

UCH-F

Capture Ray™ condenskap met toevoerlucht

- Voor apparatuur die veel stoom produceert ◦ Capture Jet™ technologie ◦ KSA aerosolscheiders ◦ UV-C Capture Ray™ technologie
- Halton Skyline culinaire & Human Centric Lighting ◦ Geïntegreerde lage snelheid toevoerlucht



Productcertificering(en)



Componentencertificering(en)



Anti-druppelontwerp
Voorkomt de vorming van condensdruppels voor een betere hygiëne



Capture Jet™ technologie
Tot 40% reductie in afvoerluchtstroom dankzij een betere afvangstefficiëntie



KSA aerosolscheiders + MFA gaasfilters
Tot efficiënt op deeltjes van 10 micron



Geïntegreerde lage snelheid toevoerlucht
Beter comfort voor het personeel en afvangstefficiëntie van rook



UV-C Capture Ray™
Neutraliseert vetdampen en -deeltjes



UV On Demand (optie)
Bespaart tot één op de twee sets UV-C lampen



Halton FireWatch
Detecteert brandgevaar voordat het zich voordoet (gecombineerd met de functie "On Demand")



Halton Skyline
Daglichtachtige culinaire en mensgerichte verlichting



Halton Touch Screen
Vereenvoudigde en intuïtieve LCD-gebruikersinterface



Halton Connect®
Cloudgebaseerd controleplatform met mogelijkheden voor monitoring op afstand (1)



Optie voor gedecarboniseerd roestvrij staal
Een ecologische en duurzame keuze

(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.

Aanbevolen combinaties



Verhoog de energiebesparingen verder en verbeter het comfort van het personeel <> Kies voor **M.A.R.V.E.L.** luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie



Vestig restaurants op toplocaties en verhoog de winstgevendheid <> Kies voor **PolluStop** luchtzuiveringsunits en stel de buurt gerust



Risiceer geen faillissement of bedrijfsonderbrekingen door een kookbrand <> Kies voor het **FSS brandblussysteem**, af fabriek geïnstalleerd



Optimaliseer de reinigingskosten van het kanaalwerk en verbeter uw veiligheid verder <> Kies voor het **KGS** vetneerslagniveaubewakingssysteem voor kanaalwerk



Toepassingen

Halton Capture Jet™ afzuigkappen en geventileerde plafonds zijn geschikt voor [LEED](#) (1), [BREEAM](#) (2), [DGNB](#) (3), [RE2020](#) (4), en elk ander vergelijkbaar programma of certificering, met name in combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie. Speciaal ontworpen voor apparatuur die veel stoom produceert, zijn ze bijzonder geschikt voor centrale keukens, Aziatische stoomkoken en de voedingsindustrie.

Naast de Capture Jets zijn UCH-F afzuigkappen ook uitgerust met de Capture Ray™ technologie.

De Capture Ray™ technologie wordt doorgaans gebruikt in commerciële keukens met kanalen die moeilijk toegankelijk zijn voor reiniging, evenals in keukens die zich bevinden in geklasseerde gebouwen met strenge brandveiligheidseisen of in de directe nabijheid van woongebouwen.

Beschrijving

De Capture Jet™ technologie maakt aanzienlijke reducties in luchtstroom mogelijk, wat leidt tot besparingen op bouwkosten, voornamelijk door de kleinere afmetingen van kanalen en HVAC-apparatuur.

Het betaalt zichzelf doorgaans terug bij de opstart van de keuken of binnen enkele maanden. De energiebesparingen die het genereert, dragen dan direct bij aan een hogere winstgevendheid, terwijl het personeel profiteert van verbeterde arbeidsomstandigheden.

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

Het vertegenwoordigt werkelijk een uniek geheel van voordelen, van besparingen op reinigingskosten tot optimale hygiëne- en brandveiligheidsniveaus, tot een lagere milieu-impact van keukens op de buurt.

UCH-afzuigkappen zijn ook ontworpen om condensdruppels af te voeren die zich kunnen vormen in hun afvangvolume bij gebruik met apparatuur die veel stoom produceert. De afzuigkappen zijn uitgerust met een gootsysteem dat aan alle vier zijden van het afvangvolume is geïnstalleerd. Dit systeem vangt waterdruppels op die langs de zijkanten en het plafond van de afzuigkap stromen, waarvan de ruitvormige vorm de stroom vergemakkelijkt. Deze voorzieningen verbeteren de hygiëne aanzienlijk door het risico op condensdruppels die op het kooktoestel vallen te beperken.

UCH-F afzuigkappen zijn ten slotte uitgerust met een lage snelheid toevoerlucht die in de voorkant is ingebouwd.

Aanzienlijke energiebesparingen

- De Capture Jet™ technologie maakt een reductie van de afvoerluchtstroom tot 40% mogelijk.
- De combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie maakt een drastische reductie van de afvoervolumes mogelijk, bovenop wat al is bereikt met de Capture Jets. Dit resulteert in een totale reductie van 64% of meer.
- De energiebesparingen op het verwarmen/koelen van de toevoerlucht worden dan enorm (minder lucht naar buiten, minder lucht naar binnen!).
- De vermindering van het tochtgevaar en het geluidsniveau verbetert ook de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

Verbeterde veiligheid, onderhoudsbesparingen en respect voor de buurt

- Ontworpen om overtollige condensatie op de binnenoppervlakken van afzuigkappen naar een perimetergootsysteem te leiden om de hygiëne aanzienlijk te verbeteren.
- KSA cyclonische aerosolscheiders zijn gemaakt van roestvrij staal in overeenstemming met EN 16282-6. Ze zijn tot 95% efficiënt in het afvangen van deeltjes van 10 micron of groter.
- KSA-scheiders hebben ook een goede efficiëntie-tot-drukverliesverhouding en zijn gecertificeerd UL 1046, NSF en LPS 1263.
- Op UCH-F afzuigkappen worden MFA gaasfilters gebruikt als tweede filtratieniveau om de totale efficiëntie tot 94% te brengen op deeltjes van 5 micron.
- Het bereikte filtratieniveau vertraagt efficiënt de opbouw van vetneerslag in de afvoerplenums en het kanaalwerk, wat anders een ernstig hygiëne- en brandveiligheidsrisico zou kunnen vormen.
- Dit filtratieniveau is ook een voorwaarde voor de Capture Ray™ neutralisatietechnologie, die optimale efficiëntie bereikt op middelgrote tot kleine vetdeeltjes, vet dampen en VOS.
- De Capture Ray™ technologie houdt de afvoerplenums en het kanaalwerk vrijwel vrij van vetneerslag. De reinigingswerkzaamheden van het kanaalwerk worden tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum beperkt.
- De besparingen op de reinigingskosten van het kanaalwerk kunnen niet hoger zijn.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afzuigcircuit zijn geoptimaliseerd tot hun hoogste standaarden.
- De Capture Ray™ technologie vermindert ook aanzienlijk de geuren die naar buiten worden afgevoerd en verlaagt zo de milieu-impact van keukens op de buurt en het risico op klachten of juridische stappen.
- De UV On Demand optie activeert de lampen alleen wanneer kooktoestellen daadwerkelijk worden gebruikt. Het bespaart tot één lampenset waar andere UV-systemen er twee vereisen.

Andere kenmerken en voordelen

- Constructie conform NF EN 16282-2 (5).
- Geïntegreerde ventilator voor toevoerlucht naar de Capture Jets. Geen aansluiting op het toevoerkanaalwerk vereist.
- De Capture Jets worden automatisch uitgeschakeld wanneer het ventilatiesysteem wordt uitgeschakeld of op minimale luchtstroom werkt.
- Totale toegangsbeveiliging tot UV-C lampen, inclusief detectie van de aanwezigheid van elk filter.
- Geavanceerde 24/7 monitoring op afstand dankzij het Halton Connect IoT (Internet of Things) platform.
- Hoogste eigendoms waarde dankzij Halton Connect & Care slimme diensten, optioneel beschikbaar vanaf de inbedrijfstelling van keukens.
- Halton Skyline (HCL) LED culinaire verlichting biedt het beste visuele comfort en draagt bij aan verdere verbetering van veiligheid en energiebesparingen.
- Wanneer uitgebreid naar de hele keuken en omliggende gebieden, draagt de Human Centric versie van Halton Skyline (HCL) direct bij aan het welzijn van koks en hun teams.
- Betere afvangstefficiëntie en comfort voor het personeel dankzij een lage snelheid diffusor ingebouwd in de voorkant.
- Afvoerluchtdebieten worden bepaald met behulp van een op EN 16282-1 gebaseerde berekeningsmethode, die rekening houdt met de belasting van de kook- of vaatwasapparatuur, de toevoerluchtstrategie, de configuratie van de afzuigkappen of geventileerde plafonds, en hun afvang- en insluitingsefficiëntie.
- Afvang- en insluitingsefficiëntie getest in overeenstemming met de ASTM 1704-norm.
- Snelle en eenvoudige inbedrijfstelling. Afzuigkappen worden "klaar voor installatie" geleverd, met alle accessoires inbegrepen, zoals verlichtingsarmatuur, T.A.B.™ luchtstroommeetpunten en dempers voor snelle balancerings ter plaatse.
- Steviger en gemakkelijker te reinigen (minder onderdelen en minder verbindingen). Roestvrijstalen constructie.

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



Capture Jet™-technologie

◦ Hoge afvangstefficiëntie ◦ Energiebesparing



De Capture Jet™ technologie maakt aanzienlijke reducties in luchtstroom mogelijk, wat leidt tot besparingen op bouwkosten, voornamelijk door de kleinere afmetingen van kanalen en HVAC-apparatuur.

Het betaalt zichzelf doorgaans terug bij de opstart van de keuken of binnen enkele maanden. De energiebesparingen die het genereert, dragen dan direct bij aan een hogere winstgevendheid, terwijl het personeel profiteert van verbeterde arbeidsomstandigheden.

Voordelen

- De Capture Jet™ technologie maakt een reductie van de afvoerluchtstroom tot 40% mogelijk.

- Geen specifieke kanalen nodig voor de Capture Jets. Naast de reductie van de afmetingen van kanalen en HVAC-systemen, verlaagt het de installatiekosten en de CapEx.
- Het genereert belangrijke energiebesparingen op het koelen/verwarmen van de toevoerlucht (minder lucht naar buiten, minder lucht naar binnen!).
- De vermindering van tocht, risico en geluidsniveaus verbetert ook de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

Hoe werkt het?

De Capture Jet™-technologie is gebaseerd op het gebruik van één of meerdere sets aerodynamische sproeiers, gevoed met een extreem lage luchtstroom.

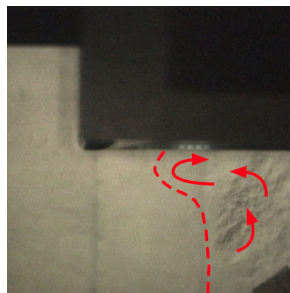
Deze sproeiers vormen één of meerdere luchtgordijnen. Zorgvuldig geplaatst en georiënteerd, voorkomen ze dat vet, stoom, rook en warmte, enz. die vrijkomen bij kooktoestellen ontsnappen en leiden ze deze naar de filters. Het is deze verbetering van de afvangstefficiëntie die het mogelijk maakt om de ventilatievolumes te verminderen.

UCH-kappen zijn uitgerust met twee sets sproeiers (één verticaal en één horizontaal), aan de voor- en zijkanten van de kap.

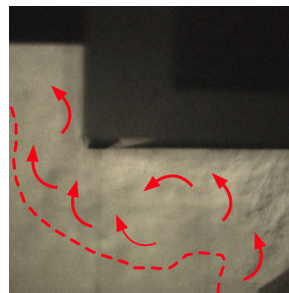
Schlieren-tests op een Halton-kap met de Capture Jets AAN en UIT



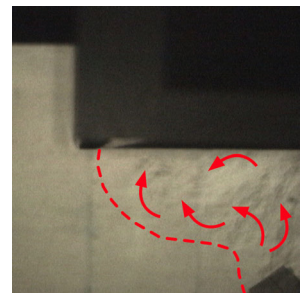
Het Schlieren-systeem toont de convectieve stromen van kooktoestellen, zodat de afvangstefficiëntie van de kappen betrouwbaar en objectief kan worden gemeten.



Capture Jets AAN @3600 m³/u.
De convectieve stromen ontsnappen niet aan de voorkant van de kap. Ze worden efficiënt afgezogen.



Capture Jets UIT @3600 m³/u.
Bij een traditionele kap ontsnapt een aanzienlijk deel van de convectieve stromen.



Capture Jets UIT @6000 m³/u.
Met 2400 m³/u meer luchtstroom vangt een traditionele kap opnieuw alle convectieve stromen af.



KSA aerosolscheider

◦ Cyclonisch effect ◦ Verlaagde reinigingskosten ◦ Verbeterde hygiëne en veiligheid

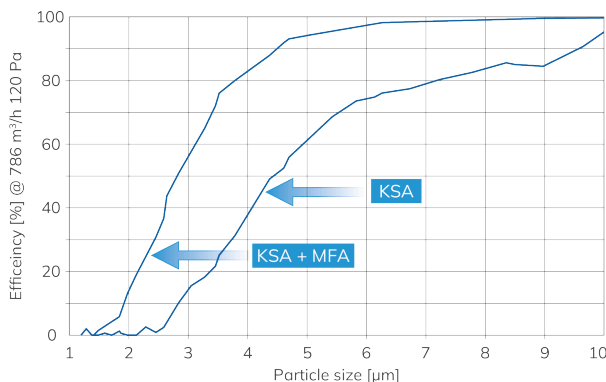


KSA cyclonische aerosolscheiders beperken efficiënt de afzetting van vet en deeltjes in de afzuigplenum van Halton-kappen en geventileerde plafonds en in het kanaalwerk.

Ze zijn een kosteneffectieve oplossing om de kosten voor het reinigen van kanalen te verlagen en dragen tegelijkertijd direct bij aan een betere hygiëne en brandveiligheid.

Voordelen

- KSA cyclonische aerosolscheiders zijn gemaakt van roestvrij staal in overeenstemming met EN 16282-6. Ze zijn tot 95% efficiënt in het afvangen van deeltjes van 10 micron of groter.
- KSA-scheiders hebben ook een goede efficiëntie-tot-drukverliesverhouding en zijn UL 1046, NSF en LPS 1263 gecertificeerd.



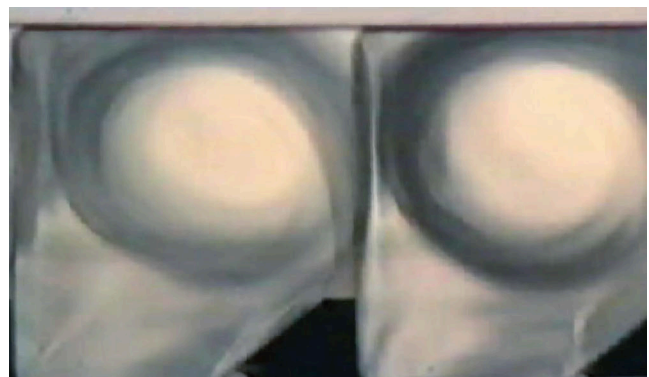
Tests op de efficiëntie van KSA-aerosolscheiders uitgevoerd op een afzuigplenum van een Halton-kap door het VTT-laboratorium, volgens VDI 2052 (deel 1). Efficiëntietests op de combinatie KSA+MFA uitgevoerd in een Halton R&D-laboratorium onder vergelijkbare omstandigheden.

- Op UCH-F kappen worden MFA-gaasfilters gebruikt als tweede filtratieniveau om de totale efficiëntie te verhogen tot 94% op deeltjes van 5 micron.
- Het bereikte filtratieniveau vertraagt efficiënt de opbouw van vetafzettingen in de afzuigplenum en het kanaalwerk, wat anders een ernstig hygiëne- en brandveiligheidsrisico zou kunnen vormen.
- De reinigingsfrequentie van de kanalen wordt verminderd, wat resulteert in onderhoudsbesparingen.
- Dit filtratieniveau is ook een voorwaarde voor de Capture Ray™-neutralisatietechnologie, die optimale efficiëntie bereikt op middelgrote tot kleine vetdeeltjes, vet dampen en VOS'en.
- Verminderde geluidsniveaus en ventilatorenergieverbruik dankzij de gunstige efficiëntie-tot-drukverliesverhouding.

Hoe werkt het?

KSA cyclonische filters zijn samengesteld uit verticale honingraatprofielen, alleen aan de boven- en onderkant geopend. Dit ontwerp dwingt de lucht om te wervelen op een vergelijkbare manier als een cycloon wanneer de lucht op en neer gaat om te ontsnappen.

Het centrifugale effect is zowel krachtig als continu – een mechanisme dat traditionele scheiders missen. Als gevolg hiervan worden deeltjes op het oppervlak van de profielen geprojecteerd, wat leidt tot verbeterde scheidingsprestaties.

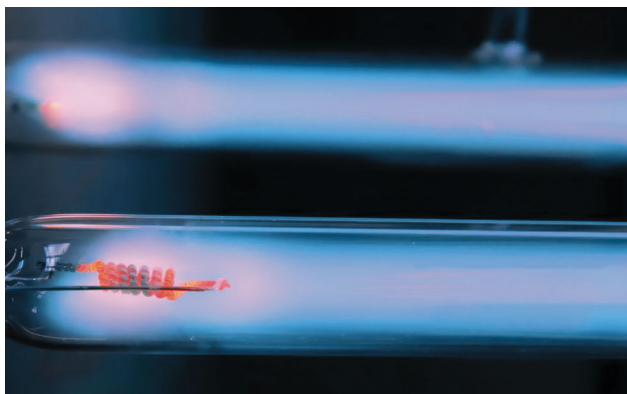
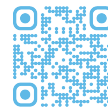


Visualisatie van het cyclonische effect in de profielen van de KSA-aerosolscheider (Schlieren-test)



Capture Ray™-technologie

◦ UV-C vet- en geurneutralisatie



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

Het vertegenwoordigt werkelijk een uniek geheel van voordelen, van besparingen op schoonmaakkosten tot optimale hygiëne- en brandveiligheidsniveaus, tot een lagere milieu-impact van keukens op de buurt.

Voordelen

- De Capture Ray™-technologie houdt de afzuigplenums en het kanaalwerk vrijwel vrij van vetafzettingen. De reinigingswerkzaamheden van het kanaalwerk worden tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum beperkt.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afzuigcircuit worden geoptimaliseerd tot de hoogste standaarden.
- De Capture Ray™-technologie vermindert ook aanzienlijk de geuren die naar buiten worden afgevoerd en verlaagt zo de milieu-impact van de keukens op de buurt en het risico op klachten of juridische stappen.
- Een troef om een restaurant te vestigen op dichtbevolkte stedelijke locaties, d.w.z. op voorheen onhaalbare locaties of waar ze het hoogste omzetpotentieel vertegenwoordigen.
- In combinatie met PolluStop worden kookgeuren in de lucht tot een minimum beperkt, zodat het kanaalwerk de meest directe en kosteneffectieve route naar buiten kan volgen, zelfs op straatniveau.
- Het maakt de eliminatie van lelijke externe of omvangrijke interne verticale kanaalstijgbuizen mogelijk. Het verlaagt de installatiekosten en verhoogt de verhuurbare ruimte en de bijbehorende inkomsten.
- De Capture Ray™-technologie maakt ook efficiënte warmteterugwinning mogelijk, duurzaam in de tijd.

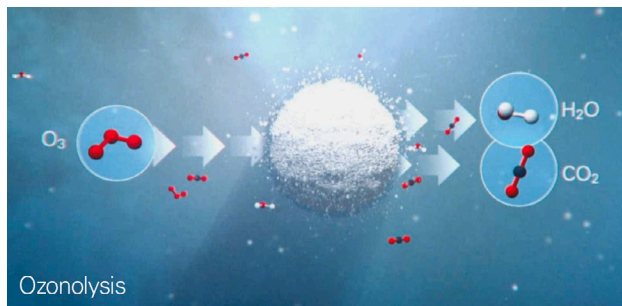
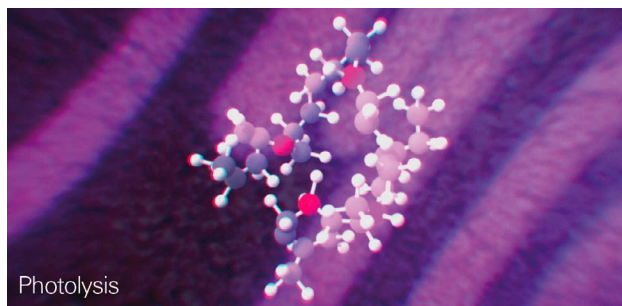
Hoe werkt het?

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, kooldioxide 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 het afzuigkanaalwerk.

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



Zicht in een afzuigplenum uitgerust met UV-C-lampen na enkele weken gebruik



UV on demand-technologie (optie)

◦ Levensduur UV-lampen verlengd



Halton heeft een technologie ontwikkeld die in realtime de activiteit van kooktoestellen monitort, waardoor de UV-lampen alleen worden geactiveerd wanneer dit strikt noodzakelijk is.

Voordelen

- De UV On Demand-optie activeert de lampen alleen wanneer kooktoestellen daadwerkelijk worden gebruikt. Het bespaart tot één lampenset waar andere UV-systemen er twee vereisen.
- Bespaart zowel op onderhoudskosten als op energieverbruik.

Eén op de twee sets UV-C-lampen bespaard en 635€ elektriciteitsbesparing per jaar op slechts twee kappen geïnstalleerd in een restaurant, centraal Londen.



- Het restaurant is uitgerust met twee UV Capture Ray™-kappen (elk met 6 UV-lampen) en een PolluStop afzuigventilatie-unit. Het is 88 uur per week geopend.

Hoe werkt het?

Halton heeft een geavanceerde thermische beeldsensor (HTI) ontwikkeld om het oppervlak van de kooktoestellen te scannen, om te bepalen of de apparaten uitgeschakeld zijn, aan staan maar inactief zijn of in kookmodus.

In het hart van de M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatie technologie, bevindt de HTI-sensor zich ook in het hart van Halton's "On Demand"-technologie, waarvan het doel is om duurzaamheid op de voorgrond te plaatsen. Ze worden dan over het algemeen gebruikt om energie, water en ook onderhoudskosten te besparen.

De "UV On Demand"-technologie maakt het mogelijk om de UV-lampen alleen in kookmodus te activeren en niet continu, zodra de ventilator wordt ingeschakeld. Dit is een veilige en verantwoorde aanpak die het mogelijk maakt om de vervanging van UV-C-lampen uit te stellen. Het vermindert de onderhoudskosten aanzienlijk en bespaart tegelijkertijd energie.

Wanneer UV-kappen of geventileerde plafonds ook zijn uitgerust met M.A.R.V.E.L., wordt de "On Demand"-optie standaard.

- Het kookblok bestaat uit twee bakplaten, 2 friteuses en een frietpan voor een totaal elektrisch vermogen van 50 kW. De kooktoestellen werken 92 uur per week. De UV-lampen van een traditioneel systeem zijn aan terwijl de hoofdafzuigventilator draait – ook 92 uur per week.
- Gedurende 4 weken monitoring verminderde de UV on Demand-technologie het aantal operationele uren van de lampen met gemiddeld 44% (tot 50% afhankelijk van het gebruik van kooktoestellen). Met andere woorden, en vergeleken met de onderhoudskosten van de traditionele systemen, bespaart het tot één UV-lampenvervanging op twee.
- Het elektriciteitsverbruik van de lampen werd met 47 kWh per week verminderd, wat neerkomt op 635 € per jaar (0,26€/kWh).

Halton Skyline

◦ Culinaire en mensgerichte verlichting



Halton Skyline is de eerste LED-verlichtingstechnologie die specifiek is ontwikkeld voor de behoeften van commerciële keukens, te beginnen met het comfort van het personeel.

Het licht dat het biedt, is zo dicht mogelijk bij natuurlijk licht en biedt daardoor vele tastbare voordelen.

Hoe werkt het?

Halton Skyline is gebaseerd op het gebruik van twee soorten lichtbronnen, beide uitgerust met zeer efficiënte LED's.

Een breedstraler (4000K - CRI van 83) - Deze is ontworpen om een uniforme en heldere algemene verlichting te bieden.

Een gerichte spot (2800K - CRI van 95) - Deze wordt gebruikt om het verlichtingsniveau en de kleurweergave van het voedsel op strategische plaatsen verder te verbeteren, bijvoorbeeld boven snijmachines of bakplaten, of zelfs de presentatie van het bord.

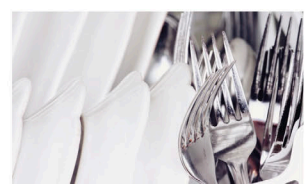
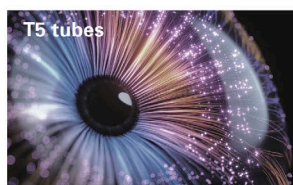
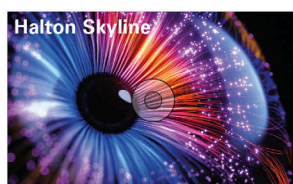
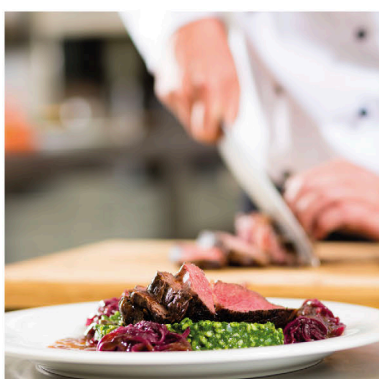
Als optie kunnen de breedstralers worden uitgerust met twee sets LED's om de kleurtemperatuur te laten variëren van 2200 tot 6500K. Dit maakt het mogelijk om daglichtachtige sequenties te creëren om verlichtingsomstandigheden te bieden die Circadiaans ritme-vriendelijk zijn, met erkende biologische en psychologische voordelen voor het personeel.

De verlichtingsarmaturen van Halton Capture Jet™-kappen zijn uitgerust met Halton Skyline breedstralers (4000K kleurtemperatuur).

Voordelen

- Zeer goede verlichtingsniveaus en uniform licht, met een goede balans tussen de directe en diffuse componenten.
- Respecteert opmerkelijk de natuurlijke voedselkleur en -textuur.
- Verbeterde veiligheid en optimaal visueel comfort, zonder verandering in de loop van de tijd.
- Verbruikt tot 2,8 keer minder dan fluorescentielampen, terwijl het een lichtrendement heeft van 120 lm/W.
- 50.000 uur levensduur voor zowel de LED's als de drivers.
- Bespaart de vervanging van tot 125% van de fluorescentielampen, wat aanzienlijke onderhoudsbesparingen toevoegt aan de energiebesparingen.

Geïntegreerd in Halton's verlaagde metalen plafonds of dankzij stand-alone modules, kan Halton Skyline worden uitgebreid naar de hele keuken en daarbuiten. Het opent dan de weg naar de meest geavanceerde en mensgerichte wereldwijde verlichtingsoplossing.





Halton FireWatch

◦ Verbeterde brandpreventie ◦ Onderdeel van Halton SafeGuard



Halton FireWatch voegt een preventieniveau toe aan brandblussystemen door omstandigheden te detecteren die gunstig zijn voor een kookbrand voordat het blussysteem wordt geactiveerd. Wees gerust over uw brandveiligheid.

Hoe werkt het?

Halton FireWatch is gebaseerd op Halton's thermische beeldsensor die continu de oppervlaktetemperatuur van de kookapparatuur controleert op afwijkingen die een voorbode zijn van een brandgebeurtenis.

Wanneer een risico wordt gedetecteerd, waarschuwt het touchscreen van Halton (gecombineerd met optioneel visueel of hoorbaar alarm) het keukenpersoneel voor omstandigheden die de kans op brand vergroten. Het beveelt acties aan voordat de brand uitbreekt en het brandblussysteem

activeert. Het systeem kan zelfs de stroomtoevoer van de kookapparatuur uitschakelen.

Voordelen

- Voorkomt valse alarmen van het brandblussysteem.
- Maakt ingrijpen mogelijk om het risico op brand te verminderen.
- Voorkomt kostbare stilstand en omzetverlies door activering van het brandblussysteem.
- Potentiële verlaging van de verzekeringspremie.
- Cloudgebaseerde gegevens voor verzekeringsmaatschappijen.
- Monitoring- en gegevensback-updiensten, gratis gedurende het 1^e gebruiksjaar.
- Volledig op afstand aanpasbaar systeem om aan uw behoeften te voldoen in combinatie met Halton Connect.

Halton FireWatch maakt deel uit van de M.A.R.V.E.L., UV On Demand en Cold Mist On Demand technologieën. Het is ook verkrijgbaar als een op zichzelf staande oplossing en kan in bestaande keukens worden geïnstalleerd.

Halton FireWatch maakt deel uit van Halton SafeGuard, het enige holistische systeem dat energieoptimalisatie, binnenluchtqualiteit (IEQ) en veiligheid combineert, alles onder één controleplatform.



Fase 1 alarm - Een waarschuwing wordt weergegeven op het Halton Touch Screen. Dit wordt doorgegeven met een lichtsignaal en een zoemer aan de voorkant van de kappen.

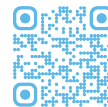
Fase 2 alarm - Als er niet op de waarschuwing wordt gereageerd, wordt een alarm weergegeven

op het touchscreen en wordt de zoemer geactiveerd, naast die op de kap. De brandstofbron kan automatisch worden afgesloten.



Halton Connect®

◦ Geavanceerd IoT-platform voor commerciële keukens



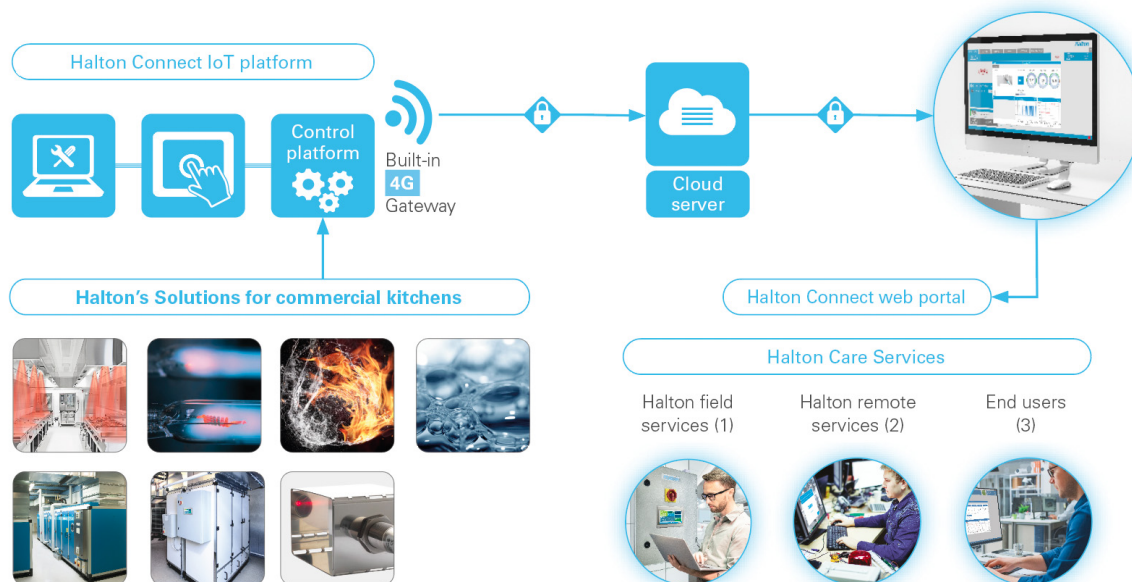
Halton Connect is een state-of-the-art IoT (Internet of Things) platform waarvan de kern een geavanceerd cloudgebaseerd portaal is. Het maakt 24/7 bewaking op afstand mogelijk van de door Halton ontworpen oplossingen, waardoor toegang wordt verkregen tot nuttige informatie en krachtige data-analyse.

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 monitoring van Halton's technologieën en oplossingen.

- Toegang tot het cloudgebaseerde en intuïtieve webportaal van Halton Connect is inbegrepen tijdens de garantieperiode. Het biedt gedetailleerde informatie over alle verbonden technologieën en oplossingen van Halton.
- 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 de apparatuur aan te passen. De efficiëntie van de systemen kan dan op ontwerpniveau worden gehouden of zelfs worden verbeterd gedurende de gehele levenscyclus van de keuken(s).
- Veilig, ontworpen om als een volledig onafhankelijk systeem in uw gebouw te functioneren.
- Maakt voorspellend onderhoud mogelijk op basis van de data-analyse van de systemen. Bezoeken worden gepland op basis van de werkelijke behoeften en het gebruik van vervangende onderdelen wordt geoptimaliseerd.
- Laagste risico op uitval van ventilatie door een verkeerde handling of defecte apparatuur.
- Optie voor softwareonderhoud en update van Halton Connect.



(1) Inbedrijfstelling, onderhoud, callcenters, audits enz. (2) Probleemoplossing, systeemoptimalisatie, diagnose enz. (3) Bedrijfseigenaren, toezichhoudend personeel, facility management personeel enz.



Halton Care (optie)

◦ Slimme diensten voor commerciële keukens



Halton Care is een Premium Services aanbod, ondersteund door onze gekwalificeerde buitendienstteams en partners, en waarvan de kern Halton Connect® is. Deze dragen direct bij aan de laagste totale eigendomskosten en gemoedsrust.

Halton Care Smart services voor welke voordelen?

Diensten worden vaak gezien als een uitgave. En toch, wanneer ventilatie- en binnenmilieukwaliteit (IEQ) technologieën worden verwaarloosd, zullen operationele problemen zeker toenemen, wat nog meer kost, vooral voor commerciële keukens.

Met Halton Care slimme diensten worden Halton-oplossingen correct onderhouden met besparingen op vele aspecten van de keukenactiviteiten, waardoor de totale kosten worden verlaagd!

- Minder energie- en reserveonderdelenverbruik.
- Lagere schoonmaakkosten.
- Voorkom verborgen en onherstelbare schade aan apparatuur.
- Verminder ziekteverzuim van het personeel.
- Elimineer klachten uit de buurt.
- Geen omzetverlies door stilstand.
- Verhoog de hygiëne en verminder brandrisico's enz.

Het Halton Connect webportaal biedt onze serviceteams en ingenieurs essentiële informatie die slim voorspellend onderhoud mogelijk maakt. Ze kunnen zelfs de werking van uw systemen optimaliseren door instelpunten aan te passen of

aanbevelingen te doen aan het keukenpersoneel, zoals het gebruik van apparatuur voor nog meer voordelen:

- Extra vermindering van het energie- en reserveonderdelenverbruik.
- Bezoeken worden gepland op basis van de werkelijke behoeften en het gebruik van vervangende onderdelen wordt geoptimaliseerd.
- Beter inzicht in de concurrentiepositie door voorspellende kostenberekening.

Wie beter dan Halton voor Halton-producten?

Onze serviceteams hebben nauwe relaties met de eindgebruikers, onze R&D-ingenieurs en onze productie- en installatieteams. Deze intimiteit stelt Halton in staat om onze oplossingen en technologieën voortdurend te verbeteren om ze efficiënter, maar ook gebruiksvriendelijker en onderhoudsvriendelijker te maken.

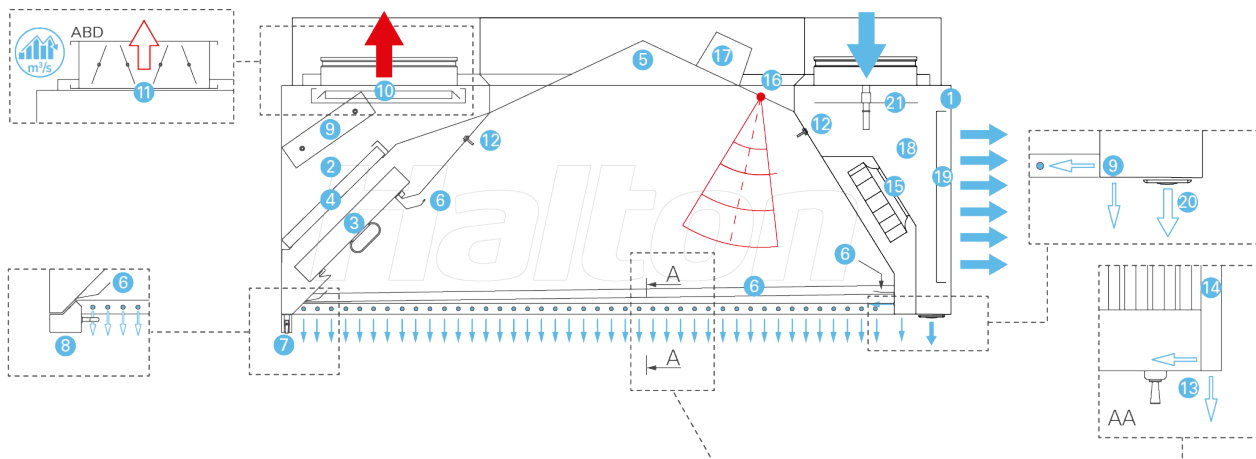
Minder interventies ter plaatse betekent ook minder menselijk contact ter plaatse



Halton Care slimme diensten maken het mogelijk om de meeste gemelde systeemfouten op afstand te verhelpen, door een eenvoudig telefoontje om het keukenteam te adviseren welke acties te ondernemen of door de instellingen of software van de controllers te upgraden.

Het enige wat overblijft zijn interventies voor verbruiksartikelen en andere reserveonderdelen en algemeen onderhoud. Gemoedsrust in alle opzichten.

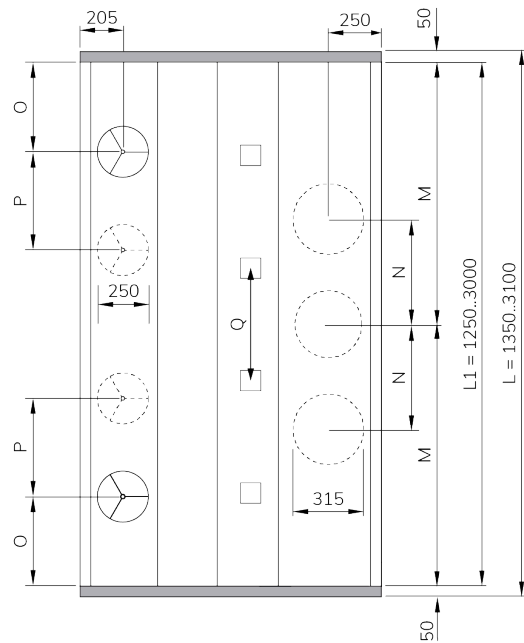
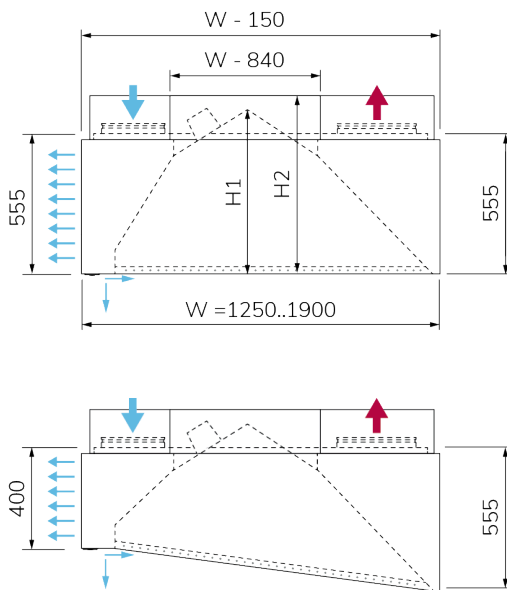
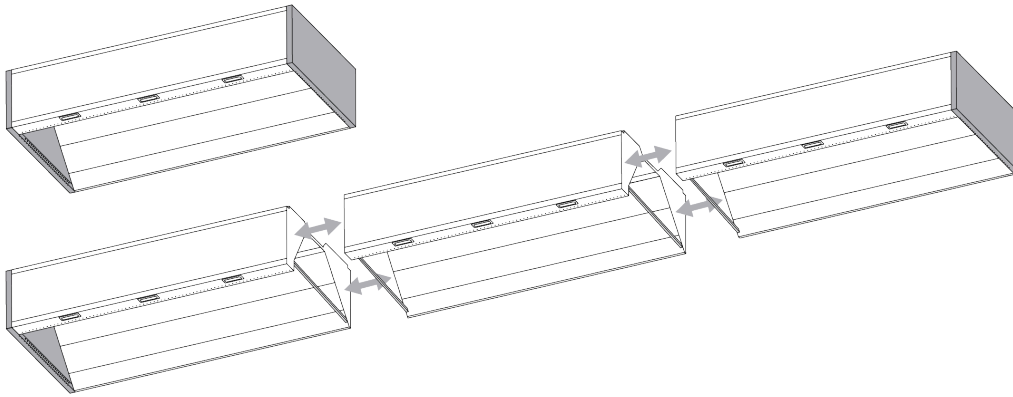
Constructie



- | | |
|---|---|
| 1. Zichtbare buitenmantel van roestvrij staal AISI 304 (1,0 mm). | 12. T.A.B.™ (Testing And Balancing) drukpoort(en) voor snelle luchtstroomberekening tijdens het inregelen van het kanalsysteem. |
| 2. Afvoerplenum geconstrueerd van roestvrij staal AISI 304 (1 mm dik) en gegalvaniseerd staal (bovenkant). | 13. Voorste Capture Jet™ sproeiers. |
| 3. KSA aerosolscheiders. | 14. Dubbelwandige zijpanelen. |
| 4. MFA filters als tweede filtratiestap. | 15. Geïntegreerde Capture Jet™ ventilator. |
| 5. Speciaal ruitvormig dak. | 16. Halton IRIS™ infraroodsensor (gebruikt voor de optionele M.A.R.V.E.L., UV on Demand of FireWatch technologieën). (gebruikt voor de optionele M.A.R.V.E.L. of UV on Demand technologieën). |
| 6. Perimetergootsysteem. | 17. Halton Skyline LED culinaire LED-spots verzonken in het kapdak (met individuele beschermkap bovenaan). |
| 7. Condensaatafvoer. | 18. Toevoerluchtplenum. |
| 8. Opvangbak als optie. | 19. Geperforeerde voorzijde met honingraatstructuur voor een lage snelheid toevoerlucht. |
| 9. UV-C lampencassette gemonteerd op geleiders voor eenvoudige verwijdering. | 20. Persoonlijke toevoerluchtsproeiers. |
| 10. Afvoeraansluiting(en) en schuifklep(pen). | 21. Toevoerluchtaansluiting en regelklep (type MSM). |
| 11. Wanneer de keuken is uitgerust met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie (MRV), wordt de schuifklep vervangen door een ABD geautomatiseerde regelklep. | |

M.A.R.V.E.L. ready optie: Om latere installatie van M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatie mogelijk te maken, kan elke kap alleen worden uitgerust met zijn ABD slimme geautomatiseerde regelklep, die doorgaans zeer moeilijk achteraf te installeren is.

Afmetingen



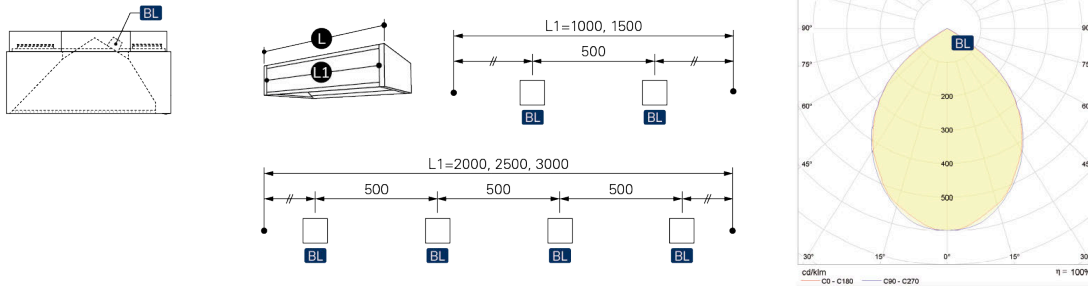
[mm]	1x	2x	3x	2x	4x		
L	M	N	M, N	O	O, P		Q
1350	L1/2	-	-	450	-	■ ■	500
1600	L1/2	275	-	450	-	■ ■	500
2100	L1/2	275	-	450	450, 500	■ ■ ■ ■	500
2600	-	275	L1/2, 550	450	450, 500	■ ■ ■ ■	500
3100	-	275	L1/2, 550	-	450, 500	■ ■ ■ ■	500

W [mm]	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900
H1	572	595	618	641	665	688	721
H2	627	650	673	696	720	743	776

- Boven 3100 mm zijn afzuigkappen een samenstel van afzonderlijke secties om transport en hantering op locatie te vergemakkelijken.
- Aantal aansluitingen te bepalen op basis van de lengte van de secties en de berekening van de luchtdebieten.
- Rechthoekige aansluitingen op aanvraag.

HCL Halton Skyline culinaire en mensgerichte verlichtingsarmaturen

Specifieke documentatie beschikbaar



		CRI ⁽¹⁾	 [°K]	UGR ⁽²⁾	[lm]	[W]	[lm/W]
HCL2-827-2	■ ■	Ra>80	2700	<19	1537	17	96
HCL2-830-2	■ ■	Ra>80	3000	<19	1653	17	100
HCL2-840-2	■ ■	Ra>80	4000	<19	1717	17	105
HCL2-930-2	■ ■	Ra>90	3000	<19	1356	17	82
HCL2-940-2	■ ■	Ra>90	4000	<19	1431	17	87
HCL2-827-4	■ ■ ■ ■	Ra>80	2700	<19	3075	33	93
HCL2-830-4	■ ■ ■ ■	Ra>80	3000	<19	3305	33	100
HCL2-840-4	■ ■ ■ ■	Ra>80	4000	<19	3434	33	105
HCL2-930-4	■ ■ ■ ■	Ra>90	3000	<19	2713	33	82
HCL2-940-4	■ ■ ■ ■	Ra>90	4000	<19	2862	33	87

(1) De Colour Rendering Index (CRI) definieert het vermogen van een lichtbron om kleuren correct weer te geven. Het wordt gemeten op een schaal van 1 tot 100, waarbij 100 de CRI van natuurlijk zonlicht is.

(2) De UGR (Unified Glare Rating) is een uniforme formule voor het evalueren van verblinding, gedefinieerd door CIE Technical Report 117-1995. Een UGR van 19 is de aanbevolen waarde voor kantoren.

De behuizingen van de verlichtingsarmaturen zijn gemaakt van roestvrij staal en gegalvaniseerd staal. Ze worden vlak gemonteerd en vastgezet met schroeven. Ze zijn uitgerust met Halton Skyline breedstralers, beschermd door een vlak gemonteerd veiligheidsglas, wat zowel de hoogste hygiëne als IP54-bescherming aan de voorzijde garandeert.

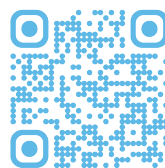
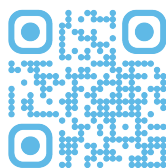
Breedstralers - De zeer efficiënte mid-power LED's (standaard 4000K, CRI > 80) die in de breedstralers worden gebruikt, zijn ondergebracht in een aluminium mengkamer, afgedicht met speciaal mat diffusieglass. De mengkamer is gemonteerd boven een sterk reflecterende zilvergecoate reflector. Deze configuratie biedt uitstekende bescherming tegen verblinding en zorgt tegelijkertijd voor uniforme verlichting met een goed uitgebalanceerde combinatie van directe en diffuse componenten, waardoor schaduwen worden geminimaliseerd en de helderheid van texturen en vormen in de ingrediënten en bereidingen wordt verbeterd.

Optioneel kunnen de breedstralers worden uitgerust met twee sets LED's om de kleurtemperatuur te laten variëren van 2200 tot 6500K. Dit maakt het mogelijk om daglichtachtige sequenties te creëren om verlichtingsomstandigheden te bieden die Circadiaans ritme-vriendelijk zijn, met erkende biologische en psychologische voordelen voor het personeel.

Optie(s):

- Andere lichtkleurtemperaturen of kleurweergave-indexen (CRI)
- Mensgerichte versie met instelbare kleurtemperatuur en intensiteit.
- Spots geïntegreerd op een volledig brede en vlak gemonteerde lichtbalk.

halton.com



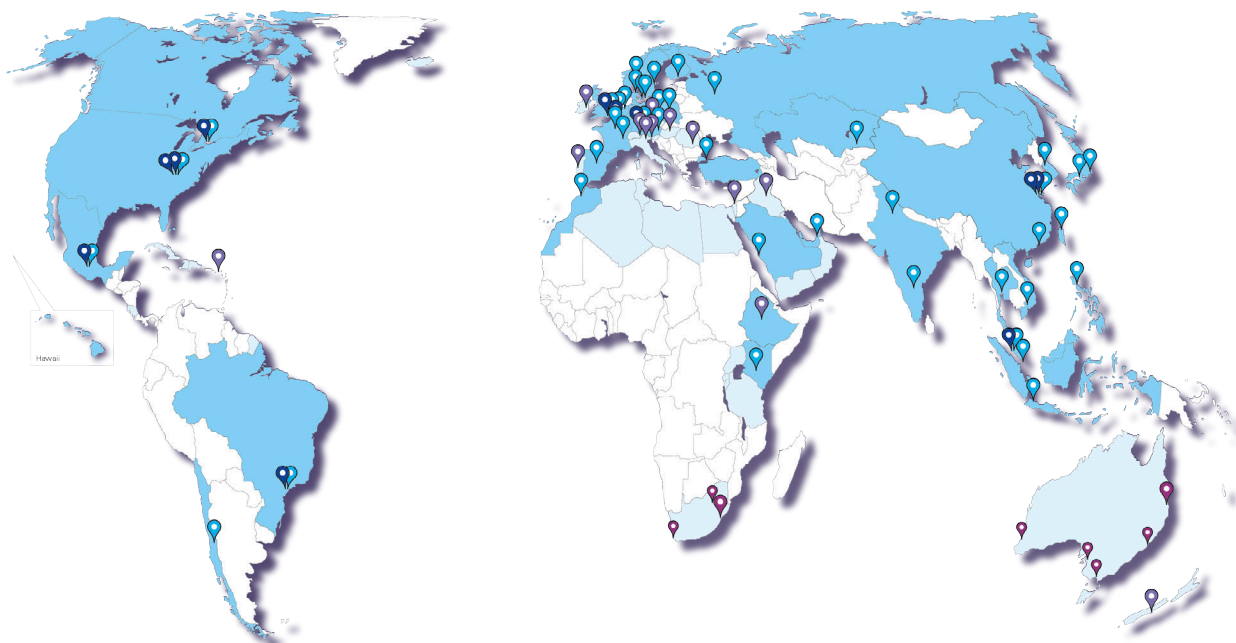
Halton productie- en verkoopfaciliteiten wereldwijd

 Verkoop- en servicecentra

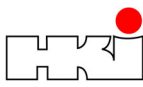
 Vertegenwoordigers

 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. 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 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.