

Halton

– Technologia Capture Jet™ i systemy ułatwiające eksploatację



Wysoko sprawne rozwiązania wentylacji kuchni

Pracując nad najnowocześniejszymi technologiami i prowadząc szeroko zakrojone badania, firma Halton skupiła się na unikalnych, energooszczędnych systemach wychwytywania zanieczyszczeń powietrza i zysków ciepła emitowanych w profesjonalnych kuchniach. Efektem stosowania tych systemów jest zapewnienie komfortowych warunków pracy przy jednoczesnej redukcji kosztów użytkowania.

Technologia Capture Jet™ jest jedynym systemem, przy zastosowaniu, którego można obniżyć zużycie energii elektrycznej aż o 50% równocześnie poprawiając jakość powietrza i warunki wewnątrz pomieszczenia. Przy każdej nowej inwestycji wielkościami określającymi szanse powodzenia są nakłady początkowe i bieżące koszty utrzymania. Podniesienie efektywności systemu wentylacji umożliwia zarówno obniżenie nakładów inwestycyjnych jak i kosztu eksploatacji. Poprawa warunków w pomieszczeniu podnosi też wydajność pracy personelu. W warunkach braku wykwalifikowanych pracowników na rynku i rosnących wymagań oszczędności energii oraz działań pro- ekologicznych, bardzo sprawne systemy dla obsługi kuchni jeszcze nigdy nie były tak ważne.



Okapy z systemem Capture Jet™ 3 firmy Halton są wyposażone w:

- Chronioną patentem technologię Capture Jet do ulepszonego wychwytywania i zatrzymywania zanieczyszczeń
- Wysoko sprawne multicyklonowe filtry tłuszczu KSA
- Króćce pomiarowo regulacyjne TAB, pozwalające na precyzyjne nastawienie przepływów powietrza i efektywne działanie systemu
- Moduł nawiewny umożliwiający wprowadzenie powietrza z małą prędkością
- Przepustnice regulacyjne zarówno na nawiewie jak i wyciągu
- Indywidualnie regulowane dysze nawiewne kompensujące efekt promieniowania cieplnego od sprzętu kuchennego
- Oświetlenie fluorescencyjne zapewniające natężenie ok. 500lx na powierzchni pracy
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej spawanej (AISI 304)
- Opcjonalnie automatyczny system myjący i wiązka promieniowania UV-C do likwidacji złożeń tłuszczu

Technologia Capture Jet™3 firmy Halton podnosi sprawność okapu

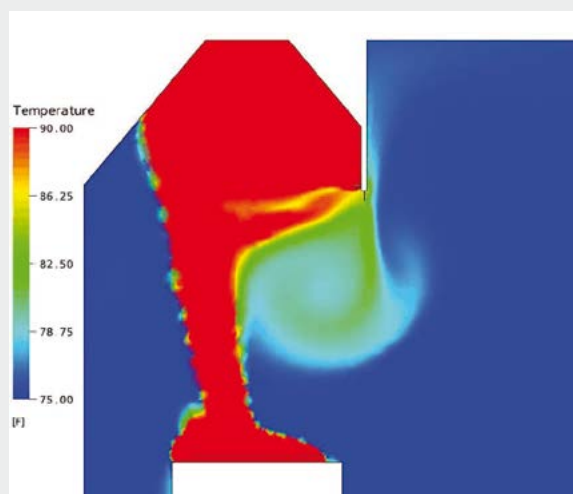
Sprawność wychwytywania jest to zdolność systemu wentylacji do wychwytywania i zatrzymywania oparów przy minimalnym strumieniu powietrza wywiewanego. System Capture Jet™ 3 firmy Halton wytwarza podciśnienie wzdłuż przedniej i bocznych krawędzi okapu. W ten sposób wspomaga wychwytywanie i zatrzymywanie oparów i ciepła ściśle w strefie pracy.

Wysoka sprawność systemów wentylacji kuchni firmy Halton opiera się na unikalnej technologii Capture Jet™ 3, która podnosząc sprawność wyciągu, zmniejsza ilość powietrza wyciągowego i pozwala na zmniejszenie przekroju kanałów wyciągowych i wentylatora. Okapy wyposażone w system Capture Jet™ 3 zapobiegają rozprzestrzenianiu się strumienia ciepła i oparów poza strefą gotowania. Okapy te dostarczają niewielki strumień powietrza – strumień Capture Jet™ – który kieruje powstający nad urządzeniami kuchennymi ciepły prąd bezpośrednio w stronę filtrów.

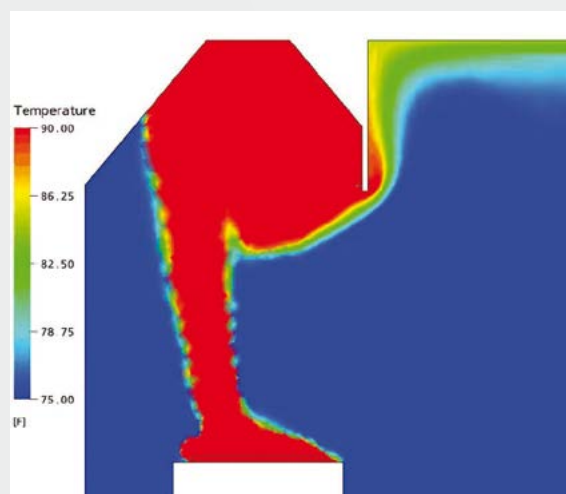
W porównaniu z tradycyjnymi okapami tylko wyciągowymi, usuwanie takich samych zysków ciepła następuje przy zmniejszeniu ilości wyciąganego powietrza o 30 – 40%. To owocuje bezpośrednimi



oszczędnościami w nakładach inwestycyjnych i bieżącej eksploatacji. Okapy z systemem Capture Jet™ 3, wyposażone są w wyjątkowe filtry mechaniczne KSA. Usuwiają one do 95% drobin tłuszczu o wielkości 8 mikronów i większych. Straty ciśnienia na nich są nieduże, ponadto wykonane ze stali nierdzewnej, charakteryzują się łatwością czyszczenia. Czynniki te składają się na niskie koszty eksploatacyjne. Okapy są wyposażone w króćce regulacyjno-pomiarowe TAB™, które pozwalają na łatwe uzyskanie wymaganych warunków pracy.



Model CFD dla okapu z systemem Capture Jet 3.
Nawiew Capture Jet™ WŁĄCZONY

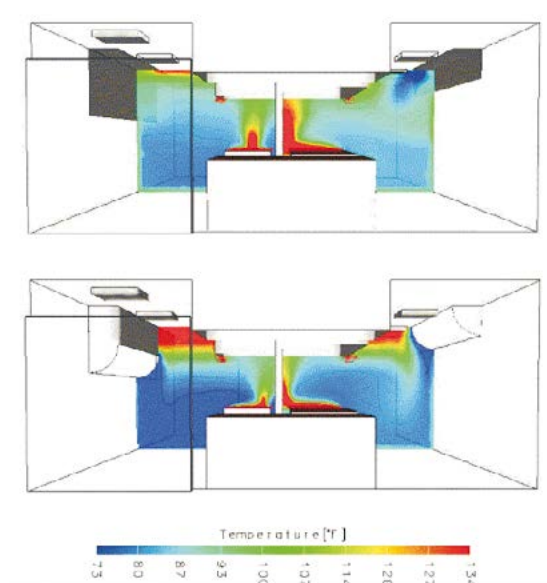
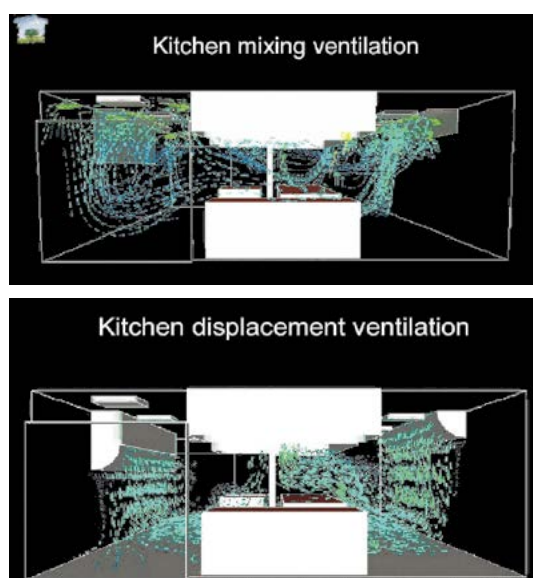


Model CFD dla okapu z systemem Capture Jet 3.
Nawiew Capture Jet™ WYŁĄCZONY

Nawiew wyporowy prowadzi do większej oszczędności energii

Efektywna wentylacja pomieszczeń kuchennych jest dziś powszechnym problemem na świecie. Większość uwagi poświęca się usuwaniu zanieczyszczeń powstających w kuchni. Znacznie mniej prac jest prowadzonych w kierunku właściwego rozwiązania sposobu odprowadzenia danej objętości powietrza. Poprzeczne prądy w pomieszczeniu oraz zbyt wysoka prędkość powietrza świeżego wprowadzanego do kuchni skutkują niepoprawną pracą okapów. Poważne oszczędności energii przynosi stosowanie odpowiednio skonstruowanych okapów w połączeniu z właściwym sposobem nawiewu powietrza. Zgodnie z badaniami, największą możliwość oszczędzania daje zintegrowany system nawiewno – wyciągowy.

Firma Halton traktuje problem wentylacji kuchni w sposób całościowy. W celu stworzenia w kuchni jak najlepszych warunków pracy, pod uwagę brany jest zarówno nawiew, jak i wywiew powietrza. Połączenie działania wysokowydajnych okapów posiadających system Capture Jet ze zintegrowanym w okapie nawiewem wyporowym zmniejsza zapotrzebowanie na chłód, pomimo utrzymywania właściwej temperatury w pomieszczeniu. Nawiew wyporowy i naturalna w tym przypadku stratyfikacja powietrza w kuchni pomagają w wychwytywaniu i zatrzymaniu zanieczyszczonego powietrza we wnętrzu okapu. Całościowy problem wentylacji kuchni profesjonalnych obejmuje jakość powietrza wewnętrznego, zabezpieczenie przeciwpożarowe, bezpieczeństwo, komfort pracowników, koszt inwestycji, koszt działania i serwisowania.



CFD – komputerowa symulacja kuchni z systemem wentylacji mieszającej (u góry) i wyporowej (na dole). Pokazano temperatury powietrza.

Dokładne i efektywne usuwanie tłuszczu i kontrola emisji zanieczyszczeń

Celem stosowania mechanicznych filtrów tłuszczu jest usunięcie ze strumienia wywiewanego powietrza dużych cząstek oraz zapobieżenie powstaniu ognia w systemie wyciągowym.

Aby zapewnić wysoką wydajność pracy filtrów, technologia Capture Jet zawiera opatentowane multicyklonowe filtry KSA. Posiadają one kategorię UL odporności ogniowej oraz świadectwo NSF higieny i bezpieczeństwa.

Unikalna budowa oparta na zastosowaniu dużej liczby cyklonów zapewnia 95% sprawność filtracji dla cząstek tłuszczu o wielkości 8 μ m i większych. Wysoką sprawność uzyskuje się dzięki zastosowaniu struktury plastra miodu i wprawieniu powietrza wewnątrz filtru w ruch spiralny. Powietrze bez przerwy przepływa w tym samym kierunku, co sprawia, że siła odśrodkowa oddziela tłuszcz. Porównując filtry KSA z tradycyjnymi filtrami tłuszczowymi, to dzięki budowie z oddzielnych komórek, filtry te mają bardzo wysoki współczynnik wolnej przestrzeni. W rezultacie spadek ciśnienia na filtrze jest mniejszy, a co za tym idzie można dobrać mniejszy wentylator o niższym zużyciu energii. Dodatkowo wiąże się to ze spadkiem głośności urządzenia.

Sprawność pracy filtra KSA i spadek ciśnienia na nim pozostają właściwie niezmiennie w ciągu cyklu pracy. Badania przeprowadzone przez niezależne laboratoria potwierdzają, że jest to najbardziej wydajny mechaniczny filtr tłuszczowy na rynku.

Technologia Capture Ray wykorzystująca wiązkę



promieniowania UV-C do likwidacji tłuszczu zmniejsza jego emisję do nigdy wcześniej nie osiąganego poziomu. Okapy z systemem Capture Jet mogą być wyposażone w moduł UV-C, dzięki czemu uzyskuje się czyste kanały, podwyższoną higienę oraz bezpieczeństwo.

W pierwszej kolejności cząsteczki tłuszczu o rozmiarze 8 μ m i większe są oddzielane przy użyciu filtrów mechanicznych. Następnie mniejsze cząstki i pary tłuszczu są eliminowane przez technologię UV-C w procesie utleniania. Dzięki tym działaniom uzyskujemy niezabrudzone tłuszczem kanały i małą emisję tłuszczu w rejonie wentylatora wyciągowego. Jeżeli istotnym kryterium jest stopień zanieczyszczenia powietrza na wywiewie, można zastosować opracowany przez firmę Halton zaawansowany system oczyszczania powietrza Pollustop. Usuwa on dym, absorbuje dodatkowy ozon, minimalizuje zapachy kuchenne, dzięki czemu pozwala na lokalizację kuchni komercyjnych w rejonach, gdzie nie przewidywano tego typu instalacji wyciągowych.



Okapy z systemem Capture Jet™

Typoszereg okapów z systemem Capture Jet™ firmy Halton zapewnia rozwiązania wentylacji dla wszelkich profesjonalnych zastosowań, do zastosowania właściwie przy wszelkich procesach gotowania. Technologia Capture Jet w połączeniu z bardzo sprawnymi filtrami KSA o niskich stratach ciśnienia tworzą razem najbardziej wydajny system usuwania strumienia ciepła i zanieczyszczeń.

Okapy z systemem Capture Jet 3 wykorzystują zaawansowaną technologię opracowaną przez firmę Halton, łączącą nawiew strumieni poziomych (wiązka wychwytyjąca) i pionowych z przodu i po bokach okapu. Prowadzi to do poprawy wychwytywania i zatrzymywania oparów emitowanych przez sprzęt kuchenny, nawet z boku okapu. System Capture Jet 3 z technologią boczną Side Jet bazuje na małych strumieniach o dużej prędkości. Strumienie te indukują powietrze w krytycznych miejscach z przodu i po bokach okapu, minimalizując rozprzestrzenianie się zanieczyszczonego powietrza poza okap i tworząc komfortowe warunki w strefie pracy. Nawiew systemu Capture Jet 3 wytwarzany jest przez zabudowany w okapie wentylator wiązki.

KVF – Okap z systemem Capture Jet™ 3 i nawiewem powietrza kompensacyjnego

Okap KVF Capture Jet zawiera moduł nawiewnika o niskiej prędkości wypływu, oświetlenie, przepustnice regulacyjne, wysokowydajne filtry tłuszczowe KSA, króćce pomiarowe.



KVI – Okap z systemem Capture Jet™ 3

Okap KVI posiada system Capture Jet, oświetlenie, przepustnice regulacyjne, króćce pomiarowe, wysokowydajne filtry tłuszczowe KSA.



KVL – Okap z systemem Capture Jet™ 3 i ścianką tylną

Okap KVL ze ścianką tylną posiada system Capture Jet, wysokowydajne filtry tłuszczowe KSA. Jest wyposażony w oświetlenie i króćce pomiarowe. Główne zastosowanie – nad frytkownicę.



Okapy z systemem filtracji UV-C Capture Ray

Zgodnie z działaniami zmierzającymi ku większej ochronie środowiska naturalnego, w wielu wypadkach wymagana jest regulacja poziomu zanieczyszczeń w powietrzu usuwanym z kuchni. Okapy Capture Ray firmy Halton opierają swe działanie na opatentowanym systemie Capture Jet, zaawansowanych filtrach tłuszczowych KSA, wiązce promieniowania UV-C niszczącej tłuszcz emitowany podczas procesu gotowania. Nasza technologia wykorzystania promieniowania UV-C jest naukowo przebadana i zawiera wszelkie niezbędne elementy bezpieczeństwa. Równoczesne zastosowanie tych elementów pozwala na uzyskanie czystych przewodów wentylacyjnych i podwyższenie bezpieczeństwa.

Sterowanie emisją zapachów, dymu, występowanie zewnętrznych kanałów wyrzutowych, to czynniki, które należy rozważyć przy projektowaniu kuchni. Zaawansowana technologia oczyszczania powietrza firmy Halton stworzona jest z myślą o systemach wentylacji kuchni, w których wymagane jest sterowanie poziomem zanieczyszczeń powietrza wywiewanego.

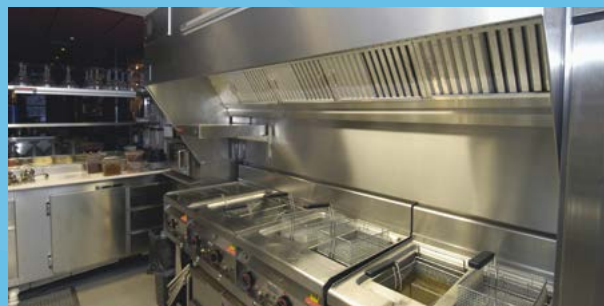
UVF/UVI – Okapy z systemem Capture Jet™ 3, nawiewem powietrza i technologią UV-C

Okap UVF Capture Ray, wyposażony w moduł nawiewu powietrza z niską prędkością, wysokowydajne filtry tłuszczowe KSA, kasetę promieniowania UV oferuje kompletny zestaw oczyszczania powietrza i elementy bezpieczeństwa.



UVL – Okap z systemem Capture Jet™ 3, ze ścianką tylną i technologią UV-C

Okap UVL Capture Jet ze ścianką tylną jest wyposażony w wysokowydajne filtry tłuszczowe KSA, kasetę promieniowania UV. Również oferuje kompletny zestaw oczyszczania powietrza i elementy bezpieczeństwa.



System oczyszczania powietrza Pollustop

Zaawansowana technologia oczyszczania powietrza Pollustop firmy Halton opiera się na szeregu standardowych filtrów zaprojektowanych w celu usuwania z powietrza przed jego wyrzuceniem do atmosfery, zanieczyszczeń takich jak dym lub dodatkowy ozon.





Systemy usprawniające eksploatację i serwisowanie

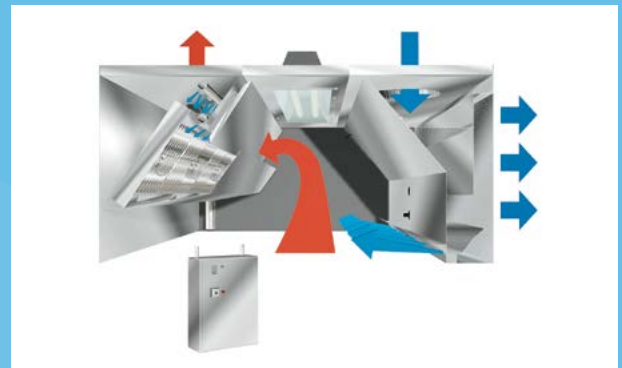
Systemy myjące

Firma Halton oferuje automatyczne systemy myjące dla okapów, by połączyć sprawność technologii Capture Jet z czystością filtrów i wnętrza okapu. Powoduje to utrzymywanie dobrego poziomu oddzielania tłuszczu i pozwala na funkcjonowanie urządzeń z najlepszą wydajnością. Dodatkową zaletą jest to, że przy stosowaniu tej technologii filtry nie muszą być wyjmowane z okapu, co obniża koszt pracy.

- Mycie okapu polega na rozpryskiwaniu wody zmieszanej z detergentem na filtrach KSA. Odbyna się to z wnętrza komory wyciągowej okapu na zewnętrzną powierzchnię filtra.
- Cykl mycia programuje się przy użyciu oddzielnej szafki automatyki i może obejmować kilka grup okapów.
- System standardowo obejmuje technologię Capture Jet, Capture Ray UV-C i filtry multicyklonowe KSA odpowiadające klasie UL oraz NSF
- Zapewnia nawiew z niską prędkością nie powodujący przeciągów
- System jest wyposażony w zintegrowane oświetlenie, przepustnice regulacyjne, króćce pomiarowo regulacyjne TAB, które pozwalają na proste wyregulowanie przepływów i zbalansowanie systemu.

KWF – okap z technologią Capture Jet, nawiewem powietrza i systemem automatycznego mycia

Okap KWF Capture Jet wyposażony jest w moduł nawiewnika powietrza o niskiej prędkości wypływu, wysokowydajne filtry tłuszczowe KSA i automatyczny system mycia przestrzeni wewnętrznej okapu i filtrów tłuszczowych.





KWI – okap z technologią Capture Jet i systemem automatycznego mycia

Okap KWI Capture Jet wyposażony jest w wysokowydajne filtry tłuszczowe KSA i automatyczny system mycia przestrzeni wewnętrznej okapu i filtrów tłuszczowych. Indywidualnie regulowane dysze nawiewne redukują efekt promieniowania ciepłego.

Bezpieczeństwo pożarowe

Na życzenie możliwe jest zaprojektowanie systemu gaszenia pożaru. Jest on indywidualnie dobierany dla danego pomieszczenia z uwzględnieniem jego wyposażenia i układu okapów.

Głównym celem systemu gaszenia pożaru jest ochrona użytkowników kuchni i pracowników straży pożarnej gaszących pożar. W kuchniach

profesjonalnych najbardziej zagrożone pożarem są miejsca, gdzie występuje duża emisja tłuszczu: frytownice, grille, woki. Występowanie tłuszczu na powierzchni o wysokiej temperaturze może spowodować jego zapalenie.

System Haltona obejmuje rurki napełnione fabrycznie płynnym środkiem gaśniczym. System jest automatyczny, niezależny, nie wymagający zasilania elektrycznego. Zabezpiecza przez całą dobę sprzęt kuchenny, przestrzeń wyciągową okapu i kanały wywiewne. W typowym wykonaniu system obejmuje panel sterujący ze stali nierdzewnej, topik na lince wyzwalającej, urządzenie pozwalające na odcięcie dopływu gazu do urządzeń kuchennych, manualny wyzwalacz montowany na okapie, widoczne przewody z czynnikiem gaśniczym wykonane ze stali nierdzewnej.





Szafka dystrybucji mediów Unipoint

Na specjalne zamówienie firma Halton może dostarczyć elementy wyposażenia elektrycznego i orurowania dla kuchni zbiorowego żywienia. Zasada elastyczności systemu pozwala na wprowadzenie szybkich i prostych dodatków lub zmian w celu dostosowania się do zmian w kuchni. Program Unipoint jest w pełni dostępny dla łatwego czyszczenia i serwisowania.

- Całe wewnętrzne orurowanie i inne elementy wyposażenia technicznego są składane i testowane przed dostarczeniem na budowę
- Pełny dobór elementów wyposażenia instalacji mechanicznych i elektrycznych
- Sterowanie skoordynowane z urządzeniami wentylacyjnymi
- Dostępność elementów w wersji przyściennej i wyspowej
- Dostępne elementy pionowe dla wszelkiego rodzaju zastosowań
- Szeroki wybór elementów na życzenie





Dla Państwa

Firma Halton od przeszło 30-tu lat projektuje, udoskonala i produkuje systemy wentylacji kuchni. Wierzymy, że wysoka jakość powietrza wewnętrznego jest kluczem do zdrowszego życia i bardziej efektywnej pracy. Nasza firma czuje się zobowiązana do zachowywania najwyższych możliwych standardów oszczędności energii, higieny i bezpieczeństwa.

Nasze międzynarodowe doświadczenia pozwalają na tworzenie unikalnych rozwiązań odpowiadających specyficznym wymaganiom. Mając na uwadze zadowolenie klientów, wymagania projektowe i plany, oferujemy kompletny zestaw rozwiązań z możliwością dostosowania do indywidualnych potrzeb, by dokładnie sprostać Państwa oczekiwaniom.



www.halton.com/foodservice

Halton Sp. z o.o.

Pl. Przymierza 6, PL 03-944 Warszawa
 Tel. +48 (0) 22 672 8581
 Fax +48 (0) 22 672 8559
www.halton.com

Dane kontaktowe do oddziałów Halton Foodservice:
www.halton.com lub bezpośrednio.

Francja

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

Niemcy

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

Azja i Pacyfik

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

Wielka Brytania

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

Japonia

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

Kanada

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

Bliski Wschód

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