

USR-F

Capture Ray™ afzuigkap met lage nabijheid

◦ Speciale friteuses ◦ Vrijstaand model ◦ Open zijanten voor het doorgeven van frietmanden ◦ Capture Jet™ technologie ◦ KSA aerosolscheiders ◦ UVC Capture Ray™ technologie ◦ Halton Skyline LED-verlichting ◦ Geïntegreerde voedingen ◦ Optionele platte levering



Productcertificering(en)



Componentcertificering(en)



Belangrijkste technologieën en opties



Capture Jet™ technologie
Tot 48% reductie in afvoerluchtstroom dankzij een betere afvangstefficiëntie



Zijdelingse Capture Jets
Maakt een grote opening aan de zijanten mogelijk



KSA aerosolscheiders + MFA gaasfilters
Tot 99% efficiënt op deeltjes van 10 micron



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 "On Demand"-functie)



HCL Halton Skyline
Daglichtachtige LED Culinaire Verlichting en mensgericht



Geïntegreerde voedingen
Stopcontacten voor elektrische kooktoestellen



Halton Touch Screen
Vereenvoudigde en intuïtieve LCD-gebruikersinterface



Halton Connect®
Cloudbaseerd controleplatform met mogelijkheden voor bewaking op afstand)1(



Optie voor koolstofarm 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 een **FSS brandblussysteem** dat af fabriek is geïnstalleerd



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



Toepassingen

Halton Capture Jet™ afzuigkappen en geventileerde plafonds zijn allemaal geschikt voor [LEED](#) (1), [BREEAM](#) (2), [DGNB](#) (3), [RE2020](#) (4) enz. projecten, vooral in combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie.

USR-afzuigkappen zijn bij uitstek geschikt voor frituur- en grillstations uitgerust met middelzware elektrische apparaten. Naast de Capture Jets zijn ze ook uitgerust met de Capture Ray™-technologie. Ze worden daarom vaker gebruikt voor Ghost Kitchens of Quick Service Restaurants, vooral die gelegen in dichtbevolkte stedelijke gebieden of waarvan de kanalen moeilijk toegankelijk zijn.

Beschrijving

De Capture Jet™-technologie maakt aanzienlijke reducties in luchtstroomsnelheden 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 vervolgens direct bij aan een toename van de winstgevendheid, terwijl het personeel profiteert van verbeterde arbeidsomstandigheden.

USR-afzuigkappen worden dichter bij de kooktoestellen geïnstalleerd; de rook, stoom en warmte die vrijkomen, worden dan efficiënter afgevangen. De Capture Jets, gecombineerd met een afvangst "zo dicht mogelijk bij de bron", reduceren de afvoerluchtstroomsnelheden tot het laagst mogelijke niveau.

De zijdelingse Capture Jets maken een grote opening aan de zijkanten mogelijk voor het doorgeven van de frietmanden naar bijvoorbeeld de zoutbak. Wat de combinatie van de voorste en zijdelingse Jets betreft, deze maakt een negatieve overhang mogelijk om het zicht op de kookoppervlakken en de ergonomie te verbeteren.

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.

USR-F heeft aan de achterzijde een serviceverdeelunit die de voedingen van de kooktoestellen integreert.

Aanzienlijke energiebesparingen

- De Capture Jet™-technologie maakt een reductie van de afvoerluchtstroom tot 48% mogelijk.
- De combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie maakt een extra reductie van de afvoervolumes tot 44% mogelijk bovenop die van de Capture Jet™, wat resulteert in een totale reductie tot 64%.
- De energiebesparingen op het verwarmen/koelen van de toevoerlucht worden dan enorm (minder lucht eruit, minder lucht erin!).
- De vermindering van het tochtgevaar en geluidsniveaus verbetert de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

Verbeterde veiligheid, onderhoudsbesparingen en respect voor de buurt

- Twee mechanische filtratiestadia. KSA cyclonische aerosolscheiders gemaakt van roestvrij staal in overeenstemming met EN 16282-6. Ze zijn tot 95% efficiënt op deeltjes van 10 micron of groter. Ook gecertificeerd UL 1046, NSF en LPS 1263. MFA gasfilters als tweede filtratieniveau om de totale efficiëntie te verhogen tot 94% op deeltjes van 5 micron.
- KSA aerosolscheiders – samen met MFA-filters – vereisen alleen dat de Capture Ray™-neutralisatietechnologie wordt gebruikt voor middelgrote tot kleine vetdeeltjes, vetdampen en VOS.
- De Capture Ray™-technologie houdt de afvoerplenums en het kanaalwerk vrijwel vrij van vetafzettingen. De reinigingswerkzaamheden van het kanaalwerk worden teruggebracht tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum, wat leidt tot belangrijke besparingen.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afzuigstelsel worden bovendien op een optimaal niveau gehouden.
- 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.
- De UV On Demand-optie activeert de lampen alleen wanneer kooktoestellen daadwerkelijk worden gebruikt. Het bespaart tot één lampset waar andere UV-systemen er twee vereisen.

Andere kenmerken en voordelen

- Constructie conform NF EN 16282-2 (5).
- Minimaal ruimtegebruik. Geïntegreerde zelfdragende constructie.
- Geïntegreerde ventilator voor de Capture Jet™-technologie. Geen extra kanaal nodig.
- Capture Jets worden automatisch uitgeschakeld wanneer de afzuigkap niet wordt gebruikt of op een minimale luchtstroom werkt.
- De zijdelingse Capture Jets maken een grote opening aan beide zijden mogelijk voor het doorgeven van de frietmanden.
- Totale toegangsbeveiliging tot UV-C lampen, inclusief detectie van elke filteraanwezigheid.
- Geavanceerde 24/7 bewakingsmogelijkheden op afstand dankzij het Halton Connect IoT (Internet of Things) platform.

- Hoogste eigendoms waarde dankzij Halton Connect & Care slimme services, 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 energiebesparing.
 - 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.
 - Afvoerluchtstromen 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.
 - Optionele platte verpakking voor eenvoudiger transport en handling, terwijl de montage ter plaatse eenvoudig en snel blijft.
 - Serviceverdeling aan de achterkant van de afzuigkap, uitgerust met de elektrische stekkers voor de kooktoestellen.
 - Snelle en eenvoudige inbedrijfstelling. Afzuigkappen worden "klaar voor installatie" geleverd, met alle accessoires inbegrepen, zoals verlichting, T.A.B.™ luchtstroommeetkranen 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 Milieuwetgeving 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 luchtstroomsnelheden 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 vervolgens direct bij aan een toename van de winstgevendheid, terwijl het personeel profiteert van verbeterde arbeidsomstandigheden.

Voordelen

- De Capture Jet™-technologie maakt een reductie van de afvoerluchtstroom tot 48% mogelijk.
- Geen specifiek kanaal 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 eruit, minder lucht erin!).
- De vermindering van het tochtgevaar en geluidsniveaus verbetert de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

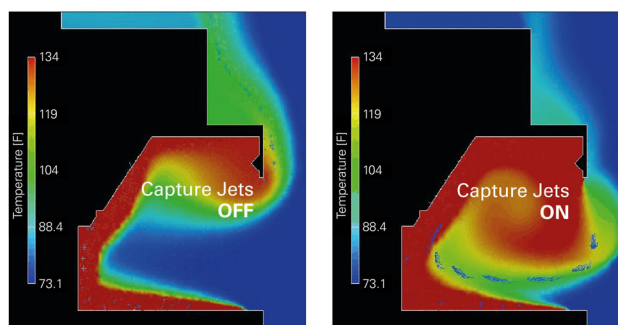
Hoe werkt het?

De Capture Jet™-technologie is gebaseerd op het gebruik van één of meerdere sets aerodynamische sproeiers, voorzien van 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 de kooktoestellen ontsnappen en leiden ze deze naar de filters. Het is deze verbetering van de afvangstefficiëntie die de ventilatievolumes mogelijk maakt.

USR-F afzuigkappen zijn uitgerust met enkele sproeiers aan de voorzijde, gecombineerd met enkele zijjets.

USR-afzuigkappen worden dicht bij de kooktoestellen geïnstalleerd; de rook, stoom en warmte die vrijkomen, worden dan efficiënter afgevangen. De Capture Jets, gecombineerd met een afvangst "zo dicht mogelijk bij de bron", reduceren de afvoerluchtstromen tot het laagst mogelijke niveau.



Digitale simulatie van de efficiëntie van Capture Jets. Met ingeschakelde jets ontsnappen de warmte, rook en stoom niet uit het afvangvolume van de afzuigkap.



KSA aerosolscheider

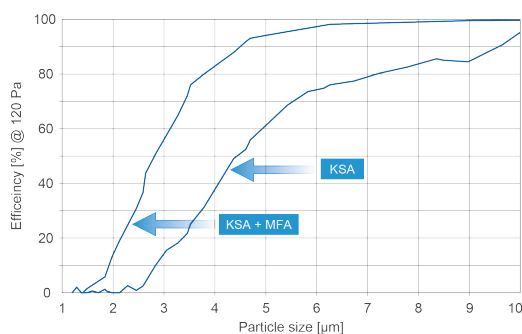
◦ Cyclonisch effect ◦ Verlaagde reinigingskosten ◦ Verbeterde veiligheid



De efficiëntie van KSA cyclonische aerosolscheiders beperkt de afzetting van vet en deeltjes in de afvoerplenum van Halton's afzuigkappen en geventileerde plafonds en in het kanaalwerk. Ze zijn een kosteneffectieve oplossing om de reinigingskosten van het kanaalwerk te verlagen en dragen tegelijkertijd direct bij aan een betere hygiëne en brandveiligheid.

Voordelen

- KSA cyclonische aerosolscheiders gemaakt van roestvrij staal in overeenstemming met EN 16282-6. Tot 95% efficiënt op deeltjes van 10 micron of groter met een redelijk drukverlies van 120 Pa.
- Het vlamgedrag van KSA-scheiders voldoet ook aan de UL 1046- en LPS 1263-normen. Ze hebben ook de NSF (National Sanitation Foundation) hygiënische en veilige goedkeuring.



Tests naar de efficiëntie van KSA aerosolscheiders, uitgevoerd op een Halton afzuigkap plenum 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.

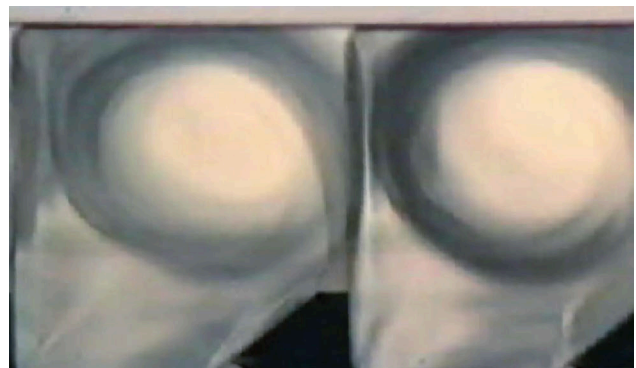
- Verbeterde hygiëne en brandveiligheid dankzij minder vetafzetting in de kanalen.
- Lagere onderhoudskosten door verminderde reinigingsfrequentie.
- Gereduceerd geluidsniveau en energieverbruik van ventilatoren dankzij het lage drukverlies in vergelijking met baffelfilters.
- Verbetert de prestaties van de UV-C Capture Ray™-technologie dankzij de hoge afzuigsnelheid.

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 impactvol en continu – een mechanisme dat traditionele baffelfilters niet hebben. Deeltjes worden zo tegen de honingraatwanden geprojecteerd, wat resulteert in betere scheidingsprestaties.

KSA Aerosolscheiders zijn essentieel voor Capture Ray™ afzuigkappen en geventileerde plafonds, zodat UV-C lampen alleen te maken hebben met de kleine tot middelgrote deeltjes.

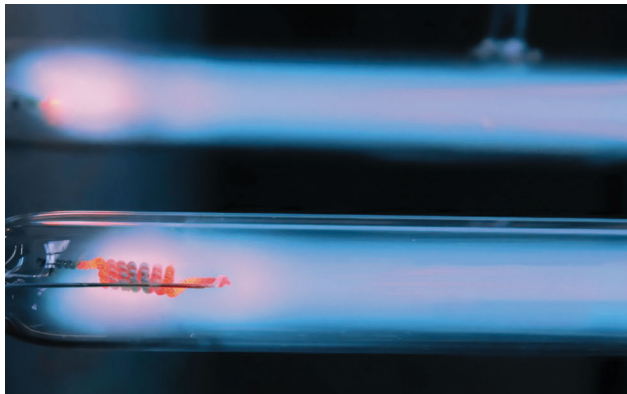
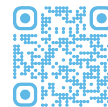


Visualisatie van het cyclonische effect in de profielen van de KSA aerosolscheider (Schlieren-test).



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 reinigingskosten tot optimale hygiëne- en brandveiligheidsniveaus, tot een lagere milieu-impact van keukens op de omgeving. 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 reinigingskosten tot optimale hygiëne- en brandveiligheidsniveaus, tot een lagere milieu-impact van keukens op de omgeving.

Voordelen

- De Capture Ray™-technologie houdt de afvoerplenum 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, wat leidt tot aanzienlijke besparingen.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afzuigstelsel worden bovendien op een optimaal niveau gehouden.
- De Capture Ray™-technologie vermindert ook aanzienlijk de geuren die naar buiten worden afgevoerd en verlaagt zo de milieu-impact van keukens op de omgeving 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 luchtgedragen kookgeuren 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.

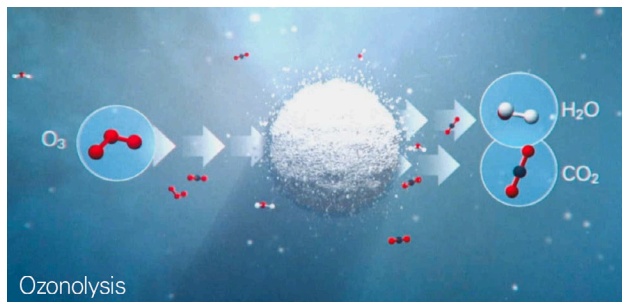
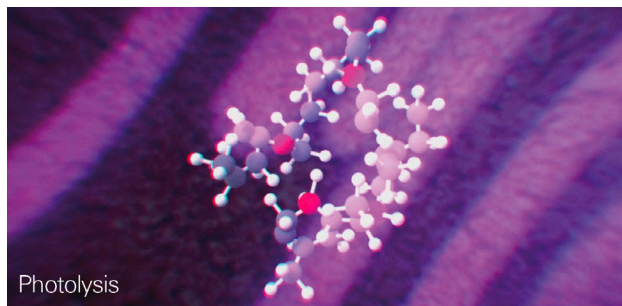
Hoe werkt het?

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 met de luchtstroom meegevoerd, waardoor de oxidatie kan doorgaan in het afvoerkanaal.

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

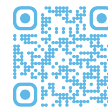


Zicht in een afvoerplenum uitgerust met UV-C-lampen na enkele weken gebruik



UV on demand-technologie (optie)

◦ Levensduur UV-lampen verlengd



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

Voordelen

- Tot één op de twee sets UV-C-lampen bespaard.
- Bespaart zowel op onderhoudskosten als op energieverbruik.

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



- Het restaurant is uitgerust met twee UV Capture Ray™ afzuigkappen (elk 6 UV-lampen) en een PolluStop afvoerluchtbehandelingsunit. 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 zijn.

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.

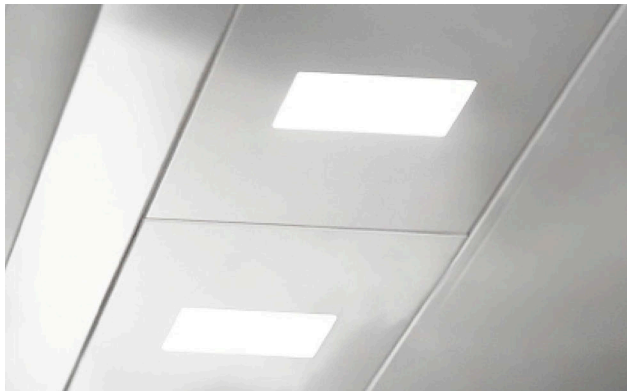
De "UV On Demand"-technologie maakt het mogelijk om de UV-lampen alleen in kookmodus te activeren en niet continu, zodra de ventilator wordt ingeschakeld. Dit is een veilige en verantwoorde aanpak die het vervangen van de UV-C-lampen uitstelt. Het vermindert de onderhoudskosten aanzienlijk en bespaart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

Wanneer UV-afzuigkappen 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 frituses en een frituurpan 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 hoofdafzuiger 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 de kooktoestellen). Met andere woorden, en vergeleken met de onderhoudskosten van de traditionele systemen, bespaart het tot één UV-lampvervanging op de 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 de nieuwste generatie zeer efficiënte LED's.

Een breedstralende spot (4000K - CRI van 83) - Deze is ontworpen om een uniforme en heldere algemene verlichting te bieden. Voor de meest geavanceerde Human Centric-versie is deze uitgerust met twee sets LED's om de kleurtemperatuur te laten variëren van 2200 tot 6500K. Dit maakt het mogelijk om daglicht-achtige sequenties te creëren om verlichtingsomstandigheden te bieden die vriendelijk zijn voor het Circadiane ritme, met

erkende biologische en psychologische voordelen voor het personeel.

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

De verlichtingsarmaturen van Halton Capture Jet™ afzuigkappen zijn uitgerust met Halton Skyline breedstralende spots (4000K kleurtemperatuur).

Voordelen

- Zeer goede verlichtingsniveaus en uniform licht, met een goede balans tussen de directe en diffuse componenten.
- Respecteert opmerkelijk de natuurlijke kleur en textuur van voedsel.
- 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.
- Levensduur van 50.000 uur 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 Human Centric globale 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 blussen wordt geactiveerd. Krijg gemoedsrust over uw brandveiligheid.

Hoe werkt het?

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

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

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

Voordelen

- Voorkomt valse brandalarmen.
- Maakt interventie 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.



Alarm fase 1 - Een waarschuwing wordt weergegeven op het Halton Touch Screen. Deze wordt doorgegeven met een lichtsignaal en een zoemer aan de voorkant van de afzuigkappen.

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

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



Halton Connect®

◦ Geavanceerd IoT-platform voor commerciële keukens



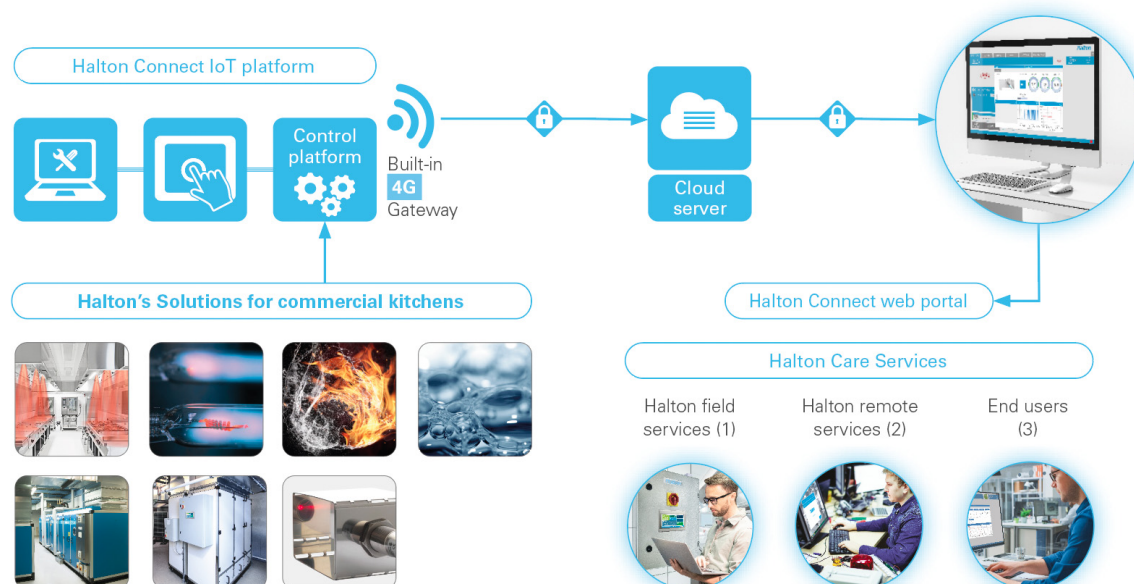
Halton Connect is een state-of-the-art IoT-platform (Internet of Things) waarvan de kern een geavanceerd cloudgebaseerd portaal is. Het maakt 24/7 bewaking op afstand mogelijk van de door Halton ontworpen oplossingen, waardoor toegang wordt verkregen tot nuttige informatie en krachtige data-analyse.

Halton Connect maakt Halton Care smart services mogelijk. Deze dragen direct bij aan de hoogste waarde van eigendom 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, 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 etc.).
- Maakt diepere analyse door onze ingenieurs mogelijk om instelpunten te optimaliseren of het gebruik van 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 te functioneren als een volledig onafhankelijk systeem in uw gebouw.
- 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 uitvaltijd van ventilatie door verkeerde manipulatie of defecte apparatuur.
- Optie voor softwareonderhoud en update van Halton Connect.

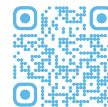


(1) Inbedrijfstelling, onderhoud, callcenters, audits etc. (2) Probleemoplossing, systeemoptimalisatie, diagnose etc. (3) Bedrijfseigenaren, toezichhoudend personeel, facilitair managementpersoneel etc.



Halton Care (optie)

◦ Smart services 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 kostenpost. 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 smart services worden Halton oplossingen correct onderhouden met besparingen op vele aspecten van de keukenoperatie, waardoor de totale kosten worden verlaagd!

- Verminderd energie- en reserveonderdelenverbruik.
- Verlaagde 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 voorziet onze serviceteams en ingenieurs van vitale 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 middel van voorspellende kostenberekening.

Wie is er beter dan Halton voor Halton producten?

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

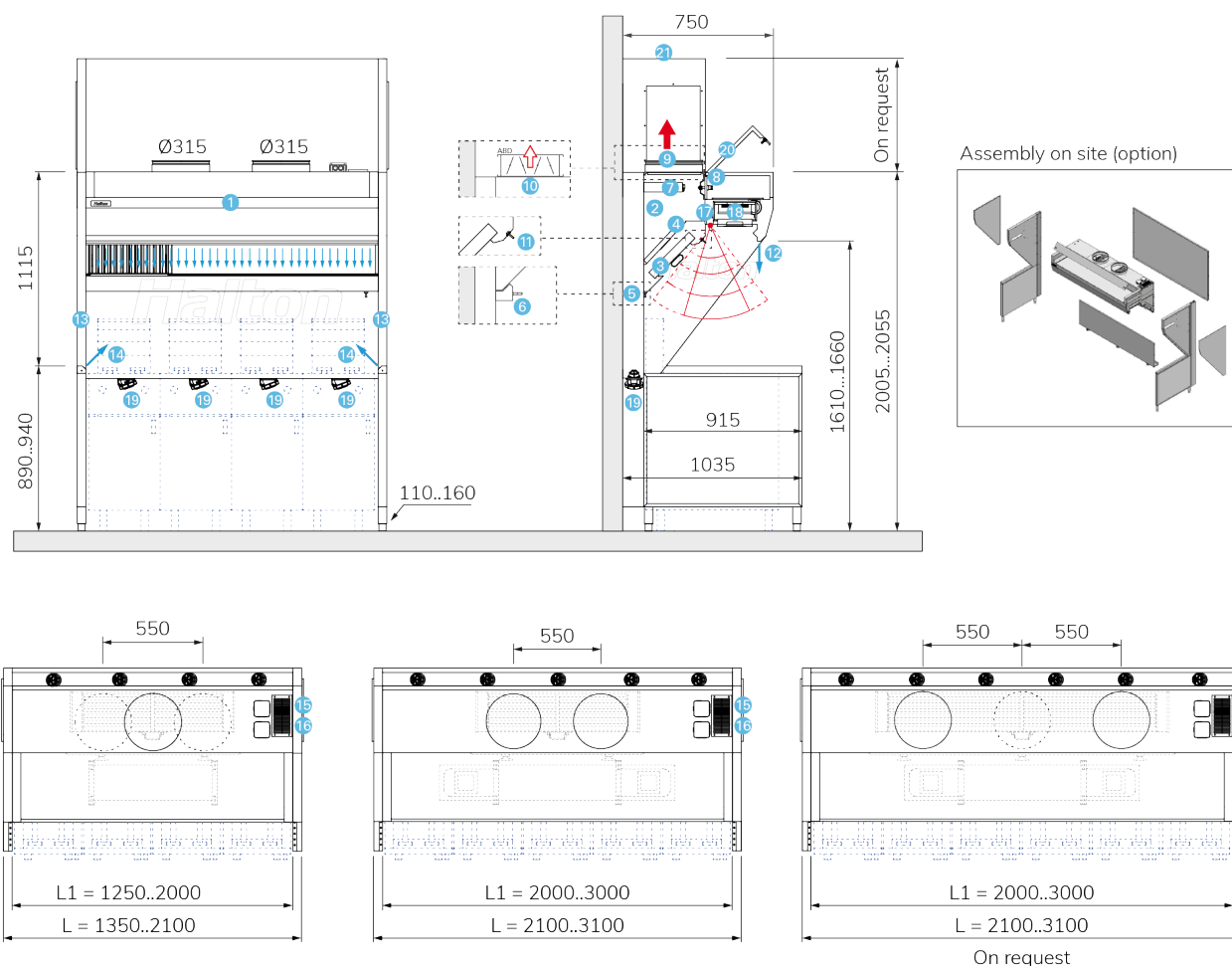
Minder interventies ter plaatse betekent ook minder menselijk contact ter plaatse



Halton Care smart services 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.

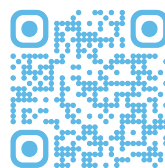
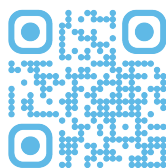
Wat overblijft zijn interventies voor verbruiksgoederen en andere reserveonderdelen en algemeen onderhoud. Gemoedsrust in alle opzichten.

Constructie en afmetingen



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zichtbare buitenmantel in roestvrij staal AISI 304 (1,0 mm). 2. Afvoerplenum. 3. KSA-aerosolscheiders. 4. MFA-filters als tweede filtratiestap. 5. Condensaatafvoer. 6. Opvangbak als optie. 7. UV-C lampenrek gemonteerd op geleiders voor eenvoudige verwijdering. 8. UV-toegangsluik voor snelle toegang tot de UV-lampen voor reiniging. 9. Afvoeraansluiting(en) en schuifklep(pen). 10. Wanneer de keuken is uitgerust met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie (MRV), wordt de schuifklep vervangen door ABD geautomatiseerde balancerende slanke klep. 11. T.A.B.™ (Testing And Balancing) drukaansluiting(en) voor snelle luchtstroomberekening tijdens kanaalbalancerings. | <ol style="list-style-type: none"> 12. Voorste Capture Jet™-mondstukken. 13. Dubbelwandige zijkanalen. 14. Zijdelingse Capture Jet™-mondstukken. 15. Geïntegreerde Capture Jet™-ventilator. 16. Luchtinlaat van de Capture Jet™-ventilator. 17. Halton thermische beeldsensor (gebruikt voor de optionele M.A.R.V.E.L., UV on Demand of FireWatch technologieën). 18. Halton Skyline LED culinaire LED-verlichting geïntegreerd op een verzonken toegangsluik. 19. Servicedistributiemodule uitgerust met elektrische stekkers. 20. Onderhoudstoegangsluik. 21. [Optie] roestvrijstalen afdekplaat met toegangsluiken. |
|---|--|

halton.com



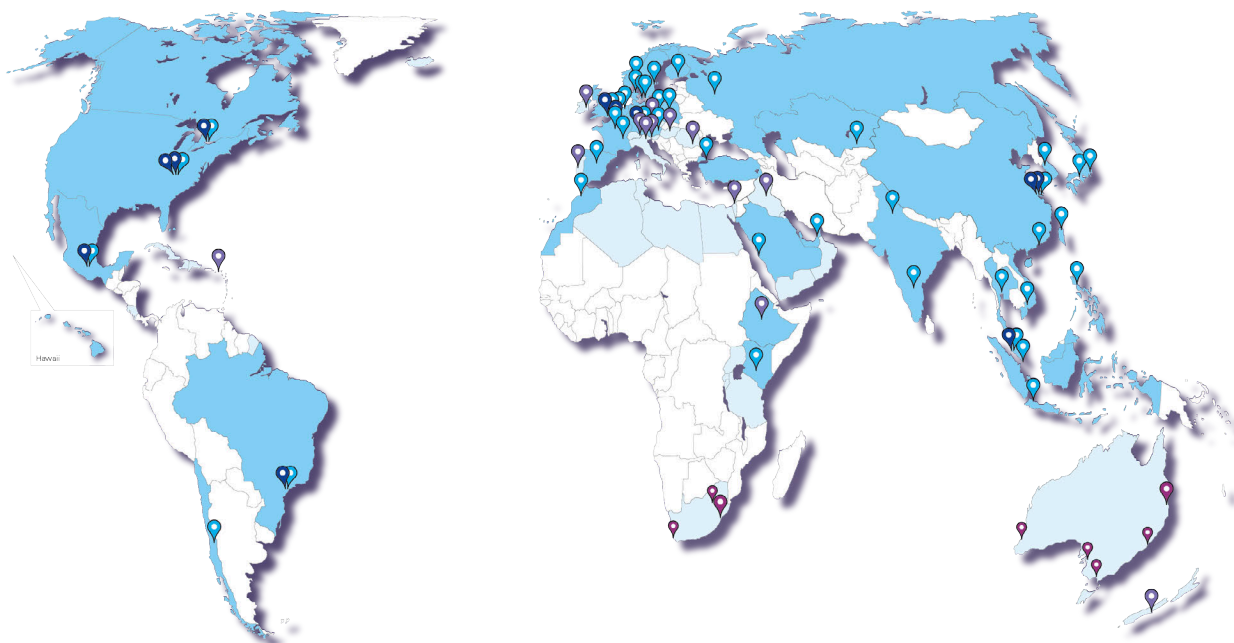
Halton Productie- en Verkoopfaciliteiten wereldwijd

 Verkoop- en servicecentra

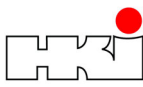
 Vertegenwoordigers

 Fabrieken

 Productielicenties



Halton Foodservice partnerschappen



Halton 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-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.