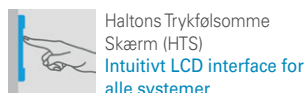
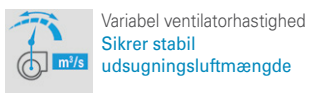
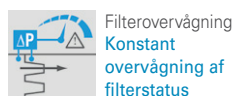




## HALTON MOBICHEF

Mobil recirkulationsemhætte til elektrisk køkkenudstyr



### Capture Jet™ teknologien styrer!

Den øvre og lave Capture Jet™ leder effektivt røgen mod KSA filterne.



### Ekstra Jets beskytter glasskærmen.

Et ekstra Capture Jet lufttæppe er integreret på toppen af det forreste glas hvilket isolerer indersiden af glasset mod forureninger under kogeprocessen.



### Fokuser på oplevelsen, Haltons styresystem klarer resten!

Haltons Trykfølsomme Skærm er designet til at kontrollere avancerede teknologier uden at gå på kompromis med brugervenligheden.

## BESKRIVELSE

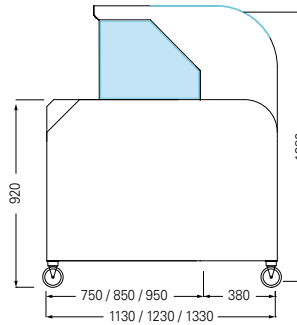
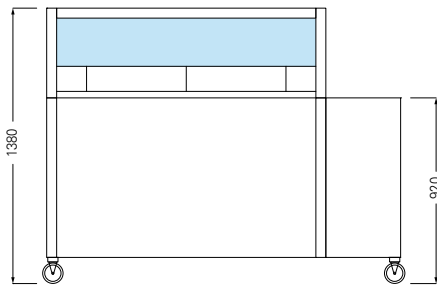
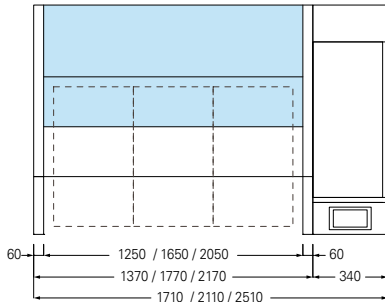
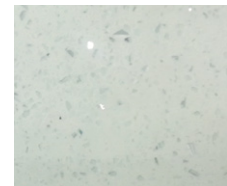
Halton MobiChef er et højeffektivt uafhængigt plug & play komplet recirkulerende filtreringssystem til mobile kogestationer. Den koncentrerer hele Haltons viden og innovation inden for ventilation og emissionskontrol i det professionelle køkken.

Halton MobiChef bringer "showet" direkte ind midt i restauranten, hvor der normalt ikke er nogen madlavning. Enheden er fuldt fleksibel og kan bringe gæsterne tættere på madlavningsprocessen end ved normale showkøkkener.

- Selvstændig og mobil enhed til madlavning midt i restauranten, kantinen eller hotellet. Kun fantasien sætter grænser
- Kræver ikke kanalsystem
- Brugen af glas på fronten og siderne sikrer, at gæsterne stadig oplever madlavningen på tættest hold
- Bedre interaktion med gæsterne mens opfangningseffektiviteten stadig er i top.
- Kompatibelt med normalt industrielt køkkenudstyr hvad enten det er 700, 800 eller 900 mm i dybden
- Front og side Capture Jet™ teknologien gør det muligt med en stor åbning på kokkens side, samtidig med at luftmængden reduceres med op til 50 % for at opfange den samme mængde røg
- Produktivitet og arbejdsergonomi er den samme som ved faste køkkenstationer
- Lavt lydniveau
- Plug & play styring med Haltons brugervenlige Trykfølsomme Skærm
- Systemet sikrer en konstant udsuget luftmængde med tre hastigheder
- Højeffektive KSA multicyclon filtre (UL, NSF og LPS 1263 klassificeret) som første filtrering af 6 filtreringstrin
- Højeffektiv filtreringsproces som fjerner partikler og lugte fra udsugningsluften selv ved kraftigt køkkenudstyr
- Ekstra arbejdsflade i kvarts samt integreret LED spot lys

De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer i begyndelsen af dette katalog, side 26 til 38.

## DIMENSIONER

Varmefast stenplade  
(forskellige varianter)Strømforsøg  
230 VAC 50/60 Hz  
1650 W, 7.2AKraftige integrerede LED  
spots (varm hvid)

## RECIRKULATIONSENHED



Halton MobiChef er en højeffektiv recirkuleringsenhed baseret på minimum seks filtreringstrin. Den er blevet udviklet til at fjerne fedt, røg og lugtpartikler som genereres af madlavningsprocessen ligegyldig typen. Luften kan derfor sendes direkte ud i restauranten hvor madlavningsstationen er installeret. Faktisk er det ikke nødvendigt at tilslutte Halton MobiChef til udsugningskanalsystemet. Den kan installeres alle steder i restauranten og er fuldstændigt plug-and-play.

- 1 Mekanisk 2 trins forfiltrering. Haltons KSA cyklonfiltre (95% effektiv på partikler over 10µm) og trådned filter. Denne filtrering fjerner effektivt mediumstørrelse fedtpartikler. Filtrene kan vaskes i maskine.
- 2 Yderligere forfilter (EU5, F5 klasse) sikrer højeffektiv forfiltrering. Forfiltret sikrer effektiviteten af ESP filtret på små partikler.
- 3 ESP filter (Electrostatic Precipitator) inducerer en elektrostatiske ladning af partiklerne hvilket gør at partiklerne kan indfanges på en magnetisk plade. ESP filtret er ekstremt effektivt på små partikler deriblandt fedtpartikler og dampe. Esp filtret kan rengøres med vand og sæbe.
- 4 HEPA filter – Fjerner ultra fine partikler herunder røg (>95% at 0.3 mm).
- 5 6 Dele af lugtene er bundet til fedt og dampartiklerne. De sidste lugte fjernes af en 2 trins aktivt kul filtrering.