



Nieuw ontwerp

Veel groter zicht op kookactiviteiten

Halton Skyline culinaire verlichting

Halton Connect® IoT en bewaking op afstand*

Touchscreen met een nieuwe intuïtieve interface

Luchtstroom op aanvraag als optie (begin 2022)

Opvouwbare zijkanalen
Gemakkelijker te hanteren

Halton MobiChef is een mobiel recirculatiestation ontworpen voor elektrische kooktoestellen. Het maakt koken mogelijk, altijd en overal waar het het meest waardevol is, zonder de noodzaak van aansluiting op een ventilatiekanaal.

Belangrijkste technologieën en opties



Capture Jet™-technologie

Betere rookafvang en vermindering van de recirculatieluchtstroom



KSA-aerosolscheiders gecombineerd met MFA-gaasfilters

Tot 99% efficiënt op deeltjes van 10 micron en groter



Twee fasen voedselveilig geactiveerde koolstoffilters

Vermindert de geuremissies aanzienlijk



Filterbewaking

Constante controle van de belasting van de wegwerffilters



Halton Connect® IoT-platform*

Cloud-gebaseerd controleplatform met bewakingsmogelijkheden op afstand



Zijdelingse Capture Jets

Betere bescherming tegen rooklekkage aan de zijkanalen



Elektrostatische precipitator (ESP)

Vervijdering van fijne deeltjes, inclusief vetdeeltjes en dampen



Luchtstroom "On Demand" (optie beschikbaar begin 2022)

Automatische opstart en selectie van ventilatorsnelheid



Halton Skyline (HCL)

Daglichtachtige LED-gebaseerde culinaire verlichting



Voorste Capture Jets

Vertraagt de opbouw van een vette film op de glazen voorkant



Absolute filtratie

MERV16 absoluut filter (beoordeeld 95% DOP voor 0,3 micron aerosolen)



Intelligente ventilatorregeling

3 constante luchtstroomniveaus, ongeacht de filterstatus



Halton Compact Touchscreen

Vereenvoudigde en intuïtieve LCD-gebruikersinterface

Optionele diensten



Halton Care Services* (optioneel)

Slimme onderhouds- en optimalisatiediensten

* De toegang tot het Halton Connect® webportaal is inbegrepen in de garantieperiode van 1 jaar. Na deze periode is het onderworpen aan een van de Halton Care serviceaanbiedingen.

Beschrijving en belangrijkste technologieën



Halton MobiChef is een mobiel recirculatiestation. Het maakt koken mogelijk, altijd en overal waar het het meest waardevol is, zonder de noodzaak van aansluiting op een ventilatiekanaal.

Gewoon aansluiten en het verwijdt drastisch het vet en de rook die vrijkomen bij de kooktoestellen, terwijl de geuremissies aanzienlijk worden verminderd.

Halton MobiChef maakt het mogelijk om kookeilanden te creëren midden in traditionele restaurants of in winkelcentra en foodcourts, evenals in banket- of ontbijtzalen van hotels. Het kan ook worden gebruikt om mobiele cateringpunten op strategische locaties binnen een evenementenlocatie te plaatsen, zoals bijvoorbeeld op beursterreinen. Het maakt ook het uitbreiden van de kookcapaciteit van een bestaande keuken mogelijk of het opzetten van een cateringactiviteit op toplocaties zonder zich zorgen te maken over ventilatie.

Halton MobiChef is ontworpen voor elektrische kooktoestellen. Het is even geschikt voor lichte tafelapparatuur of modulaire apparatuur (tot 5 van 400 mm breedte).

Het nieuwe ontwerp van Halton MobiChef is compacter en biedt tegelijkertijd een groter zicht op wat uw gasten gaan proeven. De bediening is nu volledig automatisch en de zijanten zijn opvouwbaar om het hanteren te vergemakkelijken. Last but not least, met Halton Connect® & Care-services is het onderhoud nog nooit zo eenvoudig en voorspellend geweest. U houdt de werking van uw station in de gaten. Wij ook, om alles voor u te regelen.

- HACCP-gecertificeerd (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Geen aansluiting op het afzuigkanaal nodig.
- Compatibel met alle elektrische en modulaire kooktoestellen van 700 of 800 mm diepte.
- De productiviteit en ergonomie zijn vergelijkbaar met een kookblok bedekt met een afzuigkap.
- De Capture Jet™-technologie aan de voor- en zijanten maakt een negatieve overhang mogelijk, terwijl de benodigde afzuigluchtsromen worden verminderd. Dit maakt de unit compact en stil in bedrijf, gezien de behandelingscapaciteit.

- Een extra set Capture Jets vertraagt de opbouw van een vettige film op het voorglas en vermindert de benodigde reinigingstijd.
- De opvouwbare zijanten en zijhandgreep vergemakkelijken het hanteren en het passeren van deuren.
- Volledig plug-and-play met een gebruiksvriendelijk geïntegreerd LCD-touchscreen.
- Het controlesysteem handhaaft de recirculatieluchtstroom constant op de drie beschikbare snelheden, ongeacht de verstopping van het filter (en het drukverlies).
- Optie / Met de "airflow On Demand"-technologie selecteert de unit automatisch en in realtime de bedrijfssnelheid die het beste past bij de lopende kookactiviteiten.
- KSA cyclonische aerosolscheider gecombineerd met MFA gaasfilters als de eerste van de 6 filtratiestappen. Tot 99% efficiënt op deeltjes van 10 micron en groter.
- Zeer efficiënt filtratieproces verwijdt drastisch de vet- en rookdeeltjes die vrijkomen bij de kooktoestellen, terwijl de geuremissies aanzienlijk worden verminderd.
- Uitgerust met Halton Connect® IoT (Internet of Things) platform met geavanceerde 24/7 bewakingsmogelijkheden op afstand.
- Toegang tot het Halton Connect webportaal inbegrepen in de garantieperiode van 1 jaar.
- Optie / Hoogste eigendoms waarde dankzij Halton Connect & Care aanbod voor voorspellend onderhoud en slimme diensten.
- Halton Skyline LED culinaire verlichting biedt het beste visuele comfort met respect voor de kleur en textuurweergave van het voedsel.
- Voor- en zijruiten van thermisch gehard veiligheidsglas, conform EN 12150-1:2015. Als een van deze per ongeluk breekt, zijn de glasfragmenten klein en stomp. Het risico op letsel wordt dan aanzienlijk verminderd.
- Ventilatoreenheid rechts- of linkshandig. Werkoppervlak erboven van kwarts.



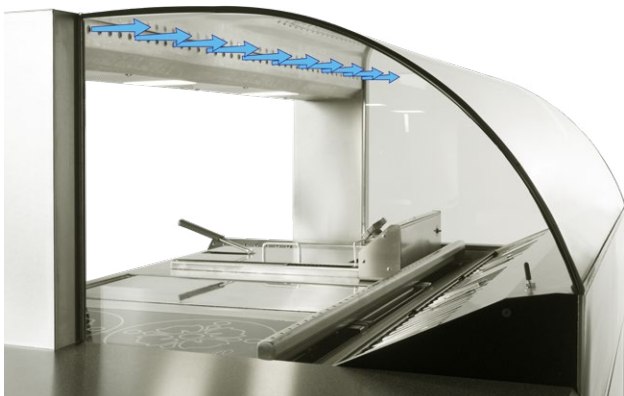
Capture Jet™-technologie met zijdelingse Jets



De Capture Jet™-technologie zorgt ervoor dat vet, rook en andere verontreinigende stoffen die vrijkomen bij kooktoestellen worden afgevangen met de laagst mogelijke luchtstroom. Dit is een cruciaal punt voor recirculatiesystemen om de grootte en efficiëntie te optimaliseren.

Voordelen

- Vermindert de maximale luchtstroom van de unit tot het laagst mogelijke niveau, zonder compromis op rook- en vetvangst.
- Vermindert de grootte van de filters en de ventilator. De unit is compacter, het geluidsniveau is lager en het energieverbruik van de ventilator is verminderd.
- De Capture Jets worden ook gebruikt om de reinigingstijd van het glazen frontscherm te verkorten



Capture Jets worden gebruikt om het glas aan de voorkant te beschermen tegen kookemissies



Capture Jets worden gebruikt om het glas aan de voorkant te beschermen tegen kookemissies

Hoe werkt het?

De Capture Jet™-technologie is gebaseerd op het gebruik van een of meerdere sets van enkele of dubbele aerodynamische nozzles, voorzien van een extreem lage luchtstroom. Deze nozzles vormen een of meerdere luchtgordijnen die, zorgvuldig geplaatst en georiënteerd, de afvang efficiëntie van vet, stoom, rook en warmte die vrijkomen bij kooktoestellen verhogen. Met andere woorden, ze verminderen de luchtstroom om deze te verwijderen aanzienlijk.

Halton MobiChef is uitgerust met 3 sets enkele Capture Jet™-nozzles.

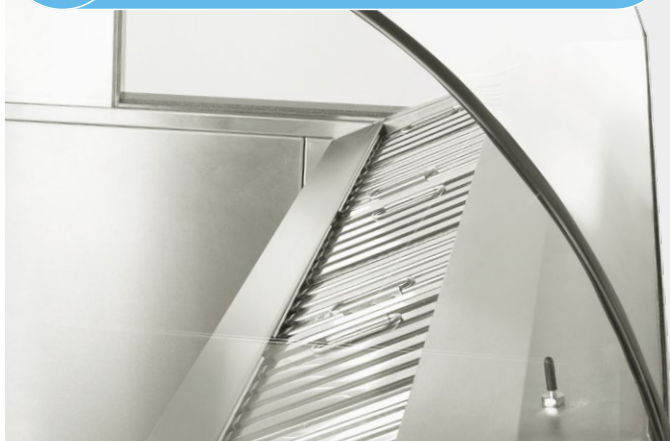
De eerste twee sets nozzles aan de voor- en zijanten zorgen voor een grote opening op de kooktoestellen. De chef-kok profiteert dan van een goede werk-ergonomie, zonder dat hij en zijn gasten hinder ondervinden van kookemissies die uit de unit ontsnappen. De afvang efficiëntie van de Halton MobiChef-unit bereikt het hoogste niveau met de laagste luchtstromen.

Een extra set Capture Jet™-nozzles is geïntegreerd bovenop het glazen frontscherm. Het draagt bij aan het richten van de kookemissies naar de primaire filters en het vertragen van de opbouw van een vette film op het glas. Halton MobiChef biedt een duidelijk zicht op het werk van de chef-kok, terwijl de reinigingstijd van het glazen scherm wordt geminimaliseerd.



KSA cycloonfilters

Gecombineerd met MFA gaasfilters



Primaire mechanische filtratie is essentieel voor elk recirculatiesysteem. In combinatie met de MFA gaasfilters verminderen de KSA cycloonfilters de reinigingsfrequentie van het wegwerp-voorfilter en optimaliseren ze de efficiëntie van de recirculatiebehandeling.

Voordelen

- KSA cyclonische aerosolscheiders gemaakt van roestvrij staal in overeenstemming met EN 16282-6. Tot 95% efficiënt op deeltjes van 10 micron of groter. Ook gecertificeerd UL 1046, NSF en LPS 1263.
- KSA afscheiders gecombineerd met MFA gaasfilters. Resultierend rendement tot 99% op deeltjes van 10 micron of groter, en 94% op deeltjes van 5 micron.



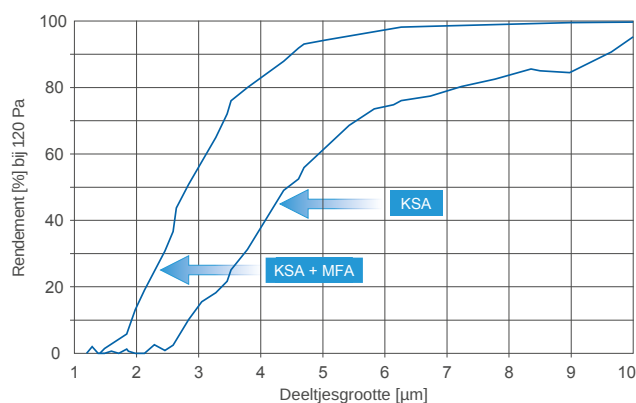
Zicht op het cyclonische effect in een KSA-filter (Schlieren-weergave)

- Lagere onderhoudskosten door lagere vervangingsfrequentie van het wegwerp-voorfilter.
- Optimaliseert de efficiëntie van het stroomafwaartse recirculatiesysteem.
- Geluidsniveaus en energieverbruik van de ventilator aanzienlijk verminderd dankzij het lage drukverlies.

Hoe werken ze?

KSA cycloonfilters bestaan uit verticale honingraatsecties. Ze openen alleen aan de boven- en onderkant en zijn ontworpen om de lucht naar binnen te laten wervelen. Het centrifugale effect is krachtig en continu – een mechanisme dat traditionele schotelfilters niet hebben. Deeltjes worden zo tegen de honingraatwanden gedrukt, wat resulteert in betere prestaties.

KSA-filters zijn geaccrediteerd door de UL (Underwriter Laboratories) als vlamwerend en hebben NSF (National Sanitation Foundation) hygiënische en veilige goedkeuring.



Tests op de efficiëntie van KSA-filters uitgevoerd op een afzuigplenum van een Halton afzuigkap door het VTT-laboratorium, volgens VDI 2052 (deel 1). Efficiëntietests op de combinatie KSA+MFA uitgevoerd in een Halton R&D-laboratorium onder vergelijkbare omstandigheden.



Luchtstroom op aanvraag (Optie)



Optie beschikbaar begin 2022

Halton MobiChef heeft een volautomatische modus waarmee u zich kunt concentreren op wat er voor de gasten wordt gekookt. Schakel het apparaat gewoon in en zodra de opstartroutine is voltooid, is het apparaat klaar om te werken met de juiste recirculatieluchtstroom, op het juiste moment.

Hoe werkt het en wat zijn de voordelen?

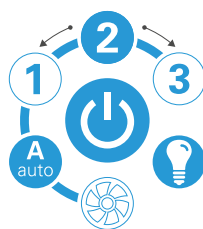
Halton heeft een intelligente infraroodsensor genaamd IRIS ontwikkeld die wordt gebruikt om het oppervlak van de kookapparatuur te scannen om de status ervan te bepalen. Met andere woorden, het kan bepalen

of de apparaten uit zijn, aan staan maar zonder kookactiviteit of in kookmodus zijn.

IRIS-sensoren vormen de kern van Halton's 'On Demand'-technologieën, waarvan het doel is duurzaamheid centraal te stellen in de oplossingen van Halton. De sensoren worden gebruikt om energie of water te besparen, afhankelijk van de technologie waarmee ze worden gecombineerd, maar ook om de onderhoudskosten te verlagen.

Voor het Halton MobiChef recirculatie-apparaat worden IRIS-sensoren gebruikt om elektriciteit te besparen, maar vooral om het volledig plug-and-play te maken. U hoeft zich geen zorgen meer te maken over de gebruikte snelheid tijdens het koken, wat vaak betekent dat de apparaten uiteindelijk altijd op maximale snelheid worden gebruikt.

Dankzij IRIS-sensoren schakelt u het apparaat in, wacht u tot de opstartroutine is voltooid en wordt de snelheidsselectie automatisch beheerd, afhankelijk van de kookactiviteit. Dit bespaart elektriciteit en verlaagt ook het gemiddelde geluidsniveau tot het laagste niveau, waarbij het maximum alleen wordt gebruikt tijdens de piekactiviteit.



Halton's compacte touchscreen maakt het eenvoudig. In de automatische modus wordt de bedrijfssnelheid geselecteerd afhankelijk van de kookactiviteit. De actieve snelheid wordt duidelijk weergegeven.



Een handmatige modus is nog steeds beschikbaar. In dat geval wordt de aanbevolen snelheid ook duidelijk weergegeven om de gebruiker uit te nodigen de snelheid te wijzigen of terug te keren naar de automatische modus.



Halton Skyline

culinaire verlichting



T5 buizen



Halton Skyline

Het is niet omdat het een recirculatiestation is dat de verlichting verwaarloosd moet worden. Halton MobiChef is uitgerust met Halton Skyline LED-verlichtingstechnologie om het visuele comfort van de chef-kok te verbeteren en zijn werk ook in de schijnwerpers te plaatsen voor de gasten.

Halton Skyline is de eerste LED-verlichtingstechnologie, specifiek ontwikkeld voor commerciële keukens. Het combineert de voordelen van culinaire en mensgerichte verlichting, respecteert de natuurlijke kleur en textuur van voedsel, en draagt bij aan welzijn en veiligheid.

Centrische verlichting die de natuurlijke kleur en textuur van voedsel respecteert, terwijl het bijdraagt aan het welzijn en de veiligheid van mensen.

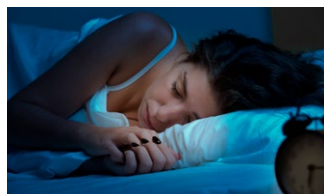
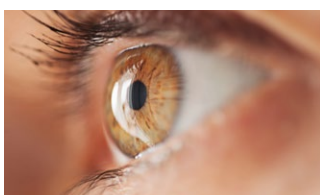
De aanzienlijke energiebesparingen kunnen bijna als secundair worden beschouwd, maar Halton's Skyline is een zeer efficiënt LED-ontwerp dat bijdraagt aan indrukwekkende energiebesparingen.

Gemonteerd in Capture Jet™ geventileerde plafonds en afzuigkappen, evenals in showcooking-oplossingen, kan het worden uitgebreid naar de andere keukenruimtes met extra stand-alone modules en voordelen.

Voordelen voor Halton MobiChef

- Respecteert opmerkelijk de natuurlijke kleur en textuur van voedsel.
- Kleurweergave-index (CRI) van 83 @4000K.
- Zeer goede verlichtingsniveaus op de kookoppervlakken.
- Lagere onderhoudskosten dankzij de levensduur van 50.000 uur voor zowel de LED's als de drivers.
- Energiebesparing op het elektriciteitsverbruik van het apparaat.

Wanneer uitgebreid naar een hele keuken, betekent Halton Skyline een compleet pakket aan andere voordelen



Halton Skyline biedt het beste visuele comfort, zonder veranderingen in de loop van de tijd en zonder het personeel te verblinden, en speelt zo ook een actieve rol in de keukenveiligheid. Onder andere is de afschermingshoek van Halton Skyline tot twee keer hoger dan DIN EN 12464-1⁽¹⁾ vereist.

Halton Skyline's Human Centric-versie is een biodynamische verlichting die gericht is op de behoeften van de gebruikers. Het creëert daglichtachtige sequenties afhankelijk van de keukenactiviteit, waardoor de werkomstandigheden en het welzijn verder worden verbeterd. Je zou denken dat je buiten was!

Een state-of-the-art verlichtingstechnologie die in de kern aanzienlijk bespaart op energie en onderhoud. Met een lichtrendement van 120 lm/W verbruikt Halton Skyline tot 2,8 keer minder dan fluorescentielampen.



(1) Licht en verlichting - Verlichting van werkplekken - Deel 1: Binnenwerkplekken



Halton Connect & Care



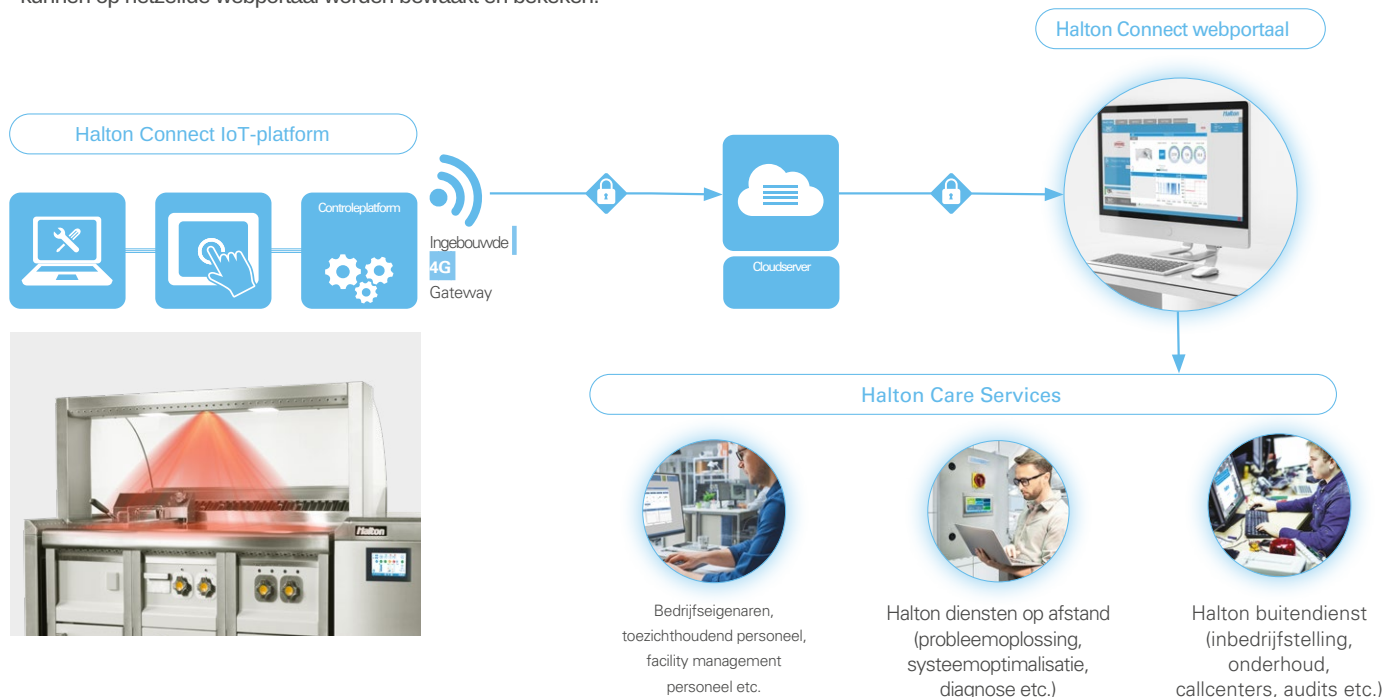
Halton Connect is een state-of-the-art IoT-platform (Internet of Things) waarvan de kern een geavanceerd cloudgebaseerd portaal is. Het maakt 24/7 bewaking op afstand mogelijk van de door Halton ontworpen oplossingen, waardoor toegang wordt verkregen tot nuttige informatie en krachtige data-analyse.

Halton Connect maakt Halton Care slimme diensten mogelijk. Deze dragen direct bij aan de hoogste eigendoms waarde en gemoedsrust voor de bedrijfseigenaren.

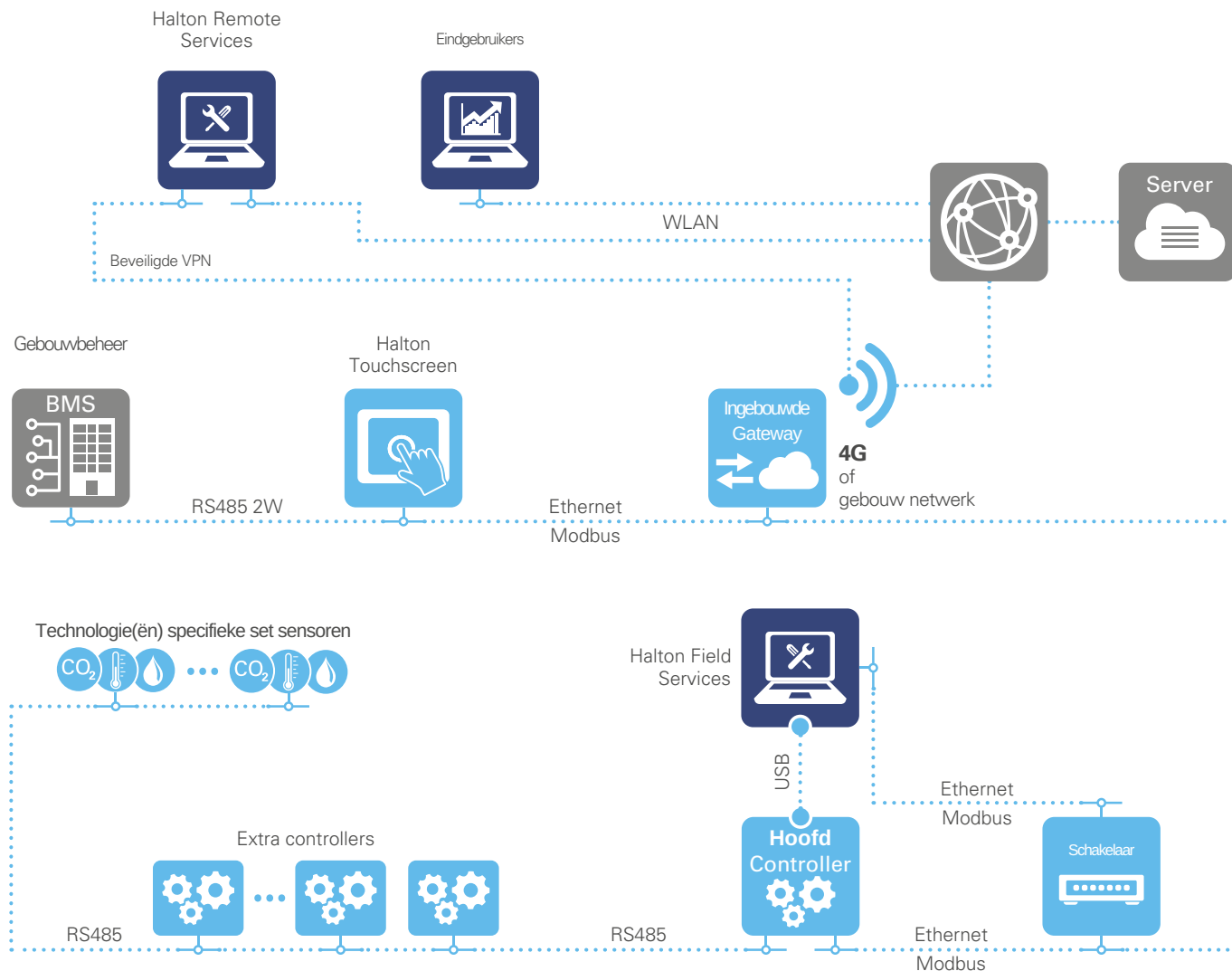
Voordelen

- 24/7 bewaking van Halton MobiChef-eenheid.
- Toegang tot het cloudgebaseerde en intuïtieve webportaal van Halton Connect. Het biedt gedetailleerde informatie over de werking van de Halton MobiChef. De andere Halton-oplossingen kunnen op hetzelfde webportaal worden bewaakt en bekeken.

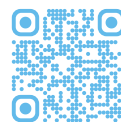
- Automatische melding van systeemfouten en bewerking van vereenvoudigde geautomatiseerde analyserapporten.
- Optie voor geavanceerde geautomatiseerde data-analyserapporten (energiebesparing, waterbesparing, gebruik van kookapparatuur afhankelijk van de aangesloten technologieën enz.).
- Maakt diepere analyse door onze ingenieurs mogelijk om instelpunten te optimaliseren of het gebruik van apparatuur aan te passen, om de efficiëntie van de systemen op ontwerpniveau te houden of zelfs te verbeteren gedurende de gehele levenscyclus van de keuken(s).
- Veilig, omdat het is ontworpen om te werken als een volledig onafhankelijk systeem in uw gebouw.
- Voorspellend onderhoud op basis van de data-analyse van de systemen. Bezoeken worden gepland afhankelijk van de werkelijke behoeften en het gebruik van vervangende onderdelen wordt geoptimaliseerd.
- Laagste risico op uitvaltijd van ventilatie door verkeerde manipulatie of defecte apparatuur.
- Beter zicht op de concurrentiepositie door voorspellende kostenberekening.
- Optie voor automatische aanpassing van de duur van onderhoudscontracten.
- Optie voor softwareonderhoud en update van Halton Connect.



Halton Connect Principles & Halton Touchscreen



De ingebouwde 4G-gateway van Halton Connect is ontworpen om als een volledig onafhankelijk systeem in uw gebouw te functioneren. Het dataverkeer naar de cloud wordt beveiligd door een VPN (Virtual Private Network) en met SSL-encryptieprotocol (Secure Sockets Layer). Halton Connect heeft ook de mogelijkheid om informatie naar het BMS (Building Management System) te sturen.



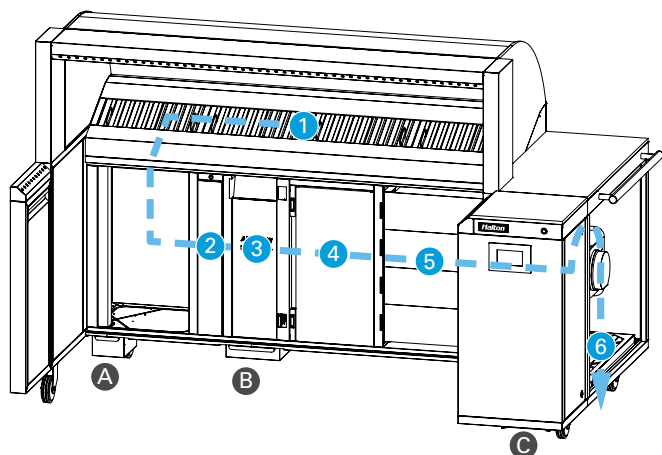
Lees onze whitepaper over Halton Connect Secure



Het compacte Halton Touchscreen stelt eindgebruikers in staat om altijd een snel overzicht te hebben van de werking van de Halton MobiChef-unit. Deze informatie is ook beschikbaar op het Halton Connect® webportaal, op dezelfde manier als die van de Halton-oplossingen die de andere gebouwgebieden kunnen uitrusten.



Werking

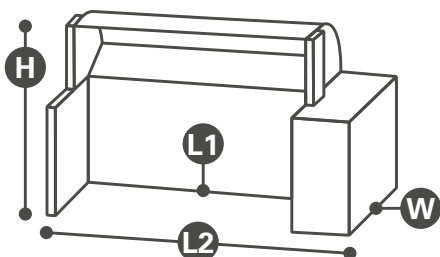


Halton's MobiChef integreert een zeer efficiënte recyclingunit gebaseerd op een proces dat bestaat uit niet minder dan 6 stappen. Het is ontworpen om de vet- en rookdeeltjes die vrijkomen bij kooktoestellen drastisch te verwijderen, terwijl de geuremissies sterk worden verminderd.

De lucht kan vervolgens vrij worden afgevoerd naar de eetruimte waar het kookstation is geïnstalleerd. Halton's MobiChef vereist namelijk geen aansluiting op een ventilatiekanaal.

- 1 Mechanische tweetraps voorfiltratie bestaande uit Halton's KSA cyclonische aerosolscheiders en MFA gaasfilters. Deze combinatie verwijdert zeer efficiënt grote en middelgrote deeltjes. Beide zijn vaatwasmachinebestendig.
 - 2 Extra wegwerp voorfilter met classificatie M5 (volgens EN779).
 - 3 De drie voorfiltratiestappen zorgen ervoor dat de ESP (Elektrostatische Precipitator) met maximale efficiëntie werkt. ESP's induceren een elektrostatische lading op de deeltjes die erdoorheen gaan, om ze vervolgens op platen te verzamelen die een magnetisch veld genereren. De ESP van Halton MobiChef is zeer efficiënt op fijne deeltjes, inclusief vetdeeltjes en damp; en is reinigbaar.
 - 4 MERV 16 (volgens Ashrae 52.2) absoluut filter, geclassificeerd 95% DOP voor 0,3 micron aerosolen. Het wordt gebruikt om ultrafijne deeltjes te verwijderen, voornamelijk aanwezig in rook.
 - 5 Een deel van de geuren wordt meegevoerd door de vetdeeltjes en dampen, evenals door de rook. Ze worden drastisch verwijderd door de voorgaande filtratiestappen.
 - 6 Een terminaal synthetisch filter geïmpregneerd met koolstof voltooit de behandeling om de geuremissies tot het laagst mogelijke niveau te reduceren.
- A Vetbak voor de mechanische voorfiltratie.
- B Vetbak voor de ESP.
- B Filter voor de geïntegreerde Capture Jet™ ventilator.

Snelle selectiegegevens

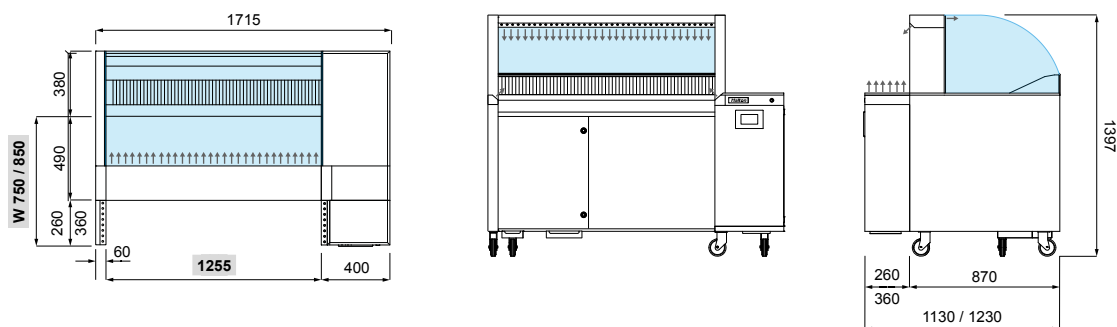


					Q_R [m³/h] (1)			230V/50Hz
	L1	L2	W	H	1	2	3	⚡
S70	1255	1715	1130	1397	560	675	810	1650 W
S80	1255	1715	1230	1397	650	780	940	1650 W
M70	1655	2115	1130	1397	740	890	1070	1650 W
M80	1655	2115	1230	1397	860	1030	1240	1650 W
L70	2055	2515	1130	1397	920	1110	1330	1650 W
L80	2055	2515	1230	1397	1070	1280	1540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

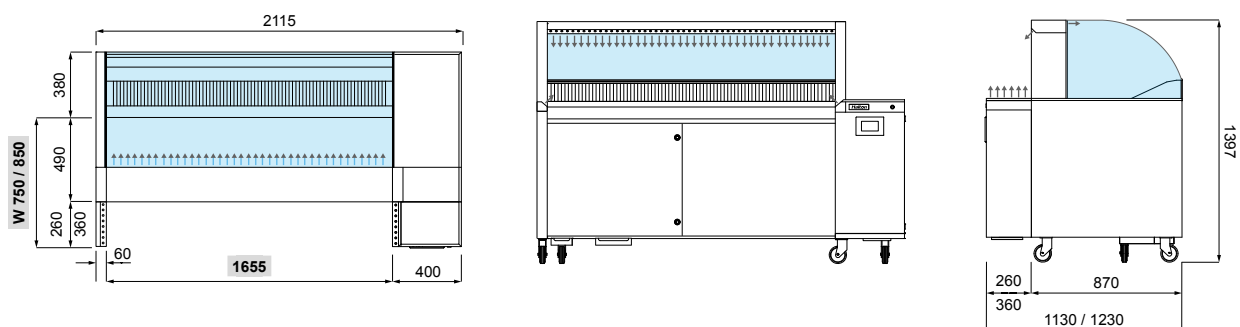
(1) Indicatieve recirculatieluchtstromen die kunnen worden aangepast afhankelijk van de technische specificaties van de kookapparatuur

Afmetingen

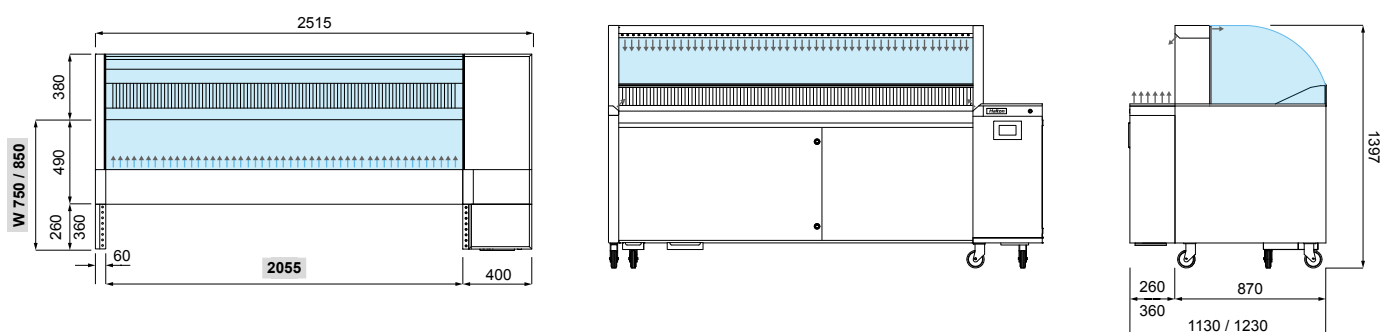
KMC Halton MobiChef S70 (W750) S80 (W850) 277 kg



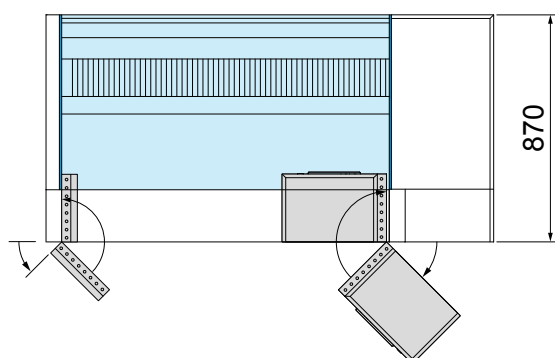
KMC Halton MobiChef M70 (W750) M80 (W850) 297 kg



KMC Halton MobiChef L70 (W750) L80 (W850) 317 kg



Opvouwbare zijpanelen



Specificaties

De mobiele recirculatie-unit is van het merk Halton, model KMC Halton MobiChef.

Deze wordt af fabriek geconfigureerd als plug-and-play bij levering. De volgende specificaties moeten volledig worden nageleefd.

Buitenmantel en structuur van de unit

- Structuur van de unit gemaakt van roestvrijstalen profielen en uitgerust met zware wielen.
- Buitenmantel geconstrueerd van 1,0 mm AISI 304 roestvrij staal met een geborstelde satijnen afwerking. Alle zichtbare lassen geslepen en gepolijst tot de originele afwerking van het metaal.
- Zijkanten van de unit gedeeltelijk opvouwbaar om de verplaatsing door deuren en gangen te vergemakkelijken. Het vaste deel van de ventilatorzijmodule is uitgerust met een roestvrijstalen handgreep om de bediening te vergemakkelijken.
- Glazen schermen gemaakt van gehard veiligheidsglas conform EN 12150-1:2015.

Capture Jet™ technologie

- De Capture Jet™ technologie is gebaseerd op het gebruik van één of meerdere sets van aerodynamische blaasmondstukken, enkel of dubbel. Elke set Capture Jets vormt een luchtgordijn en verhoogt de afvang en insluiting van rook, stoom en warmte van de producten waarin ze zijn geïntegreerd.
- Mondstukken ontworpen om een minimale lichtsnelheid van 8 m/s bij de uitgang te bereiken, zonder tocht te creëren die een tegengesteld effect zou kunnen hebben dan verwacht.
- Capture Jets gevoed door een geïntegreerde ventilator om de benodigde luchtstroom en statische druk te leveren voor een optimale efficiëntie. Een specifiek kanaalwerk is dus niet vereist. De luchtinlaat van de ventilator is uitgerust met een filter, van buitenaf vervangbaar.
- De recirculatie-unit is uitgerust met 3 sets enkele Capture Jets.
- De voorste en zijdelingse Capture Jets verminderen de afvoerluchtstromen, terwijl ze een grote opening aan de zijkanten mogelijk maken voor een betere ergonomie.
- Derde set Capture Jets aan de bovenkant van het voorste glazen scherm. Deze draagt bij aan het leiden van de kookemissies naar de primaire filters en aan het vertragen van de opbouw van een vette film op het glas.

Afvoerplenum

- Afvoerplenum uitgerust met KSA cyclonische aerosolscheiders. Gemaakt van roestvrij staal, moeten ze voldoen aan EN 16282-6. Efficiëntie tot 95% op deeltjes van 10 micron of groter, zoals getest door een onafhankelijk laboratorium. Filters zijn ook UL 1046, NSF en LPS 1263 geclassificeerd.
- KSA-afscheiders gecombineerd met MFA-gaasfilters. Resulterende efficiëntie tot 99% voor deeltjes van 10 micron of groter, en 94% voor deeltjes van 5 micron.

Recyclingmodule

- De zeer efficiënte luchtrecyclingmodule omvat 5 extra behandelingsstappen.
 - 1 - Wegwerp voorfilter met classificatie M5 (volgens EN779)
 - 2 - ESP, elektrostatische precipitatorcel
 - 3 - MERV 16 (volgens Ashrae 52.2) absoluut filter, geclassificeerd 95% DOP op deeltjes van 0,3 micron
 - 4 - Geactiveerd koolstof- en chemische korrels geurabsorberend filter
 - 5 - Synthetisch eindfilter geïmpregneerd met koolstof
- Recyclingmodule uitgerust met twee toegangsdeuren, beveiligd door een stroomonderbrekingsfunctie bij het openen van de deuren. Het biedt ruime toegang tot de wegwerpfilters en de wasbare ESP-cel.
- Na behandeling moet het mogelijk zijn om de lucht terug in de ruimte te blazen, zonder dat een aansluiting op een ventilatiekanaal nodig is.

Ventilator

- Ventilatormodule uitgerust met een centrifugale afzuigventilator, gedimensioneerd op basis van de lengte van de unit. Motor van het ECM-type (elektronisch gecommuteerde motor). Toegang via twee onafhankelijke deuren uitgerust met een stroomonderbrekingsfunctie.
- Ventilatormodule afgedekt met een kwartsplaat.

IoT-besturingsplatform

- Het IoT (Internet of Things) besturingsplatform is van het merk Halton, Halton Connect.
- Het beschikt over geavanceerde mogelijkheden voor bewaking op afstand om gedetailleerde informatie te verschaffen over de werking en statussen van het/de systeem(en), dankzij een cloudgebaseerd en gebruiksvriendelijk webportaal.
- Het IoT-platform en webportaal stellen gebruikers in staat om te profiteren van premium services, inclusief voorspellend onderhoud van het/de systeem(en).
- Het platform omvat ook een compact touchscreen dat gebruikers eenvoudige informatie geeft over de werking en het onderhoud van de unit, zonder dat het webportaal hoeft te worden verbonden.

[Optie] Automatische modus

- Automatische modus geactiveerd aan het einde van de opstartroutine van de unit. Selectie van de bedrijfssnelheid afhankelijk van de kookactiviteit. Mogelijkheid om de automatische selectie te negeren door over te schakelen naar de handmatige modus via het touchscreen.
- Daartoe wordt het oppervlak van de kookapparatuur gescand met behulp van een of meerdere geïntegreerde IRIS infraroodstralingsindexsensoren, om onmiddellijk variaties in kookactiviteit te detecteren en de juiste bedrijfssnelheid te selecteren.

Halton Skyline verlichtingsarmatuur

- Verlichtingsarmatuur gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met de inbouw Halton Skyline breedstralers.
- Minimale verlichtingssterkte op de werkbladen van 500 lx.
- De spots zorgen voor een uniform licht, met een goede balans tussen de directe en diffuse componenten, waardoor vormen en texturen duidelijker en contrastrijker worden.
- Kleurtemperatuur van 4000K en kleurweergave-index (CRI) van minimaal 83, om te voorkomen dat de kleurperceptie van het voedsel en de ingrediënten wordt aangetast.
- Minimale levensduur van LED's en drivers van 50.000 uur. Drivers DALI-compatibel. Efficiëntie van de spot van minimaal 105 lm/W.
- Spots afgesloten met een naadloos verlijmde veiligheidsglasplaat voor een betere hygiëne en eenvoudige reiniging. A1 brandwerend glas (onbrandbaar volgens EN 13501-1). IP54 bescherming tegen opspattend water.



www.halton.com

Halton Productiefaciliteiten

Frankrijk

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

VS

Halton
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
sales.us@halton.com
www.halton.com

Azië-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

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

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

China

Halton Ventilatie
浩盾通风设备（上海）有限公司
Kamer 701, nr. 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

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

Brazilië

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

Halton voert een beleid van continue productontwikkeling, daarom behouden wij ons het recht voor om ontwerp en specificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Neem voor meer informatie contact op met uw dichtstbijzijnde Halton-agentschap.

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