



## 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

