

# Etabler dit køkken hvor end

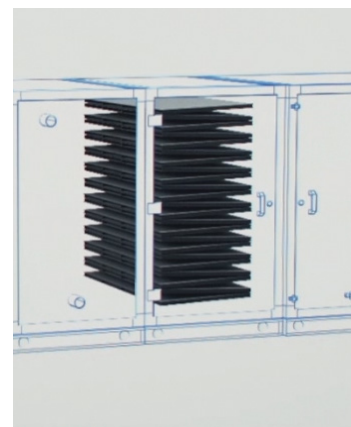
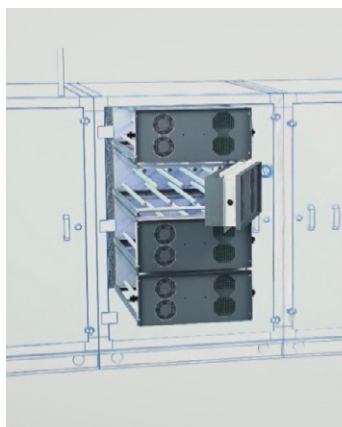
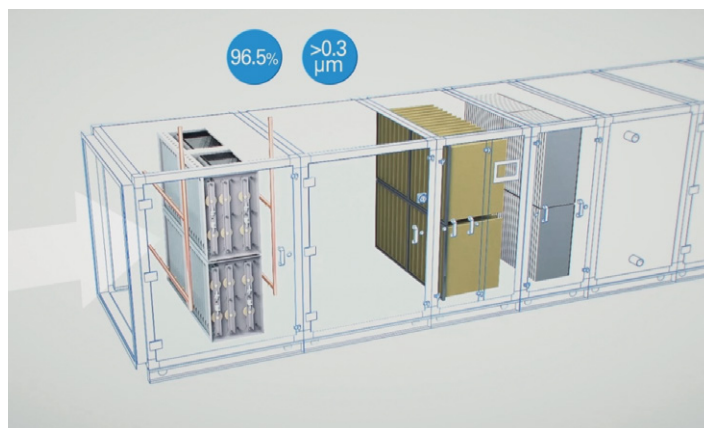
## En revolution af emissionsfrie køkkener

Den tredje generation af Haltons PolluStop udsugningsaggregater er det ypperste indenfor filtrering af forurening fra kommercielle køkkener. Den avancerede luftbehandlingsproces er baseret på to hjørnesteen.

Det indbyggede elektrostatiske filter (ESP) med automatisk vaske-system er den første. Den er specielt udviklet til at være PolluStops første "forsvarslinje" ved at fjerne det meste af den uønskede fugt fra udsugningsluften sammen med en stor del af partikelemissioner fra madlavningsprocessen.

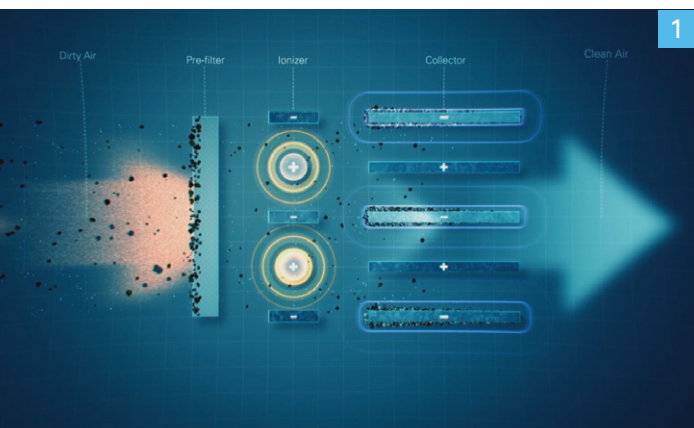
Haltons Capture Ray™ teknologi er den anden. Det neutraliserer fedtpartikler, men frem for alt – og i modsætning til alle typer ESP – neutraliserer UV-C filtret det gasformige fedt og VOC'er (volatile organic compounds)... de to primære faktorer for lugtgener.

Når PolluStop luftrensningssystemet installeres med både Capture Ray™ teknologi og Haltons ESP, bliver resultatet enestående. Man kan virkelig tale om emissionsfrie køkkener ... med alle de fordele der følger med.



Dion og Pater Noster restauranter (London), hvis køkkener er udstyret med én PolluStop enhed. Afkastet er på bygningens facade.

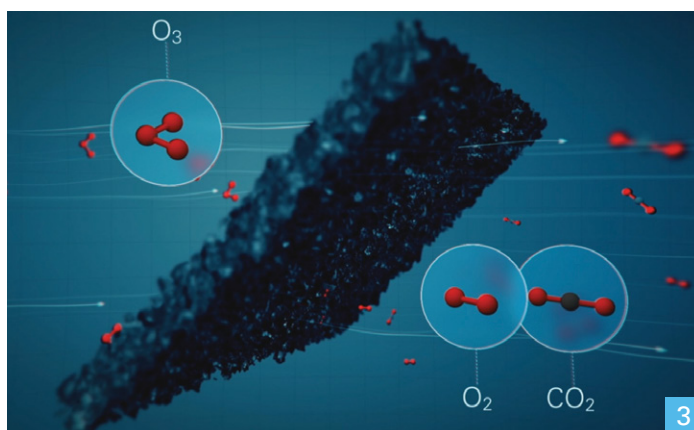
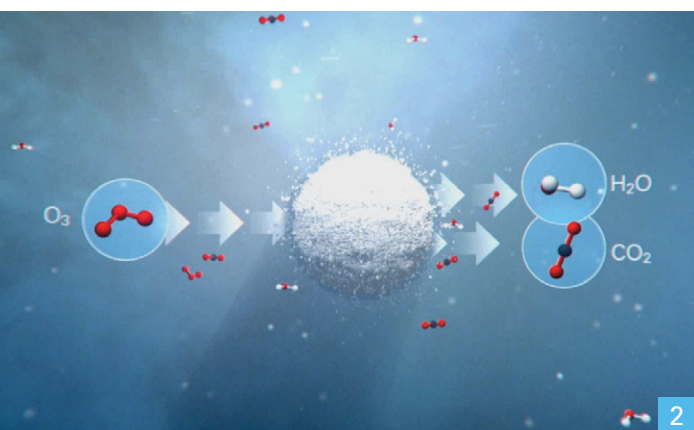
# du ønsker!



1 - Haltons ESP fjerner det meste af den uønskede fugt fra luftstrømmen sammen med en stor del af partikelemissionen fra madlavningsprocessen.

2 - Haltons Capture Ray™ teknologi, med de ozonproducerende UV-C lamper, neutraliserer fedtpartikler, fedt på dampform samt VOC'er.

3 - NFX-klassificeret aktivt kulfilter anvendes til at reducere ozonniveauet til under WHO's anbefaling, når der lejlighedsvis genereres et overskud, som en del af luftrensingsprocessen.



## Tryghed og omkostningseffektivitet!

Haltons emissionsfrie køkkener giver en række fordele, som ofte overses, når man blot ser på anlægsomkostningen.

### ETABLER DIT KØKKEN HVOR DU ØNSKER

Fedt, lugt, fugt, røg og de uundgåelige hovedpiner forbundet med brandsikkerhed, hygiejne og naboklager bliver en saga blot. Især luftbårne partikler og madlavningslugte reduceres til tilstrækkeligt lavt niveau, at det giver restauranter og øvrige køkkener mulighed for at etablere sig hvor markedspotentialet er.

### FORØG INDTJENING OG SPAR PÅ ENERGIE

Med Halton Pollustop opnås bedre mulighed for at varmegenvinde på afkastluften og kanaler holdes frie for fedtophobning, hvorved der kan spares på energien.

Det lugtfrie afkast giver desuden større mulighed for at etablere udendørs servering hvorved indtjeningen kan øges.

### SPAR PENGE PÅ INSTALLATIONEN

PolluStop muliggør afkast af udsugningsluften direkte gennem siden af bygningerne og ikke nødvendigvis over taget.

- Det fjerner de ydre ventilationskanaler og sparer dermed penge på installationsomkostningerne.

- Alternativt spares pladsen i skakten og det mulige anvendelige areal i bygningen forøges og dermed de tilsvarende indtægter.

# Sikrer hygiejne og komfort

## Krydskontaminering? Ikke med Haltons styring

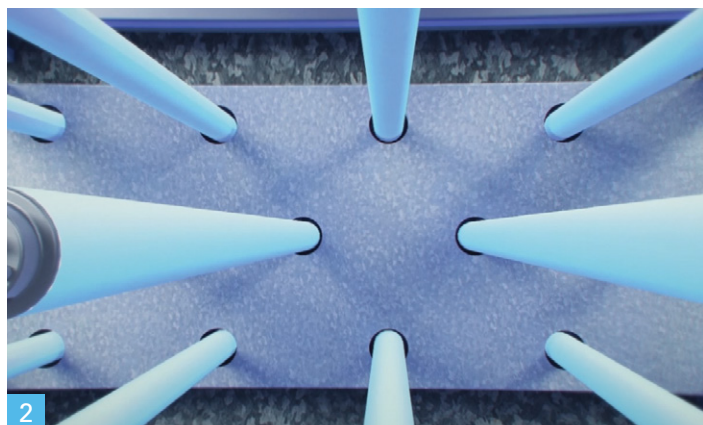
Haltons Aerolys indblæsningsenheder er designet til at opfylde de strengeste hygiejnekrav indenfor professionelle køkkener. Det er ikke blot et spørgsmål om at tilføre luft. Hygiejnen kan hurtigt blive truet hvis der ikke, på alle tidspunkter og i hver zone i køkkenet, opretholdes balance mellem udsugning og erstatningsluft. Forebyggelse af krydskontaminering er et af de centrale principper for et velfungerende køkkenventilationssystem og det opererer i overensstemmelse med HACCP-program.

Opretholdelsen af denne balance opnås ved at tage højde for de filtre der anvendes i både PolluStop og Aerolys enhederne. Når de bliver tilsmudsede falder luftmængden forskelligt på udsugningen og indblæsningen. Balancen er desuden truet når ventilationssystemet udstyres med Halton M.A.R.V.E.L. VAV system til køkkenventilation. VAV systemet har en unik evne til at justere udsugningsluftmængden uafhængigt emhætte for emhætte afhængigt af madlavningsaktiviteten.

Energibesparelserne er uovertrufne, men det betyder også, at PolluStop enhedernes udsugningsluftmængde konstant varierer, og at Aerolys erstatningsluftsenheder er nødt til nøje at følge "rytmen" for at sikre balancen.

Haltons styresystemer bygger på en høj ekspertise som arbejder for dig bag kulisserne. Nøglen til at undgå eventuelle problemer er at tilbyde omfattende løsninger kombineret med højeffektive produkter med ensartede styresystemer. Det er, hvad Halton gør. Du kan derefter være sikker på at du altid vil få de korrekte udsugningsluftmængder og erstatningsluftmængder på det rigtige tidspunkt og det rigtige sted og med den rigtige balance.

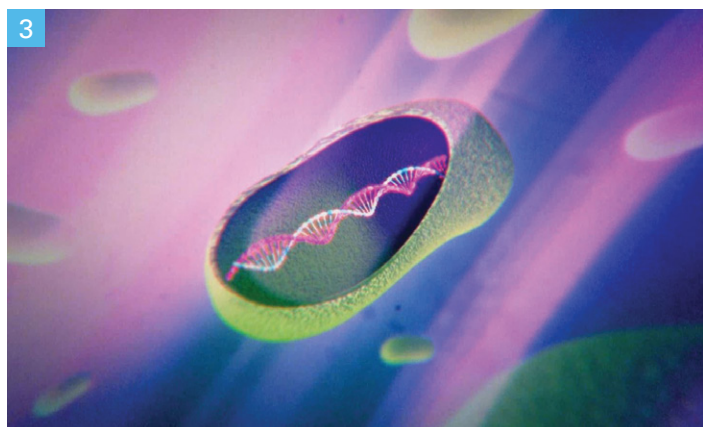
Bare glem hvor højteknologisk køkkenventilationen er! Vi styrer gnidningsløst det hele for dig bag kulisserne.

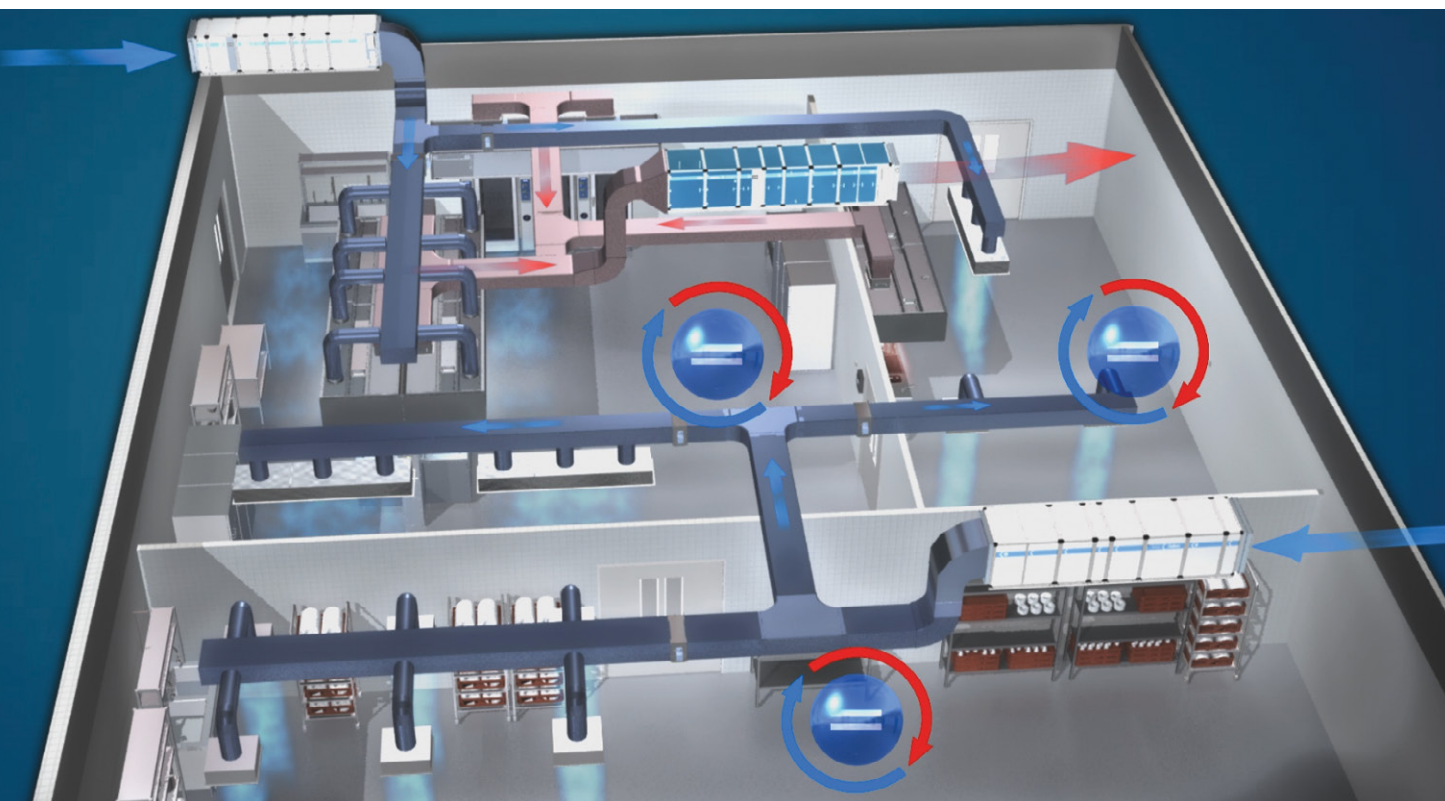


1 - 2 - Haltons "Urban Pack" er en kombination af højeffektiv Panel filtre, posefiltre og bakteriedræbende ikke ozonproducerende UV-lamper

3 - Haltons bakteriedræbende UV lamper neutraliserer luftbårne vira og bakterier

4 - Integreerede varmegenvinding i samarbejde med PolluStop enhederne. Mulighed for vandvarmefflade samt kølefflade til vand eller direkte ekspansion (DX)





## Halton Urban Pack: Den sundeste erstatningsluft.

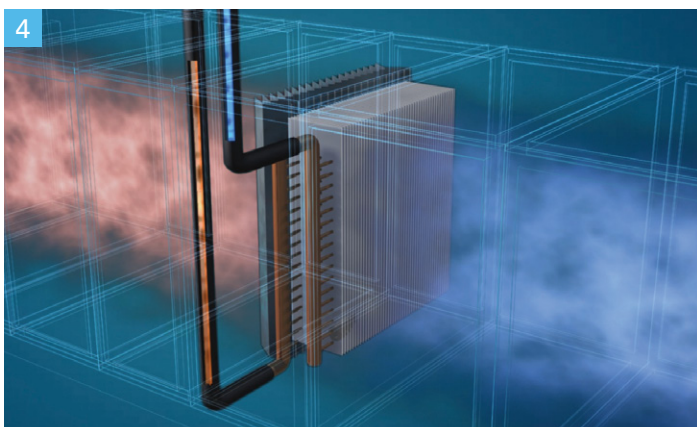
I tætte byområder, hvor trafikforureningen kan være kritisk er kvaliteten af erstatningsluften en reel udfordring.

Aerolys erstatningsluftsenheder kan udstyres med en "Urban Pack" som består af højeffektive Panel filtre, kombiposefiltre med aktivt kul og et bakteriedræbende ikke ozonproducerende UV-C filter. Denne kombination reducerer kuldioxid og andre uønskede gasser samt

eliminerer luftbårne bakterier og vira i erstatningsluften. Når bakterier og vira udsættes for ultraviolet lys mister de deres reproduktionsevne. På den måde mister de deres effektivitet og bliver inaktive. Ren og hygiejnisk luft! Det er resultatet fra Aerolys erstatningsluftsenheder.

For at sikre en sikker drift med ideelle arbejdsforhold er det eneste der mangler at levere luften inde i køkkenet uden træk og ved en passende temperatur. Aerolys erstatningsluftsenhederne omfatter flere opvarmnings- og kølemuligheder, hvilket understøttes af Haltons avancerede styresystem samtidig med at luften leveres gennem Haltons specialdesignede køkkenarmaturer.

Opvarmning og køling af erstatningsluft er en af de største omkostninger for ethvert køkkenventilationssystem. Haltons udsugnings- og erstatningsluftsenheder reducerer disse omkostninger til et absolut minimum ved at kombinere luftmængderegulering med varmegenvinding.

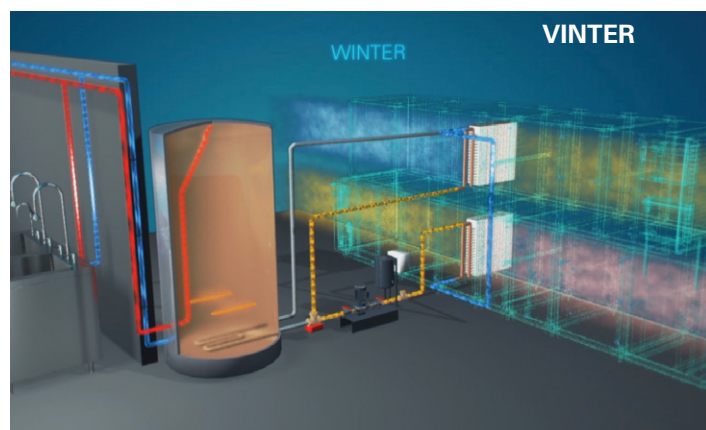
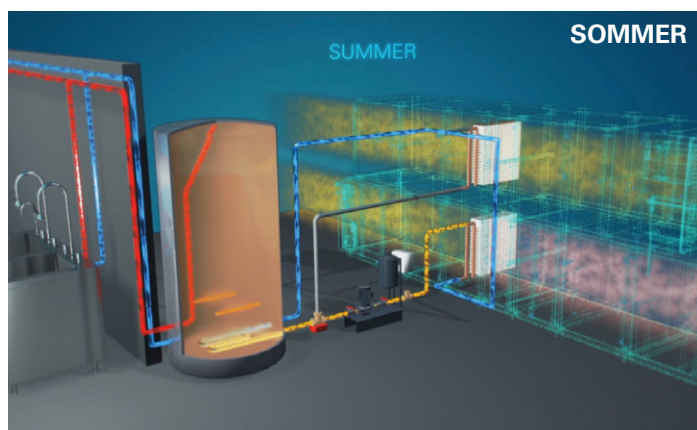


# Alt dette samtidig med de

## Varmegenvinding

Varmegenvinding er allerede lovpligtig i professionelle køkkener i nogle lande. Ved at fjerne muligheden for aflejringer på varmeveksleren sikres at effektiviteten forbliver på et konstant højt niveau over tid samtidig med at det minimerer vedligeholdelsesomkostningerne til varmeveksler.

Den kombinerede udsugnings & erstatningsluftenhed Extenso har den unikke fordel at den er i stand til både at tilbyde luft til luft og luft til vand varmegenvinding i en enkelt kompakt enhed. Dette gør det muligt at forvarme brugsvand i de perioder hvor erstatningsluften ikke behøver opvarmning.



## Opnå de højst mulige besparelser ved at kombinere varmegenvinding og M.A.R.V.E.L.

PolluStop, Aerolys og Extenso enheder er fuldt kompatible med M.A.R.V.E.L. VAV teknologi til køkkenventilation hvilket er det mest effektive behovsstyrede ventilationssystem til køkkener.

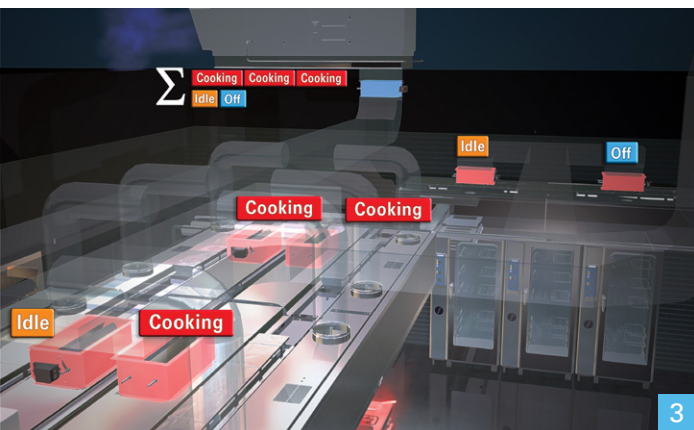
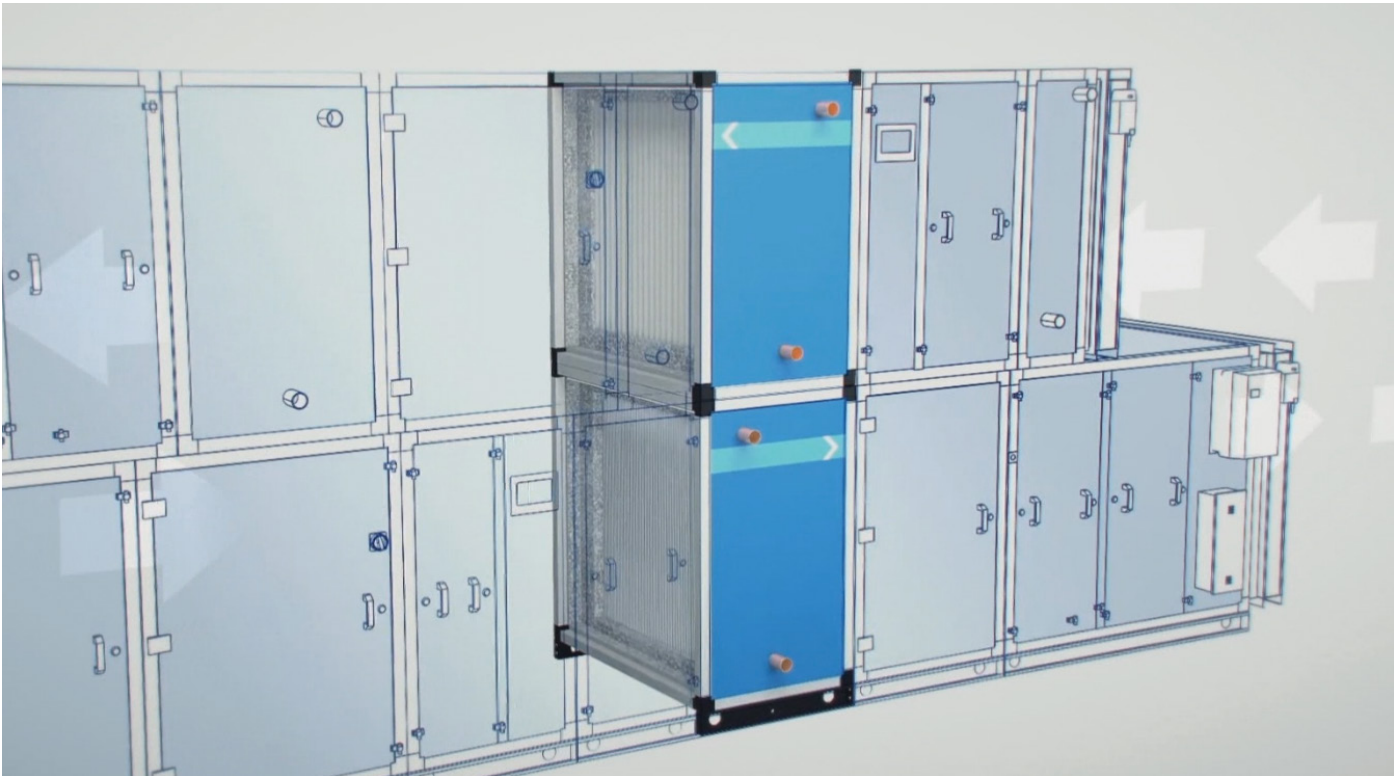
M.A.R.V.E.L. har en unik evne til at justere udsugningsluftmængden uafhængigt emhættefor emhætte afhængigt af madlavningsaktiviteten. Hvis bare én emhætte kræver en højere udsugningsluftmængde forbliver de andre emhætter fortsat på en lav udsugningsluftmængde. Denne nyskabelse genererer en reduktion på op til 64 % i udsugningsluftmængden, hvilket resulterer i massive besparelser uden at kompromittere varmegenvindingen.

M.A.R.V.E.L. VAV regulerer desuden kontinuerligt hastigheden af ventilatorerne for at opnå de nødvendige luftmængder med det lavest mulige tryk. Dermed opnås det lavest mulige energiforbrug til ventilatordriften.

M.A.R.V.E.L. er det mest effektive behovsstyrede ventilationssystem til storkøkkener der kombinerer massive besparelser på luftbehandling og ventilator drift. Kombineret med varmegenvinding øges energibesparelserne til det højest mulige niveau.



# højeste energibesparelser!



- 1 - M.A.R.V.E.L. «Skanner» overfladen af madlavningsudstyr for at bestemme, køkkenudstyrets status: Off (slukket), Idle (tomgang) eller Cooking (madlavning i gang)
- 2 - 3 - Når Den nødvendige udsugningsluftmængde er bestemt justerer ABD spjældene luftmængden emhætte for emhætte. PolluStop, Aerolys og Extenso enhederne justerer deres hastighed for at opfylde kravet.
- 4 - Kombineret med Capture Jet™ teknologi giver M.A.R.V.E.L. de største energibesparelser til køling og opvarmning af erstatningsluften til køkkenet.