

Capture Jet™ Teknologi (emhætter)

ENERGIEFFEKTIVITET

30 til 40 % reduktion af udsugningsluftmængden.

INDEKLIMA (IEQ)

Højere opfangningseffektivitet og lavere luftmængde forbedrer arbejdsforholdene.

SIKKERHED

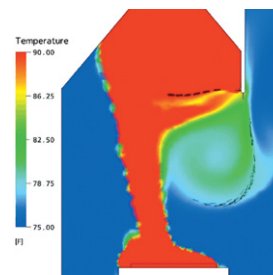
Grundet opfangningseffektiviteten bliver kogedamp ikke spredt og fødevarer sikkerheden bliver forbedret.

Alle emhætter som er udstyret med Capture Jet™ teknologi (patenteret) giver en reduktion af den udsugede luftmængde på 30 til 40 % set i forhold til traditionelle volumenemhætter.

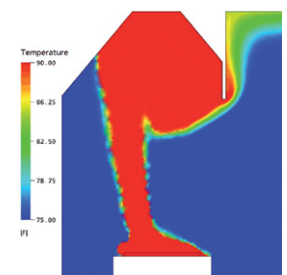
Den seneste generation af Capture Jet™ teknologien bygger på to sæt dyser som drives med en lav luftmængde (højest 30 m³/h/lbm emhætte). Disse dyser er placeret i den nederste del af emhætternes front samt gavle således at de bogstavelig talt omslutter madlavningsområdet.

- De horisontale dyser øger hastigheden i den nederste del af emhættefronten. De skubber kogedampe tilbage mod filtrene og forbedrer dermed opfangningseffektiviteten.
- De lodrette dyser danner et luftgardin hvilket øger emhættens opfangningsvolumen og beskytter opfangningszonen mod træk og tværstrømninger, hvilket minimerer spredning af kogedampe. Takket være disse lodrette dyser vil en emhætte monteret i en højde på 2 meter være lige så effektiv som hvis den blev installeret i en højde på 1,85 m uden de lodrette dyser.

MED Capture Jets



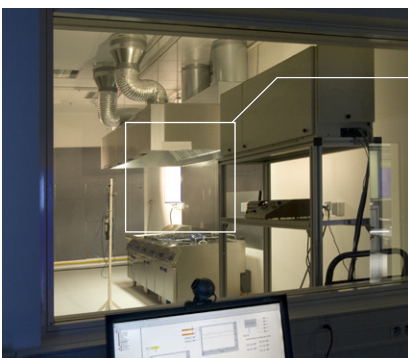
UDEN Capture Jets



Digital simulering af Capture Jets effektivitet i forbindelse med to sæt dyser minimeres spredningen af kogedampe betydelig

Det er muligt at reducere fraluftsmængden med op til 64 % ved at kombinerer Capture Jet™ og M.A.R.V.E.L. VAV teknologi.

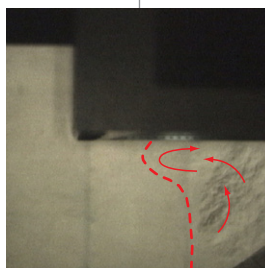
1 Schlieren test på en emhætte MED og UDEN Capture Jet™



Schlierensystemet viser konvektionsstrømmene fra kogeudstyret så emhætternes opfangningseffektivitet kan bedømmes og måles objektivt.

MED Capture Jets

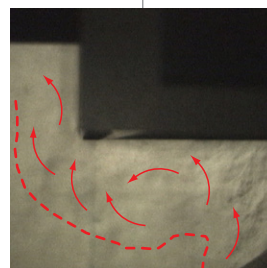
3600 m³/h



Alle kogedampe fra udstyret bliver opfanget og fjernet ved en fraluftsmængde på 3600 m³/h.

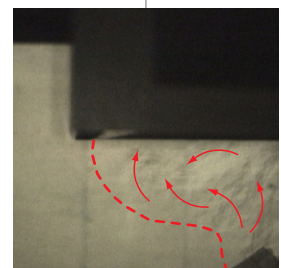
UDEN Capture Jets

3600 m³/h

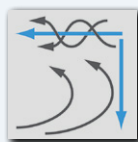


Ved den samme fraluftsmængde på 3600 m³/h, ses at en traditionel emhætte uden Capture Jets™ ikke har samme opfangningseffektivitet.

6000 m³/h



Luftmængden for en traditionel emhætte uden Capture Jets™ skal være 6000 m³/h for at opnå samme opfangningseffektivitet.



Capture Jet™ Teknologi (lofter)

ENERGIEFFEKTIVITET

15% reduktion af udsugningsluftsmængden.

INDEKLIMA (IEQ)

Højere opfangningseffektivitet og lavere luftmængde forbedrer arbejdsforholdene.

SIKKERHED

På grund af opfangningseffektiviteten bliver kogedampe ikke spredt og fødevarer sikkerheden bliver forbedret.

I et køkken udstyret med et køkkenventilationsloft er madlavningsområdet helt åbent uden emhætter som hænger ned fra loftet. Faktisk er en af de store fordele ved denne løsning indtrykket af plads. Men set i forhold til emhætter vil kogedampe nødvendigvis blive opfanget højere oppe. Kogedampene er derfor uforstyrrede i opstigningen mellem køkkenudstyret og opfangningsvolumenet af køkkenventilationsloftet.

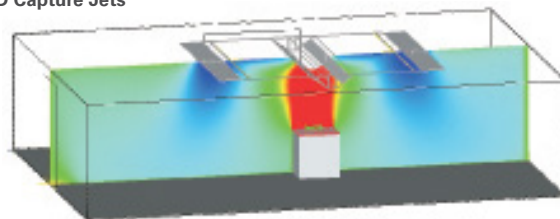
Selvom de grundlæggende principper med to sæt dyser svarer til principperne i emhætter er fordelene lidt anderledes:

- Capture Jet™ øger opfangningsvolumenet og forbedrer køkkenventilationsloftets opfangningseffektivitet;
- Den udsugede luftmængde reduceres med 15 % i forhold til traditionelle køkkenventilationslofter;
- Capture Jet™ fjerner risikoen for at kogedampe opblandes med erstatningsluften. De danner en "barriere" mellem opfangningsvolumenet og erstatningsluftarmaturerne.

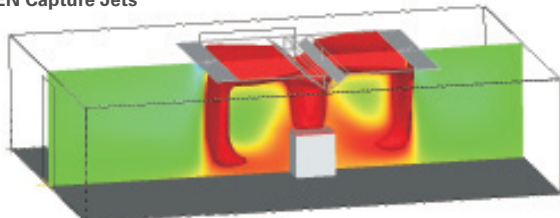
Det er muligt at reducere fraluftsmængden med op til 53 % ved at kombinere Capture Jet™ og M.A.R.V.E.L. VAV teknologi.



MED Capture Jets



UDEN Capture Jets



CFD simulering af køkkenventilationsloft.

MED Capture Jets bliver konvektionsstrømmene tvunget til at bevæge sig hen imod fraluftskammeret uden spredning.

UDEN Capture Jets fjernes konvektionsstrømmene ikke med det samme, men spredes langs loftet og opblandes med friskluften fra tilluftsmodulerne.



M.A.R.V.E.L Køkken VAV (MRV)

ENERGIEFFEKTIVITET

Op til 64 % reduktion i luftmængder når kombineret med Capture Jet™, hvilket resulterer i tilsvarende reduktion i energiforbrug til opvarmning/køling såvel som ventilatordrift.

INDEKLIMA (IEQ)

Reducerer støj og træk grundet tilpasning af luftmængder til det nødvendige niveau for at fjerne varme og stegeos.

M.A.R.V.E.L.* VAV systemet er indbegrebet af teknologisk innovation. Det er det første fuldt intelligente, hurtigt reagerende og fleksible system til behovsstyring af ventilation i storkøkkener. Ved emhætter og køkkenventilationslofter er fordelene en **reduktion på op til 64 % af luftmængderne.**

Første innovation:

M.A.R.V.E.L. VAV kan identificere køkkenudstyrets aktuelle status (afbrudt (Off), opvarmning (idle) eller madlavning i gang (cooking)).

Anden innovation:

M.A.R.V.E.L. VAV har en enestående evne til at regulere fraluftsmængden afhængigt af køkkenudstyrets status, hvilket gøres individuelt på hver enkelt emhættesektion. Hvis bare et kogeapparat er i drift, vil luftmængden helt automatisk kun blive reguleret for den berørte emhætte eller ventilationsloftsareal. De andre emhætter eller arealer vil fortsat være i drift med lav luftmængde.

Uovertrufne energibesparelser i Hilton Bucharest køkkener

Målinger udført i hotellets køkkener udstyret med Capture Jet™ emhætter med M.A.R.V.E.L. VAV teknologi har påvist en reduktion på 60 % af fraluftsmængderne med en tilsvarende besparelse på energiforbruget til ventilation.



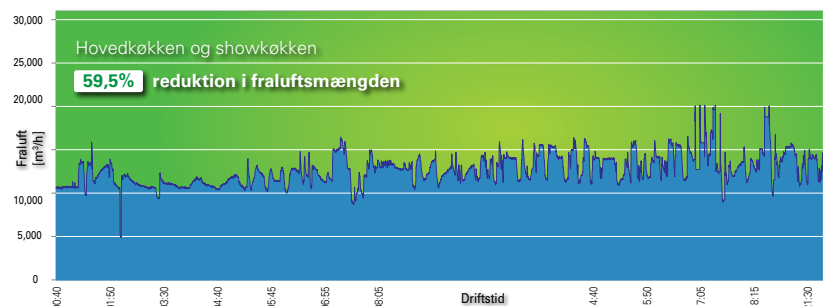
M.A.R.V.E.L VAV repræsenterer den ækvivalente værdi af 5000 ekstra måltider pr. år. I en typisk restaurant kan man med et effektivt behovsstyret system opnå en energibesparelse på 22.000 kr. pr. år. Da dækningsbidraget i restauranter er lav, typisk 4 %, svarer dette til 5000 ekstra måltider med en salgspris på 110 kr.

Tredje innovation:

M.A.R.V.E.L. VAV regulerer løbende ventilatorens hastighed til det nødvendige ved lavest mulige tryktab. Energiforbruget bliver derfor holdt på et minimum. Tilluftsventilatoren reguleres også.

Fjerde innovation:

M.A.R.V.E.L. VAV er et totalt fleksibelt system for alle typer af professionelle køkkener.



*Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level (Model-baseret Automatisk regulering af fralufts niveau)



Halton Kulinarisk lys (HCL)

INDEKLIMA (IEQ)

Tæt på en total gengivelse af sollys og øget lysniveau giver bedre arbejdsforhold.

SIKKERHED

Hygiejnesikkerheden sikres da renholdelse af overflader lettes takket være det ensartede belysning.

ØKONOMISK FORDEL

Drastiske energibesparelser og kort tilbagebetalingstid.

Belysningen i professionelle køkkener bliver alt for ofte overset selvom det er et aspekt som er yderst vigtigt. Vi taler ikke bare om energieffektivitet og arbejdsmiljø, men også om hygiejne. En god kvalitet af belysningen gør det f.eks. lettere at spore snavs i et køkken som ellers kunne være ubemærket.

Industrikøkkener er kendetegnet ved tilstedeværelsen af mange reflekterende overflader så som rustfrie stålflader. Manglen på plads kan desuden komplicere lysdesign, hvilket betyder at det simpelthen ikke kan overlades til tilfældighederne.

Halton LED baseret belysningsystem er specielt udviklet og designet til professionelle køkkener. Det er baseret på den nyeste generation af kraftfulde og energieffektive lysdioder monteret i to typer spots: en med en bred lysstråle og en med en fokuseret lysstråle. Reflektoren som anvendes i den brede lysstråle er specielt designet til at undgå at blænde køkkenpersonalet.

Haltons Kulinariske Lys kombinerer lave driftsomkostninger med den bedste visuelle komfort til professionelle køkkener.

Få dine penge tilbage på rekordtid

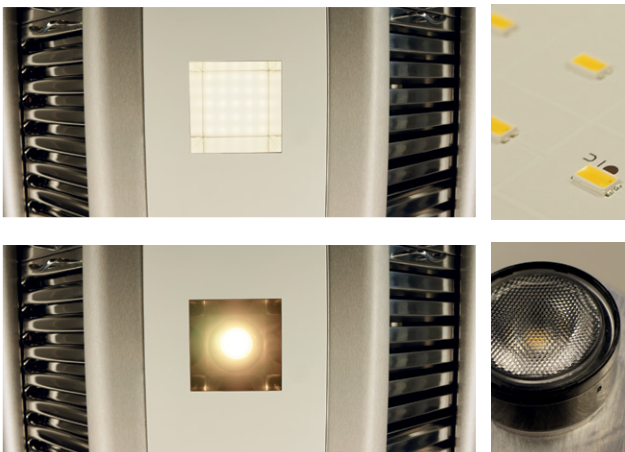
- Lavere energiforbrug: Op til 70 % energibesparelser sammenlignet med traditionelle lysstofrør med den samme belysning på 500 lux
- Holdbart lysniveau: Holder det beregnede lysniveau efter 50.000 driftstimer
- Øget levetid: I samme driftsperiode skal traditionelle lysstofrør udskiftes 3 gange
- Korteste tilbagebetalingstid: Specielt designet af Halton til Halton sikrer den bedste omkostningseffektivitet

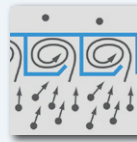
Bedre visuel komfort og sikkerhed

- Øget effektivitet: Den gennemsnitlige lyseffektivitet er 40 % højere set i forhold til typiske højintensitets rør (HID)
- Mere lys: Giver bedre belysningsniveau med et gennemsnit på 750 lux og helt op til 1000 lux på specifikke områder for bedre arbejdsforhold og kvalitetskontrol
- Ingen blænding: Fremragende afskærmning som forhindrer at de ansatte bliver blændet
- Tæt på sollysgengivelse: Bedre farvegengivelse takket være et mere naturligt lysspektrum. Bedre rumgengivelse takket være kombinationen af de to modeller spots med forskellige spredningsvinkel
- Nemme at rengøre: Lysarmaturet er integreret og planforsænket hvilket reducerer antallet af samlinger og gør det nemmere at rengøre

Fleksibilitet

- En række optioner er mulige så som dagslysregulering (mindre lys tæt på vinduerne, mere på resten af køkkenet) hvilket sparer endnu mere energi
- De fokuserende spots kan som option styres af en motor så deres stilling kan reguleres uden at skulle åbne lysarmaturet





Højeffektive KSA cyklonfiltre

ENERGIEFFEKTIVITET

Reducerer ventilatorens energiforbrug grundet lavere tryktab.

SIKKERHED

95% effektivitet ved 10 μm partikler minimerer opbygningen af fedtpartikler og forbedrer brandsikkerhed og fødevarerikkerhed.

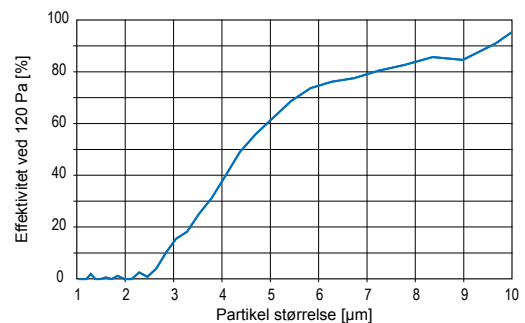
KSA cyklonfiltre er konstrueret af lodrette kassettesektioner. Da filtret kun er åbnet i top og bund tvinges luften til at rotere inde i filtret. Centrifugalkraften er stor og tryktabet er konstant hvilket giver en høj og ensartet udskiltningsgrad over tid. Fedtpartiklerne bliver slynget ud mod ydervæggene med høj hastighed, hvilket giver en høj effektivitet. KSA filtret er **95% effektivt ved 10 μm partikler.**

- Forbedret brandsikkerhed og hygiejne pga. mindre fedtopbygning i fraluftskamre og kanaler
- Lavere udgifter til vedligehold takket være den lavere rengøringsfrekvens
- Lavere støjniveau pga. et lavere tryktab
- Et krav ved anvendelse af UV-C Capture Ray™ teknologi
- Uovertruffen effektivitet i forhold til tryktab
- Overholder krav til filtre i DS 447

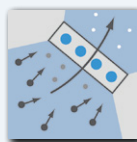
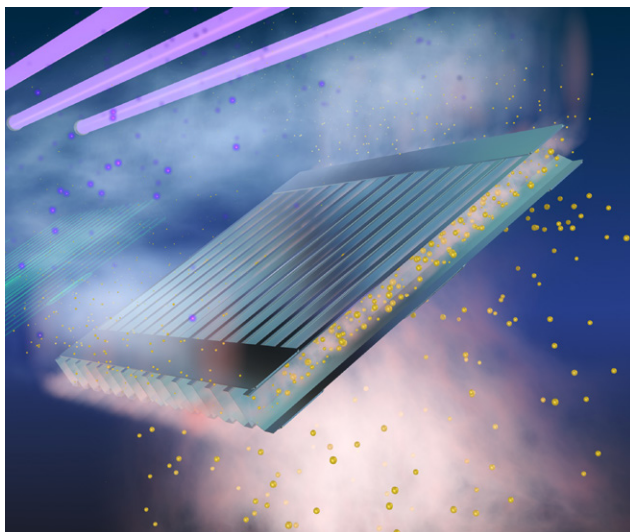
KSA filtre er UL (Underwriters Laboratories UL1046) certificeret som flammemodstandsdygtigt og har NSF (National Sanitation Foundation) hygiejne- og sikkerhedsgodkendelse. De er som standard monteret i alle emhætter og køkkenventilationslofter.



Røgforsøg af KSA filtre



Test udført af VTT i henhold til VDI 2052 (del 1) "Ventilationsudstyr til køkkener. Bestemmelse af opfangningseffektivitet af Aerosolseparatorer i køkkenfraluft."



UV-C Capture Ray™ Teknologi

SIKKERHED

Minimerer fedtopbygning i kanaler. Forbedret hygiejne og maksimal brandsikkerhed.

EMISSIONSKONTROL

Kraftig reducere af lugte ved afkast.

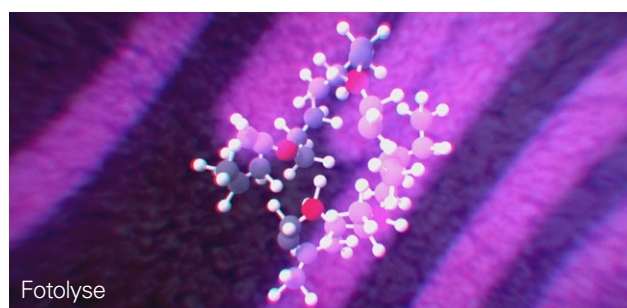
DRIFTSØKONOMI

Betydelig besparelse til vedligeholdelse.

UV-C Capture Ray™ teknologien er designet til at neutralisere fedtpartikler, fedtdampe og organiske bindinger, som ikke bliver fanget af det primære filtersystem på trods af dets høje effektivitet. Ved at øge antallet af UV-C lamper til et omhyggeligt fastlagt niveau bliver lugte transporteret i udsugningsluften i mange tilfælde tilstrækkeligt reduceret til at det ikke er nødvendigt med afkast over tag.

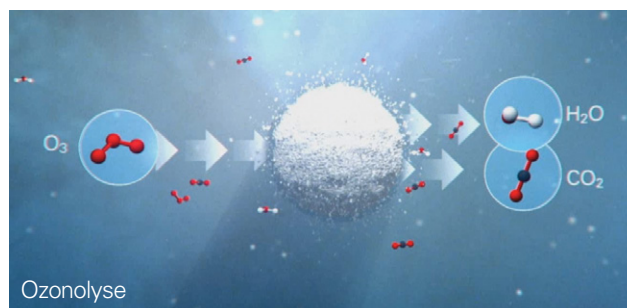
Capture Ray™ teknologien er baseret på brugen af UV-C lamper. UV neutralisering opererer ved to sideløbende processer. Fotolyse er den direkte virkning af UV-C stråling (lys). Fotolyse virker ved fotonnedbrydning, som er en kemiske nedbrydning af fedtmolekyler ved hjælp af fotoner. Den parallelle virkning af fotolyse er ozonolyse. Det er oxidation af fedtmolekyler med den ozon som genereres af lamperne. Da ozon er en luftart, føres den med luftstrømmen. Derfor er oxideringen til stede både i emhætten og i kanalsystemet.

- Kanalsystemet forbliver rent:
 - Tidsintervallerne mellem rengøringen øges;
 - Maksimal brandsikkerhed og hygiejne i kanalsystemet;
- Fedt i fraluften reduceres til et minimum og er derfor velegnet til varmegenvinding
- Spredning af lugte udendørs begrænses:
 - Det omgivende miljø respekteres



Fotolyse

Fotolyse er en fotonnedbrydning hvilket er en kemisk nedbrydning af fedtmolekyler med fotoner.

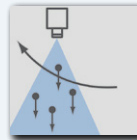


Ozonolyse

Ozonolyse er en oxidering, ved hjælp af ozon som bliver frigivet af UV-C lamperne, af de flygtige organiske blandinger (VOC) og en del af lugtene.



Emhætteudsugningskammer med UV-C lys efter flere ugers drift.



« Cold Mist » Teknologi til køkkenudstyr med fast brændsel

SIKKERHED

Cold Mist teknologien er den bedste løsning til effektivt at øge sikkerheden og fjerne fedtet ved højintensitets køkkenudstyr.

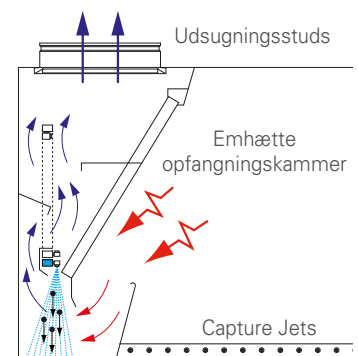
DRIFTSØKONOMI

Meget effektiv filtrering reducerer FOG (Fat, Oils and Grease) og omkostninger til rengøring af kanalsystemet.

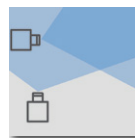
Fastbrændsel køkkenudstyr såsom kulfyrede ovne og kul/træ grills giver store udfordringer i forhold til ventilationsløsningen. De er specielt karakteriseret ved høj varmebelastning som dermed fører til høje temperaturer i udsugningskammeret og kanalerne. Desuden genererer dette udstyr store mængder FOG (Fat, Oils and Grease) i kombination med karbonbaserede partikler. Madlavning med faste brændsler afgiver desuden gnister. Denne kombination resulterer i en potentiel eksplosiv cocktail skabt af det kraftige køkkenudstyr.

Cold Mist teknologien er den bedste løsning til effektivt at øge sikkerheden og udskille fedtet ved højintensitets køkkenudstyr.

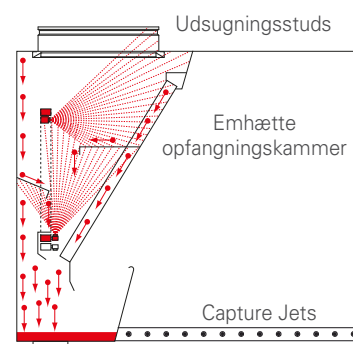
- « Cold Mist » teknologien frembringer et koldt vandtågetæppe indvendigt i emhættens udsugningskammer. Røgen genereret af køkkenudstyret tvinges gennem vandtågen så de luftbårne partikler og dele af lugtene bliver fanget i vandet og ledt til emhættens dræn. Dette er en velkendt og dokumenteret effektiv metode til fjernelse af FOG (Fats, Oils and Grease) fra udsugningsluften
- Cold Mist teknologien fungerer som en gnistslukker og køler samtidigt udsugningsluften, hvilket forhindrer gnister i at nå udsugningskammeret. Dermed nedbringes brandrisikoen til et minimum. Sikkerheden er helt i top.

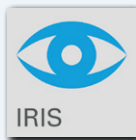


Cold Mist



Efter endt madlavning eller på et givent tidspunkt i løbet af dagen kan emhættens udsugningskammer rengøres automatisk. Fedt og skidt fjernes dermed ved hjælp af en blanding af vand og sæbe. Vedligeholdelsen af Cold Mist emhætten reduceres dermed til et minimum ved kun at skulle rengøre emhættens ydre flader.'





« Behovsstyret Cold Mist » Teknologi

DRIFTSØKONOMI

Op til 80 % besparelse på Cold Mist vandforbruget.

SIKKERHED

Vandbesparelser uden kompromis af sikkerhed og luftrensning ved køkkenudstyr med fast brændsel.

Vand bliver en mere og mere dyrebar ressource, og derfor bør forbruget reduceres mest muligt. Halton har derfor udviklet en intelligent teknologi, som automatisk aktiverer vandtågen i Behovsstyret Cold Mist emhætter (MOD) hvilket betyder at vandtågen kun kører når det er strengt nødvendigt.

Haltons IRIS sensorer, som også anvendes til M.A.R.V.E.L. VAV teknologi, scanner overfladen af køkkenudstyret for at bestemme status og aktiverer Cold Mist vandtågen når det er nødvendigt. For eksempel for trækulsovne betyder det at Cold Mist vandtågen kun aktiveres når ovndøren åbnes og vandtågen stopper når ovnen lukkes.

Dette er en sikker og ansvarlig metode som sparer op til 80 % af vandforbruget til Cold Mist vandtågen.

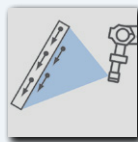
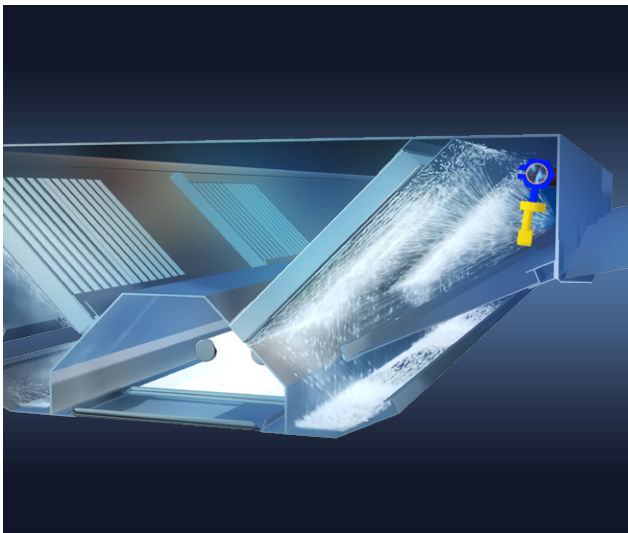


19.222 kr. i besparelse på vandforbruget på kun en af de 11 emhættesektioner installeret på University College of Birmingham (UCB)

University College of food i Birmingham (UCB) har et stort antal Cold Mist / Water Wash emhætter installeret. UCB er underlagt krav om at reducere miljøpåvirkningen hvert år. UCB var ivrige efter at evaluere den potentielle besparelse ved Behovsstyret Cold Mist teknologi (MOD). En prøvetid på en måned blev fastsat. To ens emhætter med det samme køkkenudstyr og samme forbindelse til udsugningssystemet blev udvalgt til testen.

Type	Vandforbrug pr. måned	Driftsomkostning pr måned*	Driftsomkostninger pr. år
Sektion med behovsstyret Cold Mist (MOD)	17,3 m ³	54 €	648 €
Sektion med konstant Cold Mist	95,4 m ³	301 €	3612 €
Forskel	78,1 m ³	247 €	2964 € 19222 kr

* Driftsomkostninger baseret på 1,95 € per m³ vand og 1,20 € per m³ for vandafledning.



Water Wash Automatisk Rengøringsteknologi

SIKKERHED

Forbedret hygiejne og brandsikkerhed takket være automatisk filtervask.

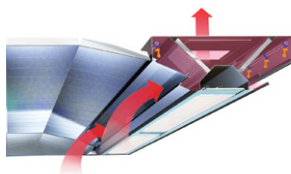
DRIFTSØKONOMI

Fjerner det tidskrævende arbejde med demontering, rengøring og genindsætning af filtre. Personalet skal kun koncentrere sig om madlavning.

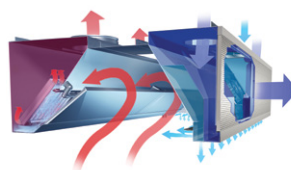
I store køkkener skal filtrene som minimum rengøres en gang om ugen. Water Wash teknologien er designet til automatisk og regelmæssigt at rengøre filtrene. Det fjerner det tidskrævende arbejde med demontering, rengøring og genindsætning af filtrene. Personalet kan derfor udelukkende koncentrere sig om deres kerneforretning: at skabe madoplevelser. Afhængigt af kogeaktiviteterne skal filtrene en gang årligt nedtages og vaskes i en opvaskemaskine.

Behov for ekstra filtersæt i industrikøkkener er ikke længere nødvendigt. Tilbagebetalingstiden er kort pga. de lavere udgifter til vedligehold, særligt i køkkener med høj intensitet.

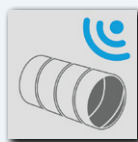
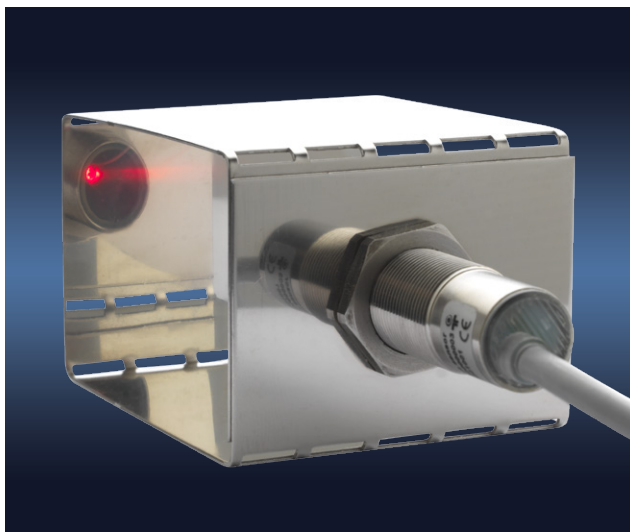
Fraluftskamrene i Water Wash emhætter og køkkenventilationslofter er lukkede og vandtætte. De er forsynet med rækker af vaskedyser som er specielt designet til hurtig og effektivt at rengøre filtrene. Hver række er forbundet til et kontrolskab som er udstyret med Haltons Trykfølsomme Skærm hvilket giver en intuitiv brugerflade.



Snit i et dobbelt køkkenventilationsloftsplenum med Water Wash teknologi (KCW).



Snit i en emhætte med Water Wash teknologi, Capture Jet™ og erstatningsluft i fronten (KWF).



Overvågning af kanalsystemet (KGS)

SIKKERHED

Overvågning af fedtopbygningen i kanalerne øger brandsikkerheden.

DRIFTSØKONOMI

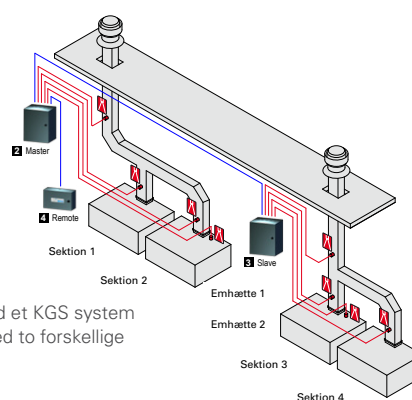
Tillader kanalrengøring efter det faktiske behov og ikke efter fastsatte og ofte unødvendige tidsintervaller. Maksimal sikkerhed ved minimale omkostninger.

Haltons KGS kanalsikkerhedssystem er et værktøj til vurdering af fedtopbygninger i industrikøkkens fraluftskanaler. Så snart niveauet overskrider den prædefinerede grænseværdi, fastlagt i NFPA-96 standard (eller ækvivalent lokal standard), vises en alarm på styrepanelet. Alarmsignalet kan desuden sendes til bygningens overvågningssystem (BMS/CTS). Medarbejderne bliver på den måde informeret om, at rengøring af kanalsystemet er nødvendig.

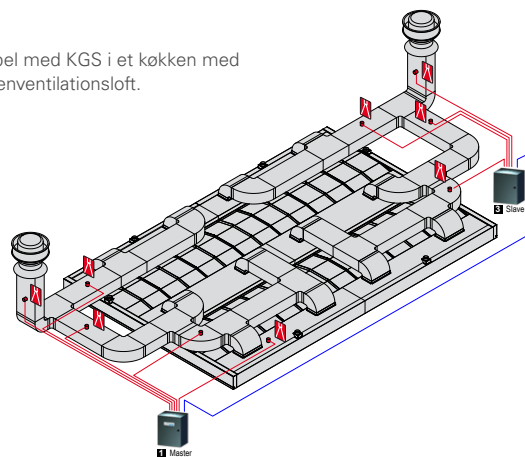
- Risici i relation til brandsikkerhed og fødevarerikkerhed er således reduceret til et minimum
- Rengøring udføres til rette tid, hverken for tidligt eller for sent eller i henhold til bestemte tidsintervaller
- KGS systemet sikrer derfor lavere omkostninger til kanalrengøring samt maksimal brandsikkerhed og fødevarerikkerhed

KGS systemet er baseret på sensorer som er monteret i kanalsystemet. Sensorerne registrerer niveauet af fedtopbygninger indvendigt i kanalerne.

KGS kontrolsystemet er en del af Halton Foodservice Control Platform (FCP). Systemet kan betjenes enten vha. standardbrugerfladen eller med Haltons Trykfølsomme Skærm.



Eksempel med et KGS system i et køkken med to forskellige kogezonezoner.



Eksempel med KGS i et køkken med et køkkenventilationsloft.



Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS)

DRIFTSSIKKERHED

Brugeren kan let betjene ventilationsudstyr, hvilket reducerer risikoen for misbrug og uønskede driftstop.

ØKONOMI

Udgifter til styresystemer reduceres når forskellige løsninger i Halton High Performance Køkken konceptet kombineres.

Haltons Trykfølsomme Skærm er en del af Foodservice Kontrolplatform, designet af Halton til Halton produkter. Hver komponent er designet til at opfylde de særlige krav alle løsningerne stiller til Haltons High Performance Køkkenkoncept.

- Informationer og alarmer fra Haltons produkter bliver straks vist på skærmen
- Informationer er lette at læse og forklare selv for personer med et lille kendskab til ventilationssystemer
- Det sikrer også hurtig opstart og installation
- Hurtig fejlfinding og lettelse af vedligeholdelse
- Den Trykfølsomme Skærm kan også fjernbetjenes. Den kan også forsyne Halton F.O.R.M.* platformen med detaljeret information om udstyrets drift



Understøttede teknologier:

- M.A.R.V.E.L. VAV Teknologi (MRV)
- UV-C Capture Ray™ Teknologi
- Water Wash Automatisk Rengørings teknologi
- « Behovsstyret Cold Mist » Teknologi
- Overvågning af kanalsystemet (KGS)
- PolluStop, Aerolys og Extenso enheder

* Facilities Optimization and Resource Management

Foodservice Kontrolplatform (FCP)

Foodservice Kontrolplatform (FCP) er udviklet til at styre alle teknologier i Haltons High Performance Køkkenkoncept (HPK). Uanset typen og antallet af teknologier installeret i industrikøkkenet kan de alle styres af denne fælles platform. Som standard er hver teknologi udstyret med sin egen brugerflade men når flere teknologier kombineres kan de enkelte brugerflader erstattes af en enkelt brugerflade; Haltons Trykfølsomme Skærm (HTS).

Haltons Trykfølsomme Skærm kan ikke blot styre mange teknologier af gangen, den er også et effektivt kommunikationsmiddel da den kan styre GSM funktioner, fjernkontrolleres af en computer og forsyne BMS/CTS eller Halton F.O.R.M. systemet (Facilities Optimization and Ressource Management) med præcise data vedr. udstyrets driftstilstand. F.O.R.M. systemet sender en detaljeret rapport til brugeren med oplysninger om energieffektivitet eller om behovet for service.

Haltons Trykfølsomme Skærm: en intiutiv og komplet brugerflade

BMS/CTS



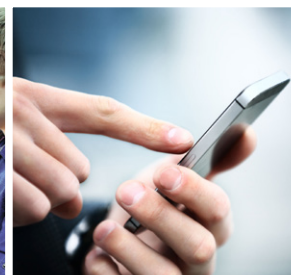
Halton F.O.R.M.*



Fjernbetjening



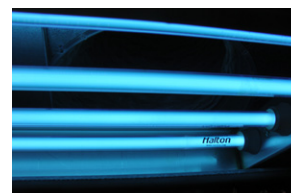
GSM underretning



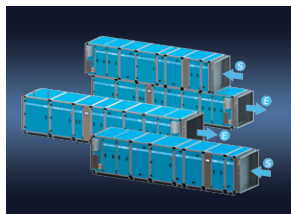
M.A.R.V.E.L.



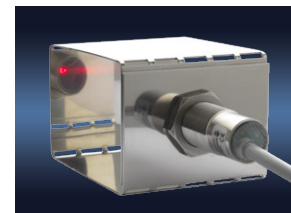
Capture Ray™



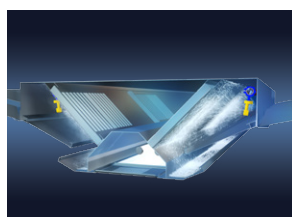
PolluStop, Aerolys og Extenso



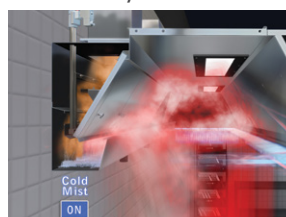
KGS Kanalovervågning



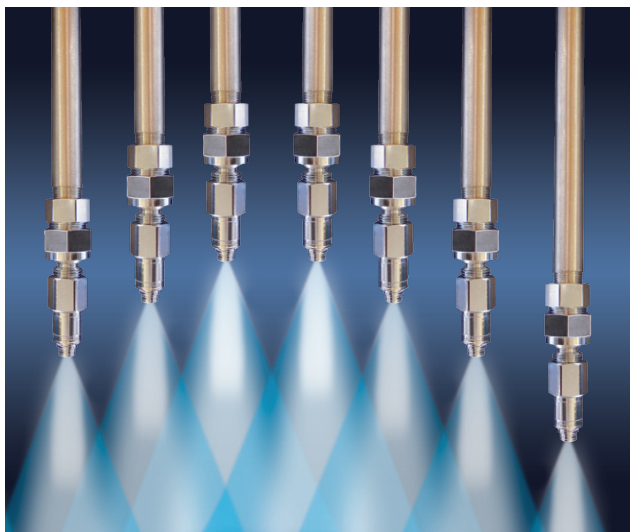
Water Wash



Behovsstyret Cold Mist



* Facilities Optimization and Resource Management



Fabriksinstalleret Brandslukningsystem (FSS)

SIKKERHED

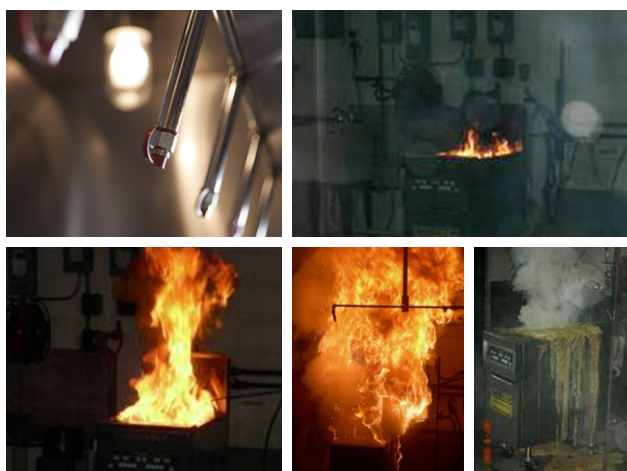
Køkkenet og resten af bygningen er beskyttet da brande bliver slukket på det sted hvor de opstår samt at fraluftskamre og fraluftstilslutninger bliver beskyttet.

ØKONOMI

Fabriksmonterede systemer garanterer bedre integration og reducerer installationsomkostningerne.

Ansul® R-102™ er et brandbekæmpelsessystem baseret på en kemisk væske, specielt udviklet til professionelle industrikøkkener. Det er anerkendt globalt af restaurantejere, forsikringsselskaber og brandinspektører som den mest effektive løsning til brandsikring og brandbekæmpelse af brande som kan opstå i alle professionelle køkkener, uden at det bringer kunder eller personale i fare.

Det reagerer hurtigt og automatisk i tilfælde af en brand før den spredes og helt uden indblanding fra personalet. Det er velegnet til alle køkkenløsninger, lige fra den enkleste til den mest komplekse.



Ansul® R-102™ systemet er blevet testet i forbindelse med adskillige standarder og i de værste situationer. Det er bevist, at det slukker brande under alle forhold.

Hvem bedre end Halton til Halton produkter?

- Bedre integration i produkterne hvis det installeres af producenten af emhættene og køkkenventilationslofterne
- Fabriksindbygning er den bedste løsning til produkter med Capture Ray™ teknologi, Water Wash teknologi eller specialdesignede produkter
- Kortere installation og opstart på montagestedet
- Fuld overensstemmelse med Haltons HACCP certificering
- Integreret i produktdesignet fra projektstart



• Fuld pakke inklusiv vedligeholdelse

Et system til brandbeskyttelse skal inspiceres regelmæssigt for at garantere konstant virkning. Med en Halton serviceaftale opnås den komplette løsning fra projektering, levering, installation til vedligehold.