

Halton FireWatch

Geïntegreerde oplossing met Halton SafeGuard-systeem

Detecteer een potentiële brand
voordat je brandblussysteem wordt
geactiveerd

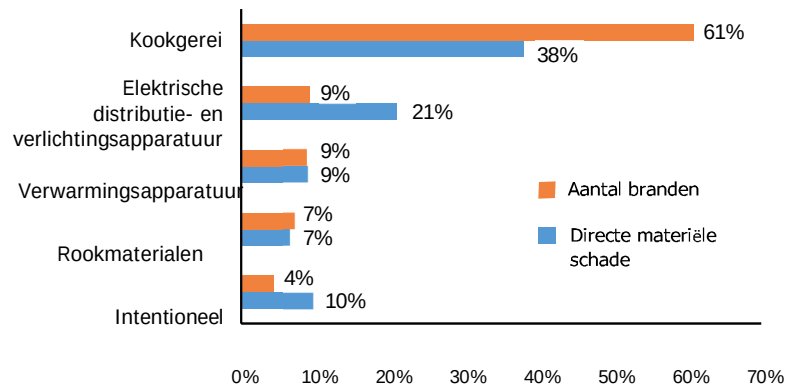




Halton introduceert het eerste brandwaarschuwingssysteem in zijn soort dat nooit slaapt, Halton FireWatch!

Deze functie maakt deel uit van Haltons SafeGuard-controleplatform dat zich richt op de duurzaamheid, het welzijn en het brandrisico van een voedselvoorzieningsfaciliteit.

Wist je dat tussen 2010 en 2014 naar schatting gemiddeld 29.640 branden in eet- en drinkgelegenheden werden gemeld bij de Amerikaanse brandweerkorpsen!



NFPA onderzoekspublicatie - Informatieblad over branden in eet- en drinkgelegenheden - Top 5 belangrijkste oorzaken van 2010 tot 2014

Denk maar aan alle kleinere branden en brandweeroitstoot die niet zijn gemeld!

Kookapparatuur was de belangrijkste oorzaak van branden in deze panden en veroorzaakte 3 van de 5 branden.* Wat als je een systeem kon hebben dat aangeeft wanneer de omstandigheden gunstig zijn voor een brand VOORDAT deze ontbrandt!

- Friturenpannen waren betrokken bij een van de vijf branden (21%) en fornuizen of kookplaten waren betrokken bij 14% van de branden.
- Twee derde (68%) van de branden was klein en niet verspreid voorbij het oorspronkelijke object.
- Kookmaterialen waren het eerste voorwerp dat in 43% van de branden werd aangestoken.
- Niet schoonmaken was een factor bij 22% van de branden in deze branden eigendommen.

Deze Branden veroorzaakten een jaarlijks verlies van:

- Drie burgerdoden
- 110 burgergewonden

\$165 miljoen aan onroerend goed schade

? Waarom zijn vetvuren zo specifiek?

Vetdampen zijn zeer brandbaar. Branden ontsteken zichzelf en na ontsteking stijgt de temperatuur dramatisch. Daarom kunnen ze alleen gedoofd door olie van de zuurstof te isoleren en de olietemperatuur te verlagen.

? Waarom openen veel restaurants nooit meer na een grote brand

De exploitant of eigenaar van het pand moet niet alleen zijn bedrijfsonderbreking en schade door brand en brandbestrijding accepteren, maar ook de aansprakelijkheid tegenover andere huurders, bezoekers of derden, evenals ongunstige berichten in de media.

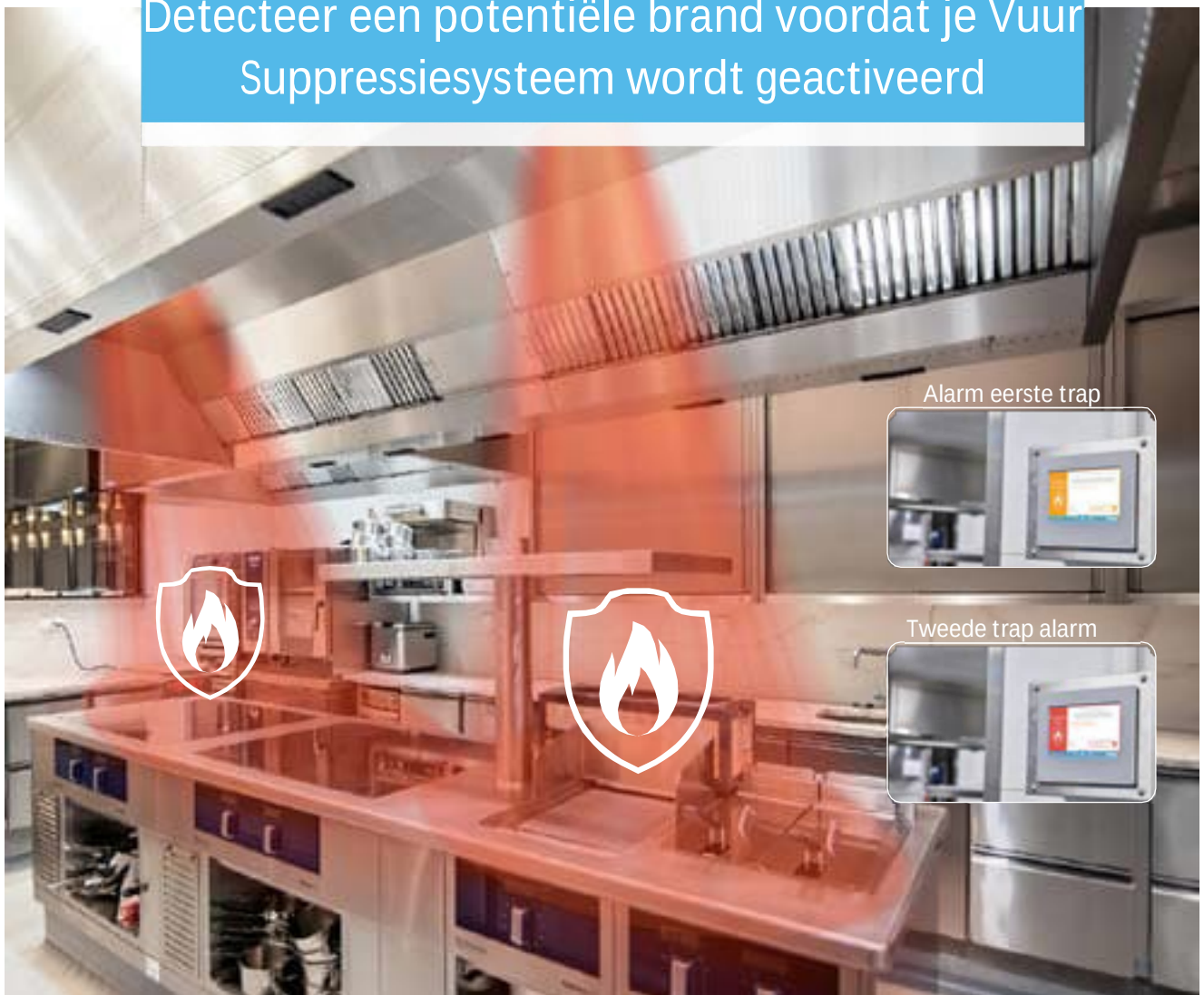
Haltons thermische beeldsensor in het hart van FireWatch

Halton Fire Watch is gebaseerd op Haltons Thermal Imaging Sensor die continu de oppervlaktetemperatuur van de kookapparaten monitort op afwijkingen die een voorbode zijn van een brandgebeurtenis.

In zo'n geval waarschuwt het systeem de gebruiker voor omstandigheden die de kans op brand vergroten en dwingt het u om te handelen voordat het brandblussysteem uitbreekt en het blussysteem wordt geactiveerd.

Wanneer er een risico wordt gedetecteerd, waarschuwt het touchscreen van Halton (in combinatie met optioneel visueel of hoorbaar alarm) het keukenpersoneel en Raadt de acties aan die genomen moeten worden. Het systeem kan doorgaan tot het uitschakelen van de voeding van de kookapparaten.

Detecteer een potentiële brand voordat je Vuur Suppressiesysteem wordt geactiveerd



Halton FireWatch is een kosteneffectieve oplossing voor een efficiënte verbetering van brandpreventie

Afhankelijk van de lokale regelgeving zijn brandblussystemen mogelijk alleen verplicht voor specifieke kookapparaten. In dat geval voegt Halton FireWatch een preventielaag toe bovenop de blusmiddelen en breidt deze uit naar alle kooktoestellen die een risico vormen.

Halton FireWatch kan eenvoudig worden achteraf gemonteerd op bestaande afzuigkappen als een onafhankelijk systeem. M.A.R.V.E.L. energieoptimalisatietechnologie of de "On Demand"-functie voor de Cold Mist of Capture Ray-technologieën zijn ook gebaseerd op de Halton Thermal Imaging Sensor. Voor de kappen die met deze technologieën zijn uitgerust, wordt het FireWatch-preventiesysteem een standaard.

De Halton FireWatch-technologie komt in aanmerking voor slimme diensten van Halton Connect & Care. Het profiteert van data-back-up en kan op afstand worden gemonitord dankzij het Halton Connect webportaal. Hierdoor kun je de FireWatch-instellingen aanpassen die specifiek zijn voor elk kookapparaat zonder dat er een technicus hoeft te werken

Bijvoorbeeld wanneer een alarm wordt gecontroleerd als te frequent.

Wanneer Halton FireWatch een anomalie detecteert, een Lokale tweefasenwaarschuwing wordt gestart.

- Fase 1 - Een waarschuwing wordt weergegeven op het Halton Touch Screen. Afhankelijk van de specificaties kan deze worden doorgegeven met optioneel licht of hoorbaar signaal. Maakt het mogelijk om keukenpersoneel in te grijpen om waarschuwingen te geven.
- Fase 2 - Als de waarschuwing niet wordt uitgevoerd, wordt er een alarm weergegeven op het touchscreen. Het wordt sterk aanbevolen om deze door te geven met optioneel licht en hoorbare signalen. De brandstofbron naar de apparaten moet worden uitgeschakeld (apparatuur moet handmatig worden uitgeschakeld of, als deze is uitgerust met de optionele Equipment Shut Down-functie, schakelt het systeem ze automatisch uit).

Zorgen voor gemoedsrust voor uw voedselvoorziening!



Halton FireWatch maakt deel uit van Halton SafeGuard

Halton SafeGuard is een alles-in-één schild voor duurzame bedrijfsvoering. Het is een schaalbaar en IoT-verbonden ecosysteem dat inspeelt op de zorgen van vandaag en morgen over energiebesparing, binnenmilieukwaliteit (IEQ) en brandrisicobeperking in commerciële keukens.

Halton SafeGuard combineert vijf van Haltons toonaangevende technologieën en biedt exclusieve voordelen.

- Halton SafeGuard past de ventilatie eerst automatisch aan de huidige bedrijfsomstandigheden, waarbij aanzienlijke energiebesparingen voortdurend worden gecombineerd met optimale luchtkwaliteit en werkomstandigheden voor het personeel.
- Halton SafeGuard voegt geavanceerde proactieve brandpreventie toe op zowel kookapparatuur als kanaalniveau.
- Halton SafeGuard bevat geavanceerde monitoringsmogelijkheden zodat gebruikers kunnen profiteren van nuttige informatie over systeemprestaties en van premium diensten om de prestaties in de loop van de tijd te behouden of te verbeteren.



Met Halton SafeGuard beschermt u uw mensen, uw bedrijf en uw gemoedsrust in de loop van de tijd.



M.A.R.V.E.L. is een luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie die de ventilatie voortdurend aanpast op basis van kookactiviteiten.

M.A.R.V.E.L. vermindert doorgaans het ventilatiegebruik met maximaal 64%, wat betekent dat er minder lucht gefilterd, gekoeld of verhit hoeft te worden, en door het kanaalwerk getransporteerd hoeft te worden. Dit resulteert in aanzienlijk besparingen en verbeterde arbeidsomstandigheden voor het personeel.



De Halton AirWatch-sensor monitort de binnenmilieukwaliteit (IEQ) en detecteert of deze verbetert of verslechtert.

In combinatie met M.A.R.V.E.L., de luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie, zorgt het voor een optimale balans tussen aanzienlijke energiebesparing en ideale werkomstandigheden, Het maximaliseren van het comfort en de productiviteit van het personeel.



Halton FireWatch detecteert omstandigheden die tot een kookbrand kunnen leiden.

Indien nodig waarschuwt het het keukenpersoneel en adviseert het om acties te ondernemen voordat een brand ontstaat en het brandblussysteem wordt geactiveerd.

Halton FireWatch vertegenwoordigt het eerste niveau van brandpreventie in Halton SafeGuard.



Het Halton Duct Safety System (KGS) houdt vetopbouw in geselecteerde kanaaltakken van het ventilatiesysteem in de gaten. Het waarschuwt het keukenpersoneel wanneer schoonmaak nodig is, waardoor de balans tussen schoonmaakkosten, brandveiligheid en hygiëne wordt geoptimaliseerd. Samen met de brandblussystemen helpt het het risico op brand die zich door het gebouw verspreidt te verminderen.

Halton KGS vertegenwoordigt het tweede niveau van brandpreventie in Halton SafeGuard.



Halton Connect™ is een ultramodern IoT (Internet of Things) platform dat helpt bij het onderhoud en zelfs de algehele prestaties van Halton SafeGuard in de loop van de tijd optimaliseren.

De kern van Halton Connect™ is een geavanceerd cloudgebaseerd portaal, dat 24/7 remote monitoring van de systemen biedt. Het biedt toegang tot waardevolle informatie en krachtige data-analyse, en ondersteunt ook Halton Care premium diensten, waaronder voorspellend onderhoud.

Transparantie

Duurzaamheid

Verlaagde operationele

Verminderde

Productiviteit

Brandveiligheid

Gemoedsrust

Winstgevendheid

Welzijn van het

Voorspelbaarheid

Bedrijfscontinuïteit



www.halton.com

Halton Productiefaciliteiten

Frankrijk

Halton Foodservice Zone
Technoparc Futura CS
80102
62402 Béthune Cedex
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Duitsland

Halton Foodservice
Tiroler Str. 60 83242
Reit im Winkl Tel. +49
8640 8080
Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

Verenigd Koninkrijk

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

VS

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

Brazilië

Halton Refrin
Rua Antonio de Napoli,
539, Parada de Taipas,
postcode: 02987-030
São Paulo - SP
Tel. +55 11 3942 7090
vendas@haltonrefrin.com.br
www.haltonrefrin.com.br

Azië-Pacific

Halton Groep Azië Sdn Bhd
PT 26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industriepark
47500 Subang Jaya, Selangor Tel.
+60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my www.halton.com

China

Halton Ventilatie
Haodun Ventilatieapparatuur
(Shanghai) Co., Ltd
Blok 10, nr. 600 Zuid Xinyuan Weg, Lingang
nieuwe stad, Pudong Nieuwe Wijk 201306
Shanghai
Tel. +86 (0)21 6887 4388
Fax +86 (0)21 6887 4568
halton.cn@halton.com
www.halton.cn

Halton hanteert een beleid van continue productontwikkeling, daarom behouden wij ons het recht voor om ontwerp en specificaties zonder voorafgaande kennisgeving aan te passen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Halton-agentschap.

Alle rechten voorbehouden. Geen enkel deel van deze publicatie mag worden gereproduceerd, verspreid of verzonden in welke vorm dan ook, inclusief fotokopiëren, opname of andere elektronische of mechanische methoden, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever, behalve in het geval van korte citaten die zijn opgenomen in kritische recensies en bepaalde andere niet-commerciële toepassingen die door het auteursrecht zijn toegestaan.