

UVF Capture Ray™ afzuigkap met toevoerlucht

◦ Capture Jet™ technologie ◦ KSA aerosolscheiders ◦ UV-C Capture Ray™ technologie ◦ Halton Skyline culinaire & Human Centric verlichting ◦ Geïntegreerde toevoerlucht met lage snelheid



Verklaring(en) en certificering(en)



Certificering(en) componenten



EPD-verklaringen



Belangrijkste technologieën en opties



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



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



Geïntegreerde toevoerlucht met lage snelheid
Beter comfort voor het personeel en afvangstefficiëntie op 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 (optie)
Detecteert brandgevaar voordat het zich voordoet



Halton Skyline
Daglichtachtige culinaire en Human Centric verlichting



Halton Touch Screen
Intuitive LCD-gebruikersinterface >5 of 10"



Halton Connect™
Cloudgebaseerd besturingsplatform met mogelijkheden voor bewaking op afstand ¹⁾



M.A.R.V.E.L. gereed (optie)
Vorbereidingsopties voor eenvoudigere toekomstige retrofit



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 afhankelijk van een van de Halton Care serviceaanbiedingen.

Aanbevolen combinaties



Verhoog de energiebesparing 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



Risico op faillissement of bedrijfsonderbrekingen door een kookbrand vermijden <> Kies voor **FSS brandblussysteem, af fabriek geïnstalleerd**



Optimaliseer de kosten voor het reinigen van het kanaalwerk en verbeter uw veiligheid verder <> Kies voor **KGS vetneerslagniveau monitoringsysteem voor kanaalwerk**



- 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 het mogelijk om de afvoervolumes drastisch te verminderen, bovenop wat al wordt bereikt door de Capture Jets. Dit resulteert in een totale reductie van meer dan 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 ook de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

Toepassingen

Halton Capture Jet™ afzuigkappen en geventileerde plafonds zijn geschikt voor projecten die onderhevig zijn aan [LEED](#) (1), [BREEAM](#) (2), [DGNB](#) (3), [RE2020](#) (4), of andere vergelijkbare programma's of certificeringen – met name in combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie. Ze kunnen worden gebruikt in alle soorten keukens – gesloten, open of showkeukens – en in het algemeen in alle voedselproductieomgevingen.

Naast de Capture Jets zijn UVF-kappen ook uitgerust met de Capture Ray™-technologie.

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

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 hogere winstgevendheid, terwijl het personeel profiteert van verbeterde arbeidsomstandigheden.

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

Het biedt een unieke combinatie van voordelen, waaronder lagere reinigingskosten, verbeterde hygiëne, verhoogde brandveiligheid en een lagere milieu-impact op de omliggende buurt.

UVF-kappen zijn ten slotte uitgerust met een toevoerlucht met lage snelheid, ingebouwd in de voorkant.

Aanzienlijke energiebesparingen

Verbeterde veiligheid, onderhoudsbesparingen en respect voor de buurt

- 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-afscheiders hebben ook een goede efficiëntie-tot-drukverliesverhouding en zijn UL 1046, NSF en LPS 1263 gecertificeerd.
- Op UVF-kappen worden MFA gasfilters 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 afvoerplenum's en het kanaalwerk, die anders een ernstig hygiëne- en brandveiligheidsrisico zouden kunnen vormen.
- Dit filtratieniveau is ook een voorwaarde voor de Capture Ray™ neutralisatietechnologie. Het bereikt inderdaad optimale efficiëntie op middelgrote tot kleine vetdeeltjes, vetdampen en VOC's.
- De Capture Ray™-technologie houdt de afvoerplenum's en het stroomafwaartse 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.
- 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 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 lampenset waar andere UV-systemen er twee vereisen.
- 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.

Overige voordelen en kenmerken

- Constructie conform NF EN 16282-2 (5).
 - HACCP (6) Internationaal gecertificeerd.
 - Geïntegreerde ventilator voor de toevoerlucht naar de Capture Jets. Geen aansluiting op het toevoerkanaalwerk nodig.
 - De Capture Jets worden automatisch uitgeschakeld wanneer het ventilatiesysteem wordt uitgeschakeld of op minimale luchtstroom werkt.
 - Totale toegangsbeveiliging tot UV-C lampen. Inclusief een aanwezigheidscontrole voor elk filter en verificatie van de correcte sluiting van het toegangsluik tot de UV-lampen.
 - 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 chefs en hun teams.
 - Betere afvangstefficiëntie en comfort voor het personeel dankzij een diffuser met lage snelheid, ingebouwd in de voorkant.
 - Afvoerluchtstroomsnelheden worden bepaald met behulp van een op EN 16282-1 gebaseerde berekeningsmethode, die rekening houdt met de belastingen van de kook- of vaatwasapparatuur, de toevoerluchtstrategie, de configuratie van de afzuigkappen of geventileerde plafonds, en hun afvangst- en insluitingsefficiëntie.
 - Afvangst- 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 verlichting, T.A.B.™ luchtstroommeetpunten en dempers voor snelle balanceren 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 Milieuregeling 2020 (5) EN 16282-2 Apparatuur voor commerciële keukens - Componenten voor ventilatie in commerciële keukens - Deel 2: keukenafzuigkappen - Ontwerp- en veiligheidseisen (6) HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point



Capture Jet™ technologie

◦ Hoge afvang efficiëntie ◦ 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 hogere winstgevendheid, terwijl het personeel profiteert van verbeterde arbeidsomstandigheden.

Voordelen

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

- 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 ook 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.

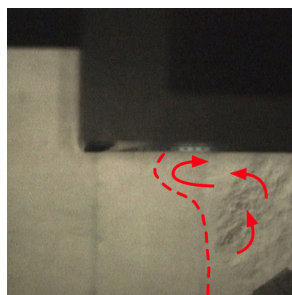
Deze nozzles vormen één of meerdere luchtgordijnen. Zorgvuldig geplaatst en georiënteerd, voorkomen ze dat vet, stoom, rook en warmte enz. die door de kooktoestellen worden afgegeven, ontsnappen en leiden ze naar de filters. Het is deze verbetering van de afvangstefficiëntie die het mogelijk maakt om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

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

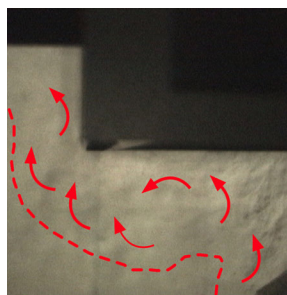
Schlieren-tests op een Halton-kap met de Capture Jets AAN en UIT



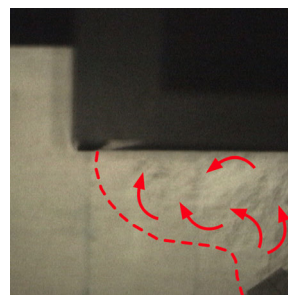
Het Schlieren-systeem toont de convectieve stromen van kooktoestellen, zodat de afvang efficiëntie van de afzuigkappen betrouwbaar en objectief kan worden gemeten.



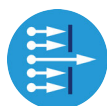
Capture Jets AAN @3600 m³/u.
De convectieve stromen ontsnappen niet aan de voorkant van de afzuigkap. Ze worden efficiënt afgezogen.



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



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



KSA aerosolscheider

◦ Cyclonisch effect ◦ Verlaagde reinigingskosten ◦ Verbeterde hygiëne en veiligheid

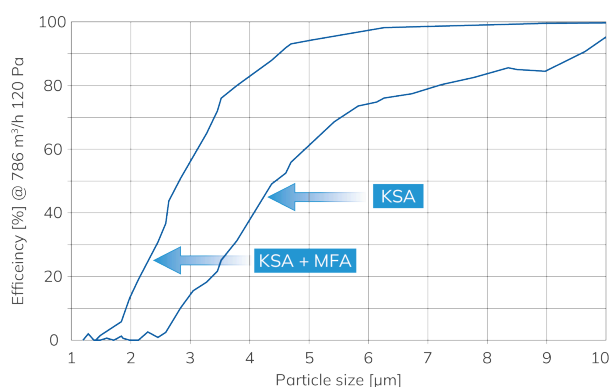


KSA cyclonische aerosolscheiders beperken efficiënt de afzetting van vet en deeltjes in de afzuigplenums van Halton-afzuigkappen en -plafonds en in het kanaalwerk.

Ze zijn een kosteneffectieve oplossing om de reinigingskosten van kanalen te verlagen en dragen 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 gecertificeerd UL 1046, NSF en LPS 1263.



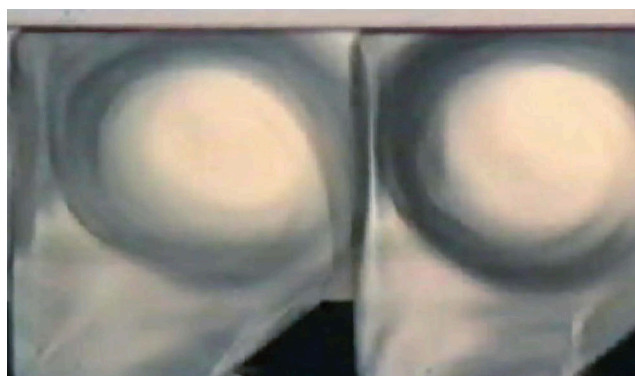
Tests op de efficiëntie van KSA-aerosolscheiders, uitgevoerd op een Halton afzuigplenum door VTT-laboratorium, volgens VDI 2052 (deel 1). Efficiëntietests op de combinatie KSA+MFA uitgevoerd in een Halton R&D-laboratorium onder vergelijkbare omstandigheden.

- Op UVF-afzuigkappen worden MFA-gaasfilters gebruikt als tweede filtratieniveau om de totale efficiëntie tot 94% te brengen voor deeltjes van 5 micron.
- Het bereikte filtratieniveau vertraagt efficiënt de opbouw van vetafzettingen in de afzuigplenums en het kanaalwerk, die anders een ernstig hygiëne- en brandveiligheidsrisico zouden kunnen vormen.
- De reinigingsfrequentie van de kanalen wordt verminderd, wat resulteert in onderhoudsbesparingen.
- Dit filtratieniveau is ook een voorwaarde voor de Capture Ray™ neutralisatietechnologie. Het bereikt inderdaad optimale efficiëntie op middelgrote tot kleine vetdeeltjes, vetdampen en VOS.
- Verminderde geluidsniveaus en ventilator-energieverbruik 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.

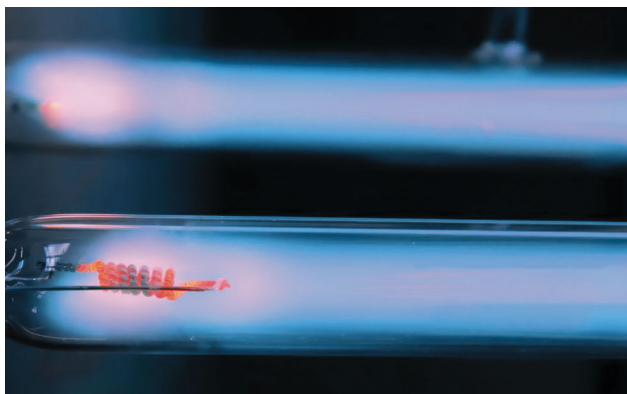
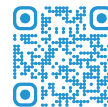


Visualisatie van het cyclonische effect in de profielen van de KSA-aerosolscheider (Schlieren-test)



Capture Ray™ technologie

• UV-C vet- en geurneutralisatie



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

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

Voordelen

- De Capture Ray™ technologie houdt de afzuigplenums en het stroomafwaartse 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 zijn geoptimaliseerd tot de hoogste standaarden.
- De Capture Ray™ technologie vermindert ook aanzienlijk de geuren die naar buiten worden afgevoerd en verlaagt zo de milieubelasting van de keukens op de buurt en het risico op klachten of juridische stappen.
- Een 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 dan 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 vermindert de installatiekosten en verhoogt de verhuurbare ruimte en de bijbehorende inkomsten.
- De Capture Ray™ technologie maakt ook efficiënte warmteterugwinning mogelijk, duurzaam in de tijd.

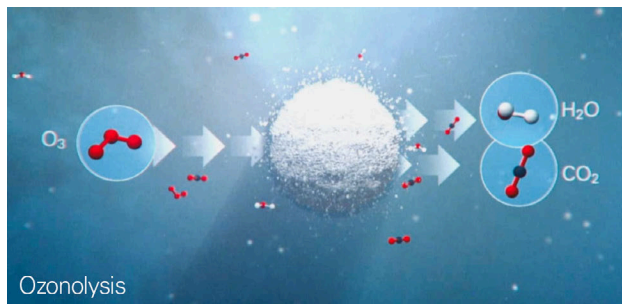
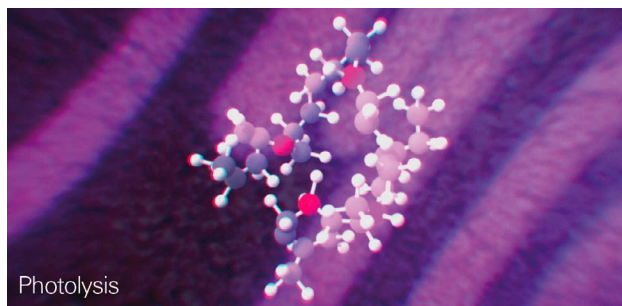
Hoe werkt het?

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

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

Ozonolyse is de oxidatie van de molecuulfragmenten door de ozon die door de lampen wordt gegenereerd. De eindproducten van deze reactie zijn water, 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 afzuigkanaal.

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

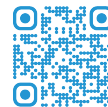


Zicht in een afzuigplenum voorzien van UV-C lampen na enkele weken gebruik



UV on demand technologie (optie)

◦ Levensduur UV-lampen verlengen



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.

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 energieoptimalisatietechnologie bevindt de HTI-sensor zich ook in het hart van Haltons "On Demand"-technologie, die als doel heeft 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 vervangen van de UV-C lampen kan uitstellen. Het vermindert de onderhoudskosten aanzienlijk en bespaart ook 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 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 branden terwijl de hoofdafzuigventilator 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-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).
- 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.

Halton Skyline

◦ Culinaire en mensgerichte verlichting



Halton Skyline is de eerste LED-verlichtingstechnologie die specifiek is ontwikkeld voor voedselproductieomgevingen en, bij uitbreiding, elke andere omgeving met hoge eisen aan visueel comfort en kwaliteitscontrole.

Het licht dat het biedt, komt zo dicht mogelijk bij natuurlijk licht en biedt vele tastbare voordelen voor het personeel of de gebruikers van de ruimte.

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 de verlichtingsniveaus en kleurweergave op strategische locaties verder te verbeteren. Het kan boven gevoelige apparatuur, zoals snijmachines, worden geplaatst om de veiligheid te verbeteren, boven bakplaten om de

gaarheid van vlees te controleren, boven serveergebieden, of in elk ander niet-voedselproductie- of werkgebied dat licht van hogere kwaliteit vereist.

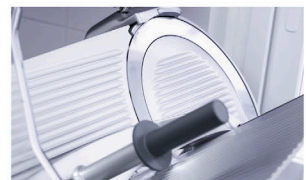
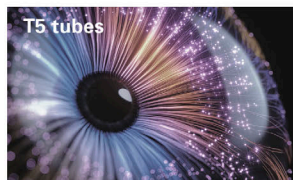
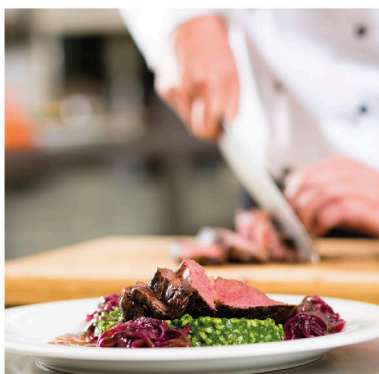
Als optie kunnen de breedstralers worden uitgerust met twee sets LED's om de kleurtemperatuur te laten variëren van 2200 tot 6500K. Dit maakt het mogelijk om daglichtachtige sequenties te creëren om verlichtingsomstandigheden te bieden die Circadiaans ritme-vriendelijk zijn, met erkende biologische en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

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

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, met een zeer beperkte verandering in 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 Haltons verlaagde metalen plafonds of dankzij standalone modules, kan Halton Skyline worden uitgebreid naar de hele keuken en daarbuiten. Het opent dan de weg naar de meest geavanceerde en mensgerichte 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. Krijg gemoedsrust over uw brandveiligheid.

Hoe werkt het?

Halton Fire Watch is gebaseerd op Haltons thermische beeldsensor die continu de oppervlaktetemperatuur van kooktoestellen bewaakt om afwijkingen te detecteren die kunnen duiden op een potentieel brandgevaar.

Wanneer een risico wordt gedetecteerd, waarschuwt Haltons touchscreen (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 kooktoestellen uitschakelen.

Voordelen

- Voorkomt valse brandalarmen.
- Maakt ingrijpen mogelijk om het risico op brand te verminderen.
- Voorkomt kostbare stilstand en omzetverlies door het afgaan van het brandbeveiligingssysteem.
- Potentiële verlaging van de verzekeringspremie.
- Cloudgebaseerde data voor verzekeringsmaatschappijen.
- Monitoring en data back-up services, 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 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.



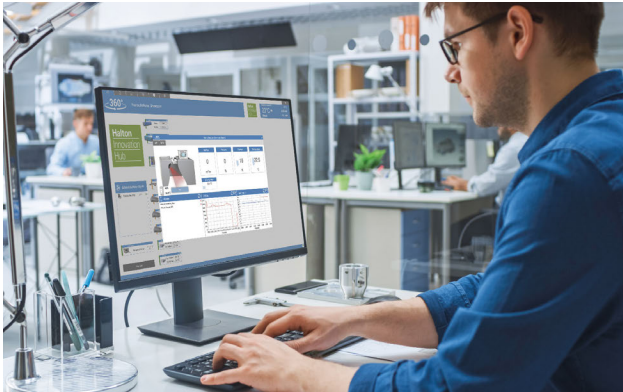
Alarm fase 1 - Een waarschuwing wordt weergegeven op het Halton Touch Screen. Deze wordt doorgegeven met een lichtsignaal en een zoemer aan de voorkant van de afzuigkappen.

Alarm fase 2 - Als er niet op de waarschuwing wordt gereageerd, wordt er een alarm weergegeven op het Touch Screen en activeert de zoemer ervan naast die op de afzuigkap. De brandstofbron kan automatisch worden afgesloten.



Halton Connect™

• Realtime monitoring • Inzichtelijke data & rapporten • Maakt voorspellend onderhoud mogelijk



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

Voordelen

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





Halton Care (optie)

◦ Slimme diensten voor commerciële keukens



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

Waarom kiezen voor Halton Care Smart Services?

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

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

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

- Geen omzetverlies door onverwachte stilstand.
- Eliminatie van hinderlijke klachten uit de omgeving.
- Verbeterde hygiëne en brandveiligheid, enz.

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

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

Wie is er beter dan Halton voor Halton producten?

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

Remote-first, gestroomlijnd onderhoud

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



Realtime systeemgegevens verzameld

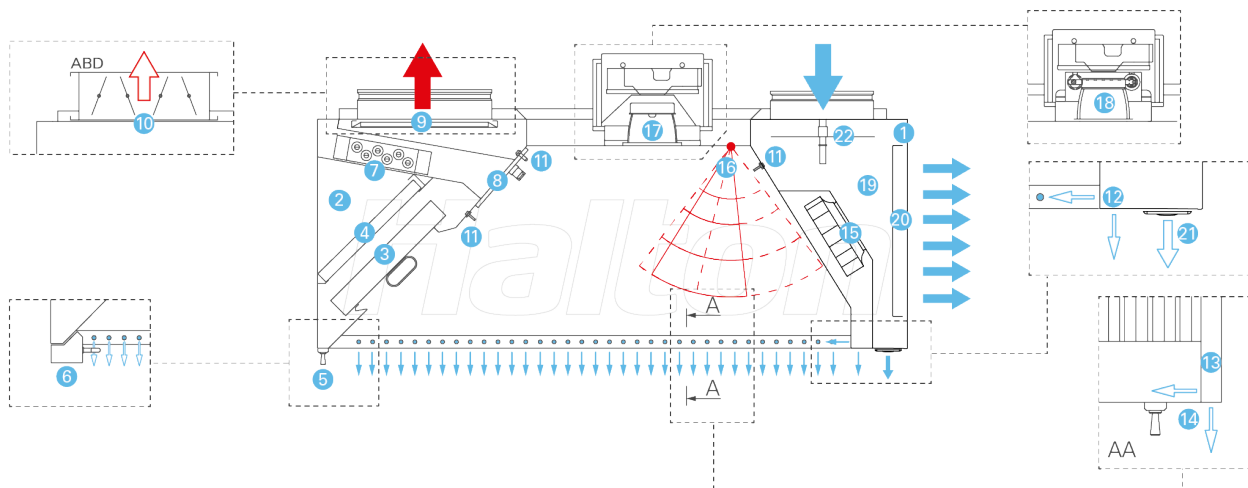


Diagnose en optimalisatie op afstand door Halton experts



Gericht onderhoud ter plaatse alleen wanneer nodig

Constructie

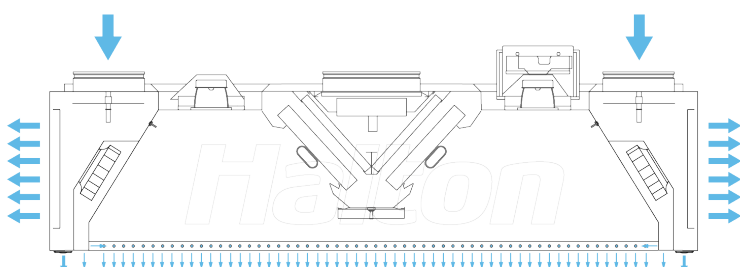


- | | |
|--|--|
| 1. Afzuigplenum geconstrueerd van roestvrij staal AISI 304 (1 mm dik) en gegalvaniseerd staal (bovenkant). | 12. Dubbelwandige zijkanten. |
| 2. KSA aerosolscheider. | 13. Zijdelingse Capture Jet™ sproeiers. |
| 3. MFA filters als tweede filtratiestap. | 14. Geïntegreerde Capture Jet™ ventilator. |
| 4. Condensaatafvoer. | 15. Halton Thermal Imaging sensor (gebruikt voor de optionele M.A.R.V.E.L., UV on Demand of FireWatch technologieën). |
| 5. Opvangbak als optie. | 16. Halton Skyline LED culinaire LED-verlichting geïntegreerd in een vlak ingebouwd toegangsluik. Het besturingsmodule van het systeem is bovenop de verlichting gemonteerd. |
| 6. UV-C lampencassette gemonteerd op geleiders voor eenvoudige verwijdering. | 17. [Optie] Halton Skyline LED spots geïntegreerd over de volledige lengte en vlak ingebouwd. |
| 7. UV-toegangsluik voor snelle toegang tot de UV-lampen voor reiniging. | 18. Toevoerlucht plenum. |
| 8. Afzuigaansluiting(en) en schuifklep(pen). | 19. Geperforeerde voorzijde met honingraatstructuur voor een lage snelheid toevoerlucht. |
| 9. 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. | 20. Persoonlijke toevoerlucht sproeiers. |
| 10. T.A.B.™ (Testing And Balancing) drukpoort(en) voor snelle luchtstroomberekening tijdens het inregelen van het kanaalwerk. | 21. Toevoerluchtaansluiting en regelklep (type MSM). |
| 11. Voorste Capture Jet™ sproeiers. | |

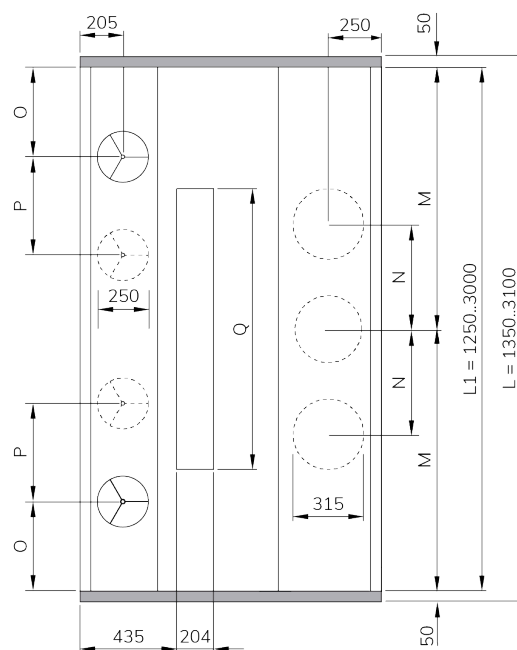
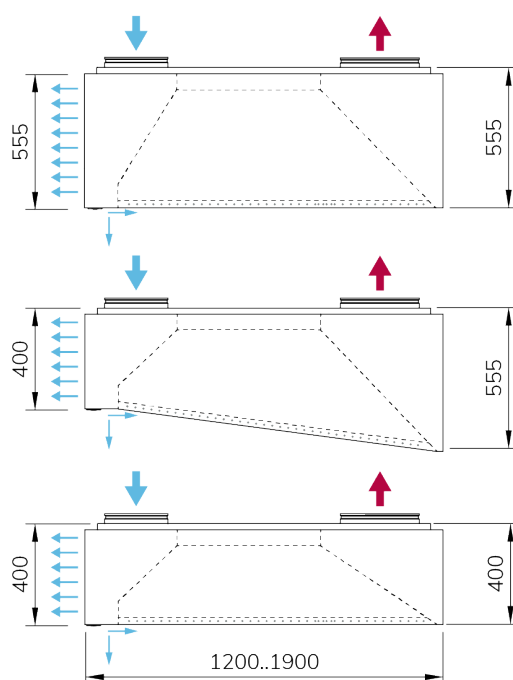
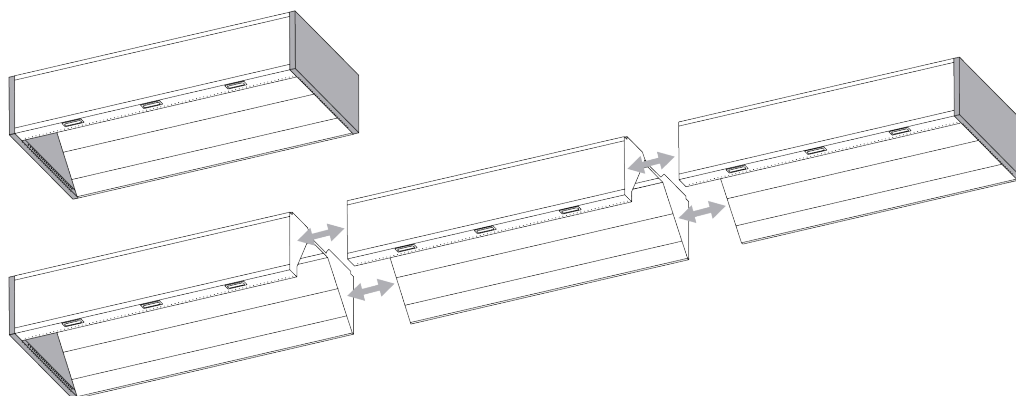
M.A.R.V.E.L. ready optie: Om latere installatie van M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatie mogelijk te maken, kan elke afzuigkap worden uitgerust met alleen de ABD slim geautomatiseerde regelklep, die doorgaans zeer moeilijk achteraf te installeren is.

[UVF-M]

In plaats van twee afzuigkapen rug aan rug, is de UVF-afzuigkap ook verkrijgbaar als monobloc-versie voor kookeilanden.



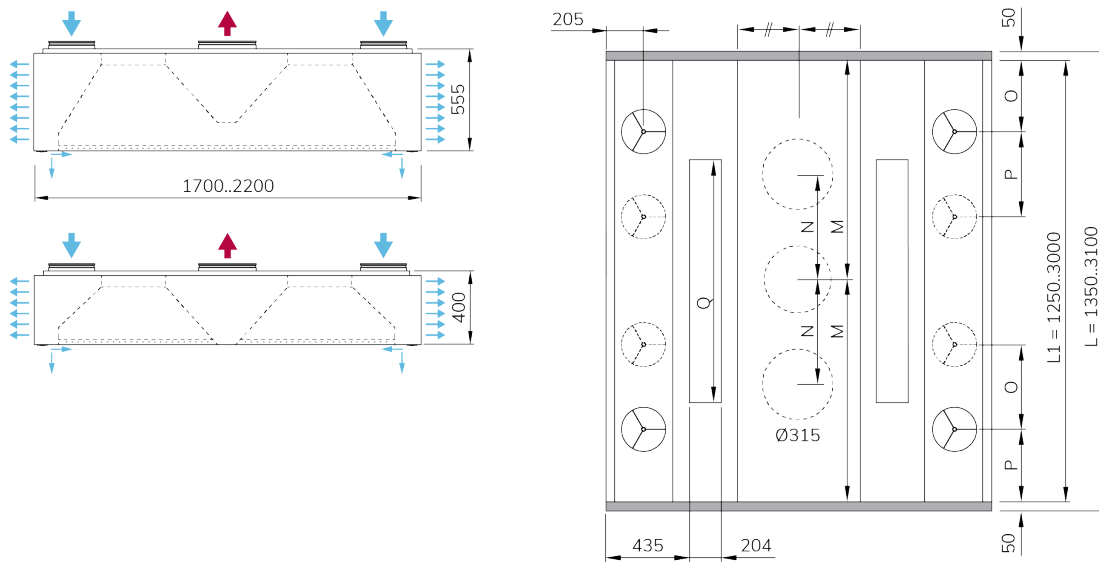
Afmetingen



[mm]	1x	2x	3x	2x	4x		Q ⁽¹⁾
L	M	N	M, N	O	O, P		
1350	L1/2	-	-	450	-	■ ■	752
1600	L1/2	275	-	450	-	■ ■ ■ ■	1352
2100	L1/2	275	-	450	450, 500	■ ■ ■ ■	1352
2600	-	275	L1/2, 550	450	450, 500	■ ■ ■ ■	1352
3100	-	275	L1/2, 550	-	450, 500	■ ■ ■ ■	1352

- Boven 3100 mm zijn afzuigkappen een samenstel van afzonderlijke secties om transport en handling 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.

Monoblok eilandconfiguratie

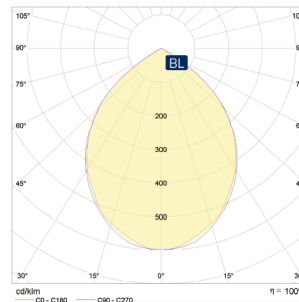
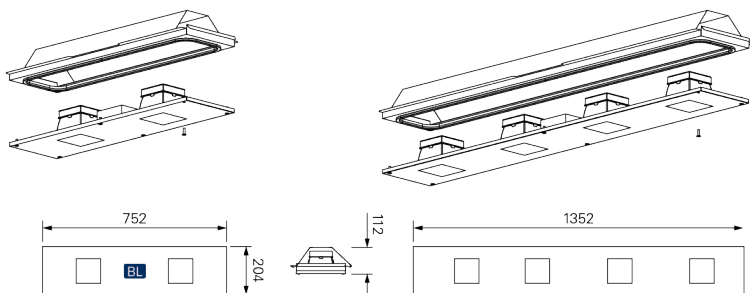


[mm]	1x 	2x 	3x 	2x 	4x 		
L	M	N	M, N	O	O, P		Q ⁽¹⁾
1350	L1/2	-	-	450	-		752
1600	L1/2	275	-	450	-		1352
2100	L1/2	275	-	450	450, 500		1352
2600	-	275	L1/2, 550	450	450, 500		1352
3100	-	275	L1/2, 550	-	450, 500		1352

- Boven 3100 mm zijn afzuigkappen een samenstel van afzonderlijke secties om transport en handling 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



	L [mm]	B [mm]	H [mm]		CRI ⁽¹⁾	▼ [°K]	UGR ⁽²⁾	[lm]	[W]	[lm/W]
HCL2-827-2	752	204	112	■ ■	Ra>80	2700	<19	1537	17	96
HCL2-830-2	752	204	112	■ ■	Ra>80	3000	<19	1653	17	100
HCL2-840-2	752	204	112	■ ■	Ra>80	4000	<19	1717	17	105
HCL2-930-2	752	204	112	■ ■	Ra>90	3000	<19	1356	17	82
HCL2-940-2	752	204	112	■ ■	Ra>90	4000	<19	1431	17	87
HCL2-827-4	1352	204	112	■ ■ ■ ■	Ra>80	2700	<19	3075	33	93
HCL2-830-4	1352	204	112	■ ■ ■ ■	Ra>80	3000	<19	3305	33	100
HCL2-840-4	1352	204	112	■ ■ ■ ■	Ra>80	4000	<19	3434	33	105
HCL2-930-4	1352	204	112	■ ■ ■ ■	Ra>90	3000	<19	2713	33	82
HCL2-940-4	1352	204	112	■ ■ ■ ■	Ra>90	4000	<19	2862	33	87

(1) De kleurweergave-index (CRI) definieert het vermogen van een lichtbron om kleuren correct weer te geven. Deze 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 Technisch Rapport 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 zijn vlak gemonteerd en bevestigd met schroeven. Ze zijn uitgerust met Halton Skyline breedstralers die beschermd zijn door veiligheidsglas, eveneens vlak gemonteerd, 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, afgesloten met speciaal gematiseerd diffusieglass. De mengkamer is gemonteerd boven een sterk reflecterende zilvergecoate reflector. Deze configuratie biedt uitstekende verblindingsbescherming en zorgt voor een uniforme verlichting met een goed uitgebalanceerde combinatie van directe en diffuse

componenten, waardoor schaduwen worden geminimaliseerd en de helderheid van texturen en vormen van objecten wordt verbeterd.

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.
- Diverse bedieningsinterface-opties met scenariomogelijkheden beschikbaar.

Milieu-impact van het product

Green Steel Label



Vervaardigd met koolstofarm roestvrij staal (optie)

De innovaties van Halton staan bekend om het aanzienlijk verminderen van de CO₂-voetafdruk van haar klanten vanaf de eerste dag van gebruik en gedurende de gehele levenscyclus van het product. Onze inspanningen om de milieu-impact van onze producten te verminderen, beginnen al op het moment van fabricage. Zonne-energie, geothermische energie, optimalisatie van het grondstoffengebruik en afvalterugwinning zijn slechts enkele van de maatregelen die Halton op haar productielocaties implementeert.

Halton gaat nog verder! Geleidelijk, en eerst in Europa, biedt Halton de optie om Capture Jet™ afzuigkappen te produceren met koolstofarm roestvrij staal.

Een verdere reductie van 60% in CO₂-uitstoot! Dit is de gemiddelde reductie, met gelijke mechanische eigenschappen, in de milieu-impact van de productie van dit groene staal. Dit vertegenwoordigt 850 kg minder CO₂, of het equivalent van 4.595 km rijden in een conventionele auto, 5.600 km vliegen op een middellangeafstandsvlucht, of 423.636 km reizen met de Franse hogesnelheidstrein (TGV) (1).

(1) Volgens de ADEME ([Het Franse Agentschap voor Ecologische Transitie](#)) resource site die milieugegevens populariseert en promoot.

Milieuproductverklaring (EPD)



Een Milieuproductverklaring (EPD) is een evaluatie van de milieu-impact van een product of systeem gedurende de gehele levenscyclus, vanaf de winning van grondstoffen, via de productie, het transport en de 'gebruiksfase' tot het einde van de levensduur. Het omvat de recycling of uiteindelijke verwijdering van de materialen waaruit het bestaat. EPD's zijn gebaseerd op wetenschappelijke gronden en gestandaardiseerde methoden, om onbevooroordeelde, betrouwbare en vergelijkbare beoordelingen te bieden.

De EPD's van Halton voldoen aan verschillende normen:

- ISO EN 14025, die de principes en procedures definieert voor Type III-verklaringen, d.w.z. verklaringen die door onafhankelijke derden worden gecontroleerd om de volledigheid en conformiteit met normen te garanderen. Het stelt ook het gebruik van de ISO 14040-serie vast bij de ontwikkeling van de verklaringen.
- ISO EN 14040, die de principes en het kader definieert voor Levenscyclusanalyse (LCA) die het mogelijk maakt de milieu-impact van een product, proces of dienst te beoordelen.
- EN 15804, die de Productcategorie Regels (PCR deel A) definieert die van toepassing zijn op bouwproducten als onderdeel van Type III-verklaringen.

Aanvullende Productcategorie Regels (PCR deel B) zijn ook van toepassing op de subcategorie ventilatiesystemen voor commerciële keukens. PCR deel B worden gedefinieerd door de Europese verificatieorganisaties, met overeenkomsten voor wederzijdse erkenning.

Een EPD bestaat uit twee belangrijke documenten:

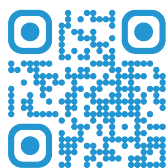
- Het onderliggende LCA-rapport, een systematische en uitgebreide samenvatting van het LCA-project ter ondersteuning van de externe verificateur bij het verifiëren van de EPD. Dit rapport maakt geen deel uit van de openbare communicatie.
- Een openbaar EPD-document dat de LCA-resultaten presenteert.

De EPD's van Halton worden geverifieerd en geregistreerd door en op het [IBU](#) (Institut Bauen und Umwelt) platform of [EPD Hub](#). Ze zijn ook beschikbaar op het [ECO Platform](#).

EPD's zijn beschikbaar voor de Capture Jet™ afzuigkappen KVF, KVI, UVF, UVI, CMW-FMOD en CMW-IMOD, evenals voor de stoomkappen KVV en KVD.

Een aanvullende EPD is ook beschikbaar voor de UVF- of UVI-kap uitgerust met het M.A.R.V.E.L. Demand-Controlled Ventilation (DCV) systeem. Het maakt de beoordeling mogelijk van de aanvullende milieu-impact van M.A.R.V.E.L. op de modellen KVF, KVI, CMW-FMOD en CMW-IMOD.

halton.com



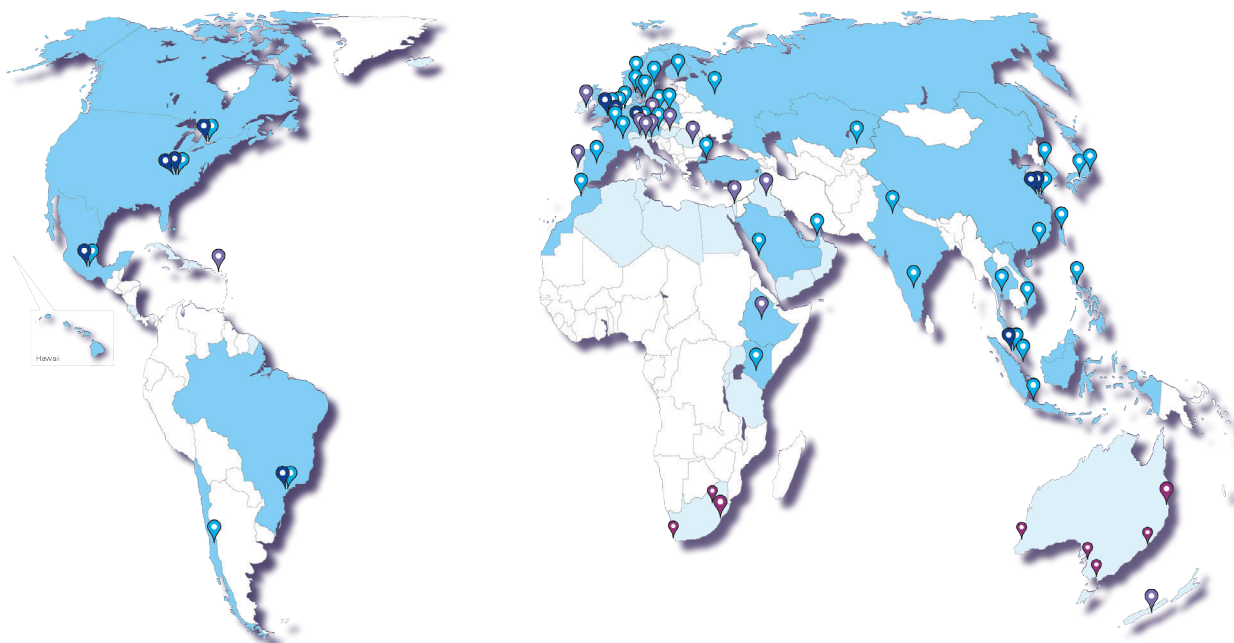
Halton Productie- en Verkoopfaciliteiten wereldwijd

 Verkoop- en servicecentra

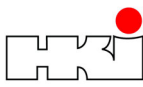
 Vertegenwoordigers

 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.