

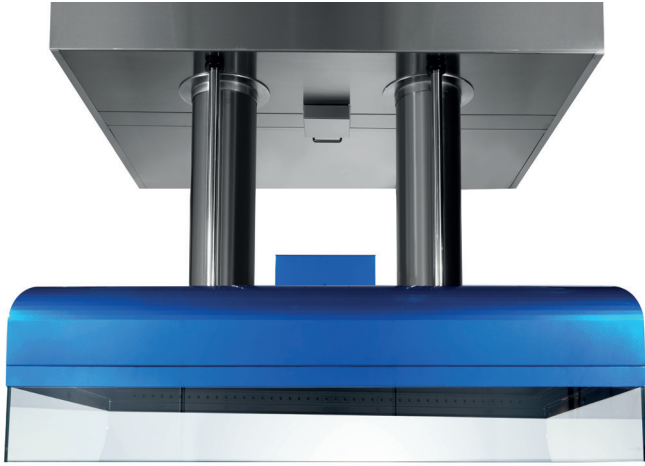
Halton JES-HD

Een perfecte combinatie tussen
Esthetiek en effectiviteit

INNOVATIE
Patent aangevraagd



Een afzuigkap is niet zomaar een rechthoekige doos!



Halton biedt een frisse kijk op het commerciële afzuigkapsysteem JES-HD, dat speciaal is ontworpen voor eilandtoepassingen, van gas- of elektrische keukenapparatuur tot zware apparatuur zoals vaste brandstof, houtskoolgrills of andere toepassingen met hoge temperaturen in showkeukenen.

In een typische showkeuken, zoals een houtskoolgrillstation, moet de grote hoeveelheid rook, warmte en vet die wordt gegenereerd, worden afgevoerd. Onjuiste ventilatie kan leiden tot verlies van omzet door onaangename geuren of een oncomfortabele omgeving en hogere energierekeningen.

Halton heeft de oplossing voor deze complexe toepassing die voor alle betrokkenen geldt, de JES-HD! Dit product is uniek en is volledig geïnspireerd op het gedrag van het afvoerwater. De aerodynamisch gevormde nozzle creëert een aanzuigcycloon die de rookpluimen in zijn richting dwingt. JES-HD vermindert de benodigde afzuigluchtstroom met nog eens 35% in vergelijking met een Capture Jet™ afzuigkap die op standaardhoogte is geïnstalleerd. Het slanke, ergonomische afzuigkapontwerp is geoptimaliseerd in een elegante stijl.

Fleur uw afzuigkap op met kleur en Capture Jet™-technologie



OP MAAT GEMAAKTE KLEUR

Als u de showkeuken een facelift wilt geven, vervang dan die saaie roestvrijstalen afwerking door een aangepaste kleur. Het toevoegen van kleur aan de showkeuken is tegenwoordig een populaire trend. Sterker nog, de afzuigkap wordt niet langer alleen als een afzuigkap beschouwd, maar eerder als het decoratieve middelpunt. Dus, neem vandaag nog de beslissing om uw afzuigkap op te fleuren!

WINSTGEVENDHEID EN COMFORT

Het is geïntegreerd met Capture Jet™-technologie aan de omtrek van de afzuigkap

om de afvang- en insluitingsefficiëntie voor zware kooktoepassingen zoals vaste brandstof te verhogen en de benodigde afzuigluchtstroom te verminderen. Het

ontwerp van de voorste Capture Jet™ helpt de pluim in te sluiten en biedt tegelijkertijd een verkoelend effect voor de chef-kok en zorgt ervoor dat de ademzone van de chef-kok volledig buiten eventuele kookemissies blijft.





VERWIJDERBARE VETVANGRING

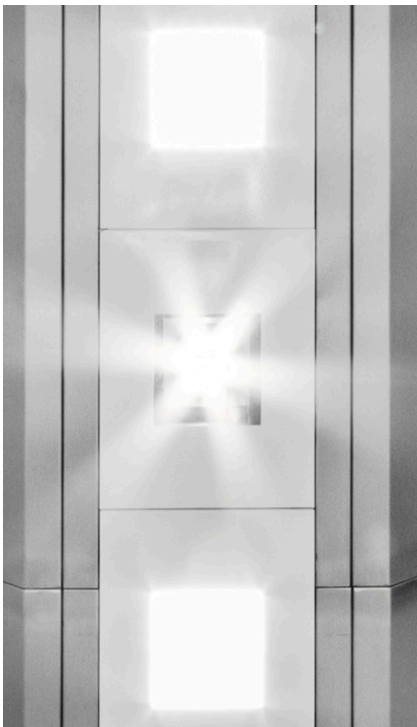
Een vetvangring biedt het ultieme voordeel voor voedselhygiëne en -veiligheid door terugstroming van olie te elimineren na het vertragen van de afzuigventilatorsnelheid en het verminderen van de luchtsnelheid, of wanneer deze is uitgeschakeld. Ze zijn gemonteerd bij beide luchtinlaatmondstukken. Regelmatige reiniging is vereist om de reinheid van deze ringen te behouden. Ze kunnen eenvoudig worden verwijderd en snel worden gereinigd met een normale vaatwasser.



BRANDBLUSSYSTEEM

Ansul is de marktleider op het gebied van brandblussystemen voor restaurants. Het is een zelfstandig, volautomatisch, vloeibaar, niet-elektrisch systeem. Wanneer er brand ontstaat, wordt er onmiddellijk vloeistof via gerichte sproeiers naar de brandhaard gespreid, de brandstoftoevoer naar kooktoestellen wordt afgesloten en het hoofdbrandalarm en de gebouwbeheersystemen worden geïnformeerd. Ansul biedt oplossingen op maat om aan de eisen van de locatie te voldoen en is UL300-conform.

Halton's Culinary Light is speciaal ontwikkeld voor professionele keukens.



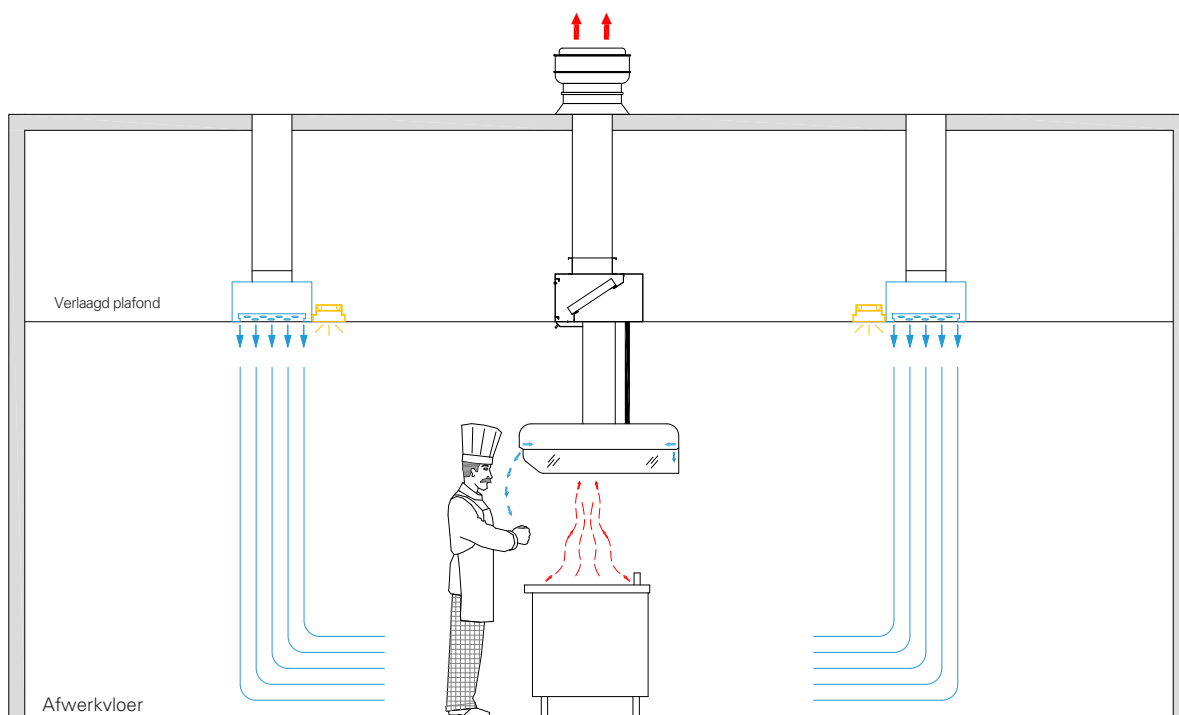
Het LED-verlichtingssysteem van Halton is specifiek en exclusief ontworpen voor professionele keukens, waardoor het het eerste Culinaire Licht is. Het is gebaseerd op de nieuwste generatie krachtige en energiezuinige LED's, gemonteerd in twee soorten spots: één met een brede straal (en 4.000°K temperatuur) en de andere met een gerichte straal (en 3.000°K temperatuur). De specifieke reflector die op de breedstralers wordt gebruikt, is ontworpen om verblinding van het keukenpersoneel te voorkomen.

Verschillende studies hebben aangetoond dat de verlichtingsniveaus die in keukens worden gevraagd, volgens de huidige normen, te laag zijn. Dit innovatieve verlichtingssysteem maakt het mogelijk om de algemene verlichting aan te passen tussen 500 en 750 lx, terwijl specifieke zones profiteren van een verlichting van 1.000 lx, vooral in gebieden met kwaliteitscontrole, zoals de uitgang van een vaatwasser.

De combinatie van twee kleurtemperaturen (3.000 en 4.000°K) en stralen met tegenovergestelde hoeken zorgt voor een beter contrast en waarneming van de ruimte (en het voedsel), waardoor een veel natuurlijkere en gezondere werkomgeving ontstaat.

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

Complete plafondgeïntegreerde oplossing met laminaire luchttoevoereenheden



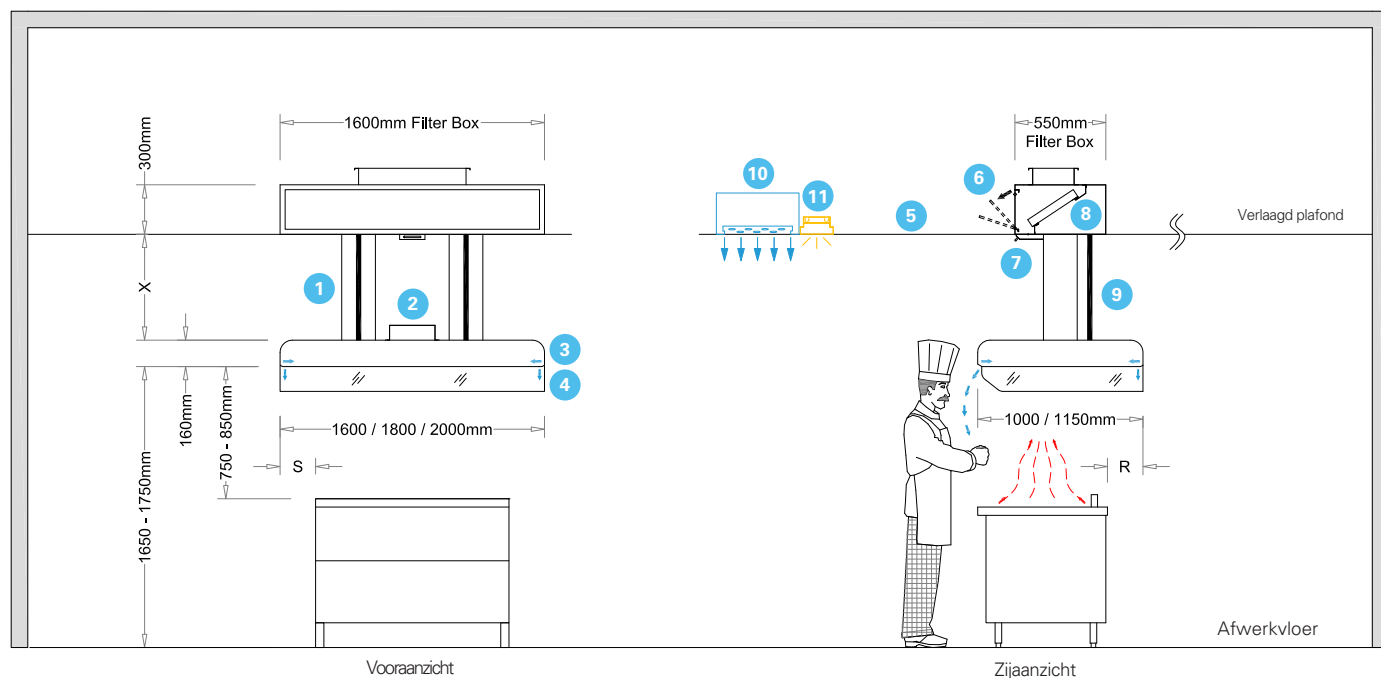
Deze simulatie toont een complete oplossing met plafondgeïntegreerde laminaire luchttoevoereenheden (LFU) aan de voor- en achterzijde. Deze combinatie zorgt ervoor dat de keukenlucht wordt ververst volgens het principe van luchtverversing zonder turbulentie en voorkomt menging van lucht met convectiestromen van kookapparatuur.

- De luchttoevoermodules zijn ontworpen om verse lucht met extreem lage snelheden door de keuken te verspreiden. De afwezigheid van tocht helpt niet alleen om de convectiestromen van de kookapparatuur niet te verspreiden, maar garandeert ook het comfort van de gebruiker.
- De modules bestaan uit een verdeelcilinder, die het mogelijk maakt de stroomsnelheid te verminderen en verse lucht gelijkmatig in het plenum te verdelen. De stroom wordt vervolgens gestroomlijnd, dankzij de combinatie van een honingraatstructuur en een geperforeerde voorkant.
- De honingraatstructuur vermindert het inductiefenomeen dat veel voorkomt bij alle standaard toevoereenheden. Dit fenomeen genereert een zuigend effect langs de omtrek van de eenheid. Het leidt tot het mengen of recirculeren, binnen de eenheden, van een kleine hoeveelheid vervuilde kamerlucht met de verse lucht. Dankzij de honingraatstructuur wordt de luchtkwaliteit daardoor verbeterd en blijven de voorkanten van de eenheden langer schoon.
- De honingraatstructuur draagt ook bij aan het verminderen van het geluidsdrukkniveau in de keuken dankzij de geluidsdempende eigenschappen.

U KUNT HET OPLOSSEN MET LFU

- **Onaangename geuren waar u ze niet wilt hebben.** Een laminaire luchttoevoereenheid voor uw keuken maakt een betere controle van de luchtstroom mogelijk, om kookgeuren weg te leiden van waar uw klanten van hun maaltijden proberen te genieten.
- **Onderdruk.** De luchtbalansproblemen die voortvloeien uit onvoldoende vervangingslucht veroorzaken veel vervelende symptomen, zoals tocht in restaurants, deuren die moeilijk te openen zijn, of deuren die zonder waarschuwing dichtslaan. Dwarsstromen met hoge snelheid die uw gasten en uw werknemers behoorlijk ongemakkelijk kunnen maken. Erger nog, stof dat rondwaait, kan in uw eten terechtkomen! Slecht presterende afzuigkappen. Zonder een luchttoevoereenheid voor uw keuken doen uw afzuigkappen hun werk niet goed. Dat komt omdat het gebrek aan toevoerlucht een toename van de statische druk veroorzaakt. Als uw afzuiging niet goed werkt, krijgt u hogere energierekeningen.
- **Slechte comfortomstandigheden en hogere energierekeningen.** Wanneer het restaurant een gebrek aan vervangingslucht heeft, leidt dit tot ongebalanceerde verwarmings- en koelingsomstandigheden.

Beschrijving, afmetingen en installatiehoogte



BESCHRIJVING

1. Afzuigcilinder
2. Capture Jet ventilatorbox
3. Afzuigkapkap
4. Glazen plint 3-zijdig 150 mm hoog
5. Plafondtoegangspaneel voor onderhoud KSA-filters
6. Toegangsluik met sluitingen
7. Vetopvangbak
8. KSA-filter
9. Ansul apparaattak
10. Laminaire luchttoevoereenheden (LFU)
11. Halton's Culinaire verlichting (HCL)

AFMETINGEN

Alle afmetingen zijn in millimeters. De hoogte van de afzuigcilinder (X) varieert afhankelijk van het project en de locatieomstandigheden.

L	B	H
1600	1000	X = Variabel
1600	1150	
1800	1000	
1800	1150	
2000	1000	
2000	1150	

INSTALLATIE RICHTLIJNEN

Afstand tussen kookoppervlak en onderkant van de afzuigkap moet tussen 1650 en 1750 mm zijn. Dit zal de afzuigstroom aanzienlijk verlagen met tot wel 35% in vergelijking met Capture Jet™ afzuigkappen die op standaardhoogte zijn geïnstalleerd.

AFZUIGKAP OVERHANG

Minimale zijoverhang (S) en achteroverhang (R) is 215 mm vanaf de rand van de keukenapparatuur. Dit wordt aangeraden om de efficiëntie van de afzuiging te behouden.



www.halton.com/foodservice

Halton Foodservice Internationaal

Azië-Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd PT
26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial
Park 47500 Subang Jaya,
Selangor Maleisië
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my
www.halton.com

Japan

Halton Co. Ltd. Hatagaya
ART-II 2F 1-20-11
Hatagaya Shibuya-ku
Tokio 151-0072
Tel. + 81 3 6804 7297
Fax + 81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Midden-Oosten

Halton Midden-Oosten FZE
Jebel Ali Vrije Zone -
Zuidelijk gebied Kantoor/
Magazijn S3B3SR08/WH08
Postbus 18116
Dubai
Verenigde Arabische
Emiraten
Tel. + 971 (0)4 813 8900
Fax + 971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae

Vertegenwoordiger Korea

Le Meilleur Jongno Town
#1829 Jongno 1 Ga,
Jongno-gu Seoel,
Korea 110-888
Tel.: +82 2 2075 7990 Fax:
+82 2 2075 7991
sales@halton.com.my

India

Halton India Pvt. Ltd.
Nr. 3580 Fremont Terraces
Begane grond,
4e Kruising, 13e G Hoofd,
Indiranagar, 2e Fase
Bangalore 560 038
Tel. : +91 80 4112 3697
Fax: +91 80 4112 3698
sales@halton.com.my

China

Halton Ventilation Co., Ltd 浩盾通
风设备（上海）有限公司 Blok 10,
Nr. 600 Zuid Xinyuan Rd Lingang
Nieuwe Stad, Pudong Shanghai,
201306
Volksrepubliek China Tel.: +86
(0)21 5868 4388 Fax: +86 (0)21
5868 4568 sales@halton.com.my

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