

KCJ

INTER – Küchenlüftungsdecke mit Capture Jet™-Technik

KCJ/1303/DE



- **HACCP*-zertifiziert (PE-567-HM02I)**
- **Bis zu 15 % Energieeinsparung dank Capture Jet™-Technik**
- **Hochwirksame Fettabseidung durch KSA-Multizyklonabscheider (UL- und NSF-klassifiziert)**
- **TWIN-FC-Abscheider gem. DIN 18869-5**
- **Höchste Raumluftqualität, maximaler Klimakomfort, hervorragende Optik und akustische Behaglichkeit schaffen angenehme Arbeitsbedingungen**
- Stilvolle und perfekte Verarbeitung
- Einfache Reinigung und Wartung gewährleisten optimale Hygiene und Sicherheit
- Ausgereifte Lösung „Made in Germany“ inklusive Montage durch Halton-Fachpersonal
- Voll anpassungsfähig an neue Anforderungen in der Küche
- Zahlreiche Optionen zur kundenspezifischen Auslegung

Die geschlossene Küchenlüftungsdecke KCJ mit Capture Jet™-Technik ist eine flexible und optisch ansprechende Lösung, die verschiedene Funktionen in sich vereint: Abluftabzug, Luftzufuhr, Beleuchtung und die Vorteile einer abgehängten Decke. Sämtliche Komponenten sind auf optimale Hygiene und einfache Wartung gemäß HACCP-Hygieneverordnung ausgelegt. Die Küchenlüftungsdecke ist für zentrale Küchen genauso geeignet wie für



geschlossene Kochbereiche oder Vorführküchen.

Sie ist in geschlossener Bauweise vollständig in Edelstahl ausgeführt und verfügt über neueste Dual-Capture-Jet™-Technik mit seitlichen Düsen, die eine äußere Grenze bilden. Dank der laminaren Zuluftströmung liegen die Abluftvolumenströme mindestens 15 % unter denen konventioneller Küchenlüftungsdecken, wobei gleichzeitig höchste Luftqualität und Behaglichkeit gewährleistet sind.

Der Küchenbereich wird nicht durch Küchenhauben räumlich beeinträchtigt. Die gesamte Küche profitiert somit zusätzlich zu dem durch die integrierte einheitliche Direktbeleuchtung gelieferten Licht von Tageslicht. Die räumliche Wirkung ist unvergleichlich. Ein effektives Brandschutzsystem rundet die Anlage ab.

Die Abluftbehandlungsbalken sind mit hocheffizienten KSA-Zyklonfettabscheidern ausgestattet. Dank ihrer flexiblen Bauweise können Anzahl und Einbauposition gemäß wechselnden Anforderungen frei gewählt werden. Je nach lokalen Bestimmungen können sie durch hochwirksame TWIN-FC-Abscheider ersetzt werden, die im Brandfall ein Eintreten der Flammen in den Abluftbehandlungsbalken verhindern (gemäß DIN 18869-5).

* Hazard Analysis Critical Control Point



Betrieb

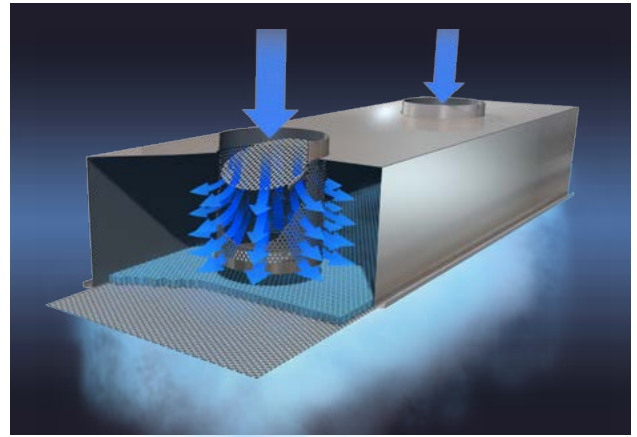
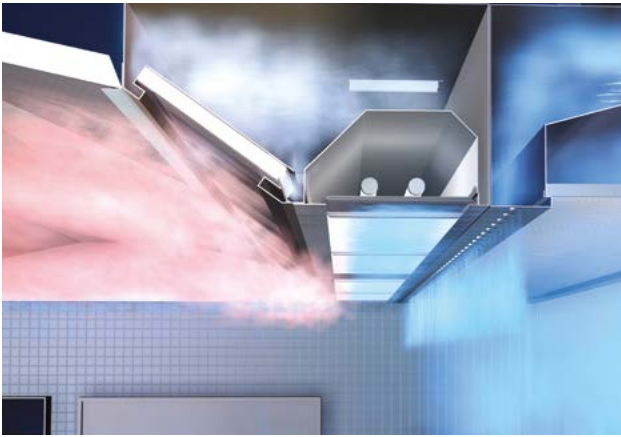
Bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen in der Küche Aerosole mit Festpartikel, Fettdämpfe, Wasser und mit Geruchsstoffen angereicherte Kochwrasen. Diese (1) steigen naturgemäß nach oben.

Eine Küchenlüftungsdecke ermöglicht die komplette Erfassung dieser gesundheitsschädlichen Kochwrasen, da eine Lüftungsdecke, im Gegensatz zur Haubenlösung, den gesamten aktiven Bereich einer Küche abdeckt. Um Konvektionsströme zu verhindern wird die Capture Jet™-Technik eingesetzt. Die Kombination aus Capture Jets (2) und laminarer Zuluftströmung (3) sorgt dafür, dass die Kochwrasen ungehindert nach oben steigen und so schnell wie möglich von den Abluftbehandlungsbalken erfasst werden können, ohne sich mit der Zuluft zu vermischen.

Die KCJ-Küchenlüftungsdecke ist geschlossen

ausgeführt. Sämtliche Abluftbehandlungsbalken sind zur Gewährleistung höchster Hygiene an das Abluftkanalsystem angeschlossen. Die Küchenwrasen können nicht mit der Gebäudestruktur oder Einrichtungen oberhalb der Küchenlüftungsdecke in Kontakt kommen. Die geschlossene Bauweise der Küchenlüftungsdecke schützt die Gebäudestruktur gegen Brandgefahr. Alle Bauteile im Abzugsbereich bestehen aus Edelstahl (Chromnickelstahl Nr. 1.4301) mit einer Stärke von mindestens einem Millimeter und gewährleisten konstruktionsbedingt einen Feuerwiderstand von 30 Minuten (Anforderungen je nach örtlichen Vorschriften verschieden).

Die sorgfältige Dimensionierung von Abluftbehandlungsbalken und Kanalanschlüssen bietet maximale Flexibilität für künftige Modifikationen der Anordnung des Kochbereichs.



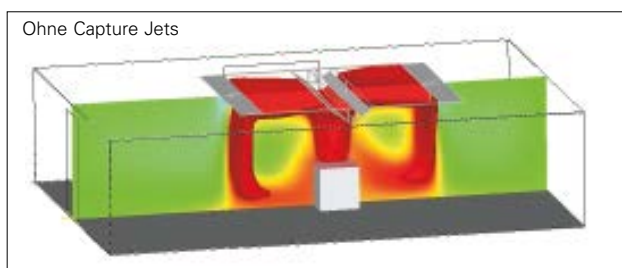
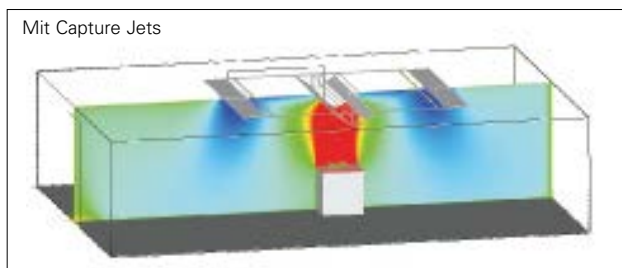
KCJ/1303/DE

Capture Jet™-Technik mit dualen Seitendüsen (patentiert)

- 15 % höherer Wirkungsgrad als bei konventionellen Küchenlüftungsdecken
- Erhöhte Abzug- und Einschlusskapazität
- Kein Risiko einer Rückführung der Küchenwrasen
- Energieeinsparungen bei optimaler Luftqualität

Das Capture Jet™-System besteht aus einem vertikalen und einem horizontalen Düsensatz.

- Die horizontalen Düsen blasen den Wrasen in Richtung Abluftbehandlungsbalken.
- Die vertikalen Düsen steigern das Einschlussvolumen und verhindern, dass Abluft aus dem Kochbereich entweicht und sich mit der Zuluft vermischen kann.



Beispiel einer computergestützter Strömungssimulation: Ohne Capture Jets werden die Wärmefahnen nicht sofort entfernt und verbreiten sich entlang der Decke, um schließlich mit der über die Zufuhreinheiten gelieferten Frischluft zurückgeführt zu werden.

Laminarzuluftelemente

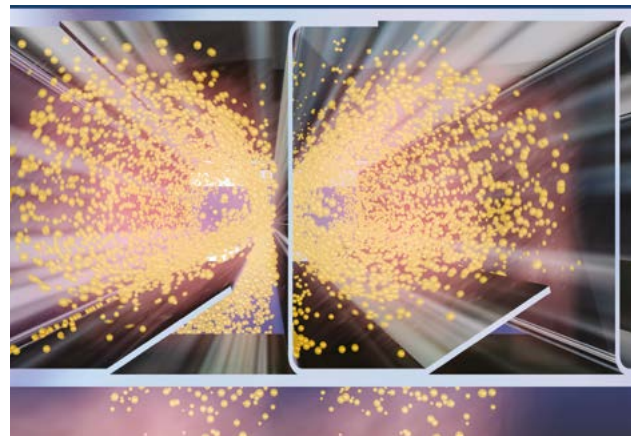
- Absolut zugfreie Frischluftzufuhr
- Hoher Nutzerkomfort

Die Zuluftelemente sorgen für eine extrem niedrige Zuluftgeschwindigkeit. Dadurch wird die Zuluft impulsarm zugeführt um Ablenkungen von Konvektionsströme der Kochgeräten zu vermeiden und so mehr Behaglichkeit zu schaffen.

Verteilerzylinder sorgen für eine Verminderung der Strömungsgeschwindigkeit und gleichmäßige Verteilung der Zuluft im Anschlusskasten. Wabenstruktur und Perforation der Frontplatte sorgen für eine laminare Strömung.

Dank der Wabenstruktur wird in allen Zulufteinheiten der Induktionseffekt reduziert. Der Induktionseffekt ergibt sich durch eine Saugwirkung an den Randbereichen der Einheiten. Er führt dazu, dass innerhalb der Einheiten eine geringe Menge verbrauchter Raumluft mit der zugeführten Frischluft vermischt wird. Dies wird durch die Wabenstruktur reduziert, wodurch eine bessere Luftqualität entsteht und die Stirnseiten der Einheiten sauber gehalten werden.

Darüber hinaus sorgt die Wabenstruktur aufgrund ihrer resonanzschalldämpfenden Eigenschaft für einen geringeren Schalldruckpegel.



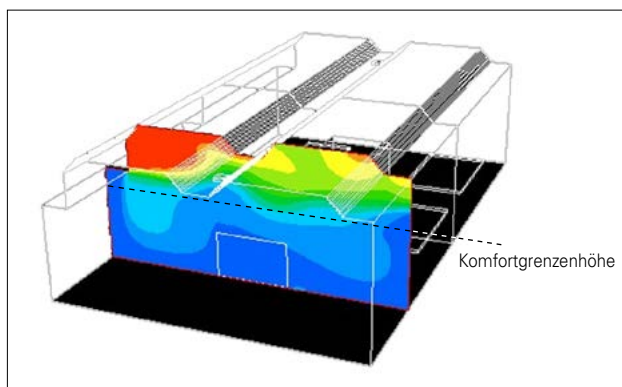
KCJ/1303/DE

Schichtenströmung

- Bis zu 70% bessere Luftqualität im Arbeitsbereich
- Wohlbefinden und Produktivität

Die impulsarme Zuluftzufuhr erfolgt nach dem Prinzip der Luftverdrängung. Die Zuluft sinkt naturgemäß zu Boden und verteilt sich dort im Arbeitsbereich. Über den einzelnen Wärmeeinheiten werden thermische und schadstoffhaltige Lasten durch direkte Konvektion in den Erfassungsbereich der Küchenlüftungsdecke transportiert. Voraussetzung dafür ist, dass die impulsarme Nachströmung der Zuluft den Thermikstrom nicht stört.

Es kommt zu einer Luftschichtenbildung mit einer Komfortgrenze. Diese Komfortgrenze befindet sich bei Halton-Küchenlüftungsdecken oberhalb der Kopfhöhe. Unterhalb dieser Grenze ist die Luftqualität optimal.



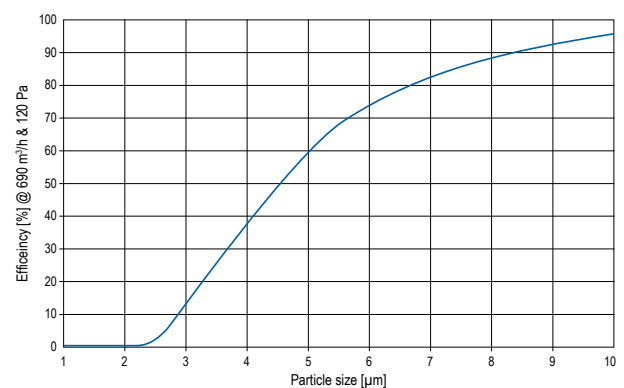
Beispiel computergestützter Strömungssimulation in optimalem Verbund: Capture Jet™-Technik sowie im Aufenthaltsbereich installierte Verdrängungseinheiten. Größtmöglicher Abzug der Wärmefahnen bei gleichzeitig idealem Arbeitsraumkomfort.

KSA-Zyklonfettabscheider

- Die Fettablagerung in den Abluftkanälen wird durch die hohe Wirksamkeit der Fettabscheider minimiert.
- Hygienisch und sicher

Die KSA-Fettabscheider besitzen ein wabenförmiges Profil. Dadurch wird die Luft im Fettabscheider verwirbelt. Es wird eine starke- und im Vergleich mit konventionellen Filtern vor allem kontinuierliche Zentrifugalkraft erzeugt. Partikel werden an das Profil gedrückt. Das entstehende Kondensat fließt zum Ablass in die Ablassrinne.

Die KSA-Fettabscheider bieten einen Wirkungsgrad von 95 % bei Partikeln eines Durchmessers von 10 Mikrometern. Sie besitzen ein UL-Zertifikat über Feuerbeständigkeit (UL = Underwriters Laboratories, USA) und eine NSF-Hygiene- und Sicherheitszulassung (NSF = National Sanitation Foundation, USA).



Wirksamkeitskurve der KSA-Abscheider nach der Methode VDI 2052 (Teil 1) „Raumluftechnische Anlagen für Küchen“. Bestimmung der Rückhalteeffizienz von Aerosolabscheidern in Abluftanlagen von Küchen“



KCJ/1303/DE

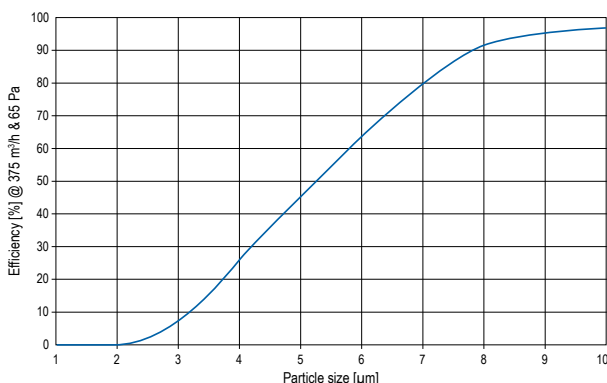
TWIN-FC-Abscheider für spezifische Brandschutzanforderungen

- Minimale Fettablagerungen in den Kanälen
- Hygiene und absoluter Brandschutz
- Entspricht DIN 18869-5

Der TWIN-FC-Abscheider umfasst zwei FC-Filter. Er ist daher vierlagig. Diese Bauweise sorgt für eine hohe Zentrifugalwirkung und eine sehr effektive Abscheidung. Dadurch werden wiederum die Fettablagerungen innerhalb der Kanäle entscheidend reduziert.

Der TWIN-FC-Abscheider entspricht den DIN 18869-5-Vorgaben. Er verhindert im Brandfall den Eintritt der Flammen in den Abluftbehandlungsbalken und somit ein Ausbreiten des Brands über die Abluftkanäle in das Gebäude.

Die TWIN-FC-Abscheider bieten einen Wirkungsgrad von 96 % bei einem Partikeldurchmesser von 10 Mikrometern. Sie können leicht ausgebaut werden und sind spülmaschinenfest.



Wirksamkeitskurve der TWIN-FC-Abscheider nach der Methode VDI 2052 (Teil 1) „Raumluftechnische Anlagen für Küchen“. Bestimmung der Rückhalteeffizienz von Aerosolabscheidern in Abluftanlagen von Küchen“

Wartung

- HACCP-zertifiziert (PE-567-HM02I)
- Zugang zu/Reinigung der Komponenten unproblematisch
- Hohes Hygieneniveau und schnelle Wartung

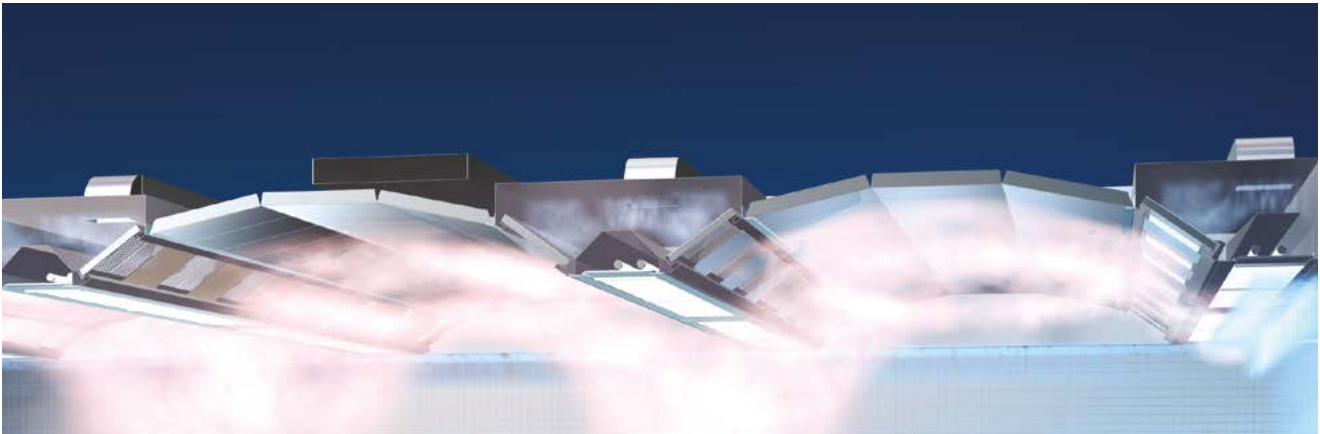
Alle Capture Jet™-Küchenlüftungsdecken besitzen weniger externe Edelstahlkomponenten und damit weniger schwer zu reinigende Fugen. Auf diese Weise wird für höchste Hygiene gesorgt. Die Verbindungen an der unteren Kante sind flüssigkeitsdicht geschweißt. Die gewölbte Ausführung der Zwischenpaneele sorgt für eine aerodynamische Form und somit für ein geringeres Kondensationsrisiko.

Sie verhindert überdies das Eintreten des Kochwrasen in die Decke und ermöglicht eine einfachere Wartung.

Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B.™) ermöglichen eine schnelle Zu- und Abluftvolumenstromregelung während der Inbetriebnahmephase oder bei Wartungsarbeiten.

Die laminare Zuluftströmung verhindert eine Vermischung der verunreinigten Luft mit zugeführter Außenluft, sodass sich keine Fettablagerungen an den Küchengeräten, am Boden (rutschige Böden sind eine große Sturzgefahr) und an der Bausubstanz absetzen können.

Dank der Kombination dieser Faktoren zeichnet sich die KCJ-Küchenlüftungsdecke durch höchste Hygiene sowie Sicherheit und Wartungsfreundlichkeit aus.



Gewölbte Ausführung

- Erhöhte Einschlusskapazität
- Ansprechende Optik
- Leichtere Wartung und verbesserte Hygiene

Die gewölbte Ausführung der Paneele zwischen den Abluftanschlusskästen erhöht das Einschlussvolumen. Bei großem Abluftvolumen wird die Abluft dort zwischengelagert und dann aerodynamisch an den Abluftanschlusskasten weitergeleitet.

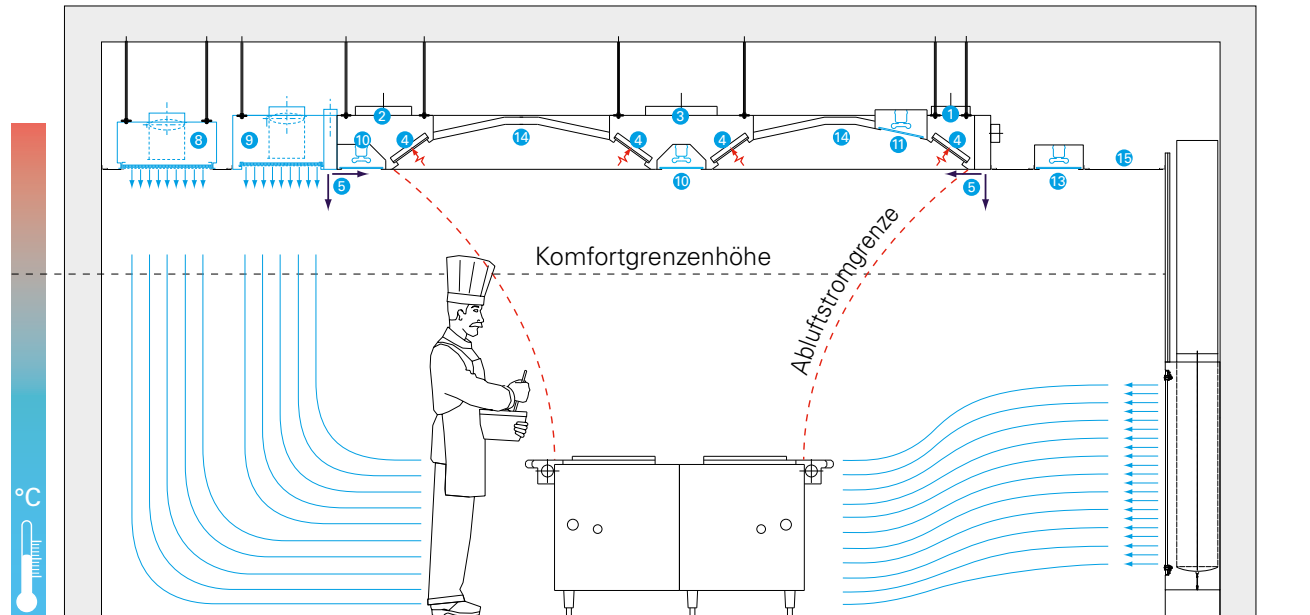
Durch die Überlappung der Gewölbe wird eine gute Luftundurchlässigkeit gewährleistet. Die Platten der neutralen Zone sind mit L-Profilen befestigt. Paneele und Platten können während der Reinigung nicht versehentlich verrutschen. Dadurch wird ein Eintreten von Kochdämpfen in den Bereich oberhalb der Decke verhindert.

Zur einfachen und schnellen Wartung und für den Zugang zu den Hohlräumen oberhalb der Decke können sämtliche Komponenten ohne Werkzeug abgenommen und wieder eingesetzt werden.

Beleuchtung

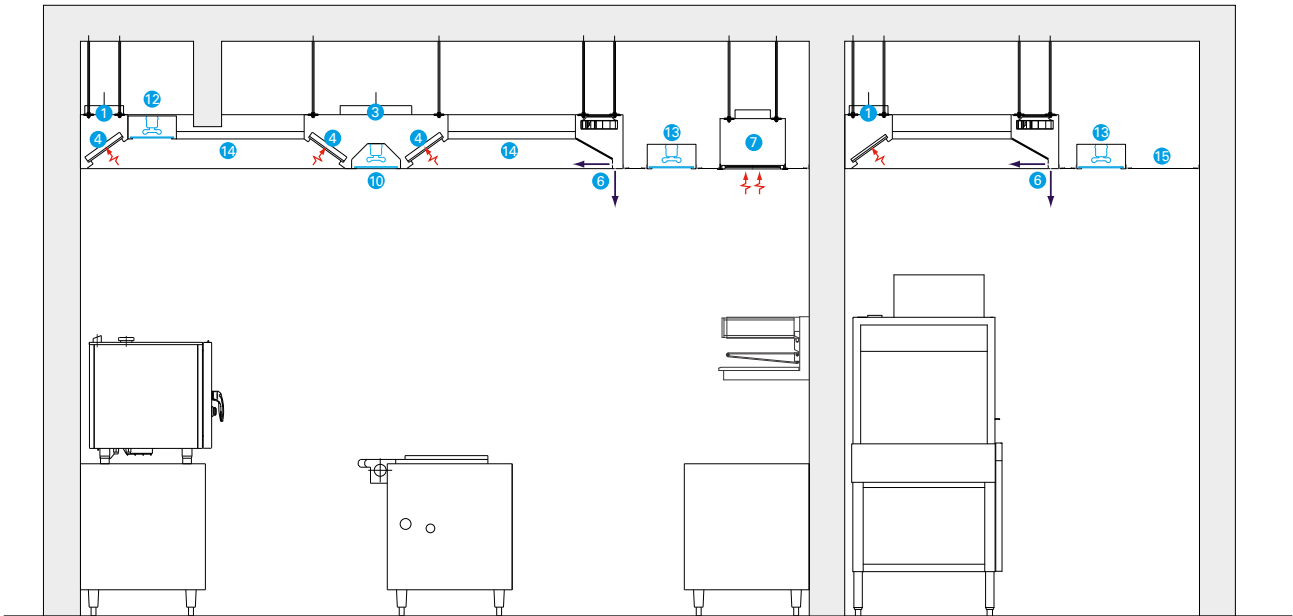
- Gleichmäßige Ausleuchtung
- Sehr gute Lichtverhältnisse

Es stehen fünf Leuchtenmodelle zur Auswahl. Die Leuchten können gleichmäßig im gesamten Küchenbereich, unabhängig von der Konfiguration der Küchendecke, verteilt werden. Sämtliche Modelle besitzen ein Vorschaltgerät und werden auf Siteco-Stromschienen installiert, sodass die Anzahl der eingeschalteten Leuchten variiert werden kann und damit weitere Energieeinsparungen möglich sind. Die gleichförmige und für Küchenarbeiten ideal geeignete Beleuchtung sorgt für sehr gute Lichtverhältnisse.



Allgemeine Spezifikation

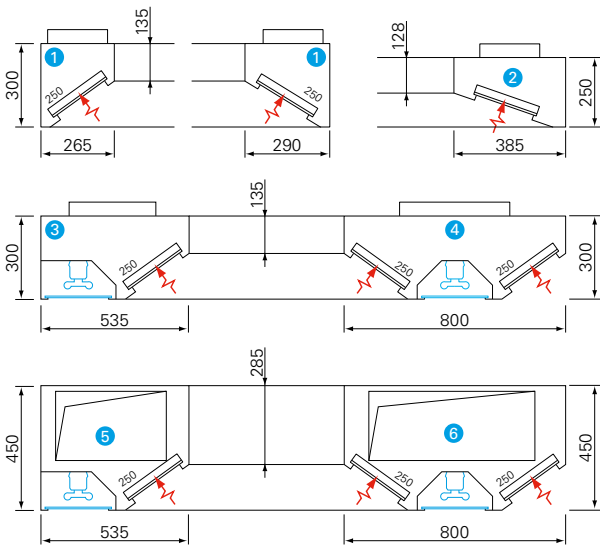
- Abluftbehandlungsbalken aus Edelstahl 1.4301, Korn 320, Schrauben/Nieten verborgen; T.A.B.™-Anschlüsse (Test- und Ausgleichsanschluss) für Druck- und Volumenstrommessung zur optimalen Volumenstromregelung; Flanschnähte 1,5 mm, geschweißt, Abluftbehandlungsbalken 1 mm
- 1 = Abluftbehandlungsbalken
- 2- Randbalken mit integrierter Leuchte
- 3- Mittelbalken mit integrierter Leuchte
- Hochwirksame KSA-Zyklonabscheider mit Feuerbeständigkeitszertifikat, zur Reinigung in der Spülmaschine problemlos abnehmbar; aus Edelstahl 1.4301; konstanter Druckverlust
- 4- KSA-Zyklonfettabscheider: 500 x 250 x 50 mm
- Küchenlüftungsdecken mit Dual Capture Jet™ mit Seitendüsen; Modularbauweise aus Edelstahl 1.4301, Korn 320, Schrauben/Nieten verborgen
- 5- Capture Jet™-Modul
- 6- Gewölbtes Capture Jet™-Modul mit integriertem Capture Jet™-Gebläse
- Abluftbehandlungsbalken für punktuellen Abzug aus Edelstahl 1.4301 samt Hochleistungs-FC-Abscheidern; TAB™-Anschluss (Test- und Ausgleichsanschluss) für Druckmessungen zur direkten Volumenstromregelung;
- 7- Abluftbehandlungsbalken für punktuellen Abzug
- Laminauzuluftelemente Edelstahlausführung 1.4301, Korn 320, Schrauben/Nieten verborgen; Edelstahl- oder Aluminiumfront, perforiert, Wabenstruktur
- 1- Laminauzuluftelement
- 9- Zuluftelement kombiniert mit Capture Jet™-Modul
- IP54-Leuchten mit zwei Röhren, 6-mm-Sicherheitsglas; 3-Phasen-Stromschienen
- 10- In Abluftbehandlungsbalken integrierte Leuchten
- 11- In gewölbte Paneele integrierte Leuchten
- 12- In Paneele integrierte Leuchten
- 13- In neutraler Zone integrierte Leuchten
- 14- Flache oder gewölbte Decke zwischen Abluftbehandlungsbalken: Standardausführung in Edelstahl 1.4301, Korn 320
- 15- Passivbereiche (außerhalb der Kochbereiche): Standardausführung mit Aluminiumplatten/-paneelen und Aluminiumprofilen, Leuchten oder integrierten Punktstrahlern; wahlweise Aluminiumplatten oder -paneele pulverbeschichtet (Standardfarbe weiß RAL 9010, andere Farben auf Anfrage) oder in Edelstahlausführung



Konstruktion und Komponenten

Die nachfolgenden Informationen und Zeichnungen beziehen sich auf Standardausführung und Standardbauteile. Je nach Anforderungen oder örtlichen Gegebenheiten können entsprechende Änderungen nötig sein.

Abluftbehandlungsbalken



Edelstahlausführung 1.4301, Korn 320, Schrauben/ Nieten verborgen; robuste, 1,5 mm dicke Seitenflansche; gute Steifigkeit und Dichtung durch Schweißnaht; T.A.B.™-Anschlüsse für Druckmessungen zur schnellen und zuverlässigen Volumenstromregelung

- 1- EP/S: Standard-Randbalken ohne Leuchte
- 2- EP/SF: extraflacher Randbalken ohne Leuchte
- 3- EP/SL: Standard-Randbalken mit Leuchte
- 4- EP/DL: Standard-Mittelbalken mit Leuchte
- 5- EP/SLC: Randbalken mit seitlichem Kanalanschluss und integrierter Leuchte
- 6- EP/DLC: Doppelanschlusskasten mit seitlichem Kanalanschluss und integrierter Leuchte

Einbauhöhe (Unterkante Lüftungsdecke)

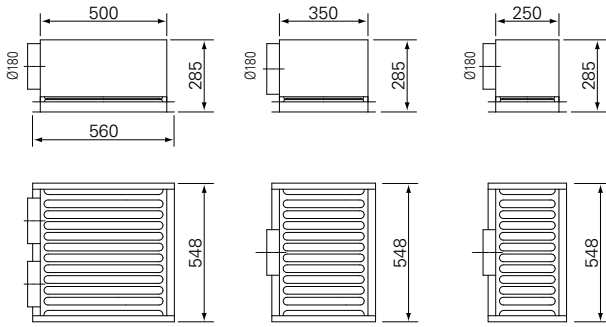
Bodenfläche	Minimum	BGN*
< 50 m ²	2.300 mm	2.500 mm
51-100 m ²	2.500 mm	2.750 mm
101-200 m ²	2.500 mm	3.000 mm
> 200 m ²	2.500 mm	3.250 mm

*Einbauhöhen gemäß Empfehlung der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe)

Maximale Anschlusskastenlänge: 3.500 mm
Für eine größere Länge können mehrere Anschlusskästen bei der Installation am Standort verbunden werden.

Standardabscheiderhöhe: 250 mm
Andere Höhen (und Kapazitäten) auf Anfrage erhältlich.

Abluftkasten für punktuellen Abzug



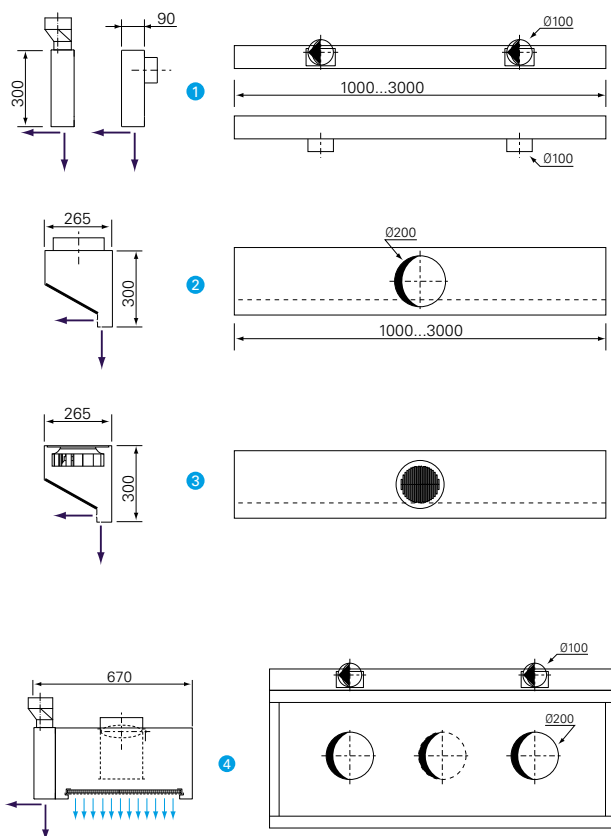
Maximale Länge: 3500 mm (7 Abscheider)

Diese Abluftkasten sind für kleinere Kochgeräte mit niedrigen Emissionen außerhalb des aktiven (von der Küchendecke abgedeckten) Bereichs vorgesehen, etwa kleine Grills, kleine Dampföfen oder Induktionskochfelder. Abluftkasten aus verzinktem Stahl; Hochleistungs-FC-Abscheider aus Edelstahl 1.4301, hochglanzpoliert, 1-mm-Stärke Abschlusselement aus eloxiertem Aluminium. Drei Größen verfügbar:

- 1- KBO/B50: FC-Abscheider, 500 x 500 mm, 600 m³/h max. bei 55 Pa
- 2- KBO/B35: FC-Abscheider, 500 x 350 mm, 450 m³/h max. bei 55 Pa
- 3- KBO/B25: FC-Abscheider, 500 x 250 mm, 300 m³/h max. bei 55 Pa

Extra:
Andere Maße

Capture Jet™-System (Patent angemeldet)



Eigenständige Capture Jet™-Module

Edelstahl 1.4301, Stärke 1 mm; ein vertikaler und ein horizontaler Düsensatz

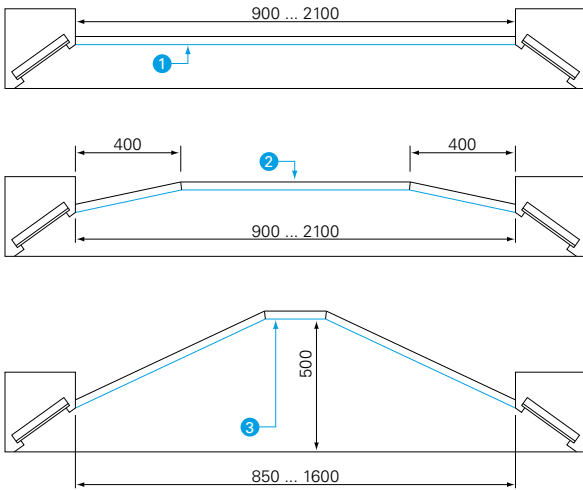
- 1- CJ/B: Capture Jet™-Modul
- 2- CJ/D: Gewölbtes Capture Jet™-Modul
- 3- CJ/DM: Gewölbtes Capture Jet™-Modul mit integriertem Capture Jet™-Gebläse

Capture Jet™-Module und Laminarströmungs-Zuluftelement

Design des Laminarströmungselements ähnlich den nachfolgend beschriebenen; Capture Jet-Modul aus Edelstahl 1.4301, Stärke 1 mm; ein vertikaler und ein horizontaler Düsensatz

- 4- CJ/LFU: Laminarströmungselement kombiniert mit Capture Jet™-Modul

Aktiver Bereich (Abzugsbereich)



Standardkonstruktion aus Edelstahl 1.4301, Korn 320, Stärke 1 mm; drei Plattentypen verfügbar:

1- AC/F: Edelstahl, Flachgewölbe (optional aus Aluminium)

2- AC/D: Edelstahl, Trapezgewölbe

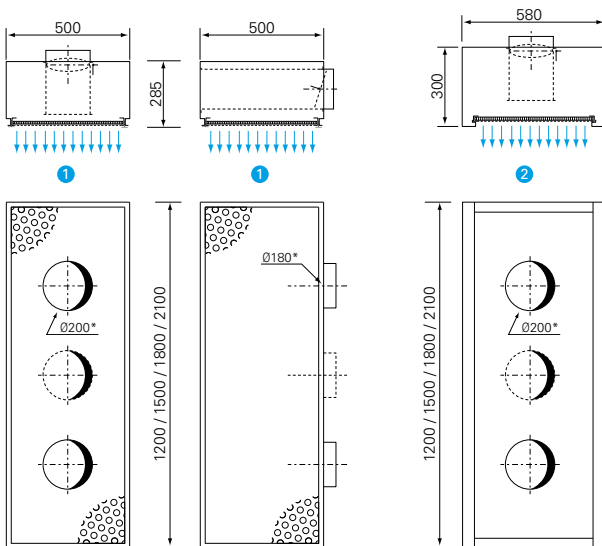
3- AC/HC: Trapezgewölbe mit hohem Einschlussvolumen

(für Kochgeräte mit hohen Emissionen oder den Einsatz in der Nahrungsmittelindustrie)

Extras:

Paneele pulverbeschichtet (Standardfarbe weiß RAL 9010, andere Farben auf Anfrage) oder in Edelstahlausführung.

Laminarströmungs-Zuluftelemente



* Die Anzahl Anschlussstutzen ist abhängig vom Abluftvolumenstrom pro Element und kann zur Drosselung der Durchsatzgeschwindigkeit und damit des Schalldruckpegels variiert werden.

1- LFU/A: Modulares Laminarzuluftelement

2- LFU/S: Eigenständiges Laminarzuluftelement

• Modulares Laminarzuluftelement:

Zum Einbau in neutralen Decken vom Typ Paneelausfertigung; Anschlusskasten aus verzinktem Stahl; Zuluftverteiler aus perforiertem, verzinktem Stahl; integrierte Ausgleichklappe; eloxierte Aluminiumfront mit Wabenstruktur; Rahmen in eloxiertem Aluminium; vibrationsdämpfende Befestigungswinkel

• Eigenständiges Edelstahl-Laminarzuluftelement:

Bauweise identisch mit der des Einzelzuluftelements; Zuluftkasten aus Edelstahl 1.4301, Korn 320;

Extras:

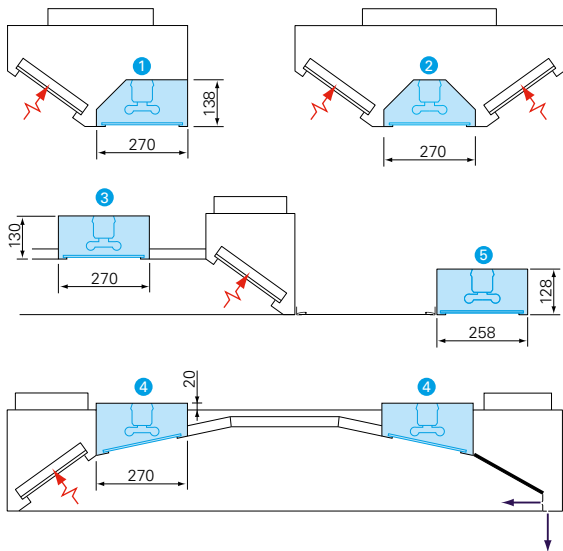
- Anschlüsse: Ø248 und 313 mm

- Oberfläche aus pulverbeschichtetem Aluminium (Standardfarbe Weiß RAL 9010, andere Farben auf Anfrage)

- Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl (eigenständiges Laminarzuluftelement) oder pulverbeschichtetem Edelstahl (Standardfarbe weiß RAL 9010, andere Farben auf Anfrage)

- Äußere Wärmeisolierung

Beleuchtung



IP54-Leuchten mit zwei Röhren, Sicherheitsglas, Stärke 6 mm; elektronisches Vorschaltgerät, 3-Phasen-Stromschiene

1- IL/EP: Standard-Randbalken mit Leuchte

2- IL/EP: Mittelbalken mit Leuchte

3- IL/FC: bündig mit flacher Decke abschließende Leuchte

4- IL/DC: bündig mit gewölbter Decke abschließende Leuchte

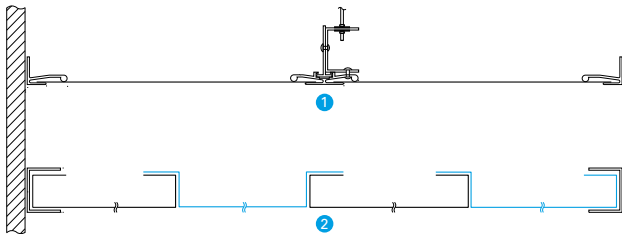
5- IL/NA: bündig mit Deckenplatten in der neutralen Zone abschließende Leuchte

Die Siteco-Anlage gestattet aufgrund der 3-Phasen-Stromschiene die individuelle Steuerung der Leuchten (1-, 2- oder 3-Leuchten-Betrieb).

Extras:

IP65-Schutz, T5-Lampen

Neutrale Decken



Die neutrale Decke ist für Bereiche ohne Kochgeräte vorgesehen.

1- Platten mit Aluminiumprofilen

2- Platten mit Aluminiumwinkeln

NC/PLA: Aluminiumplatten (1)

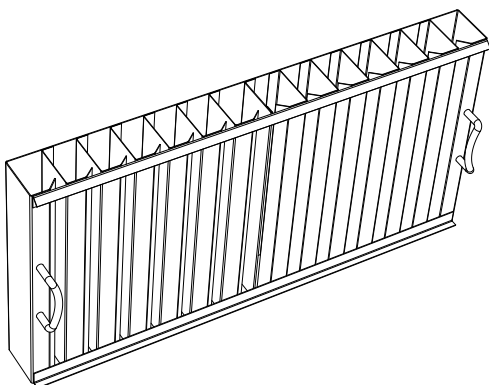
NC/PAA: Aluminiumpaneele (2)

NC/PAS: Edelstahlpaneele (2)

Extras:

- Platten oder Paneele pulverbeschichtet (Standardfarbe weiß RAL 9010, andere Farben auf Anfrage) oder in Edelstahlausführung
- Edelstahlwinkel (Paneele)
- Schalldämpfendes Material (Paneele)

KSA-Zyklonfettabscheider



Empfohlener Volumenstrom

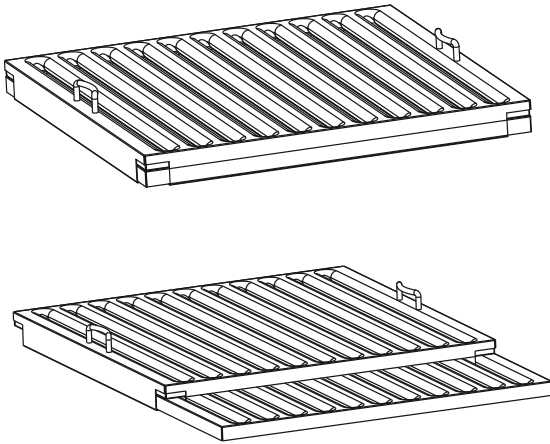
Menge pro Abscheider (250 mm) $500 < Q_e < 690 \text{ m}^3/\text{h}$

Druckverlust $65 < \Delta P < 120 \text{ Pa}$

Aus hochpoliertem Edelstahl 1.4301, mit konstantem Druckverlust und zwei Griffen; Wirkungsgrad von 95 % bei 120 Pa und Partikeldurchmesser ab 10 Mikrometer.

UL-Feuerbeständigkeitszertifikat, NSF-Hygiene- und Sicherheitszulassung. Neigung gewährleistet guten Kondensatabfluss, geringere Brandgefahr und perfekte Hygiene im Kochbereich.

TWIN-FC-Abscheider



Empfohlener Volumenstrom

Menge pro Abscheider (250 mm) $200 < Q_e < 350 \text{ m}^3/\text{h}$

Druckverlust $30 < DP < 55 \text{ Pa}$

Aus hochpoliertem Edelstahl 1.4301, mit konstantem Druckverlust und zwei Griffen; Wirkungsgrad von 96 % bei 65 Pa und Partikeldurchmessern ab 10 Mikrometer.

Der TWIN-FC-Abscheider entspricht den DIN 18869-5-Vorgaben und verhindert im Brandfall den Eintritt der Flammen in den Abluftbehandlungsbalken und somit ein Ausbreiten des Brandes über die Abluftkanäle in das Gebäude.

Schnellauswahldaten

Code	Bauteil	Standardlänge [mm]	Abstand [mm]		Empf. Volumenstrom* [m ³ /h/ml]	[l/s/ml]
EP/S	Randbalken	1000-3500	500	KSA	1000-1380	278-383
			500	TFC	400-700	111-194
EP/D	Mittelbalken	1000-3500	500	KSA	2000-2760	556-767
			500	TFC	800-1400	222-389
CJ/C	Kombi-Einheit aus Zulufoelement und Capture Jet™-Modul	1000	-		750-1000	208-278
CJ/B	Capture Jet™-Modul	1000-3500	500		20-30	6-8
LF/A	Laminarzulufoelement	1000	-		400-1000	111-278

* Für 250 mm hohe Abscheider

Küchendeckengewicht: CNS 30 kg/m², Aluminium 25 kg/m²



www.halton.com/foodservice

Halton Foodservice International

France

Halton SAS
Zone Technoparc Futura
CS 80102
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
PT 26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial Park
47500 Subang Jaya,
Selangor Malaysia
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
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 FZE
Jebel Ali Free Zone
Office/Warehouse S3B3WH08
P.O. Box 18116
Dubai
United Arab Emirates
Tel. + 971 (0)4 813 8900
Fax + 971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

Gemäß der Unternehmensphilosophie von Halton werden Produkte kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen an Bauform und technischen Daten sind daher vorbehalten. Weitere Auskunft gibt die nächstgelegene Halton-Niederlassung. Siehe: www.halton.com/locations