

# Halton

– Inspirez votre cuisine



Créons le Bien-Être

**Halton**



# La garantie d'un service maximum

**La maîtrise de la qualité d'air** et du confort intérieur constituent les deux fondements d'un service de qualité et de la réussite d'une entreprise de restauration. Elle garantit le bien être et la détente des convives en salle mais aussi le confort et la productivité du personnel en cuisine. Atteindre ces deux objectifs garantit la prospérité de l'entreprise : une activité harmonieuse, propice à la fidélisation des convives, rentable et appréciée de tous.



# Qualité maximale, confort maximum

Leader mondial dans la maîtrise de la qualité d'air intérieur, l'expertise Halton est reconnue dans son domaine. Nous concevons des produits et systèmes innovants destinés à garantir un air sain, confortable et hygiénique afin d'associer de manière harmonieuse bien être et rentabilité. Notre savoir-faire nous permet de proposer des solutions adaptées à chacun des espaces d'un établissement de restauration : de la cuisine aux zones d'accueil et de réception, en passant par le bar et, bien entendu, les salles de restaurant. Sur toutes ces zones, notre engagement est total :

- Maîtrise des transferts d'odeurs à l'intérieur comme à l'extérieur du restaurant
- Réduction des coûts énergétiques
- Confort thermique et la qualité d'air
- Maîtrise de l'hygiène et de la sécurité du travail.

Grâce à cet engagement, nous améliorons la qualité globale de votre environnement intérieur...et votre rentabilité.

## **La meilleure qualité**

Halton Foodservice associe des services très professionnels à une compréhension pointue de la Qualité d'Air Intérieur (IAQ). Nous exploitons ces compétences pour offrir à nos clients les solutions les plus ergonomiques, les plus efficaces et les plus rentables dans le domaine des cuisines professionnelles : restauration commerciale, cuisines de collectivités, cuisines spectacle et restauration rapide. Ces solutions sont élaborées dans le cadre d'une approche globale de la ventilation des cuisines à travers une maîtrise simultanée des systèmes d'extraction et de compensation et grâce à un support technique total. Nous maîtrisons pour vous la qualité d'air pour faciliter votre travail quotidien et vous permettre de vous consacrer au coeur même de votre métier.

## **Clés en mains**

L'écoute permanente est un des fondements de l'approche Halton et nous permet d'identifier et de comprendre de manière précise les besoins de nos clients. Nous concevons des offres globales et des solutions sur mesure de manière à satisfaire de manière exacte les besoins exprimés. Nos produits sont utilisés par les meilleurs restaurants gastronomiques, dans les grandes chaînes d'hôtels mais aussi dans la restauration rapide dans le monde entier.





## Air intérieur plus sain, meilleures affaires

Notre vocation est d'accroître la rentabilité de votre entreprise avec un air intérieur de qualité. Le confort intérieur ne contribue pas seulement au bien-être des personnes. Il répond également à une logique économique. Il contribue directement à la satisfaction de la clientèle, du personnel et de l'exploitant.

### **Les clients.**

Les clients bénéficient d'un bon confort thermique, dans une ambiance dépourvue d'odeurs de cuisson parfois inconfortables. Ils vivent un véritable moment de détente qui les amènera peut-être à prolonger le repas. Et surtout, ils ont plus de chances de devenir des clients fidèles.

### **Le personnel.**

Un bon confort thermique et un air intérieur de qualité sont propices aux affaires dans le secteur de la restauration. Les conditions de travail sont bonnes, le personnel est plus motivé et productif. Le nombre d'accidents du travail, les congés maladie et le turnover du personnel s'en trouvent réduits. La réputation du travail en cuisine est améliorée, le recrutement du personnel est plus facile.

### **L'exploitant.**

Un environnement intérieur de qualité participe directement à l'accroissement du chiffre d'affaires, à une plus grande compétitivité, à une maîtrise des coûts, à une optimisation de la consommation énergétique mais aussi à la réduction de l'investissement global initial. Tous ces bénéfices reposent sur l'utilisation de la technologie des Jets de Captation. La réduction des débits d'air et de la taille des réseaux de gaines permet de réaliser des économies d'énergie et de réduire le coût initial de l'installation. Les filtres KSA permettent de réaliser des économies de maintenance tout en garantissant un haut niveau d'hygiène.



# Qualité d'air : Confort et performance

## La technologie des Jets de Captation Halton

La technologie des Jets de Captation vous permet d'obtenir tous les bénéfices d'une bonne qualité d'air. Cette technologie a été spécialement développée pour améliorer l'efficacité de captation des hottes et donc réduit les débits extraits et soufflés, réduit la taille des ventilateurs et surtout la taille des réseaux de gaines. Les coûts d'exploitation et d'entretien par rapport aux systèmes traditionnels sont réduits. Les économies d'énergie permettent d'obtenir un retour sur investissement rapide. En plus du respect de l'environnement, la sécurité incendie est améliorée grâce à des réseaux de gaines plus propres.

## Les hottes à Jets de Captation Halton

Les hottes à Jets de Captation Halton empêchent la chaleur et les vapeurs produites par les appareils de cuisson de se propager dans la zone de travail. Elles sont équipées de buses horizontales. Chaque buse forme un petit jet d'air : le Jet de Captation. L'ensemble des buses forme un rideau horizontal qui permet d'orienter les flux thermiques ascendants vers les filtres. Les hottes à Jets de Captation permettent de réduire le débit d'extraction de 30% par rapport aux hottes traditionnelles simple flux, donc une réduction de 30 % de la consommation énergétique. Les économies sur les coûts d'investissement sont directes et l'investissement initial est réduit.

Toutes les hottes sont également équipées de la technologie de filtres cycloniques KSA, efficaces à 95% sur les particules de graisse de taille supérieure ou égale à 8 microns. Ils contribuent aussi aux économies



d'énergie de maintenance, grâce à une faible perte de charge et à la réduction maximale des dépôts de graisse dans les gaines. Enfin, le système TAB permet une mesure rapide des débits sur les hottes afin de faciliter le contrôle et l'équilibrage de l'installation.

## Plafonds filtrants

Les plafonds filtrants Halton constituent une solution flexible pour les cuisines qui présentent des charges thermiques relativement faibles et sur lesquelles l'esthétique et le respect des volumes sont privilégiés. Les plafonds filtrants Halton fonctionnent avec un système de Jets de Captation placé au droit du plafond. Ils orientent la chaleur et les impuretés vers les modules d'extraction. L'air neuf est introduit dans la cuisine par des diffuseurs à basse vitesse.

Le plafond filtrant à cassettes Cyclocell est un système qui intègre des modules d'extraction, de soufflage, et des luminaires conçus pour assurer une visibilité optimale. La conception modulaire de ce plafond à cassettes permet d'ajouter des éléments ou de les réorganiser en fonction des modifications apportées dans l'organisation des équipements de cuisson.



### **Hottes Capture Ray Halton – Technologie Ultra-violet**

De nombreuses cuisines doivent aujourd'hui être équipées de systèmes de contrôle des émissions de graisses et d'odeurs sur l'extérieur afin de répondre aux exigences croissantes en matière de respect de l'environnement. Les hottes Capture Ray sont équipées de la technologie des Jets de Captation, des filtres cycloniques KSA, et d'un système Ultra-violet. Il permet de neutraliser les graisses générées par les opérations de cuisson et de réduire les émissions d'odeurs sur l'extérieur. Notre technologie UV-C a été testée scientifiquement et associe tous les paramètres techniques qui garantissent la propreté des gaines et le renforcement de la sécurité incendie.

### **Ventilation intelligente**

Les débits extraits peuvent être adaptés en fonction de l'utilisation réelle des équipements de cuisson et donc des dégagements réels (vapeur, fumées et chaleur de l'air extrait). Cette adaptation se fait sur les périodes d'inactivité, de service minimum ou de service maximum. D'importantes économies peuvent être réalisées sur les dépenses énergétiques, les dépenses de maintenance ou encore la durée de vie du ventilateur.



Afin de garantir une efficacité maximale du système de ventilation des cuisines, Halton propose également des diffuseurs à déplacement d'air et des systèmes de réglage des débits.

### **Technologies de purification d'air**

Les cuisines sont soumises à des contraintes environnementales et à des règles de construction de plus en plus strictes. Le contrôle des odeurs, des fumées et l'aspect extérieur des gaines d'extraction sont autant d'éléments qui nécessitent une attention particulière lors de la conception des systèmes de ventilation des restaurants. Le système Pollustop a été développé pour répondre aux contraintes spécifiques à la ventilation des cuisines professionnelles. Les modules de filtres Pollustop éliminent les particules polluantes et les fumées. Ils répondent aux exigences les plus sévères en terme de respect de l'environnement direct des restaurants.





# Solutions service complémentaires

## **Distribution des fluides**

Le système de distribution Unipoint est une solution économique pour assurer l'alimentation en fluides des équipements des zones de cuisson. Les unités Unipoint sont fabriquées sur mesure et peuvent être prolongées pour s'adapter à toutes les configurations de pianos. Le pré-assemblage en usine des modules supprime de nombreuses opérations de raccordement coûteuses. Les équipements de cuisson peuvent être facilement remplacés ou ré-agencés. La maintenance devient plus facile grâce à l'absence de canalisations et de boîtes de raccordement. Unipoint représente une solution

esthétique et hygiénique pour l'alimentation en fluides des cuisines professionnelles.

## **Sécurité incendie**

Afin de garantir une sécurité incendie totale, Halton propose un système d'extinction automatique intégré d'usine aux hottes. Ce système est entièrement automatique, indépendant, sans composants électriques. Il assure une protection 24 h/24 au droit des équipements de cuisson, au niveau des plénums d'extraction et aux raccordements des gaines d'extraction.

## **Systèmes de nettoyage automatique**

Halton Foodservice propose des systèmes de nettoyage automatique ou manuel destinés aux hottes ou plafonds filtrants. Ils sont conçus pour assurer l'entretien des filtres et plénums d'extraction de manière régulière et totalement transparente pour les utilisateurs. Ces systèmes maintiennent une hygiène maximale et permanente des hottes et permettent d'importantes économies de maintenance.







# La solution adaptée

## Une implication totale de la R&D

Halton Foodservice investit plus dans la recherche et le développement de systèmes de ventilation dédiés aux cuisines que n'importe quelle autre entreprise du secteur. Tout notre travail de R & D vise à développer des solutions économiques, flexibles, productives et fiables, afin d'assurer à nos clients des bénéfices durables en matière de cycle de vie. Nous possédons nos propres structures de R&D sur trois continents. Elles disposent d'outils ultramodernes comme la CFD (simulation numérique), l'imagerie Schlieren ou encore plusieurs salles réverbérantes pour les mesures acoustiques. Nous mettons ces outils à la disposition de nos clients pour la réalisation de tests, de mesures et de maquettes grandeur nature, en conditions réelles, ce qui nous permet d'élaborer et de sélectionner le système idéal.

## Outils d'aide à la conception performants

Halton Foodservice se consacre à l'amélioration de la qualité de l'air intérieur dans les établissements

de restauration. Nous utilisons des méthodes originales pour concevoir des systèmes d'efficacité maximale. Nous fournissons en outre un package complet d'outils de conception destinés à aider nos clients à choisir la meilleure combinaison de produits et systèmes. Ces outils comprennent un catalogue produits électronique, le logiciel de conception et de sélection HELP, le logiciel d'analyse énergétique HEAT, et un guide d'installation.



# Créons le Bien-Être

Pour Halton, un air intérieur de qualité constitue un environnement plus sain et plus productif. Nous faisons de ce principe une réalité en proposant dans le monde entier des systèmes innovants de ventilation et de climatisation, pour un vaste éventail d'applications qui englobent les environnements de bureaux et les cuisines commerciales, en passant par le très exigeant domaine maritime.

## Halton Indoors

Halton Indoors développe, produit et commercialise des composants et des systèmes de ventilation et de climatisation haute performance pour les bâtiments publics et commerciaux, notamment les bureaux, les hôtels et les établissements de soin. Nous mettons en oeuvre toute notre savoir-faire afin de satisfaire les demandes de chaque client et pour créer des environnements intérieurs sains, agréables, et productifs avec une consommation énergétique optimisée, tout au long de leur cycle de vie.

## Halton Marine

Halton Marine offre les technologies les plus innovantes pour la ventilation, la sécurité incendie, la régulation des débits et la diffusion d'air dans les cabines et les cuisines. Nous sommes l'une des premières entreprises de génie climatique fournissant les navires de croisière. Nous nous consacrons à la recherche de solutions offrant des niveaux de sécurité et de confort maximums à bord des navires et des installations offshore. Tous nos produits répondent aux normes et certifications internationales les plus sévères.

## Halton Foodservice

Halton Foodservice est spécialisée dans les systèmes dédiés à l'amélioration de la qualité d'air des cuisines et au respect de leur environnement. Nos six unités de fabrication et notre réseau mondial proposent de nombreux systèmes et solutions haute performance notamment notre technologie des Jets de Captation destinés à assurer un meilleur confort thermique tout en réduisant l'investissement initial et les coûts d'exploitation. Notre savoir-faire, notre flexibilité et nos technologies nous permettent de faire vivre des moments privilégiés à la clientèle des restaurants, et de contribuer ainsi à la rentabilité et à la productivité des établissements de restauration dans le monde entier.

## Halton Clean Air

Halton Clean Air produit des systèmes innovants de purification d'air pour les bâtiments publics, ainsi que pour les bureaux et les particuliers. Nos produits contribuent à accroître la rentabilité des activités de nos clients en améliorant la qualité de l'air intérieur et le bien-être du personnel, tout en diminuant la consommation d'énergie. La gamme de filtres proposée par Halton Clean Air est composée de systèmes de filtration efficaces, économiques et respectueux de l'environnement pour les bureaux, les hôpitaux, les laboratoires, la maison, l'industrie, et bien d'autres encore.



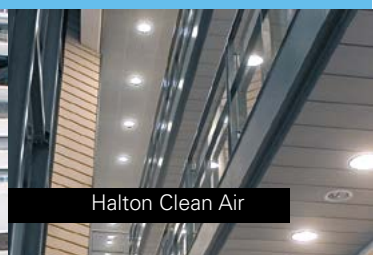
Halton Indoors



Halton Foodservice



Halton Marine



Halton Clean Air



[www.halton.com](http://www.halton.com) à votre service

Le site Web de Halton est une source d'information sur ses produits, ses systèmes et ses applications. Avec son ensemble complet de données, d'actualités, et de services en ligne, ce site est en permanence à votre disposition.

Vos contacts chez Halton Foodservice

Rendez-vous sur [www.halton.com](http://www.halton.com) pour trouver votre agence/contact Halton le plus proche.

#### 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](mailto:foodservice@halton.fr)  
[www.halton.fr](http://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](mailto:info.de@halton.com)  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

#### USA

Halton Co.  
101 Industrial Drive  
Scottsville, KY 42164  
Tel. +1 270 2375600  
Fax + 1 270 2375700  
[info@haltoncompany.com](mailto:info@haltoncompany.com)  
[www.haltoncompany.com](http://www.haltoncompany.com)

#### Asia Pacific

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](mailto:sales@halton.com.my)  
[www.halton.com](http://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](mailto:foodservice@halton.co.uk)  
[www.halton.co.uk](http://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](mailto:salestech.jp@halton.com)  
[www.halton.jp](http://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](mailto:info@haltoncanada.com)  
[www.haltoncanada.com](http://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](mailto:sales@halton.ae)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)