



- Zeer efficiënt cyclonisch effect voor een onvergelykbare afzuiging
- Energiebesparing dankzij lage afzuigluchtstroomniveaus
- Esthetisch aantrekkelijk
- Maximaal thermisch en akoestisch comfort
- Optimale hygiëne, luchtkwaliteit en veiligheid
- Eenvoudige reiniging en onderhoud
- Turnkey projecten: ontwerp, installatie en implementatie door een team van experts
- Veel aanpassingsmogelijkheden

Het Jet Afzuigstelsysteem (JES) is speciaal ontworpen voor open keukens of architectonische kookconcepten die apparaten met een gemiddeld vermogen integreren, zoals grills, kleine houtskoolgrills, woks, kookplaten enz.

Het JES heeft een efficiëntie van meer dan 95%, met zeer lage afzuigluchtstroomniveaus, dankzij een synergetische combinatie van verschillende kenmerken:

- een afzuiging het dichtst bij de kookapparatuur
- één of meerdere sproeiers die een krachtige aanzuigcycloon genereren
- een glazen plaat die het hele kookgedeelte bedekt en zo de afzuigefficiëntie van de cycloon(en) helpt te verhogen.

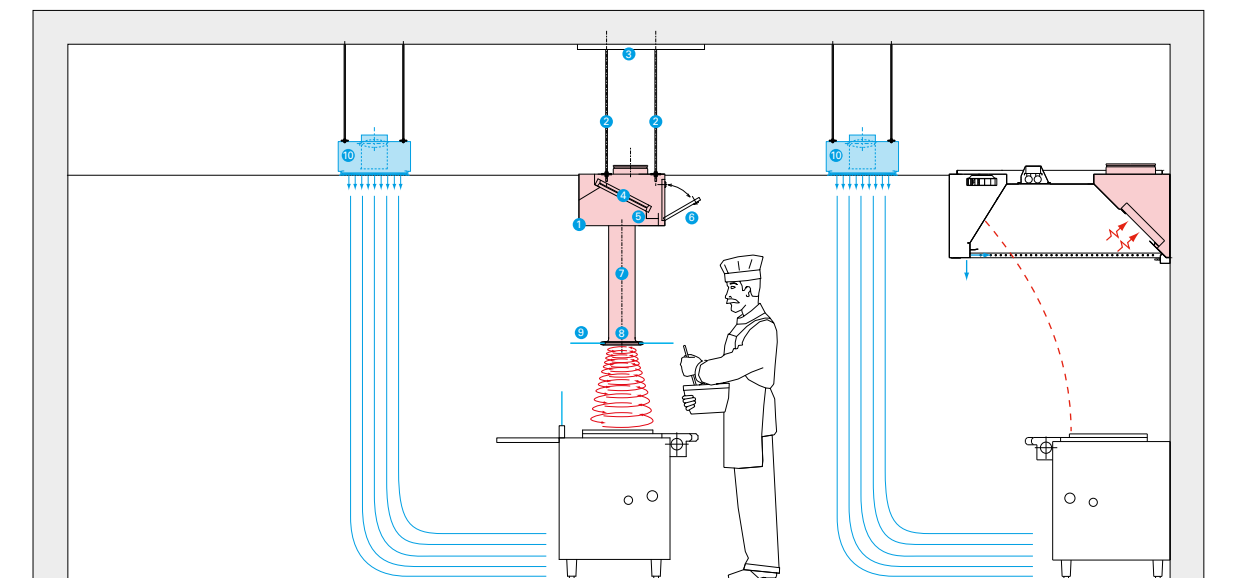
Het JES bevordert het gevoel van openheid in vergelijking met traditionele afzuigkappen. Het ontwerp en de combinatie van glas/roestvrij staal maken het JES esthetisch aantrekkelijk en geven de kookgedeelten een unieke stijl, ongeacht het architectonische project.

De glazen plaat fungeert als spatscherm voor de gasten en het personeel. Het kan ook worden gebruikt als decoratief element of als doorgeefplank.

Het afzuigplenum is ontworpen om snelle en gemakkelijke toegang tot de filters mogelijk te maken voor regelmatig onderhoud. Het JES kan af fabriek worden uitgerust met een brandblussysteem indien de lokale regelgeving dit vereist.

Als optie kan het ook worden uitgerust met de Capture Ray™ UV-technologie om vetdeeltjes te neutraliseren en hun afzetting in het afzuigplenum en het kanaalwerk.





Algemene principes

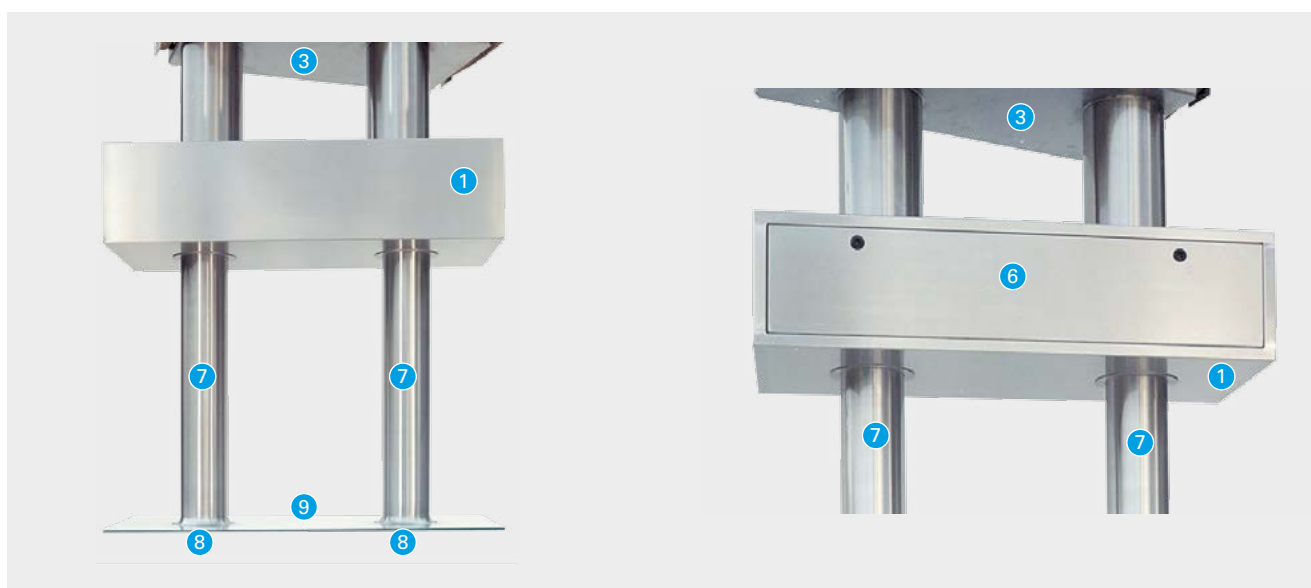
- Afzuigplenum geconstrueerd uit AISI 304 roestvrij staal, 320 korrel, zonder zichtbare schroeven en klinknagels. T.A.B.™ (Testing and Balancing) plug voor druktesten voor directe controle van luchtstroomhoeveelheden. Flenzen 1,5 mm dik met een gelaste naad en plenumlichaam 1 mm dik. Bevestiging met 4xM10 draadstangen.

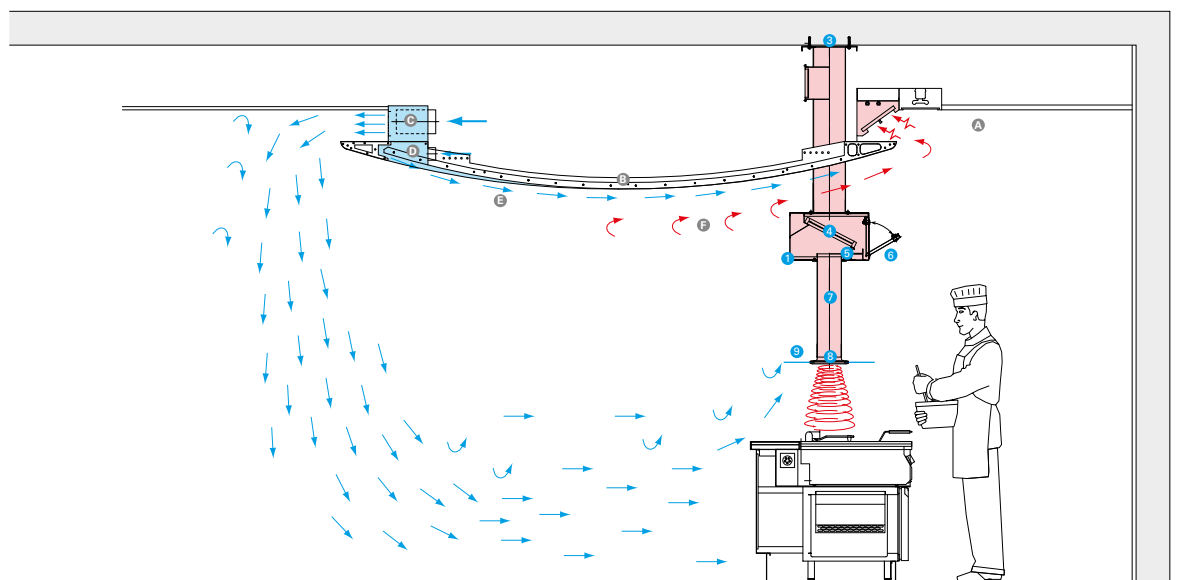
- Hoogefficiënte AS-filters, eenvoudig te demonteren voor reiniging in de vaatwasser. Constructie van AISI 304 roestvrij staal, constante drukval. Vet en condensaten worden opgevangen in een lekbak die gemakkelijk te verwijderen is voor reiniging.

- Toegangsluik tot de AS-filters en de lekbak. Gemonteerd op scharnieren en voorzien van zwart gelakte metalen sleutelsloten.

- 1 - Afzuigplenum
- 2 - Bevestigingsstangen
- 3 - Montageplaat
- 4 - Hoogefficiënte AS-filters
- 5 - Lekbak voor filtercondensaat
- 6 - Toegangsluik tot de filters

- Roestvrijstalen buis, uitgerust met een aerodynamische sproeier, gevormd om een zeer efficiënt cyclonisch aanzuigeffect te genereren. De sproeier is aan een draaibare glazen plaat te ondersteunen.





* Voorbeeld van aangepaste configuratie, met dank aan Boehringer Ingelheim Pharma (Duitsland).

Aangepaste configuraties

- Gehard veiligheidsglas (TSG) plaat, 10 mm dik.

7 - Roestvrijstalen buis

8 - Aspiratiemondstuk

9 - Glazen plaat

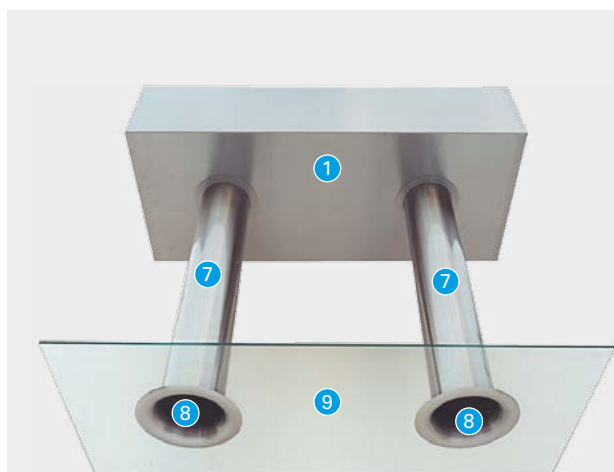
- Laminaire-stroom toevoermodule. Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, 320 korrel, zonder zichtbare schroeven en klinknagels. Roestvrijstalen of aluminium bekleding, voorzien van een honingraatstructuur.

10 - Laminaire-stroom toevoermodule

Dankzij de geringe afmetingen en de modulariteit kan het JES worden aangepast. Het kan ook worden geïntegreerd in een geventileerd plafond of in een HVAC-concept.

In dit voorbeeld hierboven is het JES geïntegreerd in een op maat gemaakt geventileerd plafond bestaande uit:

- traditioneel afzuiggebied (A)
- speciaal vleugelvormig gebied (B) dat een toevoerplenum (C) en een Capture Jet™-achtig plenum (E) omvat. Dit plenum wordt gevoed met een kleine hoeveelheid lucht om een horizontaal luchtgordijn (E) te creëren dat de vleugel beschermt tegen vuil en de resterende rook dwingt terug te keren naar het afzuiggebied (F).



JES efficiëntie



De rooktest toont de synergie van de 3 kenmerken van de JES aan:

- De nabijheid van de glazen plaat tot de rookbron verhoogt van nature de afvangefficiëntie;
- Het aerodynamisch gevormde mondstuk creëert een aanzuigcycloon die de rookpluimen in zijn richting dwingt;
- De glazen plaat versterkt de efficiëntie van de cycloon dankzij de creatie van een gunstige luchtstroom langs het oppervlak, in de richting van het mondstuk (zoals de draden die op het glasoppervlak zijn bevestigd, aantonen).



De prestaties van de JES zijn zowel in reële omstandigheden als tijdens laboratoriumtests indrukwekkend, waardoor het gebruik ervan:

- de enige oplossing is in bepaalde specifieke show cooking configuraties;
- de juiste oplossing is voor alle traditionele front cooking zones waar het gebruik van afzuigkappen niet gewenst is om een gevoel van openheid te creëren.

JES glazen plaat



De JES glazen plaat is gemaakt van TSG Sicuro (gehard veiligheidsglas), voorgespannen glas verkregen door thermische behandeling. In tegenstelling tot normaal floatglas, dat scherpe glasstukken produceert in het onwaarschijnlijke geval van breuk, produceert het TSG Sicuro glas een fijn netwerk van kleine, voornamelijk stompe glasstukken. Het gevaar op letsel wordt dan aanzienlijk verminderd. TSG Sicuro glas is ook beter bestand tegen temperatuurverschillen.

Capture Ray™ technologie



Het Jet Afzuigstelsel kan worden - als optie - uitgerust met de Capture Ray™ technologie. Het beperkt de vetafzettingen in het afzuigplenum en in het kanaalwerk, en vermindert de uitstoot van geuren bij de afvoer. De reinigingskosten van het kanaalwerk worden tot een minimum beperkt door de afwezigheid van vetafzettingen. De haalbaarheid, efficiëntie en terugverdientijd van warmteterugwinning worden ook verbeterd als gevolg van lagere onderhoudsvereisten.

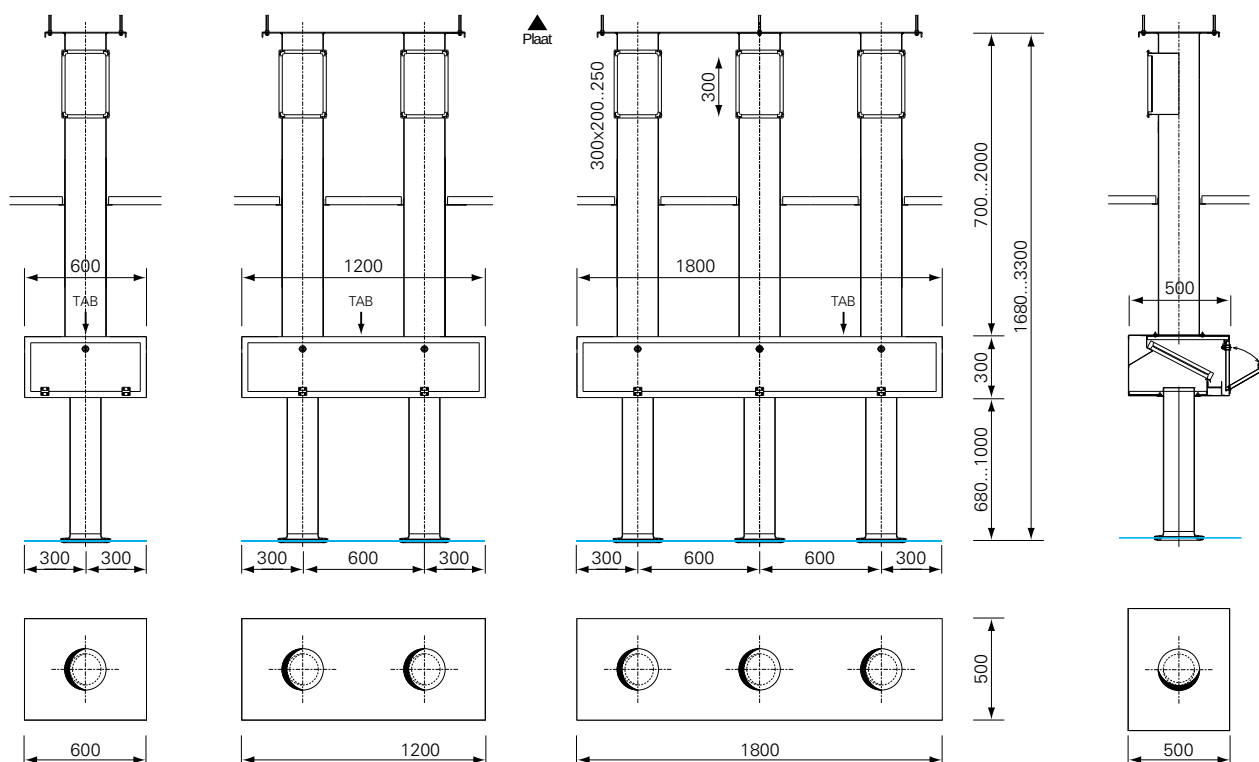


Gezien het ontwerp en de constructie van de JES, moet het brand blussysteem af fabriek geïnstalleerd. beperkingen. De toegankelijkheid tot het afzuigplenum na

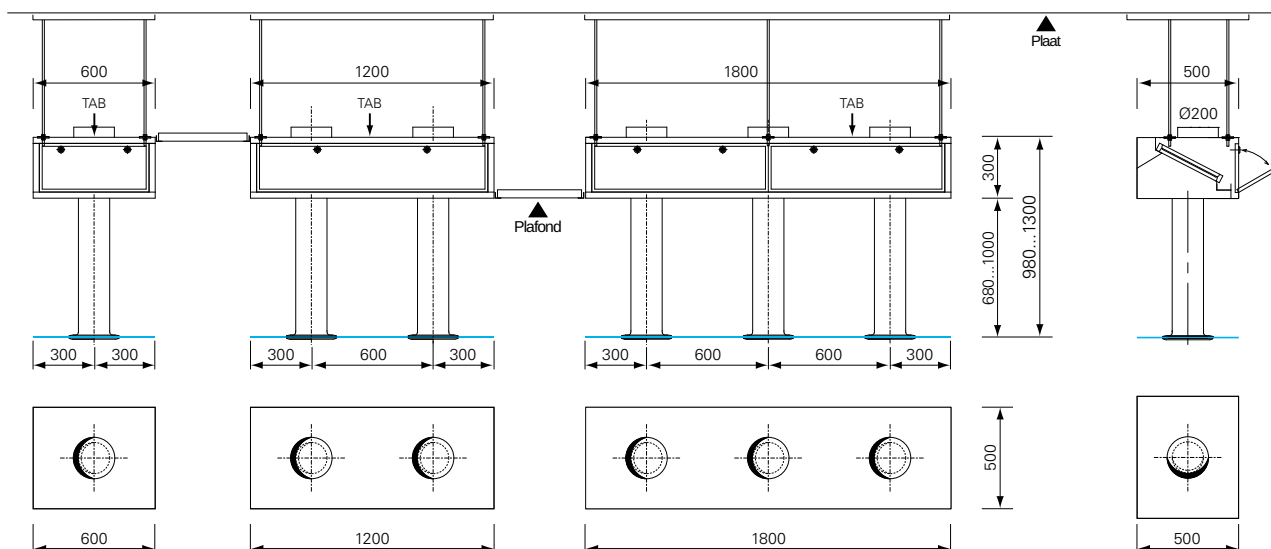
installatie kan ook aanzienlijk worden verminderd. Ten slotte kan de JES glazen plaat alleen met specifiek gereedschap worden geboord. Om al deze redenen wordt een JES brandblussysteem daarom volledig ontworpen en geïnstalleerd door onze specialisten.

installatie kan ook aanzienlijk worden verminderd. Ten slotte kan de JES glazen plaat alleen met specifiek gereedschap worden geboord. Om al deze redenen wordt een JES brandblussysteem daarom volledig ontworpen en geïnstalleerd door onze specialisten.

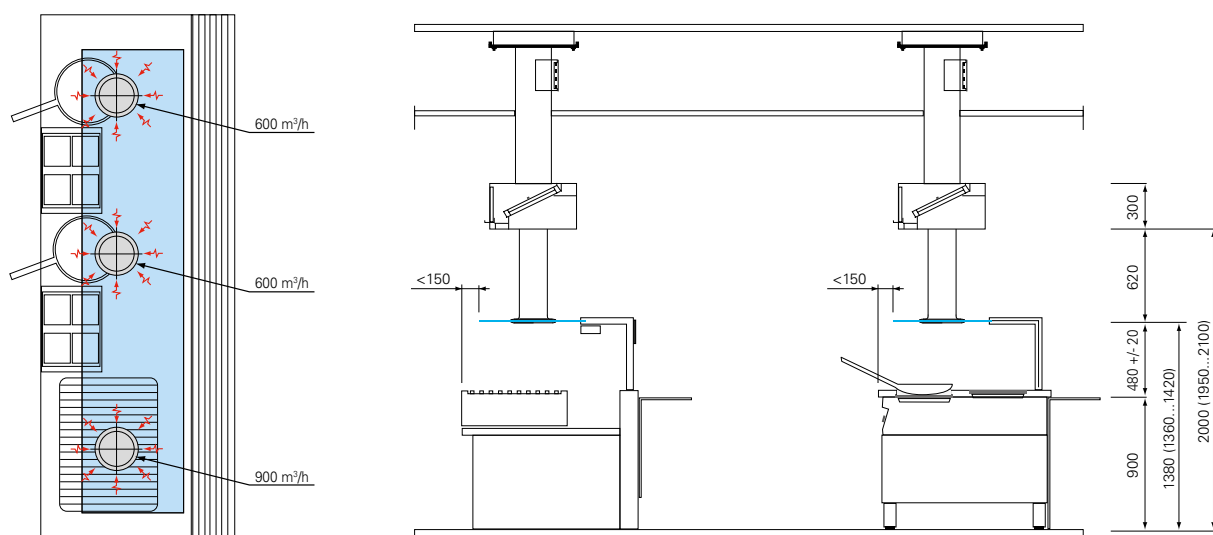
Afmetingen van de JES met aansluitingen op de buisverlengingen



Afmetingen van de JES met aansluitingen op de afvoerplenum



Voorbeeld van een typische JES-installatie



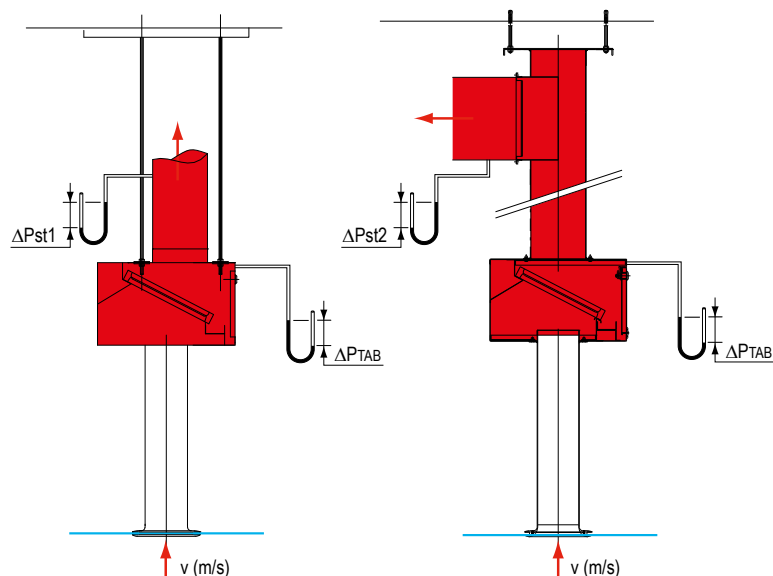
Snelle selectiegegevens

Code		1 mondstuk	2 mondstukken	3 mondstukken
Aanbevolen luchtdebieten	[m³/u]	600 - 900	1200 - 1800	1800 - 2700
	[l/s]	167 - 250	333 - 500	500 - 750
Maximale drukval	[Pa]	305	305	305
Afmetingen afvoerkamer (LxBxH)	[mm]	600x500x300	1200x500x300	1800x500x300
Afmetingen glasplaat (LxB)	[mm]	600x500	1200x500	1800x500
Aantal en filtertype		1 x AS	2 x AS	3 x AS
Filterafmeting (LxBxH)	[mm]	500x350x39	500x350x39	500x350x39
Totale hoogte	[mm]	1000...2000	1000...2000	1000...2000
Gewicht	[kg]	80	160	240

AFVOER Drukval en luchtstroommeting

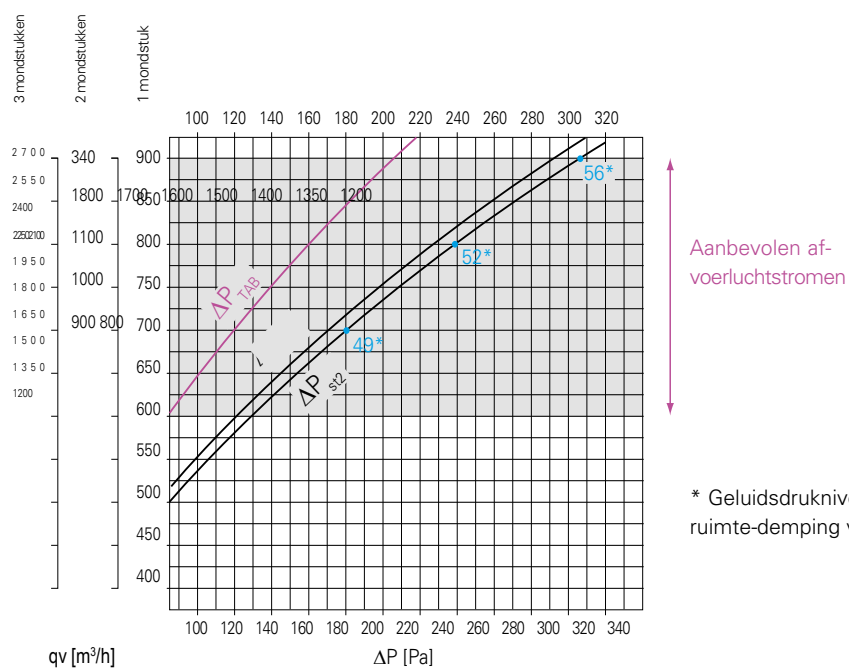
P_{st} = Statisch drukverlies afvoersectie

P_{TAB} = T.A.B.™ druk voor luchtstroommeting



Statisch drukverlies en afvoerluchtstroommeting met T.A.B.™ poorten

Aanbevolen druk T.A.B.™ 80-175 Pa



* Geluidsdrumniveaus van de JES, in dB(A), met een ruimte-demping van 8 dB

Afvoerluchtstroommeting met behulp van k-factoren

KSA (Aantal filters)	k-factor [m³/h]	k-factor [l/s]
1	1 mondstuk	62
2	2 mondstukken	124
3	3 mondstukken	186

Met de T.A.B.™ drukmeting is het ook mogelijk om de afvoerluchtstroom te controleren met de volgende formule:

$$q_e = k \times \sqrt{P_{TAB} \text{ [Pa]}}$$

De front cooking zone moet worden uitgerust met een Halton Jet Afzuigsysteem (JES). Het wordt compleet geleverd met de glasplaat, de aerodynamische mondstukken, het afvoerplenum, roestvrijstalen buizen en montageplaat. Het aantal mondstukken, de grootte van de glasplaat en de afvoerluchtstroomniveaus moeten zijn zoals aangegeven op de tekeningen.

Glasplaat en mondstukken • De glasplaat moet helder, ontbraamd en van het

TSG Sicuro voorgeperst type zijn. Het moet thermisch veilig en bestand zijn tegen hoge temperaturen. In het onwaarschijnlijke geval van breuk zullen de resulterende fragmenten voornamelijk stompe randen hebben. Het glaspaneel kan geen belastingen dragen zonder de installatie van specifieke beugels (valt buiten de leveringsomvang).

- De glasplaat moet 10 mm dik zijn, met gepolijste randen, in de fabriek geboord om te worden ondersteund door de afvoermondstukken en om de installatie van de brandblusmondstukken mogelijk te maken. Voor op maat gemaakte JES kan een polycarbonaatplaat worden geleverd om de afmetingen ter plaatse te controleren voordat de glasplaat wordt geproduceerd.
- De mondstukken moeten een aerodynamische vorm hebben om een zuigend cyclonisch effect te genereren dankzij hun combinatie met de glasplaat.
- De mondstukken, de bevestigingsflenzen van de glasplaat en de afvoerbuizen moeten integraal zijn geconstrueerd van gepolijst chroomnikkelstaal, materiaal nr. 1.4301. De buizen moeten een buitendiameter van 154 mm hebben en zijn uitgerust met een verwijderbare gelaste flens die aan het afvoerplenum is bevestigd.

Afvoerplenum en afvoerbuizen • De buitenbehuizing is geconstrueerd van gepolijst chroom

nikkelstaal, materiaal nr. 1.4301. Het is volledig gelast met geslepen lasnaden, om vloeistofdicht te zijn en schadelijke condensdruppels te voorkomen. De lengte is gelijk aan die van de glasplaat. Het is

uitgerust met een toegangsluik dat is vergrendeld met verchroomde sluitingen

- Het afvoerplenum moet zijn uitgerust met hoogrendement AS-vetfilters, geconstrueerd van gepolijst vaatwasmachinebestendig chroomnikkelstaal.
- Het condensaat moet worden opgevangen in een verwijderbare roestvrijstalen bak die onder de onderrand van de filters is geïnstalleerd.
- De condensaatopvangbak en de filters moeten gemakkelijk toegankelijk zijn voor periodieke reiniging via de deur die het afvoerplenum detecteert. De deur moet zijn gemonteerd op metalen schamieren en gesloten met een metalen sleutelslot.
- Het afvoerplenum kan rechtstreeks op het kanaalwerk worden aangesloten of door middel van verlengbuizen, gemaakt van gepolijst chroomnikkelstaal, materiaal nr. 1.4301, uitgerust met een horizontale aansluiting (300..250x200 mm) en een demper. De buizen moeten een buitendiameter van 204 mm hebben en zijn uitgerust met verwijderbare gelaste flenzen om ze aan het afzuigplenum te bevestigen.

T.A.B.™ poorten en luchtstroombalanceren • De luchtstromen moeten worden bepaald via de T.A.B.™ poorten gemonteerd op het JES-afvoerplenum. De luchtstromen moeten worden bepaald door de druk- versus luchtstroomcurven of coëfficiënten geleverd door Halton.

Brandblussysteem • De JES moet af fabriek worden uitgerust met een

brandblussysteem. Het moet de keuken beschermen en de verspreiding van brand door het gebouw voorkomen met behulp van een volledig automatisch brandbestrijdingssysteem van het vloeibare chemische type. Het branddetectiesysteem moet in staat zijn brand onder de glasplaat te detecteren en moet automatisch blusvloeistof afvoeren op kooktoestellen om de mogelijkheid van herontsteking of heropflakking te elimineren, in de plenumkamer en in het afvoerkanaal

kragen. Het systeem omvat een veerbelast ontgrendelingsmechanisme, één of meerdere agenttanks, sproeiers met afblaaskappen en roestvrijstalen apparaatuitlaten, een smeltzekeringdetector, aan de muur gemonteerde noodtrekstations, een aan de muur gemonteerde Automan en kast. De installatie wordt uitgevoerd door een geautoriseerde vertegenwoordiger van de systeemfabrikant en voldoet aan de UL 300-vereisten en lokale voorschriften.

Type: JES Fabrikant: Halton



www.halton.com/foodservice

Halton Foodservice Internationaal

Frankrijk

Halton SAS
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

Duitsland

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

VS

Halton Co.
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax + 1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

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

Verenigd Koninkrijk

Halton Foodservice Ltd
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333
foodservice@halton.co.uk
www.halton.co.uk

Japan

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

Canada

Halton Indoor Climate
Systems, Ltd.
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Tel. + 905 624 0301 Fax
+ 905 624 5547
info@haltoncanada.com
www.haltoncanada.com

Midden-Oosten

Halton Middle-East FZE
Jebel Ali Free Zone Kantoor/
Magazijn S3B3WH08
Postbus 18116
Dubai
Verenigde Arabische Emiraten
Tel. + 971 (0)4 813 8900
Fax + 971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

Het bedrijf hanteert een beleid van continue productontwikkeling, daarom behouden wij ons het recht voor om ontwerp en specificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Halton-vestiging. Om deze te vinden: www.halton.com/locations