



EMHÆTTE MED COLD MIST TEKNOLOGI

Med Capture Jet™ styrestråler



Capture Jet™ Teknologi
Bedre opfangning
og reduktion af
fraluftsmængden



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring af
udsugningskammeret



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



Cold Mist Teknologi
Gnistfanger
og
luftkølede



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

Anbefalet tilbehør



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



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

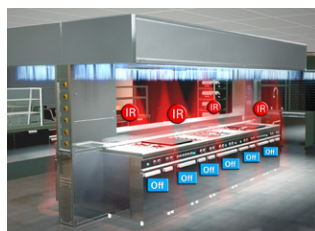


Behovsstyret Teknologi
Cold Mist
er kun aktiveret
når det er nødvendigt



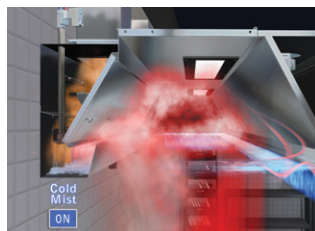
Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne

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!



Behovsstyret Cold Mist

Op til 80 % besparelser på vandforbruget: Cold Mist vandtågen aktiveres kun, når kogeprocessen er i gang.

BESKRIVELSE

CMW-I industriemhætter er specielt designet til køkkenudstyr med fastbrændsel såsom kulfyrede ovne eller grills uanset om det er installeret i et lukket eller åbent køkkenområde. Denne type køkkenudstyr udgør en stor brandrisiko.

CMW-I industriemhætte er udstyret med Cold Mist teknologi som fungerer ved hjælp af en vandtågefiltrering i udsugningskammeret. Vandtågen køler udsugningsluften samtidig med at den fungerer som en gnistfanger. Denne funktion sikrer et højt filtreringsniveau på partiklerne som udsendes af højintensitets køkkenudstyret. Som option kan Cold Mist emhætter leveres med behovsstyret Cold Mist (CMW-IMOD) hvor vandtågen aktiveres alt efter kogeaktiviteten. Med denne teknologi kan der spares op til 80 % på vandforbruget.

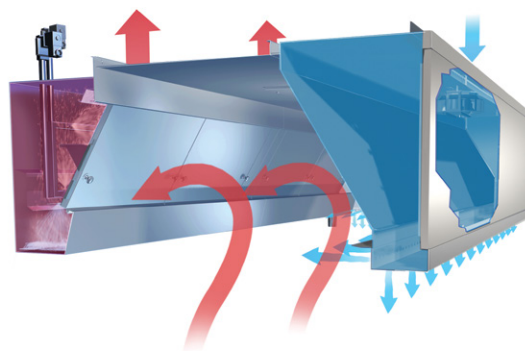
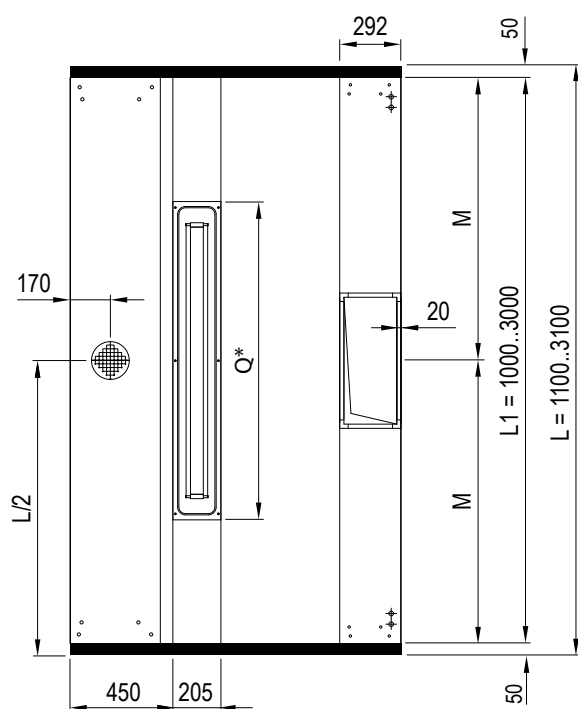
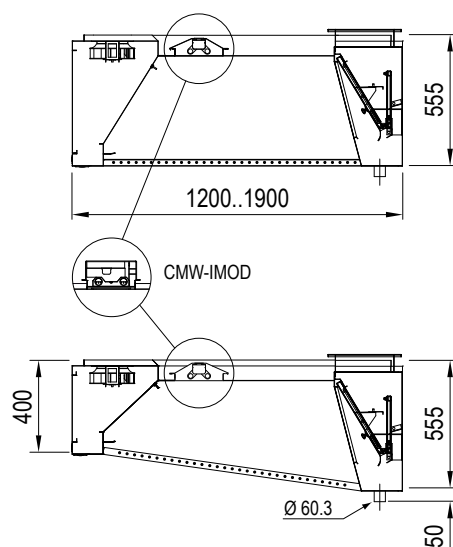
CMW-I industriemhætter er også udstyret med Capture Jet™ styrestråleteknologi.

- Energibesparelse: Reduktion af fraluftsmængden takket være Capture Jet™ teknologien
- Ydeevne testet af uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være Cold Mist teknologien som køler udsugningsluften samtidig med at den fungerer som en gnistfanger
- Cold Mist industriemhætterne kan leveres med Water Wash teknologi som automatisk vasker udsugningskammeret
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnenecificeret / CMW-IMOD)
- Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger.
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Option: Op til 80 % vandbesparelse med Haltons Behovsstyrede Cold Mist teknologi. Systemet tænder og slukker automatisk for vandtågen alt efter kogeaktiviteten

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

* Hazard Analysis Critical Control Point

BESKRIVELSE OG DIMENSIONER



Bemærk

Dimensionerne herunder gælder kun for modulektioner. Større emhætter sammenbygges af flere sektioner, hvilket gør både transporten og håndteringen på byggepladsen lettere. Andre Capture Jet™ tilluftsmuligheder eller tilslutninger kan leveres på forespørgsel.

PLACERING AF TILSLUTNINGER (mm)

Antallet af fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret og Cold Mist kravene.

Fraluft			Lys
L	M	N	Q
1600	L1/2 1x (250x450)	-	1300 (2x36 W)
2100	L1/2 1x (250x600)	-	1600 (2x58 W)
2600	L1/2 1x (250x750)	-	1860 (2x70 W)
3100	-	750 2x (250x450)	1860

* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)



CCW-MOD kontrolskab

CCW-MOD kontrolskabet styrer «Cold Mist» vandtågen emhættesektion for emhættesektion. Desuden kan den som option styre det automatiske vaskesystem Water Wash. Kontrolskabet er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm for at sikre en intuitiv og effektiv brugerflade. Rengøringsintervallerne er fuldt fleksible og indstilles til køkkenets aktivitetsniveau. Vaskecyklerne kan også startes manuelt.

Haltons Trykfølsomme Skærm kan også styre alle andre løsninger i Halton High Performance Køkken Koncept. Mulighed for opkobling til bygnings CTS system.