

# Halton

– inspiración para su cocina





# La garantía de un servicio óptimo

El control de la calidad del aire y el confort interior constituyen los dos fundamentos de un servicio de calidad y de éxito de una empresa de restauración. Garantiza el bienestar y la comodidad de los comensales en la sala, pero también el confort y la productividad del personal en la cocina. Alcanzar estos dos objetivos garantiza la prosperidad de la empresa: el desarrollo de una actividad en armonía, que propiciará la fidelización de los clientes, rentable y apreciada por todos.



# Calidad máxima, máximo confort

Líder mundial en el control del aire interior, la experiencia de Halton goza de un amplio reconocimiento en su sector. Diseñamos productos y sistemas innovadores destinados a garantizar un aire sano, confortable e higiénico con el fin de asociar de manera armoniosa bienestar y rentabilidad. Nuestro saber hacer nos permite proponer soluciones adaptadas al espacio de cada uno de los establecimientos de restauración: de la cocina al hall de entrada, pasando por el bar y, por descontado, los salones del restaurante. En cada una de estas zonas, nuestro compromiso es total:

- Control de la propagación de olores tanto en el interior como en el exterior del restaurante.
  - Reducción del coste energético
  - Confort térmico y calidad del aire
  - Control de la higiene y seguridad en el trabajo
- Gracias a este compromiso total, mejoramos la calidad global de su entorno y su rentabilidad.

## **La mejor Calidad**

Halton Food services combina unos servicios muy profesionales con una comprensión muy avanzada de la calidad del aire (IAO). Explotamos estas competencias para ofrecer a nuestros clientes las soluciones más ergonómicas, más eficaces y más rentables en el sector de las cocinas profesionales: restauración comercial, cocinas de colectividades, cocinas espectáculo y restauración rápida. Estas propuestas se elaboran en el marco de una solución global en ventilación de cocinas mediante un control simultáneo de los sistemas de extracción y de compensación y gracias a un soporte técnico total. Controlamos para usted la calidad del aire para facilitar su trabajo diario y permitirle dedicarse a su actividad principal.

## **Llave en mano**

No dejar de escuchar es clave en la forma de trabajar de Halton y esto nos permite identificar las necesidades de nuestros clientes. Diseñamos ofertas globales y soluciones a medida para poder satisfacer con exactitud sus necesidades. Nuestros productos se utilizan en los mejores restaurantes gastronómicos, en grandes cadenas de hoteles, pero también en la restauración rápida en todo el mundo.





## Con un Aire interior más sano, Mejores Negocios

Nuestra vocación es hacer crecer la rentabilidad de su empresa con una climatización de aire de gran calidad. El confort interior no sólo contribuye al bienestar de las personas. Responde también a una lógica de economía. Contribuye de forma directa a la satisfacción de la clientela, del personal y de la persona que explota el negocio.

### **Los clientes**

Los clientes se benefician de un buen confort térmico en un ambiente libre de olores de cocina, a veces molestos. Disfrutarán de momentos agradables que puede que los lleve a prolongar la comida. Y por encima de todo, existen mayores posibilidades de que se conviertan en clientes fieles.

### **El personal**

Un buen confort térmico y una climatización de gran calidad son fundamentales en los establecimientos de restauración. Si las condiciones de trabajo son buenas, el personal se sentirá más motivado y productivo. El número de accidentes de trabajo, las bajas por enfermedad y la rotación del personal se verán reducidos. La reputación del trabajo en su cocina será reconocida y la contratación del personal resultará más fácil.

### **El responsable del negocio**

Un entorno interior con calidad inducirá directamente un aumento de la facturación, una mayor competitividad, un control de los costes y en una optimización del consumo energético, pero también a la reducción de la inversión global inicial. Todas estas ventajas se apoyan en la utilización de la tecnología de flujos o chorros de captación (Capture Jet). La reducción de los caudales de aire y de la dimensión de las redes de los conductos permite ahorrar energía y disminuir el coste inicial de la instalación. Los filtros KSA permiten realizar ahorros de mantenimiento, al tiempo que garantizan un alto nivel de higiene.



# Calidad de aire: Confort y prestaciones

## La tecnología de los flujos de captación Halton (Capture Jet)

La tecnología de los flujos de captación Halton le permite obtener todos los beneficios de una buena climatización de aire. Esta tecnología ha sido especialmente desarrollada para mejorar la eficacia de captación de las campanas de extracción y reduce los caudales extraídos e impulsados, la talla de los ventiladores y sobretodo la dimensión de los conductos. Los costes de explotación y mantenimiento se ven reducidos en relación a sistemas tradicionales. Los ahorros energéticos permiten obtener un retorno rápido de la inversión. Además del respeto por el medioambiente, la seguridad contra incendios se ve mejorada gracias a redes de conductos más limpios.

## Las campanas de flujos de captación Halton

Las campanas de chorros de captación Halton impiden que el calor y los gases producidos por los aparatos de cocción se propaguen a la zona de trabajo. Están equipadas con toberas horizontales. Cada tobera forma un pequeño chorro de aire: el flujo de captación. El conjunto de las toberas forma una cortina horizontal que permite orientar los flujos de calor ascendentes hacia los filtros. Las campanas con chorros de captación permiten reducir el caudal de extracción en un 30% respecto a las campanas tradicionales de flujo simple, lo que se traduce en un ahorro del 30% del consumo energético. El ahorro sobre los costes de la inversión es directo y permite además reducir la inversión inicial.

Todas las campanas están además equipadas con la tecnología de filtros ciclónicos KSA eficaces en un 95% sobre las partículas de grasa de tamaño superior o igual a 8 micras. También contribuyen a los ahorros de energía de



mantenimiento gracias a una escasa pérdida de carga y a una máxima reducción de deposiciones de grasa en los conductos. Por último, el sistema TAB permite una medida rápida de los caudales en las campanas con el fin de facilitar el control y el equilibrio de la instalación.

## Techos filtrantes

Los techos filtrantes Halton constituyen una solución flexible para las cocinas que presenten cargas térmicas relativamente débiles y sobre las cuáles la estética y el respeto de los volúmenes resulte prioritario. Los techos filtrantes Halton funcionan con un sistema de flujos o chorros de captación colocado directamente en el techo. Orienta el calor y las partículas de impurezas hacia los módulos de extracción. El aire nuevo se introduce por la cocina por difusores de baja velocidad. El techo filtrante por piezas Cyclocell es un sistema que integra los módulos de extracción, de impulsión y lámparas diseñadas para asegurar una visibilidad óptima. El diseño modular de este techo por piezas permite añadir elementos o reorganizarlos en función de las modificaciones realizadas por la organización de la cocina.



### **Campanas de Capture Ray Halton – Tecnología de radiación ultravioleta**

Hoy en día, numerosas cocinas deben ir equipadas con sistemas de control de las emisiones de grasas y olores en exterior, con el fin de responder a las exigencias crecientes en materia de respeto del entorno. Las campanas de Capture Ray Halton están equipadas con la tecnología de chorro de captación, filtros ciclónicos KSA y un sistema de radiación ultravioleta. Permite neutralizar las grasas producidas en las operaciones de cocción y reducir la emisión de olores al exterior. Nuestra tecnología UV-C ha sido comprobada científicamente y combina todos los parámetros técnicos que garantizan la limpieza de los conductos y la seguridad contra incendios.

### **Ventilación Inteligente**

Los caudales extraídos pueden adaptarse en función de la utilización real de los equipos de cocción y en consecuencia de las emisiones reales (vapor, humos y calor del aire extraído). Esta adaptación se hace en periodos de inactividad, de actividad mínima y de actividad máxima. Se pueden conseguir importantes ahorros sobre los gastos energéticos, los costes de mantenimiento o sobre el tiempo de vida útil del ventilador.

Con el fin de garantizar una eficacia máxima del sistema de ventilación de las cocinas, Halton también ofrece difusores de desplazamiento de aire y sistemas de ajuste de caudal.



### **Tecnologías de purificación de aire**

Las cocinas se ven sometidas a restricciones medioambientales y normativas de construcción cada vez más estrictas. El control de olores y el aspecto exterior de los conductos de extracción son elementos que necesitan una atención particular cuando se diseñan los sistemas de ventilación de un restaurante.

El sistema Pollustop fue desarrollado para responder a las restricciones específicas de las ventilaciones de las cocinas profesionales. Los módulos de filtros Pollustop eliminan las partículas contaminantes y los humos. Satisfacen los requerimientos más estrictos en términos de respeto al medioambiente de los restaurantes.





# Soluciones de servicio complementarias

## **Distribución de los fluidos**

El sistema de distribución Unipoint es una solución económica para garantizar el suministro de fluidos de los equipamientos de la zona de cocción. Las unidades Unipoint se fabrican a medida y pueden extenderse para todas las configuraciones de pianos. El montaje previo en fábrica de los módulos elimina numerosas y costosas operaciones de conexión. Los equipos de cocción pueden reemplazarse o redistribuirse con facilidad. El mantenimiento se hace más sencillo gracias a la ausencia de conductos y cajas de empalmes. Unipoint resulta una solución estética e higiénica para el suministro de fluidos en las cocinas profesionales.



## **Seguridad contra incendios**

Con el fin de garantizar una seguridad contra incendios total, Halton ofrece un sistema de extinción automático integrado en fábrica en las campanas de extracción. Este sistema es totalmente automático, independiente y sin componentes eléctricos. Garantiza protección 24 h/24h sobre los equipamientos de cocción, en los conductos de extracción y en los empalmes de las fundas de extracción.

## **Sistemas de limpieza automática**

Halton Foodservice ofrece sistemas de limpieza automática o manual destinados a campanas o techos filtrantes. Están diseñados para asegurar el mantenimiento de los filtros y conductos de extracción de manera regular y totalmente transparente para los usuarios. Estos sistemas mantienen una higiene máxima y permanente de las campanas de extracción y suponen importantes ahorros en el mantenimiento.



# La solución adaptada

## Una implicación total en I+D

Halton foodservice invierte más en la investigación y desarrollo de sistemas de ventilación dedicados a cocinas que cualquier otra empresa del sector. Todo nuestro trabajo de I+D apunta a desarrollar soluciones económicas, flexibles, productivas y fiables, con el fin de asegurar a nuestros clientes beneficios duraderos en términos de ciclos de vida. Poseemos nuestras propias estructuras de I+D en tres continentes. Disponen de herramientas ultramodernas como la CFD (Simuladores digitales de dinámica de fluidos), procesado de imagen Schieren o salas de reverberación para medidas acústicas. Ponemos estas herramientas al servicio de los clientes para realizar pruebas, medidas y maquetas a tamaño natural, en condiciones reales lo que nos permite elaborar y seleccionar el sistema ideal.

## Herramientas de ayuda al diseño de altas prestaciones.

Halton Foodservice se dedica a la mejora de la climatización de aire interior en los establecimientos de restauración. Utilizamos métodos originales para diseñar sistemas de eficacia óptima.

Suministramos además un pack completo de herramientas de diseño destinados a elegir la mejor combinación de productos y sistemas. Estas herramientas incluyen un catálogo de productos electrónicos, la herramienta de diseño y selección HELP, la aplicación de análisis energético HEAT y una guía de instalación.



# Enabling Wellbeing

Para Halton un aire interior de calidad constituye un entorno más sano y productivo. Hacemos de este principio una realidad proponiendo sistemas innovadores de ventilación y climatización en el mundo entero, para un amplio abanico de aplicaciones que engloban los entornos de oficinas y cocinas comerciales, incluyendo el exigente mundo de las cocinas navales.

## Halton Indoors

Halton indoors desarrolla, produce y comercializa componentes y sistemas de ventilación y de climatización de altas prestaciones para edificios públicos y comerciales, en particular oficinas, hoteles y establecimientos hospitalarios. Utilizamos todo nuestro saber hacer con el fin de satisfacer los requisitos de cada cliente y crear entornos interiores sanos, agradables, y productivos con un consumo energético optimizado, a lo largo de todo el ciclo de vida.

## Halton Marine

Halton ofrece las tecnologías más innovadoras para la ventilación, seguridad contra incendios, regulación de caudales y difusión de aire en cabinas y cocinas. Somos una de las primeras empresas de ingeniería de climatización que suministra a los buques de crucero. Nos dedicamos a la búsqueda de soluciones que ofrecen el nivel de seguridad y confort óptimos a bordo de navíos e instalaciones Offshore. Todos nuestros productos responden a las normas y certificaciones internacionales más estrictas.

## Halton Foodservice

Halton foodservice está especializado en sistemas dedicados a la mejora de la calidad del aire en las cocinas y el respeto a su entorno. Nuestras seis unidades de fabricación y nuestra red mundial le proponen numerosos sistemas y soluciones de altas prestaciones, especialmente nuestra tecnología de chorros de captación destinados a garantizar un mejor confort técnico al mismo tiempo que reduce la inversión inicial y los costes de explotación. Nuestro conocimiento, nuestra flexibilidad y tecnología nos permiten hacer vivir momentos privilegiados a la clientela de los restaurantes, y contribuir de esta forma a una mayor rentabilidad y productividad de los establecimientos de restauración en todo el mundo.

## Halton Clean Air

Halton clean air produce sistemas innovadores de purificación de aire para los edificios públicos, así como para oficinas y particulares. Nuestros productos contribuyen a aumentar la rentabilidad de las actividades de nuestros clientes mejorando la calidad del aire interior y el bienestar del personal, al mismo tiempo que disminuyen el consumo de energía. La gama de filtros ofrecida por Halton Clean Air se compone de sistemas de filtración eficaces, económicos y respetuosos con el medio ambiente para oficinas, hospitales, laboratorios, hogar, la industria y muchos otros.



Halton Indoors



Halton Foodservice



Halton Marine



Halton Clean Air



[www.halton.com](http://www.halton.com) a su servicio

La página web de Halton es una fuente de información acerca de sus productos, sistemas y aplicaciones. Con un conjunto completo de datos, actualizaciones y servicios online, la página está de forma permanente a su disposición.

Sus contactos en Halton Foodservice

### España

C/ Jerez de los Caballeros, 2  
28042 Madrid  
España

Tel. +34 913 058 503  
Fax. + 34 917 467 006

### Francia

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

### Alemania

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

### Estados Unidos

Halton Co.  
101 Industrial Drive  
Scottsville, KY 42164  
Tel. +1 270 2375600  
Fax + 1 270 2375700  
info@haltoncompany.com  
www.haltoncompany.com

### Asia Pacifico

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

### Reino Unido

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

### Japón

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

### Canadá

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

### Oriente Medio

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