

KSR BAGVÆGS ELLER FRITSTÅENDE EMHÆTTE TIL FRITURE OG STEGEPLADER

Med Capture Jet™ styrestråler



Capture Jet™ Teknologi
Op til 50%
reduktion af
fraluftsmængden



KSA cyklonfiltre
95% effektivitet
på 10 µm
partikler



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

Anbefalet tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV
Teknologi (MRV)
Reduktion på op til 64 %
af fraluftsmængden



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken



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

Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)

Dette behovsstyrede VAV system til køkkener har en unik evne til uafhængigt at regulere luftmængden emhætte for emhætte!



Capture Ray™ Teknologi

Det effektive UV filtreringssystem Capture Ray™ neutraliserer fedt og reducerer lugtgener betydeligt.

BESKRIVELSE

Halton KSR industriemhætter er specielt udviklet til friturer og stegeplader. De har den bedste opfangningseffektivitet på markedet, og er designet til at opfange forureninger fra friturer og stegeplader mere effektivt, da de er placeret tættere på køkkenudstyret.

KSR industriemhætter er udstyret med den nyeste patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi, som sikrer optimal opfangning af kogedampe. Desuden betyder Capture Jet™ styrestrålerne at KSR industriemhætter kan have et negativt udhæng og store åbninger ved siderne hvilket letter passage af friturekurve og forbedrer arbejdsforhold. Alt i alt betyder dette, at den udsugede luftmængde kan reduceres med op til 50 % sammenlignet med traditionelle emhætter.

Den fritstående KSR-F model er desuden udstyret med Capture Jet™ sidestråler som giver mulighed for at øge åbningen i siderne for lettere adgang med friturekurve.

Standard model KSR-S (bagvægsmodel)

- Betydelige energibesparelser: 50 % lavere fraluftsmængder takket være den nyeste Capture Jet™ styrestråleteknologi
- 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
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Ydeevne testet af et uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestuder (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Hurtig adgang til lysarmatur og Capture Jet™ ventilator gennem en stor vandret monteret adgangslem
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret)

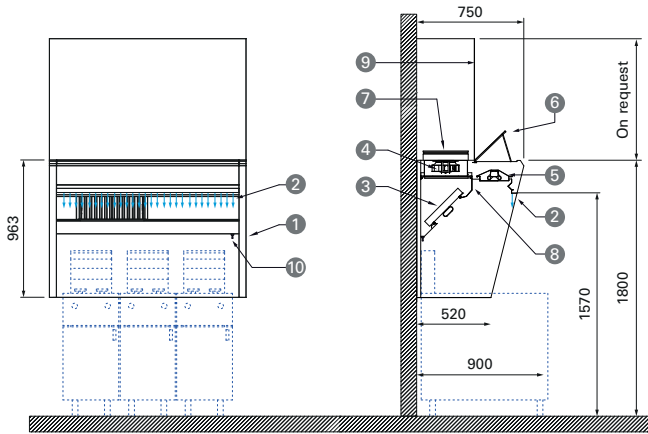
KSR-F model (fritstående)

- Samme fordele som ovenfor
- Integreret selvbærende konstruktion så den kan placeres frit i køkkenet
- Capture Jet™ styrestråler monteret på siden af emhætten gør at åbningen i siden af emhætten kan gøres større så passage af friturekurve lettes
- Enhed på bagsiden til perfekt integrering af ledninger til strømforsyning af friturer og grille

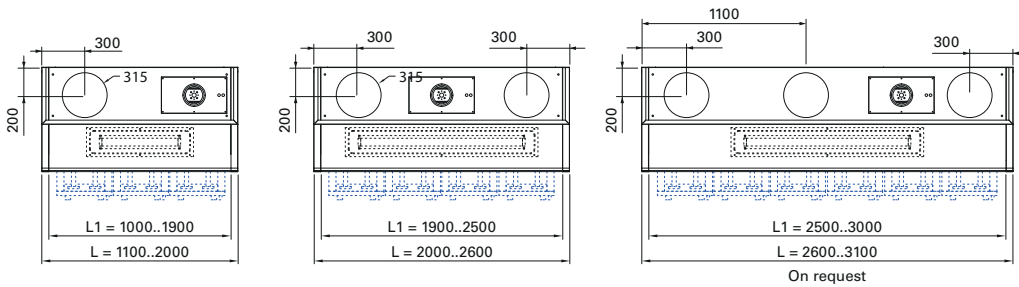
De vigtigste systemer og teknologier er beskrevet i detaljer, side 26 til 38.

* Hazard Analysis Critical Control Point

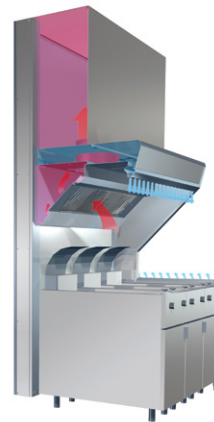
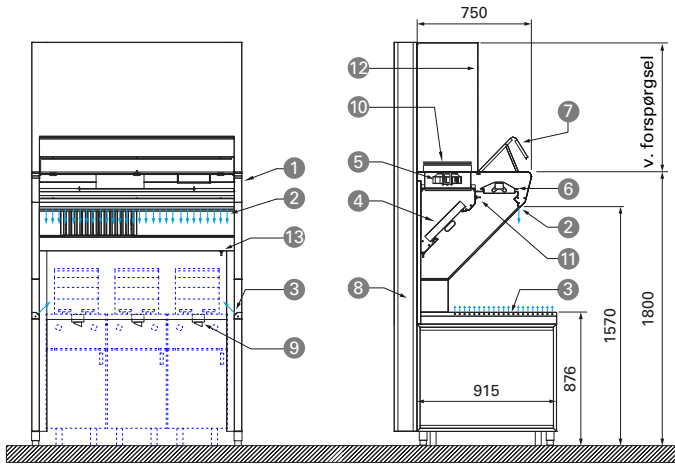
KSR-S BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



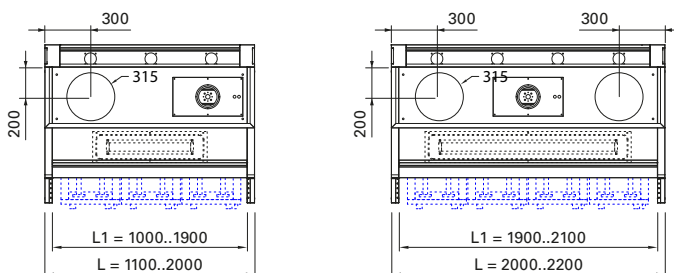
- 1 Ydre konstruktion i rustfrit stål AISI 304
- 2 Front Capture Jet™ styrestråler
- 3 KSA Cyklonfiltre
- 4 Integreret Capture Jet™ ventilator
- 5 Lysarmatur inklusiv samledåse
- 6 Adgangsluge til vedligeholdelse
- 7 Fralufts tilslutning(er) med manuelt indreguleringsspjæld
- 8 T.A.B.™ målestuds
- 9 Inddækningsplade (Option)
- 10 Dræn



KSR-F BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



- 1 Ydre konstruktion i rustfrit stål AISI 304
- 2 Front Capture Jet™ styrestråler
- 3 Side Capture Jet™ styrestråler
- 4 KSA Cyklonfiltre
- 5 Integreret Capture Jet™ ventilator
- 6 Lysarmatur inklusiv samledåse
- 7 Adgangsluge til vedligeholdelse
- 8 Distributionsenhed til strømforsyning
- 9 Stikpropper
- 10 Fralufts tilslutning(er) med manuelt indreguleringsspjæld
- 11 T.A.B.™ målestuds
- 12 Inddækningsplade (Option)
- 13 Dræn



Note:

KSR-F emhætten bliver leveret samlet. Det skal derfor kontrolleres at emhætten kan komme ind i køkkenet inden levering.