

UVI

Capture Ray™ afzuigkap

◦ Capture Jet™ technologie ◦ KSA aerosolscheiders ◦ UV-C Capture Ray™ technologie ◦ Halton Skyline culinaire & Human Centric verlichting



Verklaring(en) en certificering(en)



Componentencertificering(en)



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



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 mensgerichte verlichting



Halton Touch Screen
Intuitive LCD-gebruikersinterface (5 of 10 inch)



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



M.A.R.V.E.L. gereed (optie)
Pre-uitrustingsopties voor eenvoudigere toekomstige retrofit



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



Risico niet op faillissement of bedrijfsonderbrekingen door een kookvuur <> Kies voor FSS Fire Suppression System, af fabriek voorgeïnstalleerd



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



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 UVI afzuigkappen ook uitgerust met de Capture Ray™ technologie.

Capture Ray™ technologie wordt gebruikt om de reinigingskosten van het kanaalwerk te verlagen, de brandveiligheid te verbeteren en het risico op juridische stappen van omwonenden als gevolg van kookgeuren die worden afgevoerd door commerciële keukens in dichtbevolkte gebieden te voorkomen. 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 luchtstroom mogelijk, wat leidt tot besparingen op bouwkosten, voornamelijk door de kleinere afmetingen van kanalen en HVAC-apparatuur.

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

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

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

Aanzienlijke energiebesparingen

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

- De combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie maakt een drastische vermindering van de afvoervolumes mogelijk, 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.

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-scheiders hebben ook een goede efficiëntie-tot-drukverliesverhouding en zijn gecertificeerd UL 1046, NSF en LPS 1263.
- Op UVI-afzuigkappen worden MFA-gaasfilters gebruikt als tweede filtratieniveau om de totale efficiëntie te verhogen tot 94% op deeltjes van 5 micron.
- Het bereikte filtratieniveau vertraagt efficiënt de opbouw van vetophopingen in de afvoerplenums 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 VOS.
- De Capture Ray™ technologie houdt de afvoerplenums en het stroomafwaartse kanaalwerk vrijwel vrij van vetophopingen. De reinigingswerkzaamheden van het kanaalwerk worden tot de minimale wettelijke frequentie (indien van toepassing) of tot het strikte minimum beperkt.
- De besparingen op de reinigingskosten van het kanaalwerk kunnen niet hoger zijn.
- De hygiëne- en brandveiligheidsniveaus van het afvoercircuit 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 om lucht naar de Capture Jets te leiden. Geen aansluiting op het toevoerkanaalwerk vereist.
 - De Capture Jets worden automatisch uitgeschakeld wanneer het ventilatiesysteem wordt uitgeschakeld of op minimale luchtstroom werkt.
 - Totale toegangsbeveiliging tot UV-C lampen. Inclusief 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 energiebesparingen.
 - Wanneer uitgebreid naar de hele keuken en omliggende gebieden, draagt de Human Centric versie van Halton Skyline (HCL) direct bij aan het welzijn van chefs 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.
 - Snelle en eenvoudige inbedrijfstelling. Afzuigkappen worden "klaar voor installatie" geleverd, met alle accessoires inbegrepen, zoals verlichtingsarmatuur, 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 Milieuwetgeving 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 afvangstefficiëntie ◦ Energiebesparing



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

Het betaalt zichzelf doorgaans terug bij de opstart van de keuken of binnen enkele maanden. De energiebesparingen die het genereert, dragen dan direct bij aan een toename van de 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 vereist voor de Capture Jets. Naast de reductie van de afmetingen van kanalen en HVAC-systemen, verlaagt het de installatiekosten en de CapEx.
- Het genereert belangrijke energiebesparingen op het koelen/verwarmen van de toevoerlucht (minder lucht naar buiten, minder lucht naar binnen!).
- De vermindering van het tochtgevaar en geluidsniveaus verbetert ook de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

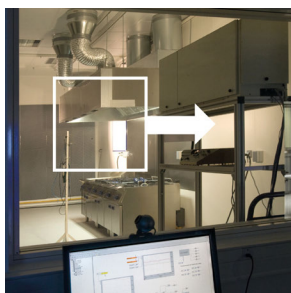
Hoe werkt het?

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

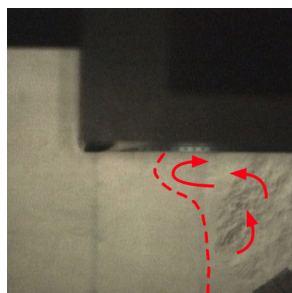
Deze nozzles vormen één of meerdere luchtgordijnen. Zorgvuldig geplaatst en georiënteerd, voorkomen ze dat vet, stoom, rook en warmte enz. die vrijkomen bij de kooktoestellen ontsnappen en leiden ze naar de filters. Het is deze verbetering van de afvangstefficiëntie die het mogelijk maakt de ventilatievolumes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

UVI-afzuigkappen zijn uitgerust met twee sets nozzles (één verticaal en één horizontaal), aan de voor- en zijkanten van de afzuigkap.

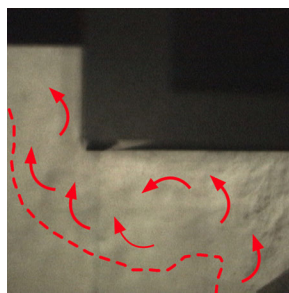
Schlieren-tests op een Halton-afzuigkap met de Capture Jets AAN en UIT



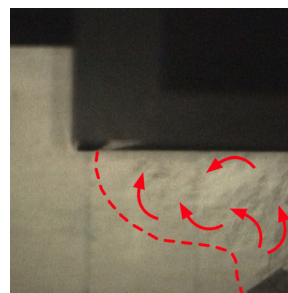
Het Schlieren-systeem toont de convectieve stromen van kooktoestellen, zodat de afvangstefficiëntie van de afzuigkappen betrouwbaar en objectief kan worden gemeten.



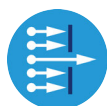
Capture Jets AAN @3600 m³/u.
De convectieve stromen ontsnappen niet aan de voorkant van de afzuigkap. Ze worden efficiënt afgezogen.



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



Capture Jets UIT bij 6000 m³/u.
Met 2400 m³/u meer luchtstroom vangt een traditionele afzuigkap opnieuw alle convectiestromen op.



KSA aerosolscheider

◦ Cyclonisch effect ◦ Verlaagde reinigingskosten ◦ Verbeterde hygiëne en veiligheid

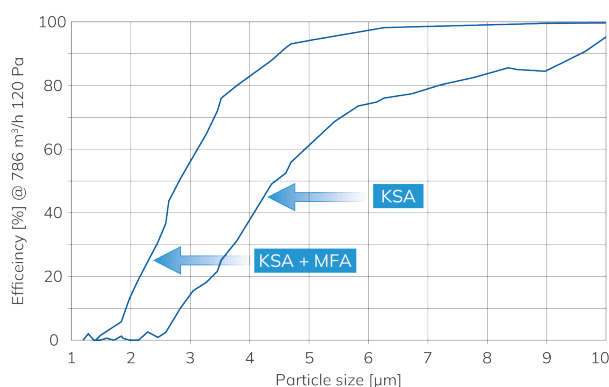


KSA cyclonische aerosolscheiders beperken efficiënt de afzetting van vet en deeltjes in de afzuigplenum van Halton's afzuigkappen en geventileerde plafonds en in het kanaalwerk.

Ze zijn een kosteneffectieve oplossing om de kosten voor kanaalreiniging 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.



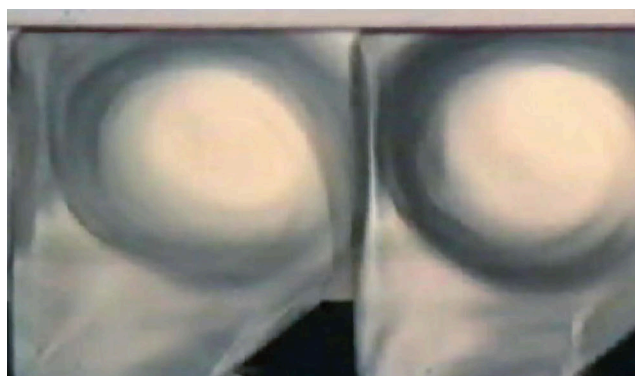
Tests op de efficiëntie van KSA-aerosolscheiders, uitgevoerd op een afzuigplenum van een Halton-afzuigkap door het VTT-laboratorium, volgens VDI 2052 (deel 1). Efficiëntietests op de combinatie KSA+MFA uitgevoerd in een Halton R&D-laboratorium onder vergelijkbare omstandigheden.

- Op UVI-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.
- Verlaagde 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 omhoog en omlaag 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.

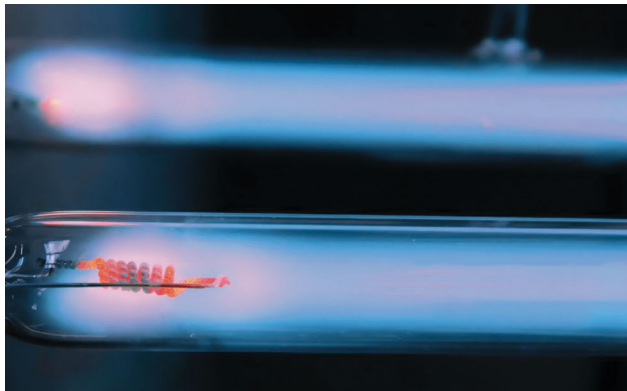
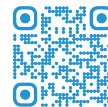


Visualisatie van het cyclonische effect in de profielen van de KSA-aerosolscheider (Schlieren-test)



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 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.

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 worden geoptimaliseerd tot de hoogste standaarden.
- De Capture Ray™ technologie vermindert ook aanzienlijk de geuren die naar buiten worden afgevoerd en verlaagt zo de milieu-impact van de keukens op de buurt en het risico op klachten of juridische stappen.
- Een troef om een restaurant te vestigen op dichtbevolkte stedelijke locaties, d.w.z. op voorheen onhaalbare locaties of waar ze het hoogste omzetpotentieel vertegenwoordigen.
- In combinatie met PolluStop worden kookgeuren in de lucht tot een minimum beperkt, zodat het kanaalwerk de meest directe en kosteneffectieve route naar buiten kan volgen, zelfs op straatniveau.
- Het maakt de eliminatie van lelijke externe of omvangrijke interne verticale kanaalstijgbuizen mogelijk. Het 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.

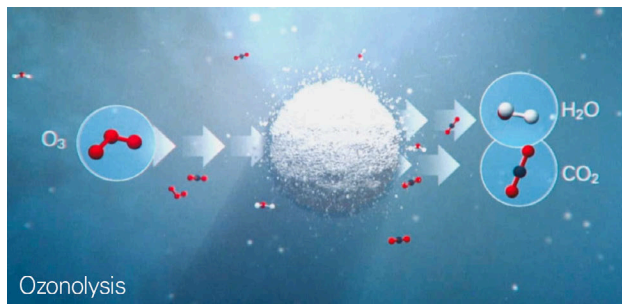
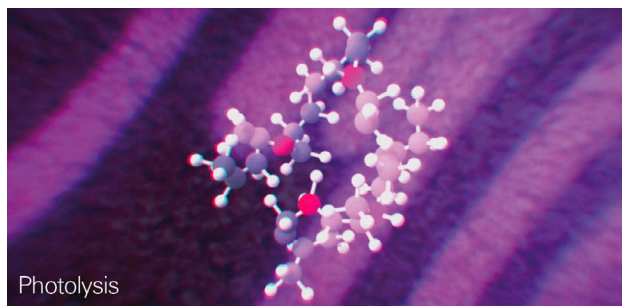
Hoe werkt het?

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. Omdat ozon een gas is, wordt het meegevoerd met de luchtstroom, waardoor de oxidatie kan doorgaan in het afzuigkanaal.

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

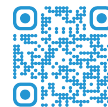


Zicht in een afzuigplenum uitgerust met UV-C lampen na enkele weken gebruik



UV on demand technologie (optie)

• Levensduur UV-lampen verlengen



Halton heeft een technologie ontwikkeld die de activiteit van kooktoestellen in realtime 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 nodig hebben.
- 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 Halton's "On Demand"-technologie, waarvan het doel is om 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 is ingeschakeld. Dit is een veilige en verantwoorde aanpak die het mogelijk maakt om de vervanging van de UV-C lampen uit te stellen. 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.

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 hoofdafwijzer draait – ook 92 uur per week.
- Gedurende 4 weken monitoring verminderde de UV on Demand technologie het aantal operationele uren van de lampen met gemiddeld 44% (tot 50% afhankelijk van het gebruik van kooktoestellen). Met andere woorden, en vergeleken met de onderhoudskosten van de traditionele systemen, bespaart het tot één UV-lampenvervanging op 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 afzuigluchtbehandelingsunit. 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, is 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 bordenopmaakgebieden, of in elk ander niet-voedselproductie- of werkgebied dat licht van hogere kwaliteit vereist.

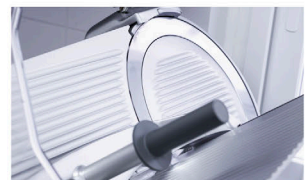
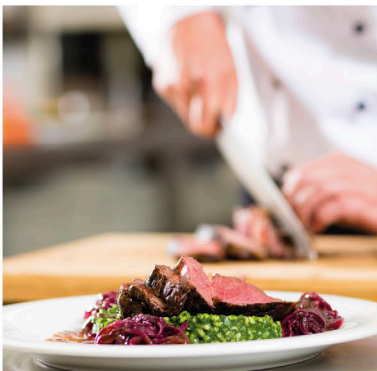
Als optie kunnen de breedstralers worden uitgerust met twee sets LED's om de kleurtemperatuur te laten variëren van 2200 tot 6500K. Dit maakt het mogelijk om daglicht-achtige sequenties te creëren om verlichtingsomstandigheden te bieden die vriendelijk zijn voor het circadiane ritme, met erkende biologische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

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 kleur en textuur van voedsel.
- Verbeterde veiligheid en optimaal visueel comfort, met een zeer beperkte 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 mensgerichte 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 keukenbrand voordat het blussysteem 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 kooktoestellen monitort om afwijkingen te detecteren die kunnen duiden op een potentieel brandgevaar.

Wanneer een risico wordt gedetecteerd, waarschuwt het touchscreen van Halton (in combinatie 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

- Vermindert valse alarmen van het brandsysteem.
- Maakt interventie mogelijk om het risico op brand te verminderen.
- Voorkomt kostbare stilstand en omzetverlies door het activeren van het brandsysteem.
- Mogelijkheid tot verlaging van de verzekeringspremie.
- Cloudgebaseerde data voor verzekeringsmaatschappijen.
- Monitoring- en back-updiensten voor data, 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, binnenklimaatkwaliteit (IEQ) en veiligheid combineert, alles onder één controleplatform.



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

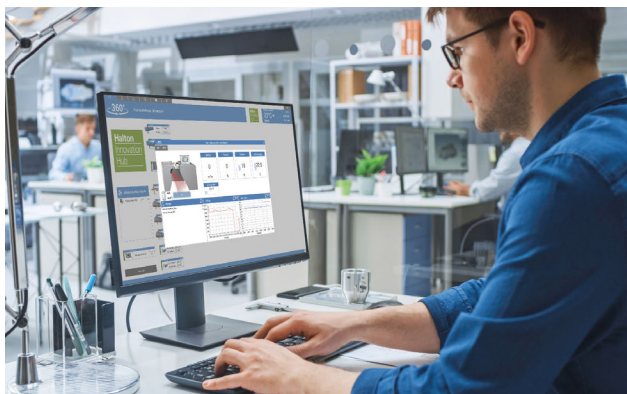


Alarm fase 2 - Als er niet op de waarschuwing wordt gereageerd, wordt er een alarm weergegeven op het Touch Screen en wordt de zoemer geactiveerd, naast die op de afzuigkap. De brandstofbron kan automatisch worden afgesloten.



Halton Connect™

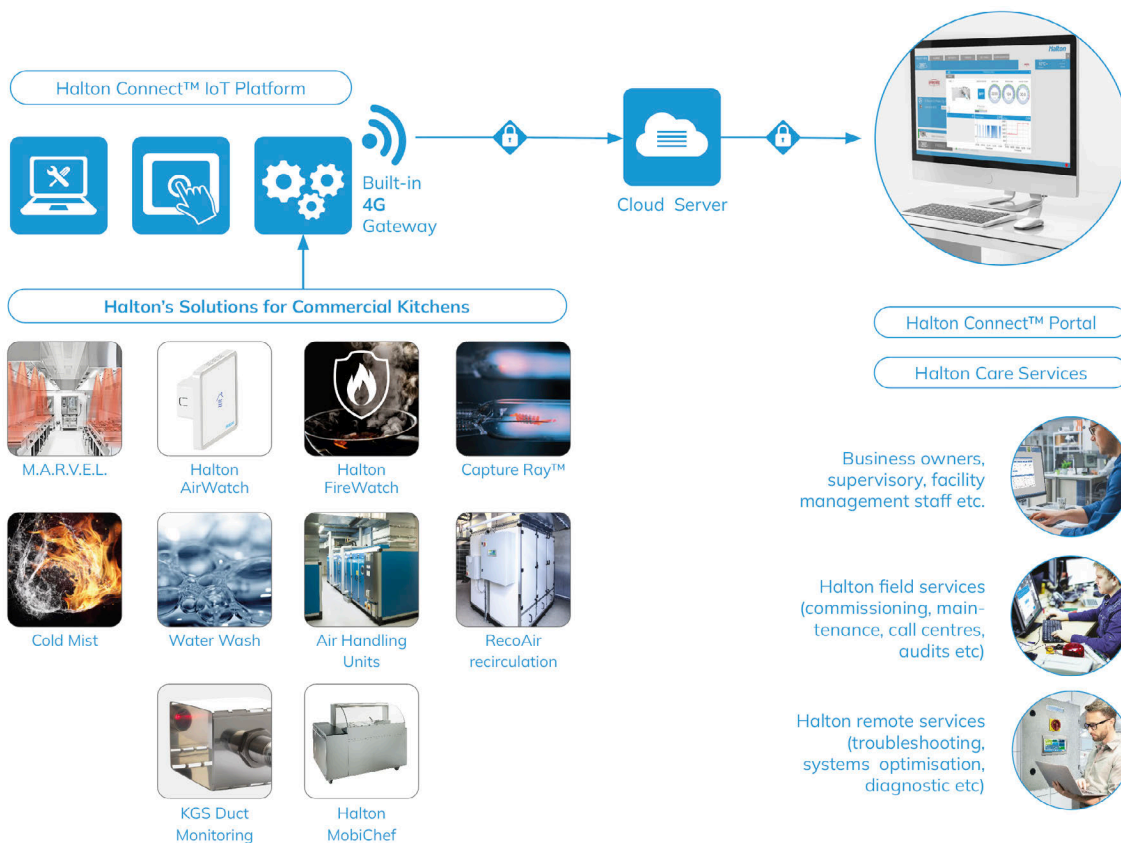
• Realtime monitoring • Inzichtelijke gegevens & rapporten • Maakt voorspellend onderhoud mogelijk



Halton Connect™ is een geavanceerd 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.

Voordelen

- 24/7 monitoring van Halton technologieën en oplossingen.
- Toegang tot het cloudgebaseerde portaal van Halton Connect™ inbegrepen gedurende 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 veldteams en vertrouwde partners van Halton, met Halton Connect™ als kern. Het is ontworpen om de maximale systeemprestaties te handhaven, de 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 binnenklimaatkwaliteit (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 hinderklachten uit de omgeving.
- Verbeterde hygiëne en brandveiligheid enz.

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

- Diagnose op afstand en fijnafstelling van systeeminstellingen.
- Bezoeken gepland op basis van de werkelijke systeembehoefte.
- 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?

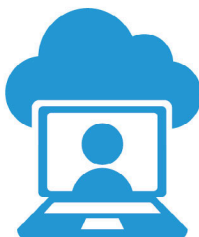
De serviceteams van Halton werken nauw samen met eindgebruikers, R&D, productie en installatieteams. Deze unieke synergie stelt ons in staat om onze oplossingen continu te verbeteren – niet alleen op het gebied van prestaties, maar ook wat betreft bruikbaarheid en onderhoudsgemak.

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

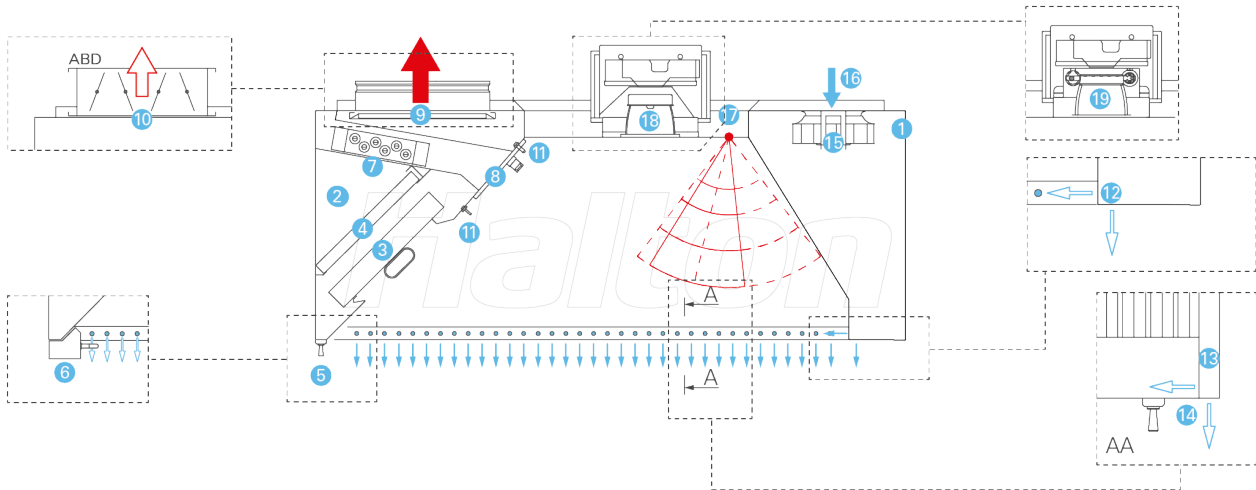


Diagnose en optimalisatie op afstand door Halton-experts



Gericht onderhoud ter plaatse alleen wanneer nodig

Constructie

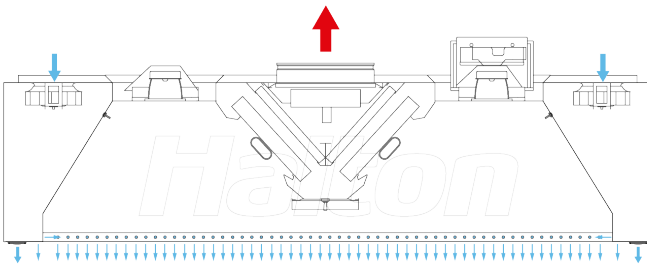


1. Afvoerplenum geconstrueerd van roestvrij staal AISI 304 (1 mm dik) en gegalvaniseerd staal (bovenkant).
2. KSA aerosolscheider.
3. MFA-filters als tweede filtratiestap.
4. Condensaatafvoer.
5. Opvangbak als optie.
6. UV-C lampencassette gemonteerd op geleiders voor eenvoudige verwijdering.
7. UV-toegangsluik voor snelle toegang tot de UV-lampen voor reiniging.
8. Afvoeraansluiting(en) en schuifklep(per).
9. Wanneer de keuken is uitgerust met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie (MRV), wordt de schuifklep vervangen door de ABD geautomatiseerde balansklep.
10. T.A.B.™ (Testing And Balancing) drukaansluiting(en) voor snelle luchtstroomberekening tijdens het balanceren van het kanaalwerk.
11. Capture Jet™ sproeiers aan de voorzijde.
12. Dubbelwandige zijpanelen.
13. Capture Jet™ sproeiers aan de zijkant.
14. Geïntegreerde Capture Jet™ ventilator.
15. Luchtinlaat van de Capture Jet™ ventilator.
16. Halton Thermal Imaging sensor (gebruikt voor de optionele M.A.R.V.E.L., UV on Demand of FireWatch technologieën).
17. Halton Skyline LED culinaire LED-verlichting geïntegreerd in een verzonken toegangsluik. Het besturingsmodule van het systeem is bovenop de verlichting geïnstalleerd.
18. [Optie] Halton Skyline LED spots geïntegreerd over de volledige lengte en verzonken.

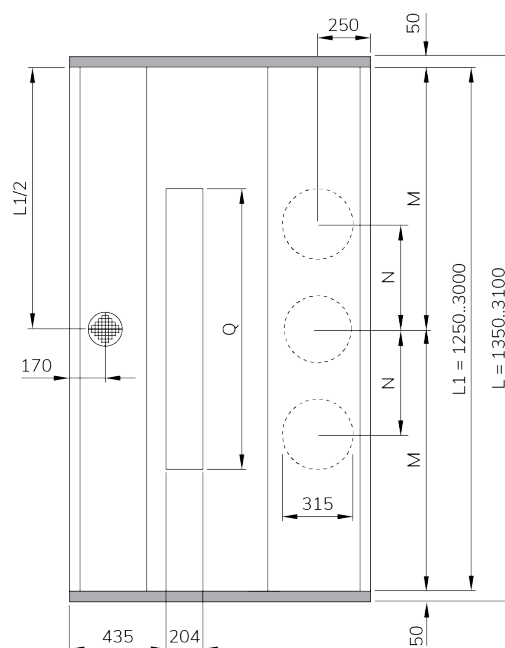
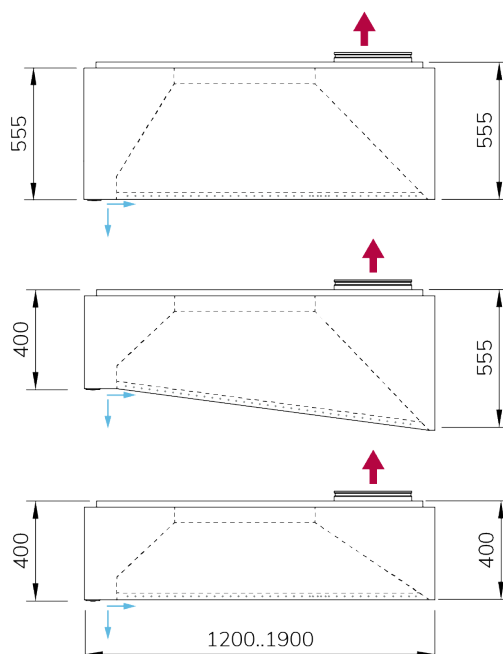
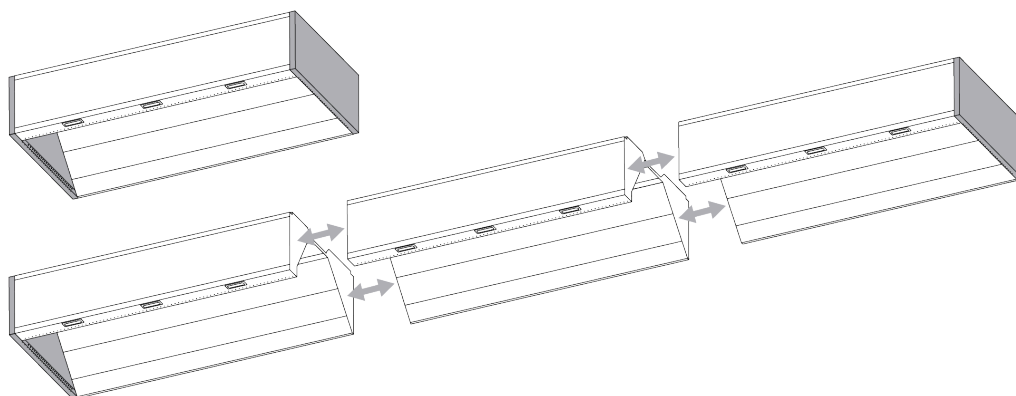
M.A.R.V.E.L. ready optie: Om latere installatie van M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatie mogelijk te maken, kan elke afzuigkap alleen worden uitgerust met zijn ABD slim geautomatiseerde balansklep, die doorgaans erg moeilijk achteraf te installeren is.

[UVI-M]

In plaats van twee rug-aan-rug gemonteerde afzuigkappen, is de UVI-afzuigkap ook verkrijgbaar als monobloc-versie voor kookeilanden.



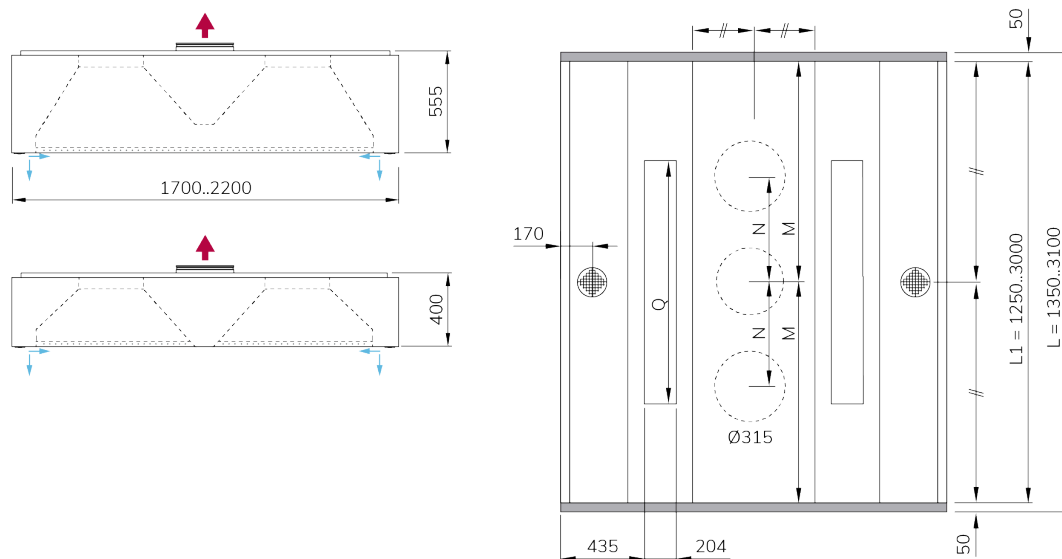
Afmetingen



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

- Boven 3100 mm zijn afzuigkappen een samenstel van afzonderlijke secties om transport en hantering op locatie te vergemakkelijken.
- Het aantal aansluitingen wordt bepaald op basis van de lengte van de secties en de berekening van de luchtstroom.
- Rechthoekige aansluitingen op aanvraag.

Monobloc eilandconfiguratie

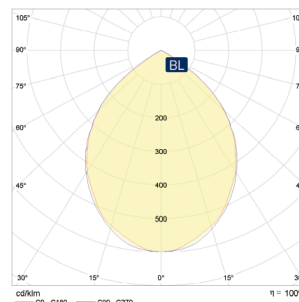
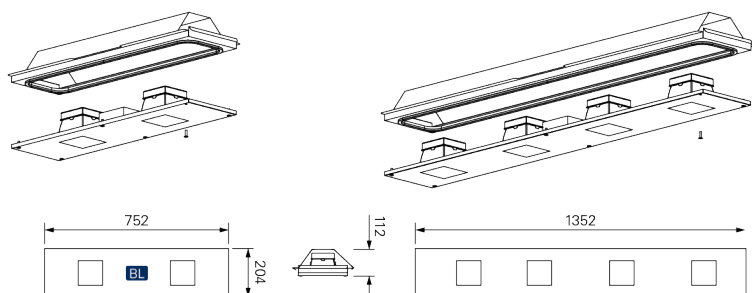


[mm]	1x 	2x 	3x 		
L	M	N	M, N		Q ⁽¹⁾
1350	L1/2	-	-		752
1600	L1/2	275	-		1352
2100	L1/2	275	-		1352
2600	-	275	L1/2, 550		1352
3100	-	275	L1/2, 550		1352

- Boven 3100 mm zijn afzuigkappen een samenstel van afzonderlijke secties om transport en hantering op locatie te vergemakkelijken.
- Het aantal aansluitingen wordt bepaald op basis van de lengte van de secties en de berekening van de luchtstroom.
- Rechthoekige aansluitingen op aanvraag.

HCL Halton Skyline culinaire en mensgerichte verlichting

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 het CIE Technical Report 117-1995. Een UGR van 19 is de aanbevolen waarde voor kantoren.

De behuizingen van de verlichtingsarmaturen zijn gemaakt van roestvrij staal en gegalvaniseerd staal. Ze zijn vlak ingebouwd en worden met schroeven bevestigd. Ze zijn uitgerust met Halton Skyline breedstralers die worden beschermd door een veiligheidsglas dat ook vlak is 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, afgedicht met speciaal mat diffusieglass. De mengkamer is gemonteerd boven een sterk reflecterende, verzilverde reflector. Deze configuratie biedt uitstekende verblindingsbescherming en zorgt voor 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)
- Human Centric-versie met instelbare kleurtemperatuur en intensiteit.
- Spots geïntegreerd in een volledig brede en vlak ingebouwde lichtbalk.
- Diverse bedieningsinterface-opties met scenariomogelijkheden beschikbaar.

Milieu-impact van het product

Groen staal 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 gebruik van grondstoffen en afvalterugwinning zijn slechts enkele van de maatregelen die Halton op haar productielocaties implementeert.

Halton gaat nog een stap 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 met een middellangeafstandsvlucht, of 423.636 km reizen met de Franse hogesnelheidstrein (TGV) (1).

(1) Volgens de ADEME ([Het Franse Agentschap voor Ecologische Transitie](#)) bronnenwebsite 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, van 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 is samengesteld. 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 worden gecontroleerd door onafhankelijke derden 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 Life Cycle Assessment (LCA) die het mogelijk maken de milieu-impact van een product, proces of dienst te beoordelen.
- EN 15804, die de Product Category Rules (PCR deel A) definieert die van toepassing zijn op bouwproducten als onderdeel van type III verklaringen.

Aanvullende Product Categorie 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:

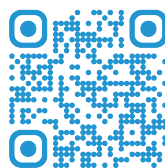
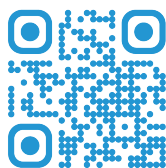
- Het onderliggende LCA-rapport, een systematische en uitgebreide samenvatting van het LCA-project ter ondersteuning van de externe verificateur bij het verifiëren van de EPD. Dit rapport maakt geen deel uit van de openbare communicatie.
- Een openbaar EPD-document dat de LCA-resultaten presenteert.

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 stoomafzuigkappen 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 extra milieu-impact van M.A.R.V.E.L. op de modellen KVF, KVI, CMW-FMOD en CMW-IMOD.

halton.com



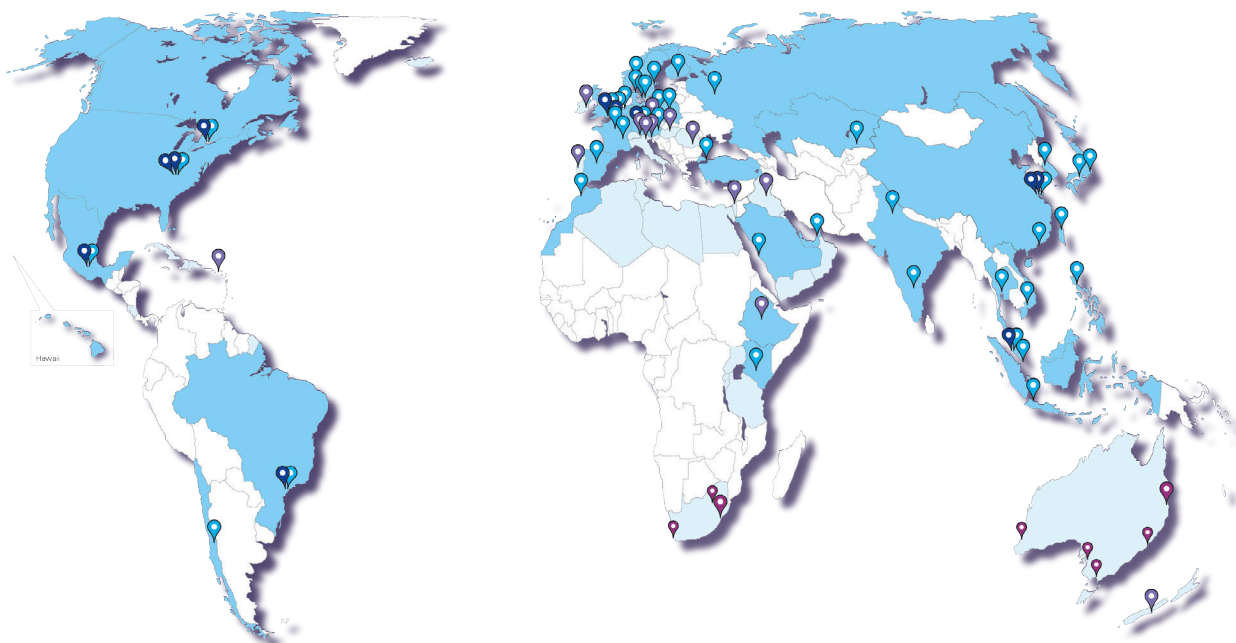
Halton Productie- en Verkoopfaciliteiten wereldwijd

 Verkoop- en servicecentra

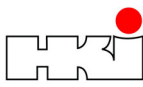
 Vertegenwoordigers

 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. Neem voor meer informatie contact op 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.