



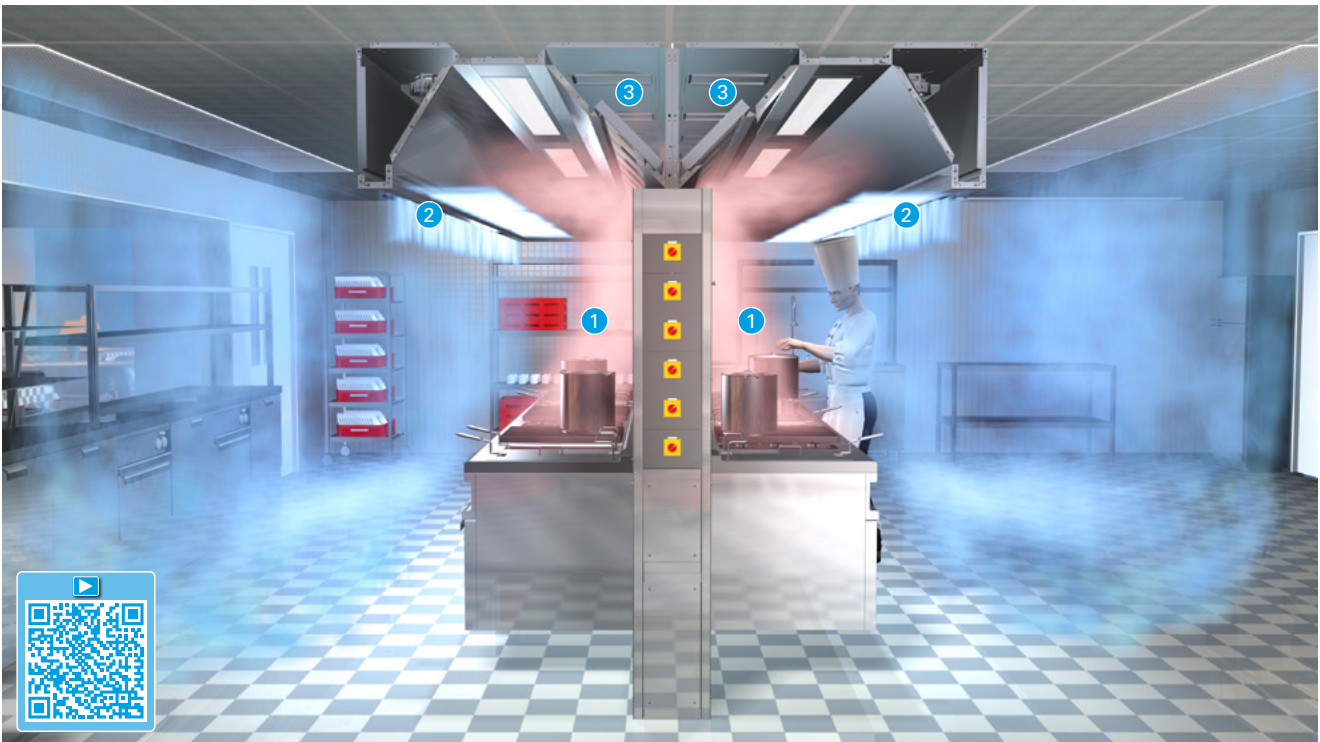
- **HACCP* certificeret (PE-567-HM02I)**
- **30 to 40% reduktion af fraluftsmængder ved brug af Capture Jet™ teknologi**
- **Højeffektive KSA multi-cyclon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificerede)**
- **Forhindrer dannelse af fedtansamlinger, som er årsag til alvorlig brandfare og forringet hygiejne**
- Udførelse testet af tredje part i henhold til ASTM 1704 standarderne
- Udført i henhold til ASTM standarden og beregningsmetoden af fraluften på grundlag af de virkelige varmebelastninger
- Kan forsynes med Accuflow overvågningsudstyr som sikrer, at emhætten er i drift med de beregnede luftmængder
- Klar til installation med tilhørende ophængningsbeslag og indreguleringsguide
- Fuldsvejset rustfri stålkonstruktion for bedre hygiejne og brandsikkerhed.

KVI emhætten med den nye generation af lodret og vandret Capture Jet™ sideteknologi er en højeffektiv køkkenemhætte, som fjerner forurenede luft og overskudsvarme fra køkkenudstyret. Systemet kræver 30% til 40% mindre fraluftsmængde end traditionelle emhætter for at fjerne den samme varmebelastning.

Filtreringen sikres vha. højeffektive KSA multi-cyklonfiltre, som er UL og NSF klassificerede. KSA filtrene fjerner op til 95% af partiklerne på 10 micron eller større. Dette reducerer fedtaflejringer og rengøringsomkostninger og forbedrer hygiejne og sikkerhed.

Capture Jet emhætter bliver leveret installationsklare for hurtig montering og indregulering. Standardlevering omfatter lys, integreret Capture Jet™ ventilator, målestudse og reguleringsspjæld.

* Hazard Analysis Critical Control Point



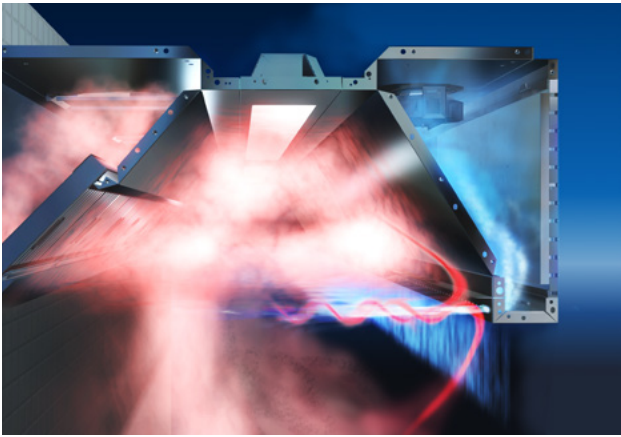
Drift og beskrivelse

Kogeudstyret udvikler store plumen af varm luft, som indeholder fedtpartikler, fedtdampe, vand og lugte. Disse plumens eller konvektive strømninger (1) stiger op imod køkkenets loft.

Kombinationen af vandrette og lodrette side Capture Jets (2) leder de konvektive strømninger hen imod fraluftkammeret (3) hvor de fjernes hurtigst muligt. Udformningen af emhættens inderside i forbindelse med funktionen af Capture Jets medfører effektiv opfangning af både jævne og pludselige udslip af røg eller damp. Capture Jet™ teknologi i forbindelse med udformningen af emhættens inderside sikrer den bedste opfangning af forurening og reducerer fraluftsmængden med 30% til 40%.

KVI køkkenemhættene indeholder en Capture Jet™ enhed med front og sidestråler, en Capture Jet™ centrifugalventilator, et IP65 lysarmatur, reguleringsspjæld til fraluft, målestudser og KSA fedtfiltere. Alle emhættens synlige dele er fremstillet af slebet, rustfrit stål AISI 304. De nederste kanter er fuldsvejsede.

(T.A.B.™) test og målestudser til luftmængdemåling på kamrene til fraluft og Capture Jet™ tillufts-kammeret.



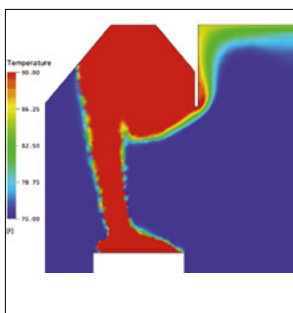
Dobbelt og perifer Capture Jet™ Teknologi

- Reducerer fraluftsmængderne og energiforbruget med 30% til 40% pga. højere opfangningseffektivitet af forurening
- Forbedret indeklima og komfort

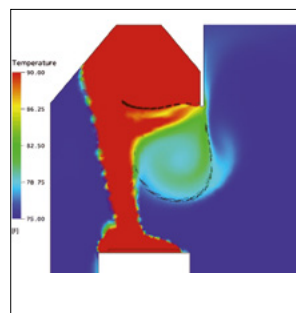
Capture Jet™ teknologien består af to sæt dyser, et lodret og et vandret.

- De vandrette dyser skubber dampene tilbage mod filterne.
- De lodrette dyser forøger opfangningseffektivitet og forhindrer lækage af forurennet luft til arbejdsområdet.

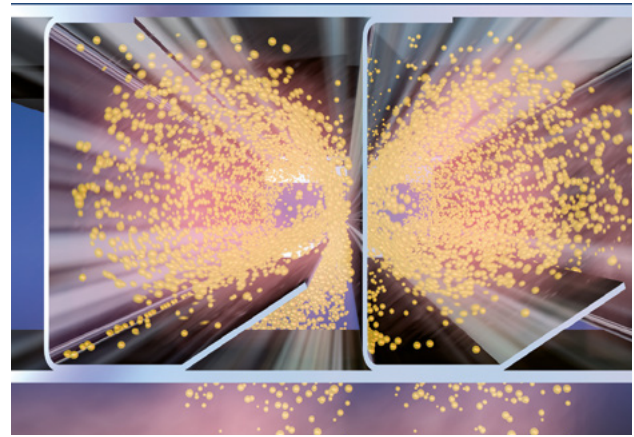
De nederste kanter af fraluftskammeret er aerodynamisk udformet, så den opadgående termiske plumen ikke forstyrres. Dette forbedrer yderligere virkningen af Capture Jets.



UDEN Capture Jets
Varmeudslip



MED Capture Jets
Opfangning og forurening



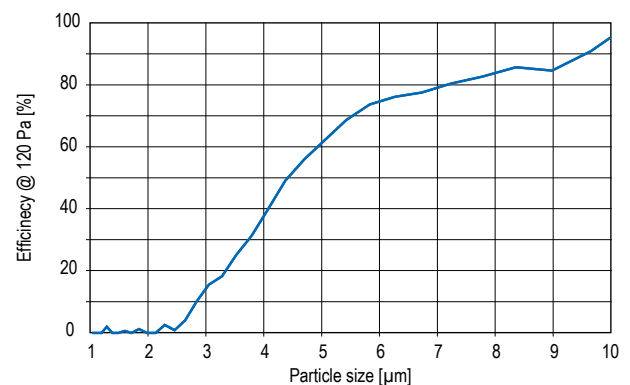
KVI/1311/DK

KSA Cyklonfiltre

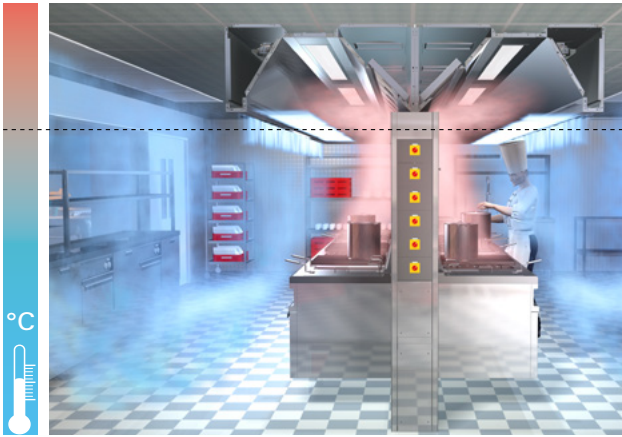
- Reducering af fedtaflejringer i kanalerne
- Forbedret hygiejne og sikkerhed

KSA cyklonfiltrene er udført af honeycomb profiler, som tvinger luften til at rotere inde i profilerne. Den vedvarende centrifugaleffekt er vigtig særlig i sammenligning med traditionelle filtre. Partiklerne bliver på denne måde skubbet imod profilerne. Det opsamlede kondensat flyder derefter til fraluftskammerets dræn.

KSA filterne fjerner op til 95% af partiklerne på 10µm. De er UL-klassificerede og flammemodstandsdygtige og har NSF hygiejne og sikkerhedsgodkendelse. Udført af poleret, rustfrit stål AISI 304 (1.4301).



Effektivitetskurve for KSA cyklonfiltre baseret på VDI 2052 metoden (del 1) «Ventilationsmateriel til køkkener. Bestemmelse af opfangningseffektiviteten for Aerosol Separatorer i køkkenfraluft»



Erstatningsluft med lav hastighed og højde af komfortzone

Teknologien for erstatningsluft og designet er begge vigtige for at garantere emhættens totale opfangningsevne og dermed personalets komfort. Dårligt design vil medføre træk, lækage af den termiske plumen og følelsen af ubehag. Det må derfor stærkt anbefales at anvende tilluftsenheder med lav hastighed monteret i loftet eller væggen til erstatningsluften. Halton's udvalg af indbæsningsarmaturer med lav hastighed udført i rustfrit stål medfører, at fornyelse af køkkenluften kan foregå efter fortrængningsprincippet. Frisk luft falder naturligt mod gulvet og når arbejdsområdet fra dette niveau. Reduceringen af træk forhindrer den friske luft i at sprede de konvektive strømme fra kogeudstyret. En højdebegrænsning for komfortområdet opstår naturligt i køkkenet pga. stråling. Under denne højde er luftkvaliteten optimal.



KVI/1311/DK

Indregulering, Sikkerhed og Vedligehold

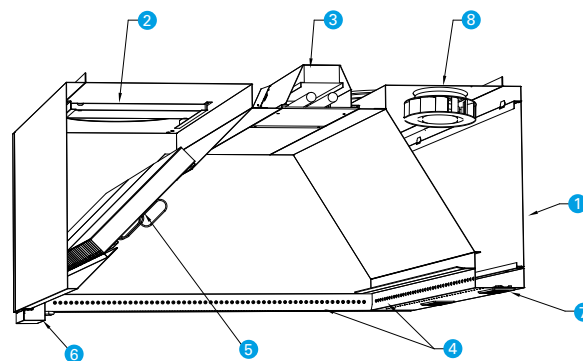
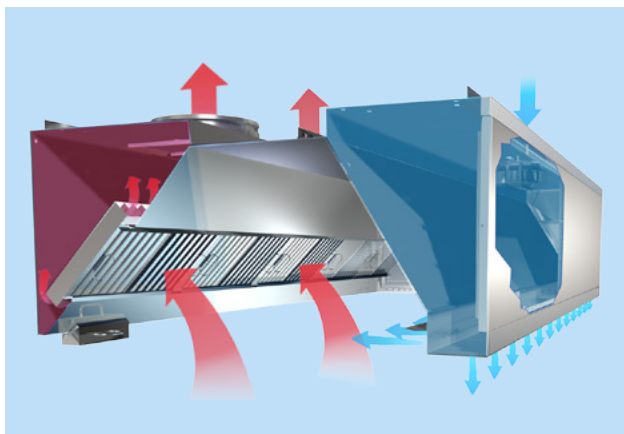
- HACCP* certificeret (PE-567-HM021)
- Let adgang til komponenter og rengøring
- Maksimal hygiejne og vedligehold

Capture Jet™ emhætte er konstrueret af så få dele som muligt for at reducere antallet af eksterne rustfrie samlinger af hensyn til maksimal hygiejne og rengøring. Samlingerne i emhættens nederste kant er fuldsvejsede. Fraluftskammerets nederste kant er aerodynamisk udformet for at forhindre risikoen for kondens og forbedre emhættens effektivitet.

Test og målestudser (T.A.B.™) medfører hurtig kontrol af fralufts og tilluftsmængder under indregulering og vedligehold i løbet af hele køkkenets livscyklus.

Alle disse egenskaber giver Capture Jet™ emhætte et højt niveau indenfor hygiejne, sikkerhed og let vedligeholdelse.

KVI BESKRIVELSE



KODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe – synlige dele i rustfrit stål AISI 304
2	Fraluftstilslutning og reguleringsspjæld
3	Lysarmatur med elektrisk tilslutningsboks
4	Capture Jet™ dyser

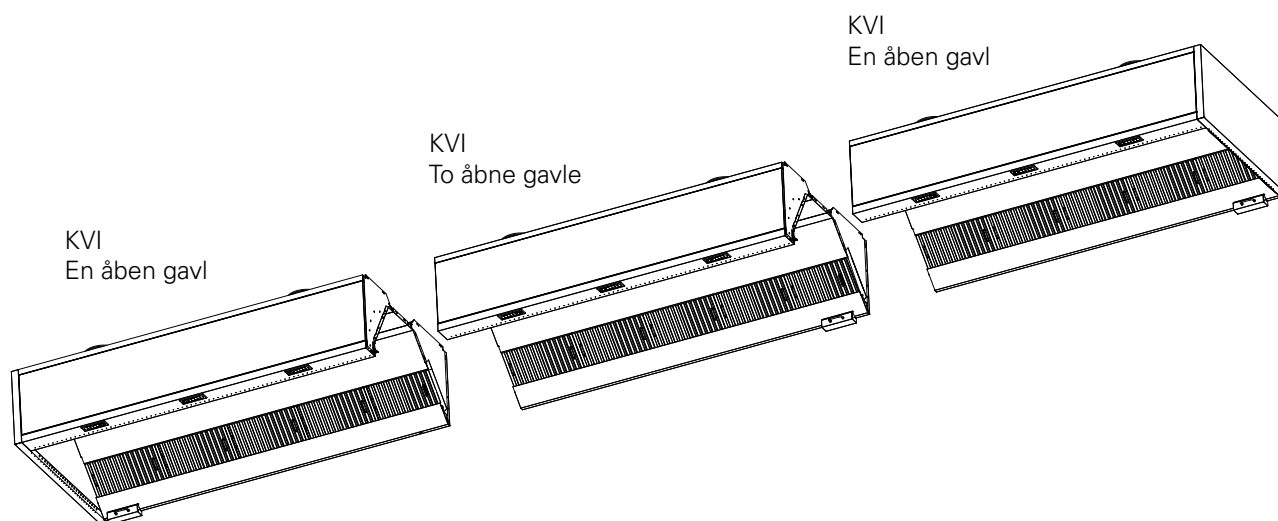
KODE	BESKRIVELSE
5	KSA fedtfilter
6	Fedtopsamlingsbakke eller afløbshane
7	Personlige tilluftsdyser
8	Capture Jet™ ventilator

HURTIGVALGSKEMA

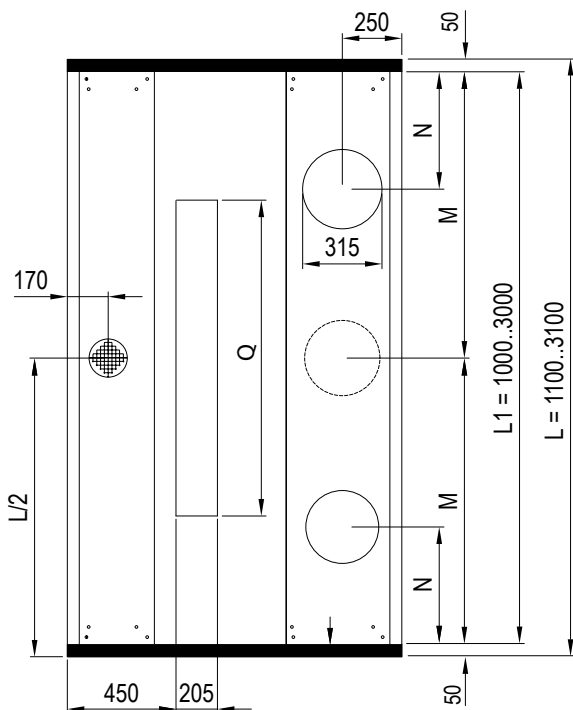
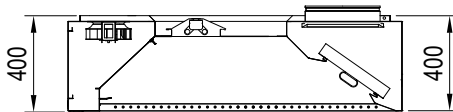
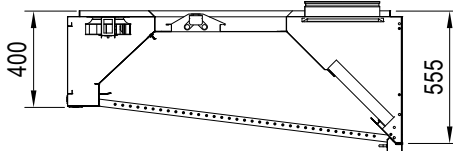
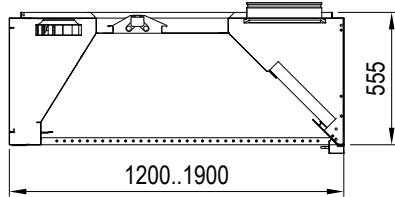
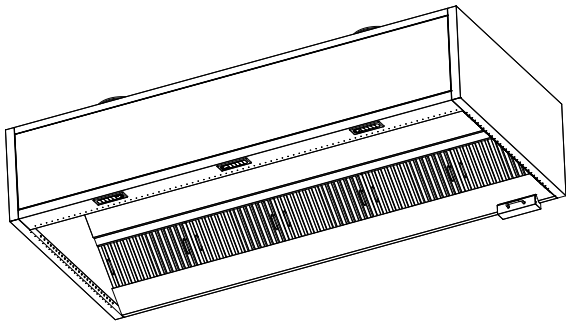
L1 (Aktiv længde)	L (modul længde)	Anbefalet fraluftsmængde*		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1300)	
		l/s	m ³ /h	l/s	m ³ /h
1500	1600	420 ... 654	1515 ... 2358	27	97
2000	2100	560 ... 872	2020 ... 3144	31	112
2500	2600	700 ... 1090	2525 ... 3930	35	127
5000	5100	1400 ... 2180	5050 ... 7860	56	202
7500	7600	2100 ... 3270	7575 ... 11790	77	277
10000	10100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	98	352

* Minimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 50 Pa (505 m³/h eller 140 l/s pr. filter)... maksimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 120 Pa (786 m³/h eller 218 l/s pr. filter)

SAMLING AF MODULSEKTIONER



DIMENSIONER KVI (2 åbne gavle)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

	1 Ø315	Fraluft 2 Ø315	3 Ø315	Lys
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	325	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.

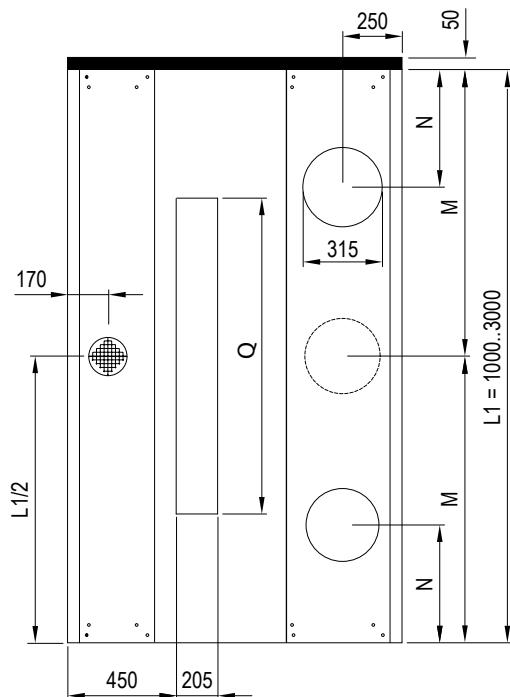
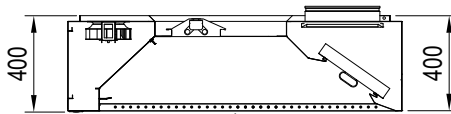
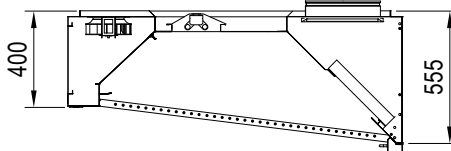
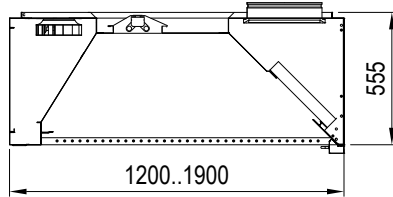
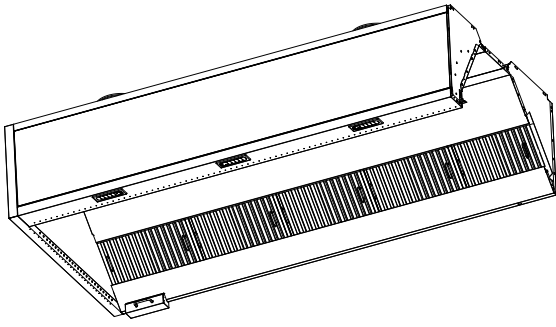
- Mulighed for alternative placeringer af styrestråleventilator kan oplyses ved henvendelse til Halton.

- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

VÆGT (h = 555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	78	83	88	93	98
1600	103	108	113	118	123
2100	128	133	138	143	148
2600	153	158	163	168	173
3100	178	183	188	193	198

DIMENSIONER KVI (1 åben gavl)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	1 Ø315	Fraluft 2 Ø315	3 Ø315	Lys
	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	325	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.

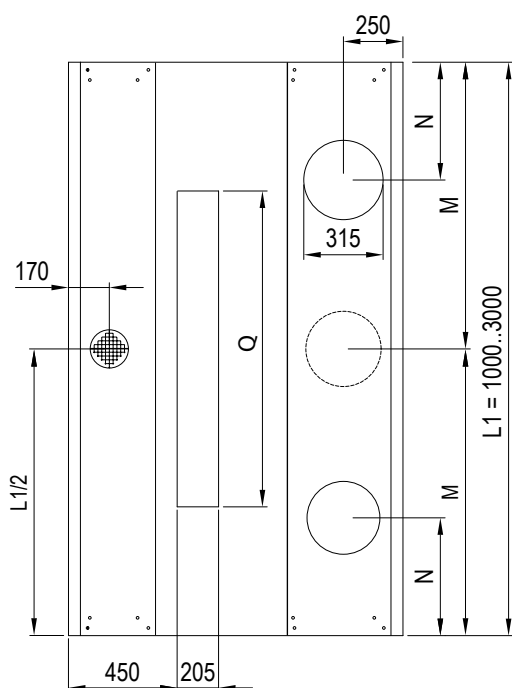
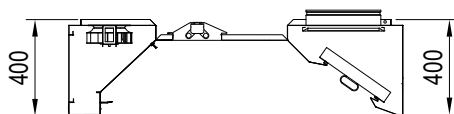
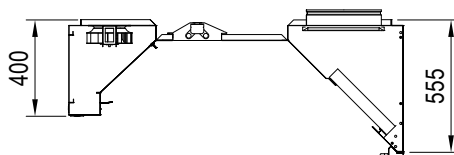
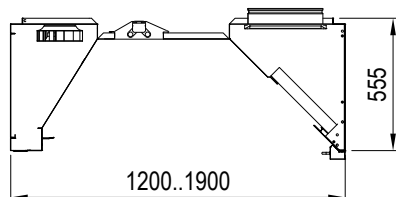
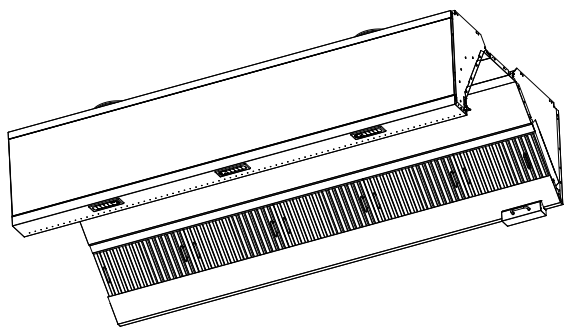
- Mulighed for alternative placeringer af styrestråleventilator kan oplyses ved henvendelse til Halton.

- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

VÆGT (h = 555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	78	83	88	93	98
1600	103	108	113	118	123
2100	128	133	138	143	148
2600	153	158	163	168	173
3100	178	183	188	193	198

DIMENSIONER KVI (2 åbne gavle)



Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

	1 Ø315	Fraluft 2 Ø315	3 Ø315	Lys
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	325	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.

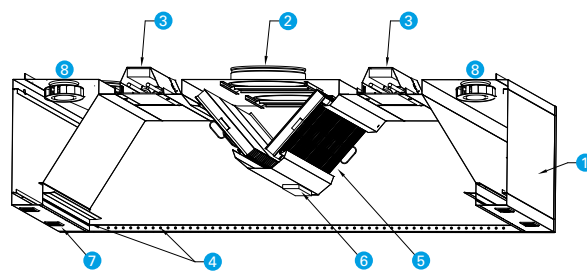
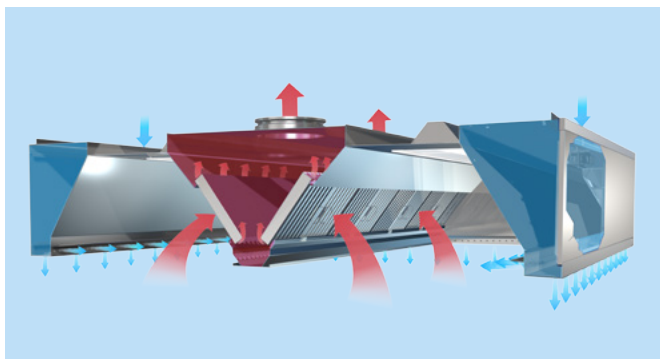
- Mulighed for alternative placeringer af styrestråleventilator kan oplyses ved henvendelse til Halton.

- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

VÆGT (h = 555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	78	83	88	93	98
1600	103	108	113	118	123
2100	128	133	138	143	148
2600	153	158	163	168	173
3100	178	183	188	193	198

KVI-M BESKRIVELSE



CODE	BESKRIVELSE
1	Yderkappe – synlige dele i rustfrit stål AISI 304
2	Fraluftstilslutning og reguleringsspjæld
3	Lysarmatur med elektrisk tilslutningsboks
4	Capture Jet™ dyser

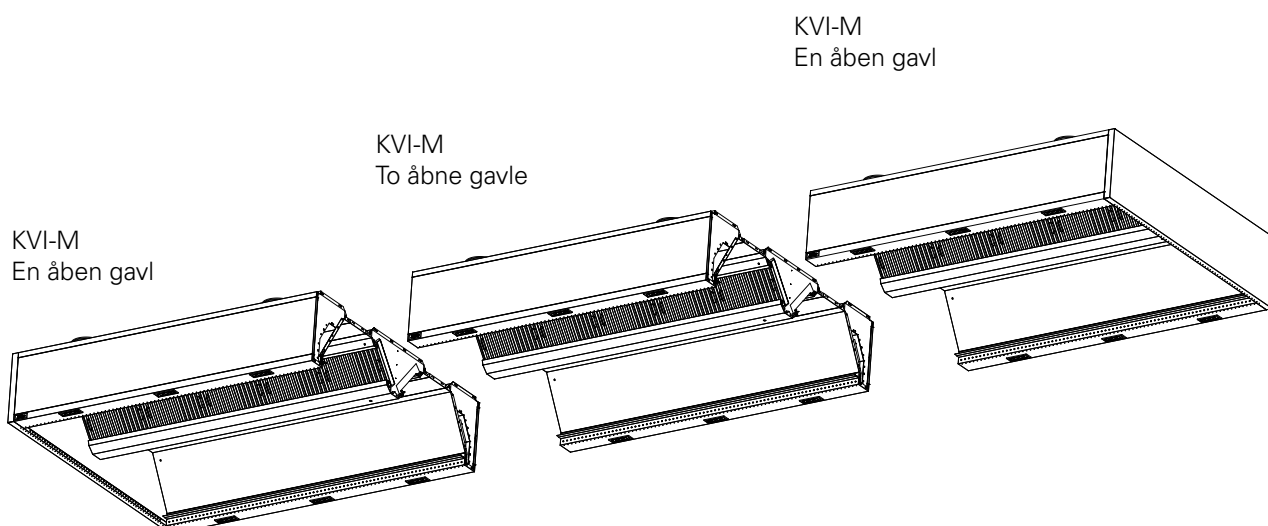
CODE	BESKRIVELSE
5	KSA fedtfilter
6	Fedtopsamlingsbakke eller afløbshane
7	Personlige tilluftsdyser
8	Capture Jet™ ventilator

HURTIGVALGSKEMA

L1 (Aktiv længde)	L (modul længde)	Anbefalet fraluftsmængde*		Capture Jet luftmængde (med bredde = 1700)	
		l/s	m ³ /h	l/s	m ³ /h
1500	1600	840 ... 1308	3030 ... 4716	44	158
2000	2100	1120 ... 1744	4040 ... 6288	52	188
2500	2600	1400 ... 2180	5050 ... 7860	61	218
5000	5100	2800 ... 4360	10100 ... 15720	102	368
7500	7600	4200 ... 6540	15150 ... 23580	144	518
10000	10100	5600 ... 8720	20200 ... 31440	186	668

* Minimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 50 Pa (505 m³/h eller 140 l/s pr. filter)... maksimum ved en T.A.B.™ aflæsning på 120 Pa (786 m³/h eller 218 l/s pr. filter)

SAMLING AF MODULSEKTIONER

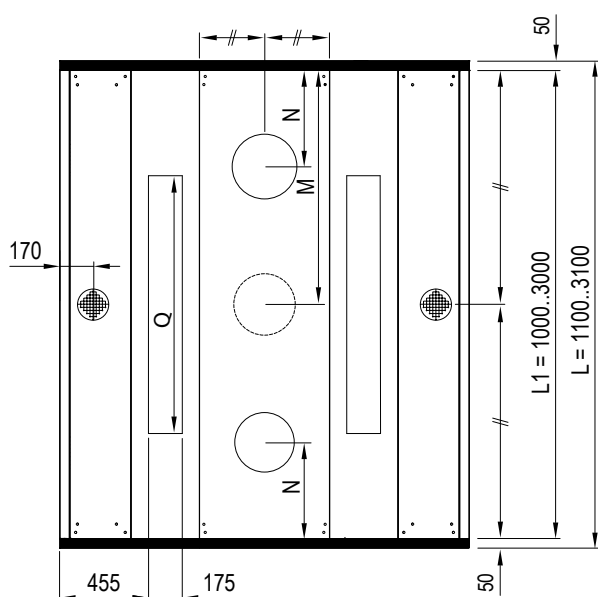
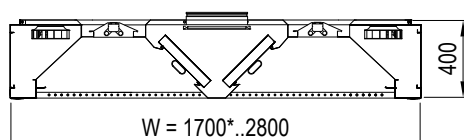
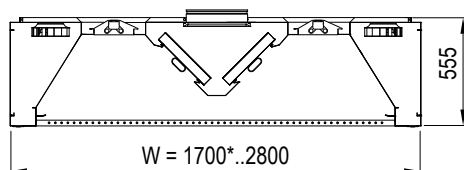
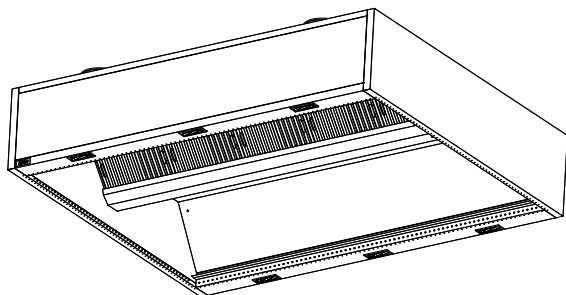


KVI-M
En åben gavlj

KVI-M
To åbne gavle

KVI-M
En åben gavlj

DIMENSIONER KVI-M (2 lukkede gavle)



* Lys i tilluftskammeret fra 1700 til 2100 mm

Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600	M	N	M, N	720
2100	L1/2	325	-	720
2600	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.

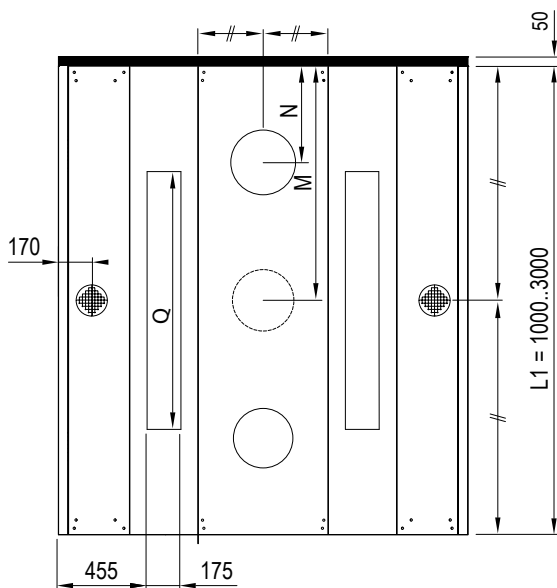
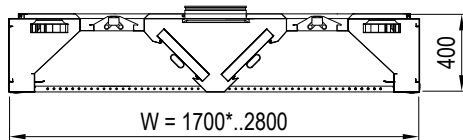
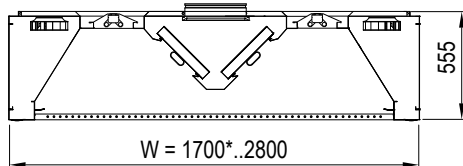
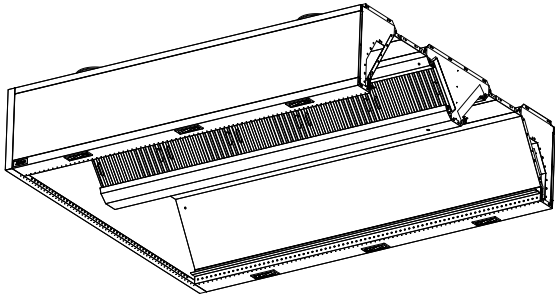
- Mulighed for alternative placeringer af styrestråleventilator kan oplyses ved henvendelse til Halton.

- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

VÆGT (h = 555 mm, kg)

L/B	1700	1900	2100	2200	2400	2600	2800
1100	133	138	143	148	153	158	163
1600	179	184	189	194	199	204	209
2100	225	230	235	240	245	250	255
2600	271	276	281	286	291	296	301
3100	317	322	327	332	337	342	347

DIMENSIONS KVI-M (1 lukket gavl)



* Lys i tilluftskammeret fra 1700 til 2100 mm

Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600	M	N	M, N	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

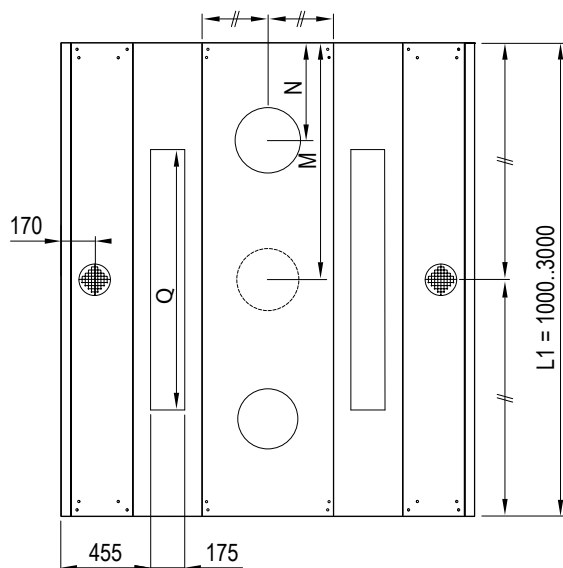
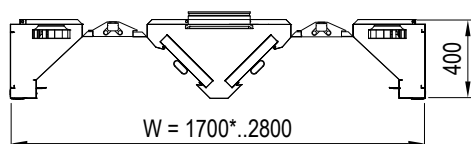
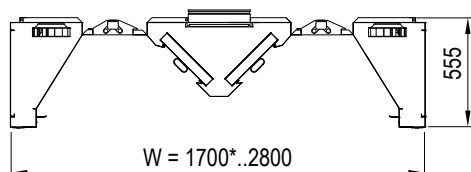
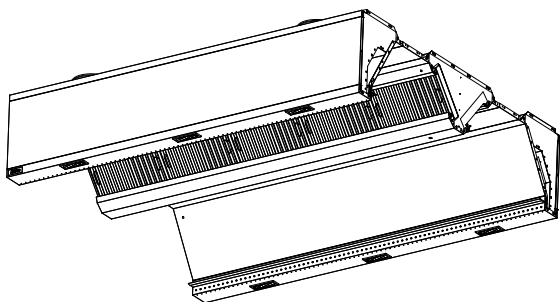
* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.
- Mulighed for alternative placeringer af styrestråleventilator kan oplyses ved henvendelse til Halton.
- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

VÆGT (h = 555 mm, kg)

L/B	1700	1900	2100	2200	2400	2600	2800
1100	133	138	143	148	153	158	163
1600	179	184	189	194	199	204	209
2100	225	230	235	240	245	250	255
2600	271	276	281	286	291	296	301
3100	317	322	327	332	337	342	347

DIMENSIONER KVI (2 åbne gavle)



* Lys i tilluftskammeret fra 1700 til 2100 mm

Dimensionerne ovenover gælder kun for modulsektioner; større emhætter sammenbygges af flere moduler, hvilket gør både transporten og behandlingen på byggepladsen lettere.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

For almindelige størrelser

L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600	M	N	M, N	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

- Antallet af fraluftstilslutninger fastlægges på grundlag af modullængderne og de beregnede fraluftsmængder i forhold til kogeudstyret.

- Mulighed for alternative placeringer af styrestråleventilator kan oplyses ved henvendelse til Halton.

- Andre tilslutningskonfigurationer til fraluft på anmodning.

VÆGT (h = 555 mm, kg)

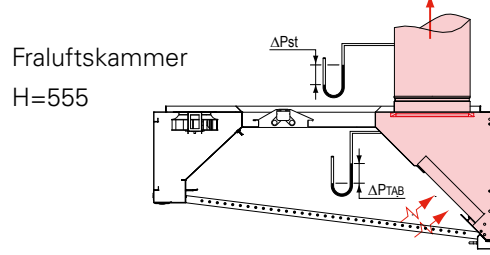
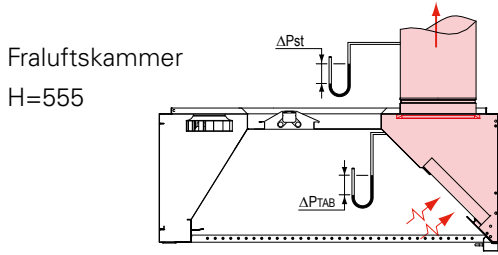
L/B	1700	1900	2100	2200	2400	2600	2800
1100	133	138	143	148	153	158	163
1600	179	184	189	194	199	204	209
2100	225	230	235	240	245	250	255
2600	271	276	281	286	291	296	301
3100	317	322	327	332	337	342	347

FRALUFT Tryktab, lyddata og og luftmængdemåling

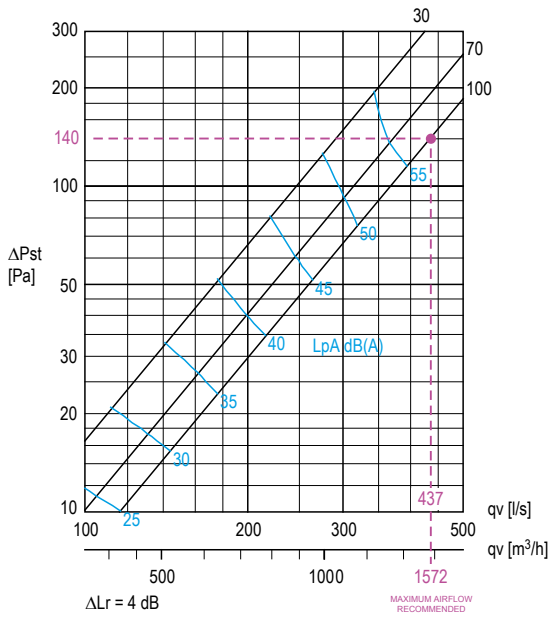
ΔP_{st} = Total fraluft statisk tryktab

ΔP_{TAB} = T.A.B.™ tryktab over filter, målt på målestudsene

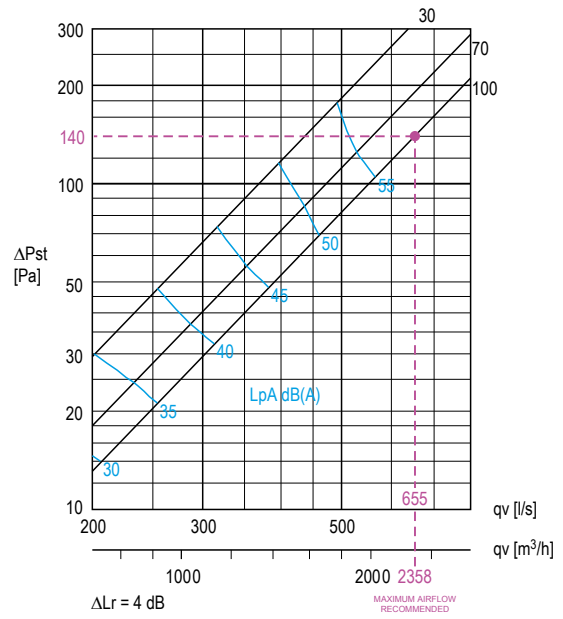
30,70,100 = Spjældåbning i %



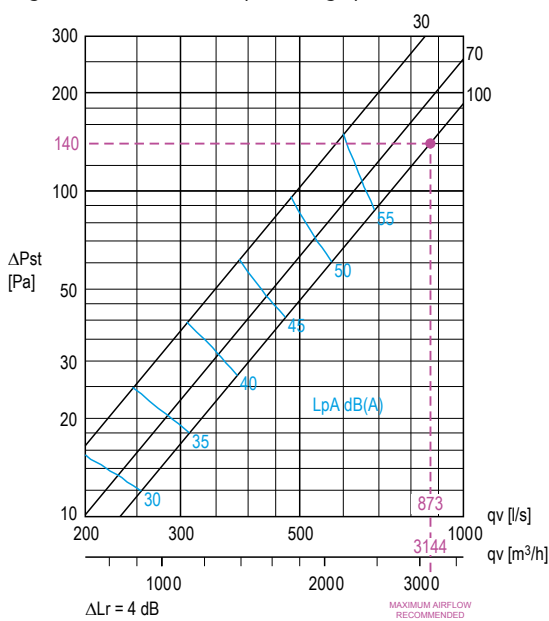
Længde 1000 Statisk tryktab og lyddata



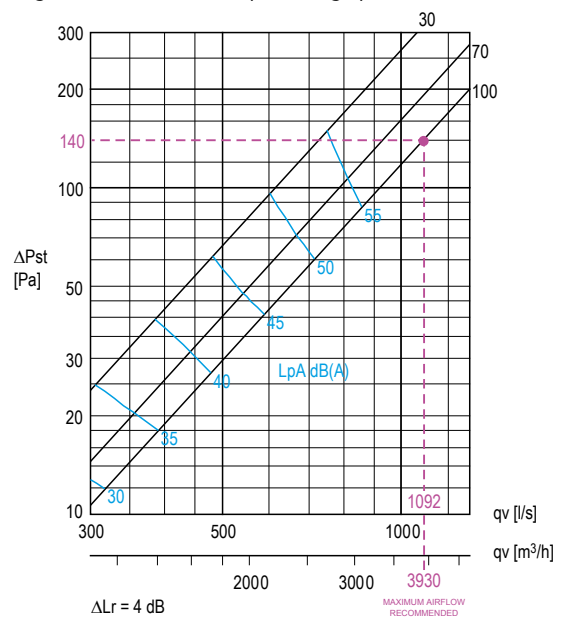
Længde 1500 Statisk tryktab og lyddata



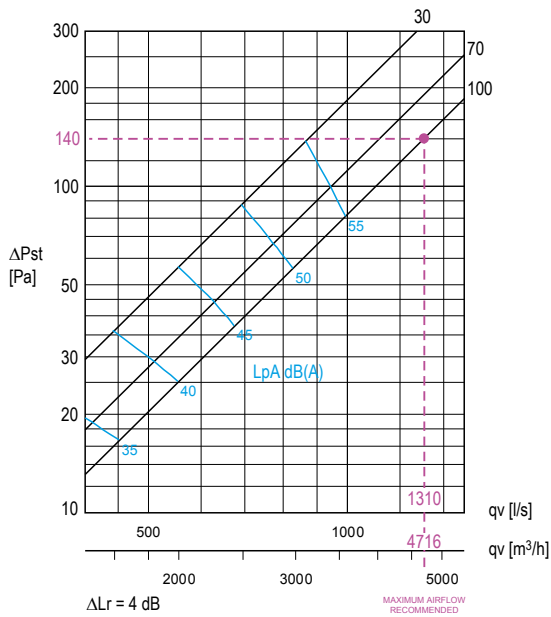
Længde 2000 Statisk tryktab og lyddata



Længde 2500 Statisk tryktab og lyddata

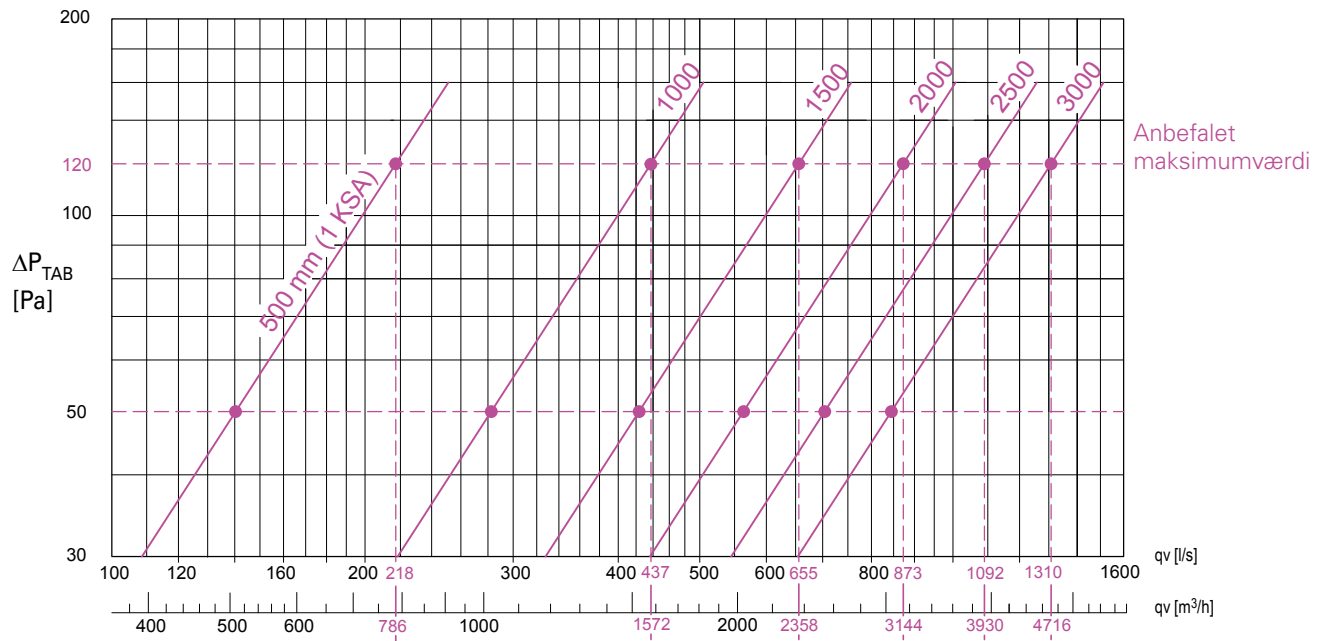


Længde 3000 Statisk tryktab og lyddata



Måling af fraluft vha. T.A.B.™ studse

Anbefalet tryktab T.A.B.™ 50-120 Pa



Måling af fraluft vha. k faktorer

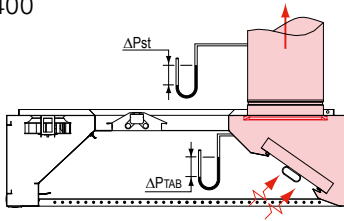
KSA (Antal filtre)	k faktor [m³/h]	k faktor [l/s]
1	71,8	19,9
2	143,5	39,9
3	215,2	59,8
4	287,0	79,7
5	358,8	99,7
6	430,5	119,6

Med T.A.B.™ trykmåling, er det også muligt at kontrollere fraluftsmængden vha. følgende ligning:

$$q_e = k \times \sqrt{\Delta P_{TAB} \text{ [Pa]}}$$

FRALUFT Tryktab, lyddata og og luftmængdemåling

Fraluftskammer
H=400

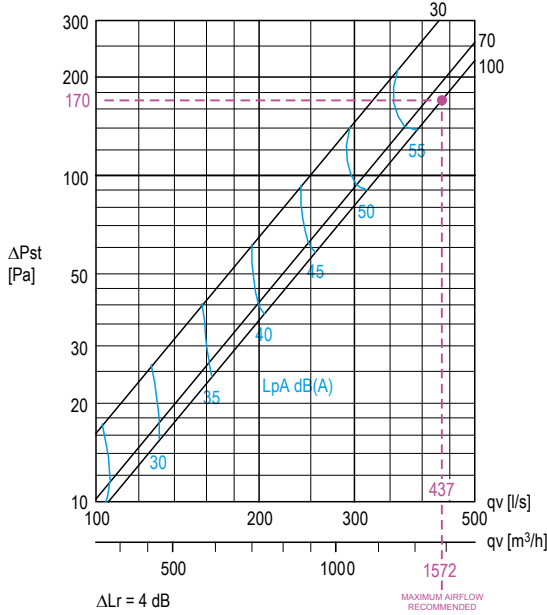


ΔP_{st} = Total fraluft statisk tryktab

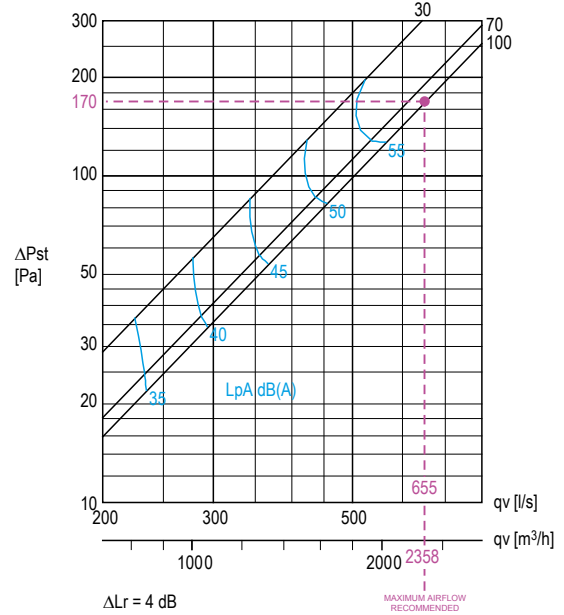
ΔP_{TAB} = T.A.B.™ tryktab over filter, målt på målestudsen

30,70,100 = Spjældåbning i %

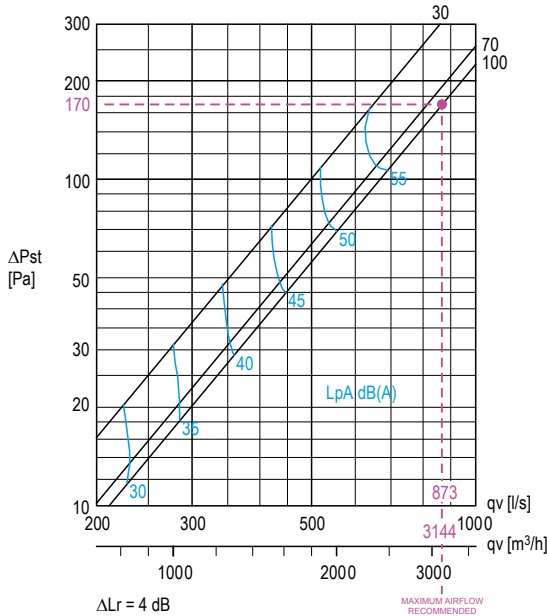
Længde 1000 Statisk tryktab og lyddata



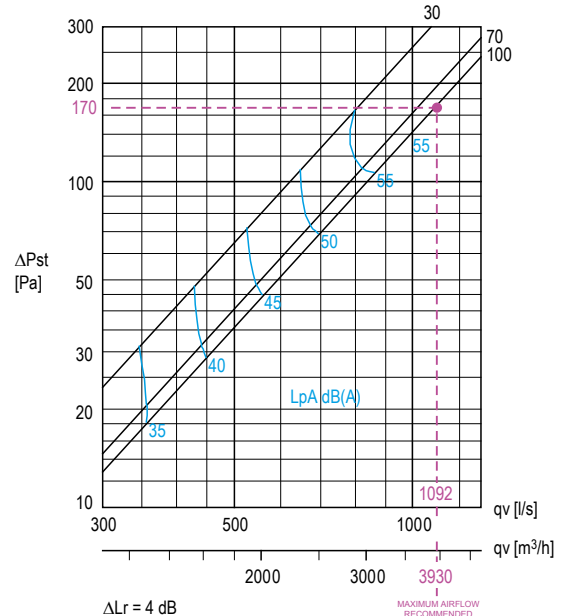
Længde 1500 Statisk tryktab og lyddata



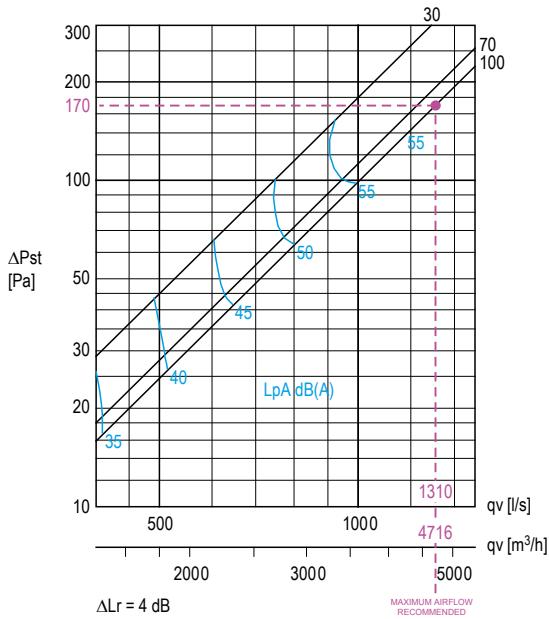
Længde 2000 Statisk tryktab og lyddata



Længde 2500 Statisk tryktab og lyddata

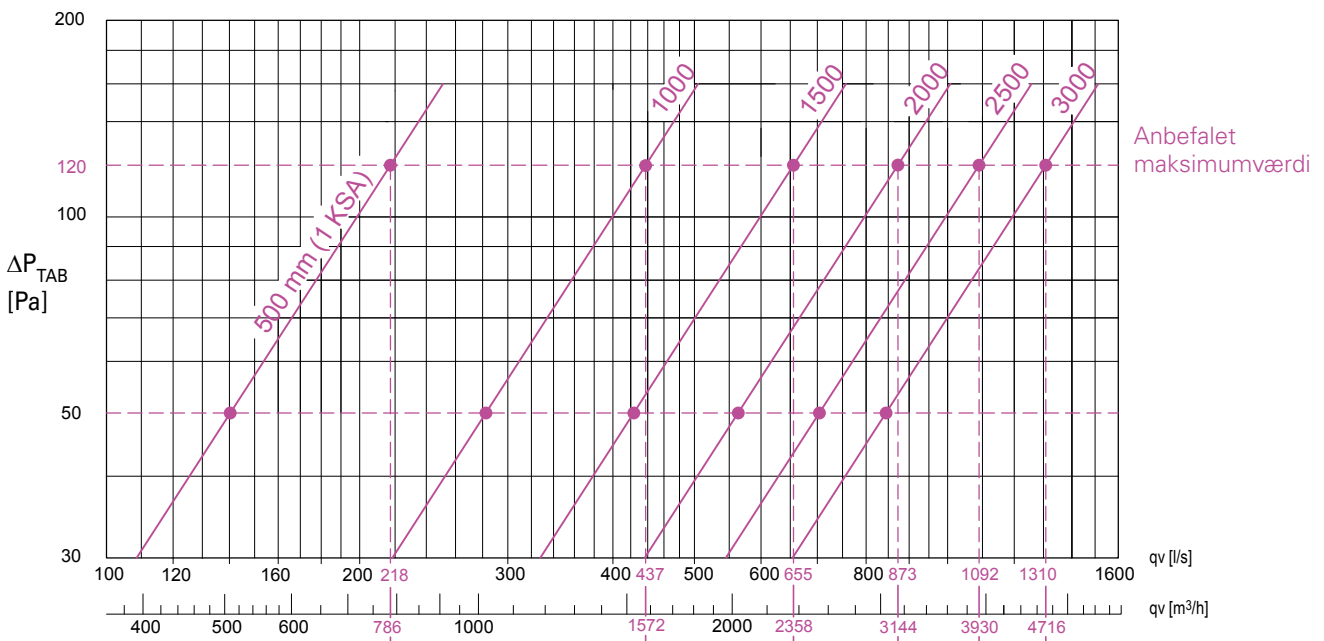


Længde 3000 Statisk tryktab og lyddata



Måling af fraluft vha. T.A.B.™ studse

Anbefalet tryktab T.A.B.™ 50-120 Pa



Måling af fraluft vha. k faktorer

KSA (Antal filtre)	k faktor [m³/h]	k faktor [l/s]
1	71,8	19,9
2	143,5	39,9
3	215,2	59,8
4	287,0	79,7
5	358,8	99,7
6	430,5	119,6

Med T.A.B.™ trykmåling, er det også muligt at kontrollere fraluftsmængden vha. følgende ligning:

$$q_e = k \times \sqrt{\Delta P_{TAB} \text{ [Pa]}}$$

Beskrivelse

Køkkenemhætten skal være fremstillet af 1.0 mm rustfrit stål AISI 304 og skal leveres komplet med Capture Jet™ teknologi, højeffektive multi-cyklonfedtfiltere, trykmålestudse, systemer til regulering af fraluft og tilluft samt et fluoriserende lysarmatur med serviceluge. Størrelsen skal være angivet på tegningerne. Emhætten skal være HACCP certificeret.

Yderkappe

- Yderpanelerne er fremstillet i modulsektioner af sleben rustfri AISI 304 stålplade. Alle de nederste kanter er fuldsvejsede og tætte for at undgå kondensdryp. Alle synlige svejsninger er afgratet og slebet til materialets originale finish.
- De nederste kanter i fraluftskammeret skal være designet aerodynamisk (ingen lige overflader).
- Emhættegavlene skal have dobbelte sider.

Fraluft

- Fraluftsmængden skal være baseret på grundlag af den konvektive varme, som afgives af udstyret under hver emhætte. Der skal forelægges beregninger af den konvektive varme baseret på energiforbruget for hvert enkelt udstyr, der er i drift.
- Emhætternes installationshøjde skal være i overensstemmelse med de leverede tegninger, da fraluftsmængden ellers vil stige moderat, hvis denne højde øges.
- Kanaltilslutningerne for fraluft skal være forsynet med tætning og et skydespjæld til luftmængderegulering.

Capture Jet™ med Side Jet teknologi

- Emhætten skal være designet med Capture Jet™ teknologi og Side-Jet teknologi for at reducere den krævede fraluftsmængde og for at forbedre opfangningseffektiviteten af forurening, ikke blot ved emhættens front, men også ved siderne. Samtidig reduceres energiforbruget. Capture Jet™ luften skal tilføres gennem et specielt fordelingspanel og må ikke overskride 5% af den kalkulerede fraluftsmængde. Capture Jet™ fordelingshastigheden skal være minimum 8 m/s. Fordeling gennem spalter eller riste må ikke anvendes.

- Emhætten skal være forsynet med en Capture Jet™ ventilator, som kan levere den nødvendige luftmængde ved det viste statiske tryk. Ventilatoren er indbygget i emhætten ved leveringen. Yderligere tilluftsinstallation til Capture Jet™ systemet er således ikke nødvendig.

Fedtfiltere

- Emhætten skal være forsynet med KSA multi-cyklonfiltere af rustfrit stål. Effektiviteten er 95% for partikler på 10 microns eller større, som testet af et uafhængigt testlaboratorium. Filtret skal være NSF og UL klassificeret. Filtre af baffel eller spaltetype må ikke anvendes.

TAB målestudser og luftmængderegulering

- Luftmængderne måles via de integrerede TAB målestudse i emhætten. Luftmængderne bestemmes vha. tryk og flowdiagrammer leveret af Halton.

Lysarmaturer

- Hver emhætte skal have et fluoriserende lysarmatur, der giver omkring 500 lux ved arbejdsfladen på kogeapparaterne. Lysarmaturet er beskyttet af en luge i rustfrit stål med valsefræset finish og en lysdiffusor af glas (glassets varmetolerance skal være -40 to 300 °C). Lugen skal være hængslet og holdt i stilling med skruer.

Brandbeskyttelsessystem

- Køkkenemhættens brandslukningssystem skal beskytte emhætten imod fedtbrande via et fuldautomatisk brandkontrolsystem af den våde kemiske type. Brandbeskyttelsessystemet skal være i stand til at opdage brand i emhætte, kanal eller overfladeudstyr og skal automatisk fordele brandslukningsvæske til plenumkamre, fraluftstilslutninger og områder med køkkenudstyr for at eliminere mulighederne for genantændelse eller ny brand.

Type: KVI Producent: Halton



www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Nydamsvej 41, 8362 Hørning

Tel. +45 86 922 855

Fax +45 86 922 837

www.halton.dk

Halton Foodservice International

France

Halton SAS

Technoparc Futura

BP 102

62402 Béthune Cedex

Tel. +33 (0)1 80 51 64 00

Fax +33 (0)3 21 64 55 10

foodservice@halton.fr

www.halton.fr

Germany

Halton Foodservice GmbH

Tiroler Str. 60

83242 Reit im Winkl

Tel. +49 8640 8080

Fax +49 8640 80888

info.de@halton.com

www.halton.de

USA

Halton Co.

101 Industrial Drive

Scottsville, KY 42164

Tel. +1 270 2375600

Fax + 1 270 2375700

info@haltoncompany.com

www.haltoncompany.com

Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd

E-14, Jalan Multimedia 7/AG

City Park, i-City

40000 Shah Alam, Selangor

Malaysia

Tel. +60 3 3258 3600

Fax +60 3 3258 3699

sales@halton.com.my

www.halton.com

United Kingdom

Halton Foodservice Ltd

11 Laker Road

Airport Industrial Estate

Rochester, Kent ME1 3QX

Tel. +44 1634 666 111

Fax +44 1634 666 333

foodservice@halton.co.uk

www.halton.co.uk

Japan

Halton Co. Ltd.

Hatagaya ART-II 2F

1-20-11 Hatagaya

Shibuya-ku

Tokyo 151-0072

Tel.+ 81 3 6804 7297

Fax + 81 3 6804 7298

salestech.jp@halton.com

www.halton.jp

Canada

Halton Indoor Climate

Systems, Ltd.

1021 Brevik Place

Mississauga, Ontario

L4W 3R7

Tel. + 905 624 0301

Fax + 905 624 5547

info@haltoncanada.com

www.haltoncanada.com

Middle-East

Halton Middle-East

P.O. Box 18116

Dubai

United Arab Emirates

Tel. + 971 (0)4 883 7215

Fax + 971 (0)4 883 7216

sales@halton.ae

www.halton.com

Da firmaet har en politik om løbende produktudvikling, forbeholder vi os derfor retten til ændringer i design og specifikationer uden yderligere varsel. For mere information, venligst kontakt nærmeste Halton agentur. Findes på: www.halton.com/locations