

Halton

– Inspiration für Küchenbetriebe



Enabling Wellbeing

Halton



Unvergesslicher Service ist der Schlüssel zum Erfolg

Ein gutes Raumambiente ist der Schlüssel eines erfolgreichen Verpflegungsunternehmens und einem guten Service, denn davon profitieren die Kunden, die Mitarbeiter und das Unternehmen. In einer behaglichen Atmosphäre im Speiseraum fühlen sich die Kunden wohl und sind entspannt, während eine ideale Arbeitsumgebung in der Küche das Personal zu Bestleistungen anspornt. Ergebnis: ein beliebter, profitabler Betrieb mit einer von allen geschätzten Atmosphäre.



Bessere Qualität und Arbeitsbedingungen

Halton, Experte in Sachen Raumklima, ist weltweit führender Hersteller von innovativen, kosteneffektiven Produkten und Anlagen zur Verbesserung der Raumklimaqualität. Halton Foodservice hat sich auf die Optimierung sämtlicher Gastronomie-Räumlichkeiten spezialisiert, von der Küche über die Tresen- und Speisebereiche bis zu Eingang und Empfang. Unsere innovativen Technologien verhindern eine Geruchsausbreitung zwischen Koch- und Speisebereichen und den umliegenden Bereichen. Sie sorgen für geringeren Energieverbrauch, bessere Hygiene, angenehme thermische Bedingungen und ausgezeichnete Raumluftqualität sowie erhöhte Arbeitsplatzsicherheit. All diese Eigenschaften dienen der Verbesserung der Gesamtklimaqualität Ihrer Räumlichkeiten und damit letztlich Ihrem Unternehmen.

Qualitätsorientiertes Konzept

Das technische Know-how und der professionelle Kundenservice von Halton Foodservice suchen auf dem Markt ihresgleichen. Unsere Expertise bietet unseren Kunden die optimale und kostengünstigste Lösung für jede Profiküche, sei es eine institutionelle Küche, eine Vorführküche, ein Fast-Food- oder Einzelhandelsbetrieb sowie Spülbereiche. Unser ganzheitliches Küchenventilationskonzept, zu dem nicht zuletzt auch ein hervorragender Produktservice gehört, bezieht sowohl Zu- als auch Abluftsysteme mit ein. Dies sind die Voraussetzungen, die es Gastronomie- und Verpflegungsbetrieben auf der ganzen Welt ermöglichen, ausgezeichneten Service zu bieten und ihre Rentabilität zu erhöhen, denn sie können sich in Sachen Lüftung auf die Kompetenz von Halton verlassen und sich voll und ganz auf ihr Kerngeschäft konzentrieren.

Servicebereitschaft

Der Dialog mit unseren Kunden ist für uns von entscheidender Bedeutung, denn nur so können wir verstehen, was von uns erwartet wird und wie wir diese Erwartungen erfüllen können. Unsere Produkte werden in den Küchen großer Fast-Food-Ketten, renommierter Hotelleriebetriebe und hochklassigen Restaurants in der ganzen Welt eingesetzt. Im Sinne der Kundenzufriedenheit bieten wir umfassende und hochgradig flexible Leistungen und Lösungen, die es uns ermöglichen, unsere Anlagen den jeweiligen Kundenwünschen und -bedürfnissen maßgeschneidert anzupassen.





Geschäftsvorteil dank gesünderer Raumluft

Hauptanliegen unseres Unternehmens ist die Schaffung einer guten Raumluftqualität, um die Rentabilität Ihres Unternehmens zu steigern, denn ein gutes Raumklima ist nicht nur von personellem sondern auch von finanziellem Vorteil. Ein hervorragendes Raumklima wirkt sich positiv auf die Kunden, das Personal und das Unternehmen aus.

Kunden: Dank Einsatz der Lüftungsanlagen von Halton Foodservice können die Kunden ihre Speisen bei angenehmen Umgebungstemperaturen in einer von Küchengerüchen unbelästigten Atmosphäre genießen. Folglich sind sie entspannter, zufriedener, eher geneigt, länger zu verweilen und, was noch weitaus wichtiger ist, eher bereit, in Zukunft wiederzukommen.

Personal: Angenehme Umgebungstemperaturen und ein komfortables Raumklima wirken sich produktivitätsfördernd und damit vorteilhaft für das Unternehmen aus. Außerdem verringern sich die Unfall-/Krankheitsrate und die Mitarbeiterfluktuation, die Küchenarbeit erhält einen höheren Stellenwert und die Gewinnung neuer Mitarbeiter wird dadurch leichter.

Unternehmen: Ein gutes Raumklima hat eine umsatz- und wettbewerbsfördernde Wirkung. Die Lösungen von Halton Foodservice tragen zu Kosten- und Energieeinsparungen bei und zeichnen sich durch geringere Anschaffungskosten aus. Verantwortlich für diese Vorteile ist vor allem die Capture Jet-Technologie, deren niedrige Zuluftvolumenströme und optimale Kanäle für geringe Energie- und Anschaffungskosten sorgen, während spezielle KSA-Fettabscheider ein hohes Maß an Hygiene bei reduzierten Wartungskosten liefern.



Komfort und Leistung dank guter Raumlufth

Halton Capture Jet™-Technologie

Die Capture Jet™-Technologie sorgt als Herzstück der Anlagen von Halton Foodservice für eine gute Raumlufthqualität in Küchenbetrieben. Capture Jet™ wurde speziell im Hinblick auf Foodservice-Anwendungen unter Berücksichtigung der Betriebskosten konzipiert. Der Erfolg der Capture Jet-Technologie beruht auf einem einzigartigen Prinzip, bei dem bei kleinstmöglicher Gebläse- und Kanalgröße der effektive Netto-Abluftvolumenstrom reduziert und die Abscheidungseffizienz erhöht wird. Dadurch entstehen geringere Betriebs- und Wartungskosten als bei herkömmlichen Systemen und der Amortisierungszeitraum verkürzt sich dank größerer Energieeinsparungen. Zudem sind die Anlagen umweltfreundlicher und die saubereren Kanäle bieten einen besseren Brandschutz.

Halton Capture Jet™-Hauben

Halton Capture Jet™-Hauben verhindern die Ausbreitung der beim Kochen entstehenden Wärme und Verunreinigungen im Arbeitsbereich. Bei diesen Hauben leitet ein kleiner Luftstrom, der Capture Jet™, den aufsteigenden Wärmestrom in Richtung der Fettabscheider. Verglichen mit konventionellen reinen Ablufthauben, wird bei den Capture Jet™-Hauben wegen der geringeren Luftvolumenströme der Energieverbrauch um 30 % gesenkt, sodass direkte Einsparungen bei Betriebs- und Anschaffungskosten erzielt werden. Capture Jet™-Hauben sind zudem mit den einzigartigen mechanischen KSA-Fettabscheidern ausgestattet, die bis zu 95 % der



Fettpartikel einer Größe ab 8 Mikrometer entfernen. Aufgrund eines nur geringfügigen Druckverlusts werden Strom- und Wartungskosten eingespart und die Edelstahlabscheider sind ausgesprochen reinigungsfreundlich. Weiterhin verfügen die Hauben über Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B-System).

Küchendecken

Die Küchendecken von Halton sind eine wandlungsfähige Lösung für Küchen mit relativ geringer Wärmebelastung, in denen Ästhetik und Flexibilität gefragt sind. Die Ableitung von Wärme und Schadstoffen über die Abluftelemente erfolgt über eine bündige Deckeninstallation der Capture Jet™-Küchendecken. Die Zuluft wird über Quellluftauslässe in den Küchenbereich geleitet. Das modulare Cyclocell-Kassettendeckensystem ist eine Kompletdeckendeckungsanlage mit Zu- und Abluftanschlüssen sowie Beleuchtungselementen in glatter, sichtfreier Ausführung. Der modulare Aufbau ermöglicht die beliebige Anordnung und Ergänzung der Komponenten passend zur jeweiligen Küchengeräteanordnung.



Capture Ray-Hauben mit UV- Technologie

In vielen Großküchen müssen Abzugsanlagen mit Emissionsfiltern ausgestattet werden, um zunehmend strikten Umweltvorschriften zu genügen. Die Küchenhauben mit Capture Ray-Technologie basieren auf dem von Halton patentierten Capture Jet™-Verfahren, der hochentwickelten Technik mechanischer KSA-Fettabscheider und einem UV-C-System zur Zerstörung des beim Kochen entstehenden Fetts. Unsere UV-C-Technologie ist wissenschaftlich getestet und umfasst alle notwendigen Sicherheitsfunktionen. Alles in allem ergibt dies saubere Kanäle und verbesserten Brandschutz.

Bedarfsgesteuerte Lüftung

Wenn die Energienutzung auf der Basis der Kochvorgänge (Dampf, Rauch und Ablufttemperatur) geregelt wird, können signifikante Einsparungen bezüglich Gebläseenergie-, Wartungs- und Gebläsebetriebskosten sowie eine geregelte Zuluft während Leerlauf-, mäßiger oder betriebsfreier Kochperioden erzielt werden. Die Halton-Produkte zur Verdrängungslüftung und Volumenstromregelung sind ein abgerundetes Gesamtkonzept, das für Großküchen, Restaurants und Bars geeignet ist.



Hochmoderne Luftreinigungstechnik

Striktere Umweltauflagen und Bauvorschriften haben einen deutlich standorteinschränkenden Effekt auf kommerzielle Küchen. Geruchskontrolle, Rauch und das Erscheinungsbild von externen Abluftkanälen sind Faktoren, die beim Entwurf von Foodservice-Umgebungen besonderer Berücksichtigung bedürfen.

Pollustop ist primär für den Einsatz in Lüftungsanlagen für Großküchen vorgesehen, wo die Beseitigung von Luftschadstoffen am Freisetzungsort erforderlich ist. Die Pollustop-Abscheiderbaugruppen dienen dazu, Luftschadstoffe wie Rauch und überschüssiges Ozon zu beseitigen.

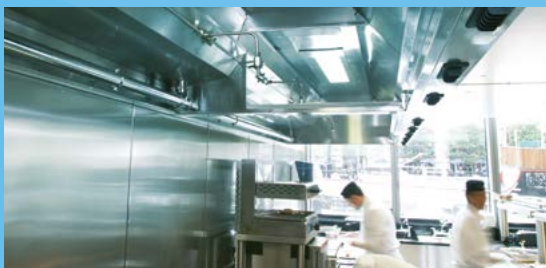




Versorgungssystemverbesserungen

Versorgungsleitungen

Unipoint ist ein kosteneffektives Versorgungsleitungssystem für Profiküchenbetriebe, das beliebig erweiterbar ist und an praktisch jede Küchenkonfiguration angepasst werden kann. Durch die vormontierten Ver- und Entsorgungsleitungen werden Anschlusskosten vor Ort eingespart. Die Kochgeräte können problemlos ausgetauscht oder umgestellt werden und die Reinigung wird erheblich vereinfacht, da Rohre, Verteilerkästen und Anschlüsse entfallen. Insgesamt gesehen stellt Unipoint eine ästhetische und hygienische Versorgungssystemlösung für Profiküchen dar.



Brandschutz

Zusammen mit den Lüftungsanlagen bietet Halton verschiedene bewährte und hochwirksame Lösungen zum Brandschutz an. Hierzu zählt vor allem ein eigenständiges, vollautomatisches, nicht elektrisches System zum 24-Stunden-Schutz für Küchengeräte, Abzugskästen und Abluftkanalanschlussstutzen in Großküchenlüftungshauben.

Spüleinrichtung

Halton Foodservice bietet in Ergänzung zur Capture Jet-Technologie automatische und manuelle Spüleinrichtung für Hauben und Küchendecken zur Reinigung der Abscheider und Abluftleitungen. Dies gewährleistet eine konstante Fettabscheiderleistung und somit eine Anlage, die stets ihr hohes Leistungsniveau hält. Hinzu kommt außerdem, dass die ausgeklügelte Konstruktion der Abscheider deren Ausbau aus den Hauben überflüssig macht, sodass Arbeitskosten eingespart werden.



Erfolg im Geschäft

Forschung und Entwicklung als Grundlage für Kundenzufriedenheit

Halton Foodservice investiert mehr als jeder andere Konkurrent in der Branche in Forschung und Entwicklung für Profiküchenanlagen. All unsere Forschungs- und Entwicklungsbestrebungen richten sich darauf, wirtschaftliche, flexible, produktive und zuverlässige Lösungen zu finden, die unseren Kunden dauerhafte Vorteile bringen. Unsere auf drei Kontinenten vertretenen Forschungs- und Entwicklungsanlagen verfügen über modernste Einrichtungen zur Durchführung von Strömungs-(CFD), Schlieren- und Schallmesstests. Wir stellen unseren Kunden diese Ressourcen für Tests, Messungen und die Entwicklung von Prototypen für Tests unter echten Betriebsbedingungen zur Verfügung, sodass sie das für ihre Anforderungen ideale System zusammenstellen und auswählen können.

Gestaltungshilfen

Die Verbesserung der Raumluftqualität in Foodservice-Einrichtungen ist das vorrangige Ziel

von Halton Foodservice. Beim Design unserer größten- und leistungsoptimierten Systeme stehen uns modernste Mittel und Methoden zur Verfügung. Darüber hinaus stellen wir für unsere Kunden und deren Planungsexperten ein umfassendes Paket an Designhilfsmitteln zusammen, das ihnen die Auswahl der besten Produkt- und Anlagenkonstellation ermöglicht. Hierzu gehören ein elektronischer Produktkatalog, das Softwareprogramm HELP für Design und Auswahl, das Energieanalyseprogramm HEAT sowie das Profiküchen-Designhandbuch.



Enabling Wellbeing

Wir bei Halton sind davon überzeugt, dass ein gutes Raumklima der Schlüssel zu einem gesünderen und produktiveren Leben ist. Unsere universellen Raumklimalösungen finden weltweit Anwendung, in Bürogebäuden und Großküchen aller Art – an Land und auf See.

Halton Indoors

Halton Indoors ist Entwickler, Hersteller und Vertreiber von hochwertigen Raumlüftungskomponenten und -anlagen für öffentliche und kommerzielle Gebäude wie Büros, Hotels und Einrichtungen im Gesundheitswesen. Wir bieten all unsere Fachkenntnisse zur Bereitstellung von Raumklimalösungen auf, die ein gesundes, angenehmes, produktives und energieeffizientes Ambiente für unsere Kunden schaffen.

Halton Marine

Halton Marine bietet Spitzentechnologie für Kabinen- und Kombüsenlüftungs-, Brandschutz-, Luftstromregelungs- und -verteilungsanlagen. Wir sind einer der weltweit führenden Heiz-, Lüftungs- und Klimaanlagehersteller für Kreuzfahrtschiffe. Unsere Lösungen gewährleisten höchste Sicherheit und Komfort an Bord und in Einrichtungen auf hoher See. All unsere Produkte entsprechen höchsten internationalen Standards und Bestimmungen.

Halton Foodservice

Halton Foodservice bietet Raumklimalösungen für kommerzielle Küchen- und Restaurantbetriebe. Unsere sechs Produktionsstätten liefern verschiedenste hochwertige Anlagen und Lösungen, einschließlich unserer Capture Jet™-Technologie, die für ausgezeichnete thermische Bedingungen sowie niedrigere Anschaffungs- und Betriebskosten sorgt. Unsere Kunden werden von einem globalen Servicenetz betreut. Fachwissen, Flexibilität und geschützten Technologien machen uns zu einem verlässlichen Partner, der in Foodservice-Betrieben rund um den Globus Rentabilität und Produktivität schafft.

Halton Clean Air

Halton Clean Air stellt Lüftungsanlagen für öffentliche, private und gewerbliche Gebäude her. Wir erreichen mit unseren Produkten eine Rentabilitätssteigerung in den Betrieben unserer Kunden, indem wir ihnen ein besseres Raumklima und eine bessere Energieeffizienz sowie eine bessere Arbeitsumgebung für die Mitarbeiter bieten. Das Filtersortiment von Halton Clean Air umfasst effiziente, wirtschaftliche und umweltfreundliche Filter für Büros, Krankenhäuser, Laboratorien, Haushalte, gewerbliche und sonstige Räumlichkeiten.



Halton Indoors



Halton Foodservice



Halton Marine



Halton Clean Air



Weitere Informationen stehen im Internet unter www.halton.com zur Verfügung.

Die Website liefert umfassende Produkt-, Anlagen- und Anwendungsdaten sowie Neuigkeiten und eServices und ist stets auf dem neuesten Stand.

Kontakt Weltweit

Frankreich

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

Deutschland

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

Asien-Pazifik

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

Großbritannien

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

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

Mittlerer Osten

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