

Halton – Specielt køkkenudstyr kræver
specielle løsninger!



Josper ovne: Specielt køkkenudstyr kræver specielle løsninger

Kraftigt køkkenudstyr så som kulfyret ovne og kulgrilles har altid været svære at håndtere.

De er specielt karakteriseret ved høj varmebelastning som dermed fører til en høj temperatur i udsugningskammeret og udsugningskanalerne. Desuden producerer dette udstyr store mængder FOG (Fat, Oils and Grease) i kombination med karbonbaserede partikler specielt i forbindelse med madlavning over åbne flammer. Josper ovne er ingen undtagelse i denne forbindelse og desuden er der et øget problem med røg hver gang ovnlågen åbnes.

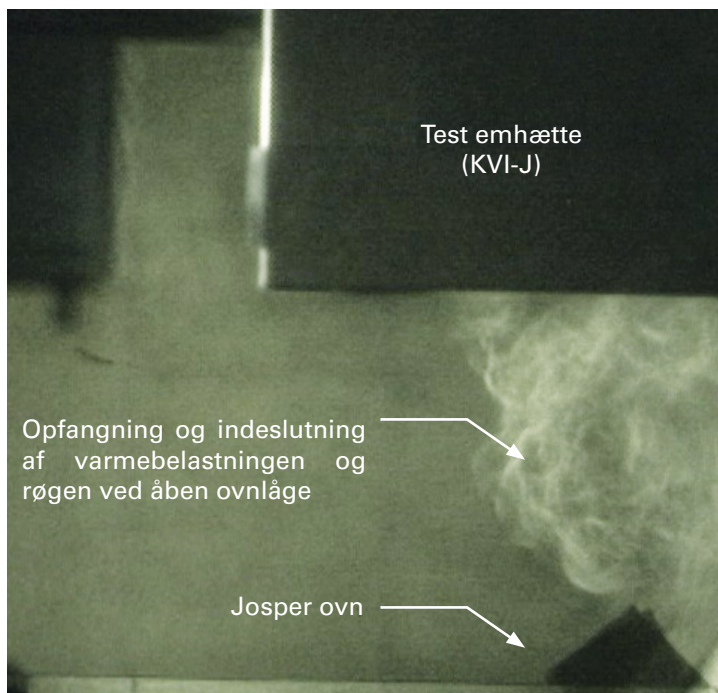


Målet med partnerskabet mellem Josper og Halton har været, at opnå den bedste opfangning og indeslutning kombineret med et højt sikkerhedsniveau og emissionskontrol. Resultatet af partnerskabet har været to specifikke ventilationsløsninger.

KVI-J: Den lavest mulige luftmængde for den bedste og testede opfangningseffektivitet

Den første løsning er baseret på en KVI Capture Jet™ emhætte som reducerer den udsugede luftmængde med 35 til 40 % samtidig med at fjerne de samme varmebelastninger og forureninger sammenlignet med traditionelle emhætter. Den er blevet testet af vores R&D laboratorium i fuld skala for at garantere den bedste opfangnings og indeslutnings effektivitet ved den lavest mulige udsuge luftmængde uanset:

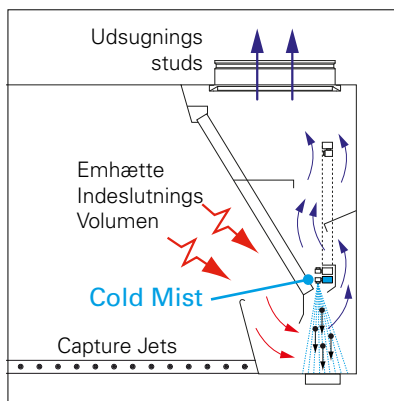
- Ovnkonfigurationen
- Ovnens tilstand (opvarmning/madlavning, Åben/Lukket ovnlåge).



CMW-J (Cold Mist teknologi): KVI-J opfangningseffektivitet med brandsikkerhed

Cold Mist teknologien (Vandtåge) er baseret på den bedste løsning for effektivt at hæve sikkerheden ved kulfyret køkkenudstyr til samme niveau som almindeligt køkkenudstyr.

Den anden løsning er baseret på en ens lignende KVI-J Capture Jet™ emhætte. Dog er udsugningskammeret anderledes i og med den indeholder Cold Mist teknologien. KVI-J emhættens fordele kombineres med de eksklusive fordele af Cold Mist vandtågen.



- Cold Mist vandtågen sikrer høj filtreringseffektivitet:

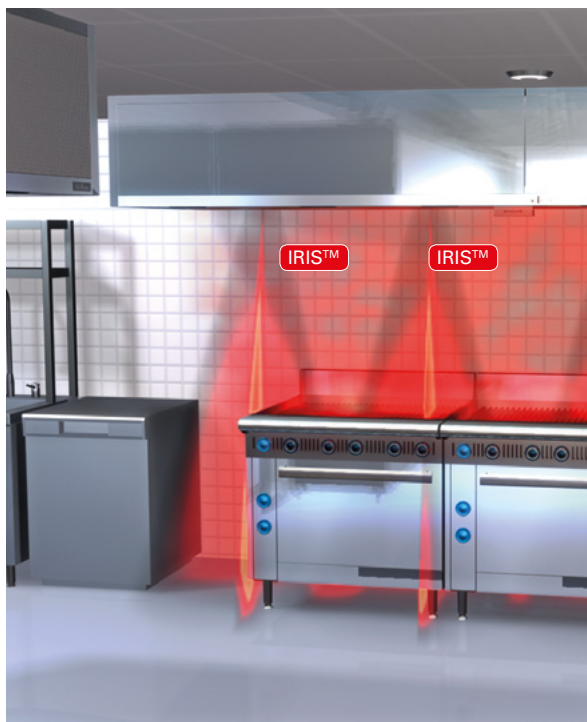
Den frembringer et koldt vandtågetæppe indvendigt i emhættens udsugningskammer. Røgen genereret af køkkenudstyret tvinges gennem vandtågen. Luftbårne partikler og dele af lugtene bliver derved fanget og ledt til emhætte drænet. Dette er en kendt og dokumenteret metode til effektiv fjernelse af FOG (Fats, Oils and Grease) fra fraluften.

- Cold Mist vandtågen agerer som en gnistslukker og luftkøler:

Hvis gnister kommer ind i emhætten fjerner Cold Mist vandtågen varmen via fordamningskøling og derfor reduceres brandrisikoen i kanalsystemet. Temperaturen bliver på samme tid reduceret til et acceptabelt niveau. Brandrisikoen reduceres dermed til et minimum og den videre forbrænding af fedtpartiklerne fra køkkenudstyret undertrykkes.

Behovsstyret Cold Mist: Op til 80 % reduktion i vandforbruget

Haltons patenterede IRIS™ sensor kontrollerer i real tid Cold Misten til kun at være aktiv når Jospers ovns låge åbnes, med andre ord kun når det er strengt nødvendigt.



Vand er en af de mest kostbare naturressourcer. Derfor skal vandbaserede produkter være miljøvenlige. Halton har derfor udviklet en teknologi der først aktiverer Cold Mist vandtågen når det er strengt nødvendigt i stedet for en kontinuerlig tåge af vand. For Jospers ovne starter vandforbruget automatisk først når kokken åbner ovnlågen og stopper automatisk når lågen lukkes. Simpelt og effektivt.

Denne ansvarlige fremgangsmåde tillader en besparelse på vandforbruget på op til 80 % vist ved målinger udført på "University College of food, Birmingham (UVB)" hvor behovsstyret Cold Mist er blevet installeret succesfuldt.

Type	Vandforbrug pr. måned (m3)	Driftsomkostning pr måned	Driftsomkostninger pr år
Sektion med behovsstyret Cold Mist (MOD)	17.3	355 (£ 43)	4.260
Sektion med konstant vandtåge	95.4	1.957 (£ 235)	23.480
Forskel	78.1	1.602	19.222

Driftsomkostninger baseret på 12,87 kr. (£ 1.54) pr m3 vandforsyning og 7,64 kr. (£ 0.95) pr m3 i bortledning.

Hurtigvalgs data

Sektions tabel for KVI-J Capture Jet emhætte

Josper ovn type	Halton emhætte kode	Dimension			LED spot Nbr	KSA filter lys Nbr	Udsugnings studs		Udsugningsluftmængde Med Heat Cupboard Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]	Udsugningsluftmængde Uden Heat Cupboard Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]
		L [mm]	W [mm]	H [mm]			Ø[mm]	□ [mm]		
HJ-25	KVI-J25	1100	1300	555	2	2x500x500	355	400x250	2065 @ 75	2685 @ 125
HJ-45	KVI-J45	1600	1300	555	3	3x500x330	355	500x250	2360 @ 140	3070 @ 240
HJ-50	KVI-J50	1600	1600	555	3	3x500x330	355	500x250	2580 @ 170	3360 @ 285
HJ-38	KVI-J38	1100	1300	555	2	2x500x500	315	400x250	1845 @ 60	2400 @ 100

Sektions tabel for CMW-J Capture Jet emhætte med Mist On Demand (MOD) teknologi

Josper ovn type	Halton emhætte kode	KVI dimension			LED spot Nbr	KSA filter lys Nbr	Udsugnings studs		Udsugningsluftmængde Med Heat Cupboard Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]	Udsugningsluftmængde Uden Heat Cupboard Qv [m³/h] @ ΔP _{stat} [Pa]
		L [mm]	W [mm]	H [mm]			Ø[mm]	□ [mm]		
HJ-25	CMW-J25	1100	1300	555	2	na	na	400x250	2065 @ 250	2685 @ 250
HJ-45	CMW-J45	1600	1300	555	3	na	na	500x250	2360 @ 250	3070 @ 250
HJ-50	CMW-J50	1600	1600	555	3	na	na	500x250	2580 @ 250	3360 @ 250
HJ-38	CMW-J38	1100	1300	555	2	na	na	400x250	1845 @ 250	2400 @ 250

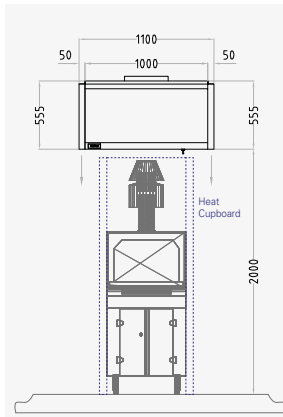
Dimensioner og installations principper

Josper[®] CHARCOAL OVENS HJ25 range

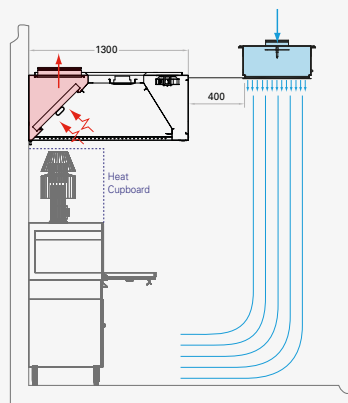
L (mm) 640 / 780
H (mm) 1860
W (mm) 700



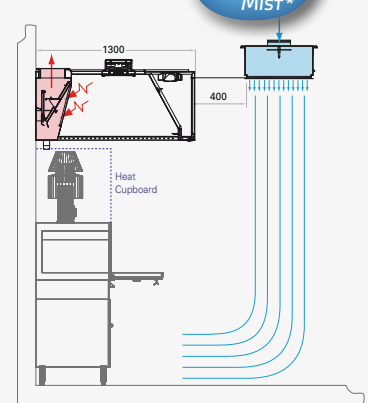
Halton



KVI-J25



CMW-J25

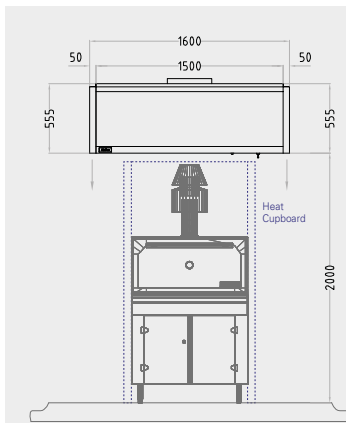


Josper[®] CHARCOAL OVENS HJ45 range

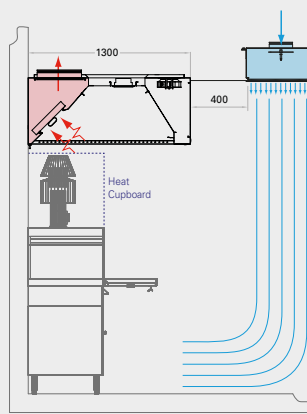
L (mm) 930 / 1070
H (mm) 1905 / 1860
W (mm) 700



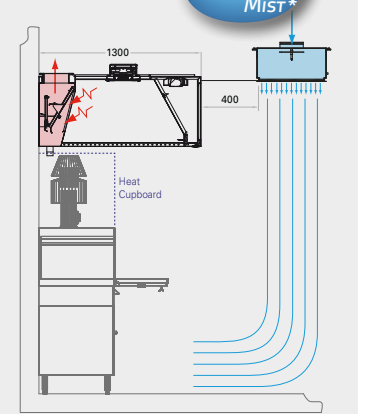
Halton



KVI-J45



CMW-J45



*Indbygget Behovsstyret Cold Mist

Josper
CHARCOAL OVENS HJ50 range

L (mm) 930 / 1070
H (mm) 1905 / 1860
W (mm) 960

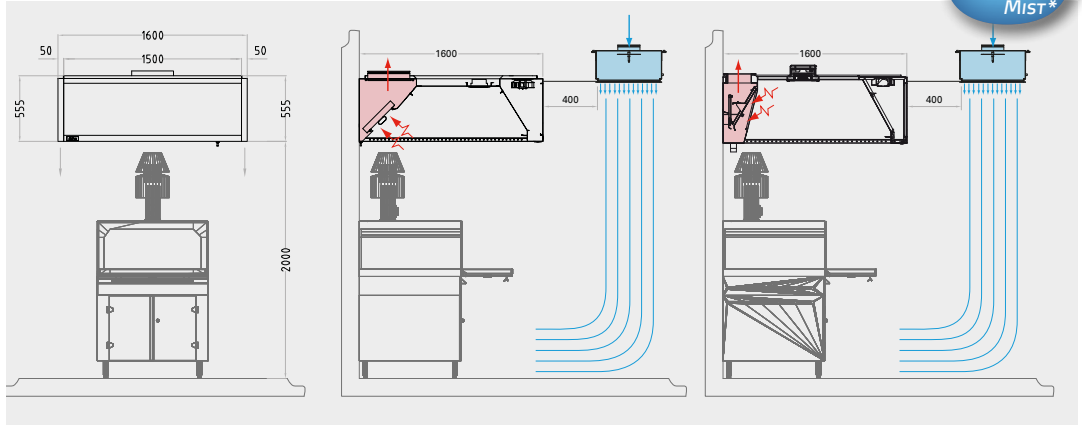


Halton

KVI-J50

CMW-J50

INDBYGGET
BEHOV-
STYRET COLD
MIST*



Josper
CHARCOAL OVENS HJ38 range

L (mm) 710
H (mm) 1120
W (mm) 520

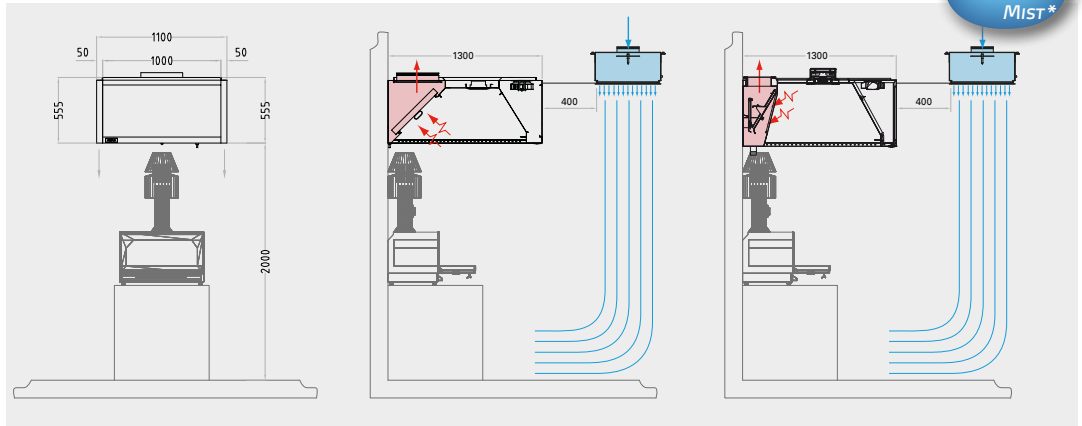


Halton

KVI-J38

CMW-J38

INDBYGGET
BEHOV-
STYRET COLD
MIST*



*Indbygget Behovsstyret Cold Mist

Vil du se hvordan en Josper ovn kan anvendes til live madlavning midt i en udstillingshal?

CMW-J emhætten med integreret behovsstyret Cold Mist teknologi var kombineret med et Pollustop ventilationsanlæg under den største Foodservice udstilling i Møllersøen. "High Performance Kitchen konceptet" tillod live madlavning midt i udstillingshallen uden nogen forbindelse til en udsugningskanal.

Denne løsning kombinerede opfangningseffektivitet med den højeste sikkerhed og emissionskontrol. Det er blot et glimt af Haltons "High Performance Kitchen konceptet".





www.halton.com/foodservice

Halton A/S

Husby Allé 17, 1 mf. , 2630 Taastrup
 Tel. +45 86 922 855
 Fax +45 86 922 837
www.halton.dk

Halton Foodservice International

France

Halton SAS
 Technoparc Futura
 BP 102
 62402 Béthune Cedex
 Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
 Fax +33 (0)3 21 64 55 10
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Germany

Halton Foodservice GmbH
 Tiroler Str. 60
 83242 Reit im Winkl
 Tel. +49 8640 8080
 Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

USA

Halton Co.
 101 Industrial Drive
 Scottsville, KY 42164
 Tel. +1 270 2375600
 Fax + 1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd
 E-14, Jalan Multimedia 7/AG
 City Park, i-City
 40000 Shah Alam, Selangor
 Malaysia
 Tel. +60 3 3258 3600
 Fax +60 3 3258 3699
sales@halton.com.my
www.halton.com

United Kingdom

Halton Foodservice Ltd
 11 Laker Road
 Airport Industrial Estate
 Rochester, Kent ME1 3QX
 Tel. +44 1634 666 111
 Fax +44 1634 666 333
foodservice@halton.co.uk
www.halton.co.uk

Japan

Halton Co. Ltd.
 Hatagaya ART-II 2F
 1-20-11 Hatagaya
 Shibuya-ku
 Tokyo 151-0072
 Tel.+ 81 3 6804 7297
 Fax + 81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Canada

Halton Indoor Climate
 Systems, Ltd.
 1021 Brevik Place
 Mississauga, Ontario
 L4W 3R7
 Tel. + 905 624 0301
 Fax + 905 624 5547
info@haltoncanada.com
www.haltoncanada.com

Middle-East

Halton Middle-East
 P.O. Box 18116
 Dubai
 United Arab Emirates
 Tel. + 971 (0)4 883 7215
 Fax + 971 (0)4 883 7216
sales@halton.ae
www.halton.com

Da firmaet har en politik om løbende produktudvikling forbeholder vi os derfor retten til ændringer i design og specifikationer uden yderligere varsel.

For mere information, venligst kontakt nærmeste Halton agentur. Findes på: www.halton.com/locations