

Halton – Complete oplossingen voor commerciële keukenventilatie

– energiebesparing, veiligheid, luchtzuivering en binnenklimaatkwaliteit

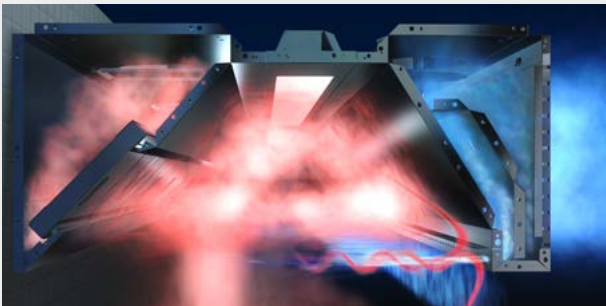


Halton Foodservice - Specialist in oplossingen voor commerciële keukenventilatie

Halton is internationaal marktleider op het gebied van commerciële keukenventilatie, met als specialismen binnenluchtkwaliteit, veiligheid, energiezuinigheid en milieubewustzijn. Met een onderliggend verlangen naar innovatie en eenvoud als basis zijn onze diepgaande kennis en ervaring ongeëvenaard, een factor die erkend wordt door de professionals in de branche. Onze R&D-afdeling staat bekend als referentiepunt voor de branche met op elk moment minimaal vijf of zes nieuwe producten in ontwikkeling.

Halton Foodservice heeft enorm veel ervaring met alle soorten commerciële keukens overal ter wereld, en biedt de mogelijkheid om een project uit te voeren van eerste concept en gedetailleerd ontwerp, productie, installatie, testen en inbedrijfstelling tot onderhoud na installatie.

Ventilatiekappen met vangluchttechnologie



Effectieve ventilatie begint bij de ventilatiekap.

Halton Foodservice biedt een reeks wand-, eiland- en lage kappen, waarin de bijzonder doeltreffende, gepatenteerde vangluchttechnologie kan worden toegepast. Vangluchtsecties zorgen voor een vang- en bufferluchtgordijn rond de kookapparatuur waardoor de hoeveelheid hitte, stoom en rook die naar de keuken ontsnapt tot een minimum wordt beperkt.

Zeer efficiënte KSA-filters

De kappen zijn uitgerust met de unieke KSA-filters van Halton. Ze werken volgens een multicycloonprincipe dat 95% van de vetdeeltjes van 10 micron of groter verwijderd. De filters bestaan uit unieke honingraatprofielen die een werveling creëren binnen de afgezogen lucht, waardoor het vet door centrifugaalkrachten uit de lucht wordt gefilterd.

KSA-filters zijn UL-gecertificeerd als brandbestendig en zijn goedgekeurd volgens de NSF-norm voor hygiëne en veiligheid.



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

Ventilatie gebaseerd op vraag



M.A.R.V.E.L. is een nieuw, gepatenteerd systeem met een goedkope sensor die, wanneer hij in keukenventilatiekappen wordt ingebouwd, de ventilatoractiviteit regelt aan de hand van de vraag. Als er niet wordt gekookt, draaien de ventilatoren automatisch stationair, maar ze worden geactiveerd wanneer er door het koken stoom, rook en hitte worden gegenereerd. M.A.R.V.E.L. vermindert de kosten van commerciële keukenventilatie. Energiebesparing op zijn best.

Luchtzuiveringssystemen

Capture Ray-technologie

De efficiënte verwijdering van vetdeeltjes en luchtjes uit commerciële keukenomgevingen en het afvoeren ervan naar de buitenlucht zijn van vitaal belang voor de naleving van strenge milieunormen. Halton Capture Ray-kappen die zijn uitgerust met UV-C-cassettes, verwijderen luchtjes en vet uit de afgevoerde lucht en het ventilatiekanaal. Halton Foodservice heeft in de afgelopen 10 jaar meer dan 1.000 UV-C-kappen geïnstalleerd.

Pollustop

Pollustop is een installatie van modulaire componenten die een acceptabele luchtkwaliteit realiseert op het uitstootpunt. Het kan uitgerust worden met UV-C-technologie, pre-, zak- en hepa-filters, warmteterugwinning, koolstoffilters (voor verlaging van het ozongehalte) en ventilatorunits. Pollustop zorgt ervoor dat een lage uitstoot voor commerciële keukenafzuiging nu haalbaar is.



Plafondventilatie



Plafondventilatie met vanglucht

Het ontwerp maakt gebruik van het Europese 'gewelfmodel', dat helpt hitte en onzuiverheden naar de afzuigsecties te voeren. Er wordt lucht naar de keuken aangevoerd via een verdringingsrooster. Ideaal voor kookscholen en restaurants.

Vanglucht en waterwas plafondventilatie

Ontworpen zoals hierboven, zijn deze plafonds esthetisch fraai, met schone zichtlijnen voor de chef. Ideaal voor personeelsrestaurants, luchthavens of andere plekken waar het kookproces zichtbaar is voor het publiek. Ideaal voor grote keukens, zoals vliegtuigcaterars, ziekenhuizen en kantines.

Producten op maat

Dankzij het grote aantal innovatieve oplossingen, de unieke expertise en een wereldwijde verkrijgbaarheid met 6 productielocaties, biedt Halton de beste mogelijkheden voor het tonen van architectonische projecten en showkeukens.

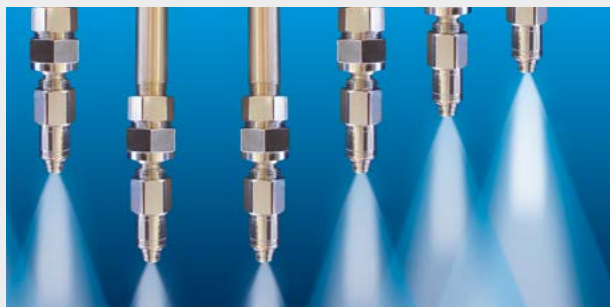


Verdringingsroosters

De technologie en het ontwerp zijn beide van groot belang voor de uiteindelijke totale vang- en bufferefficiëntie van de afzuigkappen en het comfort voor het personeel. De serie roestvrij stalen verdringingsroosters van Halton zorgt ervoor dat de lucht in de keuken wordt ververst op basis van het verdringingsprincipe.



Brandbestrijdingssystemen



Ansul is marktleider op het gebied van brandbestrijding in restaurants. Het is een autonoom, volledig automatisch, niet-elektrisch systeem dat blusvloeistof verspreidt. In geval van brand wordt de vloeistof onmiddellijk via richtingsnozzels richting de vuurhaard gespreid, wordt de brandstoftoevoer naar kookapparatuur afgesloten, en wordt het brandalarm geactiveerd en het managementsysteem van het gebouw geïnformeerd. Ansul biedt producten op maat die voldoen aan de eisen van de locatie en voldoen aan de UL300-normen.

De deskundigen van Halton bieden ondersteuning bij elk project, van het ontwerp, het aanmeten van de meest geschikte en effectieve oplossingen tot de uitvoering en de bediening.



Halton is een echte partner. Een compleet voorstel met hulpmiddelen biedt efficiënte hulp bij het ontwerp, met een gedetailleerde analyse van de terugverdientijd.

