



BAGVÆGSEMHÆTTE MED CAPTURE RAY™ 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



Capture Ray™ Teknologi
Neutraliserer
fedtpartikler
og lugte



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



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



Luft/Vand varmegenvinding
Varmegenvinding
med lav
vedligeholdelse

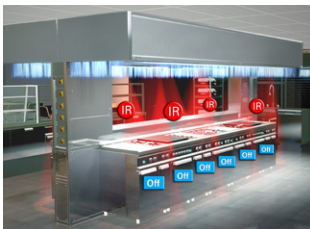


Overvågning af
kanalsystemet (KGS)
Overvåger fedt-
opbygningen i kanalerne



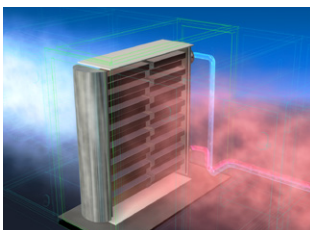
Præinstalleret
brandslukning (FSS)
Dimensioneret og
præinstalleret fra fabrikken

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 niveau at vedligeholdelse af varmevekslere minimeres og ydelsen holdes på et højt niveau.

BESKRIVELSE

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

USR industriemhætter kan have et negativ udhæng og store åbninger ved siderne, hvilket forbedrer arbejdsforholdene.

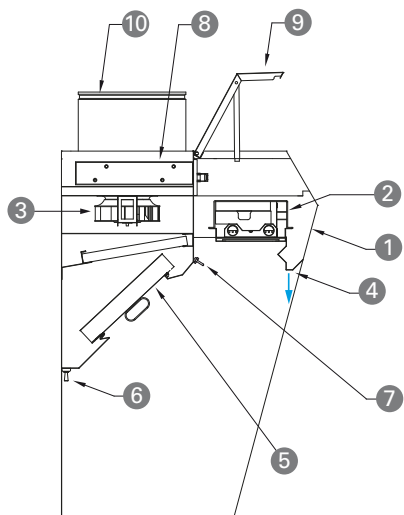
Alt i alt betyder dette at den udsugede luftmængde kan reduceres med op til 50 % sammenlignet med traditionelle emhætter.

- 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
- Maksimal hygiejne og brandsikkerhed takket være UV-C Capture Ray™ teknologi som neutraliserer fedtpartikler og dampe i udsugningsluften
- Reduktion af lugtgener i afkastluften
- 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)
- Sikker 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)

* Hazard Analysis Critical Control Point

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

BESKRIVELSE



- 1 Ydre konstruktion i rustfrit stål AISI 304
- 2 Lysarmatur inklusiv samledåse
L<=1500, 2x27W / L>1500, 2x36W
- 3 Integreret Capture Jet™ ventilator
- 4 Front Capture Jet™ styrestråler
- 5 KSA Cyklonfiltre
- 6 Dræn
- 7 T.A.B.™ målestuds
- 8 UV-C ramme
- 9 Adgangsluge til vedligeholdelse
- 10 Fralufts tilslutning med manuelt indreguleringspjæld

DIMENSIONER

