

Halton Foodservice

Inspirierende Front Cooking Lösungen

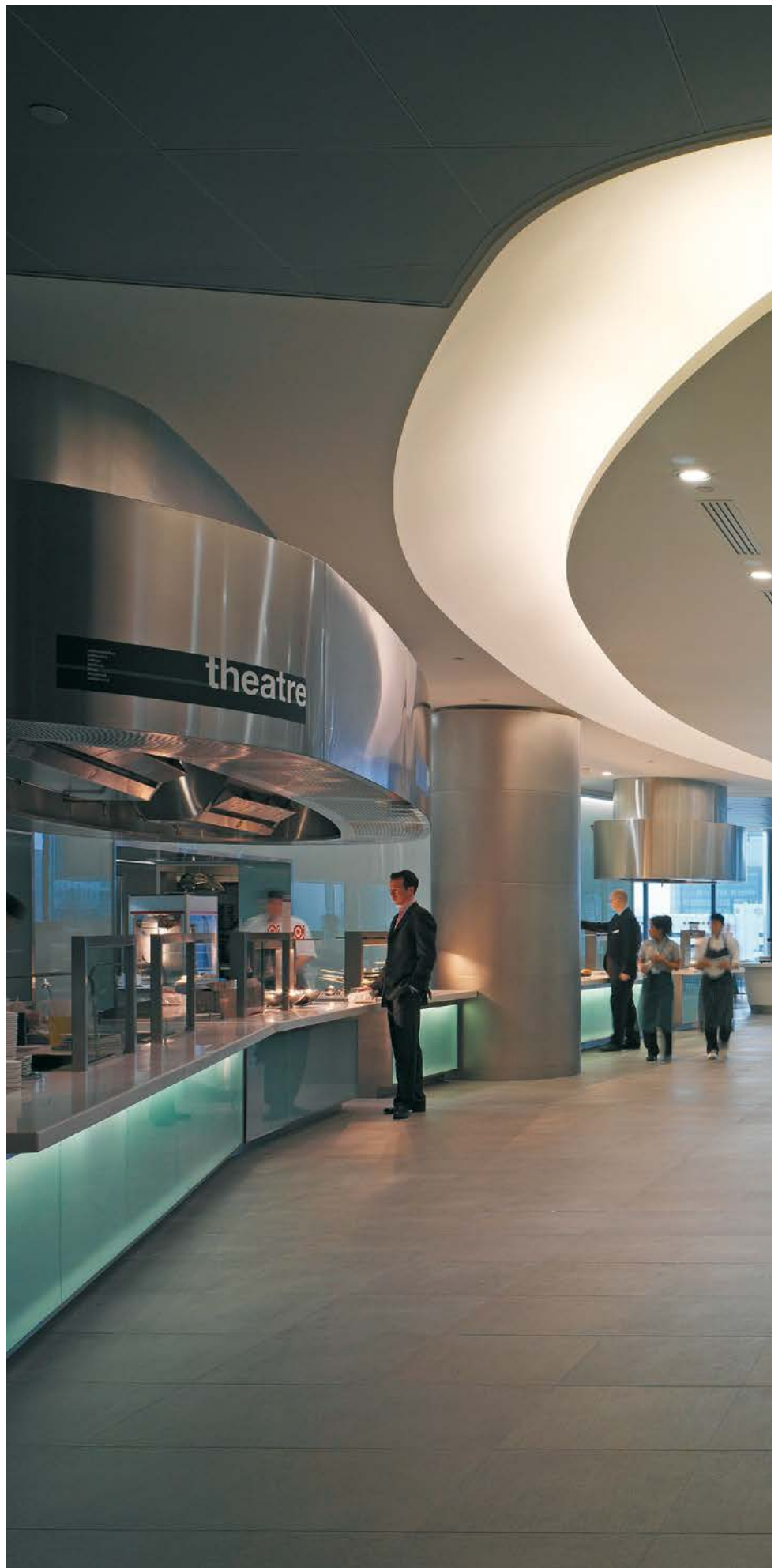


Ein Ort für beeindruckende kulinarische Erlebnisse

Ein angenehmes Raumambiente ist der Schlüssel zu einem erfolgreichen Verpflegungsunternehmen und einem hervorragenden Service. Die innovativen Anlagen von Halton Foodservice gewährleisten kosteneffektiv ein angenehmes Raumklima. Halton Foodservice ist auf die Optimierung des Raumklimas sämtlicher Gastronomie-Räumlichkeiten spezialisiert, von der Küche über die Bar- und Speisebereiche bis hin zu Eingangs- und Empfangsbereichen.

Über die Anforderungen an Effizienz und Funktionalität herkömmlicher Küchen hinaus fordern Showküchen einen einzigartigen ästhetischen Anspruch sowie ein signifikantes Bedürfnis nach Behaglichkeit der Kunden. Die Lösungen für Be- und Entlüftung von Halton werden diesen Ansprüchen nicht nur gerecht, sondern liefern darüber hinaus innovative Anlagen, die zugleich ästhetisch eingebunden ein Teil der Innenaustattung sein können.





Offene Küchen erfordern attraktive Ausführung

Kochen und Verzehren werden heutzutage zum **Erlebnis der Sinne**. Das Essen im Restaurant ist nicht lediglich eine bequeme Mahlzeit sondern eine rundum durchorganisierte Show mit den Gästen als Publikum, den Köchen als Stars und dem sichtbaren Teil der Küche als Bühne. Die offene Küche wird zum Unterhaltungsbereich, in dem eine aufwändig choreografierte Aufführung nur wenige Meter vom Tisch entfernt stattfindet.

Lehrküchen in Kochschulen müssen ähnlich strukturiert werden. Die Zubereitungsbereiche müssen für die Auszubildenden gut sichtbar sein, sei es zum Zuarbeiten in der Küche oder zum Zuschauen im Demo-Bereich. Bei der Raumakustik muss berücksichtigt werden, dass der Ausbilder trotz der Küchengeräusche gut zu hören ist. Außerdem ist die Küche bei vielen Kochschulen von einem Speisebereich umgeben, sodass die Restaurantgestaltung miteinzubeziehen ist.

Moderne Food-Courts in Einkaufszentren und an Flughäfen sollen Besuchern nicht nur eine attraktive Umgebung sondern auch Unterhaltungswert bieten. Sie sind als "Esstheater" konzipiert, in denen die Anbieter nicht nur gut schmeckendes Essen präsentieren sondern auch eine optisch ansprechende Kulisse liefern.

Halton legt größten Wert darauf, dass sich die Lüftungsanlage harmonisch in die Innenausstattung einfügt und im Hinblick auf die Kundenzufriedenheit ein Gesamtpaket mit nach den jeweiligen Kundenwünschen und -bedürfnissen maßgeschneiderten Anlagen bietet.







Capture Jet-Technologie zur Effektiven Aufnahme und zum Einschluss der Abluft

In **Vorfürküchen** sind in der Regel recht hoch belastende Küchengeräte im Speiseraum vorhanden. Wenn Kochgeräte für intensive Kochvorgänge benutzt werden (Grill, Kohlegrill, Satay-Grill, Teppanyaki-Tisch, Teriyaki-Grill usw.) kann in kürzester Zeit viel Rauch entstehen. Wichtig ist vor allem, dass die Gäste die Kochvorführung genießen können, ohne von Luftverunreinigungen oder Gerüchen belästigt zu werden.

Optimale Lösungen

Halton empfiehlt hocheffiziente Capture Jet-Hauben, die trotz geringfügiger Verwirbelungen eine gute Aufnahme- und Einschlusseffizienz bei geringem Abluftstrom bieten und verhindern, dass Wärme und Schadstoffe in den Speisebereich dringen.

Anlagen mit Capture Jet-Technologie von Halton bieten eine höhere Aufnahme- und Einschlusswirksamkeit bei gleichzeitig verringertem Abluftvolumenstrom und reduziertem Energieverbrauch. Die neue Generation der Capture Jet-Anlagen mit hochmoderner Side Jet Technologie sorgt zusätzlich für gesteigerte Mitnahmeeffizienz. Kleinere Luftdüsen lenken die Schwaden in die leistungsstarken KSA-Fettabscheider, wo die Fettpartikel und andere Verunreinigungen (bis zu 95 % der Partikel ab 8 Mikrometer) mithilfe des Zyklonabschreibeverfahrens von der Abluft getrennt werden.

Dank des integrativen Designkonzepts von Halton wird die Kühlleistung mithilfe hochwirksamer Hauben und Verdrängungslüftung reduziert, während die Raumtemperatur im Aufenthaltsbereich konstant bleibt und Energieeinsparungen erzielt werden. Die Zuluft wird zur Zugluftminimierung über Auslässe mit geringer Strömungsgeschwindigkeit zugeführt.



Bei Inselaufstellungen sind Luftschleier mit Stützstrahl ein effektives Mittel zur Verringerung des Abluftbedarfs. Luftschleier bilden eine unsichtbare Wand zur Eingrenzung der Schwaden, Beförderung der Wrasen in die Haube und Ableitung, sowie ein Schutz gegen Querströmungen.

Größere Energieeinsparung, geringer Geräuschpegel und geringerer Zuluftvolumenstrom und die Vermeidung von Mischströmungen sind zentrale Elemente eines komfortablen, offen angelegten Küchenbetriebs.



Offene Raumsicht und Ästhetik im Blickpunkt

Küchendecken sind eine anpassungsfähige Lösung für offen gestaltete Küchen mit relativ geringer Wärmebelastung, in denen Ästhetik und Flexibilität gefragt sind. Sie können sich über die gesamte Decke erstrecken und ermöglichen so eine flexible Anordnung der Küchengeräte. Bei hohem Lüftungsbedarf können sie mit maßgeschneiderten Lüftungsanlagen kombiniert werden.

Die neue Wimböck-Decken sind mit der Capture Jet-Technologie ausgestattet, welche die Wärme und Schadstoffen zu den Abluftelemente leitet. Die Zuluft wird über Luftauslässe in den Küchenbereich geleitet. Die Küchendecken können mit einer automatischen Selbstwaschfunktion und UV-C ausgestattet werden, die einen nahezu wartungsfreien Betrieb gewährleisten.



Ansprechendes, flexibles Design kombiniert mit integrierter variabler Beleuchtung und geräuschem Betrieb fügen sich in der neuen Küchendeckenanlage nahtlos zu einem Gesamtverpflegungskonzept zusammen, das in prestigeträchtigen Gebäuden, Vorführküchen und Lehrinrichtungen eingesetzt werden kann.



Individuelle Lüftungsanlagen für jeden Bedarf

Das einmalige **Jet Extraction System** sorgt für die Erfassung der Wrasen direkt über den Kochgeräten in Front Cooking Bereichen, sodass eine Abluftleistung von über 95 % erzielt wird. Das Jet Extraction System ist vor allem dort von Vorteil, wo horizontale Querströmungen auftreten. Es besteht keine Gefahr, dass sich Schadstoffe und Wrasen in den Speisenbereich ausbreiten – eine ideale Lösung für Vorführküchen und sonstige offene Anwendungsbereiche.

Konstruktion und Design machen das Jet Extraction System zu einem stilvollen Glanzstück in jedem Kochbereich. Die integrierte Glasplatte fungiert als Hustenschutz für Gäste und Köche und kann als Servierfläche oder dekorative Abstellfläche genutzt werden.



Das **Downdraught System** wurde speziell für Küchengeräte im Front Cooking Bereich entworfen, um Freiraum über der Arbeitsfläche zu schaffen. Sie ist selbst bei Hochlastgeräten wie Bratrostern extrem wirkungsvoll. Sie kann statt

der normalerweise auf Deckenhöhe installierten Hauben verwendet werden und so den optischen Eindruck einer Vorführküche bereichern.

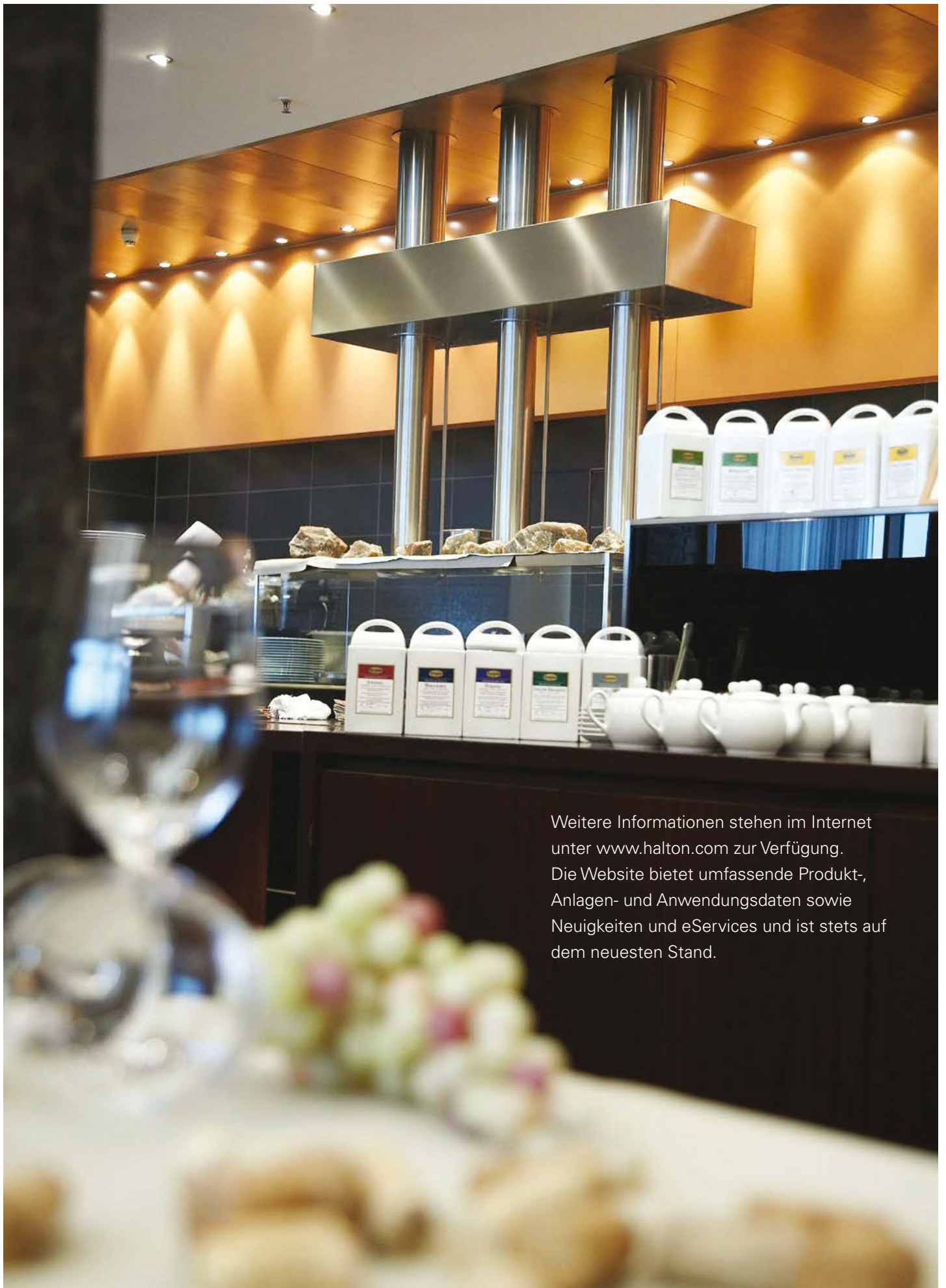


Ausgestattet mit allen von Halton entwickelten Spitzentechnologien:

- Hochleistungsfähige Doppel-Capture-Jet-Technologie zur Lenkung der Wärmelasten und Verunreinigungen auf die Filter
- Doppelte KSA-Multizyklonfettabscheider aus Edelstahl
- Doppelwandausführung mit Brandschutz-Isoliermaterial zur Verringerung der Strahlung und Verbesserung des Wärmekomforts
- Luftvorhangsystem zur Verringerung der Belastung von Gästen und Personal durch Luftverunreinigungen und zur Verbesserung der Einschlusseffizienz

Lösungen für Versorgungsleitungen und Brandschutz sowie automatische Wasch- und Emissionskontrollanlagen runden die Produktpalette von Halton für Verpflegungsbetriebe ab.





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