

KCW-UV KØKKENVENTILATIONSLOFT MED WATER WASH OG CAPTURE RAY™ TEKNOLOGI

Med Capture Jet™ og lavimpulserstatningsluft



Capture Jet™ Teknologi
Op til 15 %
reduktion af
fraluftsmængden



Water Wash Teknologi
Automatisk
rengøring
af fedtfilter



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



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



Højeffektive FC filtre
Reducerer
fedtopbygningen



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



Lavimpuls erstatningsluft
Bedre opfangning
og komfort

BESKRIVELSE

Halton KCW-UV køkkenventilationslofter er baseret på det samme design som KCW køkkenventilationslofter og de er den mest optimale løsning set i forhold til arbejdsmiljøet i køkkenet. KCW-UV Capture Jet™ køkkenventilationslofter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften. Desuden er KCW køkkenventilationsloftet udstyret med Water Wash automatisk filterrengøring, hvilket fritager personalet for den regelmæssige rengøring af filtre. Det reducerer udgifterne til rengøring betydeligt. Køkkenet bliver fri for store emhætter så dagslyset kan strømme helt ind i køkkenet. Den nyeste generation af Capture Jet™ teknologi samt fortrængningsmoduler til erstatningsluft sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde. Alle komponenter er designet til det ypperste inden for hygiejne samt nem vedligeholdelse.

- KCW-UV kombinerer fordelene fra KCW 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

Anbefalet tilbehør



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



Luft/Vand varmegenvinding
Varmegenvinding
med lav
vedligeholdelse



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



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



Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

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