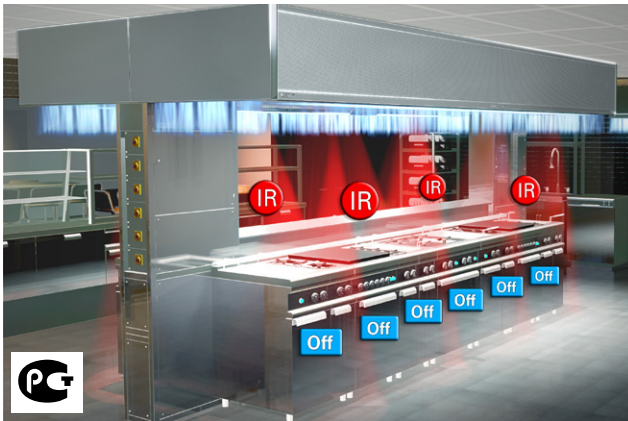


MRV M.A.R.V.E.L. BEHOVSTYRET KØKKENVENTILATIONSSYSTEM

Fulldautomatisk VAV system til køkkener



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



IRIS sensor
Scanner overfladen af køkkenudstyret



ABD Spjæld
Justerer luftmængden emhætte for emhætte



Luftmængdebalance
Justerer erstatningsluften og sikrer balancen



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



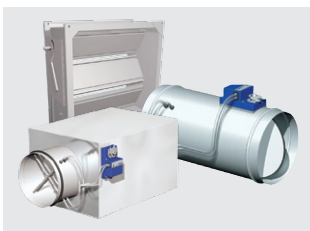
IRIS™ sensor

Scanner overfladen af køkkenudstyret for at bestemme udstyrets status (Off, Idle eller Cooking) hvilket sikrer en hurtig reaktionstid for VAV systemet.



ABD Spjæld

Automatiske spjæld som uafhængigt justerer den udsugede luftmængde emhætte for emhætte afhængigt af den igangværende madlavningsproces.



VAV bokse til tilluft

ABD spjældene kombineres med Haltons VAV spjæld på tilluftsiden for altid at holde den rette balance mellem udsugningsluften og indblæsningsluften, hvilket sikrer funktionen og fødevarer sikkerheden.

BESKRIVELSE

M.A.R.V.E.L.* er det første virkelig intelligente og hurtigt reagerende behovsstyrede ventilationssystem til køkkenventilation (VAV). Systemet kan reducere den udsugede luftmængde med op til utrolige 64 % for Haltons industriemhætter og op til 52 % for Haltons køkkenventilationslofter.

M.A.R.V.E.L. «Scanner» konstant overfladen af madlavningsudstyr for at fastsætte status af køkkenudstyret: Slukket (Off), Opvarmning (Idle) eller Madlavning i gang (Cooking). Den maksimale udsugningsluftmængde anvendes når madlavning er i gang (Cooking). Dette medfører en drastisk reduktion af den samlede udsugede luftmængde set over tid.

M.A.R.V.E.L. har en unik evne til helt uafhængigt at regulere den udsugede luftmængde emhætte for emhætte. Hvis bare ét kogeboard er i drift vil den udsugede luftmængde kun blive hævet i den emhætte hvor kogeboardet er placeret under. De andre emhætter vil fortsætte med at operere med et lavt flow. Det fungerer på samme måde med zonerne i et køkkenventilationsloft. Denne unikke evne reducerer yderligere den udsugede luftmængde.

Pynten på kranssekagen: M.A.R.V.E.L. regulerer kontinuerligt hastigheden af ventilatorerne i ventilationsanlægget for at opnå den nødvendige udsugede luftmængde ved det lavest mulige tryk. Strømforsøget bliver således holdt på et absolut minimum.

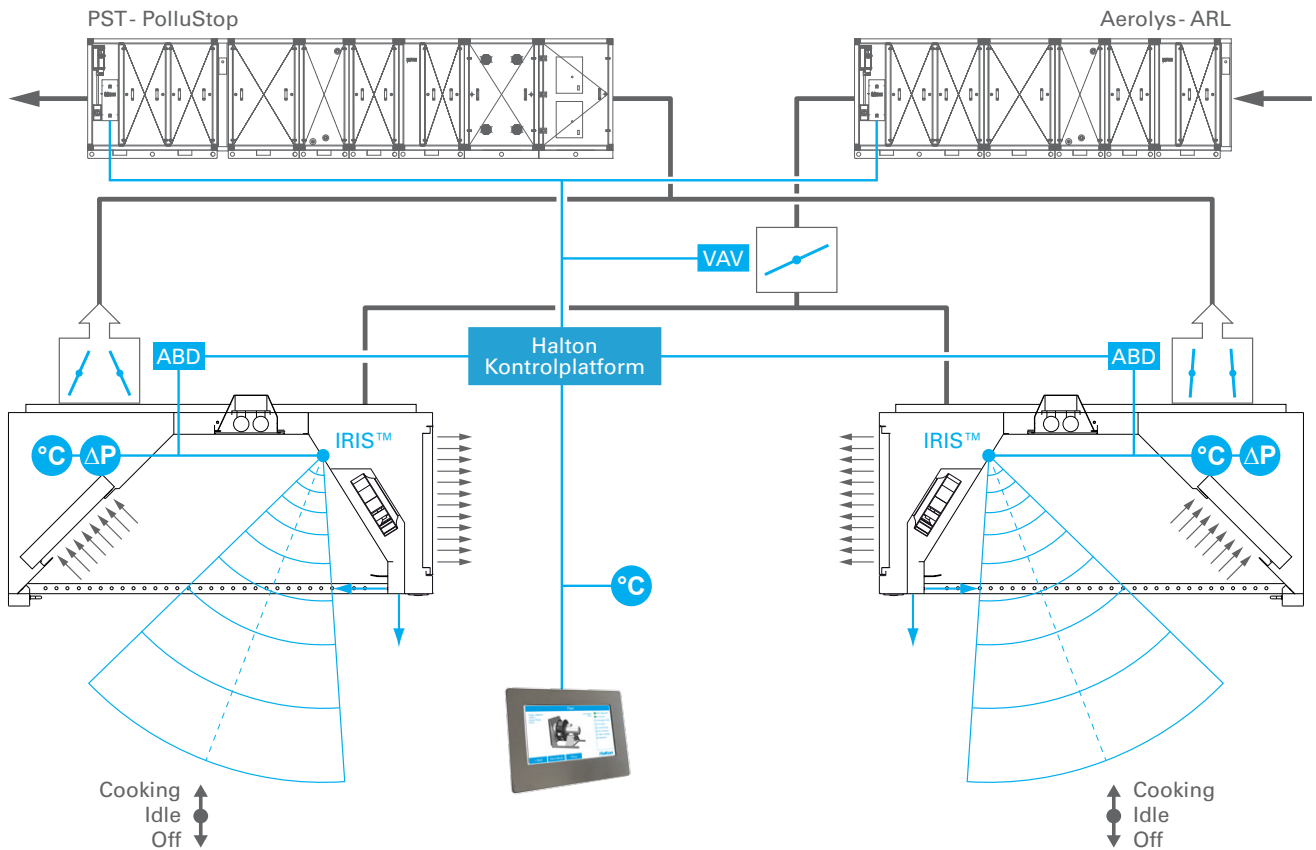
M.A.R.V.E.L. repræsenterer i øjeblikket det mest effektive behovsstyrede køkkenventilationssystem med massive økonomiske besparelser på luftkonditionering samt effektforbruget på ventilationsanlægget

- Kompatibel med alle Capture Jet™ emhætter, køkkenventilationslofter samt PolluStop, Aerolys og Extensio enheder.
- Uovertruffen energibesparelse takket være den permanente optimering af elforbruget til ventilatordrift som et resultat af den variable luftmængde og trykregulering
- En reduktion på 64 % i luftmængde takket være kombinationen af M.A.R.V.E.L. og Capture Jet™ teknologien
- Individuel og uafhængig variation af luftmængder for hver enkelt emhættesektion eller zone i ventilationslofter. Systemet kan styre op til 4 forskellige udsugningssystemer med en opdeling på 4 zoner pr. system
- Reduktion af energiforbruget med hensyn til opvarmning og/eller køling af køkkenets erstatningsluft
- Tidsbesparelser ved installation og opstart takket være en selvkalibrerende procedure, som eliminerer vanskelig manuel indregulering af systemet
- Det eneste system som kan justerer fraluftsmængden individuelt for den enkelte emhættesektion eller loftssektion

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

* Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level

M.A.R.V.E.L. DRIFTSPRINCIP



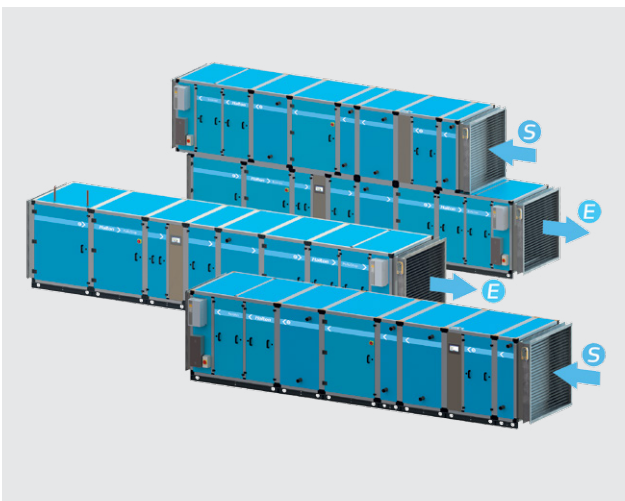
KONTROLPLATFORM



M.A.R.V.E.L. Behovsstyret køkkenventilationssystem er en del af Halton Foodservice Kontrol Platform.

Alle Haltons teknologier kan styres med en unik og intuitiv brugerflade: Haltons Trykfølsomme Skærm. Når M.A.R.V.E.L. kombineres med Haltons PolluStop, Aerolys og Extenso enheder, hvor luftkvaliteten er i højsæde, bliver indeklimaet perfekt. Luftmængderne justeres til det nødvendige niveau uanset tryktabet i anlæggene og luftbalancen holdes på det korrekte niveau. Avanceret styring med simpel brugerflade.

VENTILATORSTYRING OG VARMEGENVINDING



En ventilator der kører ved 60 % hastighed bruger kun 22 % af det nominelle strømforbrug.

M.A.R.V.E.L. styrer både luftmængden og trykniveauet, så ventilatorens omdrejningstal kan holdes på det lavest mulige niveau. Fordele ved dette er massive besparelser på strømforbruget samt besparelser til luftkonditionering (køling og opvarmning).

Kombiner M.A.R.V.E.L. og varmegenvinding!

Ved at kombinere M.A.R.V.E.L. med varmegenvinding opnås den højeste besparelse mulig. Luftmængden er høj når udstyret er i brug og lav når udstyret er slukket. Derfor giver M.A.R.V.E.L. systemet den bedste udnyttelse af overskudsvarmen fra køkkenudstyret.