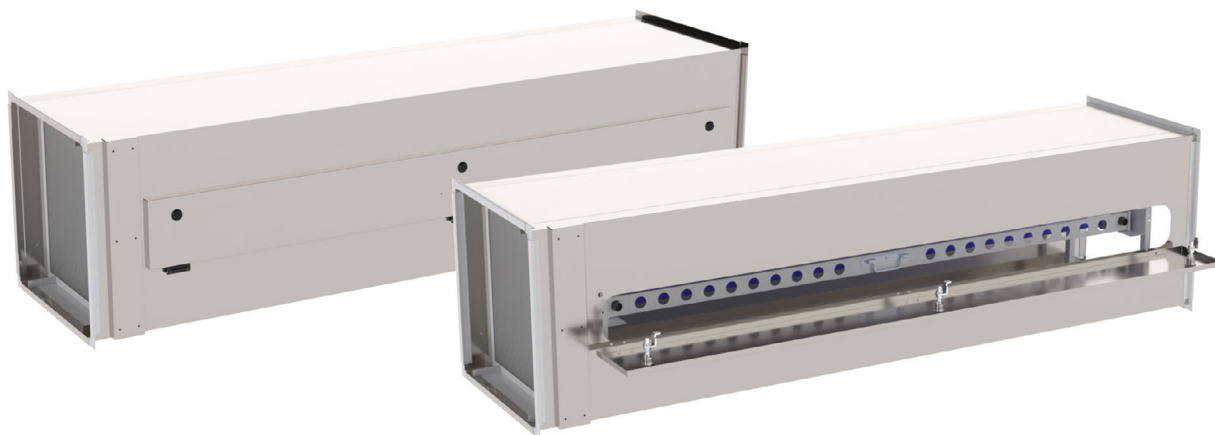


RCT

ReactAway - Kanaal Capture Ray™ UV-C-unit

◦ Voor commerciële keukens ◦ Ideaal voor retrofitprojecten ◦ Geavanceerde luchtverontreinigingsbeheersing op basis van UV-C Capture Ray™-technologie



Verklaring(en) en certificering(en)



Belangrijkste technologieën en opties



Optionele hoge efficiëntie
Voorfiltratie
Verhoogt de uiteindelijke efficiëntie
of neutralisatie van vet en VOS



UV-C Capture Ray™
Neutraliseert vetdampen en
-deeltjes

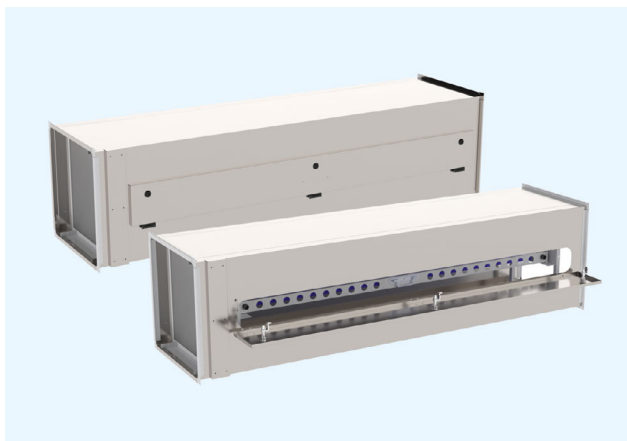


Halton Mini Touch Screen
Intuitive LCD-gebruikersinterface



Halton Connect™ (optie)
Cloud-gebaseerd controleplatform met
mogelijkheden voor monitoring op afstand (1)

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



Toepassingen

Halton ReactAway is een behandelingsunit uitgerust met Capture Ray™-technologie en ontworpen om te worden geïnstalleerd op afvoerkanalen van commerciële keukens.

Capture Ray™-technologie wordt gebruikt om de reinigingskosten van luchtkanalen te verlagen, de brandveiligheid te verbeteren en het risico op juridische stappen van omwonenden te voorkomen als gevolg van kookgeuren die worden afgevoerd door commerciële keukens in dichtbevolkte gebieden. Het wordt essentieel wanneer luchtkanalen moeilijk toegankelijk zijn voor reiniging of in erfgoed- of geklasseerde gebouwen met strenge brandveiligheidseisen. Het is vaak geïntegreerd in de afzuigkappen en geventileerde plafonds van Halton.

De Halton ReactAway-unit is specifiek ontworpen om bestaande keukens te retrofitten met Capture Ray™-technologie, zonder grote aanpassingen aan bestaande afzuigkappen of geventileerde plafonds, en tegelijkertijd volledige operationele veiligheid te garanderen. Het kan ook worden gebruikt als aanvulling op Halton's Capture Ray™-afzuigkappen of geventileerde plafonds wanneer extra UV-capaciteit nodig is om te voldoen aan hogere eisen voor luchtverontreinigingsbeheersing.

Na de behandeling is het mogelijk om warmte terug te winnen uit de afgezogen lucht, waardoor ReactAway bijzonder geschikt is voor projecten die gericht zijn op LEED (1), BREEAM (2), DGNB (3), RE2020 (4), of andere vergelijkbare programma's of certificeringen.

Beschrijving

De Capture Ray™-technologie neutraliseert fijne vetdeeltjes, vetdampen en een aanzienlijk deel van de VOS die niet kunnen worden verwijderd door primaire mechanische filtratie.

Het biedt een unieke combinatie van voordelen, waaronder lagere reinigingskosten, verbeterde hygiëne, verhoogde brandveiligheid en een lagere milieubelasting voor de omliggende buurt.

Substantiële energiebesparingen

- Maakt duurzame warmteterugwinning mogelijk om toevoerlucht of water voor te verwarmen, wat aanzienlijke energiebesparingen oplevert bij de werking van HVAC en/of de productie van warm tapwater.

Verbeterde veiligheid, onderhoudsbesparingen en respect voor de buurt

- De Capture Ray™-technologie houdt de afvoerplenum en stroomafwaartse luchtkanalen vrijwel vrij van vetafzettingen. De reinigingswerkzaamheden van de luchtkanalen worden teruggebracht tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum.
- Combineert aanzienlijke besparingen op de reinigingskosten van luchtkanalen met geoptimaliseerde hygiëne en brandveiligheid

Overige voordelen en kenmerken

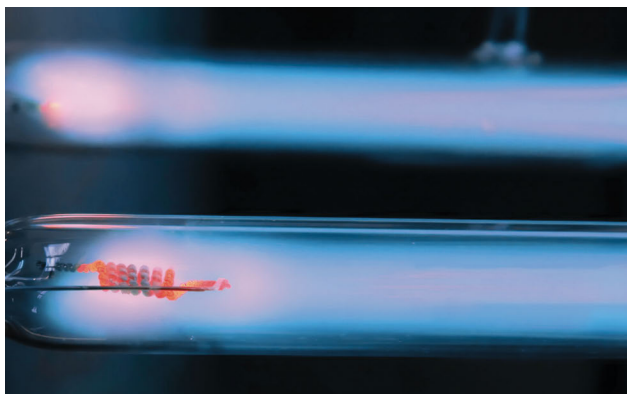
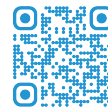
- Constructie van roestvrij staal, 1,2 mm dik. Volledig gelaste behuizing voor verbeterde robuustheid.
- Installatie in plafondholtes of in een technische ruimte. Verticale of horizontale positie wordt ondersteund.
- Optionele horizontale buiteninstallatie omvat afdekkingen voor de ballastkasten en een kap boven de toegangsklep van de UV-lamp.
- Optionele voorfiltratie om het UV-C-neutralisatieproces te verbeteren, wat een optimale efficiëntie bereikt op middelgrote tot kleine vetdeeltjes, vetdampen en VOS.
- Capaciteit van 1440 tot 17280 m³ h (400 tot 4800 l/s). Hogere capaciteiten op aanvraag.
- [optie] Geavanceerde 24/7 monitoring op afstand dankzij het Halton Connect IoT (Internet of Things) platform.
- Hoogste eigendoms waarde dankzij Halton Connect & Care slimme services die als optie beschikbaar zijn vanaf de inbedrijfstelling van keukens.
- Volledige toegangsbeveiliging tot UV-C-lampen. Inclusief een verificatie van de correcte sluiting van het toegangsluik tot de UV-lampen.
- Levensduur lampen: tot 20 maanden of 13.000 uur.
- De ballast- en controllerkasten kunnen aan de meest geschikte zijde van de unit of tot 1,5 m afstand worden gemonteerd.
- De unit wordt geleverd met het 5" Halton Mini Touch Screen als gebruikersinterface. Dit kan tot 100 m van de unit worden geïnstalleerd.
- In combinatie met andere Halton-verbonden technologieën wordt de unit onderdeel van het volledige Halton Connect™-platform dat het Halton Touch Screen omvat.

(1) LEED - Leadership in Energy and Environmental Design (2) BREEAM - Building Research Establishment Environmental Assessment Method (3) DGNB - German Sustainable Building Council (4) RE2020 - French Environmental Regulation 2020 (5) EN 16282-2 Apparatuur voor commerciële keukens - Componenten voor ventilatie in commerciële keukens - Deel 2: keukenafzuigkappen - Ontwerp- en veiligheidseisen (6) HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point



Capture Ray™-technologie

• UV-C vet- en geurneutralisatie



De Capture Ray™-technologie neutraliseert fijne vetdeeltjes, vetdampen en een aanzienlijk deel van de VOS die niet kunnen worden verwijderd door primaire mechanische filtratie.

Het biedt een unieke combinatie van voordelen, waaronder lagere reinigingskosten, verbeterde hygiëne, verhoogde brandveiligheid en een lagere milieubelasting voor de omliggende buurt.

Voordelen

- De Capture Ray™-technologie houdt de afvoerplenums en stroomafwaartse luchtkanalen vrijwel vrij van vetafzettingen. De reinigingswerkzaamheden van de luchtkanalen worden teruggebracht tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afvoercircuit worden geoptimaliseerd tot hun hoogste normen.
- De Capture Ray™-technologie vermindert ook aanzienlijk de geuren die naar buiten worden afgevoerd en verlaagt zo de milieubelasting van de keukens op de buurt en het risico op klachten of juridische stappen.
- Een aanwinst voor het vestigen van een restaurant op dichtbevolkte stedelijke locaties, d.w.z. op voorheen onhaalbare locaties of waar ze het hoogste omzetpotentieel vertegenwoordigen.
- In combinatie met PolluStop worden luchtgedragen kookgeuren geminimaliseerd tot een punt waarop de luchtkanalen de meest directe en kosteneffectieve route naar buiten kunnen volgen, zelfs op straatniveau.
- Het maakt de eliminatie van lelijke externe of omvangrijke interne verticale kanaalstijgpijpen mogelijk. Het vermindert de installatiekosten en verhoogt de verhuurbare ruimte en de bijbehorende inkomsten.
- De Capture Ray™-technologie maakt ook efficiënte warmteterugwinning mogelijk, duurzaam in de tijd.

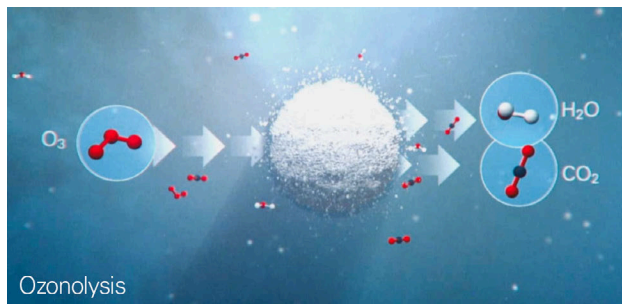
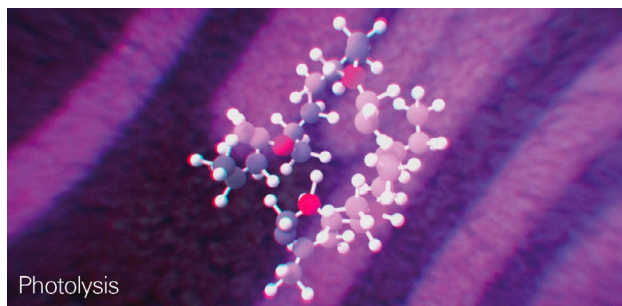
Hoe werkt het?

Capture Ray™-technologie is gebaseerd op het gebruik van UV-C-lampen. De neutralisatie van vetdeeltjes en -dampen is afhankelijk van twee gelijktijdige reacties.

Fotolyse is het directe effect van UV-C-straling. Het werkt door fotodecompositie waarbij vetmoleculen worden afgebroken door fotonen.

Ozonolyse is de oxidatie van de molecuulfragmenten door de ozon die door de lampen wordt gegenereerd. De eindproducten van deze reactie zijn water, koolstofdioxide en een inert residu van een polymerisatie-achtige reactie. Aangezien ozon een gas is, wordt het meegevoerd met de luchtstroom, waardoor de oxidatie kan doorgaan in de afvoerkanalen.

De UV-C-lampen neutraliseren ook een deel van de VOS, het tweede geurverspreidingsmiddel met vet.

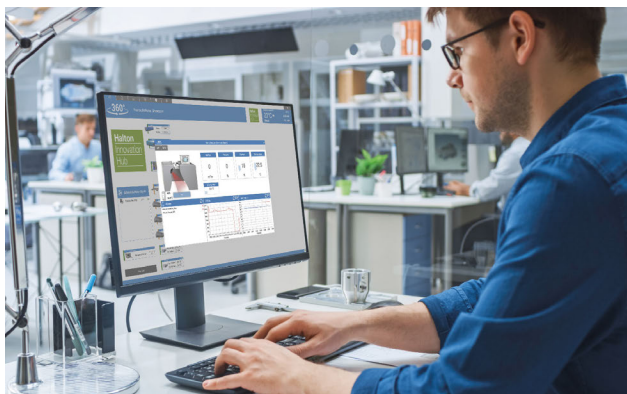


Binnenaanzicht van een afvoerplenum uitgerust met UV-C-lampen na enkele weken gebruik



Halton Connect™ (optie)

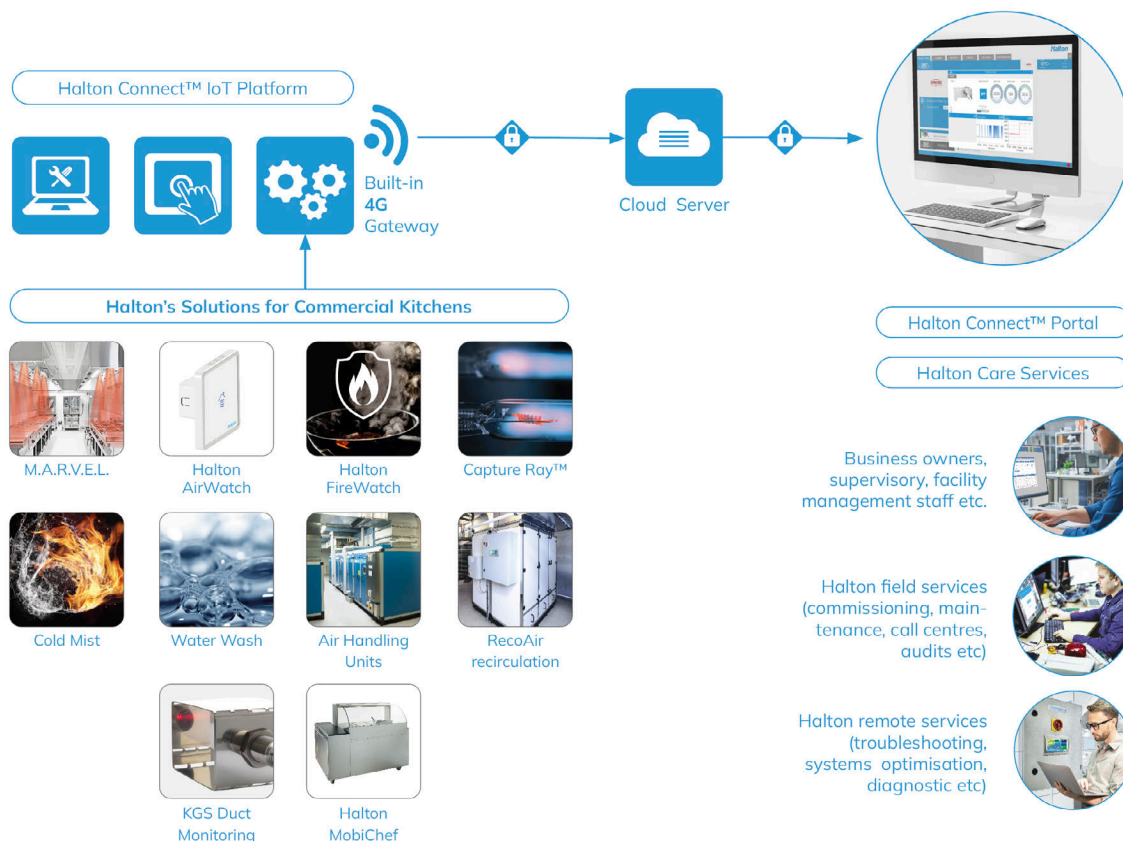
◦ Realtime monitoring ◦ Inzichtelijke gegevens & rapporten ◦ Maakt voorspellend onderhoud mogelijk



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

Voordelen

- 24/7 monitoring van Halton-technologieën en -oplossingen.
- Toegang tot het cloud-gebaseerde portaal van Halton Connect™ inbegrepen tijdens de garantieperiode, met gedetailleerde gegevens over verbonden oplossingen.
- Automatische storingsmeldingen en vereenvoudigde analyserapporten.
- Optionele geavanceerde rapporten (energie-/waterbesparing, gebruik van apparatuur, enz.).
- Maakt deskundige analyse mogelijk om instellingen te optimaliseren en prestaties op ontwerpniveau te handhaven of te verbeteren gedurende de levenscyclus.
- Veilige, volledig onafhankelijke werking binnen het gebouw.
- Ondersteunt Halton Care voorspellend onderhoud op basis van real-time analyses. Bezoeken en gebruik van onderdelen worden geoptimaliseerd.
- Minimaliseert uitvaltijd door verkeerd gebruik of defecte apparatuur.
- Optionele software-updates en onderhoud voor Halton Connect™.





Halton Care (optie)

◦ Slimme diensten voor commerciële keukens



Halton Care is een premium serviceaanbod ondersteund door de gekwalificeerde veldteams en vertrouwde partners van Halton, met Halton Connect™ als kern. Het is ontworpen om de piekprestaties van het systeem te handhaven, bedrijfskosten te verlagen en langdurige gemoedsrust te bieden.

Waarom kiezen voor Halton Care Smart Services?

Diensten worden vaak gezien als een kostenpost. Maar wanneer ventilatie- en binnenmilieukwaliteit (IEQ)-technologieën slecht worden onderhouden, escaleren operationele problemen – vaak resulterend in hogere kosten en verstoringen, vooral in veeleisende omgevingen zoals commerciële keukens.

Met Halton Care Smart Services worden Halton-systemen correct onderhouden, wat zich vertaalt in tastbare besparingen en grotere betrouwbaarheid:

- Verminderd energieverbruik en behoefte aan reserveonderdelen.
- Lagere reinigings- en onderhoudskosten.
- Voorkomen van verborgen of onherstelbare schade aan apparatuur.
- Minder personeelsverzuim door betere arbeidsomstandigheden.

- Geen omzetverlies door onverwachte uitvaltijd.
- Eliminatie van hinderklachten uit de omgeving.
- Verbeterde hygiëne en brandveiligheid enz.

Het Halton Connect™ webportaal biedt waardevolle, real-time gegevens aan Halton-ingenieurs en serviceteams. Dit maakt voorspellend onderhoud en continue optimalisatie mogelijk:

- Diagnose op afstand en fijnafstelling van systeeminstellingen.
- Bezoeken gepland op basis van de werkelijke systeembehoeften.
- Geoptimaliseerd gebruik van reserveonderdelen en onderhoudsplanung.
- Aanbevelingen voor operationele efficiëntie en welzijn van het personeel.
- Inzichten voor betere keukenprestaties en kostenbeheersing.

Wie kan Halton-producten beter onderhouden dan Halton zelf?

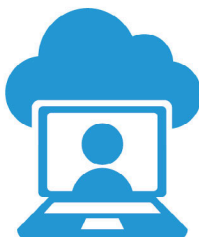
De serviceteams van Halton werken nauw samen met eindgebruikers, R&D, productie- en installatieteams. Deze unieke synergie stelt ons in staat om onze oplossingen continu te verbeteren – niet alleen op het gebied van prestaties, maar ook wat betreft gebruiksgemak en onderhoudsvriendelijkheid.

Remote-first, gestroomlijnd onderhoud

Dankzij Halton Connect™ kunnen de meeste systeemproblemen op afstand worden opgelost – hetzij via begeleide ondersteuning aan personeel ter plaatse, hetzij via directe software-/configuratie-updates. Bezoeken ter plaatse zijn beperkt tot essentiële taken zoals het vervangen van verbruiksartikelen en periodiek algemeen onderhoud.



Realtime systeemgegevens verzameld

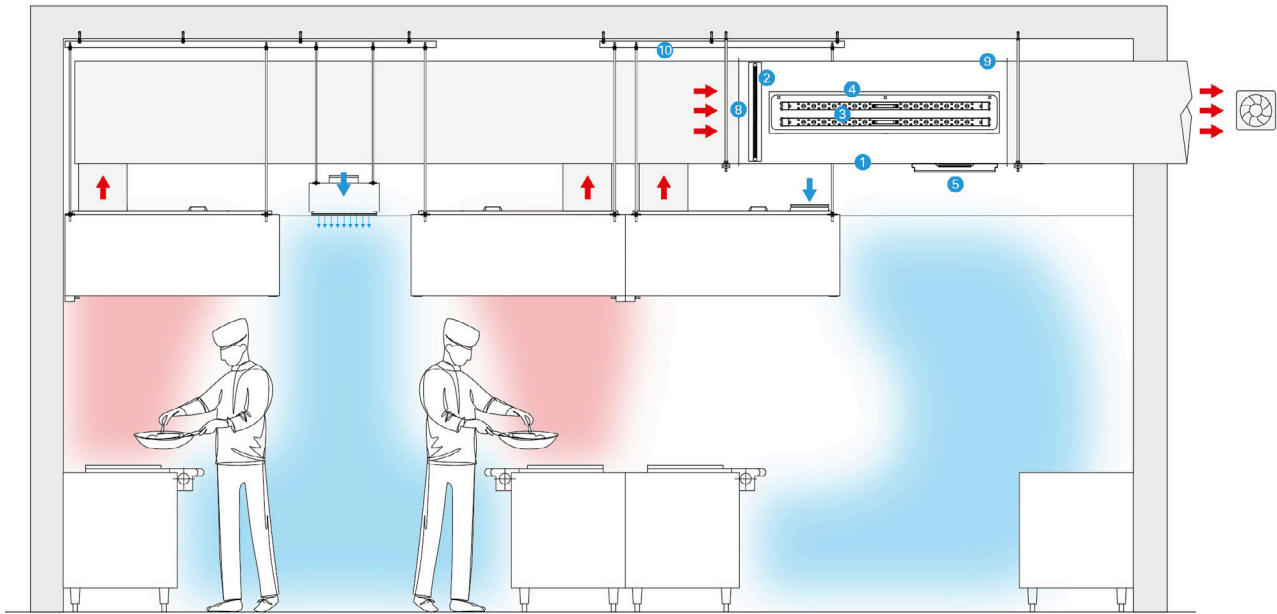


Diagnose en optimalisatie op afstand door Halton-experts

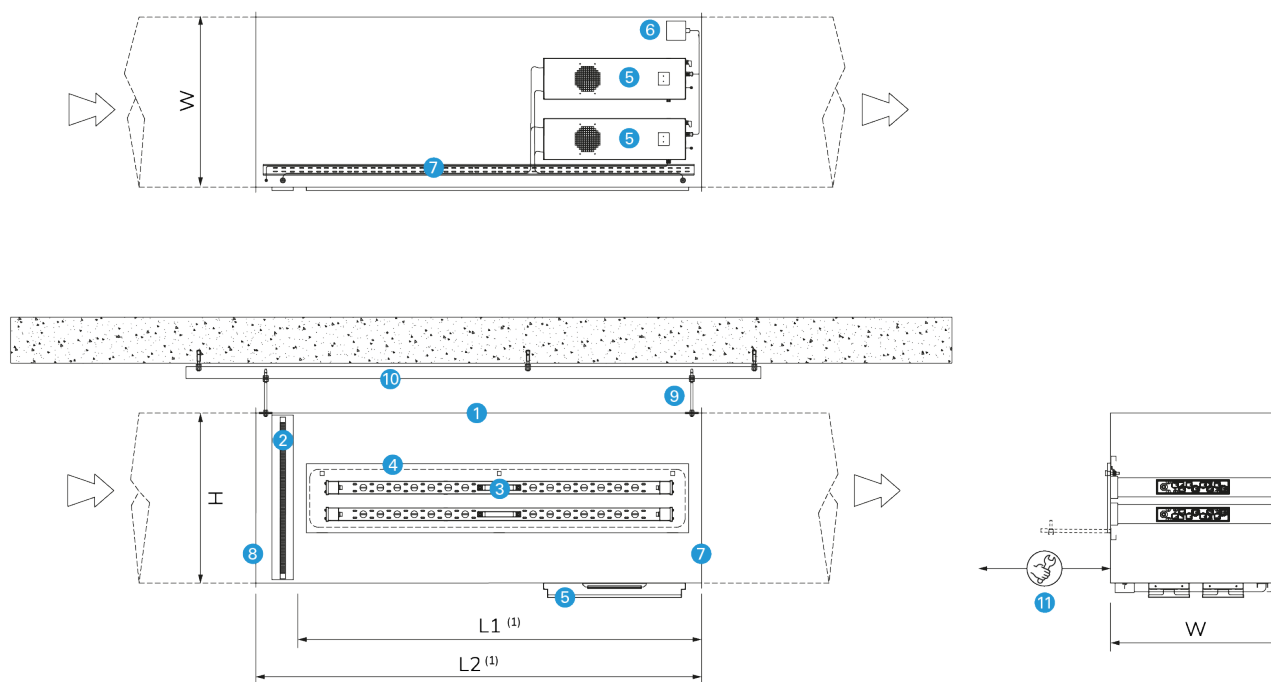


Gericht onderhoud ter plaatse alleen wanneer nodig

Constructie en afmetingen



- | | | |
|---|--|---|
| 1. ReactAway-behuizing gemaakt van 1 mm dik roestvrij staal. | 5. UV-box met controllers en voorschakelapparaten. | 10. Ondersteunend plafondprofiel. |
| 2. Optionele gaasfilters. | 6. Aansluitdoos voor stroomvoorziening. | 11. Minimale vrije ruimte vereist voor onderhoud van de unit (zie fabricagetekening). |
| 3. UV-racks. Aantal racks en lampen per rack volgens de klantenservice. | 7. Kabelgoot. | |
| 4. Toegangsluik tot de UV-racks. | 8. Rechthoekige aansluiting met flens. | |
| | 9. Draadstangen voor ophanging. | |



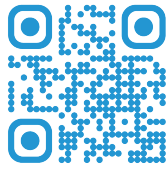
1. ReactAway-behuizing gemaakt van 1 mm dik roestvrij staal.
2. Optionele gaasfilters.
3. UV-racks. Aantal racks en lampen per rack volgens de klantenservice.
4. Toegangsluik tot de UV-racks.
5. UV-box met controllers en voorschakelapparaten.
6. Aansluitdoos voor stroomvoorziening.
7. Kabelgoot.
8. Rechthoekige aansluiting met flens.
9. Draadstangen voor ophanging.
10. Ondersteunend plafondprofiel.
11. Minimale vrije ruimte vereist voor onderhoud van de unit (zie fabricagetekening).

	L1 ⁽¹⁾ [mm]	L2 ⁽¹⁾ [mm]	W [mm]	H [mm]	→ [m³/h]	→ [m³/s]	UV		I [A]	P [W]	[kg]
RCT-4S	1200	1400	400	400	1440	0.4	UVR4S	4x	0.85	205	34
RCT-6S	1200	1400	400	400	2160	0.6	UVR6S	6x	1.21	293	35
RCT-8S	1200	1400	450	450	2880	0.8	UVR8S	8x	1.56	377	38
RCT-4L	1900	2100	450	450	2880	0.8	UVR4L	4x	1.51	364	50
RCT-6L	1900	2100	550	550	4320	1.2	UVR6L	6x	2.15	519	56
RCT-8L	1900	2100	650	650	5760	1.6	UVR8L	8x	2.78	670	64
RCT-6L2	1900	2100	800	800	8640	2.4	2x UVR6L	12x	4.3	1038	92
RCT-8L2	1900	2100	900	900	11520	3.2	2x UVR8L	16x	5.56	1340	99
RCT-6L3	1900	2100	950	950	12960	3.6	3x UVR6L	18x	6.45	1557	111
RCT-8L3	1900	2100	1100	1100	17280	4.8	3x UVR8L	24x	8.34	2010	123

(1) L1 is de lengte van de unit zonder de optionele gaasfilters; L2 is inclusief deze filters.

Opmerking: Andere kanaalafmetingen en debieten op aanvraag.

halton.com



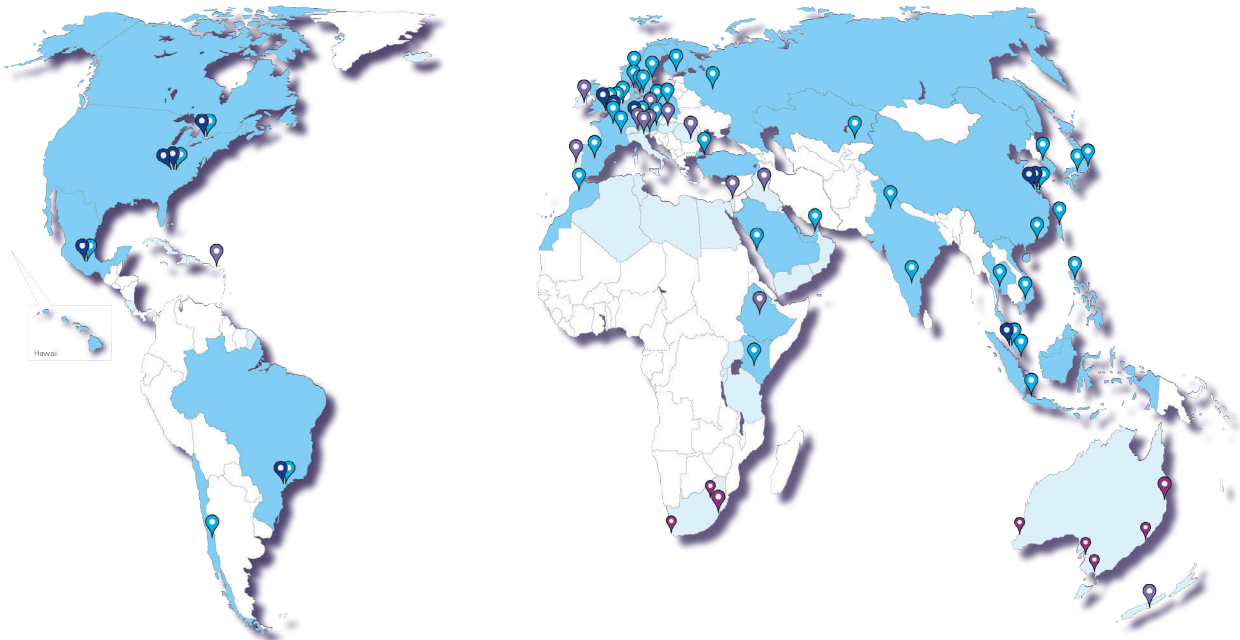
Halton productie- en verkoopfaciliteiten wereldwijd

 Verkoop- en servicecentra

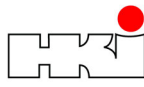
 Vertegenwoordigers

 Fabrieken

 Productielicenties



Halton Foodservice-partnerschappen



Halton hanteert een beleid van continue productontwikkeling en behoudt zich daarom het recht voor om ontwerp en specificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Neem voor meer informatie contact op met uw dichtstbijzijnde Halton-vestiging. 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.