

USR-S

Capture Ray™ afzuigkap met lage nabijheid

◦ Speciale friteuses ◦ Hangend model ◦ Capture Jet™ technologie ◦ KSA aerosolscheiders ◦ UV-C Capture Ray™ technologie ◦ Halton Skyline LED-verlichting ◦ Optionele platte levering



Productcertificering(en)



Componentencertificering(en)



Belangrijkste technologieën en opties



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



KSA aerosolscheiders + MFA gasfilters
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 "On Demand" functie)



HCL Halton Skyline
Daglichtachtige LED Culinaire Verlichting en mensgericht



Halton Touch Screen
Vereenvoudigde en intuïtieve LCD-gebruikersinterface



Halton Connect®
Cloud-gebaseerd 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 onderhevig 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 **FSS** brandblussysteem, af fabriek geïnstalleerd



Optimaliseer de kosten voor het reinigen van kanalen en verbeter uw veiligheid verder <> Kies voor **KGS** vetdepositioneniveaubewakingssysteem voor kanalen



Toepassingen

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

USR-afzuigkappen zijn bij uitstek geschikt voor frituur- en grillstations uitgerust met elektrische apparaten voor middelzwaar gebruik. 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 luchtstroomhoeveelheden 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 kookapparatuur 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 afvoerluchtstroomhoeveelheden tot het laagst mogelijke niveau.

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

Aanzienlijke energiebesparingen

- De Capture Jet™-technologie maakt een reductie van de afvoerluchtstroom mogelijk tot 48%.
- De combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie maakt het mogelijk om de afvoervolumes met nog eens 44% te verminderen bovenop die van de Capture Jet™, wat resulteert in een totale reductie van maximaal 64%.

- 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 geluidsniveaus verbetert de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

Verbeterde veiligheid, onderhoudsbesparingen en respect voor de buurt

- Twee mechanische filtratiestappen. 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 afvoerplenum en kanalen vrijwel vrij van vetafzettingen. De reinigingswerkzaamheden van de kanalen worden tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum beperkt, wat leidt tot belangrijke besparingen.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afzuigcircuit 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 kookapparatuur daadwerkelijk wordt gebruikt. Het bespaart tot één lampenset waar andere UV-systemen er twee vereisen.

Andere kenmerken en voordelen

- Constructie conform NF EN 16282-2 (5).
- Minimaal ruimtegebruik.
- 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.
- Totale toegangsbeveiliging tot UV-C lampen die de detectie van elke filteraanwezigheid omvat.
- 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.
- Halton Skyline (HCL) LED culinaire verlichting biedt het beste visuele comfort en draagt tegelijkertijd 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.
- De afvoerluchtstroomhoeveelheden worden bepaald met behulp van een op EN 16282-1 gebaseerde berekeningsmethode, die rekening houdt met de belasting van de kook- of afwasapparatuur, 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.
- Modulair ontwerp waardoor meerdere secties zonder scheiding tussen modules kunnen worden gemonteerd.
- 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 schoon te maken (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 luchtstroomhoeveelheden 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 mogelijk tot 48%.
- Geen specifiek kanaal nodig voor de Capture Jets. Naast de reductie van de afmetingen van kanalen en HVAC-systemen, vermindert 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 het tochtgevaar en geluidsniveaus verbetert de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

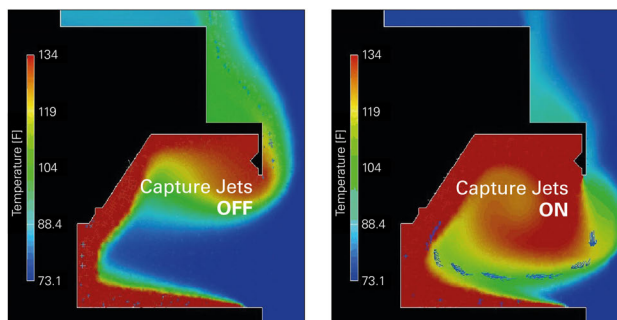
Hoe werkt het?

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

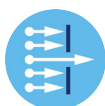
Deze nozzles vormen één of meerdere luchtgordijnen. Zorgvuldig geplaatst en georiënteerd, voorkomen ze dat vet, stoom, rook en warmte enz. die vrijkomen bij de kookapparatuur ontsnappen en leiden ze naar de filters. Het is deze verbetering van de afvangstefficiëntie die de ventilatievolumes mogelijk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

USR-S afzuigkappen zijn uitgerust met enkele nozzles aan de voorkant.

USR-afzuigkappen worden dicht bij de kookapparatuur 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 afvoerluchtstroomhoeveelheden tot het laagst mogelijke niveau.

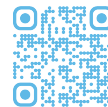


Digitale simulatie van de efficiëntie van Capture Jets. Met de Jets AAN ontsnappen de warmte, rook en stoom niet uit het afzuigkapvolume.



KSA aerosolscheider

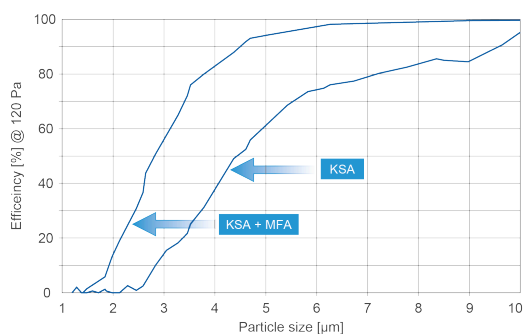
◦ Cyclonisch effect ◦ Lagere reinigingskosten ◦ Verbeterde veiligheid



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 kosten voor het reinigen van kanalen te verlagen, terwijl ze direct bijdragen aan een betere hygiëne en brandveiligheid.

Voordelen

- KSA cyclonische aerosolscheiders, vervaardigd uit 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 op 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.

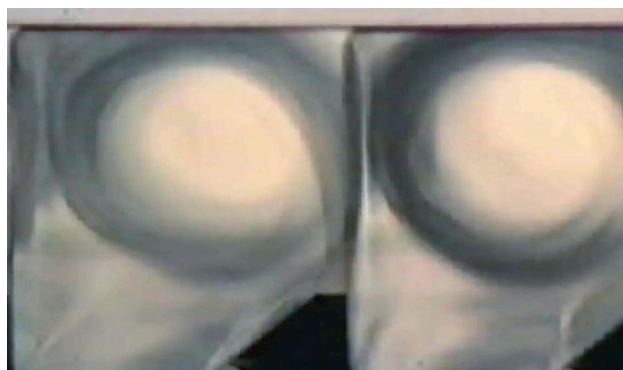
- Verbeterde hygiëne en brandveiligheid dankzij minder vetafzettingen in de kanalen.
- Lagere onderhoudskosten door verminderde reinigingsfrequentie.
- Verminderd geluidsniveau en energieverbruik van ventilatoren dankzij het lage drukverlies vergeleken met schotfilters.
- Verbetert de prestaties van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

Hoe werkt het?

KSA cyclonische filters bestaan 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 krachtig en continu – een mechanisme dat traditionele schotfilters 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.

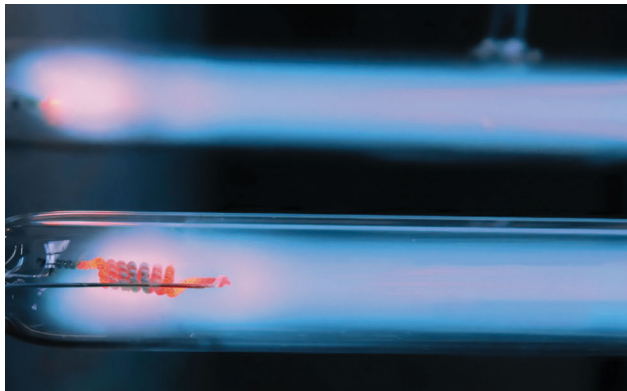
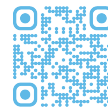


Visualisatie van het cyclonische effect in de profielen van de KSA aerosolscheider (Schlieren-test).



Capture Ray™-technologie

◦ UV-C vet- en geurneutralisatie



De Capture Ray™-technologie neutraliseert de kleine vetdeeltjes, de vetdampen en een deel van de VOS 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 teruggebracht tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum, wat leidt tot aanzienlijke besparingen.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afzuigcircuit 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 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.

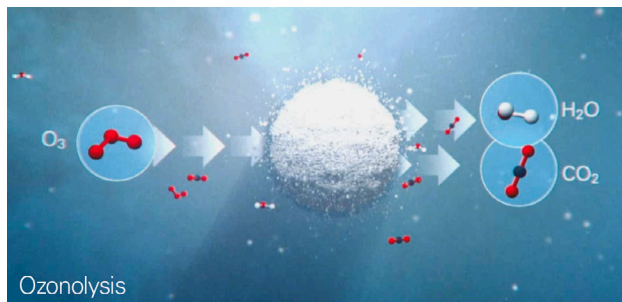
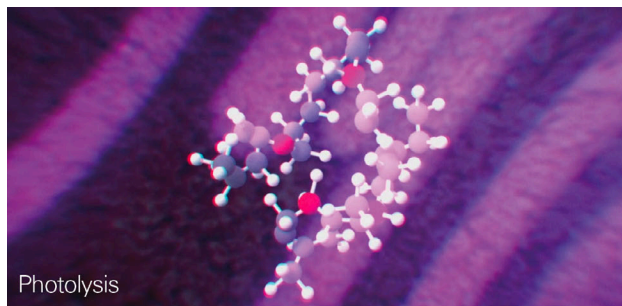
Hoe werkt het?

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 oxidatie kan doorgaan in het afvoerkanaal.

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

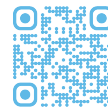


Binnenkant van een afvoerplenum uitgerust met UV-C lampen na enkele weken gebruik



UV on demand technologie (optie)

◦ Levensduur UV-lampen verlengd



Halton heeft een technologie ontwikkeld die in realtime de activiteit van 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.

Hoe werkt het?

Halton heeft een geavanceerde thermische beeldsensor (HTI) ontwikkeld om het oppervlak van de kooktoestellen te scannen, om te bepalen of de toestellen uit staan, 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, met als doel duurzaamheid voorop te stellen. 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 tevens energie.

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

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

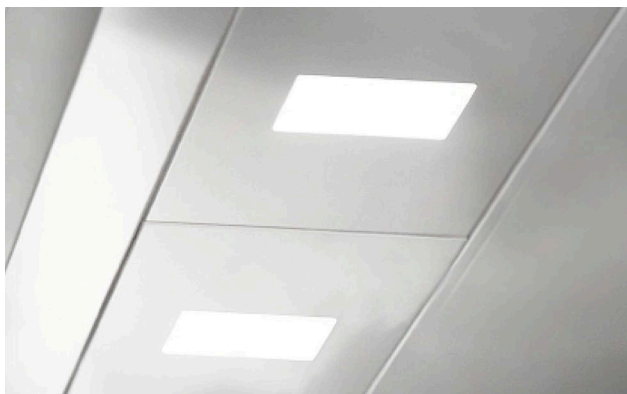


- Het restaurant is uitgerust met twee UV Capture Ray™ afzuigkappen (elk 6 UV-lampen) en een PolluStop afvoerluchtbehandelingsunit. Het is 88 uur per week geopend.

- Het kookblok bestaat uit twee bakplaten, 2 friteuses en een frituurbak met een totaal elektrisch vermogen van 50 kW. De kooktoestellen werken 92 uur per week. De UV-lampen van een traditioneel systeem branden terwijl de hoofdafzuiger draait – ook 92 uur per week.
- Gedurende 4 weken monitoring heeft de UV on Demand-technologie het aantal operationele uren van de lampen met gemiddeld 44% verminderd (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 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 Circadian ritme-vriendelijk zijn, 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 verder te verbeteren op strategische plaatsen, bijvoorbeeld boven snijmachines of bakplaten, of zelfs het presentatiegebied van de borden.

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.
- 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 Human Centric verlichting globale oplossing.





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 het touchscreen van Halton (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

- Vermindert valse brandalarmen.
- Maakt ingrijpen mogelijk om het risico op brand te verminderen.
- Voorkomt kostbare stilstand en omzetverlies door het activeren van het brandblussysteem.
- Potentieel voor verlaging van de verzekeringspremie.
- Cloudgebaseerde gegevens voor verzekeringsmaatschappijen.
- Monitoring- en gegevensback-updiensten, gratis voor 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 standalone oplossing en kan worden geïnstalleerd in bestaande keukens.

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



Alarm fase 1 - Er verschijnt een waarschuwing op het Halton Touch Screen. Deze wordt doorgegeven met een lichtsignaal en een zoemer aan de voorkant van de afzuigkap.

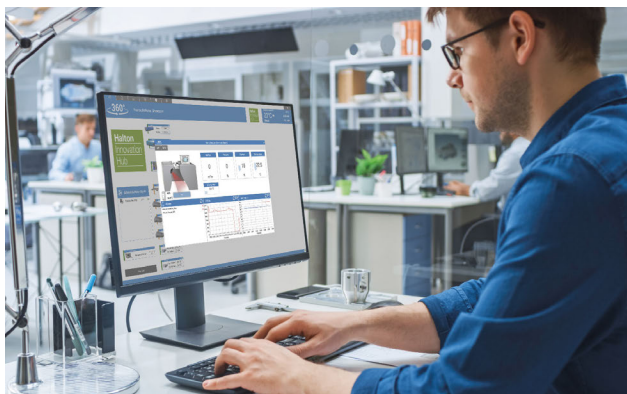
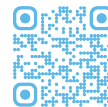
Alarm fase 2 - Als de waarschuwing niet wordt opgevolgd, wordt een alarm weergegeven

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



Halton Connect®

◦ Geavanceerd IoT-platform voor professionele keukens



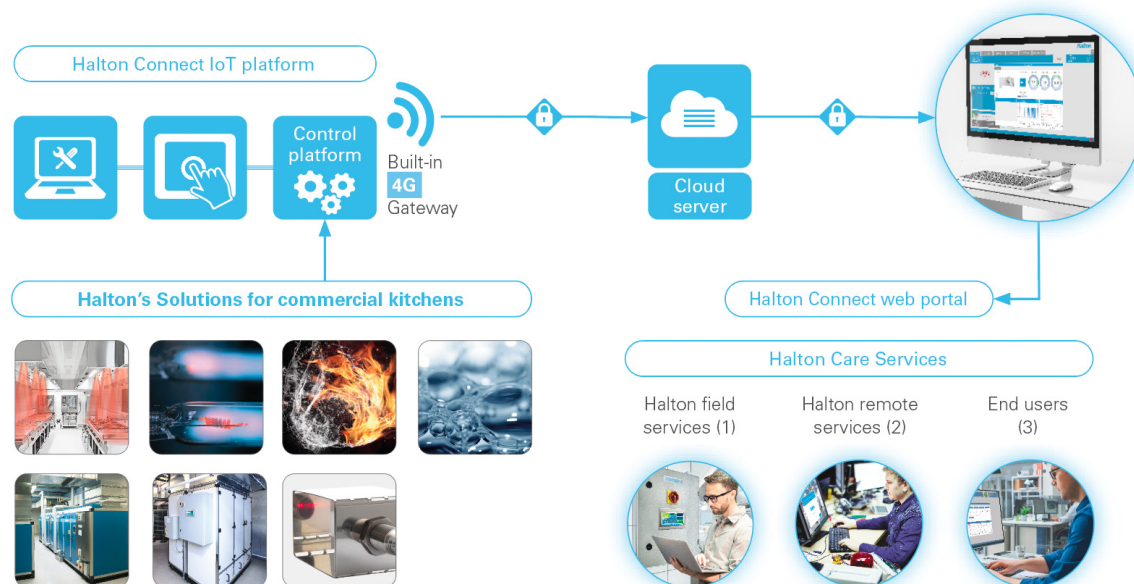
Halton Connect is een state-of-the-art IoT-platform (Internet of Things) waarvan de kern een geavanceerd cloudgebaseerd portaal is. Het maakt 24/7 bewaking op afstand mogelijk van de door Halton ontworpen oplossingen, waardoor toegang wordt verkregen tot nuttige informatie en krachtige data-analyse.

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

Voordelen

- 24/7 bewaking 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 het bewerken van vereenvoudigde geautomatiseerde analyserapporten.
- Optie voor geavanceerde geautomatiseerde data-analyserapporten (energiebesparing, waterbesparing, gebruik van kooktoestellen afhankelijk van de verbonden technologieën enz.).
- 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 omdat het is 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 verkeerde bediening of defecte apparatuur.
- Optie voor softwareonderhoud en update van Halton Connect.

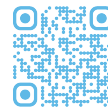


(1) Inbedrijfstelling, onderhoud, callcenters, audits enz. (2) Probleemoplossing, systeemoptimalisatie, diagnose enz. (3) Bedrijfseigenaren, toezichhoudend personeel, facilitair managementpersoneel enz.



Halton Care (optie)

◦ Slimme services voor professionele 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 professionele keukens.

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

- Verminderd energie- en reserveonderdelengebruik.
- Verlaagde schoonmaakkosten.
- Voorkom verborgen en onherstelbare schade aan apparatuur.
- Verminder ziekteverzuim van het personeel.
- Elimineer klachten uit de buurt.
- Geen verloren inkomsten 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 reserveonderdelengebruik.
- 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 is er beter dan Halton voor Halton-producten?

Onze serviceteams hebben nauwe banden 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.

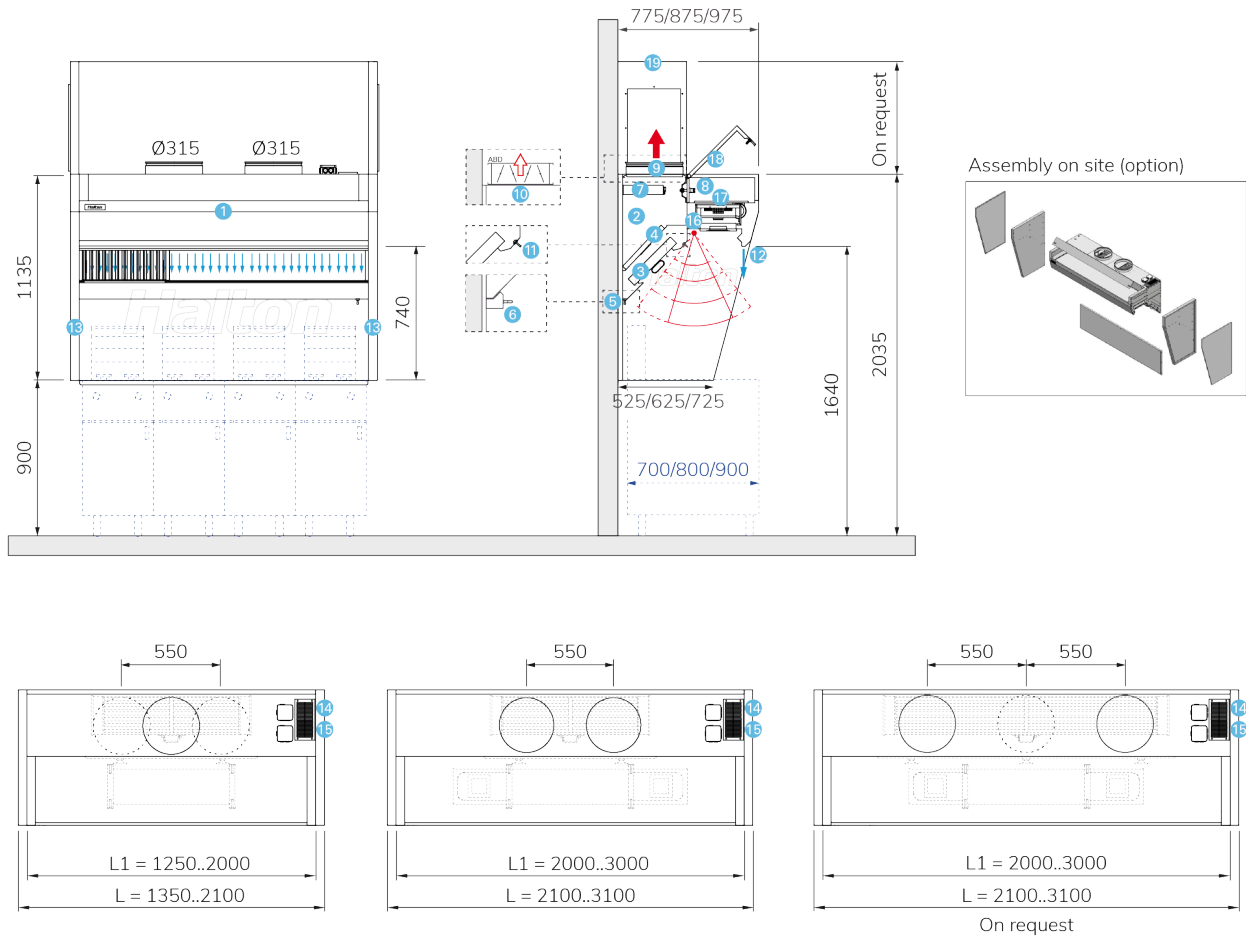
Minder interventies ter plaatse betekent ook minder menselijk contact ter plaatse



Halton Care slimme 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.

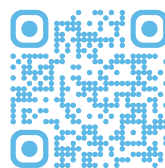
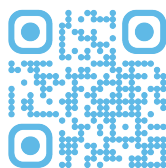
Alleen interventies voor verbruiksartikelen en andere reserveonderdelen en algemeen onderhoud blijven over. Gemoedsrust in alle opzichten.

Constructie en afmetingen



- | | |
|--|---|
| 1. Zichtbare buitenmantel van roestvrij staal AISI 304 (1,0 mm). | 11. T.A.B.™ (Testing And Balancing) drukaansluiting(en) voor snelle luchtstroomberekening tijdens het inregelen van het kanaalwerk. |
| 2. Afvoerplenum. | 12. Voorste Capture Jet™-mondstukken. |
| 3. KSA-aerosolscheiders. | 13. Dubbelwandige zijkanalen. |
| 4. MFA-filters als tweede filtratiestap. | 14. Geïntegreerde Capture Jet™-ventilator. |
| 5. Condensaatafvoer. | 15. Luchtinlaat van de Capture Jet™-ventilator. |
| 6. Opvangbak als optie. | 16. Halton thermische beeldsensor (gebruikt voor de optionele M.A.R.V.E.L., UV on Demand of FireWatch technologieën). |
| 7. UV-C-lampenrek gemonteerd op geleiders voor eenvoudige verwijdering. | 17. Halton Skyline LED culinaire LED-verlichting geïntegreerd in een verzonken toegangsluik. |
| 8. UV-toegangsluik voor snelle toegang tot de UV-lampen voor reiniging. | 18. Onderhoudstoegangsluik. |
| 9. Afvoeraansluiting(en) en schuifklep(pen). | 19. [Optie] roestvrijstalen afdekplaat met toegangsluiken. |
| 10. Wanneer de keuken is uitgerust met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie (MRV), wordt de schuifklep vervangen door een ABD geautomatiseerde balancerende slanke klep. | |

halton.com



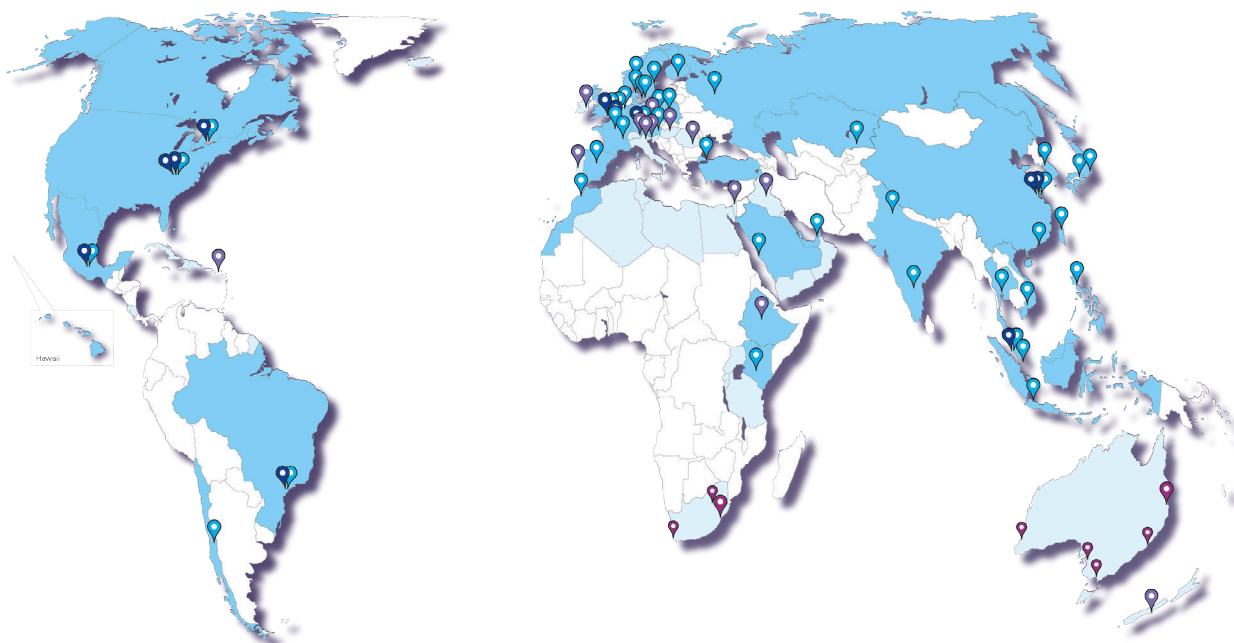
Halton productie- en verkoopfaciliteiten wereldwijd

 Verkoop- en servicecentra

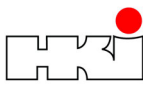
 Vertegenwoordigers

 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 manier 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.