

Halton – Solutions complètes de ventilation pour cuisines professionnelles

Effacité énergétique, Sécurité, Contrôle des émissions et Qualité de l'environnement intérieur



Halton Foodservice - Expert en solutions de ventilation pour cuisines professionnelles

Halton, leader mondial en matière de ventilation des cuisines professionnelles, est spécialisé dans la qualité de l'air intérieur, la sécurité, la performance énergétique et la sensibilisation à l'environnement. Animés par un désir constant d'innovation et de simplicité, nos solides connaissances et notre expérience inégalées sont reconnues par les professionnels de l'industrie. Notre pôle Recherche & Développement fait référence et travaille en permanence au développement d'au moins cinq ou six nouveaux produits.

Halton Foodservice possède une vaste expérience dans tous les types de cuisines professionnelles du monde entier et assure un accompagnement global sur chaque projet, du concept initial, à la conception détaillée, la fabrication, l'installation sur place, les essais, la mise en service et la maintenance post-installation.

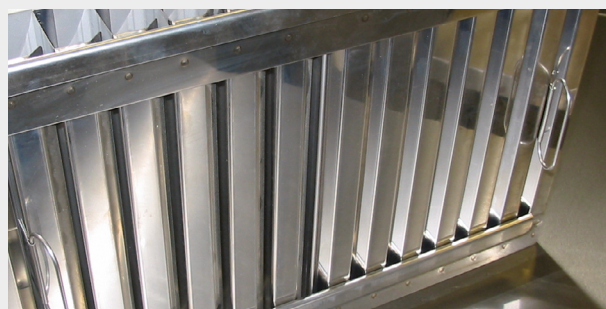
Hottes équipées de la technologie des Jets de Captation



Une ventilation efficace commence au niveau de la hotte d'extraction. Halton Foodservice propose une large gamme de hottes murales, centrales ou de proximité basées sur la technologie brevetée Capture Jet™. Les Jets de Captation forment un rideau d'air dit de "captation et cantonnement" autour des équipements de cuisson pour obtenir jusqu'à 40% de réduction sur les débits extraits par rapport à des hottes traditionnelles, pour une quantité de fumées équivalente.

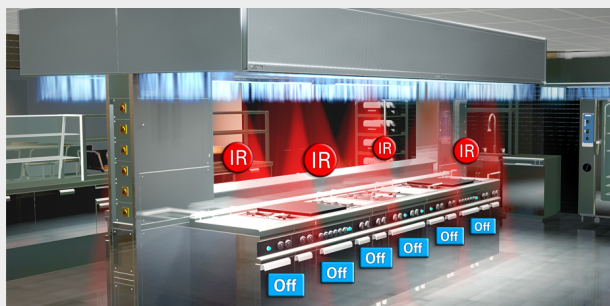
Filtres haute efficacité KSA

Les hottes sont équipées des filtres exclusifs KSA Halton. Ces filtres reposent sur une technique multicyclonique qui élimine 95 % des particules de graisse de 10 microns ou plus. Leurs profils en nid d'abeille force l'air à tourbillonner afin d'isoler les graisses par effet centrifuge. Les filtres KSA sont agréés pare-flammes par le laboratoire UL et agréés NSF pour l'hygiène et la sécurité.



M.A.R.V.E.L

Ventilation contrôlée à la demande



M.A.R.V.E.L. est un système innovant, breveté et rentable qui ajuste en temps réel les débits d'extraction en fonction des besoins réels des équipements de cuisson, hotte par hotte et de manière totalement indépendante. Combiné à la technologie des Jets de Captation, M.A.R.V.E.L. porte la réduction des débits extraits jusqu'à 64 %, réduisant ainsi la consommation d'énergie liée au traitement d'air et aux ventilateurs d'extraction et de soufflage.

Systemes de purification de l'air

Technologie UV-C Capture Ray™

L'élimination efficace des graisses et odeurs des environnements de type cuisines professionnelles, ainsi le rejet de l'air extrait à l'extérieur sont d'une importance capitale pour les projets à fortes exigences environnementales. Les hottes Halton Capture Ray™, équipées de lampes UV-C, limitent les dépôts de graisse dans les gaines et réduisent les émissions d'odeurs. Halton Foodservice a installé plus de 1 000 hottes UV-C au cours des 10 dernières années.

PolluStop

PolluStop est une centrale d'extraction modulaire permettant de rejeter l'air extrait à un niveau de qualité acceptable. Elle peut inclure la technologie UV-C, des pré-filtres, filtres à poches et HEPA, une récupération de chaleur, des filtres charbon actif ainsi que le ventilateur. Avec PolluStop, le rejet en façade de l'air extrait des cuisines professionnelles est désormais possible.



Plafonds filtrants



Plafonds filtrants à Jets de Captation

Leur conception utilisée est de type « voûté » pour mieux guider la chaleur et les impuretés vers les capteurs d'extraction. L'air de compensation est soufflé dans la cuisine à l'aide de diffuseurs basse vitesse. Idéal pour les cantines scolaires et les restaurants.

Plafond filtrant à Jets de Captation et Nettoyage Automatique

De conception identique, ces plafonds sont esthétiques, ils dégagent les volumes pour donner au chef une incomparable sensation d'espace. Idéal pour les restaurants, les aéroports et autres lieux où les opérations de cuisson sont visibles du public. Idéal pour les cuisines de grande taille comme la restauration aérienne, les hôpitaux et les cantines.

Produits sur mesure

Grâce à sa large gamme de solutions innovantes, à son expertise unique et à sa présence mondiale à travers 8 usines dans le monde, Halton offre la meilleure liberté d'expression pour les projets architecturaux ou les cuisines spectacle.

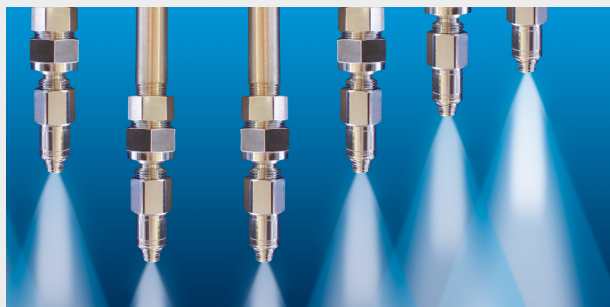


Modules de soufflage basse vitesse

La technologie de compensation et son dimensionnement sont primordiaux afin de garantir la captation et le cantonnement total des hottes mais aussi le confort du personnel. La gamme de diffuseurs à basse vitesse en acier inoxydable Halton permet de renouveler l'air de la cuisine selon le principe du déplacement d'air.



Systèmes d'extinction automatique

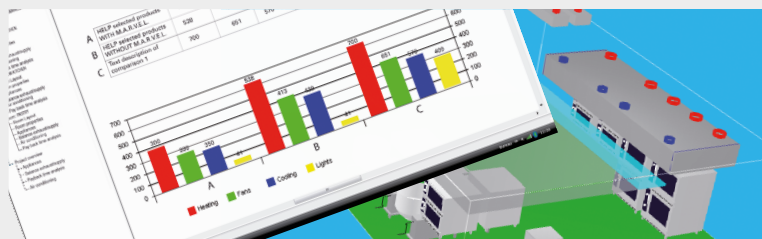


L'intégration par Halton du système Ansul® R-102™ dans ses hottes et plafonds filtrants fournit une solution globale rentable et respectueuse de la certification HACCP des produits. La pré-installation en usine permet une meilleure qualité d'intégration et réduit le temps d'installation et de mise en service sur site. Halton offre des services complets, de la conception à l'installation en passant par la maintenance.

Les experts Halton fournissent un accompagnement pour chaque projet, du programme à la recherche des solutions les plus appropriées et efficaces, en passant par l'exécution et l'exploitation.



Halton est un véritable partenaire. Sa gamme complète d'outils fournit une aide précieuse au travail de conception, et une analyse détaillée du retour sur investissement.



Rendez-vous sur www.halton.com/foodservice pour trouver l'agence Halton la plus proche de chez vous.