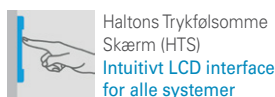
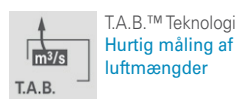
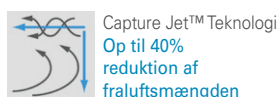
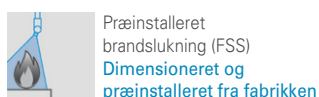


# UVI CAPTURE RAY™ EMHÆTTE

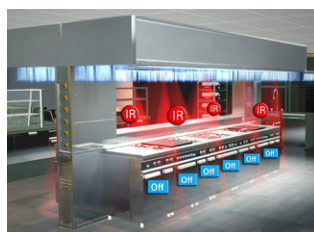
Med Capture Jet™ styrestråler



## Anbefalet tilbehør

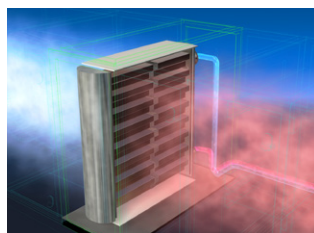


## Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



### 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

Halton UVI 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 UVI industriemhætter har indbygget UV-C Capture Ray™ teknologi, der neutraliserer fedt i kogedampene og reducerer lugtgener i afkastluften.

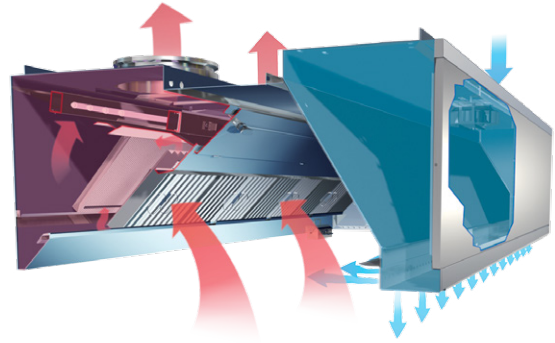
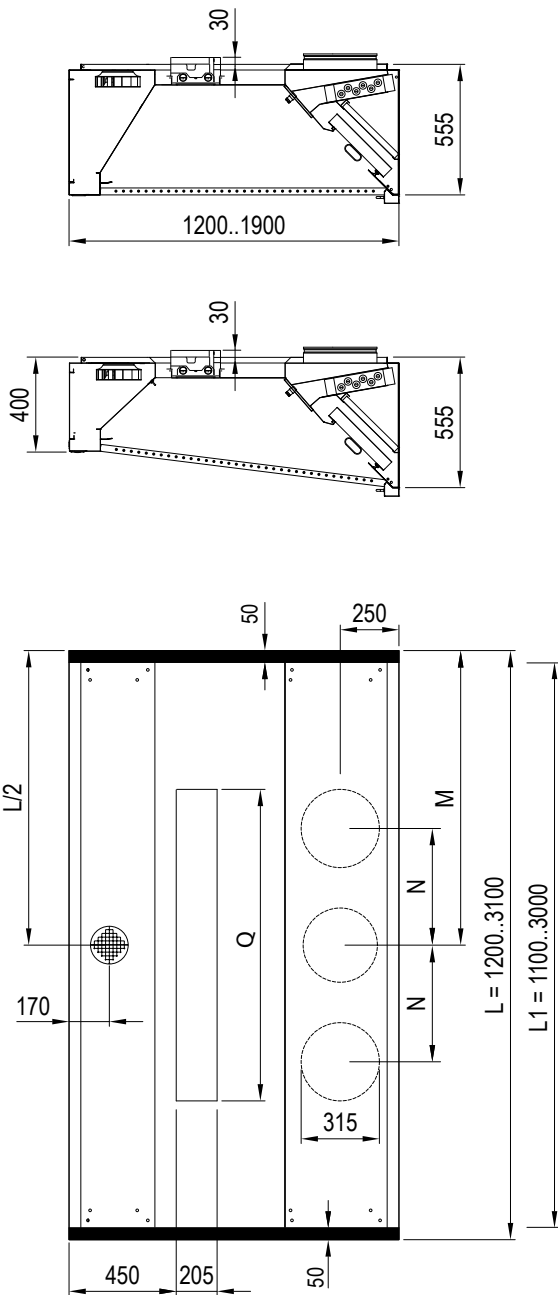
Halton UVI industriemhætter er desuden forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer optimal indfangning af kogedampe ved den lavest mulige luftmængde, hvilket giver en bedre komfort i køkkenet samt mindsker driftsomkostningerne sammenlignet med traditionelle industriemhætter.

- 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)
- Ydeevne testet af 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, indreguleringsmålestuder (T.A.B.™) og manuelle regulerings-spjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447
- 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)

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.

L	Fraluft			Lys
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
1600**	M	N	M, N	Q*
2100	L1/2	275	-	1020
2600	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	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	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218