

## KVI CAPTURE JET™ EMHÆTTE



Capture Jet™ Teknologi  
Op til 40%  
reduktion af  
luftmængder



KSA cyklonfiltre  
95% effektivitet  
på 10 µm  
partikler



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



Capture Ray™ Teknologi  
Neutraliserer  
fedtpartikler  
og lugte



Præinstalleret  
brandslukning (FSS)  
Dimensioneret og  
præinstalleret fra fabrikken



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

### Kort fortalt om to af det anbefalede tilbehør



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

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



#### Capture Ray™ Teknologi

Det effektive UV filtreringssystem Capture Ray™ neutraliserer fedt og reducerer lugtgener betydeligt.

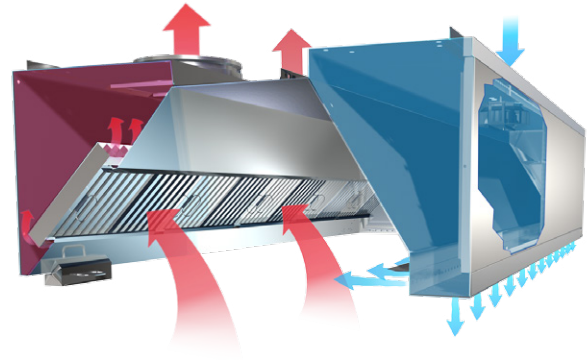
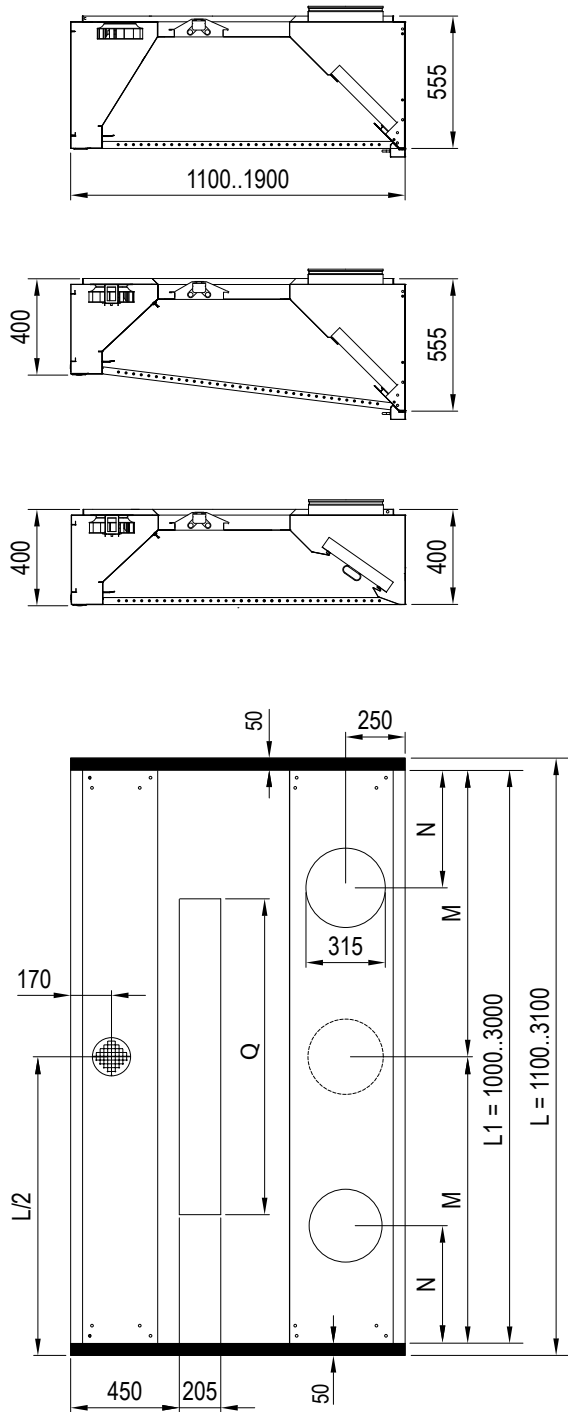
### BESKRIVELSE

Halton KVI 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 KVI industriemhætter er forsynet med den nyeste generation af den patenterede Capture Jet™ styrestråleteknologi som sikrer en optimal opfangning af kogedampe ved den lavest mulige udsugningsluftmængde, hvilket giver en bedre komfort i køkkenet samt lavere driftsomkostninger 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
- 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 reguleringssspjæld til hurtig indregulering på stedet
- Overholder kravene i ventilationsnormen DS447

## 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.

	1 Ø315	Fraluft 2 Ø315	3 Ø315	Lys
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	450	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

## VÆGT (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	78	83	88	93	98
1600	103	108	113	118	123
2100	128	133	138	143	148
2600	153	158	163	168	173
3100	178	183	188	193	198