

# KCJ-UV CAPTURE RAY™ KØKKENVENTILATIONSLOFT

Med Capture Jet™ og lavimpulserstatningsluft



Capture Jet™ Teknologi  
Op til 15 %  
reduktion af  
fraluftsmængden



KSA cyklonfiltre  
95% effektivitet  
på 10 µm partikler



Capture Ray™ Teknologi  
Neutraliserer  
fedtpartikler  
og lugte



Haltons Trykfølsomme  
Skærm (HTS)  
Intuitivt LCD interface  
for alle systemer



Lavimpuls erstatningsluft  
Bedre opfangning  
og komfort



T.A.B.™ Teknologi  
Hurtig måling  
af luftmængder

## Anbefalet tilbehør



Høj effektiv dobbelt FC filter  
Overholder  
DIN 18869-5



M.A.R.V.E.L. VAV  
Teknologi (MRV)  
Reduktion på op til 53 %  
af fraluftsmængden



Halton Kulinarisk Lys (HCL)  
Specielt LED baseret  
køkkenbelysningsystem  
(KCJ-UV Skyline)



Luft/Vand varmegenvinding  
Varmegenvinding  
med lav  
vedligeholdelse



Præinstalleret  
brandslukning (FSS)  
Dimensioneret og  
præinstalleret fra fabrikken



Overvågning af  
kanalsystemet (KGS)  
Overvåger fedt-  
opbygningen i kanalerne

## BESKRIVELSE

Halton KCJ-UV køkkenventilationslofter er baseret på det samme design som KCJ køkkenventilationslofter og de er den mest optimale løsning set i forhold til arbejdsmiljøet i køkkenet. KCJ-UV Capture Jet™ køkkenventilationslofter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften. Desuden er KCJ-UV udstyret med den nyeste Capture Jet™ teknologi og fortrængningsmoduler til erstatningsluft, hvilket sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde. Alle komponenter er designet til det ypperste inden for hygiejne samt nem vedligeholdelse.

Med den nyeste Capture Jet™ teknologi kan den udsugede luftmængde reduceres med op til 15 %.

- KCJ-UV kombinerer fordelene fra KCJ køkkenventilationslofter med fordelene fra Capture Ray™ Teknologien
- Bedste fedtfiltrering og forøget sikkerhed: Højeffektive KSA cyklonfedtfiltere (UL, NSF og LPS 1263 certificerede) reducerer fedtopbygninger, hvilket medfører højere hygiejne samt øget brandsikkerhed. Lavere udgifter til kanalrengøring
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Sikker og let adgang til UV-C lamper og CE-certificeret plug & play kontrolsystem

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