



- Neues design**
- Bessere Sicht auf die Zubereitung
- Halton Skyline Lichtsystem für Lebensmittelzubereitung
- Halton Connect® IoT und Fernwartung
- Nutzerfreundlicher Bedienbildschirm
- Optional- bedarfsgeregelte Lüftungssteuerung
- Einklappbare Seitenteile erlauben mehr Flexibilität



Halton MobiChef ist ein mobiles und hocheffizientes Absaug- und Filtersystem für elektrische Kochgeräte. Das Gerät ermöglicht einen von einer Küchenlüftungshaube unabhängigen Kochbetrieb.

Technische Funktionen und Möglichkeiten

- | | | |
|--|---|---|
| <p>Capture Jet™ technologie
Verbessert die Erfassung und reduziert den Abluftvolumenstrom</p> | <p>Seitlicher Capture Jet
Verbesserter Schutz gegen seitlichen Wrasenausbruch</p> | <p>Frontseitiger Capture Jet
Optimiert die Wrasenerfassung und schützt die Glasfront</p> |
| <p>KSA-Aerosol-Fettscheider kombiniert mit einem MFA Metallgestrickfilter
Erlaubt eine wirksame Abscheidung bis zu 99% von Teilchen >10 µm</p> | <p>Elektrostatistischer Filter (ESP)
Feinste Fett- und Dampfpartikel werden abgeschieden</p> | <p>Feinstaubfilter
F9 Feinstaubfilter (Abscheidegrad 95%)</p> |
| <p>Zweistufig aktivierter Aktivkohlefilter reduziert die Geruchsemissionen
Beseitigt den größten Teil der Geruchsemissionen</p> | <p>Bedarfsgeregelte Lüftungssteuerung (Optional erhältlich)
Automatische Ein/Aus sowie Lüftersteuerung</p> | <p>Lüftersteuerung
3 stufige Konstant-Lüftungssteuerung (gleichbleibende Luftmengen trotz zunehmender Filterbelastung)</p> |
| <p>Filter-Überwachung
Permanente Kontrolle der Filterbelastung</p> | <p>Halton Skyline (HCL)
Beleuchtung abgestimmt auf die Zubereitung von Lebensmitteln</p> | <p>Halton Bediendisplay
Nutzerfreundliche LCD-Benutzeroberfläche</p> |
| <p>Halton Connect® IoT plattform*
Cloud-Internet Portal mit Fernüberwachungsfunktion</p> | | |

Optionales Serviceangebot

- Halton Care Service***
Vorausschauende Instandhaltung und Optimierung unserer Systeme

* Der Zugang zum Halton Connect® Webportal ist im Gewährleistungszeitraum in unserer Leistung inbegriffen. Nach dem Ablauf der Gewährleistung unterbreiten wir Ihnen gerne ein Halton Care Service Angebot.

Technische Beschreibung



Halton MobiChef ist eine mobile und flexible Kochstation für individuell wählbare Einschub- und Auftisch-Kochgeräte. Das Gerät benötigt aufgrund eines integrierten Lüftungssystem keinen Kanalanschluss.

Einfach an die Steckdose anschließen und die Kochstation erfasst effizient Dampf und Rauch und reduziert die Geruchsemissionen wesentlich.

Halton MobiChef ermöglicht Show-Cooking inmitten von traditionellen Restaurants, in Einkaufszentren und Food Courts sowie in Bankett- oder Frühstücksküchen von Hotels.

Die individuelle Bestückung mit Kochgeräten erlaubt eine vielseitige Verwendung innerhalb eines Veranstaltungsortes, wie Sportevents oder Messen. Auch ermöglicht das Gerät eine kurzfristige Erweiterung der Kochkapazität einer bestehenden Küche bzw. Einrichtung, ohne sofort an eine Erweiterung der Lüftungsanlage zu denken.

Das Gerät ist für elektrische Auftisch- und Einschubkochgeräte ausgelegt. Bei einer Modul-Systembreite von 400 mm können 5 Geräte platziert werden.

Das neue Design des Halton MobiChef's ist neben der kompakteren Ausführung wesentlich transparenter und erlaubt dem Gast eine noch bessere Sichtbarkeit der Essenszubereitung.

Um das Gerät leichter transportieren zu können bzw. Türen zu passieren, sind die Seitenteile des neuen MobiChef's klappbar ausgeführt. Um Ihnen den Job leichter zu machen, kann die Station mit Halton Connect® für eine mögliche Fernwartung bzw. einen vorausschauenden Service ausgerüstet werden.

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) zertifiziert.
- Kein direkter Anschluss an die Küchenabluft notwendig.
- Geeignet für alle elektrischen Kochgeräte der Bautiefe 700mm oder 800mm.
- Keine ergonomischen Nachteile im Vergleich zu

Kochblocklösung.

- Die vorne und seitlich integrierte Capture Jet™ Technologie erlaubt einen negative Überstand, ist leise und optimiert die Luftstrommengen.
- Zusätzliche Luftdüsen erzeugen einen Luftschirm unterhalb der Front-Glasscheibe und reduzieren so die Verschmutzung wesentlich.
- Die klappbaren Seitenwände erleichtern das Passieren von Türen.
- Die "Plug and play" Ausführung sowie der nutzerfreundliche Bildschirm-Benutzeroberfläche machen die Handhabung einfach.
- Die Steuerung hält den Luftstrom auf allen 3 Stufen unabhängig von der zunehmenden Filterverschmutzung konstant.
- Optional besteht die Möglichkeit das Gerät mit einer bedarfsgeregelten Luftstromsteuerung auszurüsten. Dabei wird der erforderliche Luftstrom in Echtzeit an die Kochvorgänge angepasst.
- Hocheffiziente KSA Zyklon-Abscheider in Kombination mit MFA Metall-Gestrickfilter als erste von sechs Filterstufen ermöglichen bei einer Partikelgröße von 10 µm einen Abscheidegrad von bis zu 99.
- Der komplexe Filterprozess entfernt hocheffiziente die Fett-, Rauch- und Dampfpartikel, die von den Kochgeräten freigesetzt werden. Die Geruchsemissionen werden dadurch stark reduziert.
- Die Ausrüstung des Gerätes mit der Halton Connect® Plattform bietet die Möglichkeit die Funktionen rund um die Uhr zu überwachen.
- Der Zugang zum Halton Connect® Webportal ist im Gewährleistungszeitraum in unserer Leistung inbegriffen.
- Für eine mögliche Fernwartung bzw. einen vorausschauenden Service kann das Gerät optional mit der Halton Connect & Care Plattform ausgerüstet werden.
- Das Halton Skyline LED Lichtsystem ermöglicht bei maximalen Lichtkomfort eine natürliche Farbwiedergabe der Lebensmittel.
- Front- und Seitenscheiben sind aus thermisch vorgespanntem Sicherheitsglas gemäß EN 12150-1:2015 gefertigt. Bei Glasbruch sind die die Splitter ähnlich wie in einem Fahrzeug klein und stumpfkantig.
- Das Lüftermodul kann links oder rechts angeordnet werden. Die Ablagefläche ist aus Quarz-Komposit gefertigt.

Capture Jet™ technologie mit seitlichen Düsen



Die Capture Jet™-Technologie sorgt dafür, dass luftfremde Stoffe, wie Fett-, Rauch- und Dampfaerosole, die durch das Kochen freigesetzt werden, mit dem geringstmöglichen Luftstrom bestmöglich erfasst werden. Für Sekundärluftgeräte ist eine effiziente Erfassung der Wrasen die Grundvoraussetzung für eine gute Gesamtfunktion.

Vorteile

- Die Luftstromrate des Geräts wird auf das niedrigste mögliche Niveau reduziert, ohne Kompromisse bei der Fett-, Rauch- und Dampferfassung einzugehen.
- Die Größe der Ventilatoren und Filtereinheiten kann maximal reduziert werden. Ferner werden so der Geräuschpegel und Energieverbrauch optimiert.
- Der Capture Jet reduziert die Glasverschmutzung und optimiert das Reinigungsintervall

Funktion

Die Capture Jet™-Technologie ist ein Einzel- bzw. Doppelluftdüsen System, das durch die aerodynamische Auslegung nur einen äußerst geringen Luftstrom für die Erfassungsfunktion erfordert. Die Düsensätze bilden dabei einen oder mehrere Luftschleier unterschiedlicher Wurfweite, die durch ihre Anordnung und Ausrichtung die Erfassungseffizienz der störenden Partikel, die durch die Kochgeräte freigesetzt werden, wesentlich erhöhen.

Halton MobiChef ist mit 3 Capture Jet™ Düsenanordnungen ausgestattet.

Zwei Düsensätze vorne und an den Seiten ermöglichen eine bestmögliche Erfassung bei einem großen freien Querschnitt zu den Kochgeräten. Das ermöglicht dem Koch eine gute Arbeitsergonomie und sorgt zudem für eine unbelastete, gute Atemluft. Die Gäste werden durch die Bauweise von den freiverdenden Kochdünsten nicht belästigt.

Ein dritter Satz Capture Jet™-Düsen ist in der vorderen Konstruktion der Frontglasscheibe integriert. Dieser unterstützt den Transport der Kochdünste zu den mechanischen Vorfiltern und verlangsamt die Bildung eines Fettfilms auf dem Glas. Das Gerät bietet für den Gast eine uneingeschränkte Sicht auf die Speisenzubereitung.



Der frontseitig integrierte Capture Jet schützt die Glasfront vor übermäßiger Verschmutzung durch den Kochwrasen.

KSA Zyklonabscheider

Kombiniert mit MFA Metall-Gestrickfilter



Eine effiziente Vorabscheidung durch die Kombination von KSA Zyklonabscheidern mit MFA Metall-Gestrickfiltern reduziert die Beladung der nachfolgenden Einwegfilter wesentlich und sorgt so für eine niedrigere Austauschfrequenz.

Vorteile

- KSA Zyklon-Aerosolabscheider aus Edelstahl nach EN 16282 6. Bis zu 95 % Abscheidung bei Partikeln gleich / größer 10 µm. Zertifiziert nach UL 1046, NSF und LPS 1263.
- KSA-Abscheider kombiniert mit MFA-Metallgestrickfilter. Bis zu 99 % Abscheidegrad bei Partikeln $\geq 10 \mu\text{m}$ und 94 % auf Partikel Teilchen $\geq 5\mu\text{m}$.



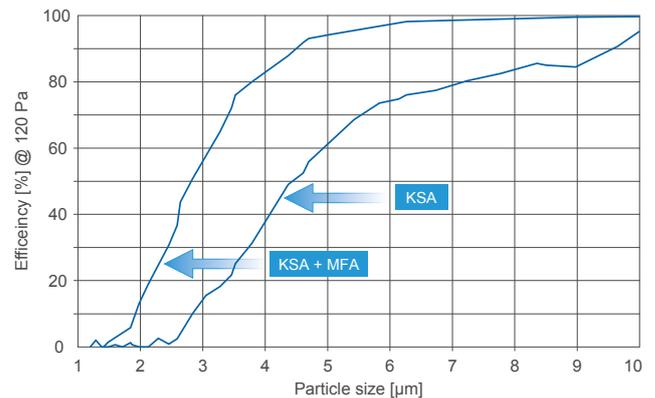
Blick auf die Zyklonströmung in einem KSA-Filter (Schlierenaufnahme)

- Niedrigere Wartungskosten durch niedrigere Austauschfrequenz der Einwegfilter.
- Optimierte die Effizienz der nachgeschalteten Filterstufen.
- Geräuschpegel und Energieverbrauch des Lüfters werden durch den geringen Druckverlust spürbar reduziert.

Funktion

KSA-Zyklonabscheider bestehen aus vertikal verlaufenden Waben Abschnitten. Die Abströmung erfolgt nur oben und unten. Durch die tangentielle Anströmung wird die Luft im Wabenkörper beschleunigt und verwirbelt. Der Zentrifugaleffekt drückt die Partikel -Teilchen gegen die Wabenwände und scheidet diese wirkungsvoll und kontinuierlich ab.

KSA-Abscheider sind nach UL (Underwriter Laboratories) als flammhemmend eingestuft und sind auch nach der NSF (National Sanitation Foundation) zugelassen.



Der Wirkungsgrad der Abscheidung wurde in einem Forschungs- und Entwicklungslabor von Halton durch das Labor VTT nach VDI 2052, Teil 1:1999 in der Filterkombination KSA+MFA durchgeführt.



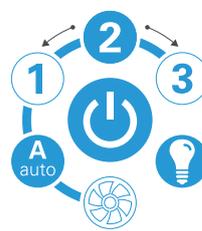
Bedarfsgeregelte Lüftersteuerung (Option)



Halton MobiChef verfügt über einen vollautomatischen Betriebsmodus, der es Ihnen erlaubt, sich auf das Kochen und Ihre Gäste zu konzentrieren. Schalten Sie das Gerät einfach ein und sobald die Startroutine abgeschlossen ist, sorgt das Gerät stets für die richtige Luftmenge.

Funktion und Vorteile

IRIS-Infrarotsensoren erfassen die thermische Oberfläche und ermitteln den Betriebsstatus der Kochgeräte. Unterschieden wird in Aus-/ Ein- oder Kochmodus.



Der nutzerfreundliche Bedienbildschirm von Halton macht es für den Nutzer einfach. Im Automatikmodus wird die Lüfterleistung abhängig von der Kochaktivität automatisch geregelt und übersichtlich angezeigt.



Jederzeit kann der Nutzer aber auch nach seinem Empfinden manuell die Lüfterleistung einstellen bzw. in den Automatikbetrieb zurückkehren.

Die IRIS-Sensoren sind das Herzstück der Halton „On Demand“-Technologien und sorgen in unseren Systemen für eine maximale Nachhaltigkeit. Je nach Technologie ermöglicht das System die Energie- und Wasserressourcen zu reduzieren und senkt damit die Betriebs- und Wartungskosten.

Die IRIS-Sensoren in den mobilen Halton Frontcooking-Station dienen nicht nur dem Energiesparen, sondern sind auch die Voraussetzung für die Plug-and-Play Funktion.

Schalten Sie das Gerät ein. Sobald die Startroutine abgeschlossen ist, richtet sich die Lüfterleistung automatisch nach der Kochaktivität. Somit wird auch der Geräte-Geräuschpegel dem Betrieb angepasst. Nur bei Aktivitätsspitzen erreicht dieser sein Maximum.



Halton Skyline Lichtsystem für Lebensmittelzubereitung



T5 tubes



Halton Skyline

Halton MobiChef verfügt über die neueste LED-Beleuchtungstechnologie von Halton. Das Lichtsystem rückt die Arbeit des Kochs in den Vordergrund. Es verbessert den visuellen Komfort und hilft die Produkte bestmöglich zu präsentieren.

Halton Skyline ist die erste LED-basierte Beleuchtungstechnologie, die speziell für die Zubereitung von Lebensmittel in Küchen entwickelt wurde. Es ist ausgelegt

auf die Sehaufgabe des Kochs und sorgt für eine natürliche Farbwiedergabe sowie maximale Plastizität der Lebensmittel. Als biologisch wirksames Licht trägt es zum Wohlbefinden und Sicherheit des Menschen bei.

Dazu sind die hohe Energieeinsparung und Lebensdauer schon fast eine Selbstverständlichkeit.

Bewährt in Capture Jet™-Küchenlüftungsdecken und -hauben sowie in Show-Cooking-Lösungen wurde das System mit all seinen Vorteilen für diese Anwendung adaptiert.

Vorteile für Halton MobiChef

- Bildet die natürliche Farbe der Lebensmittel bestmöglich ab. Farbwiedergabeindex (CRI) von mindestens 83 bei standardmäßigen 4000K Lichtfarbe.
- Sorgt für eine maximale Konturierung der Lebensmittel.
- Hohe Ausleuchtung der Kochflächen.
- Niedrigere Wartungskosten dank der hohen Lebensdauer von 50.000 Stunden.
- Energieeinsparung beim Stromverbrauch.
- Leichte Reinigbarkeit durch flächenbündigen Einbau der Glasabdeckung.

Halton Skyline bietet für die ganze Küche ein umfangreiches Paket von Vorteilen.



Abgestimmt auf die Sehaufgaben des Personals sorgen wir für einen andauernd hohen Sehkomfort und erleichtern so die Arbeit wesentlich. Neben der erhöhten Hygiene spielt auch die Sicherheit eine wichtige Rolle. Unter anderem ist der Abschirmwinkel zur Vermeidung der Blendung bei Halton Skyline bis zu zweimal höher als die Forderung nach DIN EN 12464-1.

Die biologisch wirksame (Human-Centric-Light) Halton Skyline Ausführung ist eine biodynamische Beleuchtung, die sich an den Bedürfnissen der Menschen orientiert. Diese Möglichkeit schafft tageslichtähnliche Abläufe und verbessert so zusätzlich das Wohlbefinden am Arbeitsplatz.

Eine hochmoderne Beleuchtungstechnologie mit einer Effizienz von mindestens 120 lm/W bei maximalem Komfort. Verbraucht bis zu 3 mal weniger Strom als Leuchtstoffröhren



(1) Licht und Beleuchtung – Beleuchtung von Arbeitsstätten- Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen



Halton Connect & Care



Halton Connect basiert auf einer hochmodernen IoT (Internet of Things) -Plattform. Es ermöglicht eine rund um die Uhr Fernüberwachung ohne permanente Optimierung unserer Systeme. Eine umfangreiche Datenanalyse ermöglicht nützliche Erkenntnisse und Wertmaximierung.

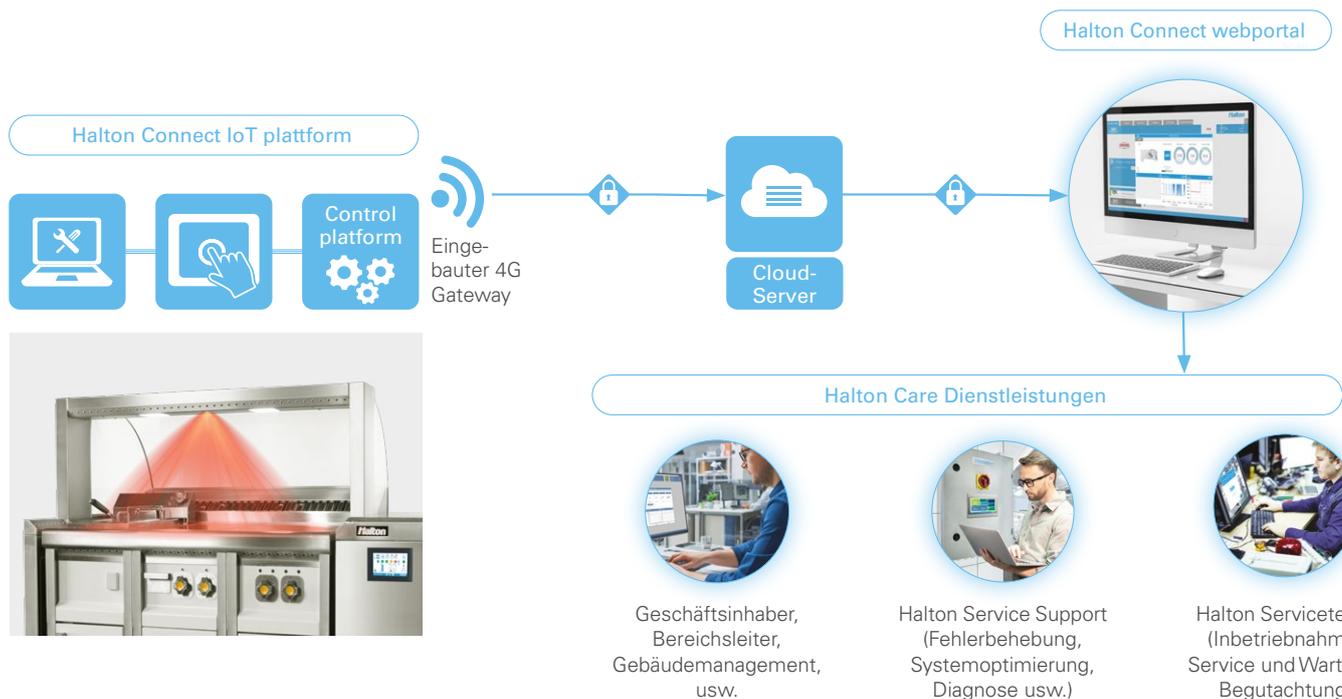
Halton Care-Dienste basieren auf Halton Connect und bieten umfangreiche Leistungen, die die Sorgenfreiheit beim Betrieb unserer Anlagen sowie die Wertmaximierung dieser Investition gewährleisten sollen

Vorteile

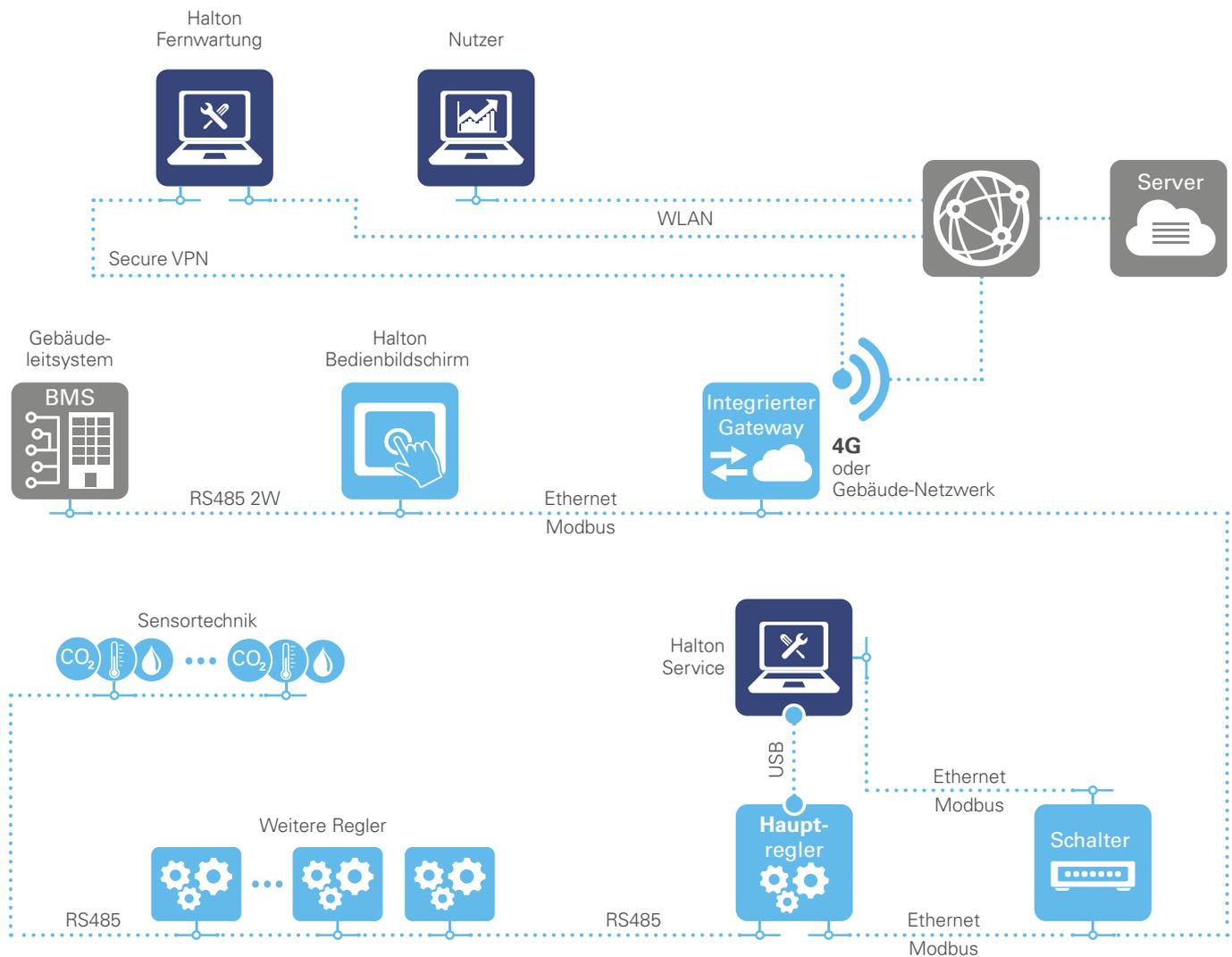
- Rund-um-die-Uhr-Überwachung der Halton MobiChef-Geräte.
- Zugriff auf das Cloud-basierte und Webportal Halton

Connect mit detaillierten Informationen über den Gerätebetrieb.

- Automatische Benachrichtigung bei Fehlermeldungen sowie vereinfachte, automatisierte Analyseberichte.
- Option für erweiterte automatisierte Datenanalyseberichte (Energieeinsparungen, Wassereinsparungen, Nutzung von Kochgeräten in Abhängigkeit von den angeschlossenen Technologien usw.).
- Ermöglicht dem Halton Serviceteam eine detaillierte Analyse, um Sollwerte einzustellen, die Geräteauslastung anzupassen, die Systemeffizienz aufrecht zu erhalten oder sogar den gesamten Lebenszyklus der Küche zu optimieren.
- Für maximale Sicherheit sorgt ein Integrierter 4G-Gateway, als vollständig von ihrem Gebäude unabhängiges System, für die Kommunikation.
- Vorausschauende Wartung basierend auf der Datenanalyse der Systeme. Besuche werden je nach tatsächlichem Bedarf geplant und der Einsatz von Ersatzteilen wird optimiert.
- Reduziertes Risiko für Ausfallzeiten der Frontcooking-Station durch Bedienungs- oder Gerätefehler.
- Bessere Übersicht der Wettbewerbsfähigkeit durch vorausschauende Kostenrechnung.
- Optional eine flexible Anpassung der Dauer von Wartungsverträgen.
- Optionale Softwareupdates und Aktualisierung von Halton Connect.



Halton Connect Principles & Halton Touch Screen



Der integrierte 4G-Gateway von Halton Connect ist ein von ihrem Gebäude vollständig unabhängiges System und es gibt keine Verbindung zu Ihrem Netzwerk. Der Datenverkehr zur Cloud wird durch ein VPN (Virtual Private Network) und mit einem SSL-Verschlüsselungsprotokoll (Secure Sockets Layer) gesichert. Die gesammelten Daten werden sicher übertragen. Halton Connect kann bestimmte Daten an das BMS (Building Management System) übermitteln.



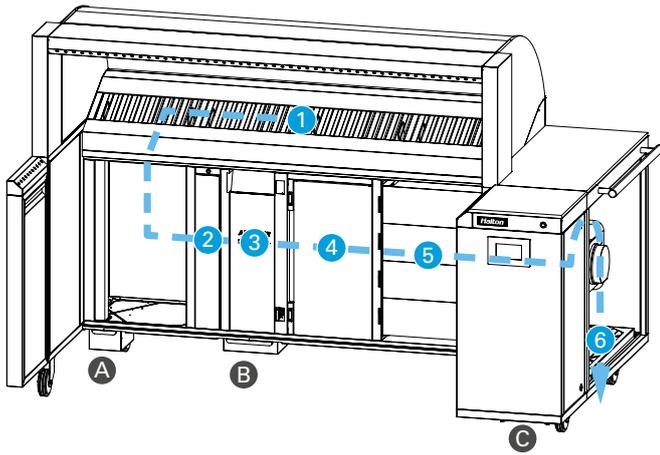
Fachinformation zum Thema Halton Connect Secure



Der Bedienbildschirm ermöglicht Nutzern jederzeit einen schnellen Überblick zum Betrieb des Halton MobiChef-Gerätes. Diese Informationen sind auch auf dem Halton Connect®-Webportal verfügbar. Dort finden sie auch weitere Informationen zu interessanten Halton-Lösungen.



Gerätebetrieb

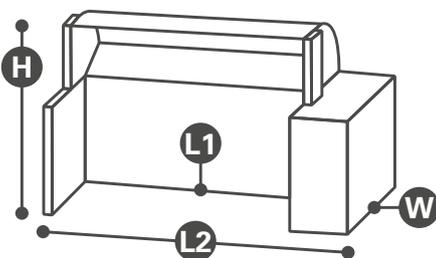


Der MobiChef von Halton ist mit einem hocheffizienten, 6-stufiges Filtersystem, das speziell für die von Kochgeräten freigesetzten Fett- und Rauchpartikel entwickelt wurde. Gleichzeitig werden störende Geruchsemissionen stark reduziert.

Das Gerät ermöglicht einen von einer Küchenlüftungshaube unabhängigen Kochbetrieb, ersetzt aber nicht die Lüftungsanlage für den Raum.

- 1 Zweistufige mechanische Vorfiltration bestehend aus KSA Zyklon-Aerosolabscheidern und MFA Maschenfiltern. Diese Kombination entfernt sehr effizient große und mittelgroße Partikel. Beide können in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - 2 Einwegfilter der Klasse M5 (gemäß EN779) als weitere Vorfilterstufe.
 - 3 Durch den Elektrofilter werden Partikel elektrostatisch aufgeladen, die dann zwischen den nachgeschalteten Kollektorplatten durch ein Magnetfeld abgeschieden werden. Die Elektrofiltereinheit ist besonders im feinen Partikelbereich sehr effizient und kann gereinigt werden.
 - 4 F9 Feinstaubfilter (Abscheidegrad 95%) scheiden ultrafeine Partikel, die hauptsächlich im Rauch enthalten sind, ab.
 - 5 Gerüche werden vorwiegend von den Fett-, Dampf-, und Rauchpartikel getragen. Durch die vorherigen Filtrationsschritte werden diese größtenteils aus dem Luftstrom entfernt.
 - 6 Ein mit Kohlenstoff imprägnierter synthetischer Endfilter (Aktivkohlefilter) sorgt dafür, dass die Geruchsemissionen auf ein maximal niedriges Niveau reduziert werden.
- A B Fettauffangwanne für die mechanischen Vorfilter und Elektrofilter.
- C Filter für den integrierten Capture Jet™ Ventilator.

Schnellauswahl



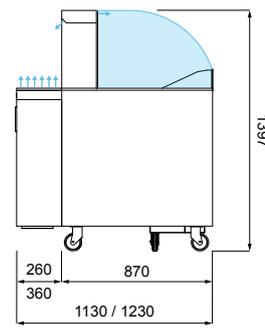
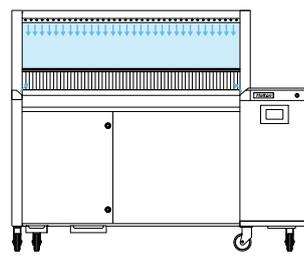
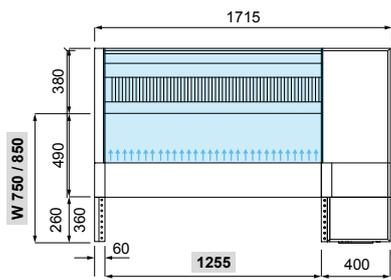
	Q_R [m³/h] (1)							230V/50Hz
	L1	L2	W	H	1	2	3	
S70	1255	1715	1130	1397	560	675	810	1650 W
S80	1255	1715	1230	1397	650	780	940	1650 W
M70	1655	2115	1130	1397	740	890	1070	1650 W
M80	1655	2115	1230	1397	860	1030	1240	1650 W
L70	2055	2515	1130	1397	920	1110	1330	1650 W
L80	2055	2515	1230	1397	1070	1280	1540	1650 W

(1) Luftvolumenstrom abhängig vom Kochbetrieb

Abmessungen

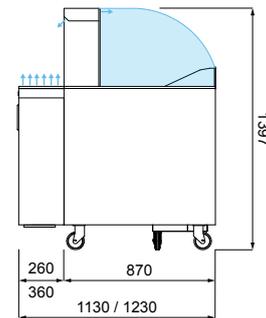
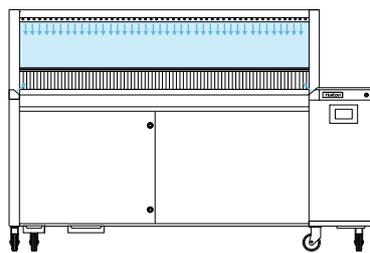
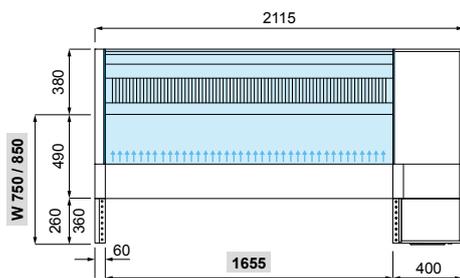
KMC Halton MobiChef S70 (W750)

S80 (W850) 277 kg



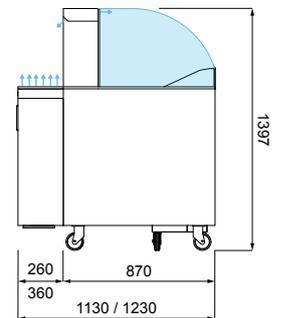
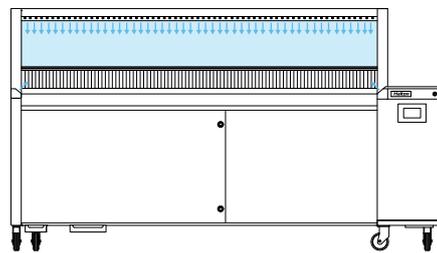
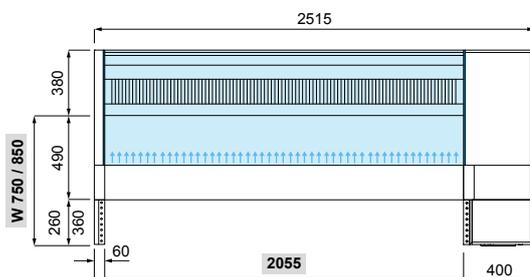
KMC Halton MobiChef M70 (W750)

M80 (W850) 297 kg

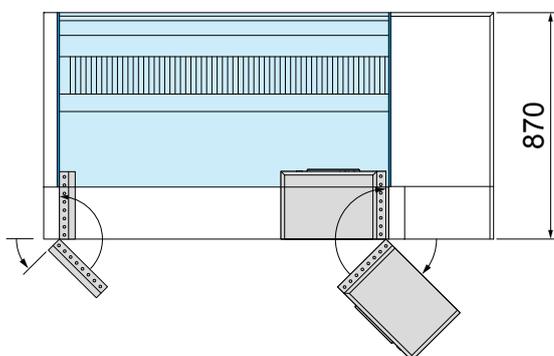


KMC Halton MobiChef L70 (W750)

L80 (W850) 317 kg



Klappbare Seitenelemente



Spezifikation

HALTON-MobiChef – mobile Kochstation für Show-cooking ohne Abluftanschluß

Komplett hergestellt aus Chromnickelstahl und unter Berücksichtigung der HACCP-Richtlinien.

Die integrierte und bewährte Capture-Jet-Technologie verhindert den Ausbruch von Wrasen. Die Stützstrahltechnik ist sowohl über die komplette Länge bedienerseitig integriert als auch an beiden Stirnseiten der Einheit. Diese Technologie bewirkt, dass zur effizienten Erfassung der erzeugten Wrasen deutlich weniger Luftdurchsatz erforderlich ist. Dadurch kann die Aufbereitungseinheit möglichst klein gehalten werden und ermöglicht einen geräuscharmen Betrieb.

Die Capture-Jet-Technologie erlaubt einen negativen Überstand. Dies ermöglicht eine weitestgehende Öffnung zum Einschub der Kochgeräte und gewährt hohe Bedienungsfreiheit.

Weder Koch noch Gäste sind austretenden Kochdünsten und Küchengerüchen ausgesetzt.

Den Gästen bleibt der Einblick in die „Show des Kochens“ durch eine gewölbte Vollverglasung (Sicherheitsglas) über die gesamte Länge der Einheit erhalten. Seitliche Glaselemente gewähren zusätzlichen Einblick auf Kochgut und die Zubereitung.

Ein zusätzlicher Luftschleier, direkt auf die gewölbte Glasscheibe gerichtet, schirmt die Innenseite der Scheibe gegen Dunst und Verunreinigungen ab. Der freie Einblick wird nicht getrübt und der Reinigungsaufwand der Glaselemente auf ein Minimum reduziert.

LED-Spots, angeordnet direkt über den Kochgeräten, gewährleisten die optimale Ausleuchtung der Arbeitsfläche.

MobiChef ist geeignet für Auftischgeräte mit geringer Leistungsaufnahme bis hin zu herkömmlichen 700 bzw. 900 mm tiefen Modulgeräten wie z. B. Fritteuse, Grill, WOK etc. Kernelement von MobiChef ist die hocheffiziente, vollintegrierte und kompakte Aufbereitungseinheit, die den Anschluss der Station an ein Abluftsystem überflüssig macht. Der Reinigungsprozess besteht aus 6 Stufen und wurde entwickelt, um die aus den Kochgeräten freigesetzten Fett- und Dunstpartikel sowie Küchengerüche aller Art aus der Abluft zu eliminieren:

- Eine zweistufige mechanische Vorabscheidung mittels KSA-Zyklon-Abscheidern (95 % Abscheidegrad für Teilchengröße 10 µm und darüber) und Feinfilter-Aerosolabscheider. Mit dieser Kombination werden mittelgroße Teilchen sehr wirksam abgeschieden. Beide Abscheider können in der

Spülmaschine gereinigt werden

- Einweg-Vorabscheider (Klasse EU5, F5). Die drei Vorabscheide-Stufen erlauben eine max. Effizienz des elektrostatischen Abscheiders, d. h. der Abscheidung von kleinen Teilchen.
- Der elektrostatische Abscheider erzeugt eine elektrostatische Aufladung der Teilchen, sodass diese mittels eines an Platten anliegenden Magnetfelds gebunden werden können. Die elektrostatischen Abscheider sind äußerst effizient bei der Erfassung von Feinteilchen einschl. Fett- und Dampfpartikeln. Manuelle Reinigung ist möglich.
- Feinstaubfilter (Effizienz > 95 % für Teilchengröße 0,3 µm). Sie dienen zur Ausfilterung ultrafeiner Teilchen.
- Ein Teil der Gerüche ist an die Fett- und Dampfteilchen gebunden und wird mit diesen entfernt. Die danach verbleibenden Gerüche werden mittels einer Kombination aus Aktivkohle und Chemikalienpellets reduziert. Wobei Aktivkohle Gase durch Adsorption entfernt, während die Pellets eine Adsorption und anschließende chemische Reaktion bewirken (wodurch das Risiko von Desorption verringert wird)

Nach Durchlauf aller Stufen kann die behandelte Luft wieder in den Gastraum eingeleitet werden.

Das integrierte Steuerungssystem mit bedienerfreundlichem Touchpanel gewährleistet einfachste Bildschirmnavigation auf 2 Ebenen: Benutzerebene/Wartungsebene

Über die Kontrollplattform werden zudem gesteuert/angezeigt:

- Lichtmanagement,
- Betriebszustände der Filterstufen,
- Alarmierung bei offener Tür, fehlender Filterstufe, fehlender Filterkontakt, Überschreitung der Standzeiten, Lüfterstörung, ESP-Filterstörung.

Auf sich verändernde Druckverluste (durch Verschmutzung der Filter) reagiert das System automatisch mit Anpassung der Lüftergeschwindigkeit.

3 Betriebsstufen stehen zur Auswahl.

Zur Reinigung/Wartung sind die technischen Module über Türöffnungen leicht zugänglich. Ein spezieller Schlüssel gehört zum Lieferumfang. Ein installiertes Sicherungssystem gewährleistet die Abschaltung des Ventilators im Fall der Öffnung der Inspektions- bzw. Wartungstür.

Freie Abstände zwischen Küchengerät und MobiChef sowohl an der Rückseite der Geräte als auch seitlich können die Funktion beeinträchtigen und sind aus diesem Grunde ebenso zu vermeiden

wie Abstände zwischen den Küchengeräten an sich. Einschubtische sind so vorzusehen, dass die Oberkante der

Geräte 900 mm nicht überschreitet

MobiChef kann an beliebiger Stelle im Frontcooking-Bereich/ Speisesaal aufgestellt werden und ist sofort betriebsbereit. Ein Raumlufwechsel ist jedoch bauseits vorzusehen, speziell um Frischluft für Gäste und Betreiber zur Verfügung zu stellen und auch um eine Kontrolle der Raumtemperatur zu ermöglichen.

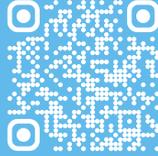
Der Elektroanschluss für die Einschub-Küchengeräte ist bauseits bereitzustellen, ebenso eventuell erforderliche Tischelemente.

Der Einsatz von gasbetriebenen Küchengeräten im MobiChef ist nicht zulässig.

Die Bereitstellung eines mobilen Feuerlöschers, geeignet für Fettbrände, wird empfohlen.

Hersteller: Halton
Typ: HH-MOBICHEF

Höhe: 1380 mm (FFB bis OK gewölbtes Schauglas)
Länge gesamt: 1.710 mm / 2.110 mm / 2.510 mm
Länge freier Einschub: 1.250 mm / 1.650 mm / 2.050 mm
Tiefe gesamt: 1.130 mm / 1.230 mm / 1.330 mm
Tiefe freier Einschub: 750 mm / 850 mm / 950 mm
Beleuchtung LED: 3-5 Spots á 7 W
Elektroanschluss: 230 VAC/50/60 Hz, 1.650 W, 7,2 A
(nur für MobiChef Betrieb)



www.halton.com

Kontakt

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

Österreich
Halton Foodservice GmbH
Gerhard Mühlbacher, +43 664 1870783
gerhard.muehlbacher@halton.com www.halton.com

Schweiz
Halton AG, Bahnhofstrasse 42
9450 Altstätten
Daniel Späni, +41 7622 8986 7
daniel.spaeni@halton.com www.halton.com

Halton entwickelt die Produkte ständig weiter, daher behalten wir uns das Recht vor, die Ausführung und Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre nächstgelegene Vertretung von Halton. Alle Rechte vorbehalten. Die Veröffentlichung darf in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise vervielfältigt, verbreitet oder übertragen werden, einschließlich Fotokopieren, Aufzeichnen oder andere elektronische oder mechanische Verfahren ohne die vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers, außer im Fall von kurzen Zitaten in kritischen Rezensionen und bestimmten anderen nichtkommerziellen Verwendungen, die durch das Urheberrechtsgesetz erlaubt sind.