

Halton

– Capture Jet™ technologie en servicesystemen



Zeer efficiënte keukenventilatieoplossingen

Met de nieuwste technologieën en uitgebreide expertise heeft Halton zich gericht op de ontwikkeling van unieke systemen die energiebesparende oplossingen bieden voor het afvangen van onzuiverheden en hitte in professionele keukens. Deze systemen maken een prettigere en productievere omgevingstemperatuur mogelijk tegen lagere bedrijfskosten.

Halton Capture Jet™ technologie is het enige systeem dat de energierekening van een commerciële keuken tot 50% kan verminderen en tegelijkertijd de luchtkwaliteit van de voedselserviceomgeving kan verbeteren. In elke onderneming zijn de aanloopkosten en de bedrijfskosten kritieke factoren voor het bepalen van de levensvatbaarheid. Door de totale efficiëntie van het ventilatiesysteem te verbeteren, is het mogelijk besparingen te realiseren in zowel de aanloop- als de bedrijfskosten, terwijl de productiviteit van uw medewerkers wordt vergroot doordat de binnenklimaatomstandigheden worden verbeterd. Met een tekort aan bekwaam keukenpersoneel en de toenemende vraag naar energiezuinige en milieuvriendelijke installaties, zijn efficiënte oplossingen voor de voedselserviceomgeving nog nooit zo belangrijk geweest als nu.



Halton Capture Jet™ kappen zijn uitgerust met:

- Gepatenteerde Capture Jet™ technologie voor het verbeterd afvangen en bufferen van verontreinigde lucht
- Zeer efficiënte KSA-multicycloonfilters
- TAB™ nippels voor tests en regeling die de nauwkeurige afstelling van het luchtdebiet en de effectieve inbedrijfstelling van het ventilatiesysteem mogelijk maken
- Een verdringingsrooster voor luchtaanvoer
- Regelkleppen voor zowel toevoer als afzuiging
- Afzonderlijk instelbare toevoerluchtnozzels om de effecten van de stralingswarmte die door de kookapparatuur wordt afgegeven te compenseren
- Een fluorescentieverlichtingsarmatuur die een verlichtingssterkte van ongeveer 500 lux boven de werkvlakken levert
- Roestvrijstalen gelaste constructie (AISI 304)
- Optie voor apparatuur met automatisch waterwassysteem en Capture Ray UV-C technologie voor vetvernietiging

Halton Capture Jet™ technologie verbetert de afzuigkapefficiëntie

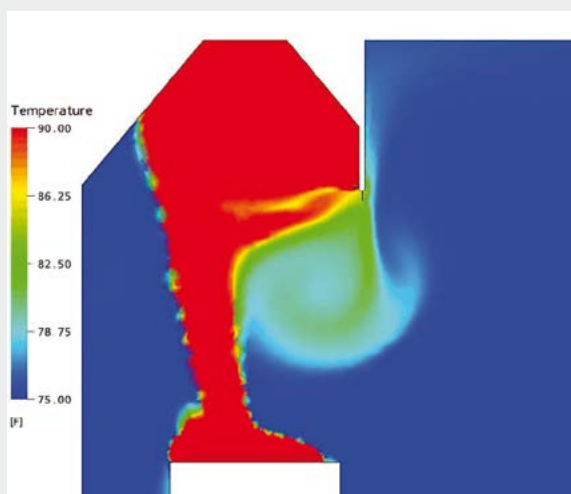
Vangefficiëntie is het vermogen van het keukenventilatiesysteem om bij een minimaal afzuigluchtdebiet voldoende lucht af te vangen en te bufferen. De Capture Jet™ technologie van Halton creëert negatieve druk langs de voorrand en zijkant van de kap en helpt bij het vangen en bufferen van hitte en verontreinigde lucht in de kritieke werkzone.

De grote efficiëntie van Halton keukenventilatiesystemen is gebaseerd op de unieke Capture Jet™ technologie, die de effectieve netto afzuigvolumes vermindert terwijl de afzuigefficiency wordt verbeterd en de omvang van ventilatoren en ventilatiekanalen tot een minimum wordt beperkt. Capture Jet™ afzuigkappen voorkomen dat de hitte en onzuiverheden die ontstaan door kookapparatuur, zich naar de werkzone verspreiden. De afzuigkappen produceren een kleine luchtstraal – de Capture Jet™ – die de omhoog stromende warme luchtstroom naar de filters leidt.

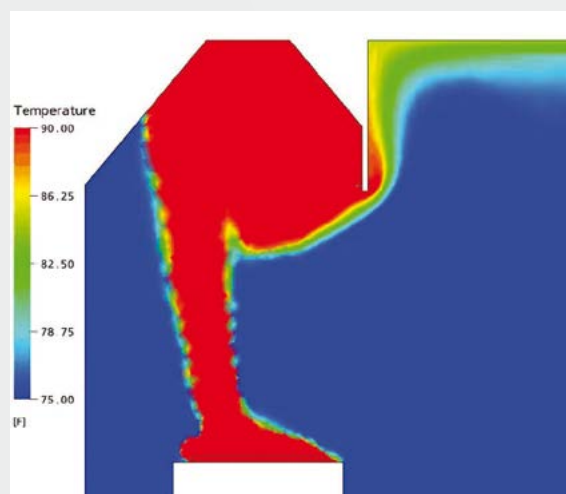
Vergeleken met conventionele kappen die alleen afzuigen, heeft de Capture Jet™ technologie 30 tot



40% minder afzuigvolume nodig voor het afvoeren van dezelfde hoeveelheid warmte. Dit levert direct besparingen op, zowel in bedrijfskosten als in aanloopkosten. Capture Jet™ afzuigkappen bevatten unieke mechanische KSA-filters, die 95% van de vetdeeltjes van acht micron en groter verwijderen. Deze besparen energie en hebben minder onderhoud nodig, omdat het drukverlies laag is en de roestvrijstalen filters eenvoudig te reinigen zijn. De kappen zijn ook voorzien van ons TAB™ systeem voor eenvoudig testen en afstellen ter plaatse.



Resultaten van de CFD-modellen voor de vangluchtkap met ingeschakelde Capture Jet™



Resultaten van de CFD-modellen voor de vangluchtkap met uitgeschakelde Capture Jet™

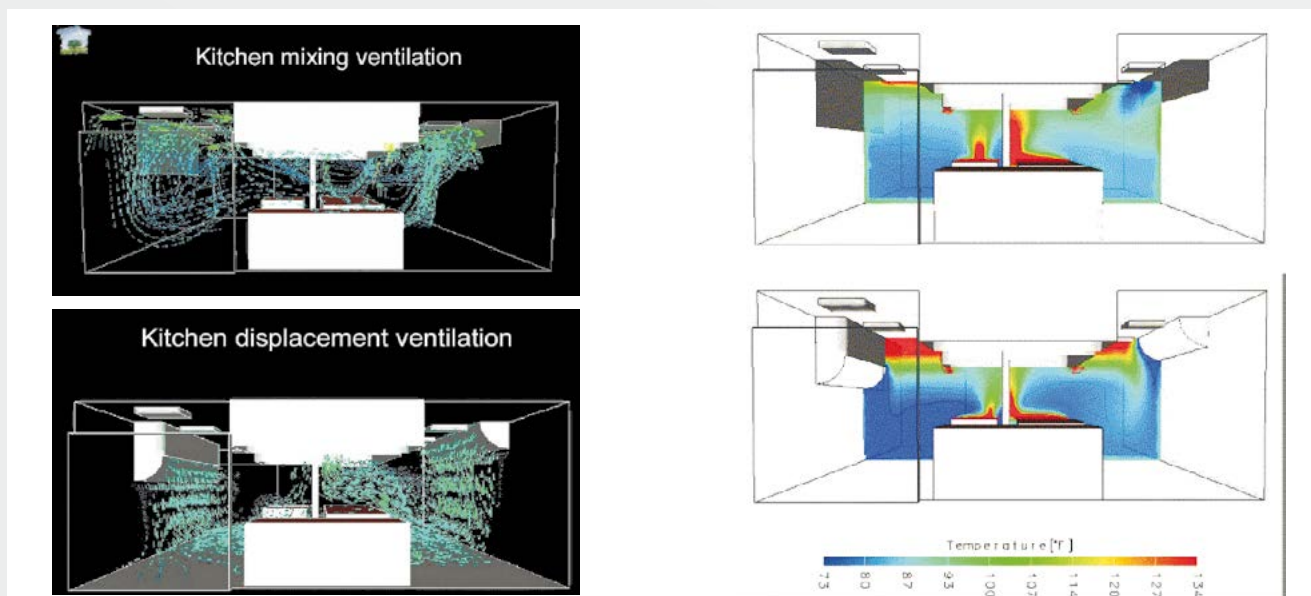
Geïntegreerde ontwerpbenadering voor grotere energiebesparingen

In commerciële keukens is een doeltreffend ventilatiesysteem van essentieel belang. Een belangrijk deel van de planning van keukenventilatie is gewijd aan het afvoeren van de kooklucht. Gewoonlijk wordt veel minder tijd besteed aan het plannen van hoe die hoeveelheid lucht moet worden vervangen. Tochtstromen en hoge lichtsnelheden die veroorzaakt worden door de verkeerde toevoer van vervangende lucht kunnen ertoe leiden dat de afzuigkap er niet in slaagt de verontreinigde lucht van de apparaten af te vangen en te bufferen.

Er kunnen belangrijke energiebesparingen worden gerealiseerd met verscheidene afzuigkaptoepassingen en de gerelateerde methoden voor verspreiding van vervangende lucht. Door analyse kan echter het potentieel van grotere energiebesparingen worden gerealiseerd met een geïntegreerd systeem met zowel luchtafzuiging als -toevoer voor de keuken. Halton past een holistische benadering van

keukenventilatie toe. Er wordt rekening gehouden met luchttoevoer- en afzuigsystemen om te zorgen voor uitstekende werkomstandigheden. Een combinatie van zeer efficiënte Capture Jet™ kappen en verdringingsventilatie verkleint de benodigde koelcapaciteit, terwijl de verblijfsruimte de juiste temperatuur behoudt. De natuurlijke drijfeigenschappen van de vervangende lucht helpen bij het vangen en bufferen van de verontreinigde warme lucht door deze in de kap te leiden.

De algemene problemen op het gebied van ventilatie in commerciële keukens omvatten de binnenluchtkwaliteit, brandpreventie, veiligheid, het comfort van de werknemers, investeringskosten apparatuur, bedrijfskosten en onderhoudskosten.



CFD-simulatie van een keuken met een mix- (boven) en een verdringingsluchtverdelingssysteem (onder). De luchttemperaturen worden weergegeven.

Zeer efficiënte vetvang- en emissiebeheersingstechnologieën

Het doel van een mechanisch vetfilter is grote deeltjes uit de afvoerstroom te verwijderen en bescherming tegen brand te bieden door te voorkomen dat vlammen in de afzuigkap en ventilatiekanalen terechtkomen.

Om te zorgen voor een zeer efficiënte vetverwijdering omvat de Capture Jet™ technologie het gepatenteerde KSA-multicycloonfilter van Halton, dat voldoet aan de UL- en NSF-eisen. Deze unieke vetvang bevat meerdere cycloonfilters die 95% van de vetdeeltjes van acht micron en groter verwijderen. Er wordt een zeer efficiënte vetfiltering bereikt doordat de filters bestaan uit unieke honingraatprofielen waarin de luchtstroom ronddraait. De lucht stroomt continu in dezelfde richting, waardoor vetdeeltjes door centrifugaalkrachten worden gescheiden van de luchtstroom.

Met zijn afzonderlijke kamers bevat het KSA-filter naar verhouding zeer veel vrije ruimte in vergelijking met traditionele vetfilters. Dit zorgt op zijn beurt weer voor minder drukverlies in het filter, wat de benodigde energie van de afzuigventilator verlaagt en zorgt voor minder lawaai van de afzuigkap, wat de bedrijfskosten van de Halton-oplossing nog verder verlaagt.

De afzuigefficiëntie en het drukverlies van het KSA-filter blijven vrijwel constant tijdens het gebruik. Onafhankelijke laboratoriumproeven wijzen uit dat dit het efficiëntste mechanische vetfilter op de markt is.

Halton Capture Ray UV-C vetvernietigingstechnologie trekt emissiebeheersing en filtratie-efficiëntie naar



een hoger plan. Capture Jet™ kappen kunnen worden uitgerust met UV-C, wat schone ventilatiekanalen en een verbeterde hygiëne en brandveiligheid tot gevolg heeft.

Eerst worden vetdeeltjes van acht micron en groter uit de luchtstroom gefilterd door middel van mechanische filtratie, en de resterende kleinere deeltjes en vetdampen worden vervolgens weggenomen met behulp van de UV-C oxidatietechnologie, waardoor uw ventilatiekanalen vetvrij blijven en de emissies uit de afvoeropening worden verminderd.

Het geavanceerde Pollustop luchtzuiveringssysteem van Halton kan in de totale keukentilatieoplossing worden opgenomen wanneer de beheersing van luchtverontreinigende stoffen bij het uitstootpunt vereist is. Het verwijdert rook, absorbeert overtollige ozon en vermindert de kooklucht in de luchtstroom, waardoor commerciële keukens geplaatst kunnen worden in gebieden waar geen voorzieningen zijn voor keukenafzuiging.



Capture Jet™ afzuigkappen

De serie Halton Capture Jet™ afzuigkappen biedt oplossingen voor uiteenlopende professionele ventilatietoepassingen voor vrijwel elk kookproces. De combinatie van Capture Jet™ technologie met het KSA-filter levert het meest efficiënte systeem op dat beschikbaar is voor de verwijdering van convectielucht en verontreinigde lucht.

De Capture Jet™ kappen maken gebruik van het geavanceerde Halton Capture Jet™ systeem, dat horizontale en verticale luchtstromen aan de voorkant en zijkanten van de kap combineert om het vangen en bufferen van de luchtstromen die door de kookapparatuur worden gegenereerd te verbeteren, zelfs aan het einde van de lijn. De Capture Jet™ met Side-Jet-technologie is gebaseerd op het grote meevoerend vermogen van compacte, snelle vangluchtstromen. Deze introduceren op efficiënte wijze omgevingslucht aan de kritieke voor- en zijkanten van de kap, waardoor het ontsnappen van verontreinigde lucht tot een minimum wordt beperkt en de luchtkwaliteit in het werkgebied uitstekend blijft.

KVF – Capture Jet™ kap met toevoerlucht

De KVF Capture Jet™ kap bestaat uit een verdringingsrooster, een verlichtingsarmatuur, regelkleppen, zeer efficiënte KSA-vetfilters, en luchtstroommeetnippels.

KVI – Capture Jet™ kap

De KVI kap bestaat uit een Capture Jet™ unit, een verlichtingsarmatuur, regelkleppen, luchtstroommeetnippels en zeer efficiënte KSA-filters.

KVI – Capture Jet™ Backshelf kap

De KVL Backshelf kap maakt gebruik van Capture Jet™ technologie en zeer efficiënte KSA-vetfilters. Hij omvat een lichtarmatuur en luchtstroommeetnippels.



Capture Ray UV-C kappen

Veel keukens hebben oplossingen voor emissiebeheersing in de afzuigsystemen nodig om te voldoen aan de toenemende eisen op het gebied van milieuvriendelijke installaties. Halton Capture Ray kappen zijn gebaseerd op de gepatenteerde Capture Jet™ oplossing van Halton, geavanceerde mechanische KSA-filtertechnologie en een UV-C systeem voor de vernietiging van vet dat vrijkomt tijdens het kookproces. Onze UV-C technologie is wetenschappelijk getest en omvat alle nodige veiligheidseigenschappen. Samen zorgen deze eigenschappen voor schone ventilatiekanalen en een verbeterde brandveiligheid.

De beheersing van luchtjes, rook en het uiterlijk van ventilatiekanalen zijn factoren die zorgvuldig overwogen moeten worden bij het ontwerp van een voedselserviceomgeving. Het geavanceerde luchtzuiveringssysteem van Halton is ontworpen om te worden opgenomen in commerciële keukenventilatiesystemen, waar beheersing van verontreinigende stoffen in de lucht bij het uitstootpunt een vereiste is.

UVF/UVI – Capture Jet™ kap met toevoerlucht en UV-C technologie

De UVF Capture Ray kap voorzien van verdringingsrooster, zeer efficiënte KSA-vetfilters en ultravioletcassette biedt een complete set bedienings- en veiligheidseigenschappen.



UVL – Capture Jet™ Backshelf kap met UV-C technologie

De UVL Backshelf Capture Ray kap is uitgerust met zeer efficiënte KSA-vetfilters en ultravioletcassette. Hij biedt een complete set bedienings- en veiligheidseigenschappen.



Pollustop - luchtzuiveringssysteem

Pollustop, de geavanceerde luchtzuiveringstechnologie van Halton, bestaat uit een reeks standaard filterassemblages die ontworpen zijn om verontreinigende stoffen als rook en overtollige ozon uit de lucht te verwijderen voordat ze in de atmosfeer worden uitgestoten.





Servicesysteemverbeteringen

Waterwassystemen

Halton biedt automatische wassystemen voor afzuigkappen, die de efficiëntie van het Capture Jet™ systeem combineren met reiniging van filter- en afzuigplenum. Deze houden de prestaties van de vetvanger op peil en zorgen ervoor dat het hele systeem topprestaties blijft leveren. Met ons geavanceerde ontwerp hoeven de filters bovendien niet te worden verwijderd uit de kap, wat de arbeidskosten verlaagt.

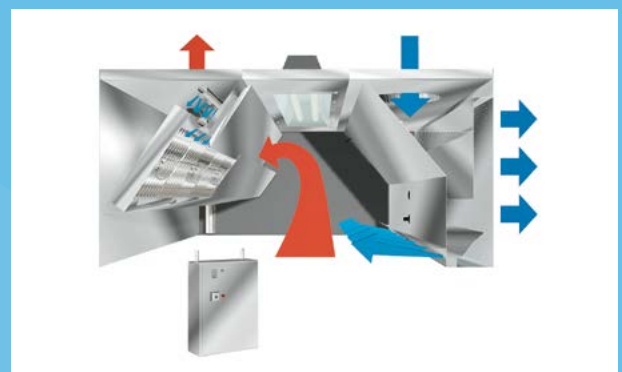
- Halton waterwaskappen werken door reinigingsmiddel gemengd met water door de KSA-filters te spuiten vanuit het afzuigplenum en op de buitenzijde van de KSA-unit.
- De wascyclus is programmeerbaar met een afzonderlijke besturingskast die kan worden aangesloten op meerdere groepen afzuigkappen.
- Het systeem omvat standaard Capture Jet™ technologie en KSA-multicycloonfilters (conform de UL- en NSF-eisen).
- Het zorgt voor een tochtvrije luchttoevoer door middel van een verdringingsrooster.
- Het systeem wordt geleverd met integrale verlichting, regelkleppen en TAB™ nippels voor tests en regeling (waarmee de luchtstroomsnelheden nauwkeurig en eenvoudig kunnen worden aangepast en ventilatiekanalen kunnen worden ingeregeld, voor een effectieve inbedrijfstelling).

KWF – Capture Jet™ kap met toevoerlucht en automatische waterwastechnologie

De KWF Capture Jet™ kap is voorzien van luchttoevoer via een verdringingsrooster, zeer efficiënte KSA-filters en automatische reiniging van het afzuigplenum en vetfilters.

KWI – Capture Jet™ kap met automatische waterwastechnologie

De KWI Capture Jet™ kap is voorzien van zeer efficiënte KSA-filters en automatische reiniging van het afzuigplenum en vetfilters. Afzonderlijk instelbare toevoerluchtnozzels om de effecten van de stralingswarmte te verminderen.





Brandveiligheid

Er kan optioneel een brandbestrijdingssysteem worden ontworpen dat economisch past in keukenapparatuur en afzuigkappen van bepaalde afmetingen.

Het belangrijkste doel van een brandveiligheidssysteem is de aanwezigen en brandweerlieden te beschermen in geval van brand. In commerciële keukens bestaat het grootste brandgevaar op plekken waar veel vet vrijkomt: frituurpannen, pannen met vet, grillplaten, wokken. De aanwezigheid van vet op oppervlakken met hoge temperaturen kan vlammen veroorzaken, waardoor het vet ontbrandt.

Een systeem met blusvloeistof van Halton, dat in de fabriek wordt voorzien van blusleidingen, is een volautomatische, autonome, niet-elektrische oplossing voor 24-uurs bescherming van de kookapparatuur, afzuigplenum, en afzuigkanaalverbindingen. Een systeem omvat standaard een roestvrijstalen bedieningspaneel, smeltveiligheidsdetectie, een inrichting die de brandstof uitschakelt, een handmatig brandalarm op afstand, en roestvrijstalen leidingen waar deze zichtbaar zijn.





Unipoint voorzieningsverdelingsunits

Halton levert voorzieningsverdelingsunits op maat met alle leidingen en elektrische voorzieningen voor commerciële keukens. De inherente flexibiliteit van dit systeem maakt het mogelijk uitbreidingen of aanpassingen snel en eenvoudig uit te voeren, zodat ruimte kan worden geboden aan veranderingen in het keukenontwerp. Unipoint is volledig toegankelijk, zodat reiniging en onderhoud eenvoudig kunnen plaatsvinden.

- Alle interne leidingen en technische faciliteiten worden vooraf in de fabriek geassembleerd en getest
- Totale scheiding van M&E voorzieningen
- Gecoördineerde interface met ventilatieproducten
- Beschikbaar als wandmodel of als eilandmodel
- Speciale stijgbuizen en/of stijgbuizen voor meerdere voorzieningen, afhankelijk van de toepassingen
- Een groot aantal optionele extra's





Tot uw dienst

Halton ontwikkelt, ontwerpt en produceert al meer dan 30 jaar zeer efficiënte keukenventilatieoplossingen. Wij zijn van mening dat een goede binnenluchtkwaliteit de sleutel is tot een gezonder en productiever leven. Het bedrijf is toegewijd aan het volgen van de normen en richtlijnen die ons helpen een zo energiezuinig, hygiënisch en veilig mogelijke voedselserviceomgeving te realiseren.

Onze internationale ervaring stelt ons in staat unieke oplossingen te creëren die zijn aangepast aan de nationale eisen. Met de klanttevredenheid, planning en projectvereisten altijd in gedachten, bieden wij een totaalpakket en een zeer flexibele benadering van oplossingen op maat, die de wensen van de klant volledig vervullen.



www.halton.com/foodservice

Halton BV

Utrechthaven 9 A, 3433 PN, NIEUWEGEIN
 Tel. : +31 3 06 007 060
 Fax : +31 3 06 007 061
www.halton.nl

Halton NV/SA

Researchpark Haasrode 1820, Interleuvenlaan 62
 B-3001 Leuven
 Tel. : +32 16 40 06 10
 Fax : +32 16 40 22 64
www.halton.be

Halton Foodservice Contact Gegevens

Kijk op www.halton.com voor een vestiging in uw buurt.

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
 Lot 26064
 Persiaran Technology Tinggi
 Subang Hi-Tech Industrial Park
 42000, 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