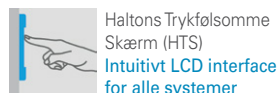
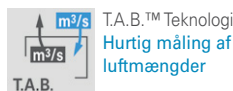
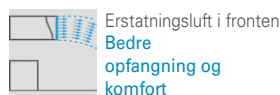
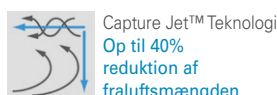
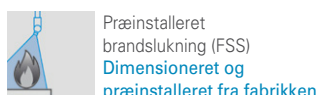


UVF CAPTURE RAY™ EMHÆTTE

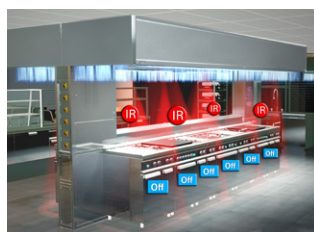
Med lavimpuls erstatningsluft i fronten og Capture Jet™ styrestråler



Anbefalet tilbehør

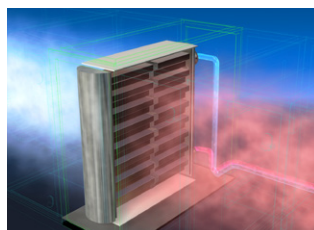


Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



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

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



Varmegenvinding

Takket være Capture Ray™ teknologien neutraliseres fedtpartikler og dampe til et så lavt et niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og ydelsen holdes på et højt niveau.

BESKRIVELSE

Få optimalt indeklima og hygiejnesikkerhed ved det laveste energiforbrug muligt. Halton UVF industriemhætter har den bedste opfangningseffektivitet på markedet og er specielt egnede til alle køkkener med høj intensitet, hvor der er fokus på hygiejne og indeklima.

Halton UVF industriemhætter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften. Halton UVF industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved lavest mulig luftmængde.

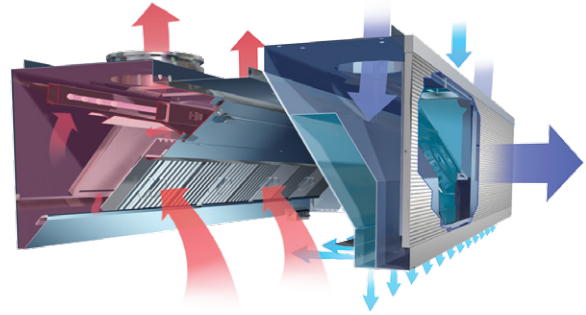
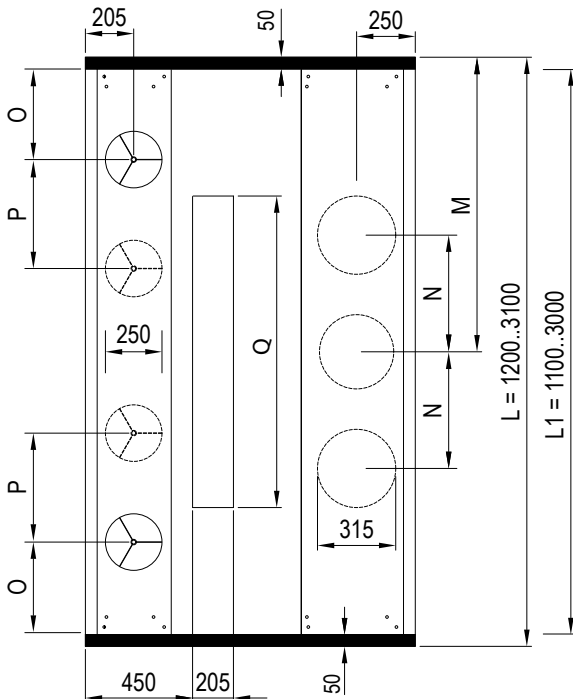
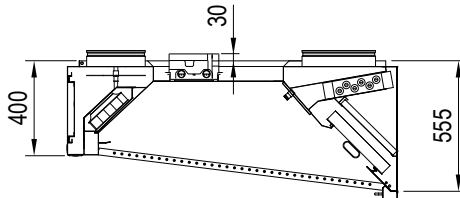
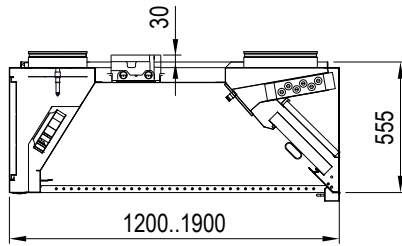
UVF emhætter er desuden udstyret med et erstatningsluftssystem med lav hastighed i fronten af emhætten.

- Betydelige energibesparelser: 30 til 40 % 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
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- UV-C rørene i emhætten holder 13.000 driftstimer
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- Rengøringsvenlig (HACCP* hygiejnecertificeret)
- Bedre opfangning og komfort pga. erstatningsluft med lav hastighed i fronten
- Ydeevne testet af et uafhængigt laboratorium i henhold til ASTM 1704 standarden. Fraluftsmængder baseret på ASTM anvisninger og på grundlag af de aktuelle varmebelastninger
- Hurtig og let opstart. Emhætter leveres "klar til installation", inkl. alt tilbehør i form af lysarmatur, indreguleringsmålestudser (T.A.B.™) og manuelle reguleringsspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- Sikker og let adgang til UV-C lamper og CE-certificeret plug & play kontrolsystem
- Leveres med Haltons brugervenlige UV-C styrepanel (ved flere emhætter leveres UV-C filter med Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS) i stedet)

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 tillufts- og fraluftstilslutninger dimensioneres i forhold til modulernes længde og beregningen af luftmængder i tilknytning til køkkenudstyret.

L	Fraluft			Tilluft		Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	
	M	N	M, N	O	O, P	Q*
1600**	L1/2	275	-	450	-	1020
2100	L1/2	275	-	450	450, 500	1320
2600	-	275	L1/2, 550	450	450, 500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	-	450, 500	1320

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

** Emhætte minimumslængder er 1200 mm med kort UV ramme hhv. 2000 mm for lang UV ramme

VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1200	1300	1500	1700	1900
1200	101	106	112	122	128
1600	129	134	140	151	156
2100	161	167	172	184	190
2600	189	194	200	213	219
3100	216	222	227	242	248