

UWI

Capture Ray™ en Water Wash afzuigkap

◦ Capture Jet™ technologie ◦ KSA aerosolscheiders ◦ UV-C Capture Ray™ technologie ◦ Water Wash technologie ◦ Halton Skyline LED-verlichting



Productcertificering(en)



Componentencertificering(en)



Belangrijkste technologieën en opties



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



KSA aerosolscheiders
Tot 95% efficiënt op deeltjes van 10 micron



UV-C Capture Ray™
Neutraliseert vetdampen en -deeltjes



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



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



Water Wash technologie
Spoelt de filters automatisch schoon



HCL Halton Skyline
Daglichtachtige LED Culinary Lighting en mensgericht



Halton Touch Screen
Vereenvoudigde en intuïtieve LCD-gebruikersinterface



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



Optie voor koolstofarm roestvrij staal
Een ecologische en duurzame keuze

(1) De toegang tot het Halton Connect® webportaal is inbegrepen in de garantieperiode van 1 jaar. Na deze periode is dit onderworpen aan een van de Halton Care serviceaanbiedingen.

Aanbevolen combinaties



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



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



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



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



Toepassingen

Halton Capture Jet™ afzuigkappen en geventileerde plafonds zijn allemaal geschikt voor [LEED](#) (1), [BREEAM](#) (2), [DGNB](#) (3), [RE2020](#) (4) enz. projecten, vooral in combinatie met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie. Ze kunnen worden gebruikt in alle gesloten, open of showkeukens, en in het algemeen in alle voedselproducerende omgevingen.

Naast de Capture Jets zijn UWI-afzuigkappen ook uitgerust met de Capture Ray™ en Water Wash technologieën.

De Capture Ray™ technologie wordt vaker gebruikt voor commerciële keukens waarvan de kanalen moeilijk toegankelijk zijn voor reiniging, evenals voor keukens in geklasseerde gebouwen met strenge brandveiligheidseisen of in de nabijheid van de buurt.

De combinatie met de Water Wash technologie is bijzonder geschikt voor keukens die bovendien een groot bereik aan openingstijden hebben, met weinig tijd voor filterreiniging.

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.

De Capture Ray™ technologie neutraliseert de kleine vetdeeltjes, de vetdampen en een deel van de VOS die niet kunnen worden verwijderd door primaire mechanische filtratie. Het vertegenwoordigt werkelijk een uniek geheel van voordelen, van besparingen op reinigingskosten tot optimale hygiëne- en brandveiligheidsniveaus, tot een lagere milieu-impact van keukens op de buurt.

De Water Wash technologie is ontworpen om automatisch de reguliere filterreiniging uit te voeren, zonder dat externe tussenkomst nodig is. Het bespaart veel op de kosten voor filterreiniging. De productiviteit, hygiëne en brandveiligheid worden ook verbeterd.

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 extra reductie van de afvoervolumes tot 44% mogelijk bovenop die van de Capture Jet™, wat resulteert in een totale reductie tot 64%.
- De energiebesparingen op het verwarmen/koelen van de toevoerlucht worden dan enorm (minder lucht 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

- 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.
- KSA aerosolscheiders vereisen alleen de Capture Ray™ neutralisatietechnologie voor middelgrote tot kleine vetdeeltjes, vetdampen en VOS.
- De Capture Ray™ technologie houdt de afvoerplenums en het kanaalwerk vrijwel vrij van vetafzettingen. De reinigingswerkzaamheden van het kanaalwerk worden 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 afzuigstelsel worden bovendien op een optimaal niveau gehouden.
- De Capture Ray™ technologie vermindert ook aanzienlijk de geuren die naar buiten worden afgevoerd en verlaagt zo de milieu-impact van de keukens op de buurt en het risico op klachten of juridische stappen.
- De UV On Demand optie activeert de lampen alleen wanneer kooktoestellen daadwerkelijk worden gebruikt. Het bespaart tot één lampenset waar andere UV-systemen er twee vereisen.
- De Water Wash technologie beperkt de noodzaak om filters te verwijderen tot zeldzame dieptereinigingsoperaties.
- De Water Wash technologie voegt besparingen toe op de kosten voor filterreiniging bovenop de besparingen op de reiniging van het kanaalwerk. Hygiëne, brandveiligheid en besparingen zijn op het hoogst mogelijke niveau.
- Door de constructie verbetert de Water Wash technologie de bescherming tegen de verspreiding van een kookvuur naar het kanaalwerk, vooral in combinatie met Halton FireWatch technologie.

Overige kenmerken en voordelen

- Constructie conform NF EN 16282-2 (5).
- HACCP (6) Internationaal gecertificeerd.
- 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, inclusief detectie van elke filteraanwezigheid.
 - Vereist een schakelkast uit het CCW-assortiment voor het beheer van de automatische wascycli.
 - Geavanceerde 24/7 bewakingsmogelijkheden op afstand dankzij het Halton Connect IoT (Internet of Things) platform.
 - Hoogste eigendoms waarde dankzij Halton Connect & Care slimme diensten, optioneel beschikbaar vanaf de inbedrijfstelling van keukens.
 - Halton Skyline (HCL) LED culinaire verlichting biedt het beste visuele comfort en draagt bij aan verdere verbetering van veiligheid en 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 chef-koks en hun teams.
 - Afvoerluchtstroomhoeveelheden 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 verlichting, T.A.B.™ luchtstroommeetpunten 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 Milieuregeling 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 afzuigefficiëntie ◦ 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 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 de arbeidsomstandigheden voor het personeel.

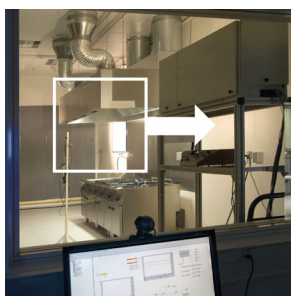
Hoe werkt het?

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

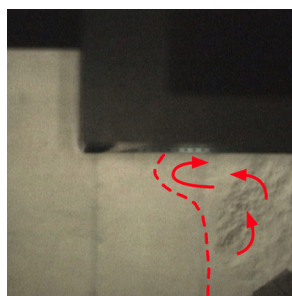
Deze sproeiers vormen één of meerdere luchtgordijnen. Zorgvuldig geplaatst en georiënteerd, voorkomen ze dat vet, stoom, rook en warmte enz. die vrijkomen bij de kooktoestellen ontsnappen en leiden ze naar de filters. Deze verbetering van de afvangstefficiëntie maakt de ventilatievolumes mogelijk.

UWI-afzuigkappen zijn uitgerust met dubbele sproeiers aan de voor- en zijkanten.

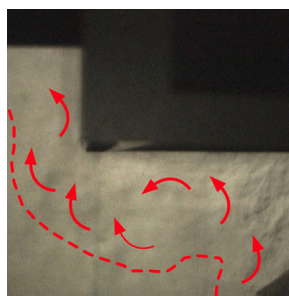
Schlieren-tests op een Halton-afzuigkap met de Capture Jets AAN en UIT



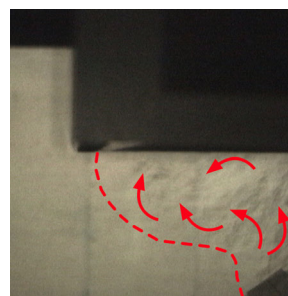
Het Schlieren-systeem toont de convectieve stromen van kooktoestellen, zodat de afzuigefficiëntie van de afzuigkappen betrouwbaar en objectief kan worden gemeten.



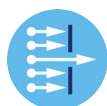
Capture Jets AAN @3600 m³/u.
De convectieve stromen ontsnappen niet aan de voorkant van de afzuigkap. Ze worden efficiënt afgezogen.



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

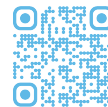


Capture Jets UIT @6000 m³/u.
Met 2400 m³/u meer luchtstroom vangt een traditionele afzuigkap opnieuw alle convectieve stromen op.



KSA aerosolscheider

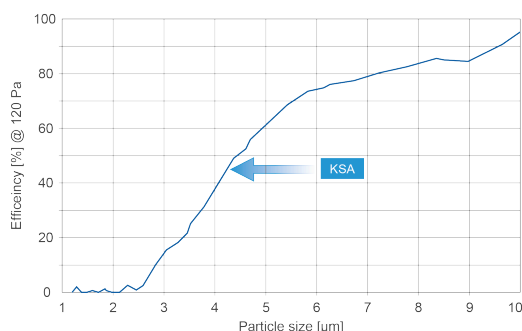
◦ Cyclonisch effect ◦ Lagere reinigingskosten ◦ Verbeterde veiligheid



De efficiëntie van KSA cyclonische aerosolscheiders beperkt 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 het reinigen van kanalen te verlagen en dragen tegelijkertijd direct bij aan een betere hygiëne en brandveiligheid.

Voordelen

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



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

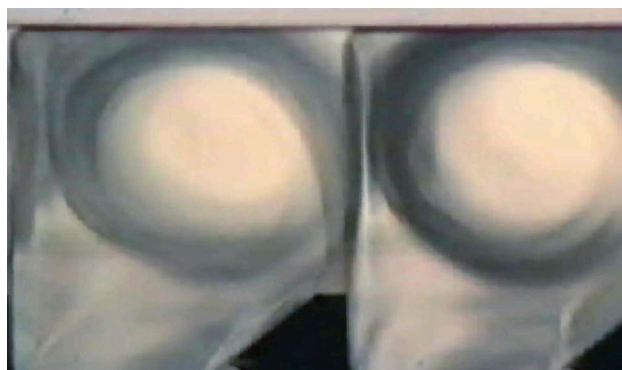
- Verbeterde hygiëne en brandveiligheid dankzij minder vetafzetting in de kanalen.
- Lagere onderhoudskosten door verminderde reinigingsfrequentie.
- Gereduceerd geluidsniveau en energieverbruik van ventilatoren dankzij het lage drukverlies in vergelijking met baffelfilters.
- Verbetert de prestaties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

Hoe werkt het?

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

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

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

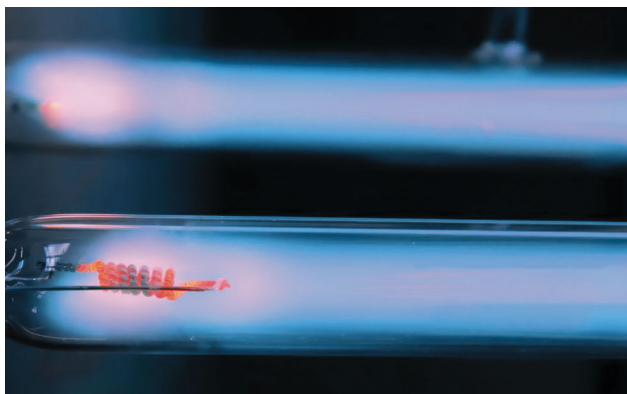
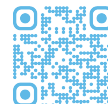


Visualisatie van het cyclonische effect in de profielen van de KSA aerosolscheider (Schlieren-test).



Capture Ray™ technologie

◦ UV-C vet- en geurneutralisatie



Capture Ray™ neutraliseert vet, dampen en VOS die niet door filtratie worden verwijderd.

de vetdeeltjes, de vetdampen en een deel van de VOS'en die niet kunnen worden verwijderd door enige primaire mechanische filtratie. Het vertegenwoordigt echt een uniek geheel van voordelen, van besparingen op reinigingskosten tot optimale hygiëne- en brandveiligheidsniveaus, tot een lagere milieu-impact van keukens op de buurt.

Voordelen

- De Capture Ray™ technologie houdt de afzuigplenum 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 buurt en het risico op klachten of juridische stappen.
- Een troef om een restaurant te vestigen in dichtbevolkte stedelijke gebieden, d.w.z. op voorheen onhaalbare locaties of waar ze het hoogste omzetpotentieel vertegenwoordigen.
- In combinatie met PolluStop worden luchtgedragen kookgeuren tot een minimum beperkt, zodat het kanaalwerk de meest directe en kosteneffectieve route naar buiten kan volgen, zelfs op straatniveau.
- Het maakt de eliminatie van lelijke externe of omvangrijke interne verticale kanaalstijgbuizen mogelijk. Het verlaagt de installatiekosten en verhoogt de verhuurbare ruimte en de bijbehorende inkomsten.
- De Capture Ray™ technologie maakt ook efficiënte warmteterugwinning mogelijk, duurzaam in de tijd.

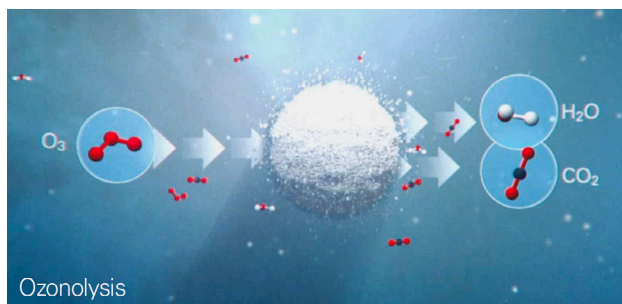
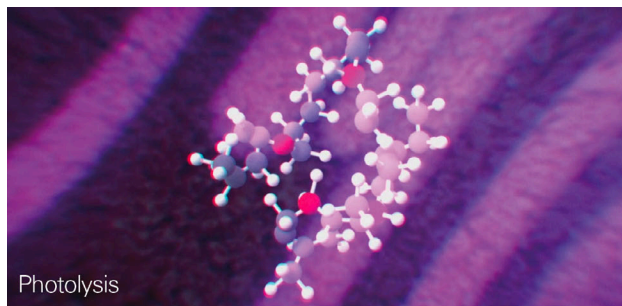
Hoe werkt het?

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

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

Ozonolyse is de oxidatie van de molecuulfragmenten door de ozon die door de lampen wordt gegenereerd. De eindproducten van deze reactie zijn water, koolstofdioxide en een inert residu van een polymerisatie-achtige reactie. Aangezien ozon een gas is, wordt het meegevoerd met de luchtstroom, waardoor de oxidatie kan doorgaan in het afzuigkanaalwerk.

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



Binnenaanzicht van een afzuigplenum uitgerust met UV-C lampen na enkele weken gebruik



UV on demand technologie (optie)

• Verhoging van de levensduur van UV-lampen



Halton heeft een technologie ontwikkeld die in realtime de activiteit van kooktoestellen monitort en zo de UV-lampen alleen activeert 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 en te bepalen of de toestellen uit staan, aan staan maar inactief zijn of in kookmodus.

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

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



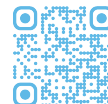
- Het restaurant is uitgerust met twee UV Capture Ray™ afzuigkappen (elk met 6 UV-lampen) en een PolluStop afzuigventilatie-unit. Het is 88 uur per week geopend.

- 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 ook 92 uur per week terwijl de hoofdafzuigventilator draait.
- 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).



Water Wash technologie

◦ Automatische filterreiniging ◦ Onderhoudsbesparingen



Water Wash reinigt filters automatisch, bespaart kosten en verbetert hygiëne uit te voeren, zonder dat externe tussenkomst nodig is. Het bespaart aanzienlijk op de kosten voor filterreiniging. De productiviteit, hygiëne en brandveiligheid worden ook verbeterd.

Voordelen

- De Water Wash technologie beperkt de noodzaak om filters te verwijderen tot incidentele grondige reinigingsbeurten.
- Wanneer de schoonmaakwerkzaamheden worden uitgevoerd door het keukenpersoneel en niet door een servicebedrijf, is er het extra voordeel dat die tijd vrijkomt. Het stelt het personeel in staat zich volledig te wijden aan hun kerntaak: het creëren en bereiden van voedsel voor gasten. Dit is acuter in grote keukens met uitgebreide openingstijden.
- Doorgaans is een tweede set filters nodig om deze te kunnen wisselen voor reiniging terwijl de werkzaamheden doorgaan. Met de Water Wash technologie is de investering in een tweede set filters niet langer nodig, wat de terugverdientijd versnelt.
- In geval van een keukenbrand wordt de veiligheid ook aanzienlijk verbeterd door het risico op brandverspreiding naar het afzuigplenum te verminderen dankzij de deflectoren voor de filters en door de waterkleppen te openen bij een extern alarmsignaal of automatisch met de Halton FireWatch technologie.
- Betere hygiëne doordat de filters schoon worden gehouden.

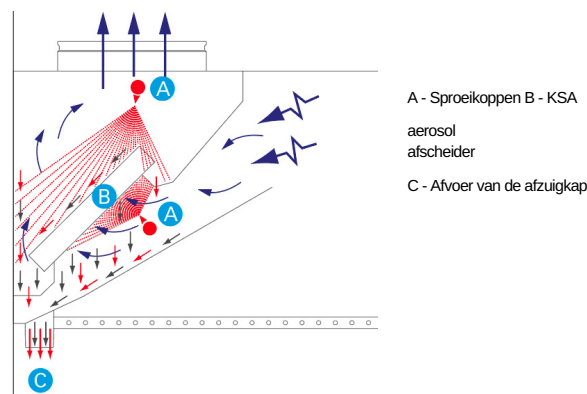
Hoe werkt het?

De afzuigplenums van de Water Wash afzuigkappen en plafonds zijn waterdicht en afgedicht. Ze hebben een verdeelstuk met sproeikoppen die speciaal zijn ontworpen om de vetfilters snel en efficiënt te reinigen. Elk verdeelstuk is aangesloten op een schakelkast die de wascycli beheert zonder enige externe tussenkomst.

Het systeem kan handmatig worden overschreven, indien nodig. Een typische wascyclus is geprogrammeerd in drie fasen:

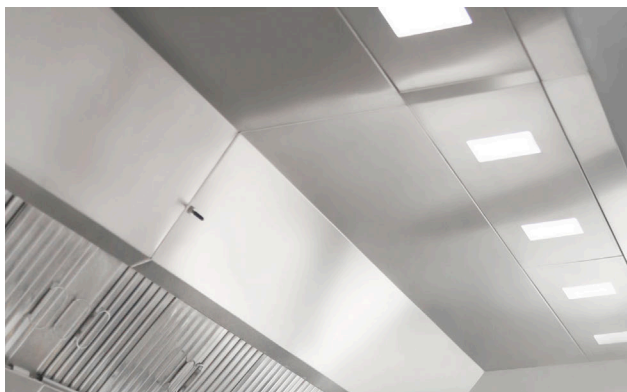
- De wasfase (waarbij het reinigingsmiddel wordt gemengd met het hete water)
- De inweektijd of reactietijd die nodig is voor het reinigingsmiddel om de vetafzettingen efficiënt op te lossen
- De spoelfase verwijdert het vet en het overtollige reinigingsmiddel

De wascycli worden idealiter direct na een bedrijfsperiode uitgevoerd, terwijl het vet nog warm is en gemakkelijker te verwijderen. De tijdsperiode tussen reinigingscycli mag niet langer zijn dan één week. Het ideale scenario is om het reinigingsproces één keer per dag uit te voeren, wat de benodigde sproeitijd voor een grondige reiniging vermindert.



Halton Skyline

◦ Culinaire en Human Centric 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 zo 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 daglichtachtige sequenties te creëren om verlichtingsomstandigheden te bieden die Circadiaans 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 op strategische plaatsen verder te verbeteren, bijvoorbeeld boven snijmachines of bakplaten, of zelfs de presentatieruimte voor het opmaken van borden.

De verlichtingsarmaturen van Halton Capture Jet™ afzuigkappen zijn uitgerust met Halton Skyline breedstralende spots (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, zonder aantasting na verloop van 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 wel 125% van de fluorescentielampen, wat aanzienlijke onderhoudsbesparingen toevoegt aan de energiebesparingen.

Geïntegreerd in de verlaagde metalen plafonds van Halton of dankzij stand-alone modules, kan Halton Skyline worden uitgebreid naar de hele keukens 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 beeldvormingssensor 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 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 ingrijpen mogelijk om het risico op brand te verminderen.
- Voorkomt kostbare stilstand en omzetverlies door het activeren van het brandsysteem.
- Potentiële 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 stand-alone oplossing en kan worden geïnstalleerd in bestaande keukens.

Halton FireWatch maakt deel uit van Halton SafeGuard, het enige holistische systeem dat energieoptimalisatie, binnenmilieukwaliteit (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 zoemer die aan de voorkant van de afzuigkapen zijn gemonteerd.

Alarm fase 2 - Als er geen actie wordt ondernomen op de waarschuwing, wordt een alarm weergegeven

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



Halton Connect®

◦ Geavanceerd IoT-platform voor commerciële keukens



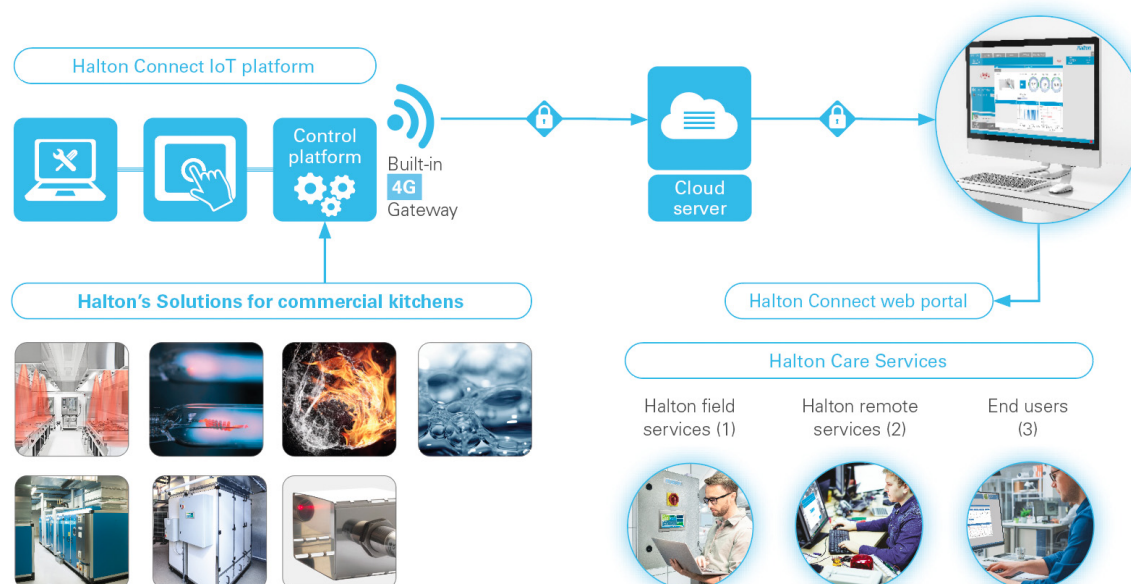
Halton Connect is een state-of-the-art IoT (Internet of Things) platform waarvan de kern een geavanceerd cloud-gebaseerd portaal is. Het maakt 24/7 bewaking op afstand mogelijk van de door Halton ontworpen oplossingen, waardoor toegang wordt verkregen tot nuttige informatie samen met krachtige data-analyse.

Halton Connect maakt Halton Care slimme diensten mogelijk. Deze dragen direct bij aan de hoogste waarde van eigendom en gemoedsrust voor de bedrijfseigenaren.

Voordelen

- 24/7 monitoring van Halton's technologieën en oplossingen.

- Toegang tot het cloud-gebaseerde en intuïtieve webportaal van Halton Connect is inbegrepen tijdens de garantieperiode. Het biedt gedetailleerde informatie over alle verbonden technologieën en oplossingen van Halton.
- Automatische melding van systeemfouten en het bewerken van vereenvoudigde geautomatiseerde analyserapporten.
- Optie voor geavanceerde geautomatiseerde data-analyserapporten (energiebesparing, waterbesparing, gebruik van kooktoestellen afhankelijk van de aangesloten 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, ontworpen om te functioneren als een volledig onafhankelijk systeem in uw gebouw.
- Maakt voorspellend onderhoud mogelijk op basis van de data-analyse van de systemen. Bezoeken worden gepland afhankelijk van de reële behoeften en het gebruik van vervangende onderdelen wordt geoptimaliseerd.
- Laagste risico op uitval van ventilatie door verkeerde manipulatie of defecte apparatuur.
- Optie voor softwareonderhoud en update van Halton Connect.

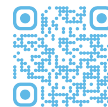


(1) Inbedrijfstelling, onderhoud, callcenters, audits enz. (2) Probleemoplossing, systeemoptimalisatie, diagnose enz. (3) Bedrijfseigenaren, toezichhoudend personeel, facility management personeel enz.



Halton Care (optie)

◦ Slimme diensten voor commerciële keukens



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

Halton Care Smart services voor welke voordelen?

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

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

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

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

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

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

Wie beter dan Halton voor Halton producten?

Onze serviceteams hebben nauwe 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.

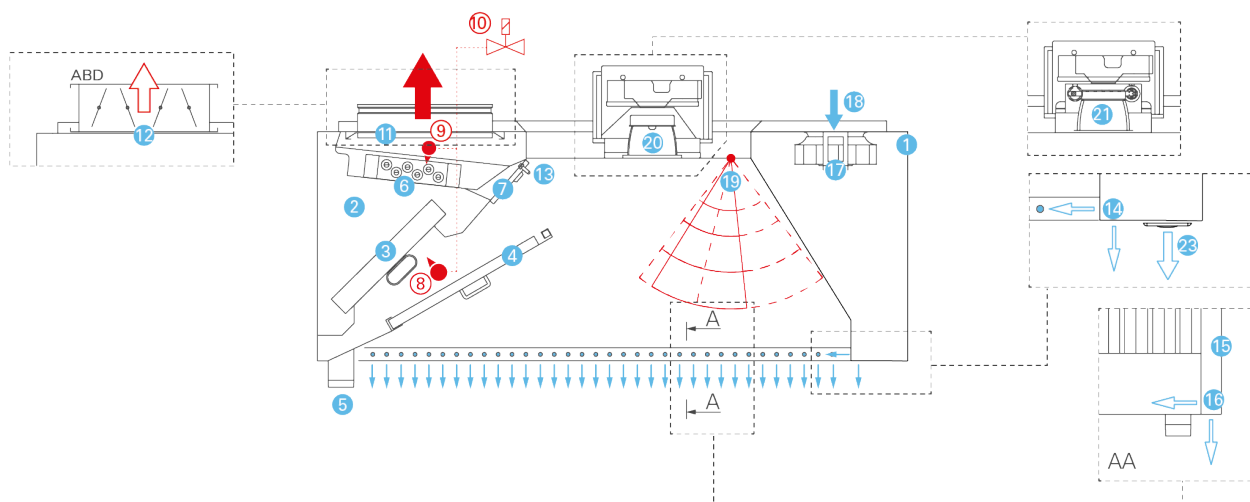
Minder interventies ter plaatse betekent ook minder menselijk contact ter plaatse



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

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

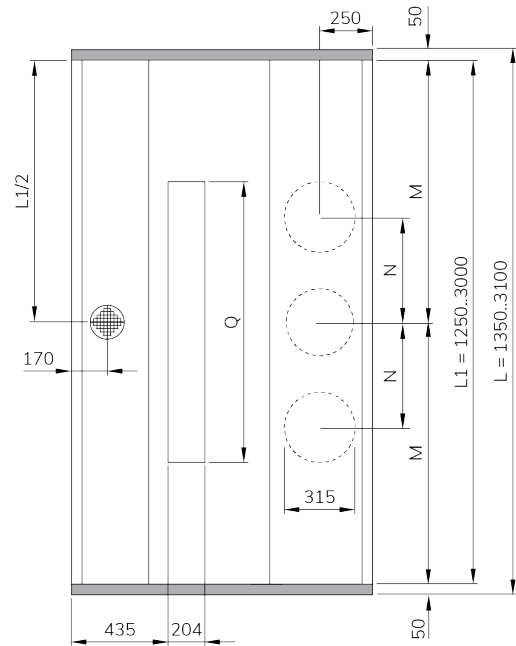
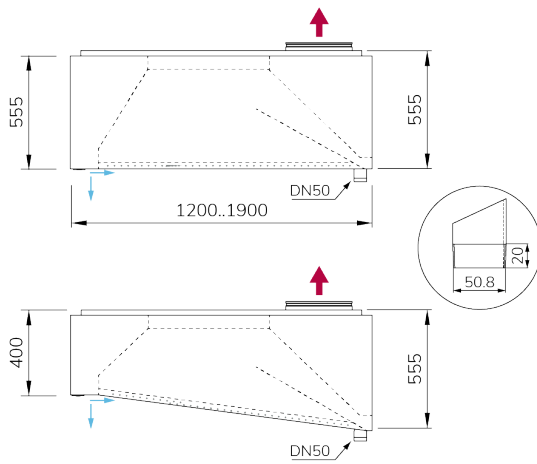
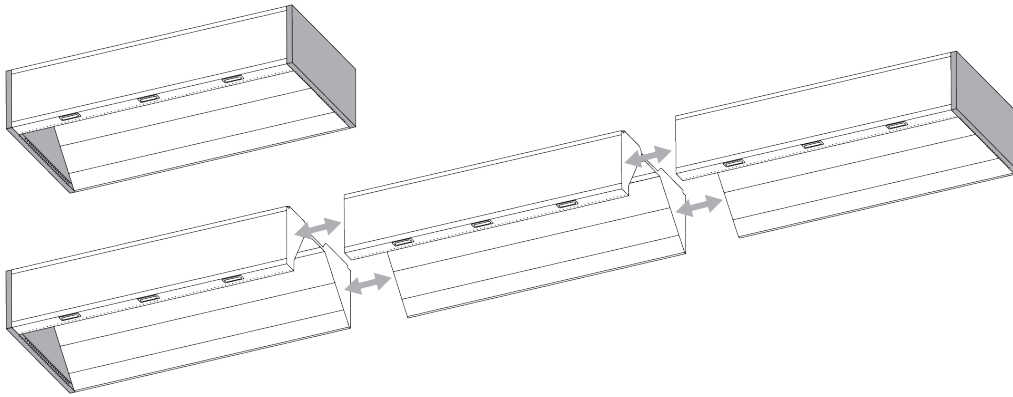
Constructie



- | | |
|---|--|
| 1. Zichtbare buitenmantel van roestvrij staal AISI 304 (1,0 mm). | 12. Wanneer de keuken is uitgerust met M.A.R.V.E.L. luchtstroom- en energieoptimalisatietechnologie (MRV), wordt de schuifklep vervangen door een ABD geautomatiseerde balansklep. |
| 2. Afvoerplenum volledig geconstrueerd van roestvrij staal AISI 304 (1,2 mm). | 13. T.A.B.™ (Testing And Balancing) drukpoort(en) voor snelle luchtstroomberekening tijdens het inregelen van luchtkanalen. |
| 3. KSA aerosolscheiders. | 14. Voorste Capture Jet™-sproeiers. |
| 4. Verwijderbare deflectoren. | 15. Dubbelwandige zijpanelen. |
| 5. Afvoerpijp met schroefdraad (DN50). | 16. Zijdelingse Capture Jet™-sproeiers. |
| 6. UV-C lampenrek gemonteerd op geleiders voor eenvoudige verwijdering. | 17. Geïntegreerde Capture Jet™-ventilator. |
| 7. UV-toegangsluik voor snelle toegang tot de UV-lampen voor reiniging. | 18. Luchtinlaat Capture Jet™-ventilator. |
| 8. Roestvrijstalen verdeelstuk uitgerust met plastic sproeikoppen, zonder gereedschap verwijderbaar, geleverd met warm water (reiniging van filters). | 19. Halton thermische beeldvormingssensor (gebruikt voor de optionele M.A.R.V.E.L., UV on Demand of FireWatch technologieën). |
| 9. [Optie] Extra roestvrijstalen verdeelstuk uitgerust met plastic sproeikoppen, zonder gereedschap verwijderbaar, geleverd met warm water (reiniging van UV-buizen en afvoerplenum). | 20. Halton Skyline LED culinaire LED-verlichting geïntegreerd in een verzonken inspectieluik. Besturingsmodule van het systeem bovenop de verlichting geïnstalleerd. |
| 10. Magneetklep(pen) gestuurd (direct of via het controllernetwerk) door een van de schakelkasten in de CCW-reeks. | 21. Als optie, Halton Skyline LED-spots geïntegreerd in een volledig brede en verzonken lichtbalk(en). |
| 11. Afvoeraansluiting(en) en schuifklep(pen). | |

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 slanke geautomatiseerde balansklep, die doorgaans zeer moeilijk achteraf te installeren is.

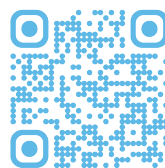
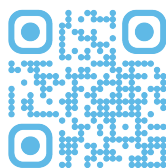
Afmetingen



[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.
- Aantal aansluitingen te bepalen op basis van de lengte van de secties en de berekening van de luchtstroom (afhankelijk van de kooktoestellen).
- Rechthoekige aansluitingen op aanvraag.

halton.com



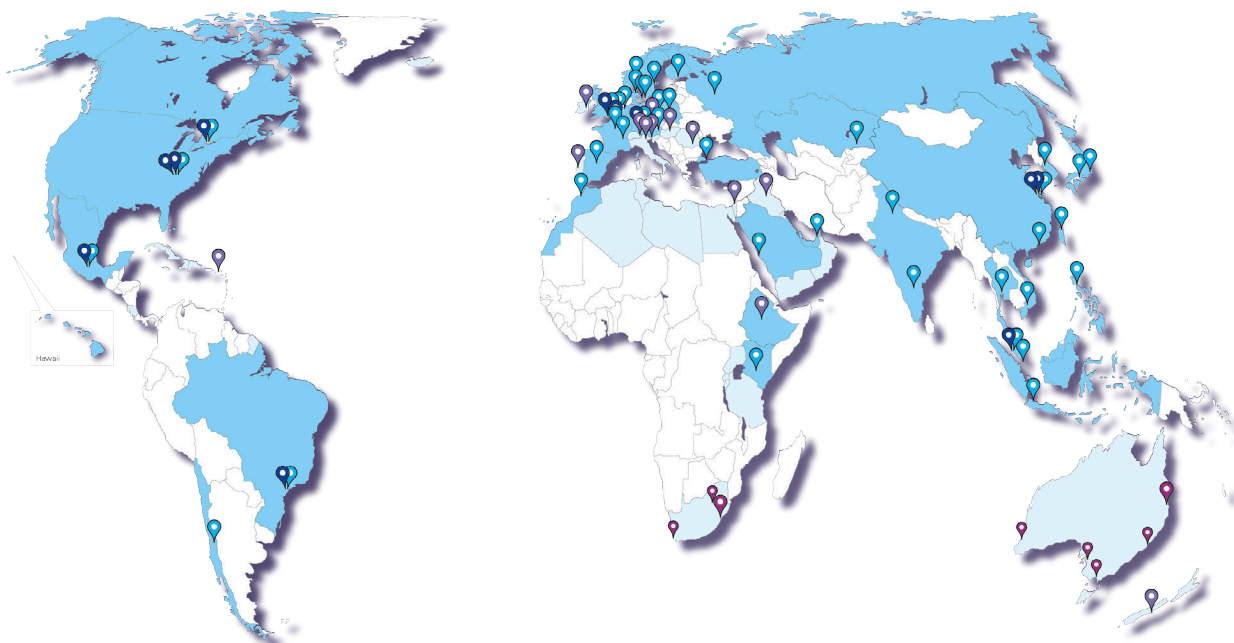
Halton productie- en verkoopfaciliteiten wereldwijd

 Verkoop- en servicecentra

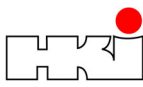
 Vertegenwoordigers

 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.