelijkt.

Aantal afzuigaansluitingen te bepalen volgens de lengte van de modules en de berekening van de luchtdebieten volgens de apparatuurconfiguratie.

L	M	N
1000	-	-
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

* Vanaf 2.100 mm worden de afbuigplaten in twee delen voorzien.

GEWICHT (h=555 mm, kg)

L/W	1100	1300	1500	1700	1900
1000	53	56	59	62	65
1500	63	66	69	72	75
2000	79	84	88	92	96
2500	91	96	101	106	111



Peninsula Hotel (Paris, Frankrijk)



Uniklinik University Hospital (Köln, Duitsland)



Basalte Building (Paris La Défense, Frankrijk)



Genting Club (Pahang, Maleisië)



Schlosshotel Kronberg (Kronberg, Duitsland)



Uniklinik University Hospital (Köln, Duitsland)



Gosch am Kliff (Sylt, Duitsland)

Ventilatieplafonds

Selectietabel	p. 76
KCJ Capture Jet™	p. 78
KCJ-UV Capture Jet™, Capture Ray™	p. 81
KCJ KCJ-UV Skyline	p. 82
KCW Capture Jet™, Water Wash	p. 84
KCW-UV Capt. Jet™, Capt. Ray™, Water Wash	p. 87
KCW KCW-UV Skyline	p. 88
KCV Skyline Vaatwasplafond	p. 89
KCV-WW Skyline Vaatwasplafond, Water Wash	p. 90
KCP Skyline Passief plafond	p. 91
KBO Afzuigplenum	p. 92
CCL CycloCell	p. 94

Plafonds / Ingebouwde

	Productpagina	Koken	Vaatwassen	Nieuw design	HCL Keukenspecifiek LED- verlichtingssysteem	Capture Jet™ Tot 15 % lagere luchtdebieten	Cycloonfilter Een efficiëntie van 95 % bij deeltjes van 10 µm en groter	Capture Ray™ Neutraliseert vetdampen en -deeltjes	FC-filters Kleinere vetafzetting
									
KCJ	78	●				●	●		Optie / Twin FC
KCJ Skyline	82	●		●	●	●	●		Optie / Twin FC
KCJ-UV	81	●				●	●	●	Optie / Twin FC
KCJ-UV Skyline	82	●		●	●	●	●	●	Optie / Twin FC
KCW	84	●				●			●
KCW Skyline	88	●		●	●	●			●
KCW-UV	87	●				●		●	●
KCW-UV Skyline	88	●		●	●	●		●	●
KCV	89		●			Optie	●		Optie
KCV Skyline	89		●	●	●	Optie	●		Optie
KCV-WW	90		●			Optie			●
KCV-WW Skyline	90		●	●	●	Optie			●
KCP	91								Optie / KBO
KCP Skyline	91			●	●				Optie / KBO
CCL	94	●				Optie	XG4		XG4
Innoverende technologieën / Pagina					29	27	30	31	-



technologieën en prestaties

Water Wash
Reinigt
de filters
automatisch



Touch Screen
Unieke
en intuïtieve
gebruikersinterface



**Laminaire
luchttoevoer**
Betere dampopvang
en groter comfort



**Geluidsdempend
passief plafond**
Lagere
geluidsniveaus



		●	Optie
		●	Optie
	●	●	Optie
	●	●	Optie
●	●	●	Optie
●	●	●	Optie
●	●	●	Optie
●	●	●	Optie
		●	●
		●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
		Optie	Optie
		Optie	Optie
		●	Optie
34	36	-	-

Energie-
besparingen

Onderhoud-
besparingen

Veiligheid

IEQ (1)

Gecontroleerde
emissies

●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●○	●●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●○	●●●●	●●●○	●●●○
●○○	●●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
●○○	●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
-	-	●●	●○	-
●●	-	●●●	●●○	-
●●○○	●●●	●○	●●●○	●○○○

Verhoog uw scores door de plafonds te combineren met Halton's aanvullende technologieën en verander ○ in ●.

Energiebesparingen:

Maak gebruik van M.A.R.V.E.L. om de afzuigdebieten verder te verlagen en/of voordeel te halen uit een efficiënte warmteterugwinning met Halton's afzuig- en toevoerunits.

Onderhoudbesparingen en veiligheid:

Kies voor Halton's KGS-systeem, om de vetafzetting in de kanalen te monitoren, én voor Halton's blussysteem (FSS).

IEQ - binnenklimaatkwaliteit:

Zet Halton's Aerolys-toevoerluchtbehandelingsunit in voor de gezondste compensatielucht.

Gecontroleerde emissies:

Kies voor Halton's PolluStop-afzuigluchtbehandelingsunit om uw keukenemissies onder controle te houden en uw keuken te installeren waar u dat wenst.

(1) Binnenklimaatkwaliteit

KCJ CAPTURE JET™-VENTILATIEPLAFOND

Langzame compensatieluchttoevoer



 Capture Jet™-technologie
Tot 15 %
lagere
luchtdebieten

 Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter

 Laminaire luchttoevoer
Beter dampopvang
en groter comfort

 T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting

Aanbevolen combinaties

 Hoogefficiënte dubbele
FC-filter
Conform
DIN 18869-5

 M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 53 %

 Halton's Culinary Light (HCL)
Keukenspecifiek LED-
verlichtingssysteem
(KCJ Skyline)

 Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes

 Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek

 Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Door middel van deze unieke
technologie kan het
afzuigdebiet volledig
onafhankelijk per zone worden
ingesteld. Dit resulteert in
enorme besparingen!



Capture Ray™-technologie
Vestig uw keuken waar u dit
wenst en wees zeker van de
veiligheid dankzij de
neutralisering van vet d.m.v.
UV-stralen, waardoor ook de
geuremissie drastisch afneemt.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

TOEPASSINGEN

Het gesloten KCJ-ventilatieplafond met Capture Jet™-technologie combineert verscheidene functies: luchtafzuiging, luchttoevoer, verlichting en een verlaagd plafond. Het is geschikt voor open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, personeelsrestaurants, enz.).

Met KCJ-plafonds wordt er in de keuken geen ruimte meer ingenomen door afzuigkappen. Hierdoor kan er in de hele ruimte worden geprofiteerd van meer daglicht en van de voordelen van een geïntegreerde, gelijkmatige en rechtstreekse verlichting. Het visuele comfort en het ruimtegevoel zijn ongeëvenaard. In het onwaarschijnlijke geval dat er brand uitbreekt, biedt dit systeem ook een uitstekende beveiliging aangezien het voorkomt dat de brand zich in het hele gebouw verspreidt.

Met een ventilatieplafond worden warmte en dampen op een grotere hoogte opgevangen dan met afzuigkappen. De nieuwste generatie van de Capture Jet™-technologie creëert a.h.w. een externe afscherming voor de dampen die op die manier efficiënt worden afgevoerd.

Halton's laminaire-toevoerunits (LFU's) zorgen voor de tochtvrije toevoer van compensatielucht; zo wordt de werking van de Capture Jets aangevuld en vergroot het comfort van het personeel.



- HACCP*-gecertificeerd.
- Bedrijfsklare projecten: "made in Germany"; vanaf de bemeting en het ontwerp van het project tot en met de installatie door Halton-specialisten.
- Energiebesparingen: tot 15 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Voorkomt vetafzetting die een ernstig gevaar vormt voor de hygiëne en de brandveiligheid. Lagere kanaalreinigingskosten.
- Ongeëvenaarde werkomstandigheden dankzij een optimale luchtkwaliteit en een maximaal thermisch comfort, gecombineerd met een uitstekend visueel en akoestisch comfort.
- Het systeem is een totaalsysteem en omvat afzuiging, compensatieluchttoevoer, verlichting en een verlaagd plafond uit roestvast staal en/of aluminium.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.
- Aanpasbaar bij latere wijzigingen aan de opstelling van de kookapparatuur.
- De afwerkingen en de configuratie van de ventilatieplafonds kunnen worden aangepast.

Halton's passieve plafonds (KCP)

De KCJ-plafonds worden aangevuld door zogenaamde passieve plafonds. Ze omgeven de kookzones en combineren verscheidene functies: tochtvrije compensatieluchttoevoer, gelijkmatige verlichting, onbuigzaam en duurzaam stabiel verlaagd plafond.

De compensatielucht wordt ingeblazen via Halton's laminaire-toevoerunits die - net als de verlichtingsunits - zorgvuldig in de passieve plafonds worden geïntegreerd.

Vervaardigd uit roestvast staal of aluminium, met optionele afwerkingen.

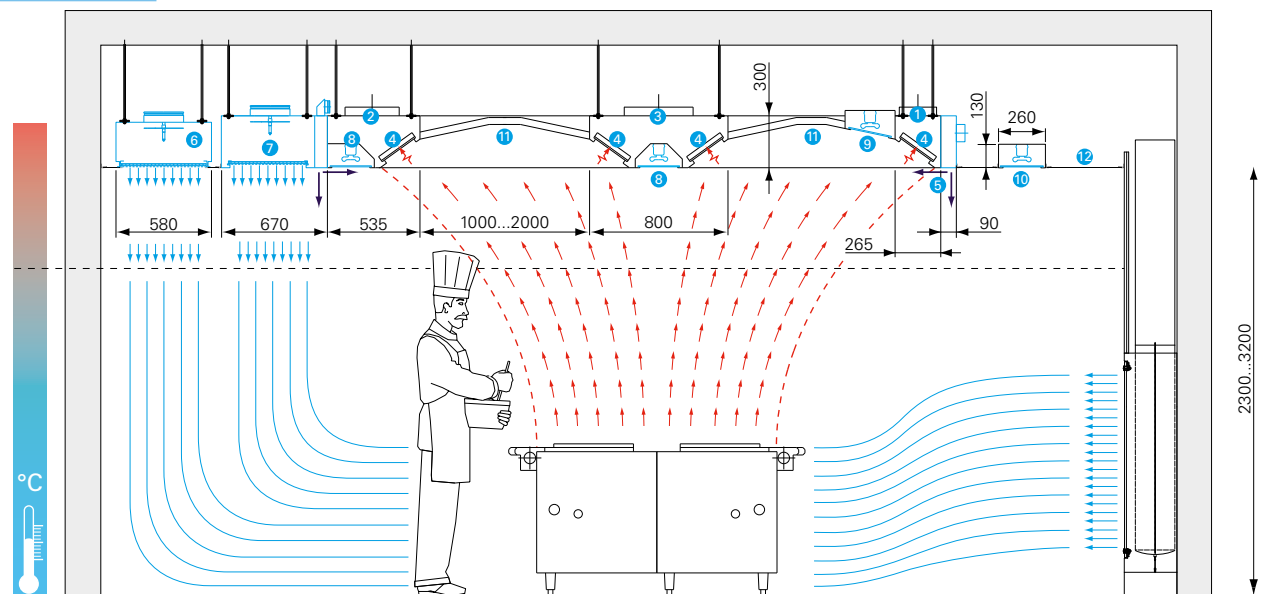
Ventilatieplafonds die gezien mogen worden

Een modulair design gecombineerd met ongeëvenaarde mogelijkheden om vormen en afwerkingen aan te passen, maken Halton's ventilatieplafond tot de ster van de kookshow.

Creatieve ventilatieplafonds scheppen hetzelfde gevoel van ruimte als gesloten keukens met als extra voordeel dat ze echte architecturale hoogstandjes mogelijk maken.

* Hazard Analysis Critical Control Point

AFMETINGEN



DESCRIPTION

Afzuigplenums volledig vervaardigd uit roestvast staal AISI 304, zonder zichtbare schroeven of klinknagels, met naadloze lassen onderaan. Flenzen en wanden uit roestvast staal 15/10, plenumlichaam uit roestvast staal 10/10.

- 1 Enkelvoudig plenum
- 2 Enkelvoudig plenum met ingebouwde verlichting
- 3 Dubbel plenum met ingebouwde verlichting
- 4 Hoogefficiënte KSA-cycloonfilters die makkelijk gedemonteerd en in de vaatwasser gereinigd kunnen worden.

Dubbele en perifere Capture Jet™-technologie.

- 5 Individuele Capture Jet™-module

Laminaire toevoer modules voorzien van MSM meet en inregelorgaan. Voorzijde uit roestvast staal of aluminium met honingraatstructuur.

- 6 Enkelvoudige module
- 7 Unit gecombineerd met een Capture Jet™-module.

Verlichtingsarmatuur met dubbele buislamp, beschermingsgraad IP54, afdekking uit veiligheidsglas van 6 mm dik. Systeem van driefasige voedingsrails.

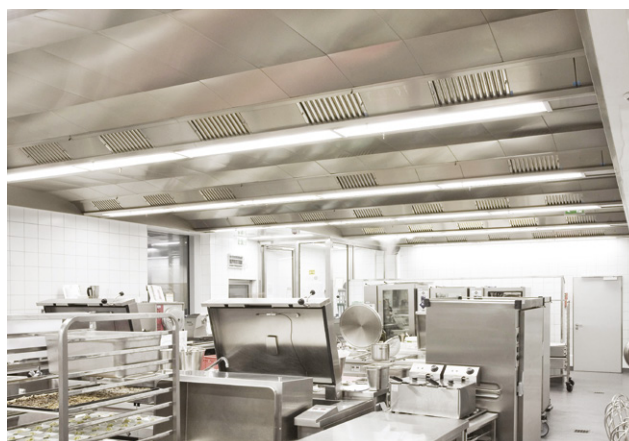
- 8 Verlichting ingebouwd in de afzuigplenums
- 9 Verlichting ingebouwd in de plafondwelingen
- 10 Verlichting ingebouwd in de neutrale zones

Plafond tussen plenums vervaardigd uit roestvast staal AISI 304; afwerking: korrel 320. Vlak of gewelfd, met ingebouwde verlichtingsarmaturen of spots.

- 11 Gewelfd plafond

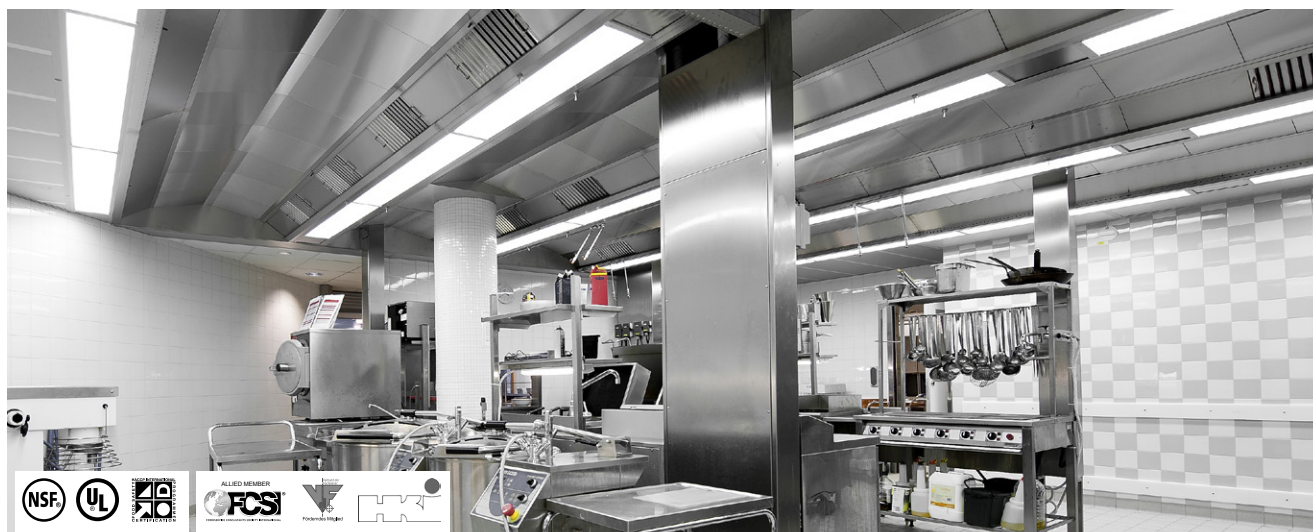
Neutrale zones, buiten de kookzones, uitgevoerd in aluminium platen (roestvast staal mogelijk als optie) ondersteund door aluminium profielen. Ingebouwde verlichtingsarmaturen of spots.

- 12 Neutrale zone met verlichting.



KCJ-UV CAPTURE RAY™-VENTILATIEPLAFOND

Met Capture Jet-secties en langzame compensatieluchttoevoer



Capture Jet™-technologie
Tot 15 %
lagere
luchtdebieten



Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes



Laminaire luchttoevoer
Beter dampopvang
en groter comfort



Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting

Aanbevolen combinaties



Hoogefficiënte dubbele
FC-filter
Conform
DIN 18869-5



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 53 %



Halton's Culinary Light (HCL)
Keukenspecifiek LED-
verlichtingssysteem
(KCJ-UV Skyline)



Lucht/water-warmtewisselaar
Warmterugwinning voor
de voorverwarming van
lucht of water



Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

TOEPASSINGEN

Het KCJ-UV-systeem is gebaseerd op hetzelfde design als het KCJ Capture Jet™-ventilatieplafond met als extra voordeel de UV Capture Ray™-technologie.

Het neutraliseert het door de afgezogen lucht meegevoerde vet. Door het aantal UV-lampen zorgvuldig te selecteren, kunnen luchtgedragen geuren zodanig worden beperkt dat het niet langer nodig is de verontreinigde lucht ter hoogte van het dak uit te stoten. Maak een einde aan uw kopzorgen rond buurthinder en veiligheidsrisico's, vestig uw restaurant precies waar u dit wenst, en bespaar flink op energie- en reinigingskosten.

- KCJ-UV combineert de voordelen van KCJ-plafonds met de voordelen van de Capture Ray™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL-, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd).
- De drastisch kleinere vetafzetting verlaagt de kosten verbonden aan de reiniging van de kanalen en afzuigplenumen en vergroot de hygiëne en brandveiligheid maximaal.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie.
- Veilige toegang tot de UV-C lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem met LCD-tipscherm als optie (Halton's Touch Screen).

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.



KCJ Skyline KCJ-UV Skyline

CAPTURE JET™- EN CAPTURE RAY™-PLAFOND

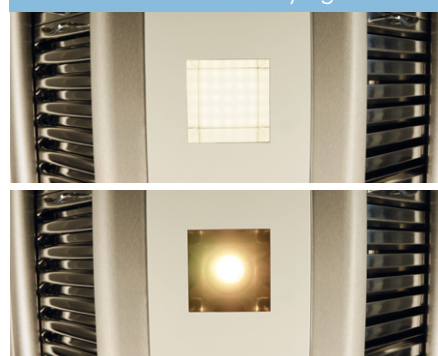
Nieuw design met Halton's Culinary Light (HCL) en langzame toevoer van compensatielucht



Afzuigplenum met rondingen



Halton's Culinary light



TOEPASSINGEN

Halton's Skyline-ventilatieplafonds maken gebruik van dezelfde technologieën als de KCJ- en KCJ-UV-ventilatieplafonds:

- De nieuwste generatie van Halton's Capture Jets om de afzuigdebieten te verlagen;
- De UV-C Capture Ray™-technologie die vet neutraliseert en de geuremissie drastisch beperkt.

Bovendien halen ze voordeel uit twee innovaties:

- Ze zijn uitgerust met Halton's Culinary Light, het nieuwe keukenspecifieke LED-verlichtingssysteem;
- Het nieuwe design van hun afzuigplenums is gebaseerd op ronde vormen.

HALTON'S CULINARY LIGHT (HCL)

Uit verschillende studies blijkt dat de verlichtingsniveaus die doorgaans in keukens voorzien zijn, niet aan de huidige normen voldoen.

Halton's LED-verlichtingssysteem werd speciaal en uitsluitend voor professionele keukens ontwikkeld, waardoor het als het eerste Culinary Light kan worden bestempeld. Het biedt de mogelijkheid de algemene verlichting in te stellen tussen 500 en 750 lx, terwijl er voor specifieke zones een verlichting van 1.000 lx kan worden voorzien, vooral in zones waar kwaliteitscontroles worden uitgevoerd, zoals ter hoogte van een vaatwasser.

Het creëert eveneens een geavanceerd visueel comfort, waardoor een haast natuurgetrouwe kleurweergave verzekerd is, en dit samen met enorme energiebesparingen.

Halton's HCL biedt verschillende regelmogelijkheden, zoals de aanpassing van de lichtsterkte volgens het natuurlijke licht (minder verlichting vlakbij vensters, meer in de rest van de keuken) waardoor er nog meer energie wordt bespaard.

NIEUW AFZUIGPLENUMONTWERP

De nieuwe ronde vormen van Halton's Skyline-ventilatieplafonds benadrukken het design en de integratie van Halton's Culinary Light-modules, voorzien voor verzonken montage in de afzuigplenums.

Dit design vergemakkelijkt ook de reiniging van de ventilatieplafonds aangezien er minder naden en hoeken zijn.



Jungheinrich (Hamburg, Duitsland)



Pixel Building (Nanterre, Frankrijk)



Essinge Konferenscenter (Stockholm, Zweden)

KCW CAPTURE JET™-PLAFOND MET WATER WASH-TECHNOLOGIE

Met Capture Jet-secties en langzame compensatieluchttoevoer



Capture Jet™-technologie
Tot 15 %
lagere
luchtdebieten



Hoogefficiënte FC-filters
Kleinere
vet-
afzetting



Water Wash-technologie
Reinigt
de filters
automatisch



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



Laminair luchttoevoer
Beter dampopvang
en groter comfort



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietsmeting

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 53 %



Halton's Culinary Light (HCL)
Keukenspecifiek LED-
verlichtingssysteem
(KCW Skyline)



Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes

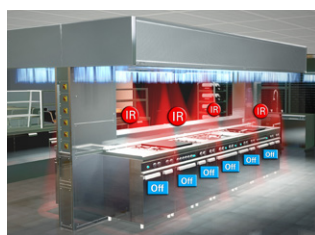


Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per zone worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Capture Ray™-technologie

Vestig uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

TOEPASSINGEN

Het gesloten KCW-ventilatieplafond met Capture Jet™-technologie combineert verscheidene functies: afzuiging, filterreiniging, luchttoevoer, verlichting en een verlaagd plafond. Het is geschikt voor open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz.).

Met KCW-plafonds wordt er in de keuken geen ruimte meer ingenomen door afzuigkappen. Hierdoor kan er in de hele ruimte worden geprofiteerd van meer daglicht en van de voordelen van een geïntegreerde, gelijkmatige en rechtstreekse verlichting. Het visuele comfort en het ruimtegevoel zijn ongeëvenaard. In het onwaarschijnlijke geval dat er brand uitbreekt, biedt dit systeem ook een uitstekende beveiliging aangezien het voorkomt dat de brand zich in het hele gebouw verspreidt.

Met een ventilatieplafond worden warmte en dampen op een grotere hoogte opgevangen dan met afzuigkappen. De nieuwste generatie van de Capture Jet™-technologie creëert a.h.w. een externe afscherming voor de dampen die op die manier efficiënt worden afgevoerd.

KCW-ventilatieplafonds zijn uitgerust met de Water Wash-technologie. Dezelaatste is ontworpen om de filters regelmatig automatisch te reinigen, zonder enige externe interventie. Hierdoor dalen de reinigingskosten aanzienlijk. Ze zorgt er bovendien voor dat het personeel zich volledig op het creëren en bereiden van heerlijke gerechten kan toelagen.

Halton's laminaire-toevoerunits zorgen voor de tochtvrije toevoer van compensatielucht; zo wordt de werking van de Capture Jet-secties aangevuld en het comfort van het personeel vergroot.



- HACCP*-gecertificeerd.
- Bedrijfsklare projecten: "made in Germany", vanaf de bemeting en het ontwerp van het project tot en met de installatie door Halton-specialisten.
- Energiebesparingen: tot 15 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Grotere veiligheid: hoogefficiënte FC-filters. Voorkomt vetafzetting die een ernstig gevaar vormt voor de hygiëne en de brandveiligheid. Lagere kanaalreinigingskosten.
- Brandveiligheid: de combinatie van het Water Wash-afzuigplenum met de FC-filters werd grondig getest overeenkomstig DIN 18869-5 ('vlamkering').
- Aanzienlijk lagere onderhoudskosten: automatische filterreiniging zonder interventie van het personeel, dat zich dus volledig op de bereidingen kan concentreren.
- Bedieningsmodule met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen) als intuïtieve gebruikersinterface.
- Ongeëvenaarde werkomstandigheden dankzij een optimale luchtkwaliteit en een maximaal thermisch comfort, gecombineerd met een uitstekend visueel en akoestisch comfort.
- Het systeem is een totaalsysteem en omvat afzuiging, compensatieluchttoevoer, verlichting en een verlaagd plafond uit roestvast staal en/of aluminium.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.
- Aanpasbaar bij latere wijzigingen aan de opstelling van de kookapparatuur.
- De afwerkingen en de configuratie van de ventilatieplafonds (showkeukens) kunnen worden aangepast.

Halton's passieve plafonds (KCP)

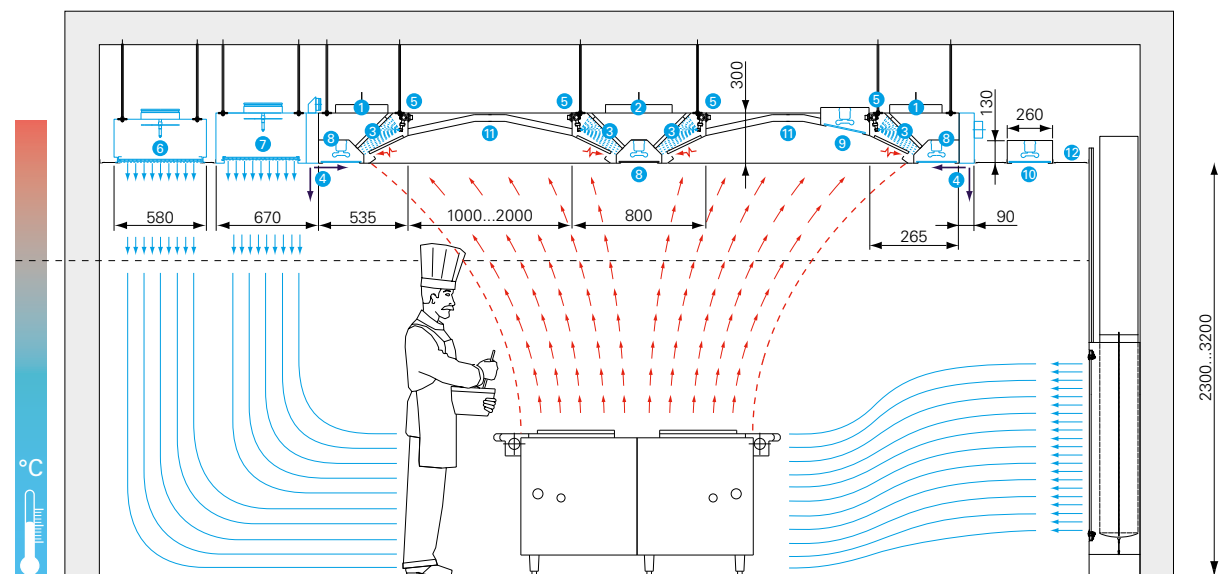
De KCJ-plafonds worden aangevuld door zogenaamde passieve plafonds. Ze omgeven de kookzones en combineren verscheidene functies: een tochtvrije compensatieluchttoevoer, een gelijkmatige verlichting, en een duurzaam stabiel verlaagd plafond.

De compensatielucht wordt ingeblazen via Halton's laminaire-toevoerunits die - net als de verlichtingsunits - zorgvuldig in de passieve plafonds worden geïntegreerd.

Vervaardigd uit roestvast staal of aluminium, met optionele afwerkingen.

* Hazard Analysis Critical Control Point

AFMETINGEN



DESCRIPTION

Afzuigplenums volledig vervaardigd uit roestvast staal AISI 304; afwerking met korrel 320; zonder zichtbare schroeven of klinknagels, met naadloze lassen onderaan. Flenzen en wanden uit roestvast staal 15/10, plenumlichaam uit roestvast staal 10/10.

- 1 Enkelvoudig gesloten plenum, FC-filters, ingebouwde verlichting
- 2 Dubbel gesloten plenum, FC-filters, ingebouwde verlichting
- 3 Hoogefficiënte FC-filters die makkelijk gedemonteerd en in de vaatwasser gereinigd kunnen worden.

Dubbele en perifere Capture Jet™-technologie.

- 4 Individuele Capture Jet™-module

Leidingen uit roestvast staal met verstuivingsnozzles uit kunststof die makkelijk zonder gereedschap gedemonteerd kunnen worden.

- 5 Pipework (including solenoid valve).

Laminaire toevoer modules voorzien van MSM meet en

inregelorgaan. Voorzijde uit roestvast staal of aluminium met honingraatstructuur.

- 6 Enkelvoudige module
- 7 Unit gecombineerd met een Capture Jet™-module

Verlichtingsarmatuur met dubbele buislamp, beschermingsgraad IP54, afdekking uit veiligheidsglas van 6 mm dik. Systeem van driefasige voedingsrails.

- 8 Verlichting ingebouwd in de afzuigplenums
- 9 Verlichting ingebouwd in de plafondwelingen
- 10 Verlichting ingebouwd in de neutrale zones

Plafond tussen plenums vervaardigd uit roestvast staal AISI 304; afwerking: korrel 320. Vlak of gewelfd, met ingebouwde verlichtingsarmaturen of spots.

- 11 Gewelfd plafond

Neutrale zones uit aluminium platen (roestvast staal mogelijk als optie) ondersteund door aluminium profielen. Ingebouwde verlichtingsarmaturen of spots.

- 12 Neutrale zone met verlichting.

CCW-bedieningsmodule

De CCW-module zorgt voor de automatische regeling van de reinigingscycli met zeer weinig interventie van het personeel. Ze is uitgerust met Halton's Touch Screen als intuïtieve en efficiënte interface. De reinigingscycli kunnen probleemloos op de keukenactiviteit worden afgestemd. Ze kunnen ook met de hand worden gestart. Via Halton's Touch Screen kunnen tevens alle andere oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept worden beheerd. Een probleemloze communicatie, meer bepaald met het Building Management System, is eveneens verzekerd.



KCW-UV WATER WASH-VENTILATIEPLAFOND MET CAPTURE RAY™-TECHNOLOGIE

Met Capture Jet-secties en langzame compensatieluchttoevoer



Capture Jet™-technologie
Tot 15 %
lagere
luchtdebieten



Water Wash-technologie
Reinigt
de filters
automatisch



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting



Hoogefficiënte FC-filters
Kleinere
vet-
afzetting



Capture Ray™-technologie
Neutraliseert
vetdampen
en -deeltjes



Laminaire luchttoevoer
Beter dampopvang
en groter comfort

TOEPASSINGEN

Het KCW-UV-systeem is gebaseerd op hetzelfde design als het KCW Capture Jet™-ventilatieplafond met als extra voordeel de UV Capture Ray™-technologie.

Het neutraliseert het door de afgezogen lucht meegevoerde vet. Door het aantal UV-lampen zorgvuldig te selecteren, kunnen luchtgedragen geuren zodanig worden beperkt dat het niet langer nodig is de verontreinigde lucht ter hoogte van het dak uit te stoten. Maak een einde aan uw kopzorgen rond buurthinder en veiligheidsrisico's, vestig uw restaurant precies waar u dit wenst, en bespaar flink op energie- en reinigingskosten.

- KCW-UV combineert de voordelen van KCW-plafonds met die van de Capture Ray™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: hoogefficiënte KSA-cycloonfilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Afhankelijk van de lokale voorschriften, optioneel dubbele FC-filters (overeenkomstig DIN 18869-5). Neutralisering van resterende vetdeeltjes en -dampen door de Capture Ray™-technologie.
- De drastisch kleinere vetafzetting verlaagt de kosten verbonden aan de reiniging van de kanalen en afzuigplenums en vergroot de hygiëne en brandveiligheid maximaal.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie.
- Veilige toegang tot de UV-C lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem met LCD-tipscherm als optie (Halton's Touch Screen).

Aanbevolen combinaties



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebet verder
tot 53 %



Halton's Culinary Light (HCL)
Keukenspecifiek LED-
verlichtingssysteem
(KCW-UV Skyline)



Lucht/water-warmtewisselaar
Warmterugwinning voor
de voorverwarming van
lucht of water



Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek



Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert
de vetafzetting

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.



KCW Skyline KCW-UV Skyline

WATER WASH- EN WATER WASH/UV-PLAFOND

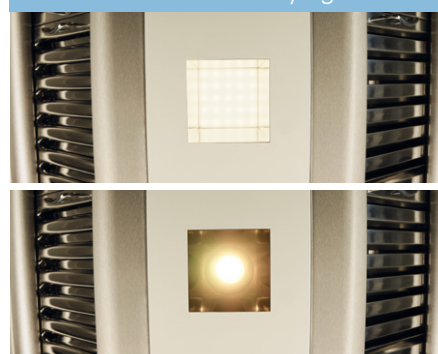
Nieuw design met Halton's Culinary Light (HCL) en langzame toevoer van compensatielucht



Afzuigplenum met rondingen



Halton's Culinary light



TOEPASSINGEN

Halton's Skyline-ventilatieplafonds maken gebruik van dezelfde technologieën als de KCW- en KCW-UV-ventilatieplafonds:

- De nieuwste generatie van Halton's Capture Jets om de afzuigdebieten te verlagen;
- De Water Wash-technologie die de filters automatisch reinigt;
- De UV-C Capture Ray™-technologie die vet neutraliseert en de geuremissie drastisch beperkt.

Bovendien halen ze voordeel uit twee innovaties:

- Ze zijn uitgerust met Halton's Culinary Lights, het nieuwe keukenspecifieke LED-verlichtingssysteem;
- Het nieuwe design van hun afzuigplenums is gebaseerd op ronde vormen.

HALTON'S CULINARY LIGHT (HCL)

Uit verschillende studies blijkt dat de verlichtingsniveaus die doorgaans in keukens voorzien zijn, niet aan de huidige normen voldoen.

Halton's LED-verlichtingssysteem werd speciaal en uitsluitend voor professionele keukens ontwikkeld, waardoor het als het eerste Culinary Light kan worden bestempeld. Het biedt de mogelijkheid de algemene verlichting in te stellen tussen 500 en 750 lx, terwijl er voor specifieke zones een verlichting van 1.000 lx kan worden voorzien, vooral in zones waar kwaliteitscontroles worden uitgevoerd, zoals ter hoogte van een vaatwasser.

Het creëert eveneens een geavanceerd visueel comfort, waardoor een haast natuurgetrouwe kleurweergave verzekerd is, en dit met enorme energiebesparingen.

Halton's HCL biedt verscheidene regelmogelijkheden, bijv. de aanpassing van de lichtsterkte volgens het natuurlijke licht (minder verlichting vlakbij vensters, meer in de rest van de keuken), waardoor er nog meer energie wordt bespaard.

NIEUW AFZUIGPLENUMONTWERP

De nieuwe ronde vormen van Halton's Skyline-ventilatieplafonds benadrukken het design en de integratie van Halton's Culinary Light-modules die verzonken gemonteerd worden in de afzuigplenums.

Dit design vergemakkelijkt ook de reiniging van de ventilatieplafonds omdat ze minder naden en hoeken omvatten.



Cycloonfilter (KSA)
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



Laminaire luchttoevoer
Betere dampopvang
en groter comfort



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting



Geluiddempend passief plafond
Lagere geluidsniveaus
voor meer comfort
in vaatwaszones

Aanbevolen combinaties



Halton's Culinary Light (HCL)
Keukenspecifiek LED-
verlichtingssysteem
(KCV Skyline)



Capture Jet™-technologie
Tot 15 %
lagere
luchtdebieten



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 53 %

Waarom de uit de vaatwaszones afgezogen lucht filteren?

De resten en afval (voedsel, servetten, enz.) op de dienbladen en vuile borden genereren een indrukwekkende hoeveelheid stof en deeltjes. Zonder filtering leiden deze al snel tot de afzetting van stof in de kanalen. Dit pluizige vuil is ideaal voor de woeking van bacteriën onder inwerking van de stoom en warmte die door de apparatuur worden gegenereerd.

Een mechanische filtering in de vaatwaszones voorkomt dat hier bacteriënhaarden ontstaan. De stofafzetting op de filters na één enkele werkdag spreekt voor zich.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

TOEPASSINGEN

Vaak worden vaatwaszones als het vijfde wiel aan de wagen beschouwd. Maar als de nodige voorzieningen ontbreken, kunnen de werkomstandigheden in deze zones ondraaglijk worden en kan ook de hygiëne van het vaatwerk, dat perfect schoon moet zijn, in het gedrang komen.

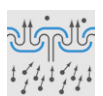
Vaatwaszones zijn zeer warm en vochtig, niet alleen wegens de vaatwasapparatuur maar ook door het gereinigde vaatwerk dat nog moet afkoelen en verder moet drogen waar het wordt opgeborgen. Ziektekiemen en bacteriën van de borden en dienbladen alsook vaatwasmiddelen zijn bijkomende contaminanten. Daarnaast dient ook rekening gehouden met het geluid dat door de apparatuur wordt gegenereerd.

Voor KCV -ventilatieplafonds is de Capture Jet™-technologie optioneel. Voor het overige is het ontwerp gelijkaardig aan dat van de KCJ -ventilatieplafonds. Gecombineerd met passieve KCP-plafonds, vormen de KCV- systemen een optimale oplossing die voor een perfecte veiligheid en goede werkomstandigheden in de vaatwaszone zorgt.

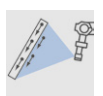
- Zie de functies, kenmerken en voordelen van KCJ.
- Capture Jet™-technologie als optie voor een betere opvang en buffering van stoom en dampen.
- Meerdere opties voor de aansluiting van de vaatwasapparatuur op de afvoerkanalen die door het plafond gaan.
- Hoog verlichtingsniveau om de zuiverheid van het vaatwerk na het afwassen ervan te inspecteren; het resultaat: een betere kwaliteitscontrole.
- Meerdere afwerkingsopties.

KCV-WW**KCV-WW Skyline****WATER WASH-PLAFOND VOOR VAATWASZONES**

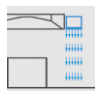
Langzame compensatieluchttoevoer en geluiddempende panelen



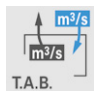
Hoogefficiënte FC-filters
**Kleinere
vet-
afzetting**



Water Wash-technologie
**Reinigt
de filters
automatisch**



Laminaire luchttoevoer
**Betere dampopvang
en groter comfort**



T.A.B.™-technologie
**Snelle
luchtdebietmeting**



Halton's Touch Screen (HTS)
**Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen**



Geluiddempend passief
plafond
**Lagere geluidsniveaus
voor meer comfort**

TOEPASSINGEN

Vaak worden vaatwaszones als het vijfde wiel aan de wagen beschouwd. Maar als de nodige voorzieningen ontbreken, kunnen de werkomstandigheden in deze zones ondraaglijk worden en kan ook de hygiëne van het vaatwerk, dat perfect schoon moet zijn, in het gedrang komen.

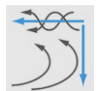
Vaatwaszones zijn zeer warm en vochtig, niet alleen wegens de vaatwasapparatuur maar ook door het gereinigde vaatwerk dat nog moet afkoelen en verder moet drogen waar het wordt opgeborgen. Ziektekiemen en bacteriën van de borden en dienbladen alsook vaatwasmiddelen zijn bijkomende contaminanten. Daarnaast dient ook rekening gehouden met het geluid dat door de apparatuur wordt gegenereerd.

KCV-WW is gebaseerd op hetzelfde ontwerp als het KCW Capture Jet™-ventilatieplafond. Gecombineerd met passieve KCP-plafonds, is dit een optimale oplossing die voor een perfecte veiligheid en goede werkomstandigheden in vaatwaszones zorgt.

- Zie de functies, kenmerken en voordelen van KCW.
- Meerdere opties voor de aansluiting van de vaatwasapparatuur op de afvoerkanalen die door het plafond gaan.
- Hoog verlichtingsniveau om de zuiverheid van het vaatwerk na het afwassen ervan te inspecteren; het resultaat: een betere kwaliteitscontrole.
- Meerdere afwerkingsopties.

Aanbevolen combinaties

Halton's Culinary Light (HCL)
**Keukenspecifiek LED-
verlichtingssysteem
(KCV-WW Skyline)**



Capture Jet™-technologie
**Tot 15 %
lagere
luchtdebieten**



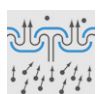
M.A.R.V.E.L. (MRV)
**Verlaag het
luchtdebiet verder
tot 53 %**

Waarom de uit de vaatwaszones afgezogen lucht filteren?

De resten en afval (voedsel, servetten, enz.) op de dienbladen en vuile borden genereren een indrukwekkende hoeveelheid stof en deeltjes. Zonder filtering leiden deze al snel tot de afzetting van stof in de kanalen. Dit pluizige vuil is ideaal voor de woeking van bacteriën onder inwerking van de stoom en warmte die door de apparatuur worden gegenereerd.

Een mechanische filtering in de vaatwaszones voorkomt dat hier bacteriënhaarden ontstaan. De stofafzetting op de filters na één enkele werkdag spreekt voor zich.

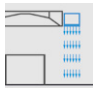
Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.



Geïsoleerde afzuig-plenums (KBO)
 Lokale afzuiging voor lichte bereidingsactiviteiten



Halton's Culinary Light (HCL)
 Keukenspecifiek LED-verlichtingssysteem (KCP Skyline)



Laminaire luchttoevoer
 Aanvulling op de ventilatieplafonds, betere dampopvang, groter comfort



Geluiddempend passief plafond
 Lagere geluidsniveaus voor meer comfort

TOEPASSINGEN

De passieve KCP-plafonds werden speciaal ontworpen als aanvulling op ventilatieplafonds. Ze worden rondom de kookzones geïnstalleerd en omvatten diverse functies die al of niet samenhangen met de ventilatie.

De eerste functie is ongetwijfeld dat deze systemen bijzonder esthetische en stevige plafonds vormen. Ze zijn uiterst stevig en stabiel, ongeacht hoe vaak ze voor onderhoud worden geopend. Ze zijn ook makkelijker te reinigen dan traditionele plafonds.

Ze kunnen worden uitgerust met bijkomende functies, bijv. de tochtvrije toevoer van compensatielucht, een gelijkmatige verlichting, detectoren/melders, autonome noodverlichting, enz.

Halton's laminaire-toevoerunits zijn speciaal ontworpen om - net als de verlichtingsunits - met passieve KCP-plafonds gecombineerd te worden.

De Skyline-uitvoering bevat de gloednieuwe HCL-apparatuur. Deze creëert een gelijkmatige, comfortabele verlichting boven alle keukenoppervlakken, terwijl ze heel wat energie bespaart.

Halton's passieve KCP-plafond kan ook van geluiddempende panelen worden voorzien. Dit is bijzonder praktisch voor vaatwaszones waar de apparatuur heel wat decibels genereert.

- Volledig compatibel met Halton's Capture Jet™-ventilatieplafonds.
- Vervaardigd uit roestvast staal of aluminium, geanodiseerd of geschilderd.
- De afwerkingen en de configuratie van de passieve plafonds (showkeukens) kunnen worden aangepast.
- Mogelijkheid tot integratie van extra voorzieningen zoals rookmelders, luidsprekers, verplichte lichtgevende veiligheidspictogrammen/-signalisatie, enz.

KBO AFZUIGPLENUMS VOOR APPARATUUR MET LAGE EMISSIE

Met hoogefficiënte FC-filters

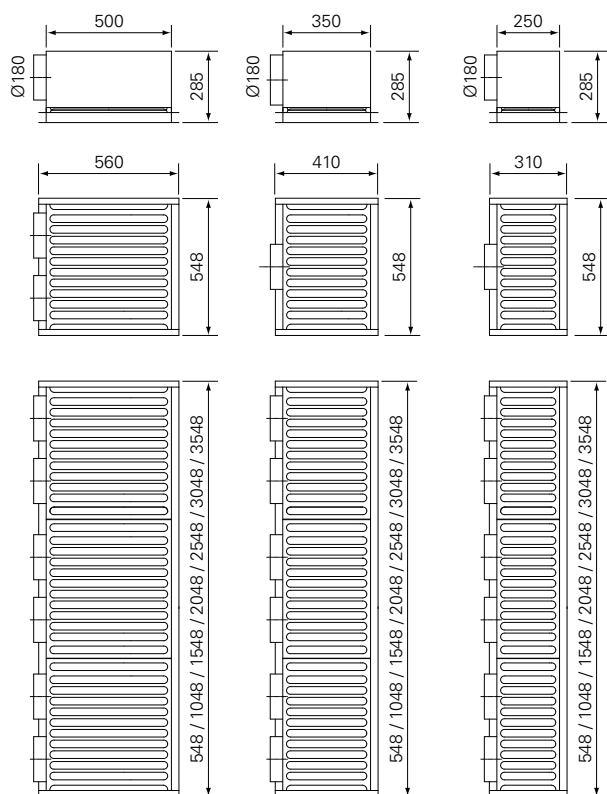


Hoogefficiënte FC-filters
kleinere
vetafzetting



T.A.B.™-technologie
Snelle
luchtdebietmeting

AFMETINGEN



TOEPASSINGEN

Extractiedozen zijn ontwikkeld voor gebruik bij toestellen buiten de kookzones die slechts een heel beperkt extractiedebiet vereisen (bv.: koffiemachines, glasreinigers, warmhoudplaten, etc.). Ze vormen een aanvulling op de Capture Jet™-afzuigkappen en -ventilatieplafonds.

- Het plenum is vervaardigd uit gegalvaniseerd staal. De randprofielen zijn uit geanodiseerd aluminium.
- Hoogefficiënte FC-filters uit roestvast staal AISI 304, spiegelglad afgewerkt, 1 mm dik. Constant drukverlies.
- Drie filtermaten verkrijgbaar:
FC 500 x 500 mm, 600 m³/h max. per filter bij 55 Pa
FC 500 x 350 mm, 450 m³/h max. per filter bij 55 Pa
FC 500 x 250 mm, 300 m³/h max. per filter bij 55 Pa
- Tot 7 filters per afzuigplenum.
- De filter kan in de vaatwasser worden gereinigd.
- Compatibel met een keuken uitgerust met het M.A.R.V.E.L.-systeem.

Opties:

- Integratie in verlaagde plafonds met elementen van 600 x 600 mm.
- Aansluitingen met een andere diameter.
- Speciale afwerkingen.



Accrington & Rosendale College (Accrington, Verenigd Koninkrijk)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (Waregem, België)



San Market Restaurant, Sandton Sun (Johannesburg, Zuid-Afrika)

CCL CYCLOCELL - CASSETTEVENTILATIEPLAFOND

Vlak ontwerp met geïntegreerde luchttoevoer



Hoogefficiënte XG4-filters
**Kleinere
vet-
afzetting**



Geïntegreerde toevoer
**Betere dampopvang
en groter comfort**

Aanbevolen combinaties



Ingebouwd blussysteem (FSS)
**Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek**



Kanaalmonitoring (KGS)
**Controleert
de vetafzetting**

TOEPASSINGEN

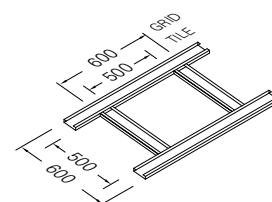
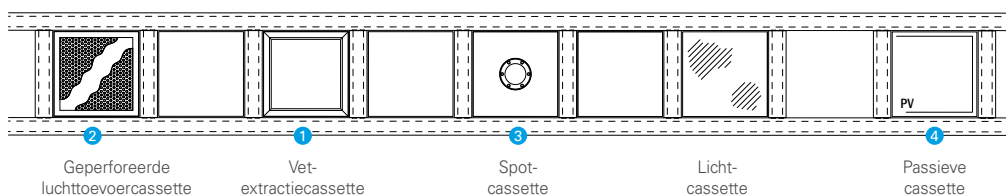
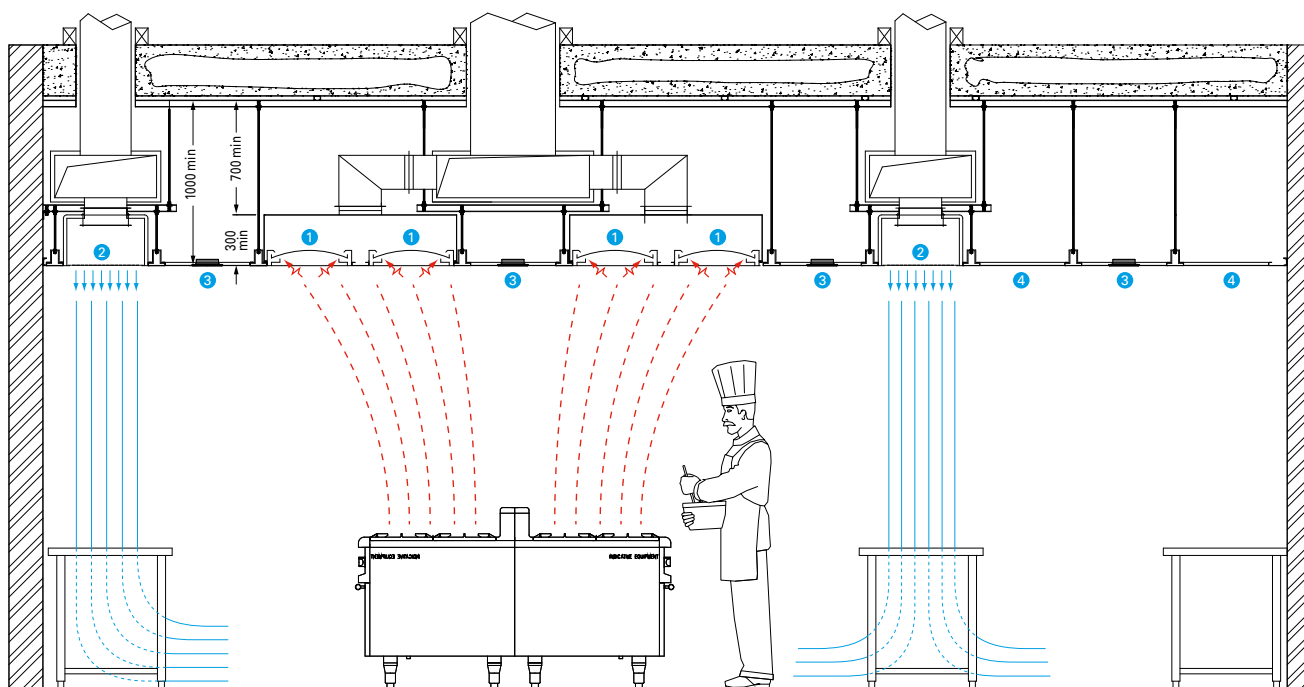
Het gesloten CCL-ventilatieplafond combineert verscheidene functies: afzuiging, luchttoevoer, verlichting en een stevig verlaagd plafond. Het is geschikt voor open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz.). Door het vlakke en modulaire ontwerp vormt het een geschikte oplossing voor alle soorten keukens, vooral open keukens.

Een CCL-plafond maakt afzuigkappen overbodig. Hierdoor kan er in de hele ruimte worden geprofiteerd van meer daglicht en van de voordelen van een geïntegreerde, gelijkmatige en rechtstreekse verlichting. Het visuele comfort en het ruimtegevoel zijn ongeëvenaard. In het onwaarschijnlijke geval dat er brand uitbreekt, biedt dit systeem ook een uitstekende beveiliging aangezien het voorkomt dat de brand zich in het gebouw verspreidt.

De geïntegreerde toevoercassettes zorgen voor de tochtvrije toevoer van compensatielucht waardoor de dampen efficiënter worden opgevangen en het personeel in een comfortabelere omgeving kan werken.

- Ontworpen om aan de eisen van de meeste commerciële keukens te voldoen.
- Ze werken volgens het principe van de verdringingsventilatie voor de toevoer van compensatielucht.
- Modulaire componenten garanderen extra flexibiliteit met het oog op latere wijzigingen.
- Dankzij het unieke clip-in-systeem kunnen de extractiecassettes makkelijk worden verwijderd om ze te reinigen.
- Alle afzuigplenums in de plafondruimte worden van de gebouwstructuur gescheiden.
- In tegenstelling tot bij open plafonds kunnen vet en bacteriën zich hier niet verschuilen.
- Verlichting tot 500 lx op werkvlakhoogte.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.



Halton's passieve plafonds

De CCL-plafonds worden aangevuld door zogenaamde passieve plafonds. Deze plafonds worden gemonteerd rondom de kookzones en combineren verscheidene functies: compensatieluchttoevoer, verlichting, en een stevig verlaagd plafond.

De compensatielucht wordt voorzien via toevoercassettes die in de passieve plafonds worden geïntegreerd, net zoals de lichtcassettes of LED-spots. Tochtvrije compensatielucht, gelijkmatige verlichting en duurzame stabiliteit zijn de hoofdvoordelen van Halton's passieve plafonds uit roestvast staal.



Het CCL-ventilatieplafond steelt de show

Dankzij het modulaire ontwerp en de ongeëvenaarde vaardigheden van onze engineers en andere medewerkers om de vormen en afwerkingen naar wens aan te passen, stelen ook Halton's ventilatieplafonds de show.

Creatieve ventilatieplafonds geven hetzelfde gevoel van ruimte als in gesloten keukens, met als extra voordeel dat ze echte architecturale hoogstandjes mogelijk maken.



Basalte Building (Paris La Défense, Frankrijk)



Le 58 Restaurant, Eiffel Tower (Paris, Frankrijk)



Lehmans Gastronomie (Bonn, Duitsland)



VGH insurance company (Hannover, Duitsland)

Showkeukens & open kookzones

JES	DPI	Jet-afzuigsystemen	p. 100
KMC		Halton's MobiChef	p. 102
CBR		Capture Bar	p. 104

Halton's High Performance Kitchen-oplossingen als ster van de show



Hyatt Regency Hotel (Mexico, Mexico City)

Bij lekker uit eten gaan, gaat het niet alleen om de gerechten; gasten verwachten een aangename totaalervaring. De keuken van de toekomst is open zodat de restaurantbezoeker op een echte show wordt vergast.

Aan showkeukens worden niet alleen de efficiëntie- en functionaliteitseisen gesteld die ook voor traditionele keukens gelden; ze moeten tevens esthetisch zijn en comfortabele voorwaarden creëren in een technische omgeving.

Zo moeten showkeukens bijv. verenigbaar zijn met de ventilatiesystemen van de omgevende restaurantruimten.

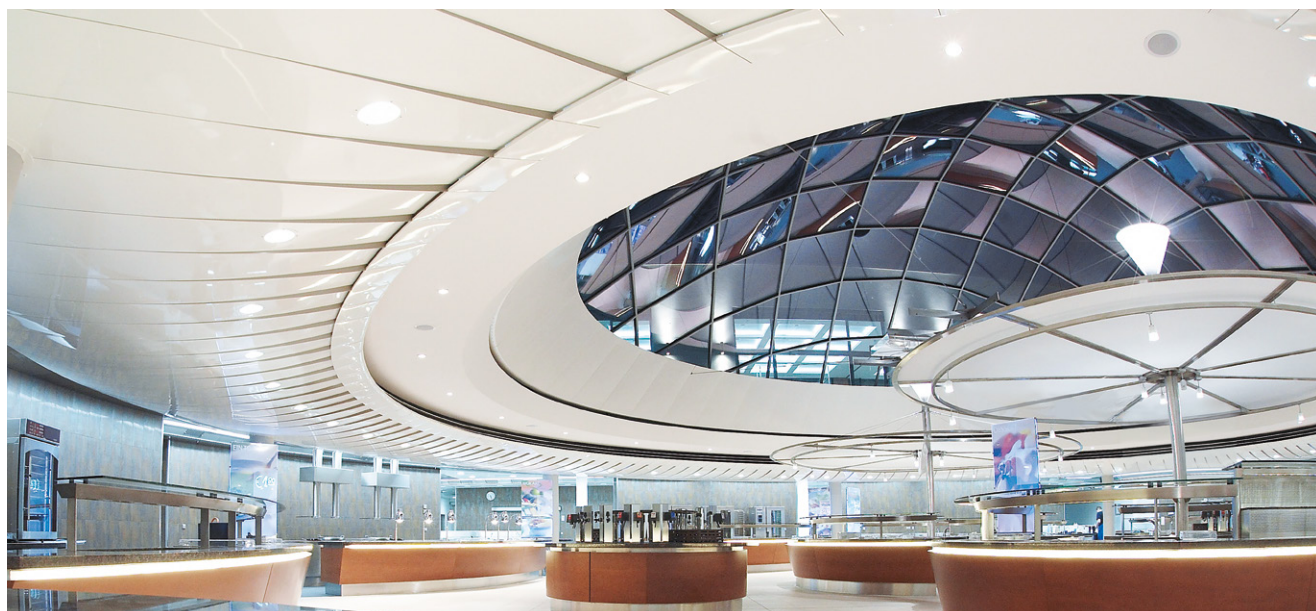
Halton's ingenieurs werken voortdurend aan optimale ontwerpen voor de keukens van morgen. Door Halton's wens steeds verder te innoveren en hun expertise kan er aan de eisen worden voldaan en worden er succesvolle showkeukens gecreëerd: hierdoor worden de gasten in een aangename atmosfeer bij het kookproces betrokken.



George Brown hotel school (Toronto, Canada)



Genting Club House (Pahang, Maleisië)



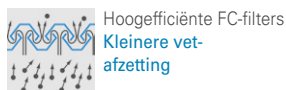
Boehringer Insurance Company (Ingelheim, Duitsland)



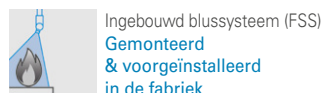
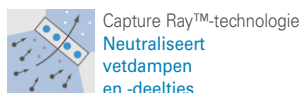
Shangri La Jing'An Hotel (Shanghai, China)

JES JET-AFZUIGSYSTEEM

Voor showkookzones



Aanbevolen combinaties

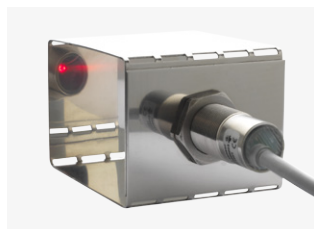


Beknopt - twee van deze combinaties:



Capture Ray™-technologie

Plaats uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de vereiste veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.



KGS-systeem

Reinig de kanalen alleen wanneer dit werkelijk nodig is en niet volgens een vaste planning en dus vaak onnodig. Hygiëne en veiligheid gecombineerd met besparingen!

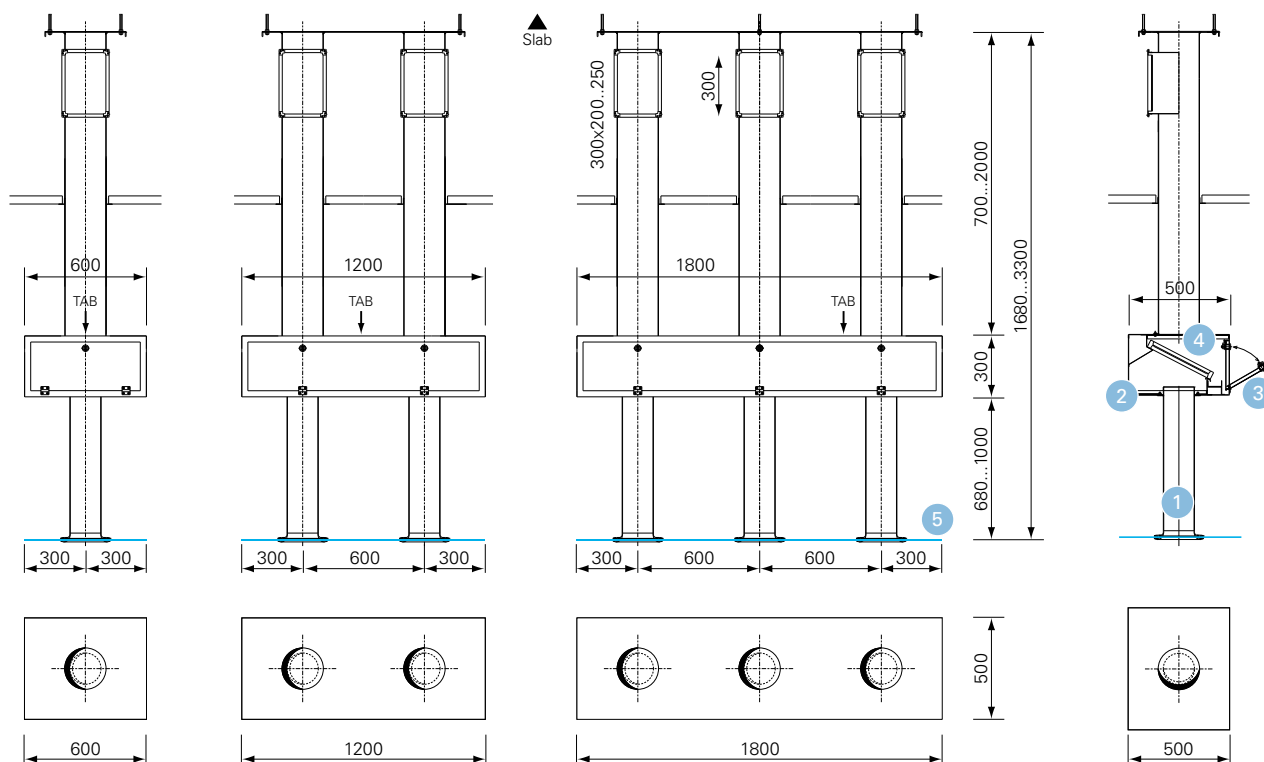
TOEPASSINGEN

Het jet-afzuigstelsysteem JES is speciaal ontworpen voor showkookzones of architecturale kookconcepten met lage-emissiekookapparatuur zoals grills, woks of warmhoudplaten met mediumvermogen.

- Ontworpen om de architecturale kwaliteiten van serveer- of showkookzones tot hun recht te laten komen.
- Energiebesparingen dankzij een perfect evenwicht tussen afzuiging en efficiëntie.
- Een opvangefficiëntie van 95 % dankzij de cycloonafzuiging en de kleine afstand tussen de glasplaat en de bron (geen verspreiding van geuren of dampen).
- Bijzonder geschikt voor kookeilanden onderhevig aan de invloed van horizontale luchtstromen (wegens de mogelijke aanwezigheid van andere afzuigsystemen of -kappen in de buurt).
- Optimaal thermisch en akoestisch comfort in de werkzone dankzij de lage afzuigdebieten.
- Het gladde oppervlak en de afgeronde hoeken beperken het onderhoud tot een eenvoudige en voordelige reiniging.
- Lagere kosten voor het onderhoud van de kanalen dankzij hoogefficiënte FC-filters.
- De glasplaat fungeert ook als hygiënische afscherming voor de gasten en het personeel.
- Beter gebruik van natuurlijk licht en gevoel van ruimte omdat het zicht niet door afzuigkappen wordt belemmerd.
- Mogelijkheid de kleur op die van de omgevende binneninrichting af te stemmen.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

OPERATING PRINCIPLES



DESCRIPTION

- 1 Afzuignozzles en glasplaat
- 2 Deeltjesfilterbox met condensaatbakje
- 3 Toegangsluikje met sluitveren
- 4 Hoogefficiënte AS-filters
- 5 Vangplaat uit veiligheidsglas van 10 mm dik

DPI SEMIPROFESSIOONEEL JET-AFZUIGSYSTEEM

Diverse aanpassingsmogelijkheden



DPI is een semiprofessionele uitvoering van het JES-systeem; de doeltreffendheid van het cycloonsysteem, esthetische troeven, een nauwkeurige sturingstechnologie en een zuinige LED-verlichting zijn er perfect in verenigd.

Verkrijgbaar met een of meerdere kolommen uit geborsteld of geschilderd roestvast staal, met een houten bekleding of een klantspecifieke afwerking; zo kan dit systeem zelfs aan de meest gedurfde decoratieve eisen voldoen.

Een uitgesproken hightech uitvoering voor de perfecte afwerking van de meest veeleisende keukens.



HALTON'S MOBICHEF

Mobiel kookstation voor elektrische kookapparatuur



Capture Jet™-technologie
Aanzienlijke verlagings
van de afzuigdebieten



Lage zijdelingse jets
Verbeteren de efficiëntie
van de Capture Jets



Cycloonfilter
Een efficiëntie van 95 %
bij deeltjes van 10 µm en
groter



Elektrofilter
Verwijdering van uiterst
fijne
deeltjes



Actieve-koolstoffilters
Hoogefficiënte
geurverwijdering



Filtermonitoring
Constante
controle van de
filtervervuiling



Ventilatorsnelheidsregeling
Altijd stabiele
luchtdebieten



Halton's Touch Screen (HTS)
Intuitive gebruikers-
interface



De Capture Jet™-technologie is fantastisch!

De bovenste Capture Jets en de lage zijdelingse jets vangen alle dampen efficiënt af en stuwen ze naar de KSA-filters.



Extra jets beschermen het glazen scherm vooraan.

Ze scheiden de binnenkant van het scherm werkelijk af van de dampen die tijdens het bereidingsproces vrijkomen. Zo is het scherm sneller weer schoon.



Focus op de show. Halton's regelingen en sturingen zorgen voor al het overige!

Hoewel Halton's Touch Screen speciaal voor het beheer van geavanceerde technologieën ontworpen is, is het bijzonder eenvoudig en makkelijk te bedienen.

TOEPASSINGEN

Bij uit eten gaan draait het niet alleen om lekker tafelen; gasten verwachten een aangename totaalervaring. De keukens van vandaag is open omdat gasten tegenwoordig ook graag van het bereidingsproces genieten.

Deze duidelijke trend houdt interessante zakelijke mogelijkheden in: voor 'live cooking'-concepten wordt immers graag (heel) wat meer betaald. En als de show te midden van de gasten kan worden gegeven, is dit een extra troef die makkelijk te verzilveren is.

Halton's MobiChef biedt u al deze voordelen. Het is een uiterst efficiënt en volledig autonoom, mobiel 'plug & play' kookstation. Aansluiting op enig kanaal is volledig overbodig. Zo kookt u wat u wil, wanneer u wil en waar u wil!

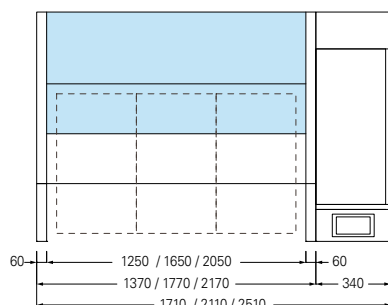
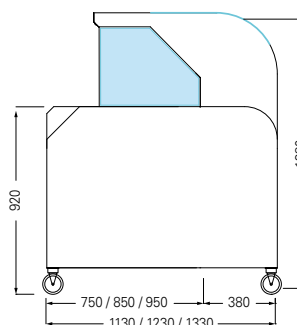
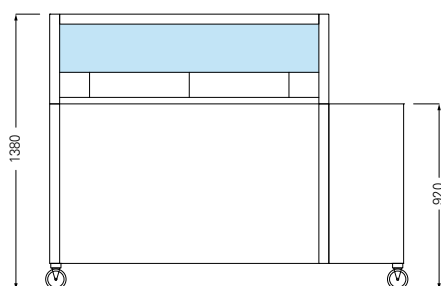
Halton's ingenieurs hebben al hun ervaring en kennis inzake ventilatie en emissiecontrole in één unieke oplossing gebundeld om dit mogelijk te maken.

- HACCP*-gecertificeerd.
- Geen aansluiting op enig afvoerkanal vereist.
- Compatibel met alle elektrische en modulaire kookapparatuur van 700 of 900 mm diep.
- De productiviteit en de ergonomie zijn gelijkwaardig aan die van vaste en traditionele kookapparatuur.
- Dankzij de Capture Jet™-technologie waarmee de voorzijde en de zijkanten zijn uitgerust, zijn lage afzuigdebieten mogelijk; hierdoor volstaat een compacte unit die bovendien geluidsarm werkt.
- Volledige 'plug & play' oplossing met gebruikersvriendelijk geïntegreerd LCD-tipscherm.
- Het systeem zorgt automatisch voor constante afvoerdebieten bij de drie mogelijke snelheden.
- Hoogefficiënte KSA-multicycloonfilters (UL-, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd) zorgen voor de eerste van de 7 filterstappen.
- Het uiterst efficiënte filterproces verwijdert alle deeltjes en geuren die door de kookapparatuur - zelfs de middelzware en zware - worden gegenereerd.
- Bijkomend werkvlak uit kwartssteen en geïntegreerde LED-spots.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

AFMETINGEN

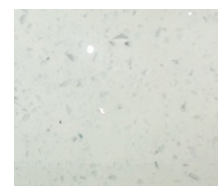
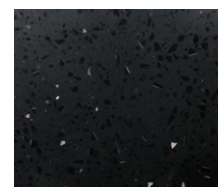


Stroomvereisten
230 VAC 50/60 Hz
1650 W, 7,2 A

Geïntegreerde krachtige
LED-spots (warm wit)



Werkvlak uit kwartssteen
(verkrijgbaar materiaal)



RECYCLINGUNIT



Halton's MobiChef bevat een hoogefficiënte recyclingunit gebaseerd op een proces dat uit niet minder dan 6 stappen bestaat. Door het ontwerp worden de door de kookapparatuur gegenereerde vet- en dampdeeltjes doeltreffend verwijderd, waardoor de geuremissie flink afneemt.

Hierdoor kan de lucht probleemloos opnieuw ingeblazen worden in de eetzone waar de Mobichef opgesteld staat. Halton's MobiChef vereist geen enkele aansluiting op enig afvoerkanaalsysteem. Dit 'plug-and-play' toestel kan om het even waar in de eetzone worden opgesteld.

- 1 Mechanische tweetraps voorfiltering door Halton's KSA-cycloonfilters (efficiëntie van 95 % voor deeltjes van 10 µm en groter) en gaasfilters. Door deze combinatie worden middelgrote deeltjes bijzonder doeltreffend verwijderd. Beide filters kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
- 2 Bijkomende wegwerpvoorfilter (EU5, F5 klasse). Dankzij de drie voorfilterstappen is de efficiëntie van de elektrofilter optimaal, waardoor ook zeer fijne deeltjes worden uitgefilterd.
- 3 De elektrofilter (of elektrostatische precipitator - EPS) induceert een elektrostatische lading in de deeltjes, waardoor ze worden aangetrokken door platen die een magnetisch veld genereren. Elektrofilters zijn bijzonder doeltreffend voor het uitfilteren van fijne deeltjes, vetdeeltjes en dampen inbegrepen. Ze kunnen makkelijk worden gereinigd.
- 4 Er worden absolute filters (efficiëntie > 95 % volgens DOP-test voor deeltjes van 0,3 µm groot) gebruikt om zeer fijne deeltjes te verwijderen.
- 5 6 Een deel van de geuren is vervat in en wordt meegevoerd door de vetdeeltjes en -dampen. De resterende geuren worden verwijderd d.m.v. een combinatie van actieve koolstof en chemische pellets. De koolstof verwijdert gassen door adsorptie. De pellets verwijderen ze door adsorptie, absorptie en een chemische reactie (die het desorptierisico verkleint).

CBR CAPTURE BAR

Damprichter voor installatie rond de kookapparatuur



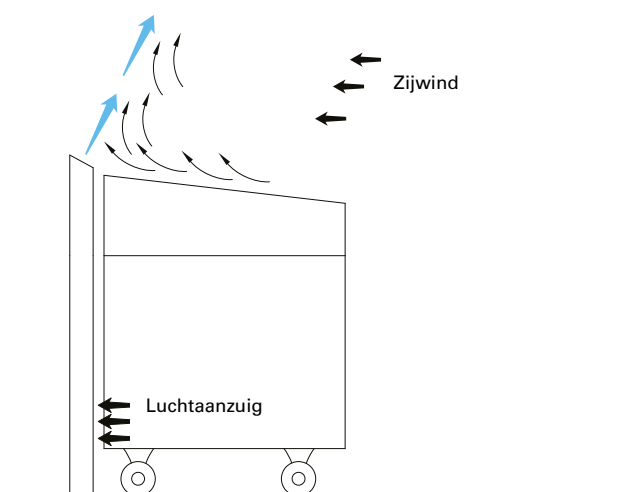
TOEPASSINGEN

Een van de voornaamste uitdagingen van open kookzones bestaat uit het vermijden van tocht waardoor de kookdampen worden verspreid nog voor ze door de afzuigkappen kunnen worden opgevangen. In bepaalde gevallen is het - zelfs met een goed ontworpen en uitgebalanceerde ventilatie - zeer moeilijk deze tochtstromen volledig te voorkomen.

Precies voor deze 'gevoelige' situaties en configuraties heeft Halton de Capture Bar-technologie ontwikkeld. Ze wordt ook gebruikt om het probleem van een ondoeltreffende dampopvang in bestaande zones met ongecontroleerde tochtstromen op te lossen.

De Capture Bar is gebaseerd op Halton's gepatenteerde Capture Jet™-technologie, geïntegreerd in een slank plenum rond de voorzijde en de zijkanten van de kookapparatuur. Ze zorgt ervoor dat de convectieve dampwolken recht opstijgen en naar de afzuigkap worden gestuwd.

- Een onafhankelijk plenum met ingebouwde Capture Jet™-ventilator zuigt lucht aan uit de betreffende ruimte.
- Bestemd voor gebruik met eilandkookapparatuur.
- Minimaliseert de impact van tochtstromen.
- Zorgt ervoor dat de convectieve dampwolken recht opstijgen en naar de afzuigkap worden gestuwd.
- Werkt geluidsarm.
- Voor makkelijkere integratie met verschillende kookapparaten zijn aanpassingen mogelijk.



Sectiediagram van de werkingsprincipes. De Capture Jet geproduceerd door de verschillende Capture Bar-modules (vooraan en aan de zijkanten) voorkomt dat de dampen zich verspreiden voor ze worden opgevangen door de boven de kookapparatuur geïnstalleerde Capture Jet™-afzuigkap. Tussen de achterkant van de afzuigkap en die van de kookapparatuur wordt ook nog een overstek voorzien.



Business Garden (Poznań, Polen)



Haevichi Atrium (Jeju Island, Korea)



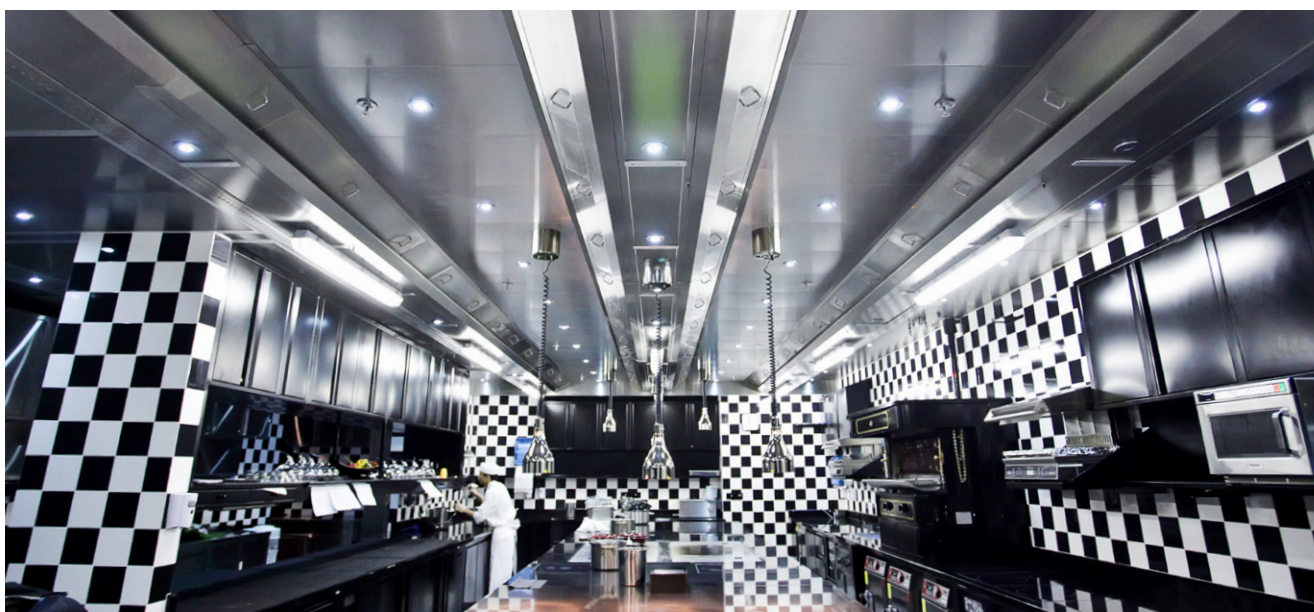
The Duchess restaurant (Amsterdam, Nederland)



Landeskrankenhaus (Feldkirch, Duitsland)



University of Augsburg, Uni Mensa (Augsburg, Duitsland)



L'Atelier de Joël Robuchon, Resorts World Sentosa (Singapore)

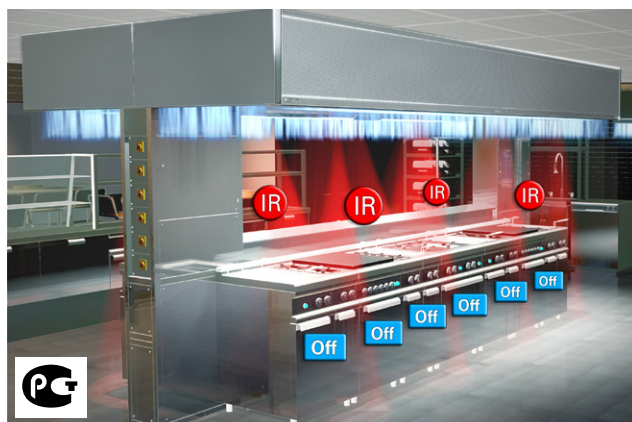


Energie & veiligheid

MRV	M.A.R.V.E.L.	p. 108
KGS	Kanaalmonitorsysteem	p. 110
FSS	Blussysteem.....	p. 111

MRV M.A.R.V.E.L. - VRAAGGESTUURD VENTILATIESYSTEEM

Zelfbalancerend met zoneregeling



M.A.R.V.E.L. (MRV)
Tot 64 % lagere
luchtdebieten



ABD-kleppen
Passen het luchtdebiet
plenum
per plenum aan



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



IRIS-sensoren
Scannen het oppervlak
van de kook-
apparatuur



Balansregeling
Past de toevoer aan
zodat het evenwicht
bewaard blijft



IRIS-sensoren

De sensoren scannen het oppervlak van de kookapparatuur om supersnel te reageren en de werkingstoestand van de apparatuur te bepalen: uitgeschakeld, in waakstand of in bedrijf.



ABD-kleppen

Zelfsturende ABD-kleppen passen het afzuigdebiet volledig onafhankelijk voor elk plenum afzonderlijk aan volgens de kookactiviteit.



VAV-regelaars op de toevoer

ABD-kleppen werken samen met Halton's VAV-regelaars aan het evenwicht tussen afzuiging en toevoer dat van cruciaal belang is voor een hygiënische bereidingsomgeving.

TOEPASSINGEN

M.A.R.V.E.L.⁽¹⁾ is het eerste werkelijk intelligente en reactieve vraaggestuurde ventilatiesysteem (DCV). Het systeem is geschikt voor afzuigkappen en ventilatieplafonds en verlaagt de afzuigdebieten met maar liefst 64 %.

M.A.R.V.E.L. 'scant' het oppervlak van de kookapparatuur om in realtime de werkingstoestand van deze apparatuur te bepalen: uitgeschakeld, in waakstand of in bedrijf. Elke werkingsstoestand stemt overeen met een bepaald afzuigdebiet. Het maximumdebiet wordt alleen gebruikt tijdens het koken en dan nog slechts gedurende een beperkte tijd. Zo worden de afzuigdebieten al drastisch verlaagd.

Wat M.A.R.V.E.L. zo uniek maakt, is de mogelijkheid het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap in te regelen. Is er slechts één kookfornuis in bedrijf, dan wordt alleen het luchtdebiet voor de betreffende afzuigkap automatisch ingeregeld. De andere afzuigkappen werken gewoon verder met een laag debiet. En voor de zones van een ventilatieplafond werkt het systeem op dezelfde manier. Hierdoor kunnen de afzuigdebieten nog verder worden verlaagd.

De kers op de taart: M.A.R.V.E.L. kan de snelheid van de ventilatoren voortdurend inregelen om het vereiste debiet te leveren met een minimale druk. Zo blijft het energieverbruik beperkt tot het strikte minimum. Momenteel is M.A.R.V.E.L. het efficiëntste vraaggestuurde ventilatiesysteem waardoor enorm bespaard kan worden op het stroomverbruik van klimaatregeling en ventilatoren.

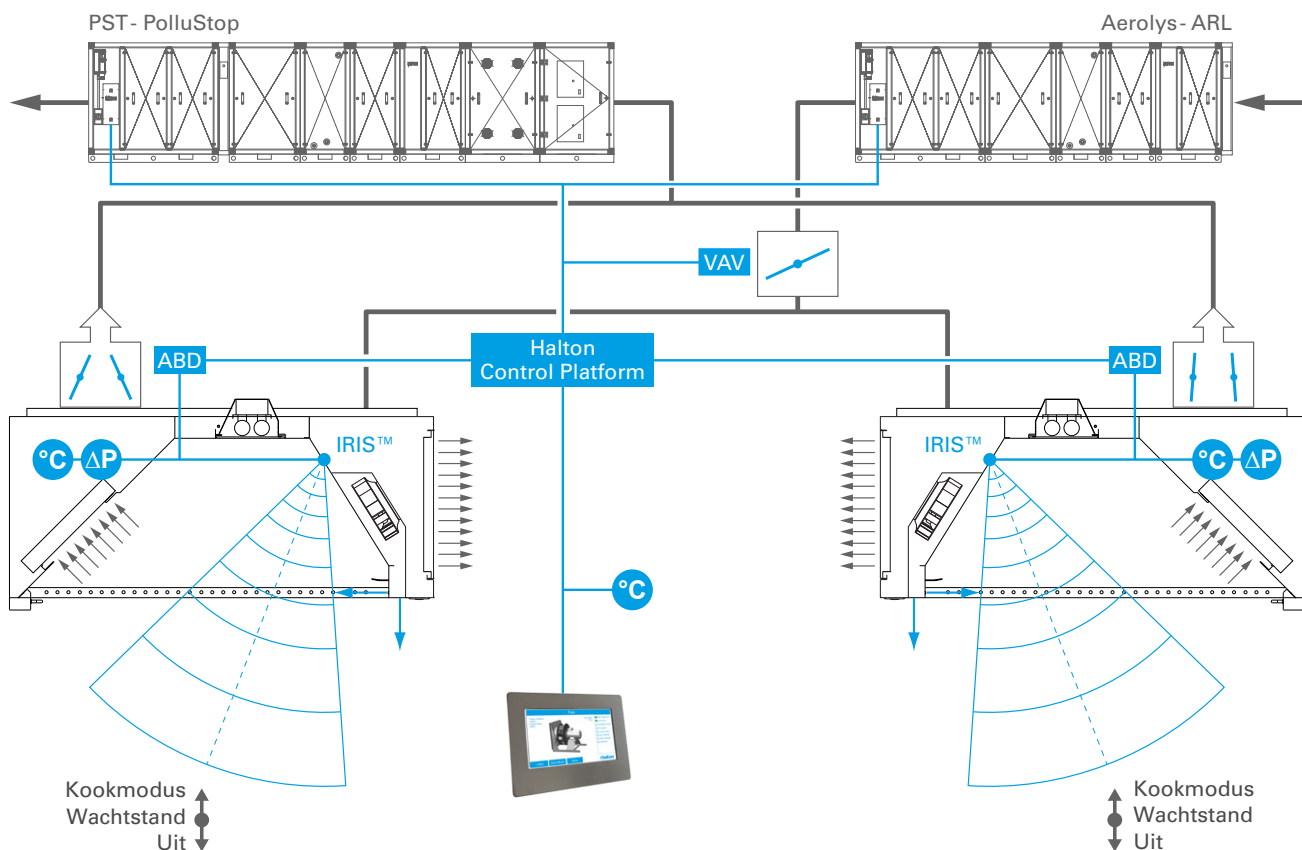
- Compatibel met alle Capture Jet™-afzuigkappen en -ventilatieplafonds, alsook met PolluStop-luchtbehandelingsunits.
- Het laagste energieverbruik en dus het voordeligste van alle vraaggestuurde ventilatiesystemen.
- Zoneregeling compatibel met de meest complexe keukenconfiguraties die het toelaat tot 4 onafhankelijke zones te sturen. Coördinatie van de pulsieventilator(en) en VAV-regelaars om steeds een perfect evenwicht te garanderen.
- Totaalpakket met afzuiging, toevoer, VAV-regelaars van één enkele leverancier, met uitgebreide sturingsmogelijkheden.
- Volledig zelfuitbalancerend systeem dat tijdrovend handmatig uitbalanceren overbodig maakt.
- Afstandsverbindingsmogelijkheden. Uitgebreide datarapportering aan het BMS.
- Gegevens kunnen dankzij ons F.O.R.M.⁽²⁾-platform worden geregistreerd voor analyse, statistieken en onderhoudsdiagnoses.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

(1) Modelgebaseerde automatische regeling van het ventilatieafzuigniveau

(2) Facilities Optimization and Resource Management

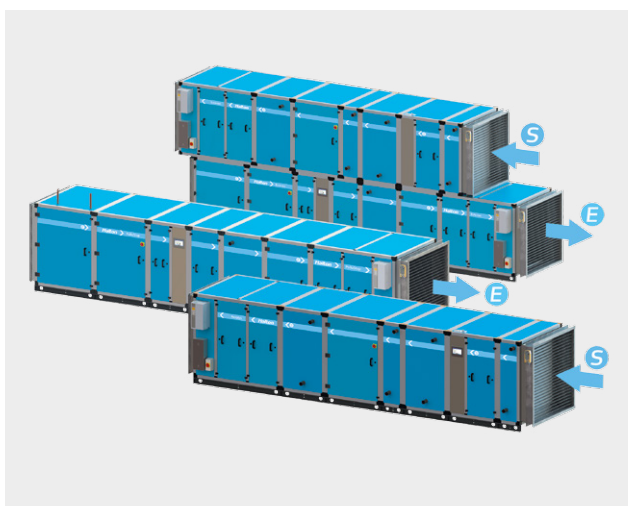
M.A.R.V.E.L. - WERKINGSPRINCIPES



BEDIENINGSSYSTEMEN



VENTILATORSTURING EN WARMTERUGWINNING



M.A.R.V.E.L.-sturingen maken deel uit van Halton's Foodservice Control Platform. De hele keuken onder controle.

Alle Halton-technologieën worden beheerd door een enkele intuïtieve gebruikersinterface: Halton's Touch Screen. Als M.A.R.V.E.L. met Halton's afzuig- en toevoerunits wordt gecombineerd, zijn het luchtdebietbeheer en de verontreinigingscontrole perfect op elkaar afgestemd. De luchtstroom wordt bijgesteld ongeacht het drukverlies van het luchtbehandelingsproces, waardoor het evenwicht bewaard blijft. Geavanceerde sturingen, maar met een gebruikersvriendelijke interface.

Een ventilator die bij 60 % van zijn snelheid werkt, verbruikt slechts 22 % van het nominale stroomverbruik.

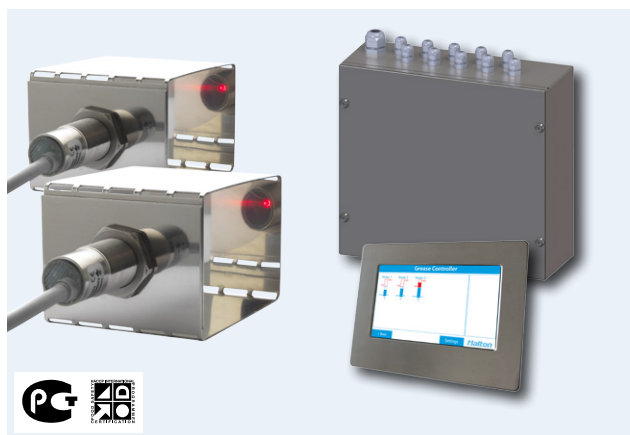
Omdat M.A.R.V.E.L. zowel het luchtdebiet als het drukniveau regelt, kan de ventilator constant met de laagst mogelijke snelheid werken. Zo bespaart u enorm op het stroomverbruik van de ventilator én op dat van de klimaatregeling (koeling en verwarming).

Combineer M.A.R.V.E.L. met warmterugwinning!

U zou kunnen denken dat de lagere afzuigdebieten die met M.A.R.V.E.L. mogelijk zijn, de warmterugwinning beperken. Uit onze energie-audits blijkt echter dat het ene niet ten koste van het andere gaat. Deze combinatie leidt zelfs tot de grootste besparingen.

KGS KANAALMONITORINGSYSTEEM

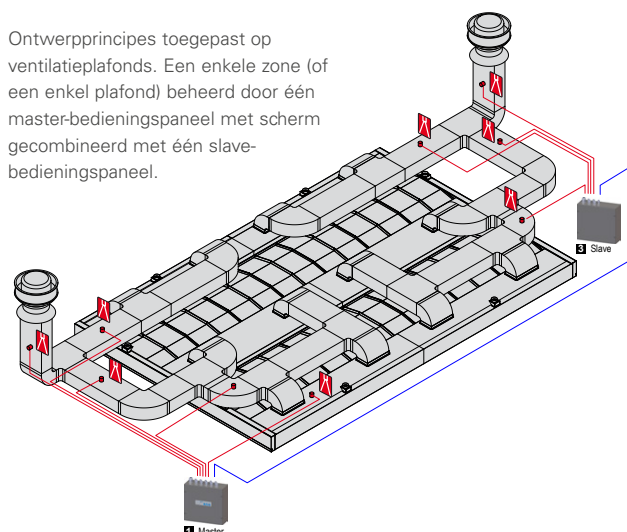
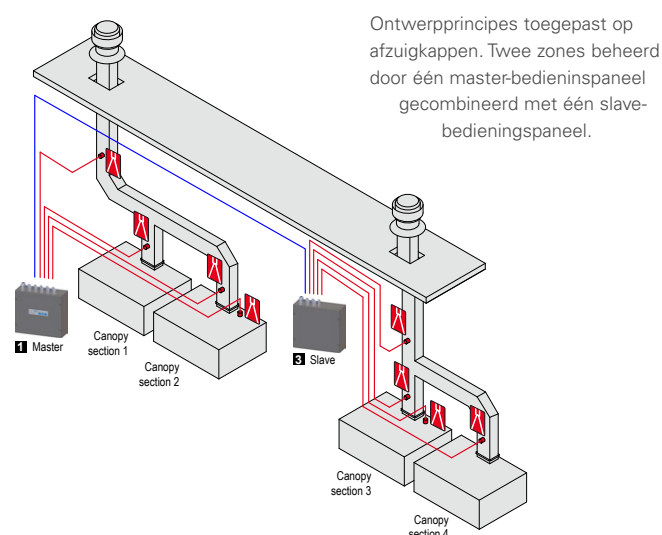
Voor nieuwe of bestaande keukens



Kanaalmonitoring (KGS)
Controleert de
vetafzetting



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

TOEPASSINGEN

Halton's KGS-kanaalmonitoringsysteem controleert de vetafzetting en genereert een alarm om aan te sporen tot reiniging.

Dit systeem bepaalt objectief het veilige interval tussen reinigingsbeurten op basis van de vetafzetting en dit volgens de NFPA-96-reinigingsrichtlijnen of volgens lokale voorschriften. Het systeem geeft eveneens aan of er afdoend gereinigd werd.

KGS is compatibel met afzuigkappen of ventilatieplafonds in nieuwe of bestaande keukens. Het wordt beheerd door Halton's Foodservice Control Platform. Het kan dan ook met alle andere High Performance Kitchen-systemen van Halton worden gecombineerd. En het maakt niet uit hoeveel systemen er worden gecombineerd; de volledige oplossing wordt altijd via één enkele gebruikersinterface - Halton's Touch Screen - beheerd.

- HACCP*-gecertificeerd.
- Monitort de vetafzetting in alle kanalen.
- Zorgt voor een grotere hygiëne en brandveiligheid.
- Maakt het mogelijk de kanalen alleen te reinigen wanneer de vetafzetting dit werkelijk nodig maakt in plaats van volgens een vaste planning.
- Aangepast aan afzuigkappen en ventilatieplafonds.
- Compatibel met nieuwe of bestaande afvoerkanalen.
- De optische vetafzettingsensor wordt niet beïnvloed door het omgevingslicht.
- Tot 10 vetafzettingsensoren per systeem (uitbreidbaar).
- Werkt als 'autonoom' systeem.
- Intuïtieve gebruikersinterface (Touch Screen als optie).
- Optioneel kan er via een spanningsvrij contact een signaal naar het BMS (Building Management System) worden gezonden.
- Erkende servicetechnici kunnen een verbinding met het systeem tot stand brengen via een laptop of via Halton's Touch Screen.
- Het geheel bestaat uit vetafzettingsensor en reflector is UL1978-gecertificeerd. De bedieningspanelen zijn ETL-gecertificeerd.

* Hazard Analysis Critical Control Point

FSS ANSUL® R-102™-BLUSSYSTEEM

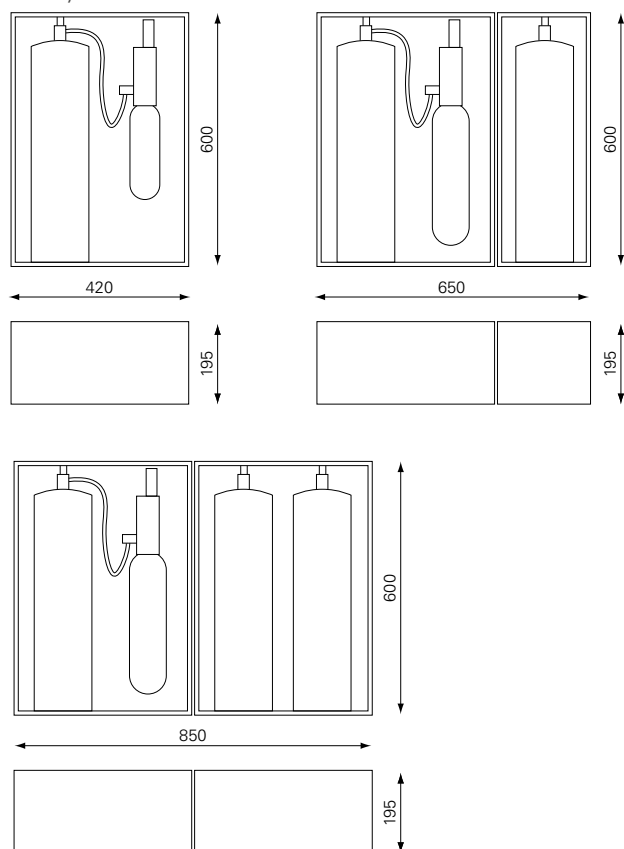
Voorgeïnstalleerd in de fabriek



Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek

AFMETINGEN

Kast met een enkel tanksysteem, of met twee of drie tanksystemen.



TOEPASSINGEN

In moderne commerciële keukens waar gewerkt wordt met olie die tot zeer hoge temperaturen wordt verhit en met uiterst efficiënte (langzaam afkoelende) kookapparatuur zoals frituurapparatuur, is blussen veel complexer geworden dan vroeger het geval was. De uitdaging is niet min:

- Hoewel frituurapparatuur het voornaamste identificeerbare risico vormt, ontstaan er meer keukenbranden door fornuizen die niet met de nodige beveiligingen uitgerust zijn.
- Een brand die in de keuken begint, verspreidt zich vaak via de afvoerkanalen door het hele gebouw.

Mensen en materieel tegen brand beschermen, is van vitaal belang. Het door Halton geïntegreerde Ansul® R-102™-blussysteem is een automatisch systeem dat speciaal voor professionele keukens ontworpen is om het ventilatiesysteem en de kookapparatuur te beschermen. De grote troef van dit systeem is zijn vermogen de brand snel te detecteren en te blussen. Ansul® R-102™ gebruikt een geavanceerd blusmiddel om de brand neer te slaan en de verspreiding van rookgassen tegen te gaan.

Wie beter dan Halton voor Halton-producten? Systemen die reeds in de fabriek worden geïnstalleerd, vormen een rendabele globale oplossing, vanaf het ontwerp van het ventilatiesysteem tot het blussysteem. Deze aanpak garandeert de correcte en efficiënte werking van beide producten.

- Voorgemonteerd en -geïnstalleerd in de fabriek, voor een esthetische integratie en de volledige conformiteit met de HACCP⁽¹⁾-certificering van Halton's producten.
- Integratie in de fabriek kan de perfecte oplossing zijn voor producten met UV-C- of Water Wash-technologie, of voor maatproducten bestemd voor showkeukens.
- Kostenbesparend dankzij snellere installatie en ingebruikname ter plaatse.
- Verkrijgbaar voor afzuigkappen, ventilatieplafonds en oplossingen voor open kookzones.
- Blusmiddel met lage pH en beproefd design.
- Esthetisch.
- UL-gecertificeerd (conform UL 300).
- ULC-gecertificeerd (conform ULC/ORD-C1254.6).
- Conform NFPA⁽²⁾ 17A, NFPA 96, LPCB LPS 1223, en met CE-markering.

Piranha®-blussysteem (met twee blusmiddelen)
verkrijgbaar op verzoek.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point
(2) National Fire Protection Association



Scandic City Hotel (Aarhus, Denemarken)



Vapiano Restaurant (Shanghai, China)



Wittekindshof (Bad Oeynhausen, Duitsland)



Provinzial Rhineland insurance company (Düsseldorf, Duitsland)

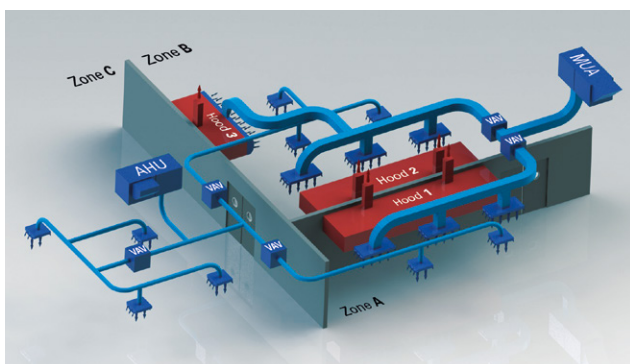
Luchttoevoer

KCD	Keukenplafondrooster	p. 114
LFU	Laminaire-toevoerunit.....	p. 116
LVU	Verdringingsunit.....	p. 119



KEUKENPLAFONDROOSTER

Hoge luchtdebietcapaciteiten



Als de keuken met Halton's M.A.R.V.E.L. uitgerust is, werken de KCD-roosters samen met Halton's VAV-regelaars. Het zelfbalancerende systeem past het afzuiglucht- en het bijbehorende compensatieluchtvolume automatisch aan elke zone en/of afzuigkap aan; uiteraard wordt het bereidingsproces niet verstoord door de diverse debieten. Voor het eerst biedt het ontwerpteam een volledig afzuig- en toevoersysteem aan dat perfect gesynchroniseerd werkt en aan alle voor commerciële keukens geldende ontwerpcriteria voldoet.

TOEPASSINGEN

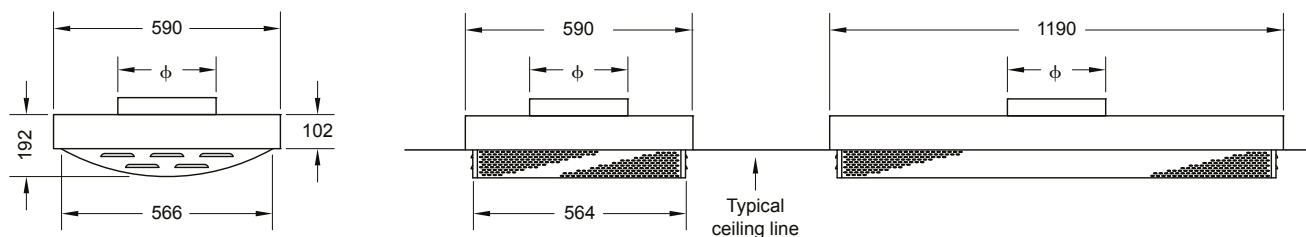
Ongecontroleerde tochtstromen - hoe klein ook- kunnen de opvang- en buffercapaciteit van afzuigkappen en ventilatieplafonds volledig tenietdoen. Een goed uitgewerkte compensatieluchtstrategie draagt niet alleen bij tot het efficiënt opvangen en bufferen van dampen maar ook tot de uiteindelijke binnenluchtkwaliteit in de keuken. Ze dient dan ook als een inherent onderdeel van de keukenventilatieoplossing beschouwd te worden.

Halton's KCD-plafondrooster is speciaal ontworpen voor keukens. Het verzekert een groot toevoervolume, ideaal binnen een zone van 60 cm rond de afzuigkap(pen), zonder de werking van deze laatste te verstoren. Dankzij de betrouwbare luchttoevoer wordt er aan de specificaties inzake luchtdebiet, drukverlies en geluidsniveau voldaan.

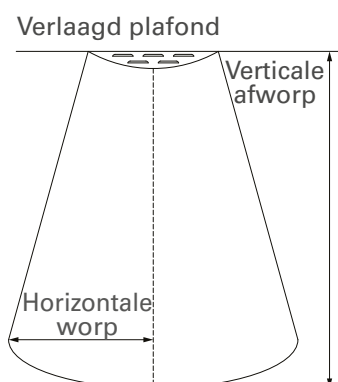
KCD-roosters zijn bijzonder geschikt voor kleine keukens waar de plaats voor verdringingsunits ontbreekt, vooral dan kleine keukens uitgerust met Halton's M.A.R.V.E.L. (vraaggestuurde ventilatie). Deze technologie zorgt voor de constante aanpassing van de afzuigdebieten en de bijbehorende toevoerdebieten volgens de kookactiviteit. KCD-roosters doen het bijzonder goed bij variabele luchtdebieten.

- Beste verhouding tussen efficiëntie en plafonddekking.
- Beperkte tocht vergeleken met traditionele 4-wegsroosters. Doen geen afbreuk aan de opvangefficiëntie van de afzuigkappen.
- Lage drukverlies- en geluidsdruk niveaus.
- Voorzijde vervaardigd uit 1,0 mm dik roestvast staal AISI 304. Plenum vervaardigd uit gegalvaniseerd staal.
- Op scharnieren gemonteerde voorzijde voor makkelijke toegang tot de MSM-regelklep (indien gebruikt). Kan volledig worden verwijderd voor reiniging.
- Compatibel met modulaire plafonds van 600 x 600 mm.
- Optioneel: plenum met MSM meet- en inregelorgaan.

AFMETINGEN VAN DE STANDAARDUNITS



SELECTIEGEGEVENS



Grootte: 600 x 600 mm

Qv [m³/h]	Worp (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	Horizontaal [m]	Verticaal [m]
425	na - na - na	0.1 - 0.2 - 0.3
640	na - na - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
850	na - 0.4 - 0.8	0.3 - 1.1 - 2.3
1060	0.3 - 0.7 - 1.0	0.7 - 2.3 - 3.7
1275	0.5 - 0.8 - 1.1	2.1 - 2.4 - 3.7

Grootte: 600 x 1200 mm

Qv [m³/h]	Worp (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	Horizontaal [m]	Verticaal [m]
850	na - na - na	0.1 - 0.2 - 0.3
1275	na - na - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
1700	na - 0.4 - 0.8	0.3 - 1.1 - 2.3
2125	0.3 - 0.7 - 1.0	0.7 - 2.3 - 3.7

Grootte: 600 x 600 mm

φ [mm]	Qv [m³/h]	V ⁽¹⁾ [l/s]	V ⁽¹⁾ [m/s]	ΔPst ⁽²⁾ [Pa]	LwA ⁽³⁾ [dB(A)]	LpA ⁽⁴⁾ [dB(A)]
160	500*	139	6.9	49	40	36
160	600*	167	8.3	71	46	42
160	700	194	9.7	95	51	47
160	800	222	11.1	125	56	52
160	900	250	12.4	158	60	56
200	600*	167	5.3	33	38	34
200	700*	194	6.2	46	44	40
200	800*	222	7.1	61	48	44
200	900	250	8.0	75	52	48
200	1000	278	8.8	91	55	51
200	1100	306	9.7	115	59	55
200	1200	333	10.6	135	62	58
250	800*	222	4.5	29	40	36
250	900*	250	5.1	37	44	40
250	1000*	278	5.7	44	47	43
250	1100	306	6.2	56	51	47
250	1200	333	6.8	67	54	50
250	1300	361	7.4	78	56	52
250	1400	389	7.9	91	59	55
250	1600	444	9.1	120	63	59

Grootte: 600 x 1200 mm

φ [mm]	Qv [m³/h]	V ⁽¹⁾ [l/s]	V ⁽¹⁾ [m/s]	ΔPst ⁽²⁾ [Pa]	LwA ⁽³⁾ [dB(A)]	LpA ⁽⁴⁾ [dB(A)]
200	500*	139	4.4	24	31	27
200	600*	167	5.3	33	37	33
200	700*	194	6.2	45	42	38
200	800*	222	7.1	58	46	42
200	900	250	8.0	74	50	46
200	1000	278	8.8	90	54	50
250	600*	167	3.4	13	30	26
250	800*	222	4.5	25	37	33
250	1000*	278	5.7	37	44	40
250	1200	333	6.8	55	51	47
250	1400	389	7.9	75	56	52
250	1600	444	9.1	95	61	57
315	800*	222	2.9	8	31	27
315	1000*	278	3.6	12	36	32
315	1200*	333	4.3	17	42	38
315	1400*	389	5.0	23	48	44
315	1600	444	5.7	30	52	48
315	1800	500	6.4	38	56	52
315	2000	556	7.1	48	61	57

(1) Luchtsnelheid aan de roosteraansluiting
(4) NR-waarde met ΔLr=4 dB

(2) Statisch drukverlies aan de roosteraansluiting
* Aanbevolen waarden

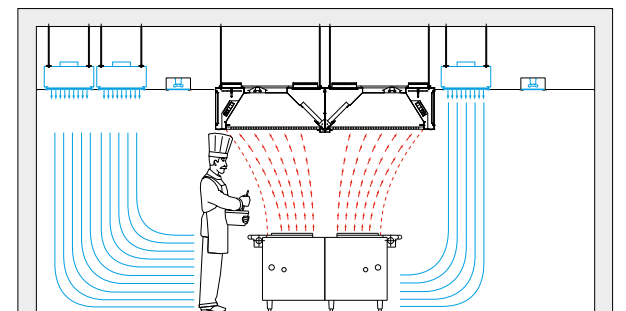
(3) Akoestisch geluidsniveau

LFU LAMINAIRE-TOEVOERUNITS

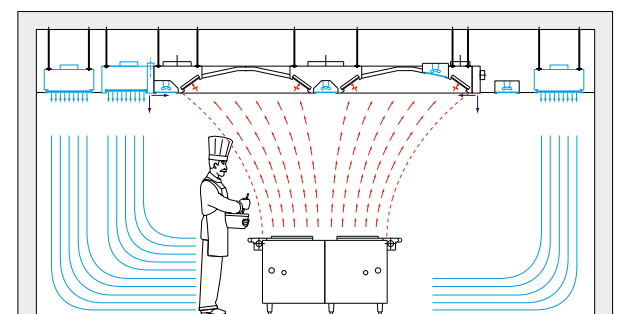
Plafondinstallatie in combinatie met afzuigkappen of ventilatieplafonds



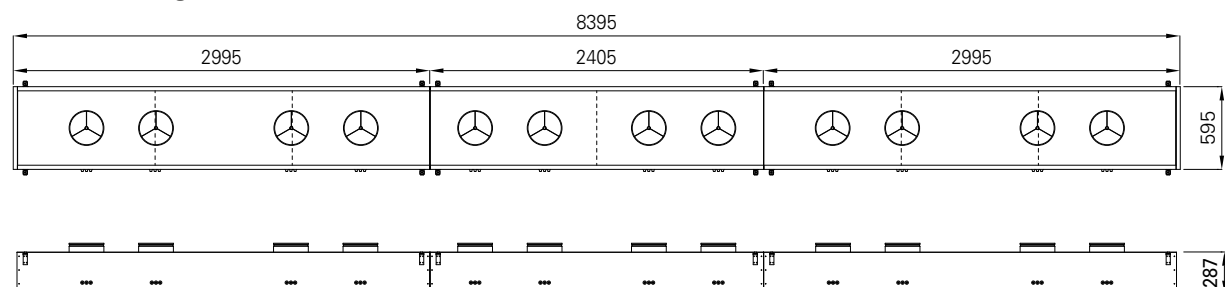
LFU's gecombineerd met afzuigkappen



LFU's gecombineerd met een ventilatieplafond



LFU/H - Montagevoorbeeld



TOEPASSINGEN

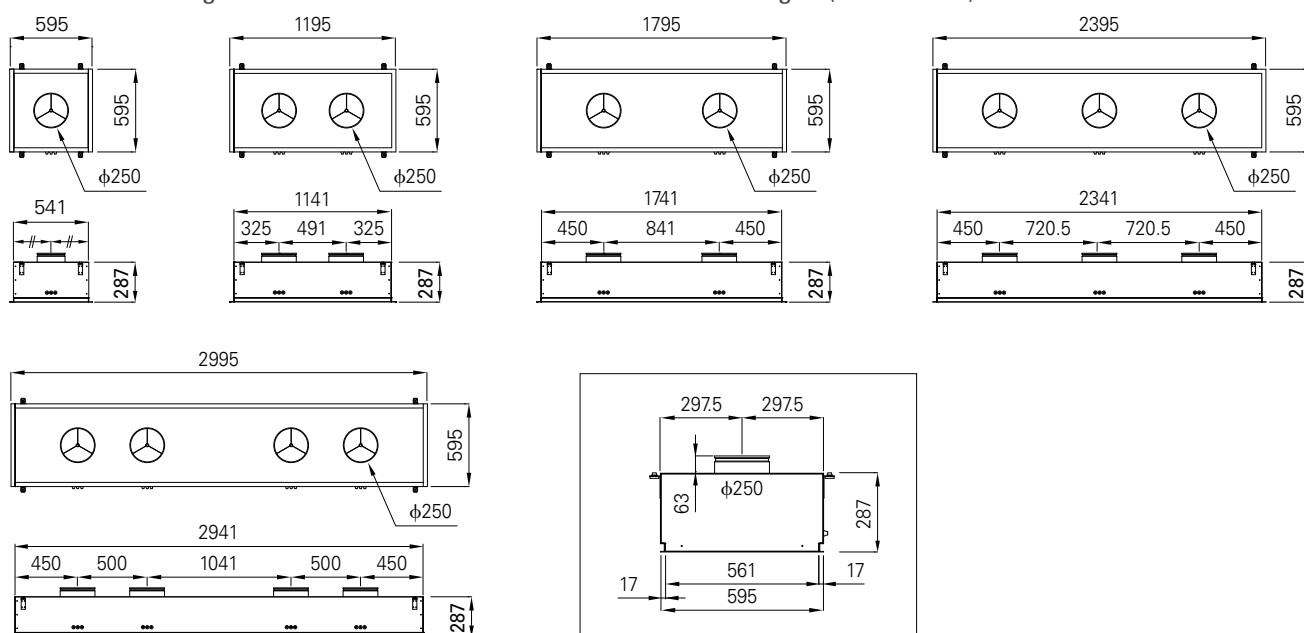
Ongecontroleerde tochtstromen - hoe klein ook- kunnen de opvang- en buffercapaciteit van afzuigkappen en ventilatieplafonds volledig tenietdoen. Een doordachte compensatieluchtstrategie draagt niet alleen bij tot het efficiënt opvangen en bufferen van dampen maar ook tot de uiteindelijke binnenluchtkwaliteit in de keuken. Ze dient dan ook als een inherent onderdeel van de keukenventilatieoplossing beschouwd te worden.

Dankzij de laminaire-toevoerunits is er veel minder tocht in de keuken dan met 'traditionele' roosters. Door hun ontwerp wordt de snelheid van de toegevoerde verse lucht afgeremd, wordt deze lucht gelijkmatig in de units verdeeld en worden er laminaire luchtstromen gecreëerd. Tot slot wordt de verse lucht zeer langzaam, homogeen en tochtvrij de ruimte in geblazen.

- Vergeleken met traditionele roosters dragen deze bij tot interessante energiebesparingen door de verlaging van de afzuigdebiëten van afzuigkappen en ventilatieplafonds.
- Verbeteren de binnenluchtkwaliteit en de waargenomen temperatuur.
- Dragen rechtstreeks bij tot goede werkomstandigheden en een grotere productiviteit.
- Standaardafmetingen voor installatie in modulaire verlaagde plafonds van 600 x 600 mm.
- Het specifieke klepontwerp en de combinatie van een honingraatstructuur met een geperforeerde voorzijde creëren samen een laminaire luchtstroom.
- Ruime reeks units om aan alle integratie-eisen te voldoen. Aanpassingsmogelijkheden.
- Creatie van lange toevoerunits door verscheidene kleinere samen te voegen.
- Ontworpen voor makkelijke reiniging.
- Trillingwerende bevestigingen verkrijgbaar.
- Speciale afmetingen of afwerkingen op verzoek.

SELECTIEGEGEVENS

LFU-SA / Afmetingen van de standaardunits met verticale aansluitingen (aanbevolen)



Qv [m³/h] [l/s]		595 x 595 mm 1 x Ø250 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø250 mm				1795 x 595 mm 2 x Ø250 mm				2395 x 595 mm 3 x Ø250 mm				2995 x 595 mm 4 x Ø250 mm			
		V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]
400	111	2.3	8	<25	<25																
600	167	3.4	18	30	26																
800	222	4.5	32	38	34	2.3	8	<25	<25	2.3	8	<25	<25								
1000	278	5.7	50	45	41	2.8	13	27	<25	2.8	13	27	<25	1.9	6	<25	<25				
1200	333	6.8	73	51	47	3.4	18	33	29	3.4	18	33	29	2.3	8	<25	<25				
1400	389	7.9	99	55	51	4.0	25	37	33	4.0	25	37	33	2.6	11	27	<25	2.0	6	<25	<25
1600	444	9.1	129	59	55	4.5	32	41	37	4.5	32	41	37	3.0	14	31	27	2.3	8	<25	<25
1800	500	10.2	163	63	59	5.1	41	45	41	5.1	41	45	41	3.4	18	35	31	2.5	10	27	<25
2000	556					5.7	50	48	44	5.7	50	48	44	3.8	22	38	34	2.8	13	30	26
2200	611					6.2	61	51	47	6.2	61	51	47	4.1	27	41	37	3.1	15	33	29
2400	667					6.8	73	54	50	6.8	73	54	50	4.5	32	43	39	3.4	18	36	32
2600	722					7.4	85	56	52	7.4	85	56	52	4.9	38	46	42	3.7	21	38	34
2800	778					7.9	99	58	54	7.9	99	58	54	5.3	44	48	44	4.0	25	40	36
3000	833					8.5	113	60	56	8.5	113	60	56	5.7	50	50	46	4.2	28	43	39
3200	889					9.1	129	62	58	9.1	129	62	58	6.0	57	52	48	4.5	32	44	40
3400	944													6.4	65	54	50	4.8	36	46	42
3600	1 000													6.8	73	55	51	5.1	41	48	44
3800	1 056													7.2	81	57	53	5.4	46	50	46
4000	1 111													7.5	90	58	54	5.7	50	51	47
4300	1194													8.1	104	61	57	6.1	58	53	49
4600	1278													8.7	119	63	59	6.5	67	55	51
4900	1361																	6.9	76	57	53
5200	1444																	7.4	85	59	55
5500	1528																	7.8	95	61	57
5800	1611																	8.2	106	62	58
6100	1694																	8.6	117	64	60

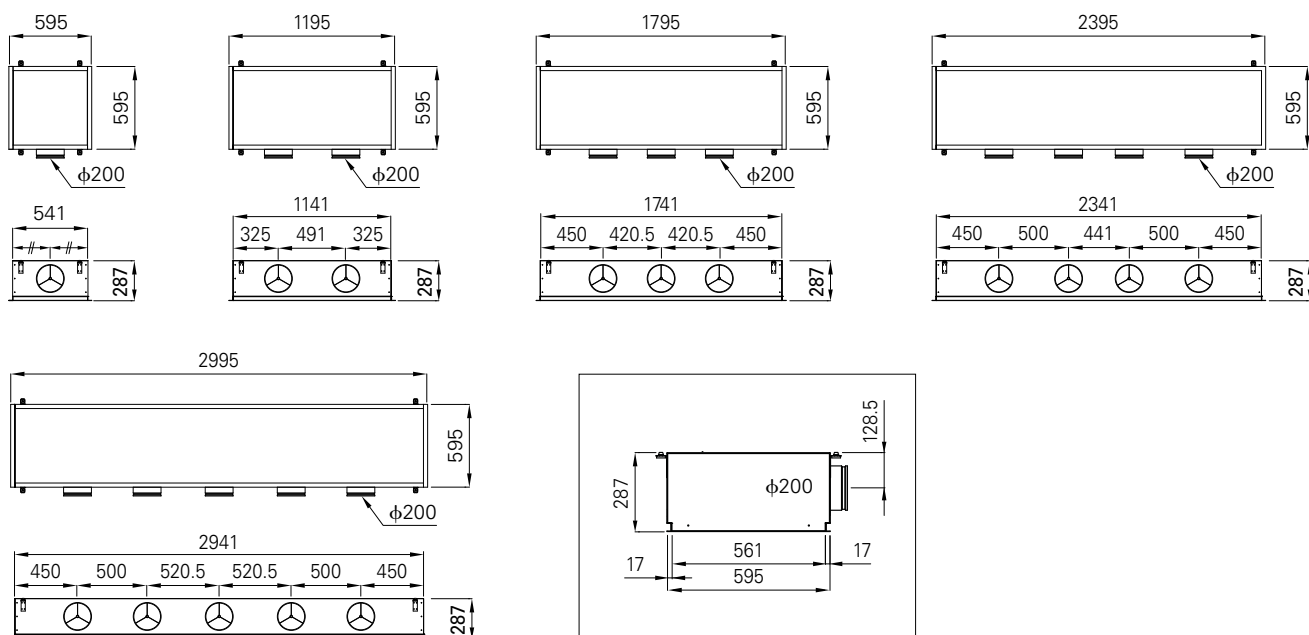
(1) Luchtsnelheid aan de roosteraansluiting
(4) NR-waarde met $\Delta L_r=4$ dB

(2) Statisch drukverlies aan de roosteraansluiting
■ Aanbevolen waarden

(3) Akoestisch geluidsniveau

SELECTIEGEGEVENS

LFU/H - Afmetingen van de standaardunits met horizontale aansluitingen



Qv		595 x 595 mm 1 x Ø200 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø200 mm				1795 x 595 mm 3 x Ø200 mm				2395 x 595 mm 4 x Ø200 mm				2995 x 595 mm 5 x Ø200 mm			
		V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4)	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4)	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4)	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4)	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4)
200	56	1.8	5	<25	<25																
400	111	3.5	20	38	34	1.8	5	<25	<25												
600	167	5.3	44	48	44	2.7	11	34	30	1.8	5	26	<25								
800	222	7.1	78	55	51	3.5	20	41	37	2.4	9	33	29	1.8	5	27	<25				
1000	278	8.8	122	60	56	4.4	31	46	42	2.9	14	38	34	2.2	8	32	28				
1200	333					5.3	44	51	47	3.5	20	43	39	2.7	11	37	33				
1400	389					6.2	60	54	50	4.1	27	46	42	3.1	15	41	37	2.5	10	36	32
1600	444					7.1	78	58	54	4.7	35	50	46	3.5	20	44	40	2.8	13	39	35
1800	500									5.3	44	52	48	4.0	25	47	43	3.2	16	42	38
2000	556									5.9	54	55	51	4.4	31	49	45	3.5	20	45	41
2200	611									6.5	66	57	53	4.9	37	52	48	3.9	24	47	43
2400	667									7.1	78	59	55	5.3	44	54	50	4.2	28	49	45
2600	722									7.7	92	61	57	5.7	52	56	52	4.6	33	51	47
2800	778									8.3	107	63	59	6.2	60	57	53	5.0	38	53	49
3000	833									8.8	122	65	61	6.6	69	59	55	5.3	44	55	51
3200	889									9.4	139	66	62					5.7	50	56	52
3400	944																	6.0	57	58	54
3600	1 000																	6.4	63	59	55

(1) Luchtsnelheid aan de roosteraansluiting
(4) NR-waarde met

(2) Statisch drukverlies aan de roosteraansluiting
Aanbevolen waarden

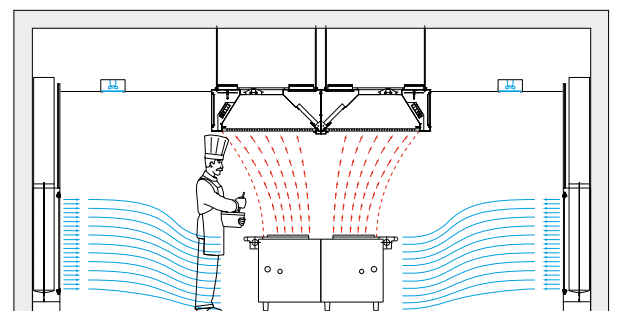
(3) Akoestisch geluidsniveau

LVU VLOER- OF WANDVERDRINGINGSUNITS

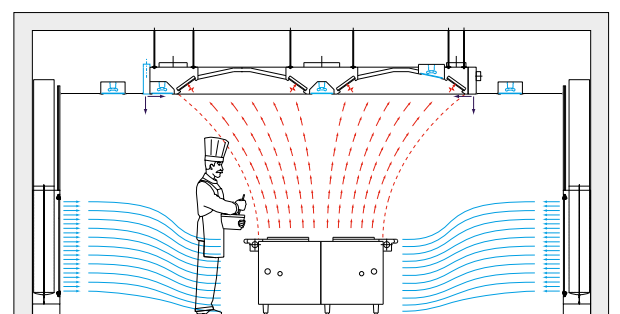
Installatie in de werkzone in combinatie met afzuigkappen of ventilatieplafonds



LVU's gecombineerd met afzuigkappen



LVU's gecombineerd met een ventilatieplafond



TOEPASSINGEN

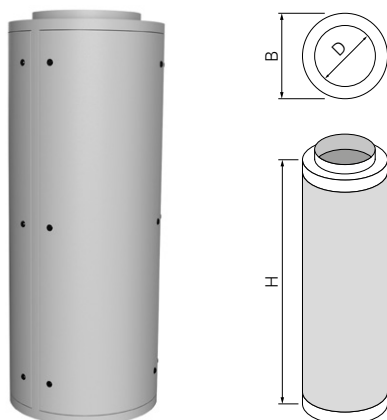
Ongecontroleerde tochtstromen - hoe klein ook- kunnen de opvang- en buffercapaciteit van afzuigkappen en ventilatieplafonds volledig tenietdoen. Een goed uitgewerkte compensatieluchtstrategie draagt niet alleen bij tot het efficiënt opvangen en bufferen van dampen maar ook tot de uiteindelijke binnenluchtkwaliteit in de keuken. Ze dient dan ook als een inherent onderdeel van de keukentventilatieoplossing beschouwd te worden.

Verdringsunits - LVU's - zijn ontworpen voor installatie en integratie in de werkzone. Deze configuratie verzekert de minste tochtstromen en het hoogste comfort in de keuken vergeleken met 'traditionele' roosters. Door het ontwerp van deze units wordt de snelheid van de via de kanalen toegevoerde verse lucht afgeremd, wordt deze lucht gelijkmatig verdeeld in de units zelf, en wordt er een laminaire luchtstroom gecreëerd. Tot slot wordt de verse lucht zeer langzaam, homogeen en tochtvrij de ruimte in geblazen.

- Grootste energiebesparingen t.o.v. traditionele roosters dankzij de maximale optimalisatie van de afzuigdebieten vereist voor afzuigkappen en ventilatieplafonds.
- Maximale verbetering van de binnenluchtkwaliteit en de waargenomen temperatuur.
- Dragen rechtstreeks bij tot goede werkomstandigheden en een grotere productiviteit.
- Vervaardigd uit roestvast staal. Makkelijke toegang tot het binnenwerk van de units via op scharnieren gemonteerde voorzijden.
- Intern luchtverdeelsysteem uit afwasbare kunststof, makkelijk te verwijderen en terug te plaatsen.
- Ruime reeks units om aan alle integratie-eisen te voldoen. Aanpassingsmogelijkheden.
- Ontworpen voor makkelijke reiniging.
- Speciale afmetingen of afwerkingen op verzoek.

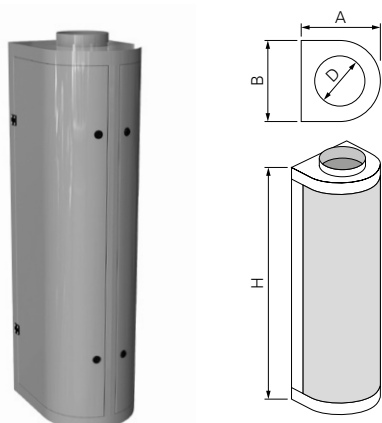
AFMETINGEN VAN DE STANDAARDUNITS

LVU/C



Size	Afmetingen [mm]			Luchtdebiet [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	250	820	228	1060	294
1060	1000	600	315	1230	342	1680	467
1080	1000	800	355	1630	453	2130	592
1010	1000	1000	400	2040	567	2710	753
1260	1250	600	450	1530	425	3050	847
1280	1250	800	500	2040	567	4070	1131
1210	1250	1000	560	2550	708	5080	1411
1560	1500	600	450	1840	511	3430	953
1580	1500	800	560	2450	681	4880	1356
1510	1500	1000	630	3060	850	6100	1694
1780	1750	800	600	2860	794	5700	1583
1710	1750	1000	630	3570	992	6730	1869
2080	2000	800	630	3260	906	6510	1808
2010	2000	1000	710	4080	1133	8140	2261

LVU/B



Size	Afmetingen [mm]				Luchtdebiet [m³/h] [l/s] (1)			
	H	A	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	350	250	410	114	810	225
1060	1000	600	550	315	620	172	1220	339
1080	1000	800	750	355	820	228	1620	450
1010	1000	1000	950	400	1020	283	2030	564
1240	1250	400	350	280	510	142	1010	281
1260	1250	600	550	355	770	214	1520	422
1280	1250	800	750	400	1020	283	2030	564
1210	1250	1000	950	450	1280	356	2540	706
1540	1500	400	350	300	620	172	1220	339
1560	1500	600	550	355	920	256	1830	508
1580	1500	800	750	450	1230	342	2440	678
1510	1500	1000	950	500	1530	425	3050	847
1740	1750	400	350	315	720	200	1420	394
1760	1750	600	550	400	1070	297	2130	592
1780	1750	800	750	450	1430	397	2850	792
1710	1750	1000	950	500	1790	497	3560	989
2040	2000	400	350	315	820	228	1620	450
2060	2000	600	550	400	1230	342	2440	678
2080	2000	800	750	500	1630	453	3250	903
2010	2000	1000	950	560	2040	567	4070	1131

Het statisch drukverlies varieert tussen 40 en 80 Pa, afhankelijk van de karakteristieken van de interne luchtverdeelsokken.

(1) Voor luchtsnelheden van 0,25 en 0,40 m/s in de werkzone.

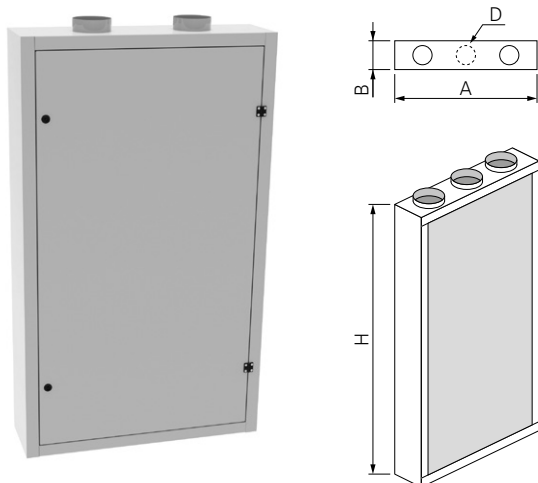
AFMETINGEN VAN DE STANDAARDUNITS

LVU/Q



Size	Afmetingen [mm]			Luchtdebiet [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	200	410	114	670	186
1050	1000	500	250	510	142	1010	281
1060	1000	600	250	620	172	1060	294
1080	1000	800	300	820	228	1520	422
1240	1250	400	250	510	142	1010	281
1250	1250	500	250	640	178	1060	294
1260	1250	600	280	770	214	1330	369
1280	1250	800	355	1020	283	2030	564
1540	1500	400	250	620	172	1060	294
1550	1500	500	280	770	214	1330	369
1560	1500	600	315	920	256	1680	467
1580	1500	800	400	1230	342	2440	678
1740	1750	400	250	720	200	1060	294
1750	1750	500	315	900	250	1680	467
1760	1750	600	355	1070	297	2130	592
1780	1750	800	400	1430	397	2710	753
2040	2000	400	280	820	228	1330	369
2050	2000	500	315	1020	283	1680	467
2060	2000	600	355	1230	342	2130	592
2080	2000	800	400	1630	453	2710	753

LVU/E



Size	H	Afmetingen [mm]			Luchtdebiet [m³/h] [l/s] (1)			
		A	B	D	@ 0,20 m/s	@ 0,40 m/s		
1040	1000	400	300	1 x 200	260	72	510	142
1060	1000	600	300	2 x 200	390	108	770	214
1080	1000	800	300	3 x 200	520	144	1030	286
1010	1000	1000	300	3 x 200	650	181	1290	358
1240	1250	400	300	1 x 200	330	92	640	178
1260	1250	600	300	2 x 200	490	136	970	269
1280	1250	800	300	3 x 200	650	181	1290	358
1210	1250	1000	300	3 x 200	810	225	1620	450
1540	1500	400	300	1 x 200	390	108	670	186
1560	1500	600	300	2 x 200	590	164	1160	322
1580	1500	800	300	3 x 200	780	217	1550	431
1510	1500	1000	300	3 x 200	980	272	1940	539
1740	1750	400	300	1 x 200	460	128	670	186
1760	1750	600	300	2 x 200	690	192	1350	375
1780	1750	800	300	3 x 200	910	253	1810	503
1710	1750	1000	300	3 x 200	1140	317	2030	564
2040	2000	400	300	1 x 200	520	144	670	186
2060	2000	600	300	2 x 200	780	217	1350	375
2080	2000	800	300	3 x 200	1040	289	2030	564
2010	2000	1000	300	3 x 200	1300	361	2030	564

Het statisch drukverlies varieert tussen 40 en 80 Pa, afhankelijk van de karakteristieken van de interne luchtverdeelsokken.

(1) Voor luchtsnelheden van 0,25 en 0,40 m/s in de werkzone.



Lalandia (Billund, Denemarken)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (Waregem, België)



Co-Creation Lab (Venlo, Nederland)



Saya Enterprises (Wembley, Verenigd Koninkrijk)

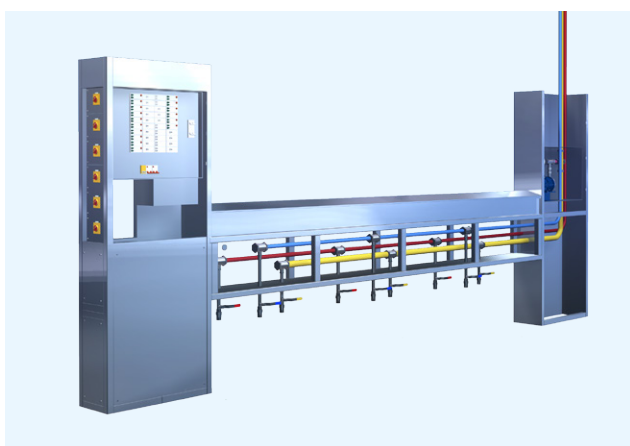
Nutsvoorzieningen

UPT Unipoint - Nutsvoorzieningen inbegrepen..... p. 124

UTL Utiline - Nutsvoorzieningen niet inbegrepen..... p. 125

UPT UNIPOINT - NUTSVOORZIENINGUNIT

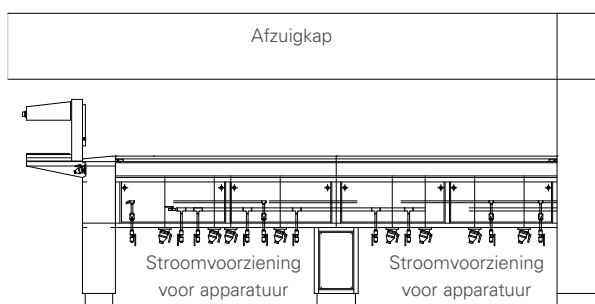
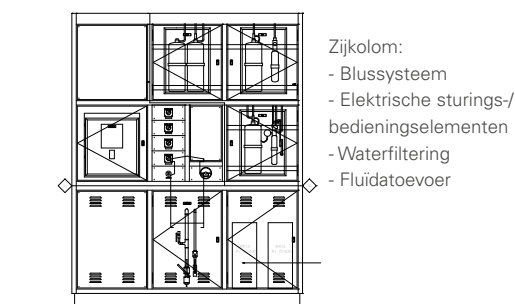
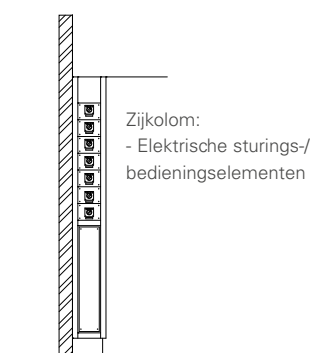
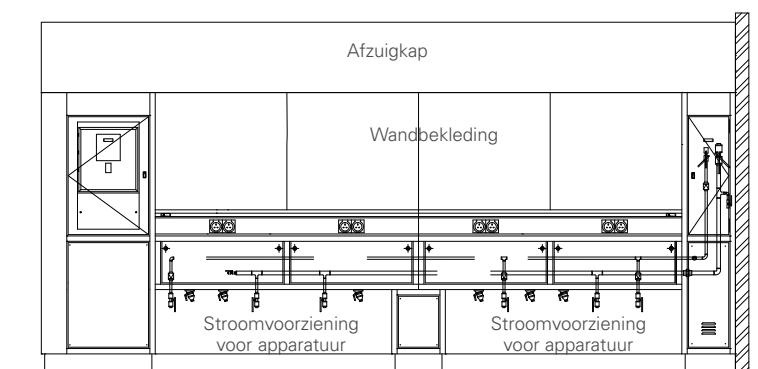
Interne nutsvoorzieningen inbegrepen



TOEPASSINGEN

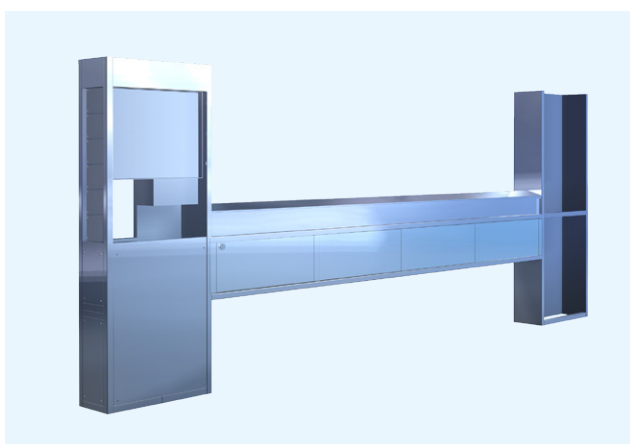
De speciaal voor commerciële keukens ontwikkelde Unipoint-reeks verzekert een efficiënte en economische layout voor de verdeling van de nutsvoorzieningen. Omdat de Unipoint-systemen in de fabriek met alle vereiste leidingen worden uitgerust, is coördinatie met andere disciplines overbodig. Zo volstaat een minimale voorbereiding om de nutsleidingen tot aan één enkel aansluitpunt te brengen.

- Op maat vervaardigd om aan alle toepassingen te voldoen. Verkrijgbaar als wandunit (UPT-W) en als eilandunit (UPT-I).
- Alle interne leidingen en technische voorzieningen voorgemonteerd en getest voor de levering. Indien gewenst, kan Halton zich beperken tot de fabricage alleen.
- Gecoördineerde interface met ventilatieproducten.
- Volledig toegankelijk voor makkelijke reinigings- en onderhoudsbeurten.
- Volledige scheiding van mechanische en elektrische voorzieningen.
- Een ruime reeks optionele extra's.
- Veelzijdiger en duurzamer dan conventionele methodes.
- Ingebouwde flexibiliteit voor makkelijke toevoeging/verandering.
- Verdeelkolommen voor specifieke of meervoudige voorzieningen naargelang de toepassing.



UTL UTILINE - NUTSVOORZIENINGUNIT

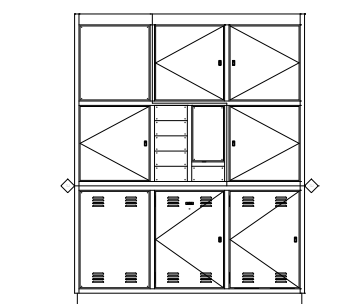
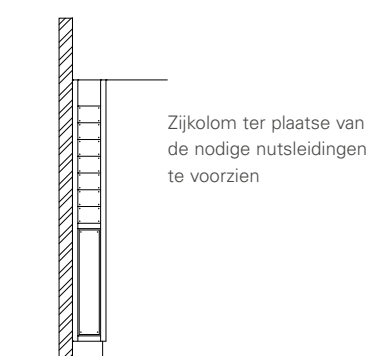
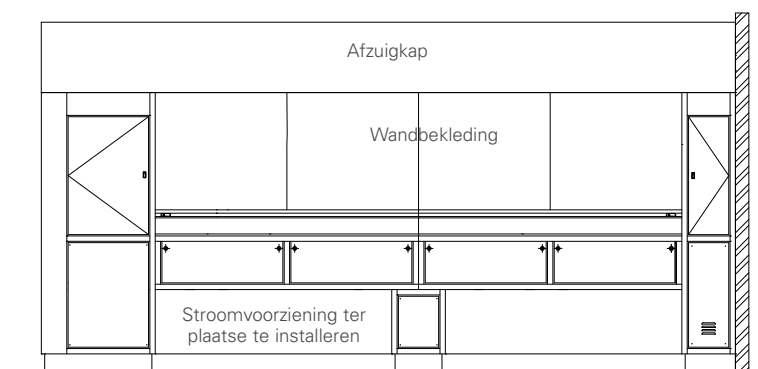
Uit te rusten met interne nutsvoorzieningen



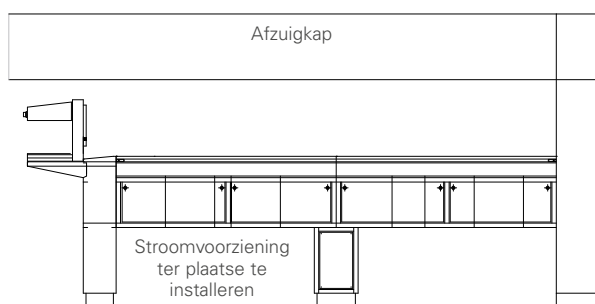
TOEPASSINGEN

De Utiline-reeks, speciaal ontwikkeld voor commerciële keukens, werkt met algemeen verkrijgbare componenten voor een rendabele voorziening van de nutsleidingen vereist voor commerciële kooktoepassingen. Het volledig modulair opgebouwde Utiline-systeem kan worden uitgebreid zodat de kookapparatuur makkelijk kan worden samengevoegd. Omdat deze systemen in de fabriek voormonteed worden, is afstemming met andere disciplines overbodig en volstaat één enkel punt voor de aansluiting op gas, water, elektriciteit, enz.

- Ontwerp en constructie zijn beide modulair en uitbreidbaar.
- Verkrijgbaar als wandunit (UTL-W) en als eilandunit (UTL-I).
- Geleverd zonder geïntegreerde nutsvoorzieningen.
- Gecoördineerde interface met ventilatieproducten.
- Volledig toegankelijk voor makkelijke reinigings- en onderhoudsbeurten.
- Volledige scheiding van mechanische en elektrische voorzieningen
- Een ruime reeks optionele extra's.
- Ingebouwde flexibiliteit voor makkelijke toevoeging/verandering.
- Verdeelkolommen voor specifieke of meervoudige voorzieningen naargelang de toepassing.
- Compatibel met Unipoint-units.



Zijkolom ter plaatse van de nodige nutsleidingen te voorzien





InterContinental Ruijin (Shanghai, China)



Otsama Women's University (Tokyo, Japan)



InterContinental Hotel (Berchtesgaden, Duitsland)



National University of Singapore (Singapore)

Luchtzuivering

PolluStop, Aerolys en Extenso in een oogopslag p. 128

PST PolluStop - Afzuigluchtbehandelingsunit..... p. 134

ARL Aerolys - Toevoerluchtbehandelingsunit..... p. 140

EXT Extenso - Afzuig- & toevoerluchtbehandelingsunit... p. 145

Vestig uw keuken precies waar

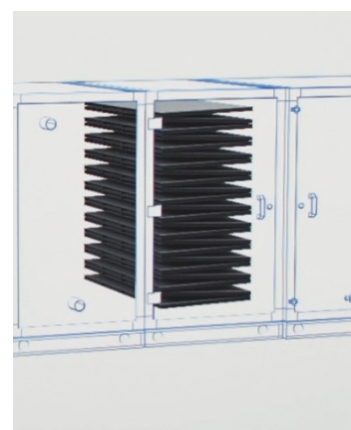
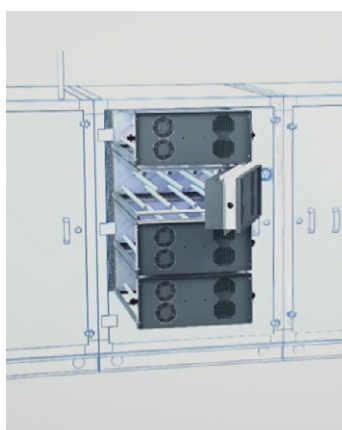
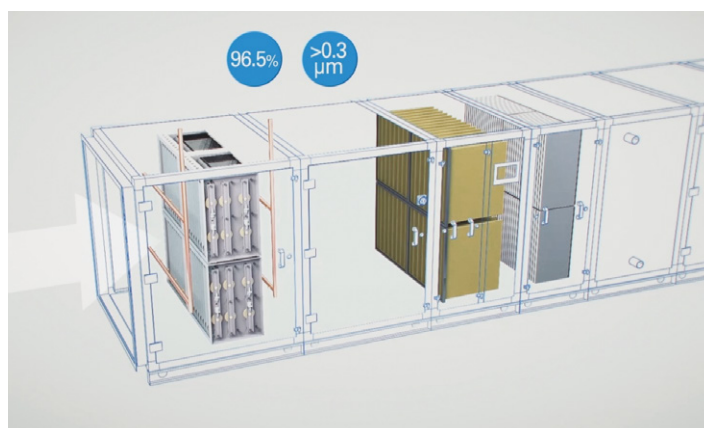
De revolutie van emissievrije keukens

De derde generatie van Halton's PolluStop-afzuigluchtbehandelingsunits behoort tot de top van de emissiecontrolesystemen. Het geavanceerde behandelingproces van deze units steunt op twee hoekstenen.

Halton's zelfreinigende elektrofilter is de eerste. Hij werd speciaal ontwikkeld als Pollustops eerste verdedigingslijn die zorgt voor de verwijdering van het grootste deel van het ongewenste vocht uit de luchtstroom, samen met een goed deel van de vaste partikels die door het bereidingsproces worden gegenereerd.

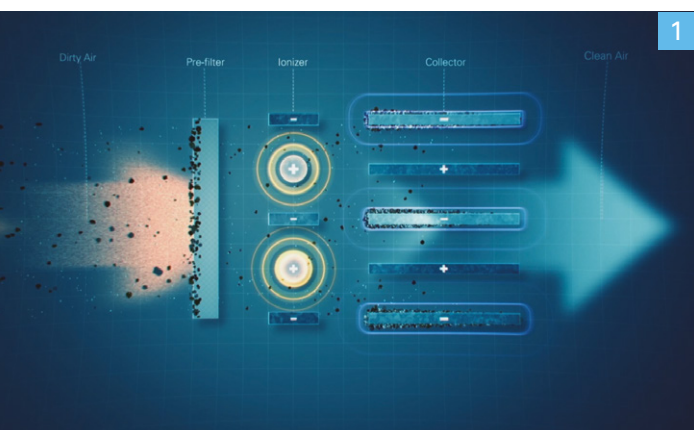
Halton's Capture Ray™-technologie is de tweede. Ze neutraliseert niet alleen de vetdeeltjes maar werkt - net als de elektrofilter - ook in op de vetdampen en vluchtige organische stoffen, de twee voornaamste factoren in de verspreiding van geuren.

Als de PolluStop-luchtbehandelingsunit tijdens de behandeling gebruik gemaakt van de Capture Ray™-technologie én van Halton's elektrofilter zijn ongeëvenaarde resultaten gegarandeerd. Dan is er werkelijk sprake van emissievrije keukens ... met alle bijbehorende voordelen.



Dion & Pater Noster restaurants (Londen), waarvan de keukens met een PolluStop-luchtbehandelingsunit uitgerust zijn. De uitstootpunten bevinden zich in de gebouwgevels.

u dit wenst!

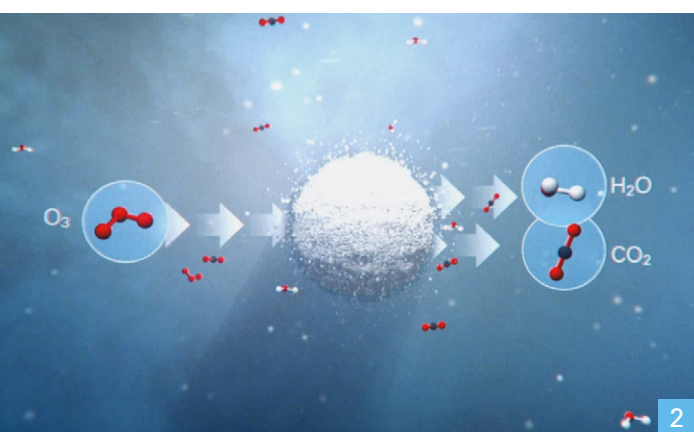


1

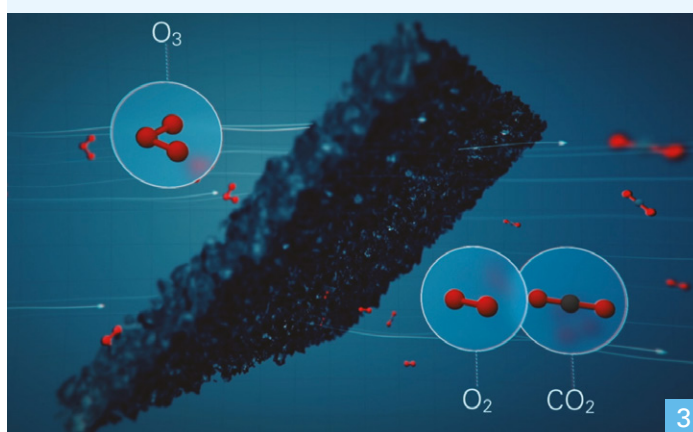
1 - Halton's elektrofilter verwijdt het grootste deel van het ongewenste vocht uit de luchtstroom, samen met een goed deel van de door het bereidingsproces gegenereerde vaste deeltjes.

2 - Halton's Capture Ray™-technologie en de ozonproducerende UV-C-lampen neutraliseren niet alleen de vetdeeltjes maar werken ook in op vetdampen en vluchtige organische stoffen.

3 - Er wordt gebruik gemaakt van NFX-conforme geactiveerde koolstof om het ozonniveau onder het door de WGO aanbevolen niveau te houden als er tijdens het behandlingsproces occasioneel te veel wordt gegenereerd.



2



3

Gemoedsrust en rendabiliteit!

Halton's emissievrije keukens bieden een unieke reeks voordelen die vaak over het hoofd worden gezien als er alleen maar aan de initiële investering wordt gedacht. Toch is die rendabiliteit realiteit. Ontdek het zelf.

KIES VOOR VEILIGHEID EN VESTIG UW KEUKEN PRECIES WAAR U DIT WENST

Vet, geuren, vochtigheid, dampen en de onvermijdelijke kopzorgen i.v.m. brandveiligheid, hygiëne en buurtklachten behoren tot het verleden. Vooral luchtgedragen deeltjes en kookgeuren worden maximaal beperkt zodat restaurants of cateringbedrijven veilig gevestigd kunnen worden waar ze optimaal renderen!

BESPAAR MAXIMAAL OP ENERGIE- EN ONDERHOUDSKOSTEN

Ga zelf na hoeveel u op energiekosten kunt besparen door voor een emissievrije keuken te kiezen. En hoe zit het met de onderhoudskosten? De levensduur van verdere, duurdere filters wordt met meer dan 80 % verlengd dankzij Halton's elektrofilter! De kosten voor benodigdheden blijven beperkt: het volstaat de geïntegreerde, voordelige voorfilters regelmatig te vervangen.

BESPAAR OP INSTALLATIEKOSTEN

Met een PolluStop-luchtbehandelingsunit kan de afgezogen lucht rechtstreeks via de buitenmuren worden uitgestoten en hoeft dit niet meer op dakhoogte te gebeuren.

- Interne of lelijke externe verticale kanalen zijn overbodig, waardoor er op installatiekosten kan worden bespaard.
- Door de afschaffing van interne verticale kanalen vergroot de commerciële oppervlakte en stijgen de eraan verbonden inkomsten.

Combineer veiligheid en

Kruiscontaminatie? Uitgesloten! Daar zorgen Halton's uitgekiende regelingen voor.

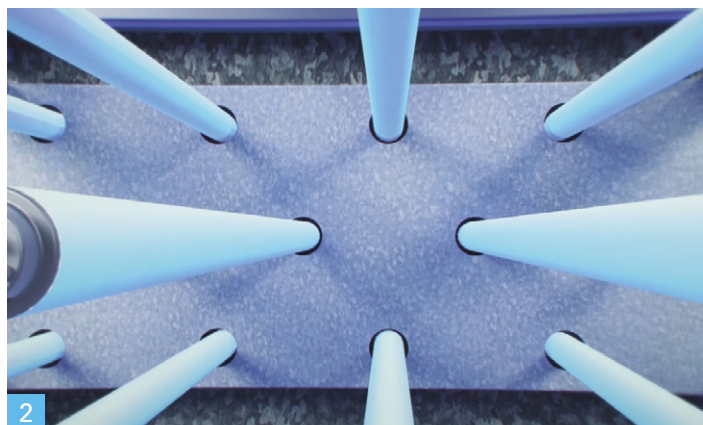
Halton's Aerolys-reeks van hoogefficiënte luchtbehandelingsunits is ontworpen om in professionele keukens aan de strengste hygiëne-eisen te voldoen. Hiertoe volstaat het niet hygiënische lucht in te blazen. Ongeacht het niveau kan de hygiëne immers al snel in het gedrang komen als het correcte evenwicht tussen toevoer en afzuiging niet te allen tijde en in elke keukenzone verzekerd is. Het verhinderen van kruiscontaminatie is een van de kernprincipes van een uitgekiend systeem dat volgens een HACCP-programma werkt.

Ontdek zelf hoe moeilijk het is dit evenwicht te bewaren. Om te beginnen, is het afhankelijk van de filters in de PolluStop- en Aerolys-luchtbehandelingsunits. Naarmate de filters vervuilen, nemen de luchtdebieten geleidelijk aan af; dit gebeurt op een verschillende manier voor afzuiging en toevoer. Het evenwicht wordt ook beïnvloed door de voortdurende variaties in de luchtstromen van M.A.R.V.E.L., het vraaggestuurde ventilatiesysteem. Dit laatste heeft het unieke vermogen de afzuigdebieten

onafhankelijk per afzuigkap en volgens de kookactiviteiten in te regelen. De energiebesparingen zijn ongeëvenaard, maar de afzuigdebieten van de PolluStop-luchtbehandelingsunits variëren voortdurend en de Aerolys-luchtbehandelingsunits moeten het ritme volgen voor de toevoer.

Het lijkt misschien wat technisch maar Halton's regelingen en expertise werken voor u achter de schermen. Cruciaal om problemen te vermijden, is het aanbieden van omvattende oplossingen die efficiënte producten en consistente regelingen combineren. En dat is nu precies wat Halton doet. Zo kunt u ervan op aan dat de toevoer- en afzuigdebieten steeds correct zijn en op het juiste moment, de juiste plaats en met het perfecte evenwicht gerealiseerd worden.

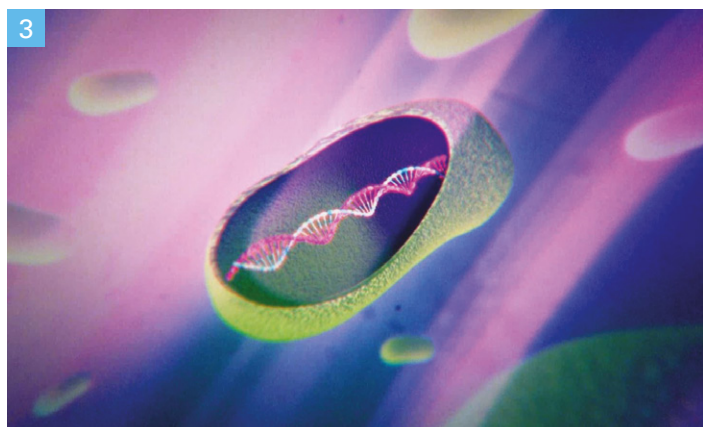
Vergeet het technische karakter van uw ventilatiesysteem! Wij zorgen achter de schermen voor het efficiënte beheer ervan.



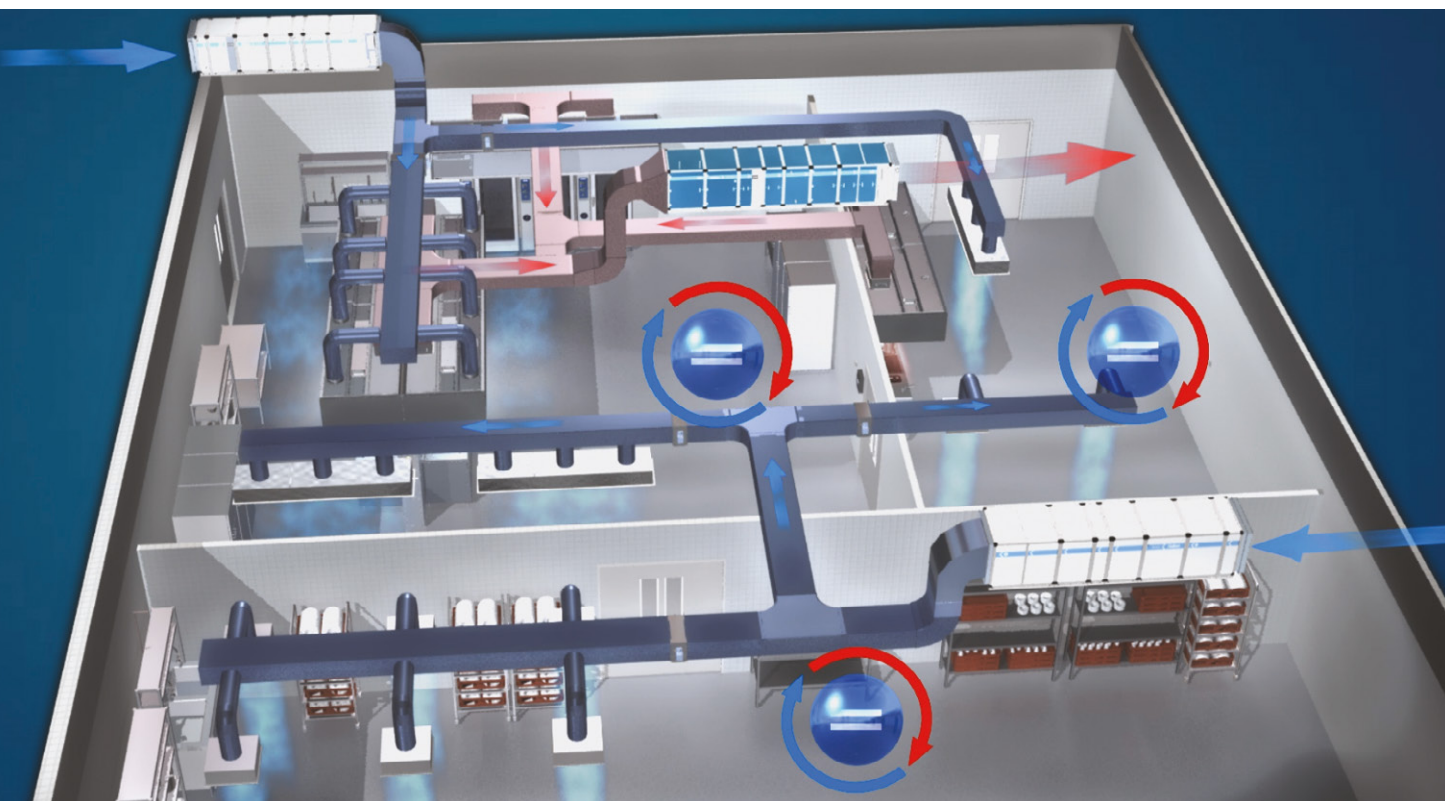
1 - 2 - Halton's Urban Pack omvat met koolstof geïmpregneerde zakkenfilters en kiemdodende UV-lampen die geen ozon produceren.

3 - Halton's kiemdodende lampen neutraliseren luchtgedragen virussen en bacteriën.

4 - Warmtewisselaar voor de voorverwarming van de in de keuken ingeblazen verse lucht. De rest kan worden voorzien door een extra toestel, bijv. een voor de verwarming op basis van warm water, gas of elektriciteit, of voor de koeling d.m.v. koelwater of directe expansie.



comfort, niet uw luchtstromen!



Halton's Urban Pack: de gezondste compensatielucht.

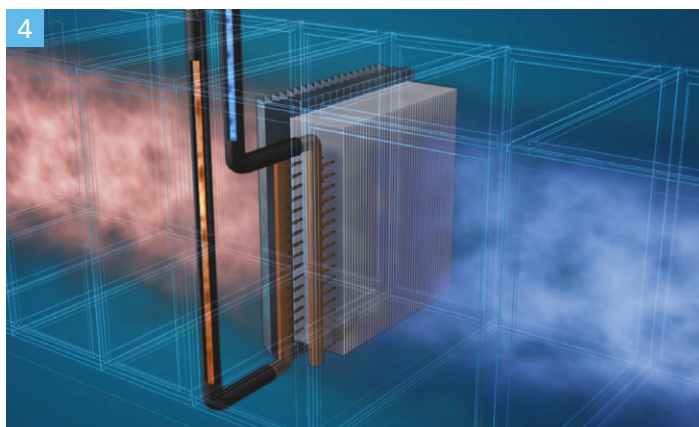
Uiteraard is de kwaliteit van de toevoerlucht zelf bijzonder belangrijk. In dichtbevolkte stadsomgevingen waar de lucht sterk verontreinigd wordt door het verkeer, vormt een goede luchtkwaliteit een hele uitdaging.

Aerolys-luchtbehandelingsunits kunnen worden uitgerust met een Urban Pack bestaande uit met koolstof geïmpregneerde zakkenfilters en kiemdodende UV-lampen die geen ozon produceren. Deze combinatie beperkt het

binnenstromen van kooldioxide en andere ongewenste gassen en elimineert haast alle luchtgedragen bacteriën. Als virussen en microben aan ultraviolet licht worden blootgesteld, verliezen ze hun voortplantingsvermogen. Hun besmettelijkheid neemt snel en afdoend af, en ze worden inert. Zuivere, hygiënische lucht! Dat is wat Aerolys-luchtbehandelingsunits garanderen.

Om ideale werkomstandigheden te creëren, moet er ook nog voor het thermische comfort worden gezorgd en dient er tochtvrije lucht met de gewenste temperatuur de keukens ingeblazen te worden. De Aerolys-reeks omvat verscheidene verwarmings- en koelingsopties die verder worden aangevuld met geavanceerde regelmogelijkheden en Halton's specifieke luchtroosters voor keukens.

Compensatielucht verwarmen en koelen! Dit is een van de grootste kosten van een keukenventilatiesysteem. Met Halton's afzuig- en toevoerunits kunnen deze kosten echter tot het strikte minimum worden beperkt door een doordacht debietbeheer met een efficiënte energierugwinning te combineren!

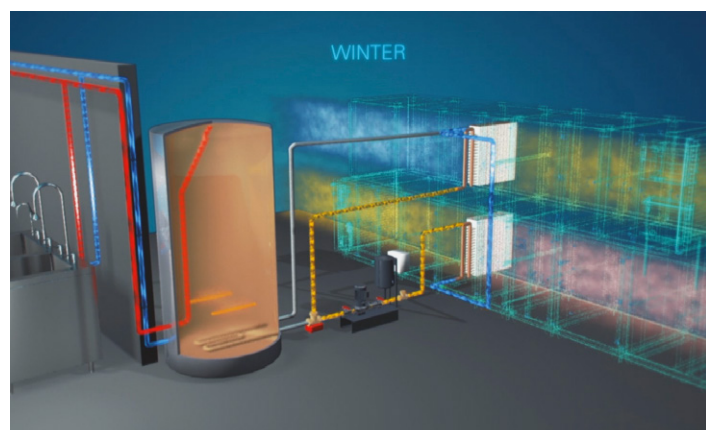
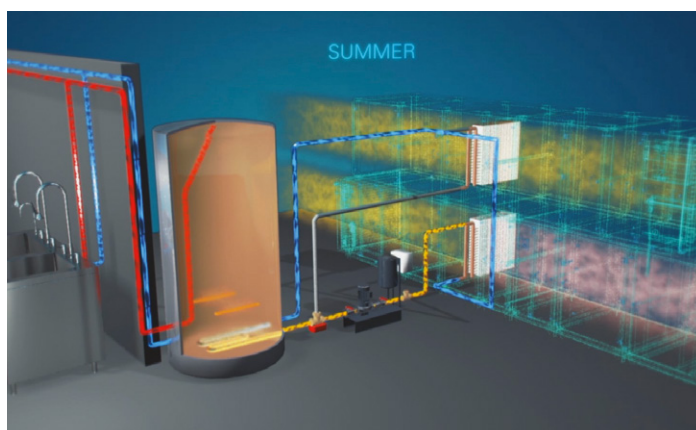


Dit alles plus het voordeel van

Hoogefficiënte, duurzame warmteterugwinning

In bepaalde landen is energierugwinning reeds verplicht voor professionele keukens. De afwezigheid van afzettingen op de wisselaaroppervlakken bevordert een constante efficiënte terugwinning en verlaagt de kosten verbonden aan onderhoud en reiniging van de warmtewisselaar aanzienlijk.

Het unieke voordeel van de gecombineerde afzuig- en toevoerluchtbehandelingsunit Extenso is de lucht/lucht- en lucht/water-warmteterugwinning in één enkele compacte unit. Hierdoor kan teruggewonnen energie voor de productie van warm water worden gebruikt als de instromende toevoerlucht niet verwarmd hoeft te worden. Grotere energiebesparingen zijn gewoon niet mogelijk!



Optimaliseer uw besparingen door warmteterugwinning te combineren met M.A.R.V.E.L.

PolluStop-, Aerolys- en Extenso-luchtbehandelingsunits zijn volledig compatibel met de M.A.R.V.E.L.-technologie voor het efficiëntste vraaggestuurde ventilatiesysteem.

M.A.R.V.E.L. biedt het unieke voordeel de afzuigdebieten volledig onafhankelijk per afzuigkap en volgens de kookactiviteiten te kunnen aanpassen. Als het luchtdebiet voor een enkele afzuigkap moet worden vergroot, blijven de andere gewoon verder werken met een lager debiet. En voor ventilatieplafonds werkt het systeem op dezelfde manier. Deze innovatie kan tot 64 % lagere afzuigdebieten leiden, waardoor enorme besparingen worden gerealiseerd zonder afbreuk te doen aan de warmteterugwinning!

De kers op de taart: M.A.R.V.E.L. kan de snelheid van de ventilatoren voortdurend regelen om steeds het vereiste debiet te leveren met een minimale druk. Hierdoor blijft hun energieverbruik beperkt tot het strikte minimum.

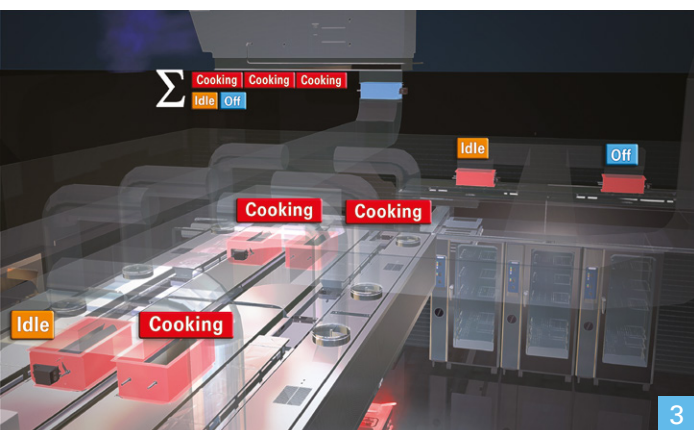
Momenteel is M.A.R.V.E.L. het efficiëntste vraaggestuurde ventilatiesysteem waarmee er enorm bespaard kan

worden op het energieverbruik van de klimaatregeling én van de ventilatoren. Voeg daar nog eens de interessante warmteterugwinning aan toe en de energiebesparingen zijn maximaal.

Kunt u het zich werkelijk veroorloven niet voor de combinatie van PolluStop-, Aerolys- en Extenso-luchtbehandelingsunits met M.A.R.V.E.L. te kiezen?



maximale energiebesparingen!



1 - M.A.R.V.E.L. 'scant' het oppervlak van de kookapparatuur om in realtime de werkingstoestand van deze apparatuur te bepalen: uitgeschakeld, in waakstand of in bedrijf.

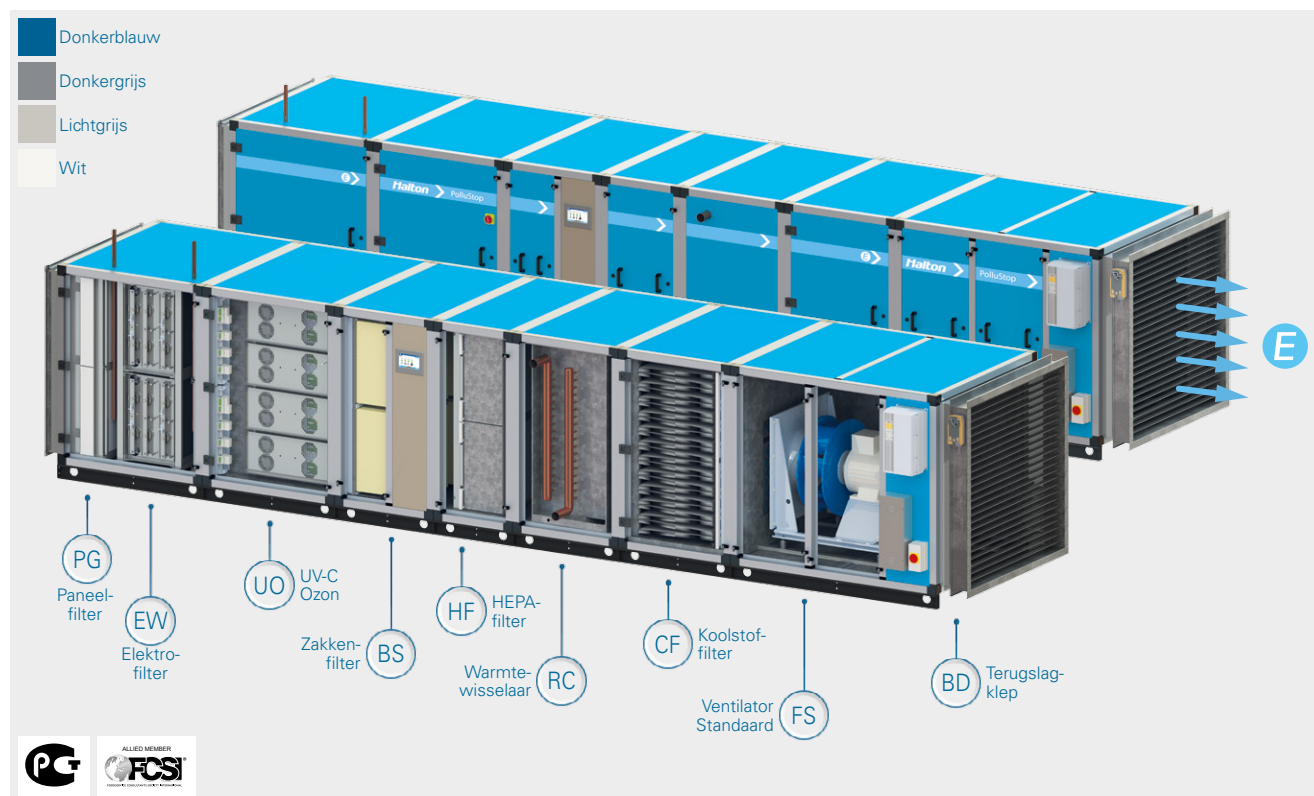
2 - 3 - Zodra de afzuigdebietbehoeften bepaald zijn, passen de ABD-kleppen hun stand aan om per afzuigkap het vereiste debiet te leveren. De PolluStop- en Aerolys-luchtbehandelingsunits passen hun snelheid dienovereenkomstig aan.

4 - Gecombineerd met de Capture Jet™-technologie, zorgt M.A.R.V.E.L. voor maximale energiebesparingen bij het koelen of verwarmen van de verse lucht die de keuken ingeblazen wordt.

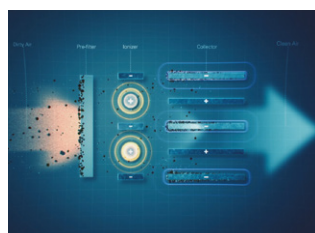
PST PolluStop

AFZUIGUNIT MET VERONTREINIGINGSCONTROLE EN WARMTETERUGWINNING

Hoogefficiënte elektrofilter, dubbelwandig



Elektrofilter Verwijdering van ultrafijne deeltjes	Capture Ray™-technologie Neutraliseert vetdampen en -deeltjes	NFX-conforme actieve-koolstoffilter Controleert ozon-emissies	Lucht/water-warmtewisselaar Warmteterugwinning voor de voorverwarming van lucht of water
Filtermonitoring Constante controle van de filtervervuiling	Ventilatormonitoring Control Platform Ventilatorsnelheidsregeling (constante luchtstroom)	MA.R.V.E.L.-compatibel Tot 64 % lagere afzuig-debieten	Balansregeling Voor aanpassing van de toevoer aan de afzuiging
Halton's Touch Screen (HTS) Unieke en intuïtieve LCD-gebruikersinterface voor alle systemen			



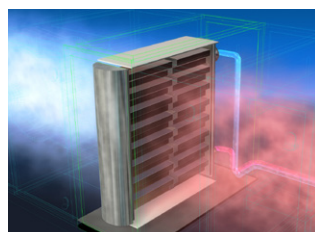
Elektrofilter

Verwijderd het grootste deel van het ongewenste vocht uit de luchtstroom, samen met een goed deel van de vaste partikels. Verlengt ook de levensduur van de erna geplaatste filters!



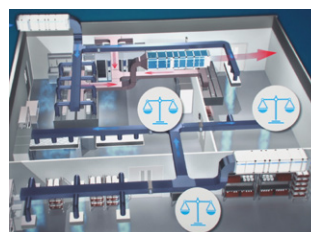
Capture Ray™-technologie

Plaats uw keuken waar u dit wenst en wees zeker van de vereiste veiligheid dankzij de neutralisering van vet d.m.v. UV-stralen, waardoor ook de geuremissie drastisch afneemt.



Warmteterugwinning

Dankzij de Capture Ray™-technologie volstaat een minimaal onderhoud voor de wisselaar terwijl de prestaties ervan optimaal blijven.



Balansregeling

De PST-regelingen zorgen voor een constant evenwicht tussen afzuiging en toevoer zodat lucht uit verontreinigde zones niet naar schone zones stroomt. Speel op veilig!

TOEPASSINGEN

De PolluStop-reeks werd ontworpen om samen te werken met de Capture Ray™-technologie toegepast in afzuigkappen, plafonds of de PolluStop-luchtbehandelingsunit zelf. UV-C-lampen neutraliseren de vetdeeltjes die niet door het primaire filtersysteem worden tegengehouden. Door het aantal lampen zorgvuldig te selecteren, kunnen de geuren zodanig worden beperkt dat het niet langer nodig is de afgezogen lucht ter hoogte van het dak uit te stoten. Filters met geactiveerde koolstof die aan de NFX-norm voldoen, houden de extra ozon tegen die door de UV-C-lampen wordt geproduceerd als de kookapparatuur niet bij vollast werkt.

Na de UV-behandeling kan de optionele warmtewisselaar in de PolluStop-luchtbehandelingsunit veilig, efficiënt en met minimaal onderhoud worden gebruikt. Hij kan worden gebruikt voor de voorbehandeling van de verse lucht of voor de voorverwarming van het sanitaire warme water.

- Speciaal ontwikkeld voor keukens in dichtbevolkte stedelijke omgevingen.
- Ruime reeks units van 3.240 tot 38.880 m³/h.
- Respecteert de buurt dankzij minimale geuremissies.
- Duurzame energiebesparing dankzij de geïntegreerde warmtewisselaar.
- Geluidsisolatie voorzien in de dubbelwandige panelen van de unit.
- Drie controlesystemen: het eerste systeem controleert het filterdrukverlies, het tweede de snelheid van de afzuigventilator, en het derde de UV-C-lampen.
- De drie systemen kunnen optioneel worden beheerd via één enkele interface: Halton's Touch Screen.
- Externe of verticale installatie mogelijk. Er zijn verscheidene extra mogelijkheden zoals de integratie van de regelsystemen van de units, inclusief de frequentieregelaar.

POLLUSTOP-REGELSYSTEMEN



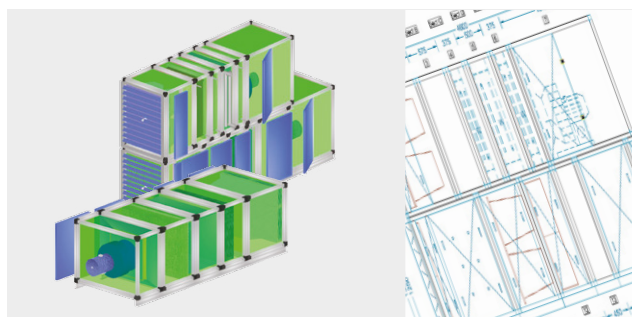
Halton's Touch Screen als gebruikersinterface

De PolluStop-regelingen maken deel uit van Halton's Foodservice Control Platform dat alle oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept beheert. Ze worden allemaal beheerd met één enkele communicerende, intuïtieve en eenvoudige gebruikersinterface: Halton's Touch Screen.

Het filtercontrolesysteem werd ontwikkeld om het filterdrukverlies te meten. Het laat de gebruiker of een onderhoudstechnicus op afstand weten dat de filters moeten worden vervangen. Het meldt eveneens installatiefouten.

Het ventilatorregelsysteem, al of niet in de Pollustop-luchtbehandelingsunit geïntegreerd, regelt de draaisnelheid zodat de luchtstroom constant blijft, ongeacht het filterdrukverlies. Het voert de snelheid van de ventilator geleidelijk aan op naarmate het voornoemde drukverlies toeneemt.

HALTON'S SELECTIESOFTWARE



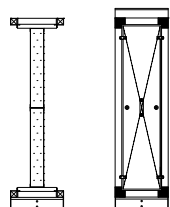
Halton's selectiesoftware kan PolluStop-, Aerolys- en Extensio-luchtbehandelingsunits ontwerpen en produceren. Deze software bevat gedetailleerde en betrouwbare technische specificaties en verstrekt o.a. informatie over het drukverlies, de elektrische last, de ventilatoren en het gegenereerde geluid.

SPECIFICATIES EN AFMETINGEN

PST size ⁽¹⁾	01	02	03	03-E	04	05	05-E	06	07	07-E	08	09	09-E	10
Luchtstroom [m³/h]	3240	6480	9720	12960	16200	19440	24300	29160	34020	38880				
Luchtstroom [m³/s]	0.9	1.8	2.7	3.6	4.5	5.4	6.75	8.1	9.45	10.8				
Hoogte [mm]	750	750	1050	1350 ⁽²⁾	1350	1650	1350 ⁽²⁾	1350	1650	1950 ⁽²⁾	1950	2250	1950 ⁽²⁾	1950
Breedte [mm]	730	1330	1330	1030 ⁽²⁾	1330	1330	1630 ⁽²⁾	1930	1930	1630 ⁽²⁾	1930	1930	2230 ⁽²⁾	2530

(1) Grootte 11 tot 14 op verzoek, voor afzuigdebieten tot 68,880 m³/h (18 m³/s)
(2) Indien de pollustop voorzien is van een Halton Electrostatic Precipitator (ESP)

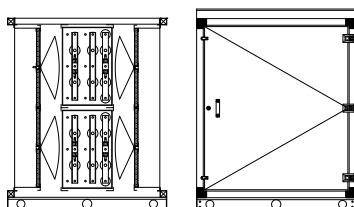
PG Paneelfilter (G4) Autonoom



400

- Doel: verwijdering van middelgrote deeltjes.
- Klasse: plooi-filter G4 (EU4).
- Efficiëntie > 95 % voor deeltjes van 5 micron en groter.
- Medium: katoen en kunststofvezels.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.
- 100 % verbrandbaar.

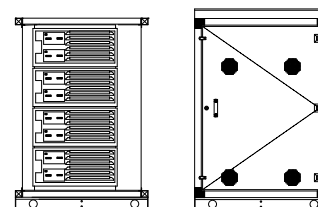
EW Elektrofilter



1200

- Model met uiterst hoge efficiëntie.
- Doel: ideaal voor het verwijderen van overdadig vocht en deeltjes uit de afgezogen lucht.
- Met integraal systeem dat in situ voor een reiniging met warm water en reinigingsmiddel zorgt.
- Vereist een vaste afvoeraansluiting.
- Omvat verderop geplaatste gaasfilter.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

UO UV-C-behandeling Ozon

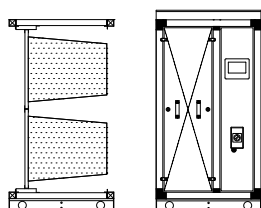


1000

- UV-C (ultraviolet licht) gebaseerd op Halton's Capture Ray™-technologie.
- Omvat ozonproducerende lampen met kwarts manchetten.
- Doel: verwijdering van luchtgedragen vet en beperking van geuren.
- Ideaal gemonteerd in de afzuigkap, maar kan in de PolluStop-luchtbehandelingsunit worden geïntegreerd.
- Aantal lampen afhankelijk van de kookactiviteiten (apparatuur en bereidingen).
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

ED ESP Zonder wasfunctie

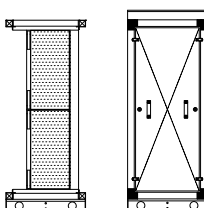
BS Zakkenfilter Korte zakken



800

- Doel: verwijdering van middelgrote deeltjes.
- Klasse: F9 (EU9), 8 korte zakken.
- Efficiëntie > 95 % voor deeltjes van 0,4 micron en groter.
- Medium: glasvezel.
- De levensduur wordt met minstens 80 % verlengd bij gebruik met Halton's elektrofilter (EW).
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

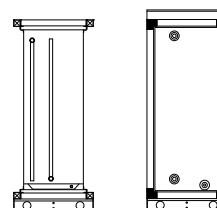
HF HEPA-filter



600

- Doel: verwijdering van ultrafijne deeltjes.
- Klasse: HEPA-filter H10 (EU10) (hoocefficiënte partikelfilter).
- Efficiëntie > 95 % volgens DOP-test voor deeltjes van 0,3 micron en groter.
- Medium: plooiën van waterafstotend glaspapier gescheiden door geribd aluminium.
- Niet geschikt voor zeer vochtige lucht.
- De levensduur wordt met minstens 80 % verlengd bij gebruik met Halton's elektrofilter (EW).
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

RC Warmte-wisselaar



600

- Warmteoverdrachtrendement van ongeveer 45- 50 %.
- Ideaal voor lucht/lucht- of lucht/water-overdracht of beide.
- Geen kruiscontaminatierisico.
- Kan 's zomers in bepaalde omstandigheden koude overdragen.
- Koperen leidingen met aluminium vinnen.
- Aantal rijen bepaald door de specifieke last.
- Omvat vochttopslorpers (essentieel voor PolluStop).
- Drukregelingset verkrijgbaar indien vereist (inbegrepen bij Extenso).
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

Module	Drukverlies ΔP [Pa]			Levensduur afhankelijk van kookactiviteiten [weken]		
	Schoon	Vuil	Overbelast	Licht (1)	Medium (2)	Zwaar (3)
PG Paneelfilter (G4)	55	125	150	8..10	4.8	3
EW Elektrofilter		125..250		-	-	-
UO UV-C-behandeling (ozon)		50			13,000 uren	
BS Zakkenfilter (lange zakken)	190	250	450	16..20 / 29..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)	6 / 11 (ESP)
HF HEPA-filter	155	400	550	25..35 / 45..63 (ESP)	12..20 / 22..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)
CF Koolstoffilter	65	140	160	104	78	52
RC Warmtewisselaar		150..250		-	-	-

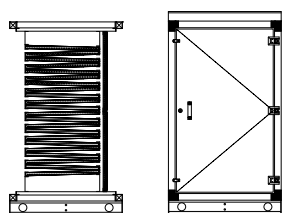
(EW) Langere levensduur bij installatie van Halton's elektrofilter

(1) Lichte last: alle elektrische kook- en stoomapparatuur.

(2) Medium last: gemengde apparatuur op gas/elektriciteit, bakken/braden.

(3) Zware last: alle kookapparatuur op gas, op vaste brandstof, braadroosters en grills. Alle Oosterse bereidingen. Kookapparatuur voor grootkeukens.

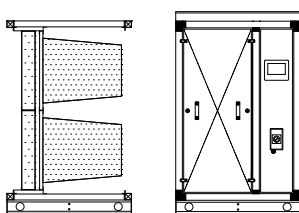
CF Koolstof-filter



◀ 850 ▶

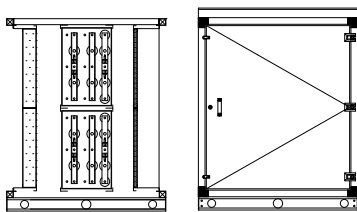
- Doel: verwijdering van de extra ozon gegenereerd door UV-C-lampen.
- Klasse: NFX-conforme geactiveerde-koolstofkorrels.
- Medium: geactiveerde koolstof uit kokosnoten (ecovriendelijk).
- Omvat standaard een 25 mm paneelfilter van klasse G4 na de koolstoffilter.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.
- Omvat een 'kleurcel' ter indicatie van de levensduur van de filter.

PG + BS



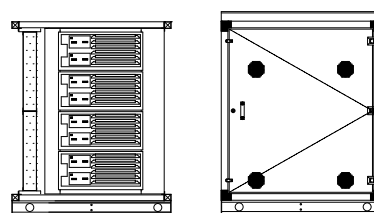
◀ 940 ▶

PG + ED



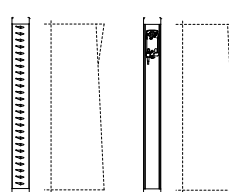
◀ 1200 ▶ ED only
L=1000

PG + UO



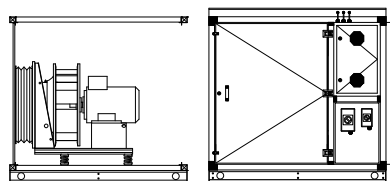
◀ 1200 ▶

BD Terugslag-klep



130

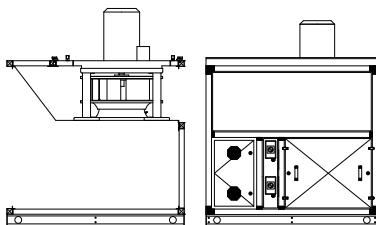
FS Ventilator Standaard



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

- Hoge productienormen voor de langste levenscyclus.
- Hoogefficiënte direct aangedreven ventilatoren.
- Uitstekende dynamische uitbalancerings (minste trillingen).
- Temperaturen tot 40 °C.
- Aandrijving met variabele frequentie.
- Totale druk tot 2.000 Pa.

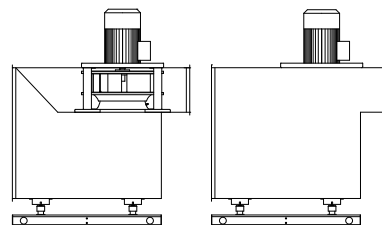
FO Ventilator Motor buiten luchtstroom



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

- Hoge productienormen voor de langste levenscyclus.
- Hoogefficiënte direct aangedreven ventilatoren.
- Uitstekende dynamische uitbalancerings (minste trillingen).
- Temperaturen tot 120°C.
- Aandrijving met variabele frequentie.
- Totale druk tot 2.000 Pa.

FF Ventilator Brandwerend



◀ PST 1/7: 1560
PST 8/10: 2060 ▶

- Hoge productienormen voor de langste levenscyclus.
- Hoogefficiënte direct aangedreven ventilatoren.
- Uitstekende dynamische uitbalancerings (minste trillingen).
- Temperaturen tot 400 °C.
- Zowel voorzien voor normale bedrijfs- als voor brandmodus.
- Aandrijving met variabele frequentie.
- Totale druk tot 2.000 Pa.

OPTIONELE FILTERBYPASS

Voor landen waar ventilatoren volgens de voorschriften in bedrijf moeten blijven bij brand (voor de veilige evacuatie van personeel en gasten dankzij de afvoer van de gegenereerde rookgassen), moet het bypassen van de filters worden voorzien. Bij brand worden grote hoeveelheden deeltjes gegenereerd waardoor de filters al snel verstopt raken. Hierdoor neemt het afzuigdebiet drastisch af, waardoor de evacuatie tijd dan weer in het gedrang komt.

Optioneel kan de PolluStop-luchtbehandelingsunit met een bypass worden uitgerust. De bypass maakt gebruik van 3 kleppen:

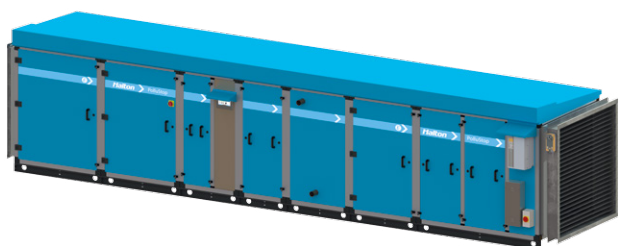
- (1) een normaal open (NO) klep op de luchtinlaat van de unit, voorzien van een smeltveiligheid en een vergrendelmechanisme.
- (2) een normaal gesloten (NG) klep op de bypassinlaat die elektronisch wordt gestuurd.



(3) een normaal open (NO) klep op de luchtuitlaat van de unit die de filters isoleert en eveneens elektronisch wordt gestuurd.

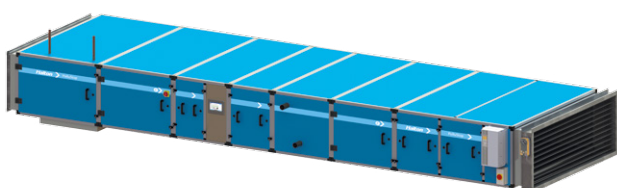
Het verbindingskanaal tussen de bypassinlaat en -uitlaat is brandwerend. Andere specificaties zijn verkrijgbaar op verzoek.

BUITENINSTALLATIE



PolluStop-, Aerolys- en Extenso-luchtbehandelingsunits kunnen buiten worden geïnstalleerd. In dit geval wordt er een speciaal weersbestendig dak bijgeleverd. Aangezien het tipscherm beschermingsgraad IP65 heeft, kan het ook dan op de unit worden geïnstalleerd.

VLAKKE UITVOERING



Er is een vlakkere uitvoering van de PolluStop- en Aerolys-luchtbehandelingsunits verkrijgbaar die speciaal ontworpen is voor installatie in de beperkte ruimte van verlaagde plafonds. Wegens de beperkingen m.b.t. de toegang, is de vlakke uitvoering slechts verkrijgbaar in 4 grootten.

GELUIDDEMPING



Voor PolluStop, Aerolys en Extenso zijn ingebouwde dempers verkrijgbaar, optioneel met een Melinex-bekleding voor verontreinigde luchtstromen. Bedoeld voor de beperking van de geluidsoverdracht in kanalen. Standaardconstructie: 100 mm luchtkanalen & 200 mm splitters, met een lengte van 900 mm, 1.200 mm of 1.500 mm. We raden aan het advies van een geluidsisolatie deskundige in te winnen als er aan specifieke geluidseisen moet worden voldaan.



Deutsche Post Zentrale (Bonn, Duitsland)



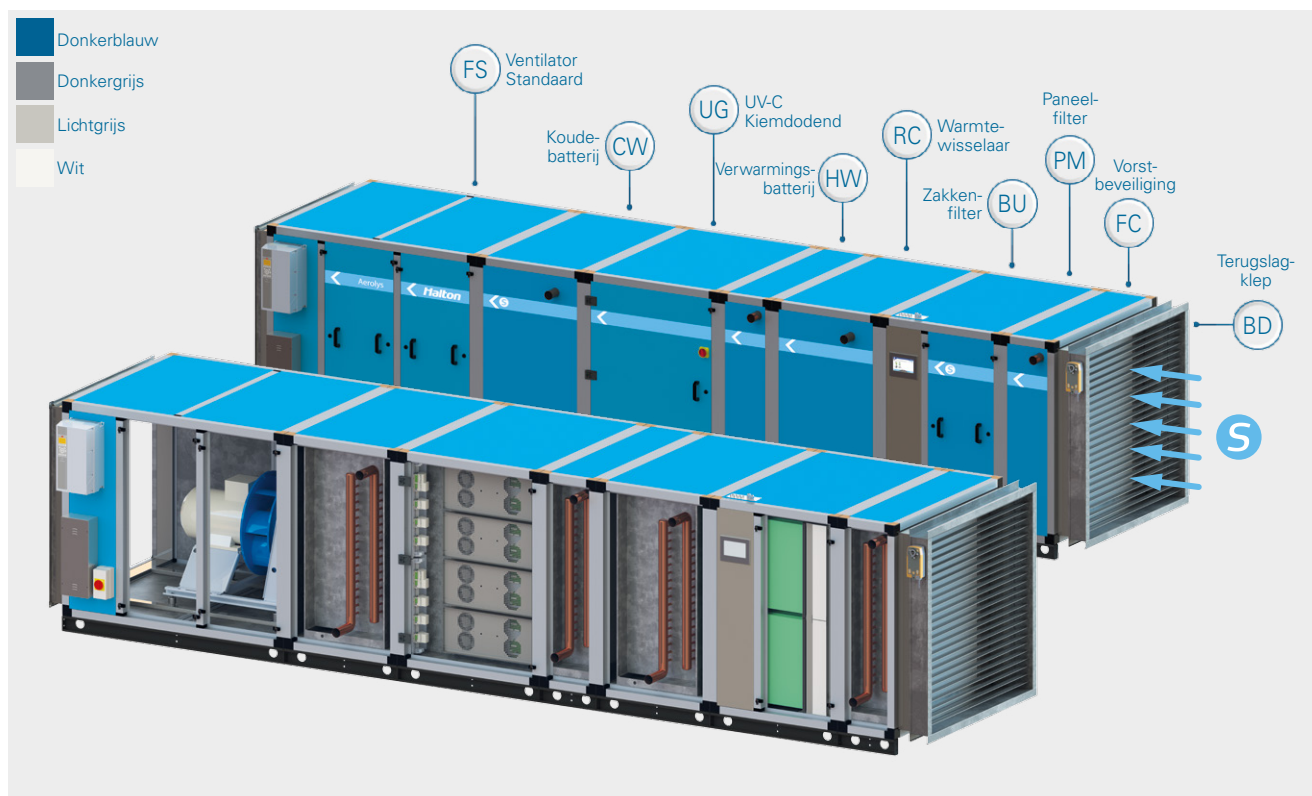
HTW - Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin (Duitsland)



Hotelschool George Brown (Toronto, Canada)

TOEVOERUNIT MET LUCHTKWALITEITSCONTROLE EN WARMTETERUGWINNING

Ecofilters, dubbelwandig



Kiemdodende UV-C
Neutraliseert
luchtgedragen
bacteriën



Geïmpregneerde koolstof-
filter
Reduceert stedelijke
verontreiniging



Lucht/water-warmtewisselaar
Warmteterugwinning
voor de voorverwarming
van lucht of water



Filtermonitoring
Constante
controle van de
filtervervuiling



Ventilatormonitoring
Control Platform
Ventilatorsnelheidsregeling
(constante luchtstroom)



Balansregeling
Voor aanpassing van de
toevoer aan de
afzuiging



Halton's Touch Screen (HTS)
Unieke en intuïtieve
LCD-gebruikersinterface
voor alle systemen



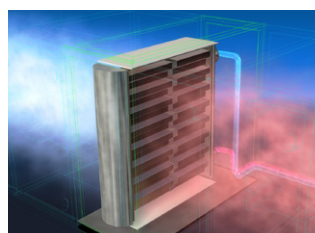
Kiemdodende UV-C-lampen

Als virussen en microben aan UV-C-licht worden blootgesteld, verliezen ze hun voortplantingsvermogen. Hun besmettelijkheid neemt af, en ze worden inert. Speel op veilig!



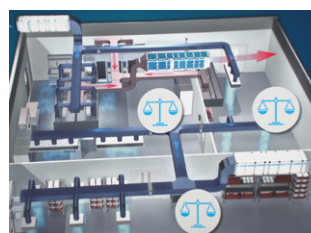
Met koolstof geïmpregneerde filters

Ze beperken het instromen van kooldioxide en van andere ongewenste gassen. Samen met de kiemdodende UV-C-lampen vormen ze Halton's Urban Pack. Zuivere, hygiënische lucht!



Warmteterugwinning

Dankzij de Capture Ray™-technologie volstaat een minimaal onderhoud voor de wisselaar terwijl de prestaties ervan optimaal blijven.



Balansregeling

ARL-regelingen zorgen voor een constant evenwicht tussen afzuiging en toevoer zodat lucht uit verontreinigde zones niet naar schone zones stroomt. Speel op veilig!

TOEPASSINGEN

De Aerolys-units voor de behandeling van de toevoerlucht werden ontwikkeld als aanvulling op en om samen te werken met de succesvolle reeks PolluStop-luchtbehandelingsunits voorzien voor een geavanceerde verontreinigingscontrole.

De hoofdfunctie van de Aerolys-luchtbehandelingsunit bestaat niet alleen uit de toevoer van compensatielucht in commerciële keukens, maar ook uit het verzekeren van een optimale luchtkwaliteit.

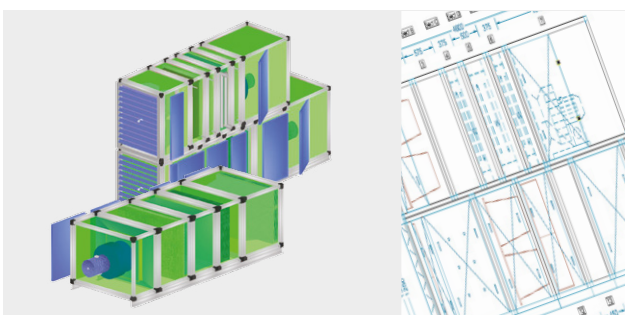
Net zoals de units van de PolluStop-reeks zijn de Aerolys-luchtbehandelingsunits ontworpen op basis van afzonderlijke modules die volgens de projectspecifieke vereisten worden geselecteerd.

- Speciaal ontwikkeld voor keukens in dichtbevolkte stedelijke omgevingen.
- Ruime reeks units van 3.240 tot 38.880 m³/h (0,9 tot 10,8 m³/s).
- Kunnen, indien geselecteerd, samenwerken met de in een PolluStop-luchtbehandelingsunit ingebouwde energiewisselaar, voor lucht/lucht- of lucht/water-warmteoverdracht of een combinatie van beide.
- Biedt opties voor LTV (lagetemperatuurverwarming) en voor indirecte gas- of elektrische verwarmingssystemen.

AEROLYS-BEDIENINGSSYSTEMEN



HALTON'S SELECTIESOFTWARE



- Biedt opties voor koelsystemen van het type met koelwater of met directe expansie.
- Er kunnen dempers worden voorzien om de geluidsniveaus in de kanalen te verzwakken.
- Uitgerust met Halton's unieke Urban Pack, een combinatie van hoogefficiënte paneelfilters, geïmpregneerde zakkenfilters met lange zakken, en kiemdodende UV-lampen die geen ozon produceren. Door deze combinatie is de compensatielucht zo zuiver en bacterievrij als maar mogelijk is voor de keuken, het voedsel en het personeel.
- Volledig in Halton's Control Platform geïntegreerd.
- Externe geïsoleerde panelen verkrijgbaar in 4 kleuren (donkerblauw, lichtgrijs, donkergrijs en wit).
- Geluidsisolatie voorzien in de dubbelwandige panelen van de unit.
- Alles-in-één controlesysteem voor het monitoren van het filterdrukverlies, het regelen van de ventilatorsnelheid, en het monitoren van de UV-C-lampen.
- De drie systemen kunnen optioneel worden beheerd via één enkele interface: Halton's Touch Screen.
- Buiteninstallatie mogelijk. Er zijn verscheidene extra mogelijkheden, zoals een aandrijving met variabele frequentie en andere monitoringsystemen.

Halton's Touch Screen als gebruikersinterface

De Aerolys-regelingen maken deel uit van Halton's Foodservice Control Platform dat alle oplossingen van Halton's High Performance Kitchen-concept beheert. Ze worden allemaal beheerd met één enkele communicerende, intuïtieve en eenvoudige gebruikersinterface: Halton's Touch Screen.

Het filtercontrolesysteem werd ontwikkeld om het filterdrukverlies te meten. Het laat de gebruiker of een onderhoudstechnicus op afstand weten dat de filters moeten worden vervangen. Het meldt eveneens installatiefouten.

Het ventilatorregelsysteem, al of niet in de Aerolys-luchtbehandelingsunit geïntegreerd, regelt de draaisnelheid van de ventilator zodat de luchtstroom constant blijft, ongeacht het filterdrukverlies. Het voert de snelheid van de ventilator geleidelijk aan op naarmate het voornoemde drukverlies toeneemt.

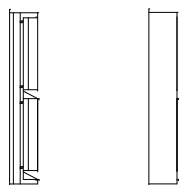
Halton's selectiesoftware kan PolluStop-, Aerolys- en Extensio-luchtbehandelingsunits ontwerpen en produceren. Deze software bevat gedetailleerde en betrouwbare technische specificaties en verstrekt o.a. informatie over het drukverlies, de elektrische last, de ventilatoren en het gegenereerde geluid.

SPECIFICATIONS AND DIMENSIONS

ARL grootte*	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
Luchtstroom [m³/h]	3240	6480	9720	12960	16200	19440	24300	29160	34020	38880
Luchtstroom [m³/s]	0.9	1.8	2.7	3.6	4.5	5.4	6.75	8.1	9.45	10.8
Hoogte [mm]	750	750	1350	1350	1350	1350	1950	1950	1950	1950
Breedte [mm]	730	1330	1030	1330	1630	1930	1630	1930	2230	2530

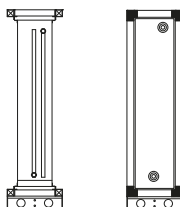
* Grootte 11 tot 14 op verzoek, voor afzuigdebieten tot 68,880 m³/h (18 m³/s)

SL Zandlamellen



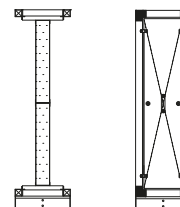
205

FC Vorstbeveiliging



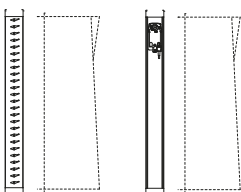
400

PM Paneelfilter M5



400

BD Terugslagklep



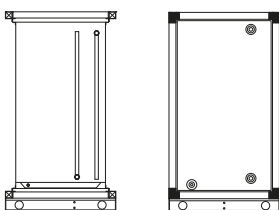
130

- Gemotoriseerde afsluitklep.
- Beveiligt de luchtbehandelingseenheid tegen vocht en koude lucht.
- Vervaardigd uit gegalvaniseerd plaatstaal.

- Doel: Beschermt de unit tegen de instroming van koude buitenlucht die de installatieonderdelen zou beschadigen.
- Verwarmt de instromende lucht tot een temperatuur van 5 °C.
- Koperen leidingen met aluminium vinnen.
- Aantal rijen bepaald door de specifieke last.
- 3-wegswisselklepset verkrijgbaar indien vereist.
- Er wordt algemeen aangenomen dat er ter plaatse warm water (met lage druk) voorzien is.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

- Doel: verwijdering van middelgrote/ fijne deeltjes.
- Klasse: bijzonder hoogefficiënte plooi-filter M5 (EU5).
- Efficiëntie > 97 % voor deeltjes van 5 micron en groter.
- Medium: synthetisch glasvezelpapier.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.
- Een component van Halton's Urban Pack als de kwaliteit van de instromende lucht aan uiterst strenge eisen moet voldoen.
- 100 % verbrandbaar.

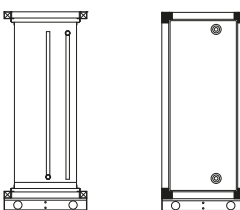
CW Koelwaterbatterij



◀ 800 ▶

- Koperen leidingen met aluminium vinnen.
- Aantal rijen bepaald door de specifieke last.
- Omvat standaard vochttopslorpers.
- Volledig met opvangbak en afvoeraansluiting.
- Er wordt algemeen aangenomen dat er ter plaatse koelwater voorzien is.
- Modulerende 3-wegsklep verkrijgbaar indien vereist.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

HW Verwarmingsbatterij Warm water met lage druk



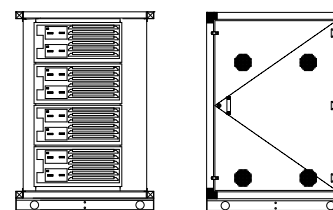
◀ 600 ▶

- Kan als vorstbeveiligings- en/of als verwarmingselement worden gebruikt.
- Koperen leidingen met aluminium vinnen.
- Aantal rijen bepaald door specifieke last.
- Set met modulerende 3-wegsklep / 3-wegswisselklep verkrijgbaar indien vereist.
- Er wordt algemeen aangenomen dat er ter plaatse warm water (LD) voorzien is.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

HE HG

Ook opties voor gas en elektriciteit

UG UV-C-behandeling Kiemdodend

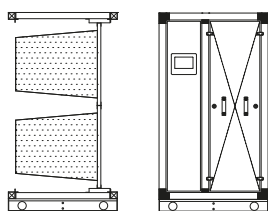


◀ 1000 ▶

- Doel: Voor gebruik in Aerolys-luchtbehandelingsunits als de verwijdering/reductie van bacteriën vereist is (onderdeel van Halton's Urban pack).
- Omvat UV-lampen die geen ozon produceren in kwarts manchetten.
- Een component van Halton's Urban Pack als de kwaliteit van de instromende lucht aan uiterst strenge eisen moet voldoen (ziekenhuizen, zorgcentra, openbare gebouwen, enz.).
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

Module	Drukverlies ΔP [Pa]			Levensduur afhankelijk van de toepassing [weken]		
	Schoon	Vuil	Overbelast	Landelijk	Semilandelijk	Stedelijk
FC Vorstbeveiliging		20 tot 50		-	-	-
PM Paneelfilter (M5)	60	150	250	8..10	4..8	3
CW Koelwaterbatterij		150 tot 200		-	-	-
HW Verwarmingsbatterij (LPHW)		20 tot 50		-	-	-
UG UV-C-behandeling (kiemdodend)		50			13,000 uren	
BU Zakkenfilter (Urban, lange zakken)	85	250	450	35..45	25..35	15..25
BL Zakkenfilter (lange zakken)	130	250	450	35..45	25..35	15..25
RC Warmtewisselaar		150..250		-	-	-

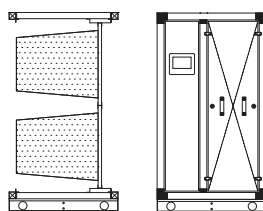
BU Zakkenfilter Urban, lange zakken



◀ 790 ▶

- Doel: verwijdering van fijne deeltjes en beperking van toxische gassen.
- Klasse: F7 (EU7), 10 lange zakken.
- Medium: glasvezel en breedspectrumkoolstof.
Geïmpregneerd met koolstof voor de beperking van toxische gassen.
- Efficiëntie > 88 % voor deeltjes van 0,4 micron en groter.
- Een component van Halton's Urban Pack als de kwaliteit van de instromende lucht aan uiterst strenge eisen moet voldoen (ziekenhuizen, zorgcentra, openbare gebouwen, enz.).
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

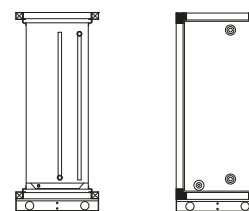
BL Zakkenfilter Lange zakken



◀ 800 ▶

- Doel: verwijdering van middelgrote/ fijne deeltjes.
- Klasse: F9 (EU9), 12 lange zakken.
- Efficiëntie > 96 % voor deeltjes van 0,4 micron en groter.
- Medium: glasvezel.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

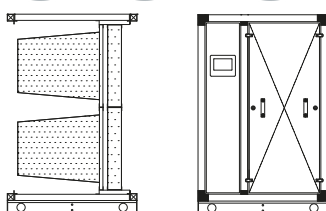
RC Warmtewisselaar



◀ 600 ▶

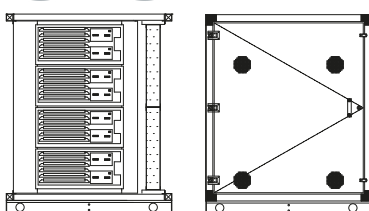
- Warmteoverdrachtrendement van ongeveer 45- 50 %.
- Ideaal voor lucht/lucht- of lucht/water-overdracht of beide.
- Geen kruiscontaminatierisico.
- Kan 's zomers in bepaalde omstandigheden koude overdragen.
- Koperen leidingen met aluminium vinnen.
- Aantal rijen bepaald door de specifieke last.
- Omvat vochttopslorpers.
- Drukregelingset verkrijgbaar indien vereist.
- Vervaardigd volgens EN 1886: 2007.

PM + BU or BL



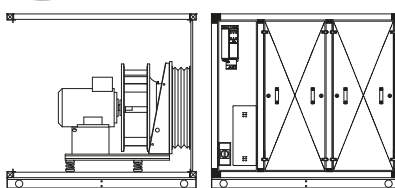
◀ 940 ▶

PM + UG



◀ 1200 ▶

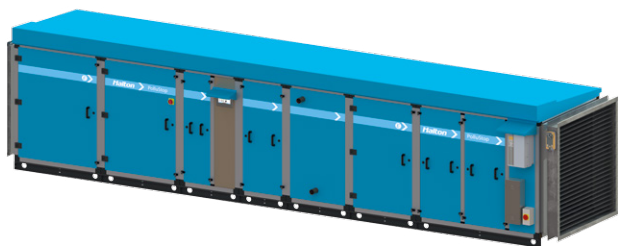
FS Ventilator Standaard



◀ 1560 ▶

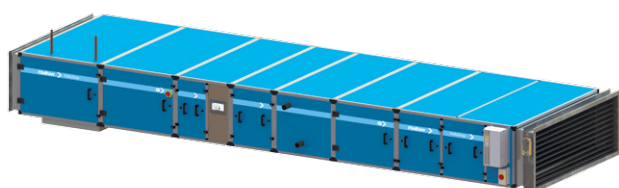
- Hoge productienormen voor de langste levenscyclus.
- Hoogefficiënte direct aangedreven ventilatoren.
- Uitstekende dynamische uitbalancerings (minste trillingen).
- Temperaturen tot 40°C.
- Aandrijving met variabele frequentie.
- Totale druk tot 2.000 Pa.

BUITENINSTALLATIE



PolluStop-, Aerolys- en Extensio-luchtbehandelingsunits kunnen buiten worden geïnstalleerd. In dit geval wordt er een speciaal weersbestendig dak bijgeleverd. Aangezien het tipscherm beschermingsgraad IP65 heeft, kan het ook dan op de unit worden geïnstalleerd.

VLAKKE UITVOERING

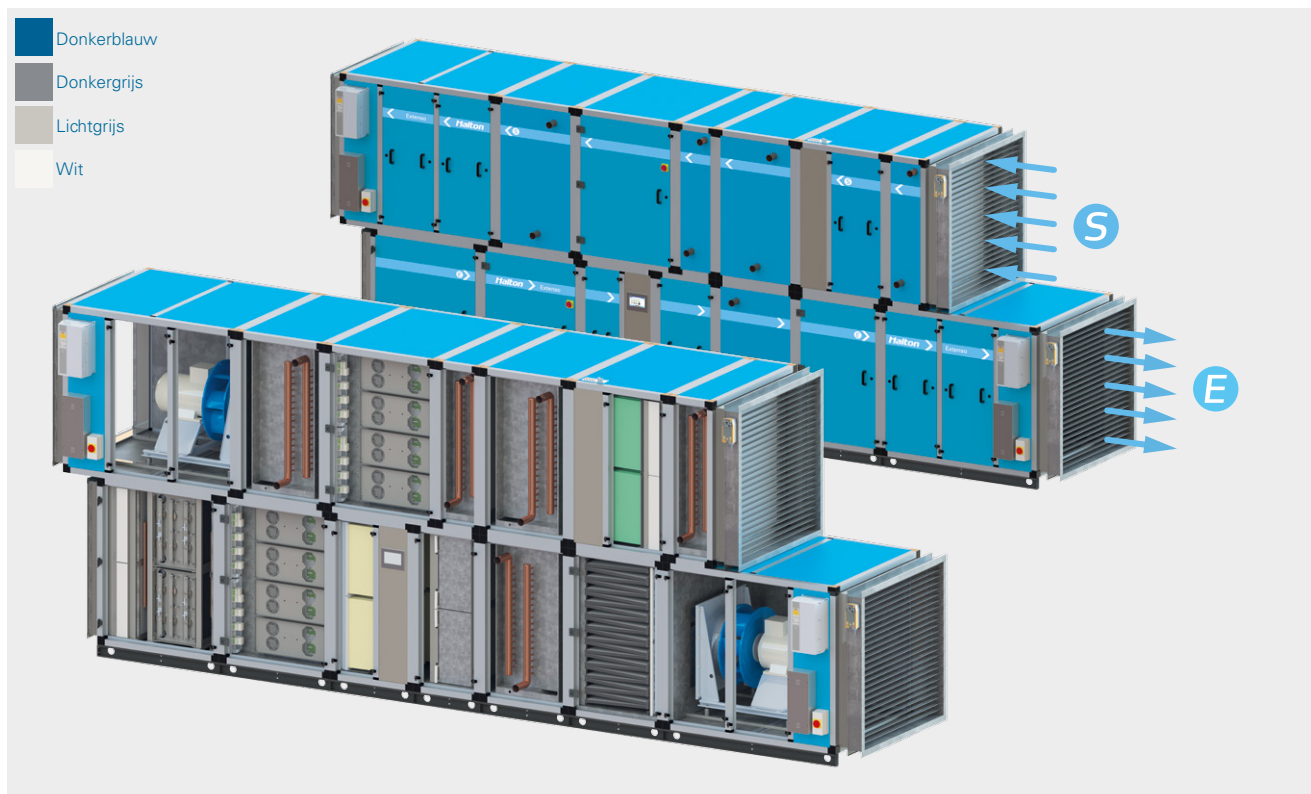


Er is een vlakke uitvoering van de PolluStop- en Aerolys-luchtbehandelingsunits verkrijgbaar die speciaal ontworpen is voor installatie in de beperkte ruimte van verlaagde plafonds. Wegens de beperkingen m.b.t. de toegang, is de vlakke uitvoering slechts verkrijgbaar in 4 grootten.

GELUIDDEMPING



Voor PolluStop, Aerolys en Extensio zijn ingebouwde dempers verkrijgbaar, optioneel met een Melinex-bekleding voor verontreinigde luchtstromen. Bedoeld voor de beperking van de geluidsoverdracht in kanalen. Standaardconstructie: 100 mm luchtkanalen & 200 mm splitters, met een lengte van 900 mm, 1.200 mm of 1.500 mm. We raden aan het advies van een geluidsisolatie-deskundige in te winnen als er aan specifieke geluidseisen moet worden voldaan.



TOEPASSINGEN

Extenso, 2 producten van wereldklasse in één pakket!

De 'gecombineerde' luchtbehandelingsunits van de Extenso-reeks vormen een oplossing voor projecten waar de verontreinigingscontrole van de PolluStop-luchtbehandelingsunits en de luchtbehandeling van de Aerolys-toevoerunits door één enkele, compacte, geïntegreerde unit moeten worden voorzien. De Extenso-luchtbehandelingsunits bieden alle functies en opties van de afzonderlijke PolluStop- en Aerolys-luchtbehandelingsunits, met als extra voordeel dat de Extenso-luchtbehandelingsunit tweemaal kleiner is dan de afzonderlijke units. Dit kan bijzonder praktisch zijn voor projecten waarbij de technische ruimte of het dakoppervlak beperkt is.

- Speciaal ontwikkeld voor keukens in dichtbevolkte stedelijke omgevingen.
- Ruime reeks units van 3.240 tot 38.880 m³/h.
- Kan worden geconfigureerd als stapeloplossing (de ene unit op de andere) of als zij-aan-zij-oplossing (de ene unit naast de andere).
- Kan, indien geselecteerd, warmtewisselaars omvatten voor lucht/lucht- of lucht/water-warmteoverdracht, of een combinatie van beide.

- Volledig in Halton's Control Platform geïntegreerd.
- Externe geïsoleerde panelen verkrijgbaar in 4 kleuren (donkerblauw, lichtgrijs, donkergrijs en wit).
- Respecteert de buurt dankzij minimale geuremissies.
- Duurzame energiebesparing dankzij de geïntegreerde warmtewisselaar.
- Geluidsisolatie voorzien in de dubbelwandige panelen van de unit.
- Alles-in-één controlesysteem voor het monitoren van het filterdrukverlies, het regelen van de ventilatorsnelheid, en het monitoren van de UV-C-lampen.
- De drie systemen worden beheerd met één enkele interface: Halton's Touch Screen.
- Buiteninstallatie mogelijk. Er zijn verscheidene extra mogelijkheden, zoals een aandrijving met variabele frequentie en andere monitoringsystemen.



Dai Pai Dong restaurant, Rosewood hotel (Abu Dhabi, Verenigde Arabische Emiraten)



Yu An restaurant, Atlantis hotel (Dubai, Verenigde Arabische Emiraten)



Landesbank Baden-Württemberg (Stuttgart, Duitsland)



Grand Hotel (Stockholm, Zweden)



Latest Recipe, Le Meridien hotel (Abu Dhabi, Verenigde Arabische Emiraten)



La Scene restaurant, Pier 7 (Dubai, Verenigde Arabische Emiraten)



www.halton.com/foodservice

Halton BV

Utrechthaven 9 A, 3433 PN, NIEUWEGEIN

Tel. : +31 3 06 007 060

Fax : +31 3 06 007 061

www.halton.nl

Halton NV/SA

Researchpark Haasrode 1529, Interleuvenlaan 23, B-3001 Leuven

Tel. : +32 16 40 06 10

Fax : +32 16 40 22 64

www.halton.be

Halton Manufacturing Facilities

France

Halton Foodservice

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

Tiroler Str. 60

83242 Reit im Winkl

Tel. +49 8640 8080

Fax +49 8640 80888

info.de@halton.com

www.halton.de

United Kingdom

Halton Foodservice

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

USA

Halton

101 Industrial Drive

Scottsville, KY 42164

Tel. +1 270 2375600

Fax +1 270 2375700

sales.us@halton.com

www.halton.com

Canada

Halton Indoor Climate Systems

1021 Brevik Place

Mississauga, Ontario

L4W 3R7

Tel. +905 624 0301

Fax +905 624 5547

sales.ca@halton.com

www.halton.com

Brazil

Halton Refrin

Rua Antonio de Napoli, 539 Parada de Taipas

CEP 02987-030

São Paulo - SP

Tel. +55 11 3942 7090

vendas@haltonrefrin.com.br

www.haltonrefrin.com.br

Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd

PT 26064

Persiaran Teknologi Subang

Subang Hi-Tech Industrial Park

47500 Subang Jaya, Selangor

Tel. +60 3 5622 8800

Fax +60 3 5622 8888

sales@halton.com.my

www.halton.com

China

Halton Ventilation

浩盾通风设备(上海)有限公司

Room 701, No.2277 Longyang Road,

Pudong New District

201204 Shanghai

Tel. +86 (0)21 6887 4388

Fax +86 (0)21 6887 4568

halton.cn@halton.com

www.halton.cn

Omdat Halton naar de voortdurende verdere ontwikkeling en verbetering van zijn producten streeft, behoudt het bedrijf zich het recht voor het ontwerp en de specificaties zonder voorafgaande aankondiging te wijzigen. Wenst u meer informatie, dan kunt u contact opnemen met een Halton-vestiging in uw buurt.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgezonderd ten behoeve van artikelen en recensies en andere niet commerciële doeleinden zoals bepaald door de copyright wetgeving.