

Halton – Komplette løsninger til det professionelle køkken

– Energooptimering, sikkerhed, luftrensning og godt indeklima



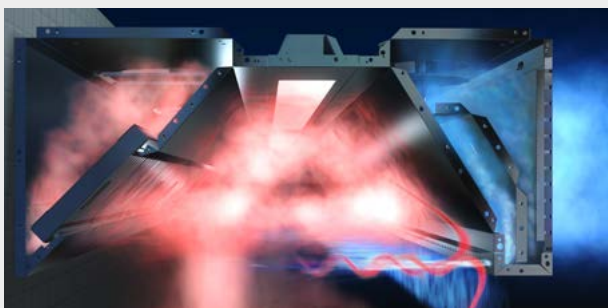
Halton Foodservice - Specialister i ventilationsløsninger til erhvervskøkkener

Halton er førende i verden inden for ventilation til erhvervskøkkener med fokus på indeklima, sikkerhed, energiforbrug og miljøbevidsthed. Vores viden og erfaring er baseret på et grundlæggende ønske om innovation og enkelhed og er anerkendt af fagfolk i branchen.

Vores forskning og udvikling indenfor køkkenventilation bliver betragtet som benchmark for branchen, og vi har altid mindst fem eller seks nye produkter under udvikling.

Halton Foodservice har stor erfaring med alle typer erhvervskøkkener verden over og dækker alle faser i et projekt, fra det indledende koncept gennem detaljeret design, produktion, installation, test og indkøring samt vedligeholdelse.

Ventilationsemhætter med Capture Jet teknologi



Effektiv ventilation begynder med emhætten. Halton Foodservice har et omfattende sortiment af vægmonterede, lavtsiddende og kogeø-emhætter, som kan inkludere Haltons højeffektive, patenterede Capture Jet teknologi. Capture Jet skaber et luftgardin, som opfanger og inddæmmer luften omkring kogeudstyret. Det minimerer udslip af varme, damp og røg i køkkenet. Effektiviteten af Haltons Capture Jet teknologi er gennemtestet og giver markedets mest opfangningseffektive emhætter. Haltons Capture Jet™ emhætter er hygiejne godkendt i henhold til HACCP (DS22000).

KSA-filtre med høj effektivitet

Emhætter er udstyret med Haltons unikke KSA-filtre. De fungerer efter et multi-cyklonprincip, som fjerner 95 % af fedt på 10 mikrometer og derover. Filtrene skaber en hvirvelstrøm, og fedtet fjernes ved hjælp af centrifugalkraften.

KSA-filtre er UL - godkendt som flammehæmmende og har hygiejne- og sikkerhedsgodkendelse fra NSF.



M.A.R.V.E.L.

Behovstyret ventilation



M.A.R.V.E.L. er et nyt, patenteret system baseret på infrarøde sensorer og med en lav tilbagebetalingstid. Når systemet slutes til køkkenventilationsemhætter, reguleres ventilatorydelsen efter de aktuelle forhold. Hvis der ikke bliver lavet mad, står ventilationen automatisk i stand-by og aktiveres først, når der igen opstår damp, røg og varme. M.A.R.V.E.L. reducerer omkostningerne til ventilation i erhvervskøkkenet. Energibesparelse, når det er bedst.

Luftrensningssystemer

Capture Ray teknologi

Effektiv fjernelse af fedtpartikler og lugt fra erhvervskøkkenmiljøer og udledning i det fri er utrolig vigtigt for at overholde høje miljøstandarder. Halton Capture Ray emhætter med UV-C kassetter fjerner lugt og fedt fra afkastluften og ventilationskanaler. Halton Foodservice har i løbet af de seneste 10 år installeret mere end 1000 UV-C emhætter.



Pollustop - PST

PST er en modulopbygget filtreringsenhed til brug, hvor kravet til afkastluften er af højeste betydning. Enheden kan inkludere UV-C teknologi, præ-, pose- og hepafiltre, varmegenvinding, kulfiltre (til reduktion af ozonniveau) og ventilatorsektion. Med Pollustop er det nu muligt at opnå lugt- og røgfrit afkast fra erhvervskøkkener.



Ventilerede lofter



Capture Jet ventileret loft

Med en hvælvet udformning af loftet føres varme og urenheder mod fraluftsenhederne. Luften tilføres køkkenet via loftsmonterede fortrængningsarmaturer. Ideel til kokkeskoler, produktionskøkkener og restauranter.

Ventilerede lofter med Capture Jet og filtervask

Disse lofter har samme æstetiske design som ovenfor men med ikke-synlige filtre med automatisk filtervask. Ideel til restauranter med åbne køkkener, lufthavne og andre steder, hvor madlavningsprocessen er synlig for gæsterne. Velegnet til store køkkener som flycatering, hospitaler og kantiner.

Specialfremstillede produkter

Halton tilbyder en vifte af innovative løsninger, unik ekspertise og global tilstedeværelse med produktion i 6 forskellige lande. Det giver optimale muligheder for at lade kreativiteten få frit spil i f.eks. arkitekturprojekter og udstillingskøkkener.

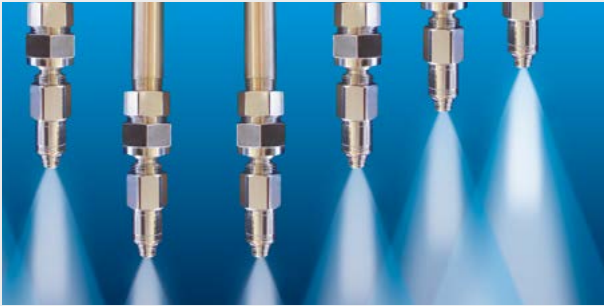


Lavimpulsarmaturer

Tilførsel af erstatningsluft og design er to centrale elementer for at garantere emhættens effektive indfangning af luft og dermed et behageligt indeklima for medarbejderne. Haltons sortiment af lavimpulsarmaturer i rustfrit stål fornyer køkkenluften efter fortrængningsprincippet.



Brandslukningsanlæg

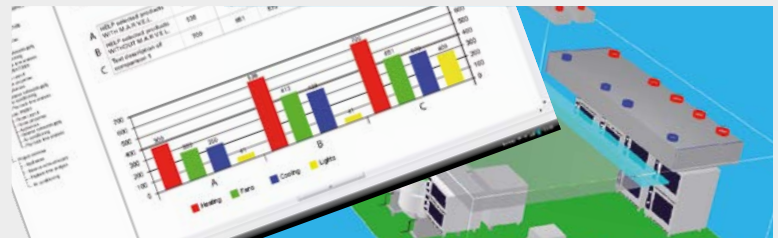


Ansul er førende på markedet for brandslukningsanlæg til restauranter. Det er et enkeltstående, fuldautomatisk, ikke-elektrisk system med flydende stof. Når der opstår brand, sprøjtes der omgående væske gennem retningsbestemte dyser mod brandkilden, brændstoffet til kogeudstyret slås fra, og der slås alarm til brandcentral og bygningens overvågningssystem. Ansul tilbyder løsninger, som skræddersys til lokale krav og overholder UL300-standarden.

Haltons eksperter er med hele vejen i hvert enkelt projekt lige fra udarbejdelse af program, og tilpasning af de mest velegnede og effektive løsninger til montering og drift.



Halton er en sand partner. Et tilbud, som omfatter alle værktøjer og en detaljeret analyse af tilbagebetalingstiden, er en effektiv hjælp i designfasen. Halton giver funktionsgaranti.



Kontaktinformation til Halton Foodservice
Besøg www.halton.com for at finde dit nærmeste Halton kontor.