

# Halton 餐饮服务

## 产品目录







Landenkrankenhaus (费尔德基希, 德国)



## 公司简介

Halton 集团 .....	p. 6
Halton 餐饮服务 .....	p. 8
Halton 完成了整个循环 .....	p. 12
Halton 高效能厨房 .....	p. 18

## 创新技术

Capture Jet™ 技术 (排油烟罩).....	p. 26
Capture Jet™ 技术 (天花烟罩).....	p. 27
M.A.R.V.E.L. 技术 (MRV).....	p. 28
Halton 烹饪灯 (HCL).....	p. 29
高效 KSA 旋流过滤器 .....	p. 30
UV-C Capture Ray™ 紫外线技术 .....	p. 31
水雾 技术 .....	p. 32
智能水雾 技术 .....	p. 33
水洗自动清洁 .....	p. 34
管道网络监控系统 (KGS).....	p. 35
Halton 触摸屏 (HTS) .....	p. 36
餐饮服务控制平台 (FCP) .....	p. 37
内置灭火系统 .....	p. 38

## 产品和解决方案

排油烟罩 / 选择表格 .....	p. 43/44
<b>Capture Jet™ 排油烟罩 .....</b>	<b>p. 46</b>
<b>KVF</b> 前端面补风 .....	p. 46
<b>KVI</b> 仅排风.....	p. 48
<b>UVF</b> 前端面补风、Capture Ray™ 紫外线系统 .....	p. 50
<b>UVI</b> Capture Ray™ 紫外线系统.....	p. 52
<b>KWF</b> 前端面补风和水洗 .....	p. 54
<b>KWI</b> 水洗.....	p. 56
<b>UWF</b> 前端面补风、Capture Ray™ 紫外线系统、水洗 ...	p. 58
<b>UWI</b> Capture Ray™ 紫外线系统、水洗 .....	p. 60
<b>CMW-F</b> 前端面补风、水雾 .....	p. 62
<b>CMW-FMOD</b> 前端面补风、按需水雾.....	p. 62
<b>CMW-I</b> 水雾 .....	p. 64
<b>CMW-IMOD</b> 智能水雾 .....	p. 64
<b>KSR</b> 电灶炉专用 .....	p. 66
<b>USR</b> 炸炉专用, Capture Ray™ 紫外线系统 .....	p. 68
<b>烟罩和排气罩 .....</b>	<b>p. 70</b>
<b>KVD</b> 蒸汽罩, 前端面补风 .....	p. 70
<b>KVV</b> 蒸汽罩.....	p. 71





**天花烟罩 / 选择表格 ..... p. 75/76**

**KCJ** Capture Jet™ 捕射气流 ..... p. 78

**KCJ-UV** Capture Jet™ 捕射气流、Capture Ray™ .. p. 81

**KCJ KCJ-UV Skyline 灯具** ..... p. 82

**KCW** Capture Jet™、水洗 ..... p. 84

**KCW-UV** Capt. Jet™、Capt. Ray™、水洗 ..... p. 87

**KCW KCW-UV Skyline 灯具** ..... p. 88

**KCV Skyline 灯具** 排气罩 ..... p. 89

**KCV-WW Skyline 灯具** 排气罩、水洗 ..... p. 90

**KCP Skyline 灯具** 天花照明 ..... p. 91

**KBO** 排气盒 ..... p. 92

**CCL** 旋流式天花烟罩 ..... p. 94

**展示型厨房和开放烹饪 ..... p. 97**

**JES DPI** 急流排气系统 ..... p. 100

**KMC** Halton MobiChef 移动式循环通风系统 ..... p. 102

**CBR** Capture Bar 捕射装置 ..... p. 104

**能源与安全 ..... p. 107**

**MRV** M.A.R.V.E.L. 智能变频通风系统 ..... p. 108

**KGS** 管道监控系统 ..... p. 110

**FSS** 灭火系统 ..... p. 111

**送风系统 ..... p. 113**

**KCD** 厨房低速散流器 ..... p. 114

**LFU** 置换补风装置 ..... p. 116

**LVU** 低速补风装置 ..... p. 119

**能源分配系统 ..... p. 123**

**UPT** Unipoint - 含内装配套服务 ..... p. 124

**UTL** Utiline - 不含内装配套服务 ..... p. 125

**空气净化 ..... p. 127**

PolluStop、Aerolys 和 Extenso 简介 ..... p. 128

**PST** PolluStop - 排风过滤装置 ..... p. 134

**ARL** Aerolys - 送风过滤装置 ..... p. 140

**EXT** Extenso - 排风与送风过滤装置 ..... p. 145





Halton

THE FINING  
THE FINING  
THE FINING

**Halton**



# 公司简介





# Halton 营造良好的 室内环境

破除桎梏，自由畅想。想象如何在保证最大安全性和最高节能水准的同时，营造舒适而富有成效的环境。Halton 将这一愿景深植于心，并通过开发世界领先的室内气候和室内环境解决方案，让愿景真正变为现实。

从公共及商业建筑、医疗保健场所及实验室到商业厨房及餐厅，再到船舶和钻井平台应用，我们能够为客户提供业内最高的附加价值。

我们的专业知识、产品及解决方案涵盖散流、风量管理、消防安全、厨房通风、排放控制和室内环境管理等多个领域。

从初始概念到详细设计、产品制造，再到现场安装、测试与调试以及后期维护，我们可提供整个项目所需的各类设备。

## 一家全球化家族企业

集团于 1969 年在芬兰成立，如今，Halton 的经营范围遍布全球 32 个国家，年销售额达 1.98 亿欧元，员工超过 1430 人。公司在 10 个国家设有生产厂，加上授权生产，共有 13 个工厂，其中有 7 个国家设立了共计 9 个创新基地。



办公室



休闲娱乐



餐厅和酒店







公共建筑



实验室和医疗保健设施



船舶和钻井平台





# 一切只在于 是否有激情

Halton 餐饮服务为 Halton 集团旗下部门，专门面向专业厨房和餐厅提供通风解决方案。

Halton 餐饮服务拥有针对全球各类商业厨房提供服务的丰富经验。我们的解决方案结合高性能厨房四大要素，即环境质量、安全、能效和排放控制。

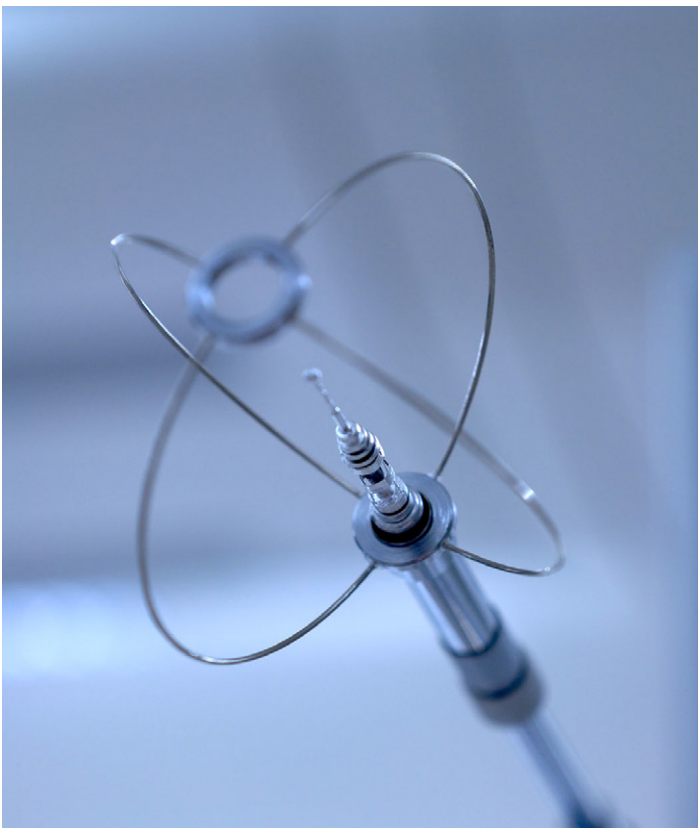
## 对食物充满热忱

Halton 餐饮服务不仅仅是制造商。我们会真实地分享客户对美妙餐饮服务体验的喜爱之情。

这促使我们实现超越，并真正使商业厨房变成更完美的工作空间。

凭借 Halton 解决方案，厨师及其助手都能享受富有创意且工作高效的烹饪环境，而顾客也能舒适地感受美食体验。

厨艺展示推崇结构之美并且往往因难见巧，我们的热忱在这种理念当中得到进一步延伸。作品充满创意，而又妙趣无限！







## 强烈的创新激情

创新是“工业激情”所固有的，当之无愧，离不开两个基本要素：

一是充满激情的团队，二是先进且富有活力的研发环境。

我们团队拥有丰富的专业知识和行业经验，堪称业界一流，在专业人士当中有口皆碑。我们的研发基地被公认为是行业标杆，同时可至少研发五、六种新产品。

Halton 餐饮服务有五个实验室，专用于研究专业厨房的通风问题。这些实验室组成了一个强大的研发网络并不断突破极限，以改善我们全球范围内的系统和解决方案。



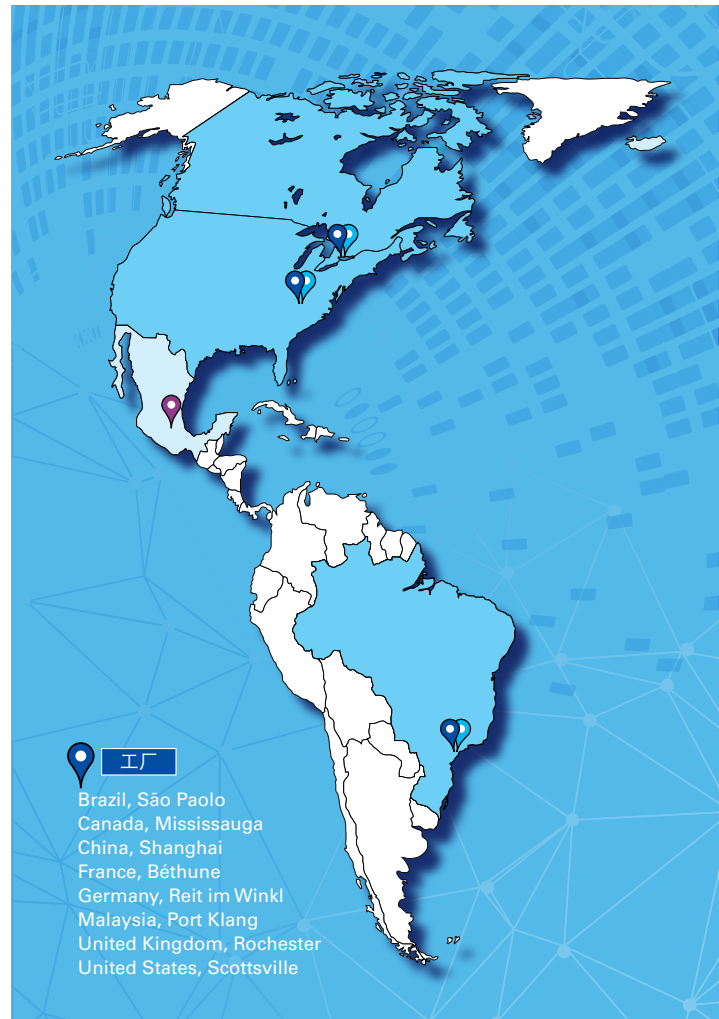
# 高性能厨房设计领域 的全球

## 业务遍布全球

Halton 餐饮服务下设专精于专业厨房通风领域的 8 个专有工厂、3 个授权工厂以及 5 个研发中心，是专业开放式或封闭式厨房通风解决方案的全球领导者。

我们开发的解决方案都充分考虑到了能效、安全、室内空气质量和环保等四大问题。我们对创新和简约孜孜以求，所拥有的专业知识和技术得到了专业人士的普遍认可。Halton 餐饮服务业务覆盖全球各类专业厨房，贯穿从初始概念一直到制定解决方案、制造产品、现场安装、调试和维护阶段的整个生命周期。

采用 Halton 解决方案的厨房名单以每年增加 5000 间的速度增长。



760

位专业人员潜心  
钻研  
餐饮服务项目





# 领导者



## 专注于服务

Halton 高效能厨房一例外采用先进技术，可带来多项独有的优势。

因此，初步设计和调试对于实现我们解决方案的所有性能至关重要。

此外，维护工作对于长期保持最高性能水平同等重要。

Halton 产品，谁比 Halton 做得更好？对于我们整个系列的产品，Halton 餐饮服务销售部门的大多数人员都能够直接或在固定合作伙伴帮助下提供专业预防性维护和维修服务。他们可以提供具有成本效益的服务合同，以及便利且响应快速的上门服务。

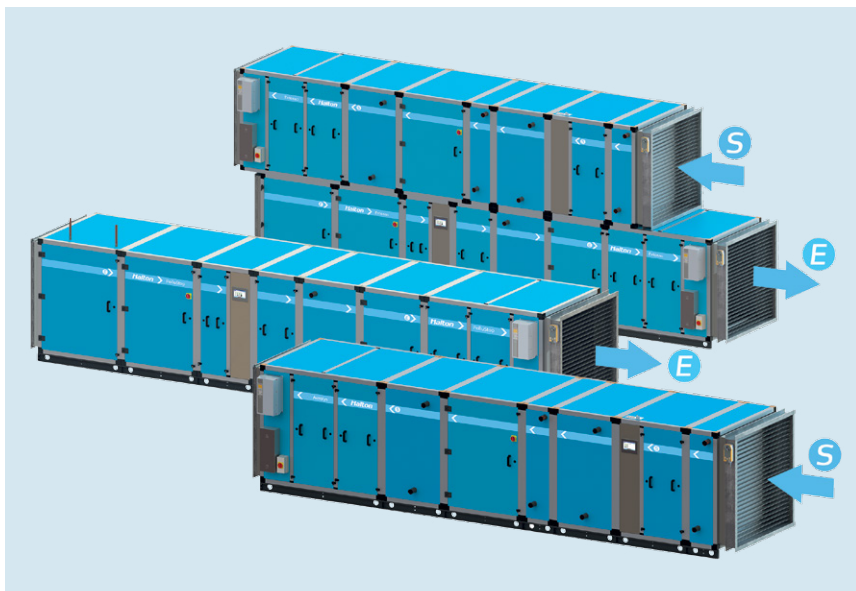


# Halton 完成了 高效能厨房的

随着各种为专业厨房通风系统特别设计开发的空气处理装置的问世，Halton完成了技术循环并为厨房通风系统各个阶段提供了最为有效的解决方案。从捕获，提取和排放空气进大气层，一直到供应洁净健康的替换空气。

在推出这些产品之前，Halton 即已提供最全面的通风解决方案，这些解决方案毋庸置疑均采用最先进的技术。已五次获奖的 M.A.R.V.E.L. 按需控制通风系统便是最好的佐证。事实上，结合使用 PolluStop 排气装置，该解决方案的效率可以达到极致，使餐厅任何位置都能实现最低能耗。

完成整个循环只差一个环节：厨房送风处理装置，自然就需要这个装置兼有排风和送风的功能。这正是Halton餐饮服务目前正在做的！





# 整个循环





# Halton 是如何完成整个循环的？

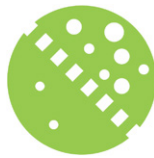
升级 PolluStop 装置，始终满足烹饪领域当前发展趋势的严格要求。



Halton 第三代 PolluStop 排风装置集成了 Halton ESP（静电除尘器）作为补充元件，并采用最高排放控制等级。油污、异味、潮湿、烟雾，以及不可避免的消防安全、卫生以及居民投诉等一系列头疼问题成为了历史... 当初期的资金投入成为了优先考虑的因素，这些问题都不会出现。

- 消除环境问题和安全隐患。
- 可以选择任意场所开设餐厅。
- 消除垂直立管需求，降低安装成本，并增加可租赁面积。
- 相比传统排风装置，维护成本更低。

专门针对专业厨房和城市污染控制，推出一系列 Aerolys 送风装置。



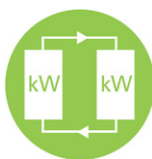
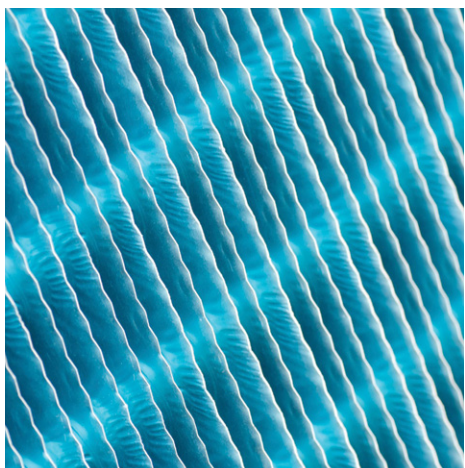
Halton 的 Aerolys 送风装置系列符合专业厨房的最高卫生要求。卫生不仅仅是抽吸空气那么简单。无论卫生处于何种水准，如果厨房各区域未在送风和排风之间取得适当平衡，都会立即影响卫生。Aerolys 装置能在厨房内部提供高水平的空气质量，并与 PolluStop 装置和 Halton 风量变频系统

M.A.R.V.E.L. 协同工作。

- 无城市污染和细菌的新鲜空气。
- 良好的热舒适性。
- 排风和送风之间达到稳定平衡。
- 保证对送风进行净化处理。



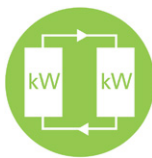
## 同时完善热回收系统，对提供给专业厨房的新鲜空气进行预热。



有关热回收主导趋势的话题目前仍未受到足够重视，不过有些国家/地区已将其作为针对专业厨房的强制性规定。PolluStop 和 Aerolys 装置均可配备空气-水热回收盘管。这种处理工艺确保系统在运行中始终使用洁净空气，从而令回收效率长期保持恒定水平，并显著降低热交换器的维护和清洁成本。热回收可与 M.A.R.V.E.L. 风量优化系统相结合，实现出色的节能效率。

- 长期保持最大回收效率。
- 节约大量能源。
- 最大限度降低维护成本。
- 具有成本效益的解决方案，可立即控制污染。

## 通过推出一系列结合了空气-空气和空气-水热回收功能的组合式排风&送风装置来达到持续节约。



Extenso 装置将 PolluStop 和 Aerolys 装置相结合，带来多项独特优势。该组合装置能够融合可预防任何交叉污染的高效热交换器，并且完全兼容 Halton M.A.R.V.E.L. 气流优化系统。在专业厨房领域可实现前所未有的节约。

- 完备、一致的解决方案。
- 结合使用 M.A.R.V.E.L.，可最大限度降低成本。
- 适用于所有其他Halton技术的，独特直观的用户界面：Halton触摸屏。



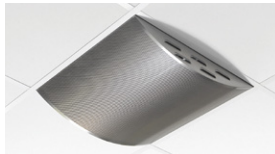
# Halton 的专业知识和创新

## 关于送风的空气质量控制和热回收

专业厨房的空气调节不仅仅涉及温度和空气质量，还涉及适当平衡送风和排风以及能效。Halton 餐饮服务专用供气装置可达到最高的安全、舒适度和能效水平。

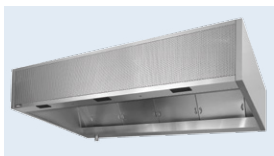


### 散流



如果送风散流器设计得不合理，很容易使烹饪烟气产生状流，并会破坏工作环境。Halton 可提供一系列独特的餐饮服务专用散流装置，并且拥有专业技术，能够确保达到最高空气分配水平。

### 排放捕获



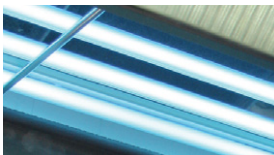
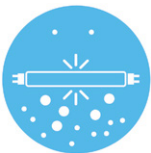
能够以最低能耗完全捕获烹饪废气得益于 Halton Capture Jet™ 捕射气流烟罩和通风天花烟罩以及特定解决方案，如大型烹饪。

### 机械油污过滤



Halton 高效的机械过滤器能够减少管道内的油污堆积。该装置能够提高消防安全和卫生水平，并能降低管道清洁成本。

### 专用局部油污和异味过滤工艺



通过装配有 Halton 排油烟设备（包括固体燃料特定解决方案）的特定油气处理过程使安全性达到最高并防止居民投诉。

### 自动清洁



您可专注于准备和提供食物等主要工作，将过滤器和排气室清洗工作交给 Halton 解决方案自动完成，从而简化维护制度。



# 贯穿所有环节



## 关于排风的污染控制和热回收

确保排放至大气的空气具有与吸入空气相同的良好状况，这是一项巨大的挑战。为此，Halton 的排风装置系列采用最有效的排放控制技术，使客户能够在任何地点设立专业厨房。另外，该装置还能确保实现最高的热回收效率。

在所有市售风量变频系统中，唯有 M.A.R.V.E.L. 能够帮助您达到最高节能水平。借助 Halton 遥控和监控工具，始终对餐厅保持密切关注。



## 风量和能源管理



由于 Halton 控制平台富有成效，因此，无论您的厨房配备多少项技术，使用起来都会得心应手。Halton 触摸屏的界面简单而直观。



## 先进且直观的控制



火灾是当今专业厨房的一个主要问题。Halton 可预先设计并在工厂预先安装 Ansul 灭火系统，该系统外形美观并已取得 HACCP 认证。



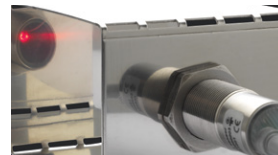
## 灭火



采用防油污堆积系统和灭火系统，只需实施管道监控即可保障整个系统安全无忧。Halton 管道监控系统可提供清洁状况指示报警。



## 管道监控



无论是在顾客面前展露厨艺，还是安装不带通风系统的小厨房，Halton 高效的回收装置都能为您带来无限商机。



## 回收装置





# 借助 Halton 解决方案，享受

## 高性能厨房的四大要素

专业厨房是一个非常苛刻的环境，其中通风设计始终是一项挑战。Halton 研发的每一种技术、系统或产品都旨在满足以下目标，也即厨房通风系统每个环节的目标：

- 能效；
- 室内环境质量 (IEQ)；
- 食品或消防安全；
- 控制排放。



### 能效

在美国所有商业和住宅建筑中，餐饮业的能耗最大 (800 kWh/m<sup>2</sup>)，远远超过了医疗行业 (600 kWh/m<sup>2</sup>)(1)。同等条件下，此数据在欧洲和其他多个国家同样有效。正因如此，能效成为“高效厨房”概念中最为重要的一点。

### 室内环境质量

人手不够是商业餐饮面临的主要挑战。厨师职业吸引力小的主要原因是工作环境的热舒适度较差。这与空气温度及流速、烹饪用具释放出的热量以及湿度有关。室内环境质量 (IEQ) 是一个更加广泛的概念，还包含照明质量、声压级和视觉舒适度。所有这些因素都可通过设计精良、尺寸得当的通风和空调系统加以改善。



# 高性能厨房



## 安全性

现如今，许多酒店都因重大安全事故而倒闭。经营者或所有者不仅需要处理营业中断所带来的各种问题，还需要面对他们应该为建筑内其他居住者、客户和第三方所承担的责任，或解决负面报道。实际上，安全性是专业厨房的一个主要考虑要素。

## 控制排放

未来的法律很可能会明确规定，用于任何工艺的“新鲜”空气在排放回大气环境时的质量必须与获取时的质量相同。这将会为人口密集城区的餐馆带来真正的挑战。

## Halton 解决方案在各个环节都融合了四大要素，能够成功打造高性能厨房

我们的创新会不断充实厨房通风领域中最广泛、最有效的技术范围。这使我们的设计能够在厨房通风的各个环节融合四大要素。从而产生强大的协同作用，成功打造高性能厨房，即效率与幸福感兼顾的厨房。

(1) Halton营造的高效能厨房/IEQ 室内环境质量

<sup>(1)</sup> 建筑中的能效，正在转变市场格局（WBCSD 世界可持续发展工商理事会）





Yo Sushi Restaurant, Dubai Mall (迪拜, 阿拉伯联合酋长国)



Taiwa Cooking School (京都, 日本)



Noodle House Restaurant, Madinat Jumerah (迪拜, 阿拉伯联合酋长国)





Grand Hotel (斯德哥尔摩, 瑞典)



Latest Recipe, Le Meridien hotel (阿布扎比, 阿拉伯联合酋长国)



La Scene restaurant, Pier 7 (迪拜, 阿拉伯联合酋长国)





ATTENTION  
DANGER

Halton



# 创新技术



PERH North Estonia Medical Center (塔林, 爱沙尼亚)





Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) (德国柏林)



Duke Kunshan University (中国昆山)



Kotka central kitchen (Kotka, 芬兰)



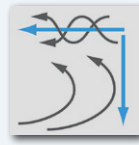
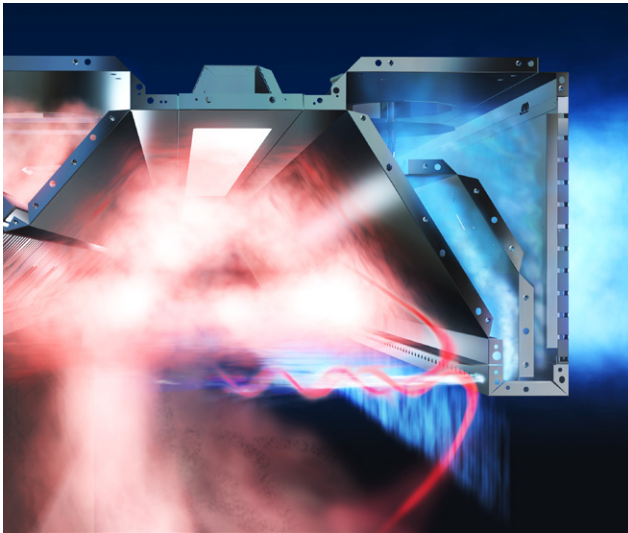


Co-Creation Lab (分洛, 荷兰)

## 创新技术

Capture Jet™ 技术 (排油烟罩).....	p. 26
Capture Jet™ 技术 (天花烟罩).....	p. 27
M.A.R.V.E.L. 技术 (MRV).....	p. 28
Halton 烹饪灯 (HCL).....	p. 29
高效 KSA 旋流过滤器 .....	p. 30
UV-C Capture Ray™ 紫外线技术 .....	p. 31
水雾 技术 .....	p. 32
智能水雾 技术 .....	p. 33
水洗自动清洁 .....	p. 34
管道网络监控系统 (KGS).....	p. 35
Halton 触摸屏 (HTS) .....	p. 36
餐饮服务控制平台 (FCP) .....	p. 37
内置灭火系统 .....	p. 38





## Capture Jet™ 捕射气流技术 (排油烟罩)

### 能效

排风量减少 30% 至 40%。

### 室内环境质量 (IEQ)

高效捕获及减少排风量，有助于改善工作条件。

### 安全性

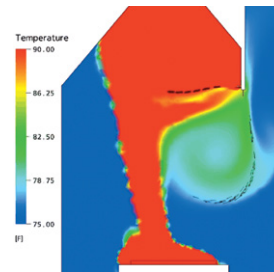
烹饪蒸汽不会分散，食品安全性得以提升。

与传统排油烟罩相比，应用了不断改进的 Capture Jet™ 捕射气流技术（已获专利）的所有排油烟罩在排风量方面都实现了约 30% 到 40% 的降幅。

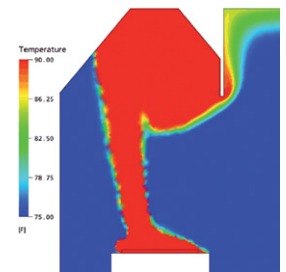
最新一代 Capture Jet™ 技术依托于两组出风量极低（排油烟罩的最大排风量为 30 m³/h/ml）的喷嘴的完美组合。这些喷嘴安装在排油烟罩前方下部及侧面，以便能够准确包围所覆盖的烹饪区域。

- 水平喷嘴可增加蒸汽朝向排油烟罩正面下部的推送速度（文丘里效应），从而将蒸汽推向过滤器。
- 竖直喷嘴可形成气幕，该气幕不仅可以增加排油烟罩的抑制体积，保护捕获区域免受气流的影响，还可以最大限度减少蒸汽扩散。由于这些垂直喷嘴的使用，在 2 米高度处安装的排油烟罩与在 1.85 或 1.90 米处安装的排油烟罩得以具有相同的工作效率。

带 Capture Jets 喷嘴



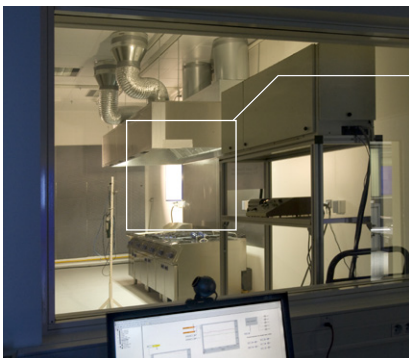
不带 Capture Jets 喷嘴



数字模拟组合两组喷嘴后的 Capture Jets 喷嘴效率

**通过将 Capture Jet™ 和 M.A.R.V.E.L. 技术相结合，可将排风量降低 64%。**

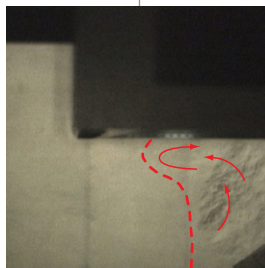
## 1 带或不带 Capture Jets 喷嘴的烟罩的纹影测试



纹影系统可以显示喷饪器具的对流情况，因而能够可靠、客观地测量烟罩的捕获效率。

带 Capture Jets 喷嘴

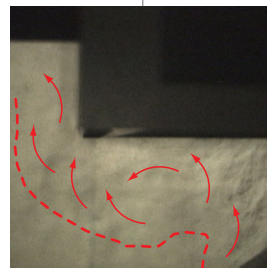
3600 m³/h



喷饪器具散发的所有蒸汽都会以 3600 m³/h 的速度捕获和排出。

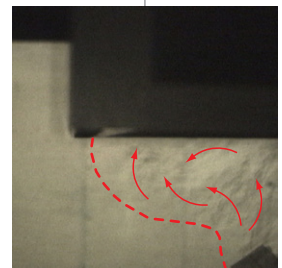
不带 Capture Jets 喷嘴

3600 m³/h



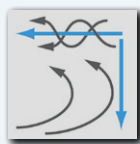
在相同的 3600 m³/h 的速率下，不带 Capture Jets 喷嘴的传统烟罩效率低下。

6000 m³/h



不带 Capture Jets 喷嘴的烟罩的气流速率必须达到 6000 m³/h，才能称为有效。





## Capture Jet™ 捕射气流技术 (天花烟罩)

### 能效

排风量减少 15%。

### 室内环境质量 (IEQ)

高效捕获及减少排风量，有助于改善工作条件。

### 安全性

烹饪蒸汽不会分散，食品安全性得以提升。

在装有通风天花烟罩的厨房内，烹饪区域是完全开放的，不会有排油烟罩从吊顶处向下延伸。事实上，该技术的一个主要优势是极具空间感。

不过相比排油烟罩，需要在较高位置捕获蒸汽。因此，在烹饪器具与通风天花烟罩排气室之内，蒸汽在向上排放的大部分过程中具有随意性。

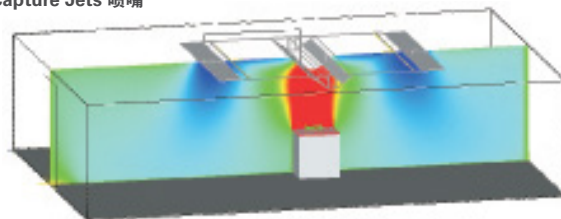
虽然两组喷嘴的工作原理与排油烟罩相似，但 Capture Jet™ 技术的优势稍有不同：

- Capture Jets 喷嘴可以增大抑制体积，并提高天花烟罩的捕获效率。
- 与传统天花烟罩相比，排风量可减少15%；
- Capture Jets 喷嘴 消除了传统天花烟罩将烹饪蒸汽与补给新风再次循环回流的风险。这些喷嘴实际上在捕获区与补风区之间构成了一道“屏障”。

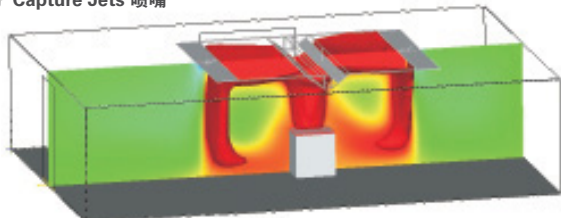
**通过将 Capture Jet™ 和 M.A.R.V.E.L. 技术相结合，可将排风量降低 53%。**



带 Capture Jets 喷嘴



不带 Capture Jets 喷嘴



数字模拟通风天花烟罩。

带 Capture Jets 喷嘴 时，可在不扩散的情况下迫使对流移向排气室。

不带 Capture Jets 喷嘴 时，蒸汽对流不会立即排出，而是沿着天花扩散，然后与送风模块送入的新风再次循环回流。





## M.A.R.V.E.L. 智能变频按需控制通风 (MRV)

### 能效

通过与Capture Jets喷嘴相结合，排风量可减少高达64%，显著降低冷却/加热能耗以及送风机和抽风机的能耗。

### 室内环境质量 (IEQ)

通过不断将风量调节到适当水平以排出所有蒸汽，可减少噪声和气流。

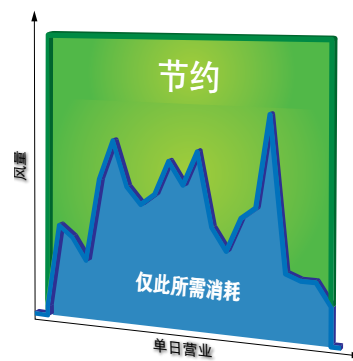
M.A.R.V.E.L.\* 系统是技术创新的精华。这是第一款真正意义上的智能、反应迅捷、完全灵活的按需控制通风 (DCV) 系统。适合排油烟罩和通风天花烟罩，它的主要优势是可以将**排风量减少高达64%**。

#### 第一个创新：

M.A.R.V.E.L. 可以识别烹饪设备的实际状态（关闭、加热、保温或烹饪中）。

#### 第二个创新

M.A.R.V.E.L. 具有可根据这些变化的状态实时调节风量的独特功能，特别是可完全独立地逐个控制每个排油烟罩。如果仅有一个炉灶正在使用，则仅会自动调节相关排油烟罩和烹饪区的排风量。其余排油烟罩或烹饪区将继续保持低流量运作。



M.A.R.V.E.L. 相当于每年额外5000顿的膳食。

在一家典型的餐厅内，高效DCV系统可节约3000欧元的能源成本。销售利润为4%，相当于额外每份售价为15欧元的5000顿午餐。

#### 第三个创新：

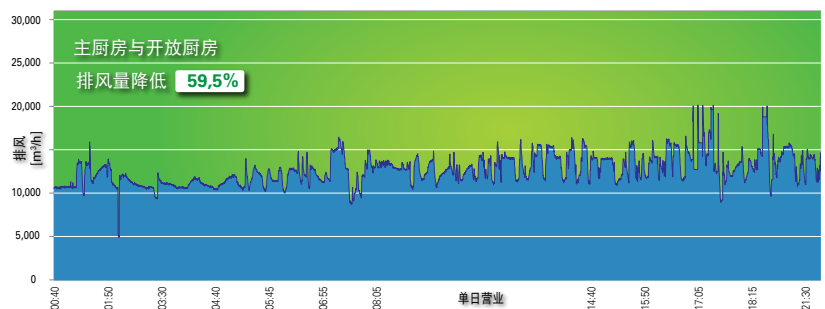
M.A.R.V.E.L. 可持续调节风扇的速度，从而以最小压力达到所需的速率。其余排油烟罩或烹饪区将继续保持低流量运作。这样可以将功耗保持在最低水平。相关送气风扇也可得到控制。

#### 第四个创新：

M.A.R.V.E.L. 是一种完全灵活的系统，适用于各类厨房。

### 希尔顿布加勒斯特酒店厨房实现无与伦比的能源节约

该酒店安装了 Capture Jet™ 排油烟罩和 M.A.R.V.E.L. 技术，可对烹饪区进行实时测量。这样可将排风量降低 60%，对应于 50% 的通风能源节省。



\* 基于模型的通风排气水平自动调节





## Halton 厨房照明 (HCL)

### 室内环境质量 (IEQ)

接近日光照射，可提高照明水平。提供更舒适的工作环境。

### 安全性

控制质量，即通过均匀照明实现表面清洁。

### 经济优势

可显著节约能源，并最大限度缩短投资回报时间。

专业厨房的照明通常遭到忽视，但这一环节实际上非常重要。我们要讲的不仅仅是能效和工作条件，还有卫生问题。例如，采用高质量照明，更容易发现厨房内原本难以察觉的污垢。

厨房里通常存在多处反射面，比如不锈钢。此外，空间不足也会增加照明设计的难度，因此不能有侥幸心理。

Halton LED 照明系统是专为专业厨房而设计的首款烹饪灯。该系统基于新一代大功率、节能型 LED 而设计，有两种照明配置：一种采用宽光束（温度为 4,000°K），另一种采用聚光束（温度为 3,000°K）。宽光束照明系统上的特制反光罩用于避免厨房人员目眩。

Halton 厨房照明既能最大限度缩短专业厨房的投资回报时间，又能提供最佳视觉舒适度。

### 令您以前所未有的速度快速收回投资

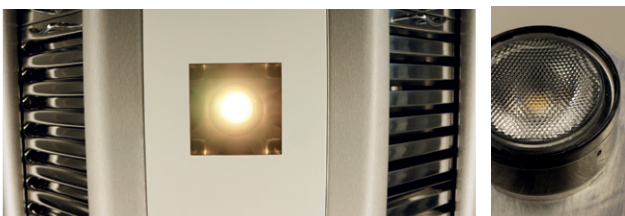
- 节约能源：同等亮度 (500 lx) 较传统荧光灯可节约 70% 的能源。
- 长时间保持照明水平：在工作 50,000 个小时后，仍可保持计算照明水平。
- 寿命更长：相同时间内传统荧光灯需更换 3 次。
- 投资回报时间极短：由 Halton 专门为厨房设计，可实现最大成本效益。

### 提供更佳的视觉舒适度和安全性

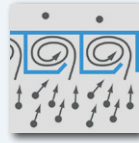
- 效率更高：平均发光效率为 40%，高于典型的高压气体放电灯（疝气灯HID）。
- 亮度更高：可提供更佳亮度（平均为 750 lx），在特定区域可增至 1,000 lx，实现更好的工作条件或质量控制。
- 减少目眩：光屏蔽性极佳，可避免工作人员发生目眩。
- 接近日光照射：由于采用更自然的发光光谱，因此色彩表现更佳。通过结合使用两款照明系统（开口角度不同），增强立体渲染效果。
- 更易清洁：照明模块采用嵌入式安装，减少了接头，更加易于清洁。

### 灵活

- 可进行多种控制，例如，根据自然光调节照明亮度（减弱窗口附近的亮度，增强厨房其余位置的亮度），进一步节省能源。
- 可以将聚光束照明系统安装在马达上，在不接触照明模块的情况下调节其位置（按指定需求）。







## 高效 KSA 旋流过滤器

### 能效

以低风损来降低排风机的能耗。

### 安全性

对于直径为 10  $\mu\text{m}$  的颗粒，过滤效率可达 95%，因而可最大限度减少油污堆积，提高消防安全和食品安全。

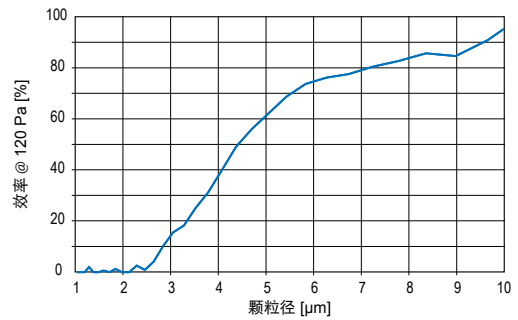
KSA 旋流过滤器由垂直蜂窝型材构成。仅在顶部和底部开口，在设计上可迫使空气在型材内部涡旋。与传统过滤器相比，该设计的离心作用不仅效果显著，更重要的是能够源源不断地产生离心力。这样，在较强离心力下，颗粒会被挤压在蜂巢型墙壁上。对于直径为 **10  $\mu\text{m}$  的颗粒，KSA 过滤器的效率为 95%**。

- 通过减少排气室和管道的油污堆积，改善卫生条件并提高消防安全。
- 通过减少清洁频率，降低维护成本。
- 通过减少压力损失，降低噪声。
- 是采用 UV-C Capture Ray™ 技术的必备条件。
- 可实现无与伦比的效率/压力损失比。

KSA 过滤器获得了 UL（美国保险商实验室）的阻燃性认证，并且获得了 NSF（美国国家卫生基金会）的卫生和安全认证。所有排油烟罩和 KCJ 天花烟罩均装有此款过滤器。

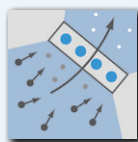
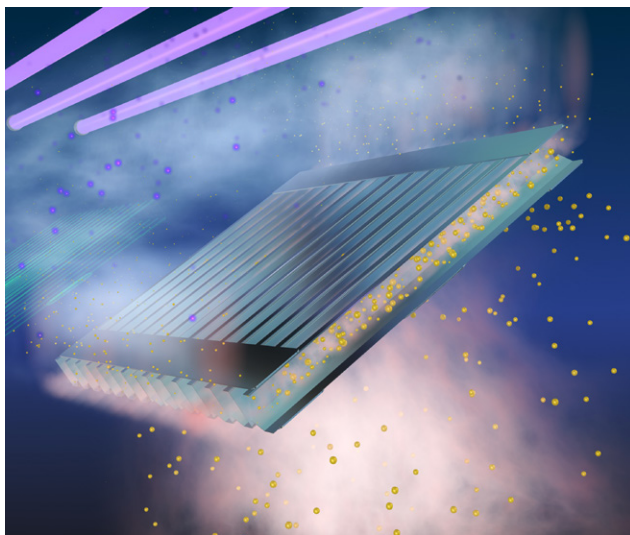


KSA 过滤器的纹影测试



测试由 VTT 按照 VDI 2052（第一部分）“厨房通风设备：确定厨房排风中悬浮颗粒分离器的捕获效率”标准执行。





## UV-C Capture Ray™ 紫外线技术

### 安全性

最大限度减少管道内的油污堆积。改善卫生条件，并最大限度提高消防安全。

### 控制排放

显著减少排放气味。

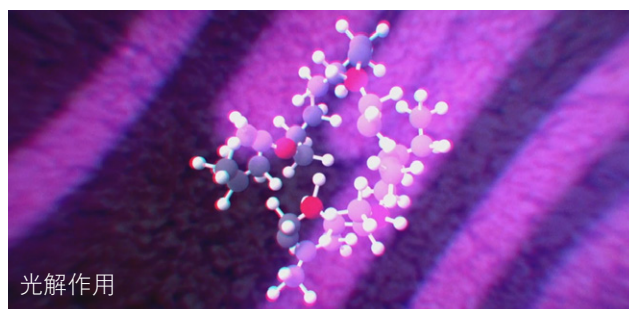
### 经济优势

显著减少维护费用，促进热回收，从根本上消除顶层的排放需求。

UV-C Capture Ray™ 技术旨在中和初级过滤系统未捕获到的油烟颗粒物、蒸汽和有机化合物。通过将 UV-C 灯增加到适当数量，空气传送的油脂将会变得非常弱，甚至不再需要通过屋顶排放废气。

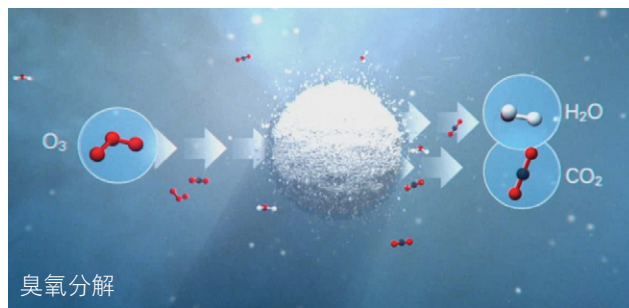
Capture Ray™ 技术基于 UV-C 灯的使用而设计。油烟颗粒、蒸汽和气味的中和取决于两个同时发生的现象。光解作用是 UV-C 辐射的直接作用。通过光解作用，油烟分子被光子分解。臭氧分解是指灯生成的臭氧对油烟分子进行氧化。由于臭氧是气体，它可以通过气流传送。因此，氧化反应会发生在排气室和管道中。

- 保持管道清洁：
  - 可以减少清洁工作；
  - 确保管道的消防安全和卫生；
- 可以显著减少空气中的油烟，从而确保热回收长期保持恒定和高效，并最大限度降低维护成本。
- 排出室外的气味得到控制。维护周围环境。



光解作用

通过光解作用，油烟分子被光子分解。



臭氧分解

臭氧分解是指臭氧对挥发性有机化合物 (VOC) 和一些异味气体进行氧化。



安装 UV-C 紫外线灯的排气室使用数周后的内部情况。





## 适用于重型烹饪用具的水雾技术

### 安全性

水雾技术是使重型烹饪用具的安全性和排放物有效达到标准水平的最佳解决方案。

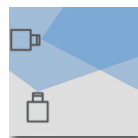
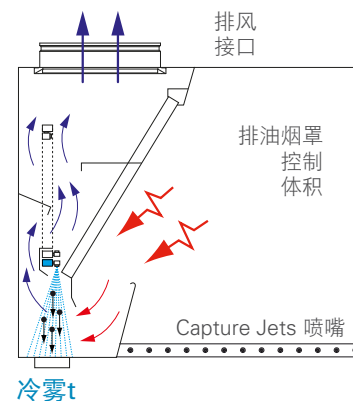
### 经济优势

高效的过滤可减少 FOG 油烟 (Fat, Oils 和 Grease) 并降低排气管道的清洁费用。

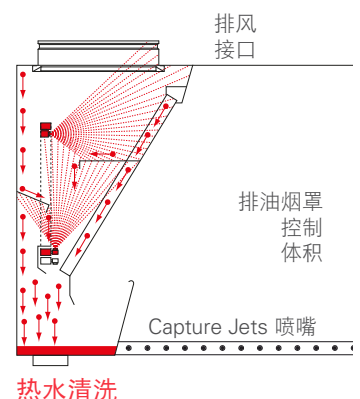
诸如碳烤箱、烧烤炉或燃气炒锅之类的重型烹饪用具往往难以处理。这些烹饪用具的热负荷的确非常高，因此会在排气室内产生高温。它们也会产生大量的 FOG 油烟 (Fat, Oils 和 Grease) 以及碳颗粒。如果使用木炭等固体燃料则还有另一个风险：它们会迸出大量火花。无论何种重型烹饪用具，火灾风险都是一个主要考虑要素。

水雾技术是使火灾风险有效地降至标准烹饪用具风险水平的最佳解决方案。

- 水雾技术可在排油烟罩的排气室内部生成冷水雾帘。烹饪用具所产生的烟雾被强制穿越这片冷水雾帘，使空气中的悬浮颗粒和部分气味经捕获并引向排污管。这种从气流中去除 FOG 油烟 (Fat, Oils 和 Grease) 的方法为人熟知、久经验证并且十分高效。
- 与此同时，水雾还可作为空气冷却器和阻火器，防止火花进入排气室，从而大幅降低火花进入排气管道的风险，完全保障了安全性。



在烹饪时段结束时，清洗循环将彻底清洁排气室的内部。由此最大限度降低了排油烟罩的维护量，因为只需清洁排油烟罩的外部表面即可。





## 智能水雾技术

### 经济优势

节省高达 80% 的冷雾耗水量。

### 安全性

不仅可确保重型烹饪用具的消防安全，且节水量与传统烹饪用具的标准相同。

因为水资源越来越珍贵，因此我们需要对其使用情况进行优化。为此，Halton 研发了一项智能技术，该技术仅在特定情况下才启用按需水雾 (MOD)，即在必要时提供，而非连续提供。

Halton IRIS 传感器也用于 M.A.R.V.E.L. 技术，该传感器可扫描烹饪设备的表面以确定其状态，然后相应地启用水雾。例如，对于碳烤箱，每当烤箱门打开时水雾即启用。烤箱门关闭后即停止。

这种方法十分安全可靠，可节约高达80%的水雾耗水量。



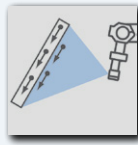
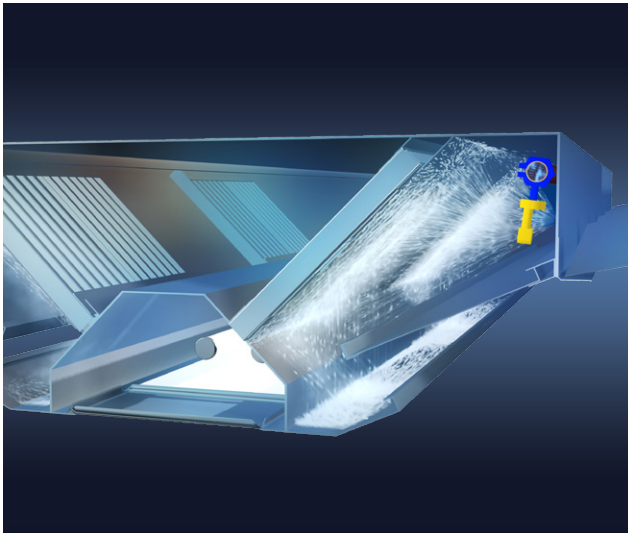
在耗水量方面节省了 2964 欧元，这仅仅是伯明翰大学 (UCB) 安装的 11组排油烟罩中1组所节约的开支

伯明翰大学 (UCB) 食堂安装了大量的水雾/热水清洗排油烟罩，这些排油烟罩目前都享有 Halton 维护和维修协议中的服务。UCB 每年必须达成几个关键的环境目标，从而降低其造成的环境影响，并借此确保其核心资金资助。他们同意通过对一组水雾排油烟罩进行一个月的试用，来评估 MOD 技术可潜在节约的水量。选择两组相邻的排油烟罩，覆盖相同的烹饪设备，并且以相同的方式连接管道系统。

耗水量	每月用水量	每月运营成本*	年度成本
采用按需水雾 (MOD) 的排油烟罩	17,3 m <sup>3</sup>	54 欧元 (43 £)	648 欧元
采用连续水雾的排油烟罩 (根据计划)	95,4 m <sup>3</sup>	301 欧元 (238 £)	3612 欧元
差值	78,1 m <sup>3</sup>	247 欧元	<b>2964 欧元</b>

\* 运营成本按照 1.95 欧元 (1.54 欧元) 每立方米的供水费和 1.20 欧元 (0.95 英镑) 每立方米的排水费进行计算。





## 水洗自动清洁技术

### 安全性

通过自动清洁过滤器，改善卫生条件并提高消防安全。

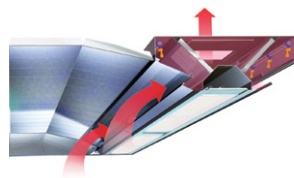
### 经济优势

消除了人工拆卸/清洁/重新安装过滤器的繁琐作业。工作人员可以专心准备餐品。不再需要使用额外过滤器。

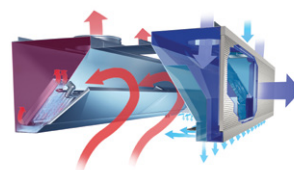
在大型厨房中，可能需要每周清洁一次过滤器。水洗技术可以定期自动执行清洁工作，无需任何人工干预。消除了人工拆卸、清洁及重新安装过滤器的繁琐作业。根据在厨房中进行的的活动，每年应清洁一次过滤器。

用户可以全身心投入到核心工作中：按照食谱精心准备食品。大型厨房不再需要使用额外过滤器。由于可以显著减少维护成本，因此可以快速获得投资回报，特别是使用频率很高的厨房或者需要频繁清洁过滤器的厨房。

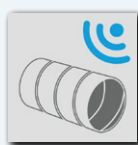
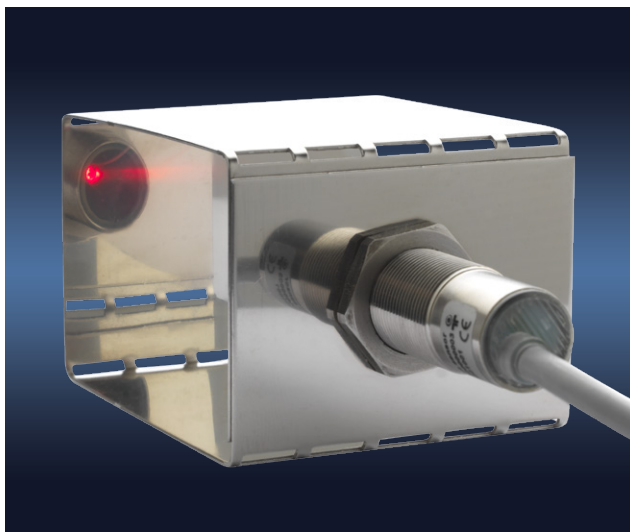
水洗排油烟罩和天花烟罩的排气室采用水密方式封闭。这些排气室设了装有喷嘴的管道，无需使用工具即可拆除，易于维护，专用于快速、高效地清洁过滤器。每个管道都连接到一个具有 Halton 触摸屏用户界面的控制柜。控制柜的控制器是 Halton 餐饮服务控制平台的一部分（请参阅以下详细信息）。



采用水洗技术的双天花烟罩排气室剖面图 (KCW)。



采用水洗技术、Capture Jets喷嘴和前端面补风的排油烟罩剖面图 (KWF)。



## 管道网络监控系统 (KGS)

### 安全性

根据对管道油污堆积量的评估，此工具可满足卫生和消防安全标准，是十分高效且富有成本效益的预防工具。

### 经济优势

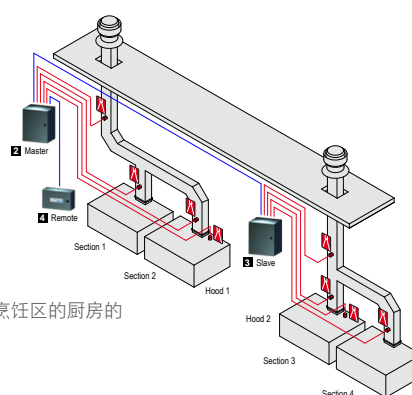
可仅在必要时清洗管道，而不是程式化地在不必要的情况下进行清洗。以最低的成本实现最大程度的安全。

Halton KGS 管道安全系统是评估厨房整个排气管道网络油脂沉积水平的工具。一旦油脂沉积水平超过了标准 NFPA-96（或相同的地方标准）中定义的阈值，用户界面将会出现报警，并发送信号至楼宇管理系统。由此便可通知操作员有必要进行管道的清洁。

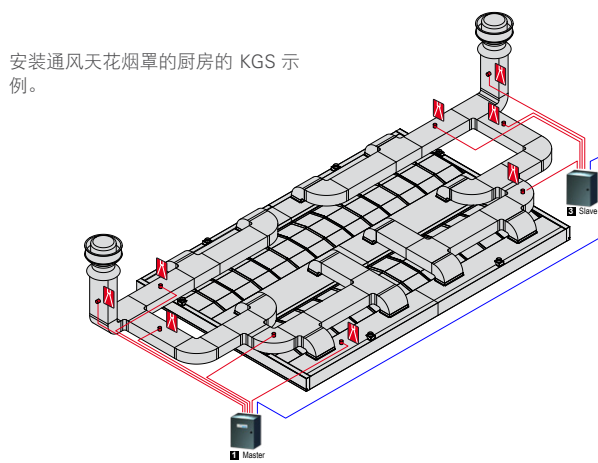
- 因而将与消防安全和食品安全有关的风险降至最低。
- 清洁操作在适当的时候进行，既不会过繁又不会过疏，也不是按照预定义的时间表进行清洁。
- 因而，KGS 系统既可以降低管道清洁成本，又能最大限度保障消防安全和食品安全。

KGS 系统主要基于检测传感器来工作，安装在管道中。我们也建议在排油烟罩的排气室内部或者覆盖最多烹饪用具的通风天花烟罩处安装一个检测传感器。传感器上安装的创新型光学系统可评估管道表面的油污堆积水平。

KGS 系统控制器是 Halton 餐饮服务控制平台 (FCP) 的一部分。该系统可通过标准用户界面或 Halton 触摸屏进行管理（请参阅以下详细信息）。



具有两个不同烹饪区的厨房的 KGS 示例。



安装通风天花烟罩的厨房的 KGS 示例。





## Halton 触摸屏 (HTS)

### 安全性

用户可轻松控制通风设备，因而可减少误用或意外停机风险。

### 维护

预防性或补救性维护操作易于安排。

Halton 触摸屏是餐饮服务控制平台的一部分，专为 Halton 产品而设计。每个组件在设计上都具有针对性的功能，以便充分并简易地满足 Halton 高性能厨房理念的所有解决方案的特殊要求。

- Halton 触摸屏基于清晰图表的使用。
- 信息或报警可以明确定位于产品或信息屏幕。
- 这使得信息易于读取和理解，即使不了解通风系统的人员也可轻松读懂。
- 令安装调试变得更加简单快捷。
- 如果发生故障，可以更快地找到原因，并且更加方便地安排预防性或补救性维护操作。
- 可远程监控 Halton 触摸屏。还可向 Halton F.O.R.M.\*（设施优化和资源管理）平台提供有关设备工作状态的详细信息。

指尖一点，即可掌控您的厨房通风系统！



### 支持的技术:

- M.A.R.V.E.L. 按需控制通风系统
- UV-C Capture Ray™ 技术
- 水洗技术
- 按需水雾 (MOD) 智能技术
- KGS 管道安全监控系统
- PolluStop、Aerolys 和 Extenso 空气处理装置

\* 设施优化和资源管理

# 餐饮服务控制平台 (FCP)

餐饮服务控制平台 (FCP) 的开发用于管理Halton高效能厨房 (HPK) 理念的所有技术。无论厨房安装了何种技术以及多少种技术，都可以通过独特且直观的用户界面 Halton 触摸屏 (HTS) 所驱动的平台进行管理。

Halton 触摸屏不仅可以同时管理多种技术，还是高效的通信网关，并可管理 GSM 功能，可由经正式授权的远程计算机进行控制，甚至能够为 BMS 或者 Halton F.O.R.M.\* 系统提供有关设备工作状态的精准数据。由此，F.O.R.M.\* 系统可实时向用户发送设备的详细报告（其中包括设备能效），或者提供维护帮助。

## Halton 触摸屏： 直观和完全交互式界面

BMS



Halton F.O.R.M.\* 系统



远程连接



GSM 通知



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





Capture Ray™



PolluStop、  
Aerolys 和 Extenso



KGS 管道监控



水洗



按需冷雾



\* 设施优化和资源管理





## 内置灭火系统 (FSS)

### 安全性

该系统可从源头灭火，保障了厨房和建筑物内其他设施的安全。同时保护排气室和排风管口以避免火势的蔓延。

### 经济优势

系统集成在工厂内完成，以优化产品和成本。

Ansul® R-102™ 是一款液剂灭火系统，专为专业厨房研发。该系统享誉全球，被餐馆店主、保险公司和消防检查员视为控制火灾风险最有效的解决方案，作为所有专业厨房的标配，可消除顾客或员工的火灾隐患。

无论有无人员干预，系统均可提供全天候服务，作出快速反应，并在火势蔓延之前自动灭火。系统适合所有厨房配置，无论是最简单的厨房配置还是最复杂的厨房配置，无论使用何种烹饪设备。



The Ansul® R-102™ 系统经测试符合多种标准并在最极端的条件下进行了测试。测试证明可熄灭各种环境下的火灾。

## Halton 产品，有谁比我们做得更好？

- 更好的集成质量，在排油烟罩和通风天花烟罩的制造过程中安装。
- 对于采用 Capture Ray™ 技术或水洗技术的产品或定制产品，工厂集成可能是独一无二的解决方案。
- 现场安装和调试时间更短。
- 集成速度具有竞争优势。
- 完全符合 Halton HACCP 认证。
- 可在项目一开始时集成到产品设计中。



### • 包括维护在内的全套服务

必须定期对灭火系统进行检查以确保始终高效。Halton 维修部或经批准的合作伙伴可提供从设计、安装到维修的全套服务。





Peninsula Hotel (法国巴黎)



Pulitzer Hotel (阿姆斯特丹)



Wolfslaar 餐厅 (布雷达)







# 产品和解决方案



Scott's restaurant, Jumeirah Ethnad towers (阿布扎比, 阿拉伯联合酋长国)





图片来源: Kähler Villa Dining (丹麦 Risskov)



Shangri La Jing'An Hotel (中国上海)



Gothia Hotel (瑞士哥 Gothenburg)





Vapiano (曼彻斯特, 英国)

## 排油烟罩

选择表格 ..... p. 44

**Capture Jet™ 排油烟罩** ..... p. 46

**KVF** 前端面补风 ..... p. 46

**KVI** 仅排风 ..... p. 48

**UVF** 前端面补风、Capture Ray™ 紫外线系统 ..... p. 50

**UVI** Capture Ray™ 紫外线系统 ..... p. 52

**KWF** 前端面补风和水洗 ..... p. 54

**KWI** 水洗 ..... p. 56

**UWF** 前端面补风、Capture Ray™ 紫外线系统、水洗 ... p. 58

**UWI** Capture Ray™ 紫外线系统、水洗 ..... p. 60

**CMW-F** 前端面补风、水雾 ..... p. 62

**CMW-FMOD** 前端面补风、按需水雾 ..... p. 62

**CMW-I** 水雾 ..... p. 64

**CMW-IMOD** 智能水雾 ..... p. 64

**KSR** 电炸炉专用 ..... p. 66

**USR** 炸炉专用, Capture Ray™ 紫外线系统 ..... p. 68

**烟罩和排气罩** ..... p. 70

**KVD** 蒸汽罩, 前端面补风 ..... p. 70

**KVV** 蒸汽罩 ..... p. 71



# 烟罩 / 内置技术及性能

	产品页面	烹饪	洗碗装置	Capture Jet™ 排风量减少 40%	旋流过滤器 对于直径大于 或等于 10 μm 的 油脂颗粒的 去除, 效率达到95%	水洗 自动 冲洗 过滤器	Capture Ray™ 中和油脂蒸汽和 颗粒	水雾 火花、 油脂和 热量阻拦装置
<b>KVF</b>	46	●		●	●			
<b>KVI</b>	48	●		●	●			
<b>UVF</b>	50	●		●	●		●	
<b>UVI</b>	52	●		●	●		●	
<b>KWF</b>	54	●		●	●	●		
<b>KWI</b>	56	●		●	●	●		
<b>UWF</b>	58	●		●	●	●	●	
<b>UWI</b>	60	●		●	●	●	●	
<b>CMW-F</b>	62	●		●		●		●
<b>CMW-FMOD</b>	62	●		●		●		●
<b>CMW-I</b>	64	●		●		●		●
<b>CMW-IMOD</b>	64	●		●		●		●
<b>KSR</b>	66	●		●	●			
<b>USR</b>	68	●		●	●		●	
<b>KVD</b>	70		●					
<b>KVV</b>	71		●					
创新技术 / 页码				26	30	34	31	32







# KVF CAPTURE JET™ 排油烟罩

前端面带有低速补风系统



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达 40%



集成式送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



旋风过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除, 效率达到 95%



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

## 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到 64%



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒

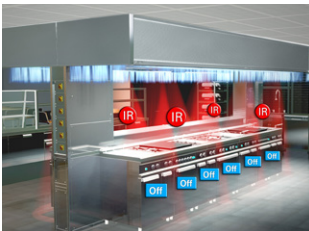


内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



### Capture Ray™ 技术

借助紫外线对油脂的中和作用以及散发气味的大幅减少, 您可以根据需要在任何地点安全无忧地设立厨房。

## 应用

KVF 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目, 而且可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房 (酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等) 中。

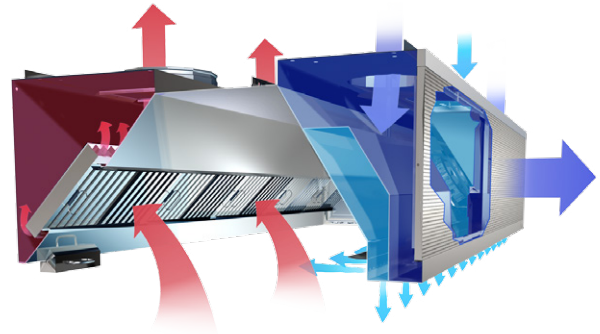
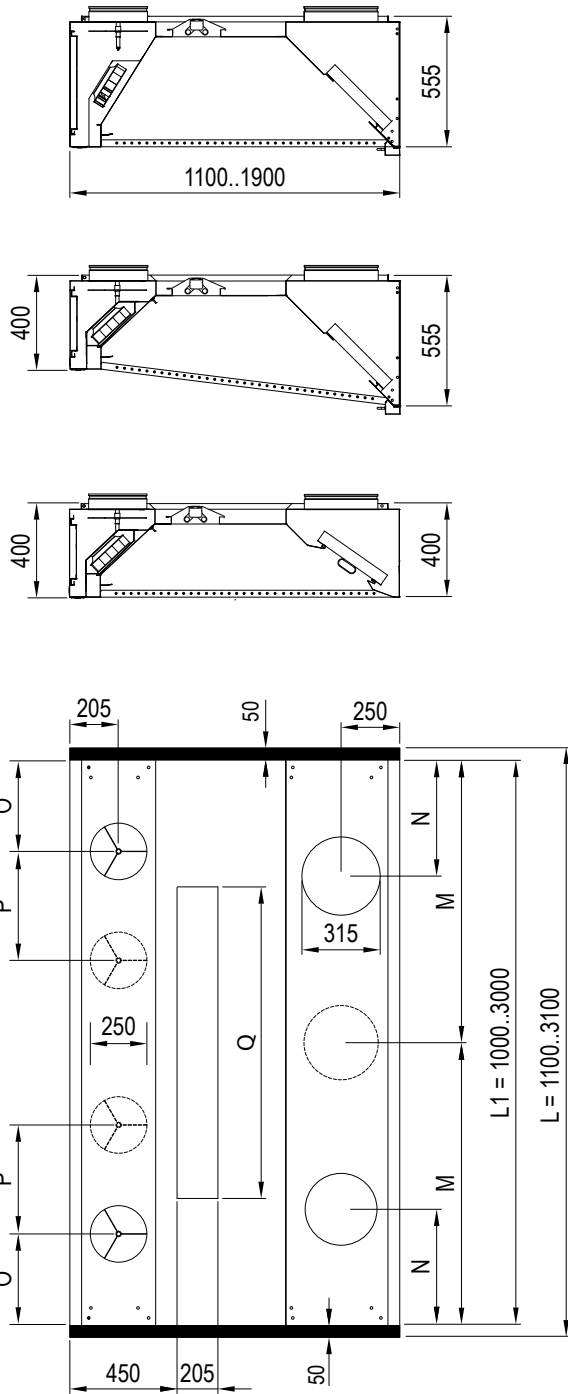
KVF 排油烟罩采用最新一代专利 Capture Jet™ 技术。此外前端面内置有低速补风系统。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越: 借助 Capture Jet™ 技术, 可将排风量减少 30% 到 40%。
- 节省维护成本并增强安全性: 采用高效 KSA 旋流过滤器 (经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证) 防止油脂沉积物堆积造成严重的卫生和火灾隐患。降低管道清洁成本。
- 前端面内置有低速散流器 (无气流补风), 以提高油烟捕获和舒适性。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪用具的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态, 随附所有配件, 例如灯具、T.A.B.™ 接口和用以实现现场快速平衡的平衡阀。
- 坚固耐用, 便于清洗: 较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

有关主要系统和技术详情, 请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



注意

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。还可按要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量。

L	排风			送风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	Q*
1600	L1/2	450	-	450	-	720
2100	L1/2	450	-	450	450, 500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	450, 500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	450, 500	1320

\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/W	1100	1300	1500	1700	1900
1100	86	91	97	107	113
1600	114	119	125	136	141
2100	141	147	152	164	170
2600	169	174	180	193	199
3100	196	202	207	222	228



# KVI CAPTURE JET™ 排油烟罩



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达 40%



旋风过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除, 效率达到 95%



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

## 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到 64%



Capture Ray™ 技术  
中和油脂蒸汽和油脂颗粒

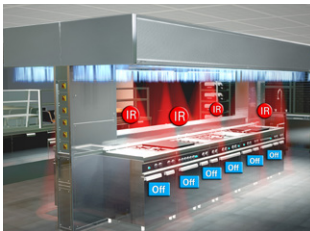


内置灭火系统 (FSS)  
预先设计并在工厂预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估油脂沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



### Capture Ray™ 技术

借助紫外线对油脂的中和作用以及散发气味的大幅减少，您可以根据需要在任何地点安全无忧地设立厨房。

## 应用

KVI 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目，而且可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等）中。

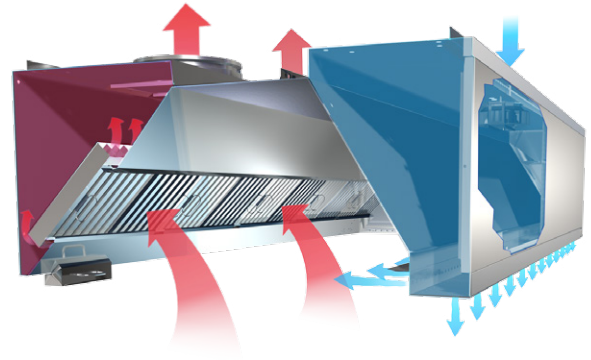
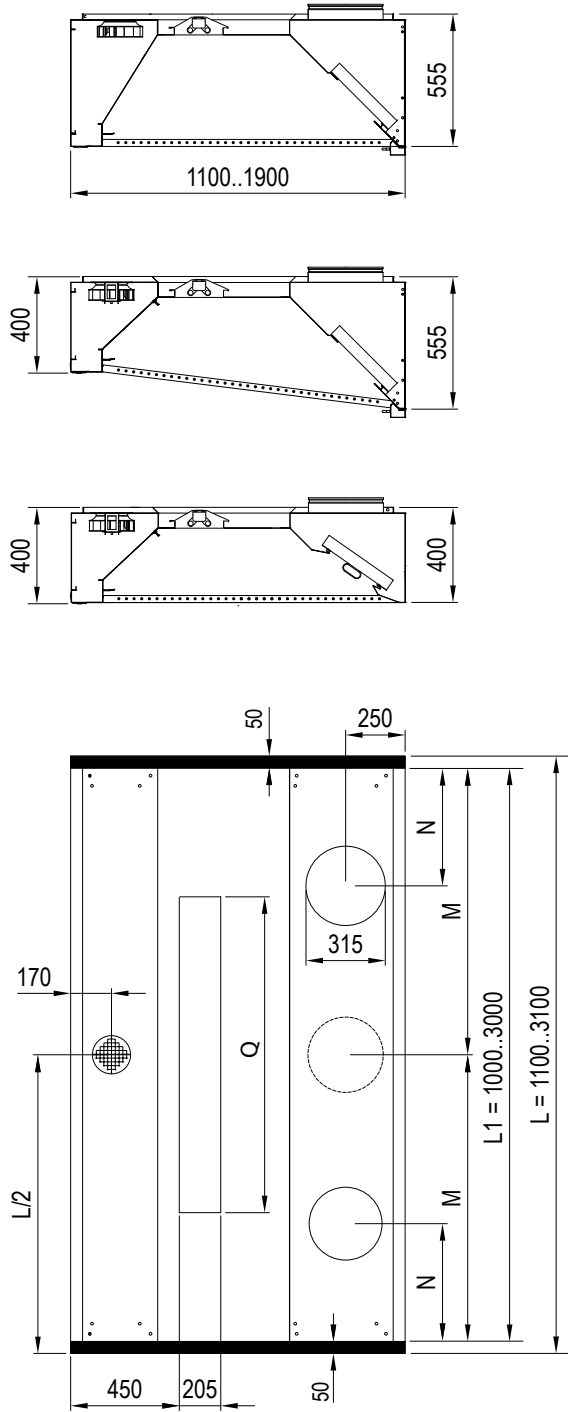
KVI 排油烟罩采用最新一代专利 Capture Jet™ 技术。与 Halton 无气流低速散流器配合使用，以保持最大捕获效率。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越：得益于 Capture Jet™ 技术，可将排风量减少 30% 到 40%。
- 节省维护成本并增强安全性：采用高效 KSA 旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证）防止油脂沉积物堆积造成严重的卫生和火灾隐患。降低管道清洁成本。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪用具的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装就绪”状态，随附所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口和用以实现现场快速平衡的平衡阀。
- 坚固耐用，便于清洗：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



注意

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。还可按要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量。

L	排风			灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600	M	450	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/W	1100	1300	1500	1700	1900
1100	78	83	88	93	98
1600	103	108	113	118	123
2100	128	133	138	143	148
2600	153	158	163	168	173
3100	178	183	188	193	198



# UVF CAPTURE RAY™ 紫外线烟罩

前端面带有 Capture Jets 喷嘴和低速补风系统



**Capture Jet™ 技术**  
排风量减少高达 40%

**旋风过滤器 (KSA)**  
对于直径大于 或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除, 效率达到 95%

**Capture Ray™ 技术**  
中和油脂蒸汽和油脂颗粒

**集成式送风**  
更有效地捕获烟雾并改善舒适性

**T.A.B.™ 技术**  
快速测量排风量

**Halton 触摸屏 (HTS)**  
适合所有系统的独特且直观的用户界面

## 推荐组合

**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
排风量的减少增加到 64%

**空气/水回收盘管**  
通过热回收来预热空气或水

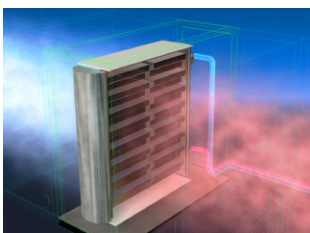
**内置灭火系统 (FSS)**  
预先设计并在工厂预先安装

**管道安全监控系统 (KGS)**  
评估油脂沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



**热回收**  
随着时间的推移，空气中携带的油脂数量的显著减少可以实现稳定且富有成本效益的热回收。节约更进一步！

## 应用

UVF 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目，而且可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等）中，尤其适合人口密集的城市地区或难以靠近管道的安装位置。

UVF 排油烟罩配备 UV Capture Ray™ 技术，可中和排放的空气中携带的油脂。通过仔细选择紫外灯的数量，可最大限度削弱空气中传播的烹饪气味，以至于无需在建筑的高层排放废气。消除邻里问题和安全隐患，可以根据需要在任何地点开设餐厅，从而为您节省大笔能源账单和清洁费用。

UVF 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术，前端面配有低速补风系统。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越：得益于 Capture Jet™ 技术，可将排风量减少 30% 到 40%。
- 节省维护成本并增强安全性：采用高效 KSA 旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证），可实现双级过滤采用 Capture Ray™ 技术，可中和残余油脂颗粒和蒸汽。
- 油烟沉积显著减少，降低了管道和排气室的清洗费用，最大限度增强卫生和消防安全。
- Capture Ray™ 技术还可大幅削弱气味的散发。
- 借助 LCD 触摸屏选件（Halton 触摸屏），即可安全操作 UV-C 灯和经 CE 认证的即插即用控制系统。
- 前端面配备低速散流器，可以更有效地捕获烟雾并改善舒适性。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪用具的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态，随附所有配件。
- 坚固耐用，便于清洗：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点





# UVI CAPTURE RAY™ 紫外线烟罩

带 Capture Jets 喷嘴



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达 40%



旋风过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除, 效率达到 95%



Capture Ray™ 技术  
中和油脂蒸汽和油脂颗粒



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的独特且直观的用户界面

## 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到 64%



空气/水回收盘管  
通过热回收来预热空气或水

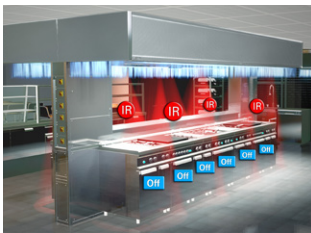


内置灭火系统 (FSS)  
预先设计并在工厂预先安装



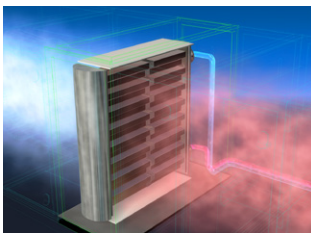
管道安全监控系统 (KGS)  
评估油脂沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



### 热回收

随着时间的推移，空气中携带的油脂数量的显著减少可以实现稳定且富有成本效益的热回收。节约更进一步！

## 应用

UVI 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目，而且可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等）中，尤其适合人口密集的城市地区或难以靠近管道的安装位置。

UVI 排油烟罩配备 UV Capture Ray™ 技术，可中和排放的空气中携带的油脂。通过仔细选择紫外灯的数量，可最大限度削弱空气中传播的烹饪气味，以至于无需在建筑的高层排放废气。消除居民投诉和安全隐患，可以根据需要在任何地点开设餐厅，从而为您节省大笔能源账单和清洁费用。

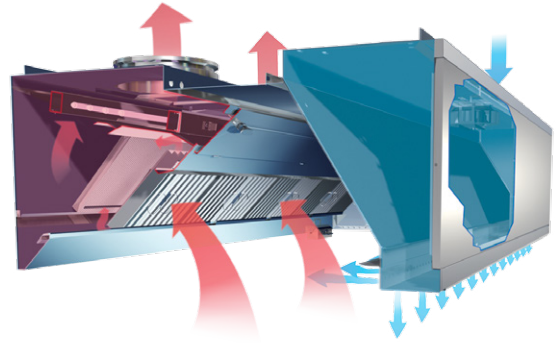
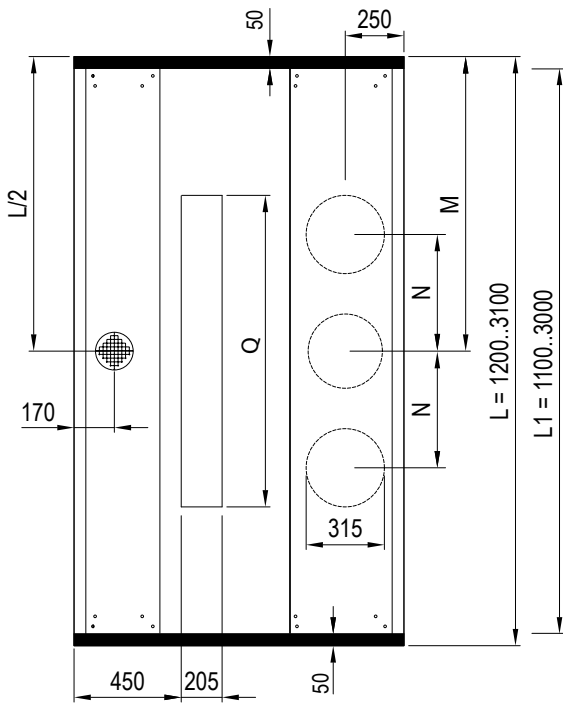
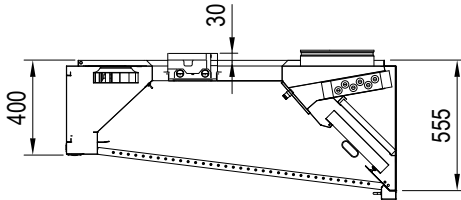
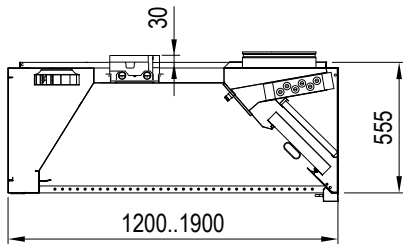
UVI 烟罩还采用 Capture Jet™ 技术。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越：得益于 Capture Jet™ 技术，可将排风量减少 30% 到 40%。
- 节省维护成本并增强安全性：采用高效 KSA 旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证），可实现双级过滤采用 Capture Ray™ 技术，可中和残余油脂颗粒和蒸汽。
- 油烟沉积显著减少，降低了管道和排气室的清洗费用，最大限度增强卫生和消防安全。
- Capture Ray™ 技术还可大幅削弱气味的散发。
- 借助 LCD 触摸屏选件（Halton 触摸屏），即可安全操作 UV-C 灯和经 CE 认证的即插即用控制系统。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪用具的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态，随附所有配件。
- 坚固耐用，便于清洗：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



注意

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。还可按要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量。

L	排风			灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	M	N	M, N	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

\*\* 仅限小 UV 盒。最短有效长度: 短 UV 盒 1200 mm / 长 UV 盒 2000 mm

重量 (h=555 mm, kg)

L/W	1200	1300	1500	1700	1900
1200	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218



# KWF 采用自动水洗技术的排油烟罩

W前端面带有 Capture Jets 喷嘴和低速补风系统



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达 40%



旋风过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除, 效率达到 95%



水洗技术  
自动  
冲洗  
过滤器



集成式送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的用户界面

## 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
64%



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒



内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



### Capture Ray™ 技术

借助紫外线对油脂的中和作用以及散发气味的大幅减少，您可以根据需要在任何地点安全无忧地设立厨房。

## 应用

KWF 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目，而且可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等）中，尤其是运营时间较长的大型厨房。

水洗技术可以自动对过滤器进行定期清洁，无需任何人工干预。可显著降低清洁成本。最重要的是，用户可以全身心地投入到美食的准备和烹制上。

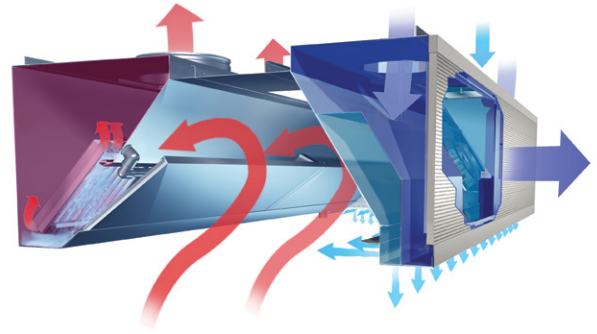
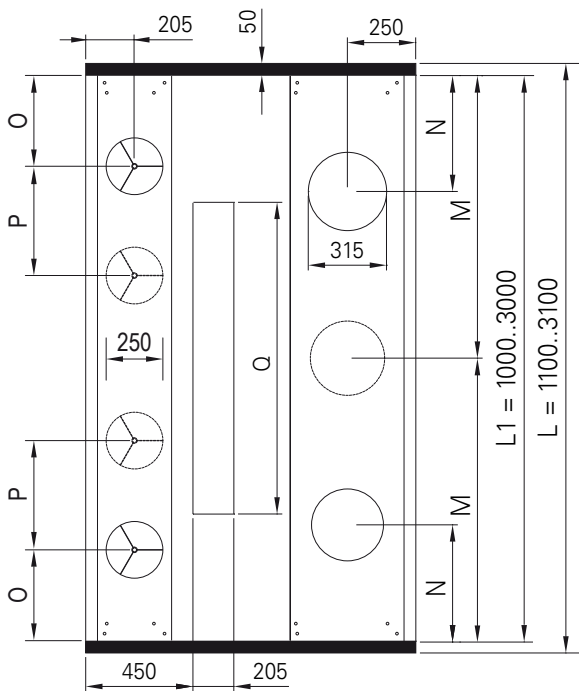
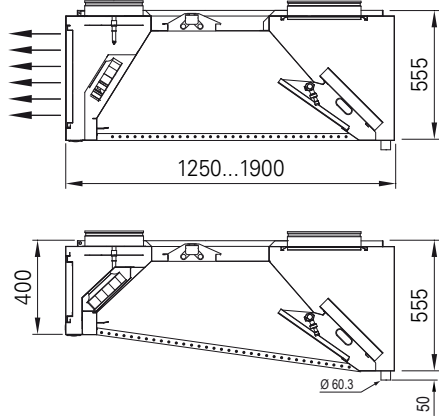
KWF 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术，前端面配有低速补风系统。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越：得益于 Capture Jet™ 技术，可将排风量减少 30% 到 40%。
- 显著减少维护：无需人工干预即可自动清洗过滤器，用户可以完全投入到烹饪当中。
- 提高安全性：采用高效KSA旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证）防止油脂沉积物在管道网中堆积而造成严重的卫生和火灾隐患。降低管道清洁成本。
- 控制柜配备 LCD 触摸屏（Halton 触摸屏）作为直观的用户界面。
- 前端面内置有低速散流器（无气流补风），以提高油烟捕获和舒适性。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪用具的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态，随附所有配件，例如灯具、采用 T.A.B.™ 技术的支管以及用以实现现场快速平衡的平衡阀。
- 坚固耐用，便于清洗：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



注意

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。还可按要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置(mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量。

L	排风			送风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4 Ø250	Q*
1600	M	N	-	O	-	720
2100	L1/2	450	-	450	450, 500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	450, 500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	450, 500	1320

\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/W	1300	1500	1700	1900
1500	101	106	111	116
2000	124	129	135	141
2500	148	154	161	168
3000	171	181	189	199



CCW 控制柜

CCW 机柜可自动控制清洁周期，几乎无需人员干预，而且配备一款直观高效的界面，即 Halton 触摸屏。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。

Halton 触摸屏还可以管理 Halton 高性能厨房理念中的所有其他解决方案，该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



# KWI 采用自动水洗技术的排油烟罩

## 带 Capture Jets 喷嘴



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达 40%



旋风过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除, 效率达到 95%



水洗技术  
自动  
冲洗  
过滤器



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的用户界面

### 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
64%



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒

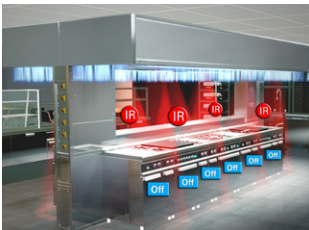


内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

### 简要介绍其中两个组合



#### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



#### Capture Ray™ 技术

借助紫外线对油脂的中和作用以及散发气味的大幅减少，您可以根据需要在任何地点安全无忧地设立厨房。

### 应用

KWI 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目，而且可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等）中，尤其是运营时间较长的大型厨房。

水洗技术可以自动对过滤器进行定期清洁，无需任何人工干预。可显著降低清洁成本。最重要的是，用户可以全身心地投入到美食的准备和烹制上。

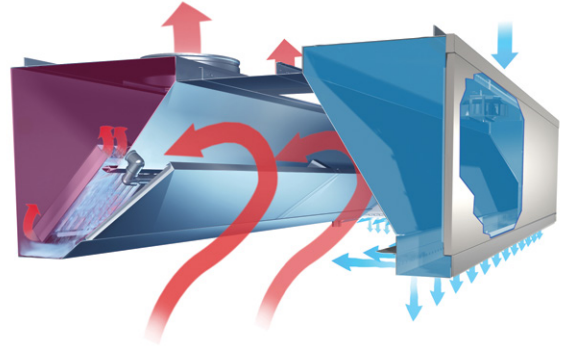
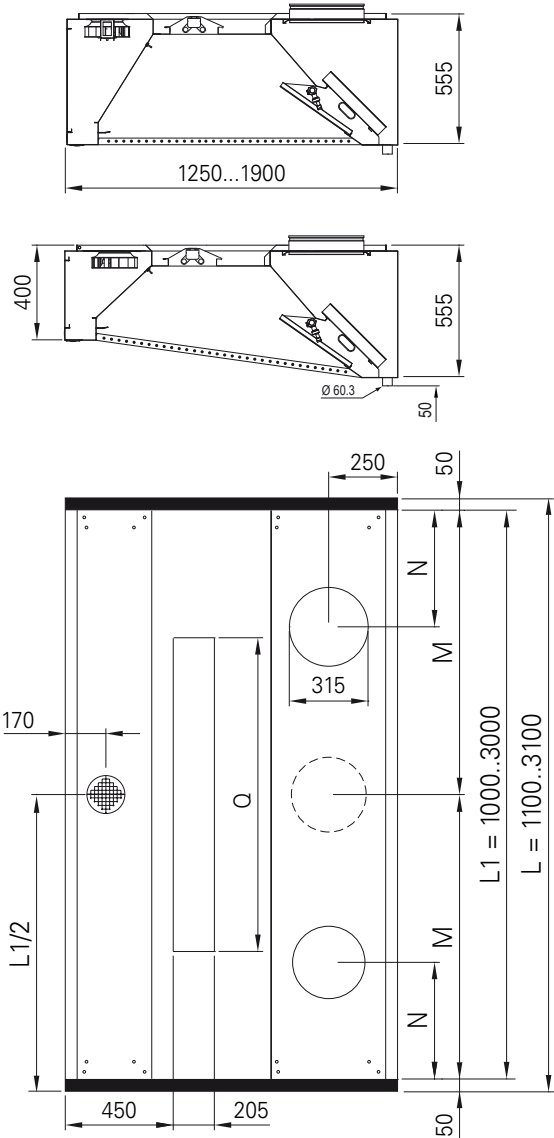
KWI 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越：得益于 Capture Jet™ 技术，可将排风量减少 30% 到 40%。
- 显著减少维护：无需人工干预即可自动清洗过滤器，用户可以完全投入到烹饪当中。
- 提高安全性：采用高效KSA旋风过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证）防止油脂沉积物在排气管网中堆积而造成严重的卫生和火灾隐患。降低管道清洁成本。
- 控制柜配备 LCD 触摸屏（Halton 触摸屏）作为直观的用户界面。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪用具的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态，随附所有配件，例如灯具、采用 T.A.B.™ 技术的支管以及用以实现现场快速平衡的平衡阀。
- 坚固耐用，便于清洗：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



注意

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。还可按要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量。

L	排风			灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600	M	N	M, N	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

\* 720 (L1 ≤ 1500, 2x18W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/W	1300	1500	1700	1900
1500	97	106	111	117
2000	121	127	133	139
2500	142	148	154	160
3000	164	170	176	182



CCW 控制柜

CCW 机柜可自动控制清洁周期，几乎无需人员干预，而且配备一款直观高效的界面，即 Halton 触摸屏。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。

Halton 触摸屏还可以管理 Halton 高性能厨房理念中的所有其他解决方案，该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



# UWF 采用 CAPTURE RAY™ 紫外线技术和水洗技术的排油烟罩

前端面带有 Capture Jets 喷嘴和低速补风系统



**Capture Jet™ 技术**  
排风量减少高达 40%

**水洗技术**  
自动冲洗过滤器

**集成式送风**  
更有效地捕获烟雾并改善舒适性

**Halton 触摸屏 (HTS)**  
适合所有系统的独特且直观的用户界面

**旋风过滤器 (KSA)**  
对于直径大于或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除，效率达到 95%

**Capture Ray™ 技术**  
中和油脂蒸汽和油脂颗粒

**T.A.B.™ 技术**  
快速测量排风量

## 推荐组合

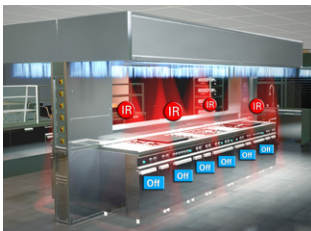
**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
排风量的减少增加到 64%

**内置灭火系统 (FSS)**  
预先设计并在工厂预先安装

**空气/水回收盘管**  
通过热回收来预热空气或水

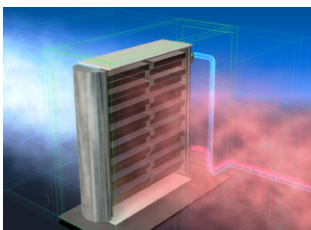
**管道安全监控系统 (KGS)**  
评估油脂沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



### 热回收

随着时间的推移，空气中携带的油脂数量的显著减少可以实现稳定且富有成本效益的热回收。节约更进一步！

## 应用

UWF 排油烟罩是 Halton 的“多合一”解决方案，具有多项独特优势。它集 UVF 和 KWF 排油烟罩采用的技术及优点于一身，堪称最为高效的厨房通风系统解决方案之一。

非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目，可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房中，尤其对于频繁使用的厨房（中央厨房、酒店、医院等）。

Capture Ray™ 技术可以中和排气中携带的油脂，大幅削弱厨房气味的散发，而水清洗功能可以自动对过滤器进行定期清洁，无需任何人工干预。

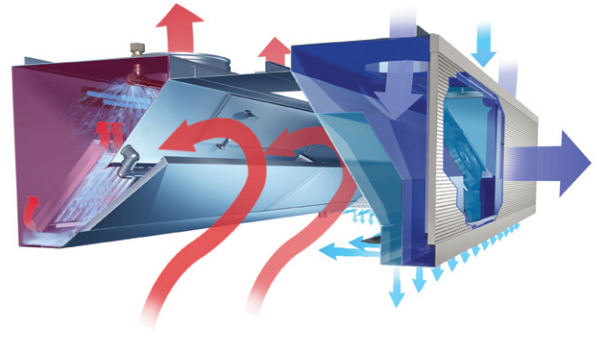
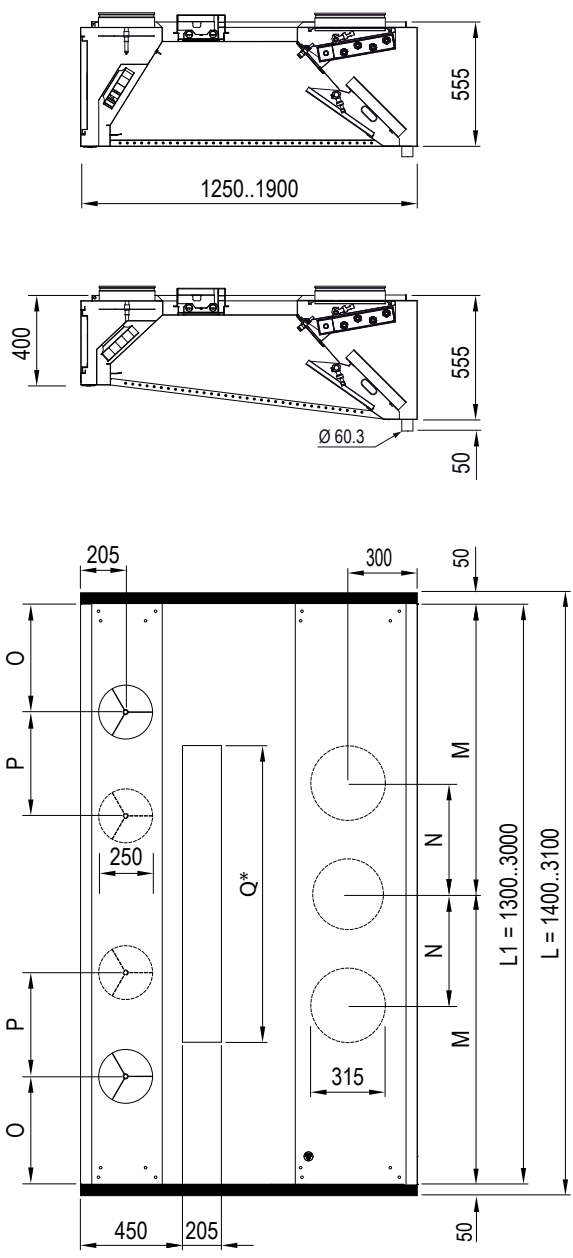
UWI排油 烟罩还采用 Capture Jet™ 技术，前端面带有低速补风系统。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越：得益于 Capture Jet™ 技术，可将排风量减少 30% 到 40%。
- 大幅节省维护成本并增强安全性：采用高效 KSA 旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证），可实现双级过滤采用 Capture Ray™ 技术，可中和残余油脂颗粒和蒸汽。
- 排气室和管道系统内无油烟沉积。水清洗技术可以自动清洗过滤器，而无需人员干预。
- 最大限度降低清洁成本，并确保卫生和消防安全。
- Capture Ray™ 技术还可大幅削弱气味的散发。可以根据需要在任何地点开设厨房！
- 前端面内置有低速散流器，以提高油烟捕获和舒适性。
- 可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统。
- 水清洗控制柜配备 LCD 触摸屏（Halton 触摸屏）作为直观的用户界面。
- 其他特性和优点与 UVF 和 KWF 排油烟罩类似。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



**注意**  
 上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。还可按要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

**连接位置 (mm)**

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量。

L	排风			送风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	Q*
1600**	L1/2	275	-	450	-	1020
2100	L1/2	275	-	450	500	1320
2600	-	275	L1/2, 550	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)  
 \*\* 仅限小 UV 盒。最短有效长度: 短 UV 盒 1300 mm / 长 UV 盒 2100 mm



**CCW 控制柜**

CCW 机柜可自动控制清洁周期，几乎无需人员干预，而且配备一款直观高效的界面，即 Halton 触摸屏。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。  
 Halton 触摸屏还可以管理 Halton 高性能厨房理念中的所有其他解决方案，该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



# UWI 采用 CAPTURE RAY™ 紫外线技术和水洗技术的排油烟罩

带有 Capture Jets 喷嘴



**Capture Jet™ 技术**  
排风量减少高达 40%

**旋风过滤器 (KSA)**  
对于直径大于 或等于 10 μm 的油脂颗粒的去除, 效率达到 95%

**水洗技术**  
自动冲洗过滤器

**Capture Ray™ 技术**  
中和油脂蒸汽和油脂颗粒

**T.A.B.™ 技术**  
快速测量排风量

**Halton 触摸屏 (HTS)**  
适合所有系统的独特且直观的用户界面

## 推荐组合

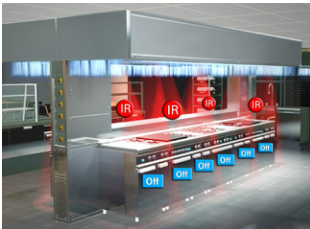
**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
排风量的减少增加到 64%

**空气/水回收盘管**  
通过热回收来预热空气或水

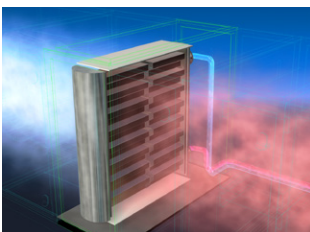
**内置灭火系统 (FSS)**  
预先设计并在工厂预先安装

**管道安全监控系统 (KGS)**  
评估油脂沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



**热回收**  
随着时间的推移, 空气中携带的油脂数量的显著减少可以实现稳定且富有成本效益的热回收。节约更进一步！

## 应用

UWI 排油烟罩是 Halton 的“多合一”解决方案, 具有多项独特优势。它集 UVI 和 KWI 排油烟罩采用的技术及优点于一身, 堪称最为高效的厨房通风系统解决方案之一。

非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目, 可以用在所有封闭式、开放式或展示型厨房中, 尤其对于频繁使用的厨房 (中央厨房、酒店、医院等)。

Capture Ray™ 技术可以中和排气中携带的油脂, 大幅削弱厨房气味的散发, 而水洗功能可以自动对过滤器进行定期清洁, 无需任何人工干预。

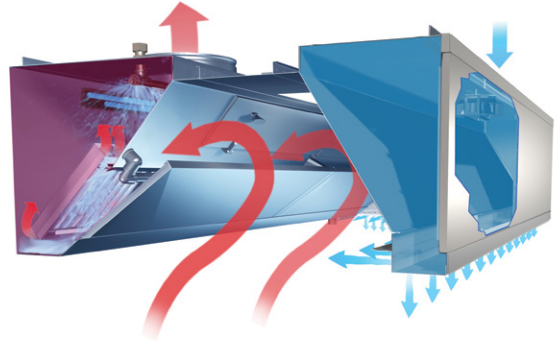
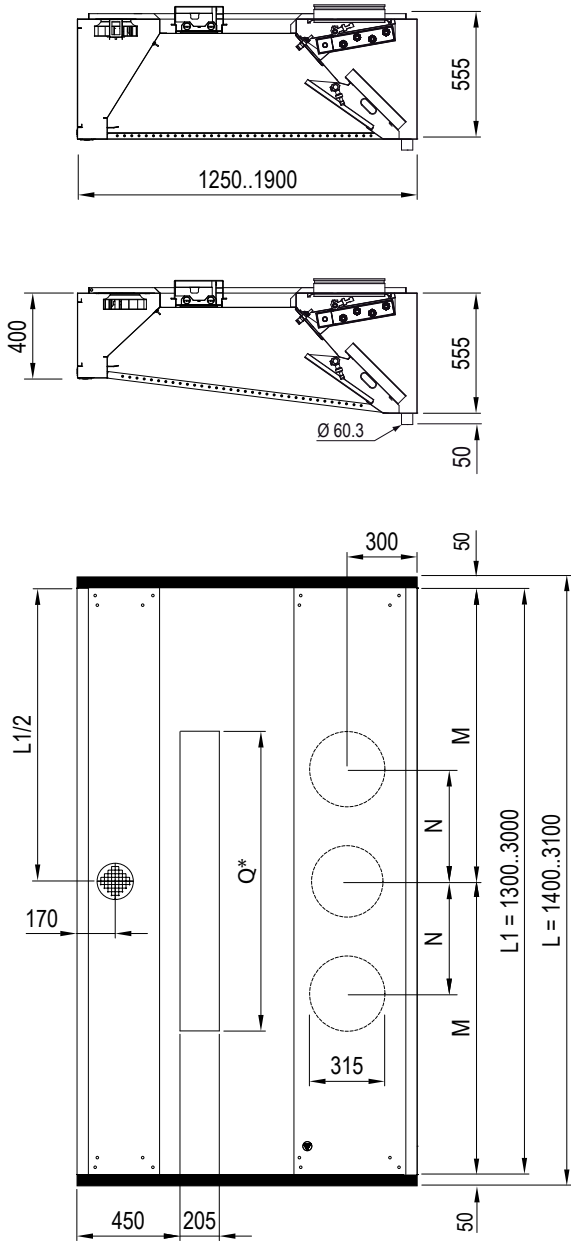
UWI 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术。

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 节能性能卓越: 得益于 Capture Jet™ 技术, 可将排风量减少 30% 到 40%。
- 大幅节省维护成本并增强安全性: 采用高效 KSA 旋流过滤器 (经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证), 可实现双级过滤。采用 Capture Ray™ 技术, 可中和残余油脂颗粒和蒸汽。
- 排气室和管道系统内无油烟沉积。水洗技术可以自动清洗过滤器, 而无需人员干预。
- 最大限度降低清洁成本, 并确保卫生和消防安全。
- Capture Ray™ 技术还可大幅削弱气味的散发。可以根据需要在任何地点开设厨房！
- 可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统。
- 水洗控制柜配备 LCD 触摸屏 (Halton 触摸屏) 作为直观的用户界面。
- 其他特性和优点与 UVI 和 KWI 烟罩类似。

有关主要系统和技术详情, 请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



注意

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。还可按要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量。

L	排风			灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	M	N	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)

\*\* 仅限小 UV 盒。最短有效长度:短 UV 盒 1300 mm / 长 UV 盒 2100 mm

CCW 控制柜

CCW 机柜可自动控制清洁周期，几乎无需人员干预，而且配备一款直观高效的界面，即 Halton 触摸屏。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。

Halton 触摸屏还可以管理 Halton 高性能厨房理念中的所有其他解决方案，该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。





# CMW-F

采用水雾技术的排油烟罩

# CMW-FMOD

带有 Capture Jets 喷嘴 和前端面补风技术



Capture Jet™ 技术  
能更好的捕获烟气与减少风量



水雾技术  
火花、油烟 和热量  
阻拦装置



热水清洗技术  
自动  
冲洗  
排气室



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



集成式送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

### 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
64%



按需技术  
水雾  
仅在需要时启用



内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

### 应用

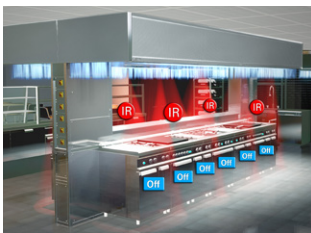
CMW-F 排油烟罩专用于重型烹饪用具或固体燃料烘焙用具，例如碳烤箱、烤架、燃气锅、烧烤炉等，无论其安装在封闭式或开放式厨房均可以。此类烹饪用具潜藏有巨大的火灾隐患。

CMW-F 排油烟罩配备水雾技术，在排气室可形成一片冷水雾帘。水雾首先作为火花熄灭器，冷却进入的排风。结合集成挡板过滤器，高效过滤烹饪器具散发的颗粒。您可以根据烹饪设备使用情况来按需启用水雾 (CMW-FMOD)。该技术可以节省高达 80% 的耗水量。

CMW-F排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术，前端面带有低速补风系统。

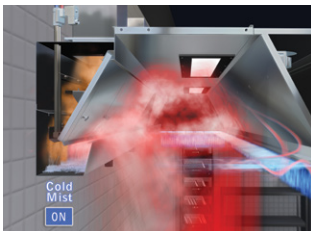
- 经 HACCP<sup>(1)</sup> 认证 (CMW-FMOD)。
- 节能：由于 Capture Jet™ 技术从而减少排风量。
- 最大限度提高消防安全：与此同时，水雾还可作为空气冷却器和阻火器，防止火花进入排气室。
- 改善卫生条件：在排气室中结合使用水雾和阻截挡板可以防止油脂在排气管道中堆积。在烹饪时段结束时，自动清洗循环可以彻底清洁排气室的内部。
- 前端面内置有低速散流器，以提高油烟捕获和舒适性。
- 采用可选的按需冷雾技术 (CMW-FMOD) 可节省高达 80% 的耗水量：只有在确实需要时才会自动启用水雾，具体视烹饪设备的实际需要而定。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。

### 简要介绍其中两个组合



#### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！



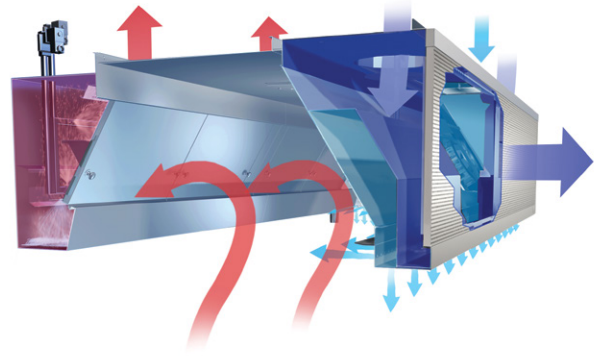
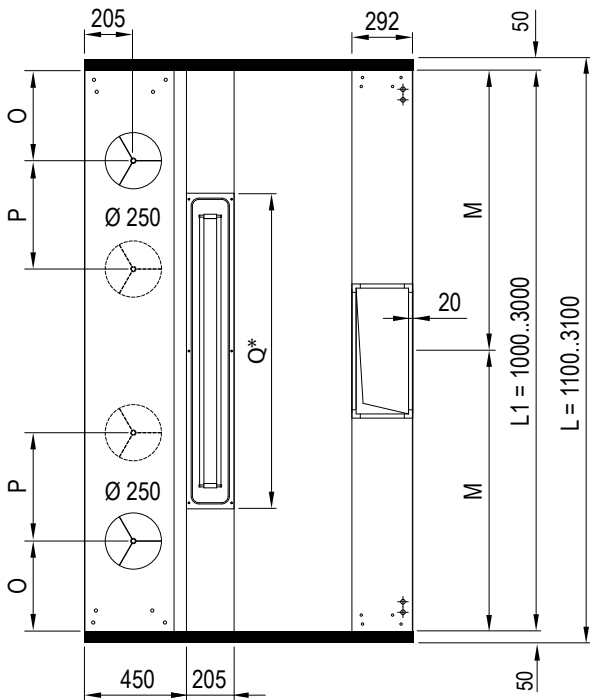
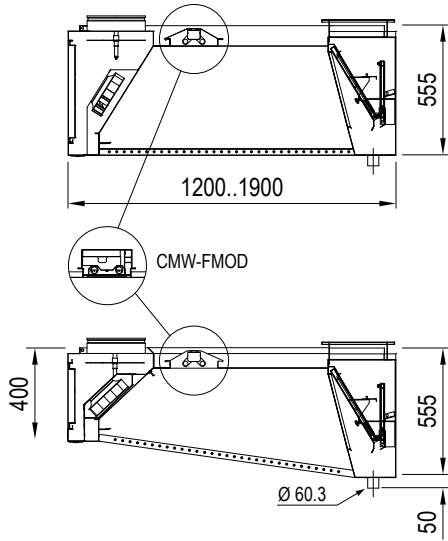
#### 按需冷雾

可节省高达 80% 的耗水量：仅在排油烟罩覆盖下的烹饪器具需要时冷雾才会启动。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 危害分析关键控制点

说明与尺寸



注意

上述尺寸仅代表各个模块尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块组合式进行组装，以便于运输与现场操作。还可以要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量和冷雾的要求。

L	排风	送风		灯具
	M	2Ø250 O	4Ø250 P	Q*
1600	L1/2 250x450	450	-	1020
2100	L1/2 250x600	450	500	1320
2600	L1/2 250x750	450	500	1320
3100	L1/2 250x850	-	500	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)



CMW-IMOD 和 CMW-FMOD 烟罩专用 CCW-MOD 控制柜

在烹饪时段结束时，CCW-MOD 控制柜自动控制烟罩每一部分的冷雾以及清洗循环。而且配备一款直观高效的界面，即 Halton 触摸屏。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。Halton 触摸屏还可以管理 Halton 高性能厨房解决方案中的所有其他解决方案，该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



# CMW-I

采用冷雾技术的排油烟罩

## CMW-IMOD

带 Capture Jets 喷嘴



### 应用

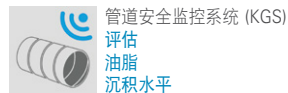
CMW-I 排油烟罩专用于重型烹饪用具或固体燃料烘焙用具，例如碳烤箱、烤架、燃气锅、烧烤炉等，无论其安装在封闭式或开放式厨房均可以。此类烹饪用具潜藏有巨大的火灾隐患。

CMW-I 排油烟罩配备水雾技术，在排气室可形成一片冷水雾帘。水雾首先作为火花熄灭器，冷却进入的排风。结合集成挡板过滤器，高效过滤烹饪器具散发的颗粒。您可以根据烹饪用具使用情况来按需启用水雾 (CMW-FMOD)。该技术可以节省高达 80% 的耗水量。

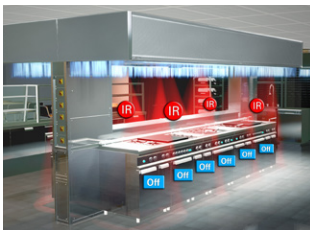
CMW-I 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术。

- 经 HACCP<sup>(1)</sup> 认证 (CMW-FMOD)。
- 节能：由于 Capture Jet™ 技术从而减少排风量。
- 最大限度提高消防安全：与此同时，水雾还可作为空气冷却器和阻火器，防止火花进入排气室。
- 改善卫生条件：在排气室中结合使用水雾和阻截挡板可以防止油脂在排气管道中堆积。在烹饪时段结束时，自动清洗循环可以彻底清洁排气室的内部。
- 采用可选的按需水雾技术 (CMW-IMOD) 可节省高达80%的耗水量：只有在确实需要时才会自动启用水雾，具体视烹饪用具的实际需要而定。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。

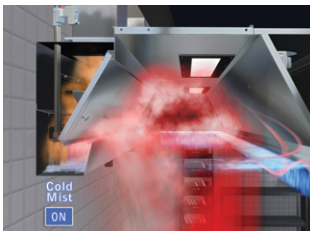
### 推荐组合



### 简要介绍其中两个组合



**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
此技术具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。节省大量能源！

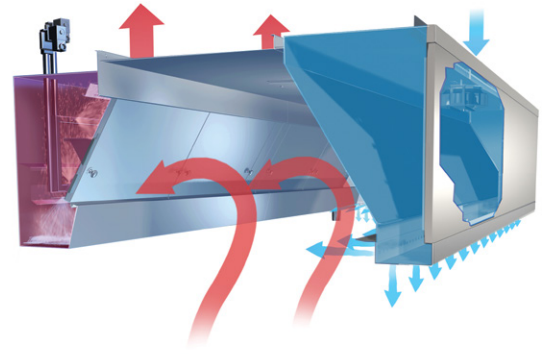
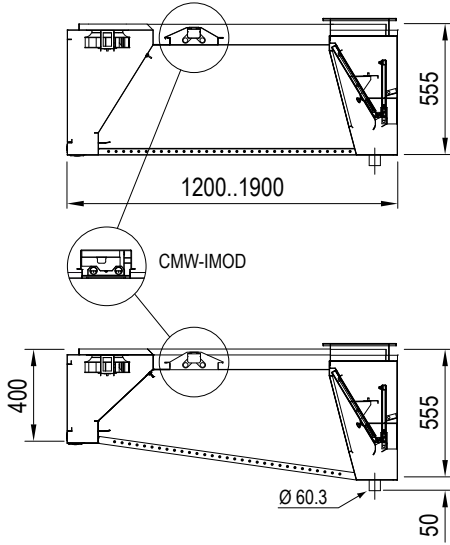


**按需冷雾**  
可节省高达 80% 的耗水量：  
仅在排油烟罩覆盖下的烹饪器具需要时冷雾才会启动。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 危害分析关键控制点

说明与尺寸

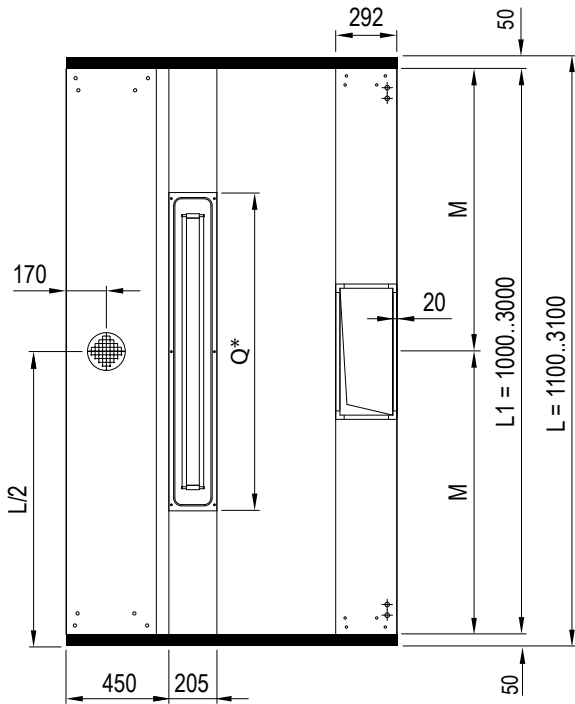


注意

上述尺寸仅代表各个模块尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块组合式进行组装，以便于运输与现场操作。还可以要求提供其他 Capture Jet™ 送风方式或接口。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算风量和冷雾的要求。



	排风	灯具
L	M	Q*
1600	L1/2 250x450	1020
2100	L1/2 250x600	1320
2600	L1/2 250x750	1320
3100	L1/2 250x850	1320

\* 1020 (L1 ≤ 1500, 2x27W), 1320 (L1 > 1500, 2x36W)



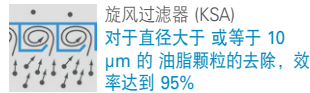
CMW-IMOD 和 CMW-FMOD 烟罩专用 CCW-MOD 控制柜

在烹饪时段结束时，CCW-MOD 控制柜自动控制烟罩每一部分的冷雾以及清洗循环。而且配备一款直观高效的界面，即 Halton 触摸屏。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。Halton 触摸屏还可以管理 Halton 高性能厨房解决方案中的所有其他解决方案，该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。

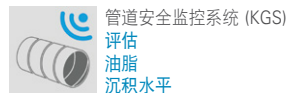


# KSR 用于电炸炉与烤盘的扒炉背架式货独立式排油烟罩

带 Capture Jets 喷嘴



## 推荐组合



## 简要介绍其中两个组合



**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
此技术具有可完全独立地调节  
每个排油烟罩排风量的独特功  
能。节省大量能源！



**Capture Ray™ 技术**  
借助紫外线对油脂的中和作用  
以及散发气味的大幅减少, 您  
可以根据需要在任何地点安全  
无忧地设立厨房。

## 应用

KSR 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目, 而且可以用在开放式或封闭式厨房, 尤其是快餐店。此款烟罩可更加有效地捕获电炸炉和平底锅所产生的污染物, 因为它们与烹饪用具的距离更近。

KSR-S 和 KSR-F 均配备最新且专利 Capture Jet™ 技术。倾斜正面可改善烹饪表面 (外悬) 视野, 提升工作舒适性。

独立式型号 KSR-F 侧面还配备 Capture Jet, 可在两侧留出较大开口, 方便取送炸篮。它的后部还配备有一个电源配电装置, 以便与电源完美结合。

## 标准型号 KSR-S (后板)

- 经 HACCP<sup>(2)</sup> 认证。
- 最大限度减少使用空间。
- 节能性能卓越: 由于采用前部 Capture Jets 喷嘴, 排风量可减少高达 50%。
- 节省维护成本并增强安全性: 采用高效 KSA 旋流过滤器 (经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证) 防止油脂沉积物堆积, 并降低排气管道清洁成本。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪用具的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装就绪”状态, 带有水平检修口, 可以方便地维修照明设备和 Capture Jet 风机。

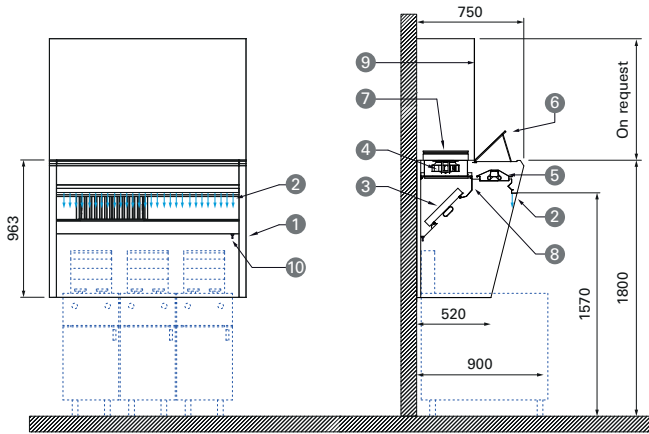
## 型号 KSR-F (独立式)

- 功能和优点与前述相同。
- 集成式自承结构。
- 前部 Capture Jets 喷嘴与侧部推动 Capture Jets 喷嘴相结合
- 可在一侧或两侧留出较大开口, 方便取送炸篮。
- 后部的电源配电装置带有电插座, 以方便电炸炉与烤盘的使用。

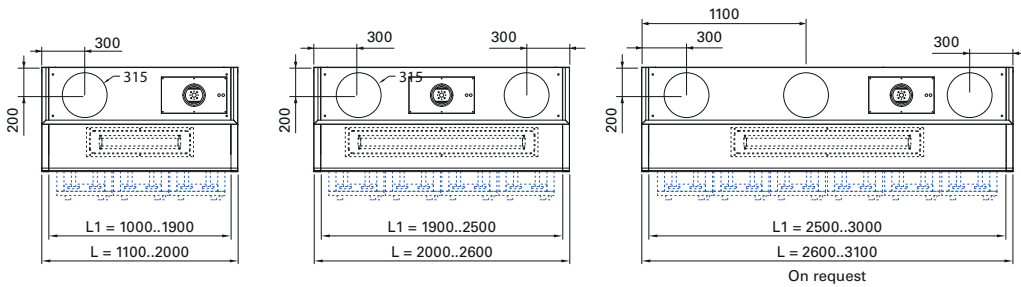
有关主要系统和技术详情, 请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者  
(2) 危害分析关键控制点

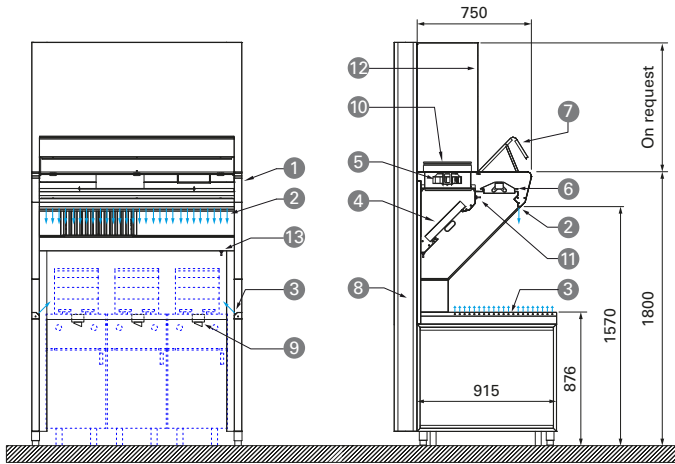
**KSR-S 说明与尺寸**



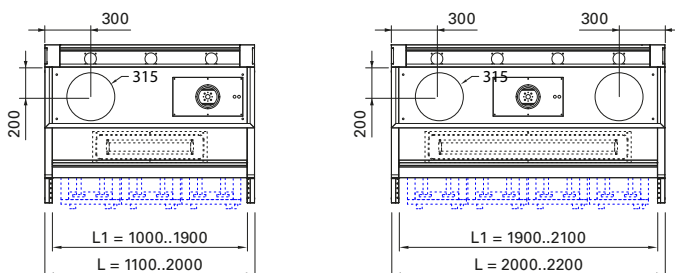
- 1 外壳由 AISI 304 不锈钢制成
- 2 前部 Capture Jet™ 喷嘴
- 3 KSA 旋流过滤器
- 4 集成 Capture Jet™ 风扇
- 5 带电气接线盒的照明设备
- 6 检修口
- 7 带调节阀的排风接口
- 8 T.A.B.™ 压力开关
- 9 盖板 (可选)
- 10 排污口



**KSR-F 说明与尺寸**



- 1 外壳由 AISI 304 不锈钢制成
- 2 前部 Capture Jet™ 喷嘴
- 3 侧部推动射流喷嘴
- 4 KSA 旋流过滤器
- 5 集成 Capture Jet™ 风扇
- 6 带电气接线盒的照明设备
- 7 检修口
- 8 电源配电装置
- 9 电插座
- 10 带调节阀的排风接口
- 11 T.A.B.™ 压力开关
- 12 盖板 (可选)
- 13 排污口



注意：  
KSR 排油烟罩交货时已装配完毕。卸货时需要小心安排，并检查是否能顺利搬进厨房。





# 电炸炉和烤盘专用扒炉背架式CAPTURE RAY™紫外线排油烟罩

带 Capture Jets 喷嘴



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达  
50%



旋风过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于 10  
µm 的 油脂颗粒的去除, 效  
率达到95%



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

### 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
64%



空气/水回收盘管  
通过热回收  
来预热空气  
或水



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平



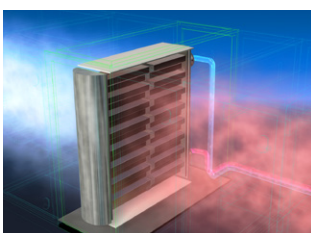
内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装

### 简要介绍其中两个组合



#### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节  
每个排油烟罩排风量的独特功  
能。节省大量能源！



#### 热回收

随着时间的推移, 空气中携  
带的油脂数量的显著减少可  
以实现稳定且富有成本效益  
的热回收。节约更进一步！

### 应用

USR 排油烟罩非常适合 LEED<sup>(1)</sup> 项目, 而且可以用在开放  
式或封闭式厨房, 尤其适合人口密集的城市地区或难以靠近  
管道安装位置的快餐店。此款排油烟罩可更加有效地捕获电  
炸炉和平底锅所产生的污染物, 因为它们与烹饪设备的距离  
更近。

USR 排油烟罩配备 UV Capture Ray™ 技术, 可中和排放的  
空气中携带的油脂。通过仔细选择紫外灯的数量, 可最大限  
度削弱空气中传播的烹饪气味, 以至于无需在建筑的高层排  
放废气。消除居民投诉和安全隐患, 可以根据需要在任何地  
点开设餐厅, 从而为您节省大笔能源账单和清洁费用。

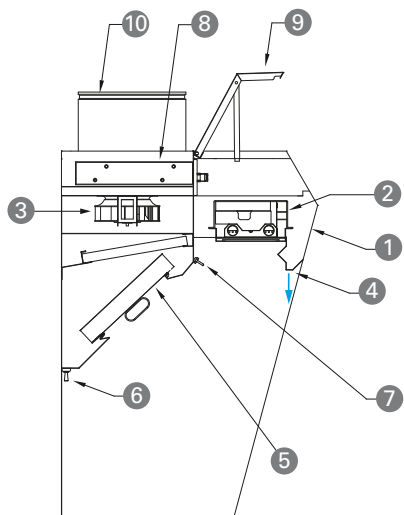
USR 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术。

- 最大限度减少使用空间。
- 节能性能卓越: 由于采用前部 Capture Jets 喷嘴, 排风  
量可减少高达 50%。
- 节省维护成本并增强安全性: 采用高效KSA旋流过滤器 (经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证), 可实现双级过滤采用 Capture Ray™ 技术, 可中和残余油脂颗粒和蒸汽。
- 油脂沉积的显著减少可以降低清洁排气管道和排气腔的成本, 最大限度增强卫生和消防安全。
- Capture Ray™ 技术还可大幅削弱油脂气味的散发。
- 借助 LCD 触摸屏选件 (Halton 触摸屏), 即可安全操作 UV-C 灯和经 CE 认证的即插即用控制系统。
- 根据 ASTM 1704 标准对性能进行单独测试。排风量根据此性能和烹饪设备的热负荷值进行计算。
- 更加方便快捷地完成调试。排油烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态, 随附所有配件。
- 坚固耐用, 便于清洗: 较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

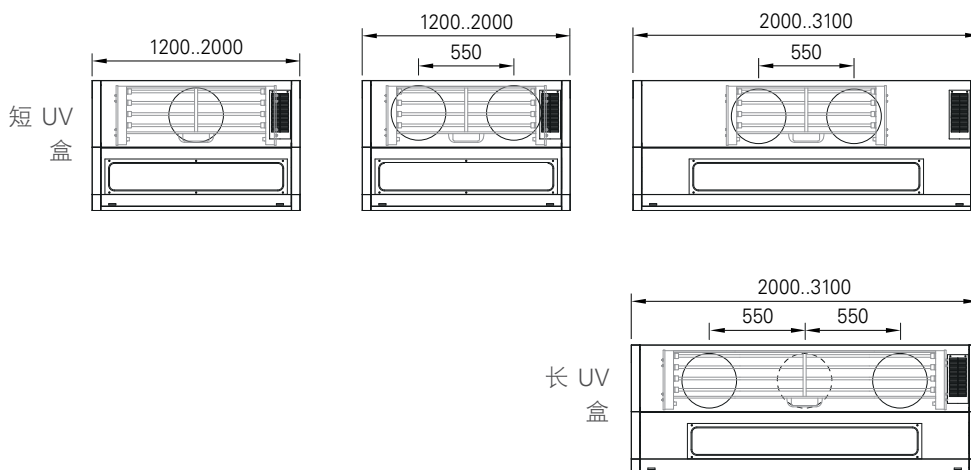
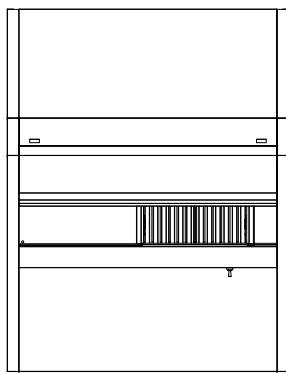
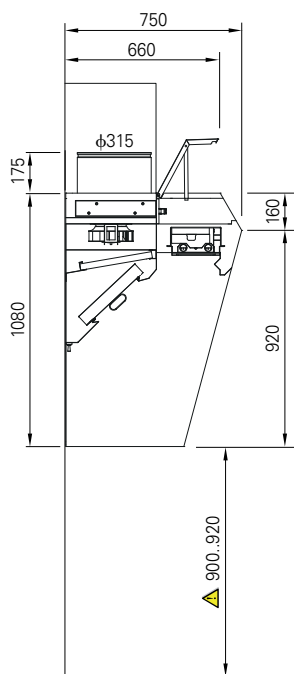
有关主要系统和技术详情, 请参见第 26 到 38 页。

(1) 能源和环境设计的领导者

USR-S 说明与尺寸



- 1 外壳由 AISI 304 不锈钢制成
- 2 带电气接线盒的照明设备  
L<=1500, 2x27W / L>1500, 2x36W
- 3 集成 Capture Jet™ 风扇
- 4 Capture Jet™ 喷嘴
- 5 KSA 旋流过滤器
- 6 排污口
- 7 T.A.B.™ 压力开关
- 8 UV-C 盒
- 9 检修口
- 10 带调节阀的排风接口





## KVD 用于洗碗区域的排油烟罩

前端面带有低速补风系统



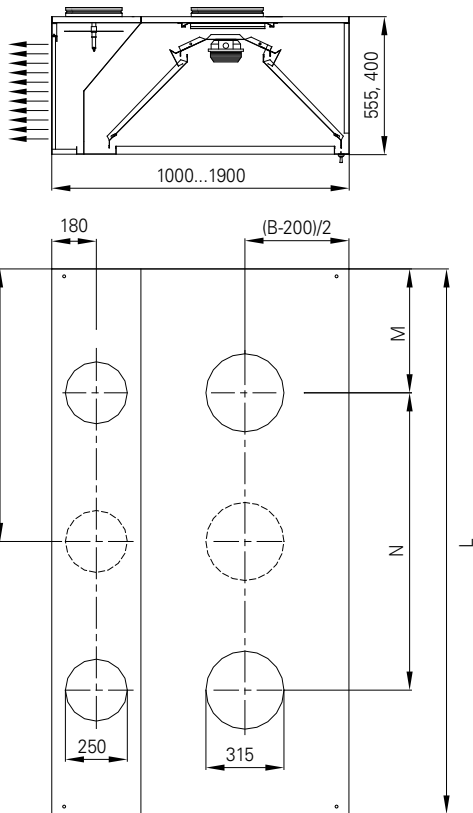
用于洗碗区  
可在最大程度上减少管道系  
统内的冷凝物



集成式送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量



### 应用

KVD 排油烟罩是一款前端面带有补风系统的排气罩。此款烟罩可用于去除洗碗设备释放的水蒸汽，并且配有特制的导流板，可分离排放空气中的水蒸汽。

- 排气管道水分凝结减少，改善了卫生情况。
- 正面配备低速散流器，改善了舒适性（补充空气而不产生气流）。
- 更加方便快捷地完成调试。烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态，随附所有配件，例如 T.A.B.™ 支管和用以实现现场快速平衡的平衡阀。
- 坚固耐用，便于清洗：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

### 尺寸

#### 连接位置 (mm)

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。

- 相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据设备的配置，计算风量。

L	M	N
1000	-	500
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

\* 从 2100 mm 开始，其导流板由两部分组成

#### 重量 (h=555 mm, kg)

L/W	1100	1300	1500	1700	1900
1000	73	76	79	82	85
1500	83	86	89	92	95
2000	99	104	108	112	116
2500	111	117	121	126	131

## KVV 用于洗碗区的油烟排气罩

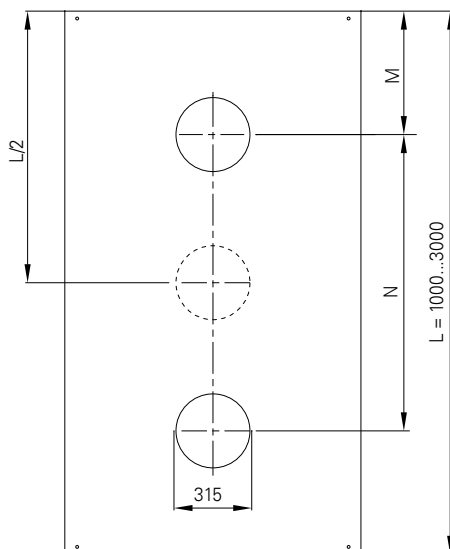
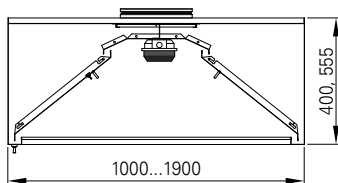
单向流程



用于洗碗区  
可在最大程度上减少管道系  
统内的冷凝物



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量



### 应用

KVV 排气罩是专门的排风式排气罩。此款烟罩可用于去除洗碗设备释放的水蒸汽，并且配有特制的导流板，可分离排放空气中的水蒸汽。

- 可减少排气管道内的冷凝物，改善了卫生情况。
- 更加方便快捷地完成调试。烟罩交付时即为“安装准备就绪”状态，随附所有配件，例如 T.A.B.™ 支管和用以实现现场快速平衡的平衡阀。
- 坚固耐用，便于清洗：减少零件和接头。不锈钢结构。

### 尺寸

#### 连接位置 (mm)

上述尺寸仅代表各个模块的尺寸。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以便于运输和现场操作。

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据设备的配置，计算风量。

L	M	N
1000	-	-
1500	375	750
2000*	500	1000
2500*	500	1250
3000*	500	1500

\* 从 2100 mm 开始，其导流板由两部分组成

#### 重量 (h=555 mm, kg)

L/W	1100	1300	1500	1700	1900
1000	53	56	59	62	65
1500	63	66	69	72	75
2000	79	84	88	92	96
2500	91	96	101	106	111





Mandarin Oriental (上海, 中国)



Senziken, Galaxy (澳门, 中国)



Renaissance Hotel (苏州, 中国)





Peninsula Hotel (法国巴黎)



Uniklinik University Hospital (德国科隆)



Basalte Building (法国巴黎拉德芳斯)





Genting Club (马来西亚彭亨)



Schlosshotel Kronberg (德国克伦贝格)



Uniklinik University Hospital (德国科隆)





Gosch am Kliff (叙尔特, 德国)

## 通风天花烟罩

选择表格 ..... p. 76

**KCJ** Capture Jet™ 捕射气流 ..... p. 78

**KCJ-UV** Capture Jet™ 捕射气流、Capture Ray™ .. p. 81

**KCJ KCJ-UV Skyline 灯具** ..... p. 82

**KCW** Capture Jet™、水洗 ..... p. 84

**KCW-UV** Capt. Jet™、Capt. Ray™、水洗 ..... p. 87

**KCW KCW-UV Skyline 灯具** ..... p. 88

**KCV Skyline 灯具** 排气罩 ..... p. 89

**KCV-WW Skyline 灯具** 排气罩、水洗 ..... p. 90

**KCP Skyline 灯具** 天花照明 ..... p. 91

**KBO** 排气盒 ..... p. 92

**CCL** 旋流式天花烟罩 ..... p. 94



# 天花烟罩 / 内置技术及性能



产品型号	产品页面	烹饪	洗碗装置	新型设计	烹饪灯	Capture Jet™	旋流过滤器	Capture Ray™	FC 过滤器
<b>KCJ</b>	78	●				●	●		选配 / 双层FC过滤器
<b>KCJ Skyline</b>	82	●	●	●		●	●		选配 / 双层FC过滤器
<b>KCJ-UV</b>	81	●				●	●	●	选配 / 双层FC过滤器
<b>KCJ-UV Skyline</b>	82	●	●	●		●	●	●	选配 / 双层FC过滤器
<b>KCW</b>	84	●				●			●
<b>KCW Skyline</b>	88	●	●	●		●			●
<b>KCW-UV</b>	87	●				●		●	●
<b>KCW-UV Skyline</b>	88	●	●	●		●		●	●
<b>KCV</b>	89	●	●			选配	●		选配
<b>KCV Skyline</b>	89	●	●	●		选配	●		选配
<b>KCV-WW</b>	90	●				选配			●
<b>KCV-WW Skyline</b>	90	●	●	●		选配			●
<b>KCP</b>	91								选配 / KBO
<b>KCP Skyline</b>	91		●	●					选配 / KBO
<b>CCL</b>	94	●				选配	XG4		XG4
创新技术 / 页码					29	27	30	31	-



水洗  
自动  
冲洗  
过滤器



触摸屏  
独特  
且直观的用户界面



层流送风  
更有效地捕获烟雾并  
改善舒适性



隔音天花烟罩  
降低噪声等级



		●	选配
		●	选配
	●	●	选配
	●	●	选配
●	●	●	选配
●	●	●	选配
●	●	●	选配
●	●	●	选配
		●	●
		●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
		选配	选配
		选配	选配
		●	选配
34	36	-	-

能源 节约	维护 节约	安全性	IEQ (1)	控制排放
----------	----------	-----	---------	------

●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○	●○	●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●●	●●●	●●●○	●●●○
●●○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○	●●●●	●●○	●●●○	●○○○
●●○○○	●○	●●●●	●●●○	●●●○
●●○○○	●●○	●●●●	●●●○	●●●○
●○○	●●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
●○○	●○	●	●●●○	●○○○
●○○	●●○	●●	●●●○	●○○○
-	-	●●	●○	-
●●	-	●●●	●●○	-
●●○○	●●●	●○	●●●○	●○○○

将天花烟罩与 Halton 的补充技术相结合以提高您的评分，并将 ○ 变为 ●。

**节约能源：**

使用 M.A.R.V.E.L. 技术可进一步减少排风量，和/或借助 Halton 的排风和送风装置实现高效热量回收。

**节省维护成本并增强安全性：**

使用 Halton KGS 系统监控管道中的油脂堆积量，并使用 Halton 的灭火系统 (FSS)。

**IEQ - 室内环境质量**

使用 Halton 的送风装置 Aerolys 来获得最健康的补充空气。

**控制排放：**

使用 Halton 的排风装置 PolluStop 来控制厨房排放，并可根据需要在任何地点开设厨房。

(1) 室内环境质量





# KCJ CAPTURE JET™ 通风天花烟罩

带有低速补风系统



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达  
15%

旋流过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于  
10 μm 的 油脂颗粒的去除,  
效率达到 95%

层流送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性

T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

## 推荐组合

高效双层FC过滤器  
符合  
DIN 18869-5

M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
53%

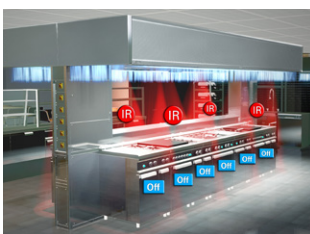
Halton 烹饪灯  
厨房专用 LED  
照明系统  
(KCJ Skyline)

Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒

内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装

管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



**M.A.R.V.E.L. (MRV)**  
此技术具有可完全独立地调节  
每个区域排风量的独特功能。  
节省大量能源！



**Capture Ray™ 技术**  
借助紫外线对油脂的中和作用  
以及散发气味的大幅减少，您  
可以根据需要在任何地点安全  
无忧地设立厨房。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

## 应用

KCJ 封闭式通风天花烟罩采用 Capture Jet™ 技术，集排风、供风、照明和悬挂式吊顶等多种功能于一身。非常适合用在开放式或展示厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房、员工食堂等）。

KCJ 天花烟罩不使用排油烟罩所占用那部分空间。因此，整个厨房除了均匀直接的照明以外，很有可能享受到日光照射。视觉舒适度和空间感皆无可比拟。万一发生火灾，它也可提供极佳的保护，防止火势蔓延到整个建筑物。

相比排油烟罩，需要在较高位置捕获热量和蒸汽。新一代 Capture Jet™ 技术真正突破极限，可高效地去除烟雾。

Halton 的置换补风装置 LFU，提供无气流补风，可完美配合 Capture Jet™ 技术并改善员工舒适度。

- 经 HACCP\* 认证。
- 交钥匙工程：每个项目的尺寸测量和设计采用《德国制造》解决方案，包括由 Halton 专业人员提供安装。

- 节约能源：借助 Capture Jet™ 技术，可将排风量减少 15%。
- 节省维护成本并增强安全性：采用高效 KSA 旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证）防止油脂沉积物堆积造成严重的卫生和火灾隐患。降低管道清洁成本。
- 根据地方法规，可使用高效双层 FC 过滤器替代 KSA 过滤器，在火灾发生时阻止火焰进入排气室（符合 DIN 18869-5）。
- 凭借优质空气、适宜热度以及出色的视觉和听觉舒适度，打造无与伦比的工作环境。
- 整个系统功能全面，包括排风、补风、照明和稳固的不锈钢和/或铝制吊顶。
- 坚固耐用，便于清洗：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。
- 可适应日后对烹饪用具布局的改造。
- 对于饰面以及通风天花烟罩，具有多种定制选择。



## Halton 装饰天花 (KCP)

KCJ 天花烟罩由所谓的装饰天花来完成。这款天花烟罩环绕于烹饪区周围，兼具无气流补风、均匀照明、持续稳定的吊顶等多种功能。

补风由 Halton 置换补风装置 LFU 进行管理，这一装置和灯梁一样被精心的集成进了被动式天花烟罩中。

采用不锈钢或铝材质制造，饰面可选。



## 通风吊顶为厨艺展示增色

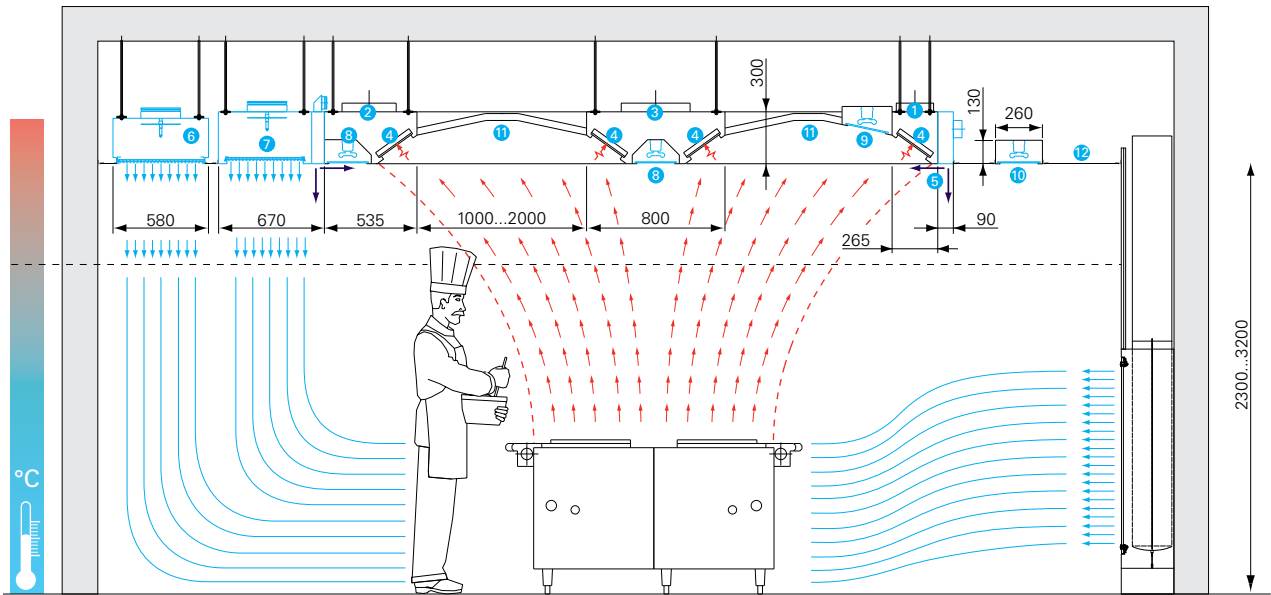
Halton 通风天花烟罩既采用设计师的模块化设计，又具有工程师打造的一流功能，且天花烟罩形状和饰面，为厨艺展示锦上添花。

独创的通风天花烟罩可带来与封闭式厨房相同的开阔感，并且呈现建筑美感。

\* 危害分析关键控制点



## 尺寸



## 说明

排气室完全使用符合 AISI 304 的不锈钢制成，没有可见的螺钉或螺栓，下面采用无缝焊接。法兰和横撑采用 15/10 不锈钢制成，排气室采用 10/10 不锈钢制成。

- ① 单排气室
- ② 带有内置灯具的单排气室
- ③ 带有内置灯具的双排气室
- ④ 高效率 KSA 旋流过滤器，可轻松拆卸和机洗

双向及周边 Capture Jet™ 技术

- ⑤ 单个 Capture Jet™ 模块
- 带有 MSM 平衡阀的层流送风模块，前端面采用不锈钢或铝合金，具有蜂窝结构。

- ⑥ 简易模块
- ⑦ 结合了 Capture Jet™ 模块的装置

双管灯、IP54、6 mm 厚度的安全玻璃罩。三相电源轨系统。

- ⑧ 内置于排气室的灯具
- ⑨ 内置于拱顶的灯具
- ⑩ 内置于中性区的灯具

抽气室之间的吊顶采用 AISI 304 不锈钢，320 粒度。形状为平坦式或拱状，内置照明装置或射灯。

- ⑪ 拱形天花
- 扣板区（不包括烹饪区），采用铝制板（也可选择不锈钢）制成，铝型材进行支撑。内置照明装置或射灯。
- ⑫ 带有灯具的扣板区



# KCJ-UV CAPTURE RAY™ 紫外线通风天花烟罩

带有 Capture Jets 喷嘴 和低速补风系统



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达  
15%



旋流过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于  
10 μm 的 油脂颗粒的去除,  
效率达到 95%



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



层流送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

## 应用

KCJ-UV 的设计与 KCJ Capture Jet™ 通风天花烟罩的设计相同，另外还采用 UV Capture Ray™ 紫外线技术。

该设备可中和排放的空气中携带的油脂。通过选择紫外灯的数量，可最大限度削弱空气中传播的油脂气味，以至于无需在建筑的高层排放废气。消除居民投诉和安全隐患，可以根据需要在任何地点开设餐厅，从而为您节省大笔能源账单和清洁费用。

- KCJ-UV 结合了 KCJ 天花烟罩和 Capture Ray™ 技术双重优势。
- 节省维护成本并增强安全性：采用高效率KSA旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证）根据地方法规，可选择使用双层FC过滤器（符合 DIN 18869-5）。采用 Capture Ray™ 技术，中和残余油脂颗粒和蒸汽。
- 油脂沉积大幅减少可以降低清洁排气管道和排气室的成本，最大限度增强卫生和消防安全。
- Capture Ray™ 技术还可大幅削弱气味的散发。
- 借助 LCD 触摸屏选件（Halton 触摸屏），即可可方便使用 UV-C 灯具 和CE 认证的即插即用控制系统。

## 推荐组合



高效双层FC过滤器  
符合  
DIN 18869-5



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到 53%



Halton 烹饪灯  
厨房专用 LED  
照明系统  
(KCJ-UV Skyline)



空气/水回收盘管  
通过热回收  
来预热空气  
或水



内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。





## KCJ Skyline KCJ-UV Skyline

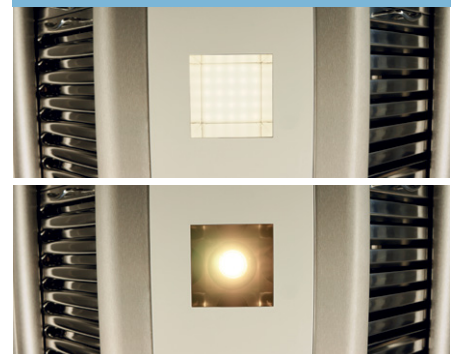
CAPTURE JET™ 和 CAPTURE RAY™ 紫外线天花烟罩  
最新设计，采用 Halton 烹饪灯 (HCL) 和低速补风系统



排气室采用曲线设计



Halton 烹饪灯



### 应用

Halton Skyline 通风天花烟罩所采用的技术与 KCJ 和 KCJ-UV 通风天花烟罩的相同：

- 新一代 Halton Capture Jet™ 技术可减少排风量；
- UV-C Capture Ray™ 技术可中和油脂和大幅削弱油脂气味散发。

还具有两大创新优势：

- 它们配备 Halton 烹饪灯、新型厨房专用 LED 照明系统；
- 排气室采用基于圆形形状的新设计。

### HALTON 烹饪照明 (HCL)

多项研究表明，按照目前的标准，厨房要求的照明水平非常低。

Halton LED 照明系统是专为专业厨房而设计的首款烹饪灯。您可以将普通照明调节到 500 至 750 lx 之间，特定区域可使用 1,000 lx 照明，尤其是质量控制区域，例如洗碗机出口。

还可提供高品质视觉舒适度，接近日光照射的舒适度，并且可节省大量能源。

Halton HCL 可进行多种控制，比如，根据自然光调节照明亮度（减弱窗口附近的亮度，增强厨房其余位置的亮度），从而进一步节省能源。

### 排气室新型设计

Halton Skyline 通风天花烟罩新颖的圆形形状突出了 Halton 烹饪照明模块的设计和集成，烹饪灯模块采用嵌入式安装在排气室上。

另外，此设计减少了接合处和边角，有利于通风吊顶的清洁。



Jungheinrich (德国汉堡)



Pixel Building (法国楠泰尔)



Essinge Konferenscenter (瑞典斯德哥尔摩)



# KCW 采用水洗技术的 CAPTURE JET™ 天花烟罩

带有 Capture Jets 喷嘴和低速补风系统



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达  
15%



高效 FC 过滤器  
减少  
油脂  
沉积



水洗技术  
自动  
冲洗  
过滤器



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



层流送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

## 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
53%



Halton 烹饪灯  
厨房专用 LED  
照明系统  
(KCW Skyline)



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒

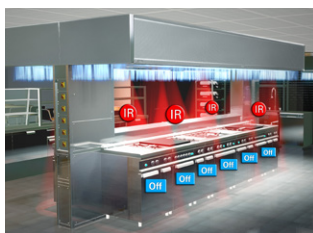


内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

## 简要介绍其中两个组合



### M.A.R.V.E.L. (MRV)

此技术具有可完全独立地调节  
每个区域排风量的独特功能。  
节省大量能源！



### Capture Ray™ 技术

借助紫外线对油脂的中和作用  
以及散发气味的大幅减少，您  
可以根据需要在任何地点安全  
无忧地设立厨房。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

## 应用

KCW 封闭式通风天花烟罩采用 Capture Jet™ 技术，集多种功能于一身：排风、过滤器清洁、供风、照明和悬挂式吊顶，非常适合用在开放式或展示型厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房、员工餐厅等）中。

KCW天花烟罩不使用排油烟罩所占用的那部分空间。因此，整个厨房除了均匀直接的照明以外，很有可能享受到日光照射。视觉舒适度和空间感皆无可比拟。万一发生火灾，它也可提供极佳的保护，防止火势蔓延到整个建筑物。

相比排油烟罩，需要在较高位置捕获热量和蒸汽。新一代 Capture Jet™ 技术真正突破极限，可高效地去除烟雾。

KCW 通风天花烟罩采用水洗技术。可以自动对过滤器进行定期清洁，无需任何人工干预。可显著降低清洁成本。最重要的是，用户可以全身心地投入到美食的准备和烹制上。

Halton 的置换补风装置 LFU，提供无气流补风，可完美配合 Capture Jet 技术并改善员工舒适度。

- 经 HACCP\* 认证。
- 交钥匙工程：每个项目的尺寸测量和设计采用《德国制造》解决方案，包括由Halton专业人员提供安装。

- 节约能源：借助 Capture Jet™ 技术，排风量减少高达 15%。
- 提高安全性：高效 FC 过滤器。防止油脂沉积物堆积造成严重的卫生和火灾隐患。降低管道清洁成本。
- 消防安全：水洗排气室结合FC过滤器已通过 DIN 18869-5 测试（耐火性认证）。
- 显著减少维护：无需人工干预即可自动清洗过滤器，用户可以完全投入到烹饪当中。
- 控制柜配备 LCD 触摸屏（Halton 触摸屏）作为直观的用户界面。
- 凭借优质空气、适宜热度以及出色的视觉和听觉舒适度，打造无与伦比的工作环境。
- 整个系统功能全面，包括排气、空气补充、照明和不锈钢和/或铝制悬挂式吊顶。
- 坚固耐用，便于清洗：减少零件和接头。不锈钢结构。
- 可适应日后对烹饪用具布局的改造。
- 可对通风天花烟罩的饰面和配置进行定制（展示型厨房）。



## Halton 被动式天花烟罩 (KCP)

KCW 装饰天花即所谓的天花扣板。这款天花扣板环绕于烹饪区周围，兼具无气流补风、均匀照明、持续稳定的吊顶等多种功能。

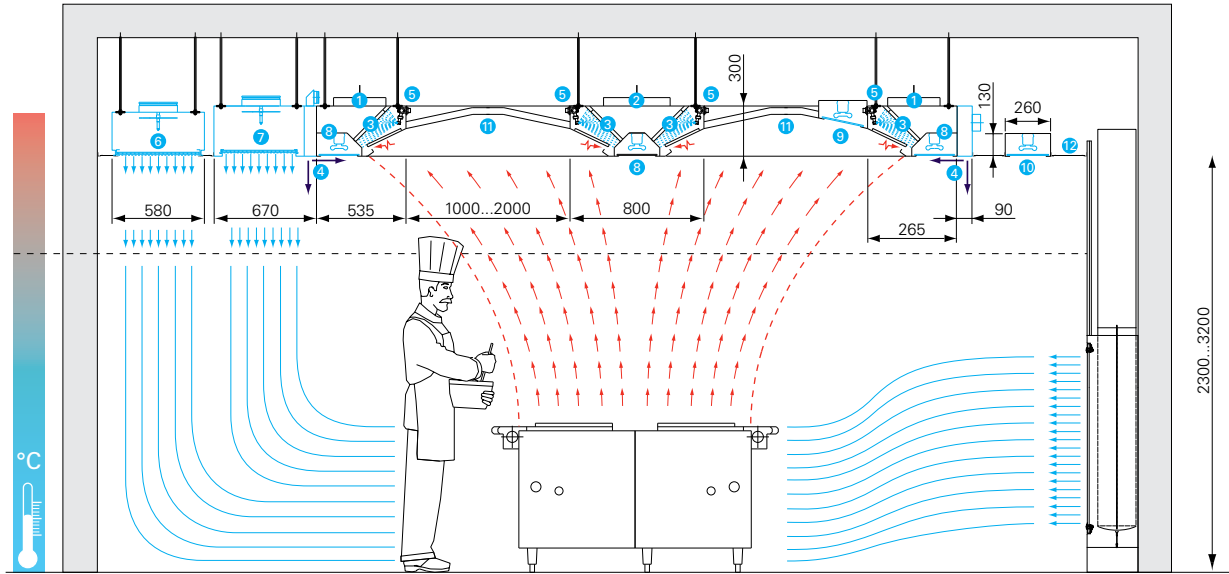
补风由 Halton 置换补风装置LFU进行管理，这一装置和灯梁一样被精心的集成进天花扣板中。

采用不锈钢或铝材质制造，饰面可选。

\* 危害分析关键控制点



## 尺寸



## 说明

排气室完全采用 AISI 403 不锈钢制造，320 粒度，没有可见的螺钉或螺栓，下面采用无缝焊接。法兰和横撑采用 15/10 不锈钢制成，排气腔采用 10/10 不锈钢制成。

- ① 单封闭式排气室、FC 过滤器、内置灯具
- ② 双封闭式排气室、FC 过滤器、内置灯具
- ③ 高效的 FC 过滤器，可轻松拆卸和机洗  
双向及周边 Capture Jet™ 技术。
- ④ 单个 Capture Jet™ 模块

带塑料喷嘴的不锈钢管道，无需工具即可轻松拆卸。

- ⑤ 坡道（坡道顶端具有电磁阀）。

带有 MSM 平衡阀的层流送风模块，前端面采用不锈钢或铝合金，具有蜂窝结构。

- ⑥ 简易模块

- ⑦ 结合了 Capture Jet™ 模块的装置

双管灯、IP54、6 mm 厚度的安全玻璃罩。三相电源轨系统。

- ⑧ 内置于排气室的灯具
- ⑨ 内置于拱顶的灯具
- ⑩ 内置于中性区的灯具

抽气室之间的吊顶采用 AISI 304 不锈钢，320 粒度。形状为平坦式或拱状，内置照明装置或射灯。

- ⑪ 拱状天花

中扣板区采用铝板（或可选购的不锈钢板），铝型材进行支撑。内置照明装置或射灯。

- ⑫ 带有灯具的扣板区。



## CCW 控制柜

CCW 机柜可自动控制清洁周期，几乎无需人员干预。而且配备一款直观高效的界面，即 Halton 触摸屏。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。

Halton 触摸屏还可以管理 Halton 高性能厨房解决方案中的所有其他解决方案，该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。

# KCW-UV 采用 CAPTURE RAY™ 技术的水洗通风天花烟罩

采用 Capture Jets 喷嘴 和低速补风系统



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达  
15%



高效 FC 过滤器  
减少  
油脂  
沉积



水洗技术  
自动  
冲洗  
过滤器



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



层流送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量

## 应用

KCW-UV 的设计与 KCW Capture Jet™ 通风天花烟罩的设计相同，另外还采用 UV Capture Ray™ 紫外线技术。

该设备可中和排放的空气中携带的油脂。通过仔细选择紫外灯的数量，可最大限度削弱空气中传播的烹饪气味，以至于无需在建筑的高层排放废气。居民投诉问题和安全隐患，可以根据需要在任何地点开设餐厅，从而为您节省大笔能源账单和清洁费用。

- KCW-UV 结合了 KCW 天花烟罩和 Capture Ray™ 技术双重优势。
- 节省维护成本并增强安全性：采用高效 KSA 旋流过滤器（经 UL、NSF 和 LPS 1263 认证）根据地方法规，可选择使用双层 FC 过滤器（符合 DIN 18869-5）。采用 Capture Ray™ 技术，中和残余油脂颗粒和蒸汽。
- 油脂沉积的显著减少可以降低清洁排气管道和排气室的成本，最大限度增强卫生和消防安全。
- Capture Ray™ 技术还可大幅削弱油脂气味的散发。
- 借助 LCD 触摸屏选件（Halton 触摸屏），即可可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统。

## 推荐组合



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
53%



Halton 烹饪灯  
厨房专用 LED  
照明系统  
(KCW-UV Skyline)



空气/水回收盘管  
通过热回收  
来预热空气  
或水



内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。



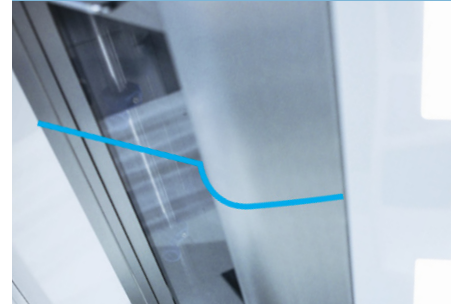
## KCW Skyline KCW-UV Skyline

水洗和水洗 /UV 天花烟罩

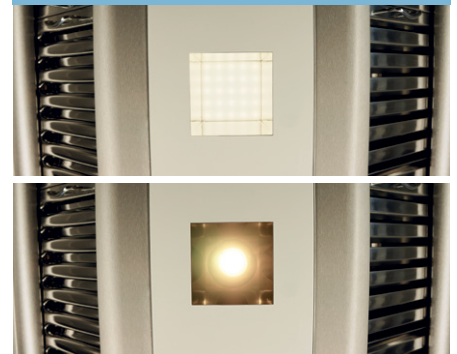
最新设计，带有 Halton 烹饪专用照明 (HCL) 和低速补风系统



排气室采用曲线设计



Halton 烹饪专用照明



### 应用

Halton Skyline 通风天花烟罩所采用的技术与 KCW 和 KCW-UV 通风天花烟罩的相同：

- 新一代 Halton Capture Jets™ 技术可减少排风量；
- 水洗技术可以自动清洗过滤器；
- UV-C Capture Ray™ 技术可中和油脂和大幅削弱油脂气味散发。

还具有两大创新优势：

- 它们配备 Halton 烹饪专用照明、新型厨房专用 LED 照明系统；
- 排气室采用基于圆形形状的新设计。

### HALTON 烹饪照明 (HCL)

多项研究表明，按照目前的标准，厨房要求的照明水平非常低。

Halton LED 照明系统是专为专业厨房而设计的首款烹饪照明。您可以将普通照明调节到 500 至 750 lx 之间，特定区域可使用 1,000 lx 照明，尤其是质量控制区域，例如洗碗机出口。

还可提供高品质视觉舒适度，接近日光照射的舒适度，并且可节省大量能源。

Halton HCL 可进行多种控制，例如，根据自然光调节照明亮度（减弱窗口附近的亮度，增强厨房其余位置的亮度），从而进一步节省能源。

### 排气室新型设计

Halton Skyline 通风天花烟罩新颖的圆环形状突出了 Halton 烹饪专用照明模块的设计和集成，烹饪灯模块采用嵌入式安装在排气室上。

另外，此设计减少了接合处和边角，有利于通风天花烟罩的清洁。

KCV

洗碗区域专用通风天花烟罩

KCV Skyline

带有低速补风系统和隔音面板



旋流过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于  
10  $\mu\text{m}$  的 油脂颗粒的去除,  
效率达到 95%



层流送风装置  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量



隔音天花烟罩  
减小噪声等级  
以提升洗碗区域的  
舒适性

#### 推荐组合



Halton 烹饪灯  
厨房专用 LED  
照明系统  
(KCV Skyline)



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达  
15%



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
53%

#### 洗碗区域排放的气体为何需要过滤？

托盘和用过的碗碟中存在的残留物（食物、纸巾等）会产生大量的粉尘和颗粒物。如果不进行排气过滤，这些粉尘会在管道内迅速堆积。它们与“绒毛”相似，由于洗碗设备会释放水蒸气和热量，因而容易成为细菌的温床。

在洗碗区域安装机械过滤装置能够防止细菌孳生。运转短短一天，过滤器内粉尘堆积情况即与此前有云泥之别。

#### 应用

洗碗区域通常是厨房中最易遭到忽视的区域。如果不采取一定的预防措施，厨房内的工作环境会很快恶化，而且本该清洁干净的厨具卫生也会受到影响。

洗碗区域通常存在大量热负荷和湿度负荷，这些热能和湿度不仅来自洗碗设备，也会由厨具产生，这些厨具在取出使用后会放回储存位置继续冷却和晾干。顾客餐盘上和清洁剂中存在的病原体及细菌会造成额外污染。厨房设备的噪声也应加以考虑。

对于 KCV 通风天花烟罩，可以选择是否采用 Capture Jet™ 技术，其余设计与 KCJ 通风天花烟罩相似。与 KCP 装饰天花相结合，可提供最具可行性的解决方案，确保洗碗区域安全无忧，并营造良好的工作环境。

- 请参阅 KCJ 功能和优点
- 可选用 Capture Jet™ 技术来提高烟雾捕集和覆盖效率。
- 可通过多种方案穿过吊顶来连接洗碗设备出口和管道排气口。
- 采用高质量照明,便于发现洗碗设备出口的污垢,实现更好的质量监控。
- 可选用多种饰面。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。



## KCV-WW

洗碗区域专用水洗天花烟罩

## KCV-WW Skyline

带有低速补风系统和隔音面板



高效 FC 过滤器  
减少  
油脂  
沉积



层流送风装置  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



水洗技术  
自动  
冲洗  
过滤器



T.A.B.™ 技术  
快速测量排风量



隔音天花烟罩  
减小噪声等级  
以提升洗碗区域的  
舒适性

## 应用

洗碗区域通常是厨房中最易遭到忽视的区域。如果不采取一定的预防措施，厨房内的工作环境会很快恶化，而且本该清洁干净的厨具卫生也会受到影响。

洗碗区域通常存在大量热负荷和湿度负荷，这些热能和湿度不仅来自洗碗设备，也会由厨具产生，这些厨具在取出使用后会放回储存位置继续冷却和晾干。顾客餐盘上和清洁剂中存在的病原体及细菌会造成额外污染。厨房设备的噪声也应加以考虑。

KCV-WW 采用与 KCW Capture Jet™ 通风天花烟罩相同的设计。这款天花烟罩与 KCP 装饰天花相结合，可提供最具可行性的解决方案，确保洗碗区域安全无忧，并营造良好的工作环境。

- 请参阅 KCW 功能和优点。
- 可通过多种方案穿过天花烟罩来连接洗碗设备出口和管道排气口。
- 采用高质量照明,便于发现洗碗设备出口的污垢,实现更好的质量监控。
- 可选用多种饰面。

## 推荐组合



Halton 烹饪灯  
厨房专用 LED  
照明系统  
(KCV-WW Skyline)



Capture Jet™ 技术  
排风量减少高达  
15%



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量的减少增加到  
53%

## 洗碗区域排放的气体为何需要过滤？

托盘和用过的碗碟中存在的残留物（食物、纸巾等）会产生大量的粉尘和颗粒物。如果不进行排气过滤，这些粉尘会在管道内迅速堆积。它们与“绒毛”相似，由于洗碗设备会释放水蒸气和热量，因而容易成为细菌的温床。

在洗碗区域安装机械过滤装置能够防止细菌孳生。运转短短一天，过滤器内粉尘堆积情况即与此前有云泥之别。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

# KCP

## KCP Skyline

扣板区装饰天花 带有集成照明和多个配套功能



独立排气盒 (KBO)  
小火烹饪时  
局部排气



Halton 烹饪灯  
厨房专用 LED  
照明系统  
(KCP Skyline)



层流送风装置  
补充性通风天花烟罩，更有  
效地捕获烟雾并改善舒适性



隔音天花烟罩  
减小噪声等级  
以提升舒适性

### 应用

KCP 装饰天花是作为对通风天花烟罩的一个补充。环绕于烹饪区周围，集多种与通风有关或无关的功能于一身。

第一项“功能”或许是具有无与伦比的美观性和稳固性。这款天花烟罩经久耐用、稳定性好，多次打开维护亦不影响性能。与传统天花烟罩相比，该吊顶还更易清洁，并且允许使用高压清洁剂，不必担心面板掀起或脱落。

该吊顶还能新增多种功能，包括无气流补风、均匀照明、探测器、独立应急照明等。

Halton 置换补风装置 LFU 和灯梁一样能够与 KCP 装饰天花配合使用。

Skyline 版本集成了全新的 Halton 烹饪照明 (HCL) 系统。在节省大量能源的同时，可为厨房的所有台面提供均匀舒适的照明。

Halton KCP 无源吊顶还能配上隔音面板。该选配件尤为适合洗碗设备会产生高分贝噪声的洗碗区域。

- 与 Halton 的 Capture Jet™ 通风天花烟罩完全兼容。
- 采用不锈钢或铝材制造，经过阳极氧化处理或喷漆处理。
- 可对装饰天花的饰面和配置进行定制（展示型厨房）。
- 可集成烟雾探测器、扬声器、强制夜光安全标牌等多种功能。

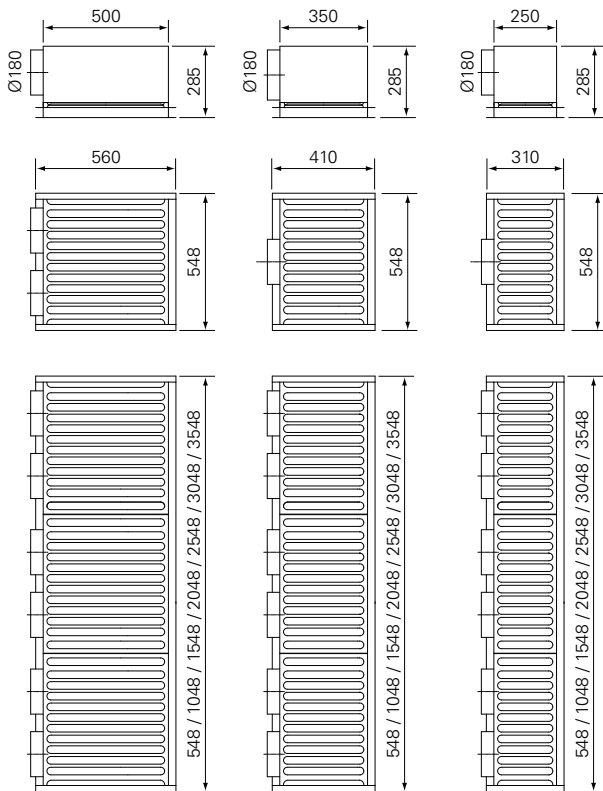


## KBO 针对低排放烹饪用具的排气盒

配备高效 FC 过滤器



### 尺寸



### 应用

排气盒用于处理位于低排放、蒸汽或低热又不是烹饪的外部区域，（例如咖啡机，玻璃清洗机，保温设备等）。排气盒作为 Capture Jet™ 排油烟罩和 Capture Jet™ 通风天花烟罩的一个补充。

- 排气室采用镀锌钢制成。周边结构采用阳极氧化铝制成。
- 高效 FC 过滤器采用厚度为 1 mm、经过镜面抛光处理的 AISI 304 不锈钢制成。压力损失可保持恒定。
- 可提供三种规格的过滤器  
FC 500 x 500 mm，每个过滤器在 55 Pa 下最大规格为 600 m<sup>3</sup>/h  
FC 500 x 350 mm，每个过滤器在 55 Pa 下最大规格为 450 m<sup>3</sup>/h  
FC 500 x 250 mm，每个过滤器在 55 Pa 下最大规格为 300 m<sup>3</sup>/h
- 每个排气盒最多可安装 7 个过滤器。
- 过滤器可使用洗碗机进行清洗。
- 可用于配备 M.A.R.V.E.L. 的厨房。

### 选配:

- 在 600 x 600 mm 天花烟罩上集成。
- 其他直径接口。
- 特殊饰面。



Accrington & Rosendale College (英国阿克灵顿)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (比利时瓦勒海姆)



San Market Restaurant, Sandton Sun (南非约翰内斯堡)



## CCL 旋风-盒式通风天花烟罩

平面化设计配备集成送风



高效 XG4 过滤器  
减少  
油脂  
沉积



集成式送风  
更有效地捕获烟雾  
并改善舒适性

### 推荐组合



内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

### 应用

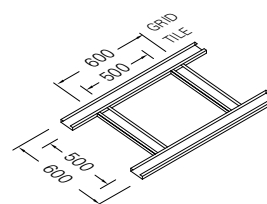
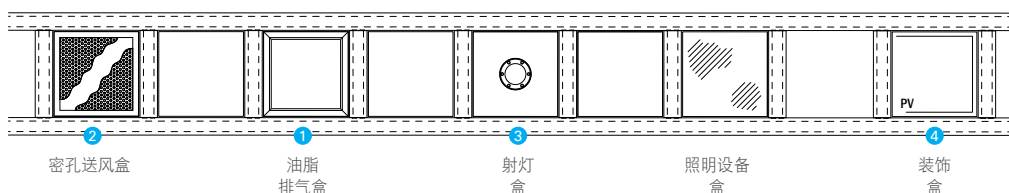
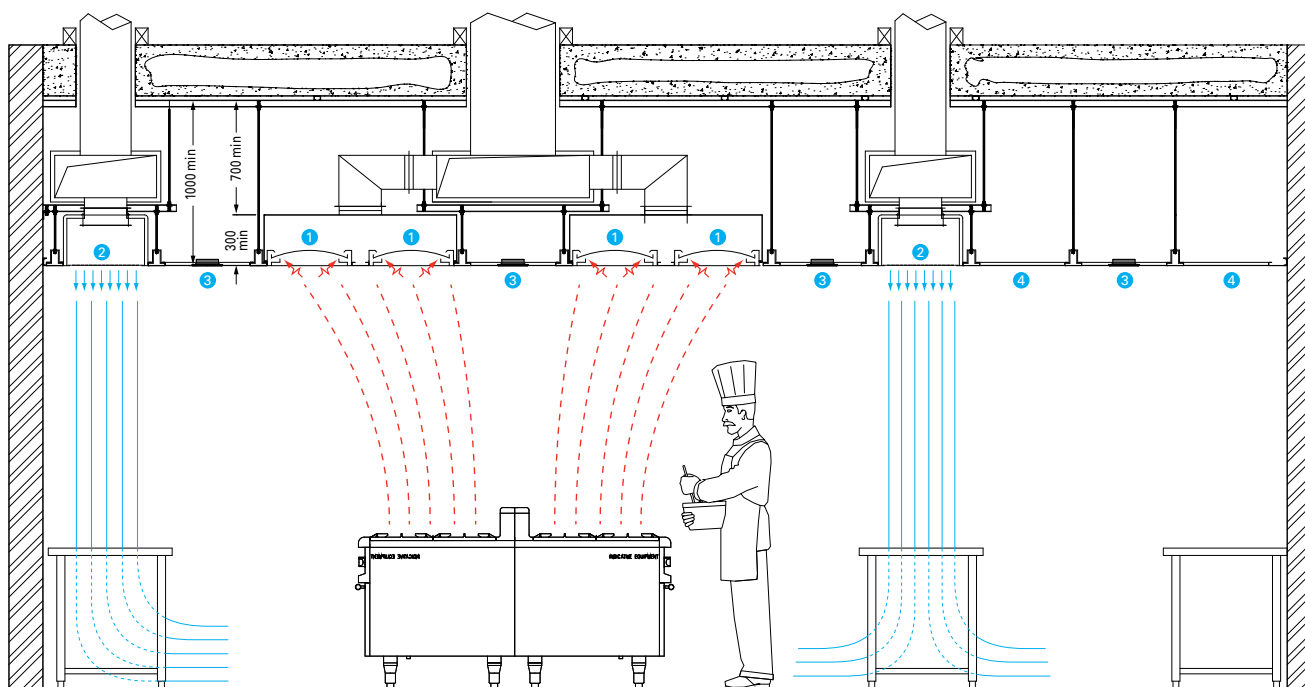
CCL 封闭式通风天花烟罩集多种功能于一身：排风、送风、照明和稳固的悬挂式吊顶，它采用平面且模块化的设计，适用于所有类型的厨房，尤其是开放式厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等）。

CCL 天花烟罩不使用排油烟罩所占用的那部分空间，因此，整个厨房除了均匀直接的照明以外，很有可能享受到日光照射。视觉舒适度和空间感皆无可比拟。万一发生火灾，它也可提供极佳的保护，防止火势蔓延到建筑物内。

集成式送风盒提供无气流补风功能可提高烟雾捕获效率和员工舒适度。

- 专门用于满足大多数商业厨房的要求。
- 补风应用“置换通风”的原则。
- 模块化的零件便于在未来进行灵活更改。
- 独特的夹入式排气盒便于拆卸和清洗。
- 天花烟罩空间中的所有排气室均与建筑构造相隔离。
- 相比开放式天花烟罩空间，油脂和细菌再无藏身之处。
- 工作台高度处的照明达 500 lux。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。



### Halton 装饰天花

CCL 天花烟罩由所谓的装饰天花来完成。这款天花烟罩环绕在烹饪区周围，兼具多种功能：补风、照明和稳固吊顶。补风也由“送风盒”进行管理，它和“照明设备盒”以及 LED 射灯一样，集成在装饰天花中。无气流补风、均匀照明和持续的稳定性是 Halton 不锈钢装饰天花的主要优势。



### CCL 通风天花烟罩也可作为厨艺展示增色

Halton 通风天花烟罩的模块化设计，以及工程师和工作人员对天花烟罩形状和饰面精湛的定制化设计，为厨艺展示项目锦上添花。

独创的通风天花烟罩可带来与封闭式厨房相同的开阔感，并且富有建筑美感。





Basalte Building (法国巴黎拉德芳斯)



Le 58 Restaurant, Eiffel Tower (法国巴黎)



Lehmans Gastronomie (德国波恩)





VGH insurance company (汉诺威, 德国)

## 展示型厨房和开放烹饪

- JES** **DPI** 急流排气系统 ..... p. 100
- KMC** Halton MobiChef 移动式循环通风系统 ..... p. 102
- CBR** Capture Bar 捕射装置 ..... p. 104



# Halton 高性能厨房解决方案为厨艺展示增色。



Hyatt Regency Hotel (墨西哥城)

餐饮不仅仅是享用美食，更是一种体验。未来的厨房一定是开放式厨房，可为食客表演厨艺展示。

展示型厨房不仅可以满足传统厨房在效率和功能方面的要求，还可满足人们对美的要求，以及对技术性环境舒适度的严格要求。

展示型厨房与餐厅用餐区共用通风系统。

Halton 工程师在打造未来厨房之路上不断努力。我们工厂的创新愿望和他们的专业素养可满足这些要求，他们成功打造了展示型厨房并赋予其精神，即亲密和欢乐。



George Brown hotel school (加拿大多伦多)





Genting Club House (马来西亚彭亨)



Boehringer Insurance Company (德国英格尔海姆)



Shangri La Jing'An Hotel (中国上海)



## JES 急流排气系统

用于烹饪展示区域



急流排气技术  
效率高并减少排风量



高效 AS 过滤器  
减少油脂  
沉积

### 推荐组合



Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒



内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装



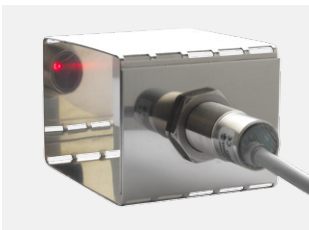
管道安全监控系统 (KGS)  
评估  
油脂  
沉积水平

### 简要介绍其中两个组合



#### Capture Ray™ 技术

借助紫外线对油脂的中和作用，加上油脂气味散发的大幅减少，您可以根据需要在任何地点开设厨房，并确保安全。



#### KGS 系统

仅在必要时清洗管道，而不是程式化地在不必要的情况下进行清洗。不仅安全卫生，而且价格实惠！

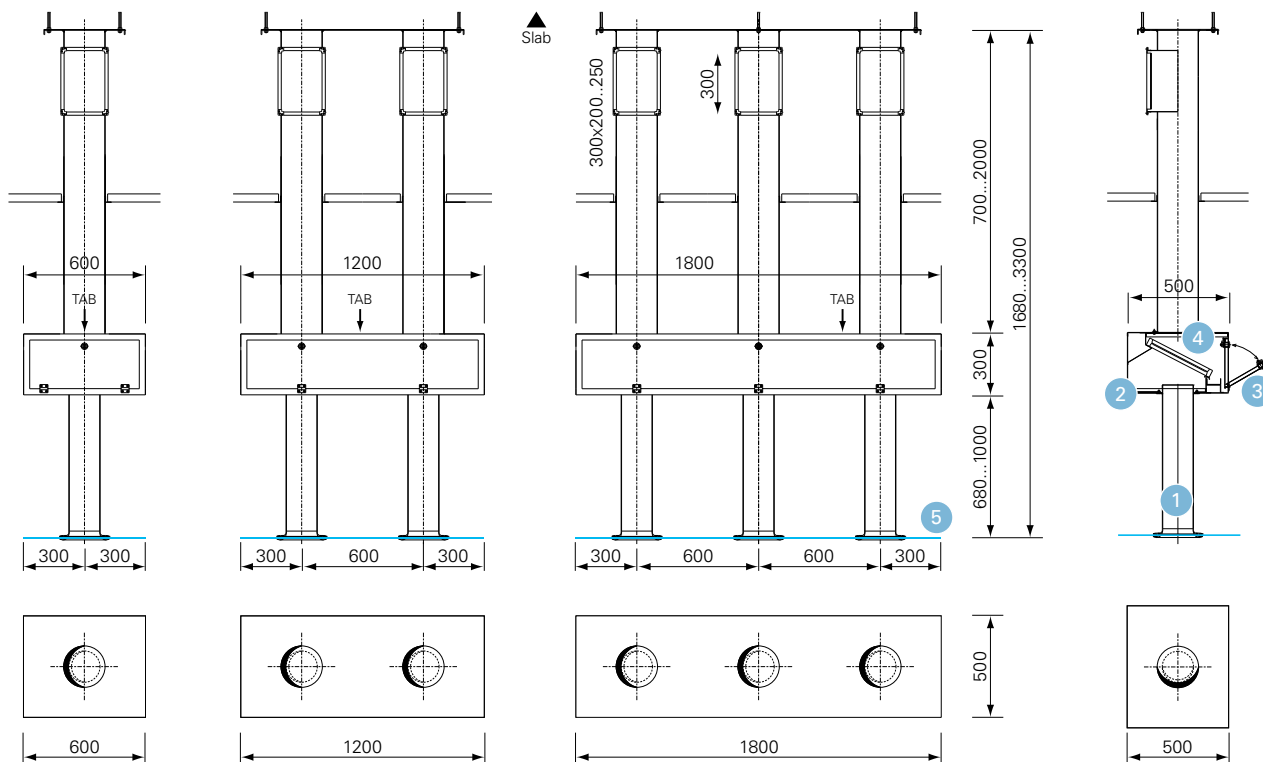
### 应用

JES 急流排气系统专门用于配有中等功率低排放烹饪用具（例如烤架、锅或中等功率电炉等）的烹饪展示区域或建筑烹饪概念。

- 设计旨在突出分布或烹饪展示区域的建筑美感。
- 借助出色的排气/效率平衡实现能源节省。
- 由于采用旋流排气以及玻璃板靠近源头，捕获效率可达到 95%（无气味或油烟扩散）。
- 尤其适合受到水平吹扫现象影响的烹饪台（由于附近可能安装了其他排气系统或排油烟罩）。
- 低排风速率，令工作区热度适宜，听觉舒适。
- 光滑的表面和圆润的边角最大程度减少维护工作，可简化清洁工作并降低清洁成本。
- 高效的 FC 过滤器可降低管道维护成本。
- 玻璃板可同时用作食客和员工的食品防护装置。
- 因为没有烟罩遮挡视野，因此可以更好地利用自然光并获得更好的空间感。
- 可调整产品颜色，使其与厨房装饰风格相一致。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

## 操作原理

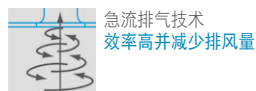


## 说明

- ① 吸嘴和玻璃板附件
- ② 带有冷凝水盘的颗粒物过滤箱
- ③ 带插销的开口
- ④ 高效 AS 过滤器
- ⑤ 捕获板在安全玻璃，10毫米厚

## DPI 家用急流排气系统

多个定制选择



DPI 是 JES 的家用版本，完美结合了旋流系统的有效性、设计美学、敏感控制技术和 LED 照明。

DPI 可选择拉丝或烤漆涂层不锈钢的单柱或多柱式排气系统，可采用木饰包覆层或根据订单要求装饰，可满足各种装饰要求，即便是最大胆的装饰要求。

这款时尚的高科技产品可为高端厨房增添一抹亮色。





## HALTON MOBICHEF 移动式内循环通风烟罩

适用于电炊具的移动烹饪台



Capture Jet™ 技术  
显著减少 排风量



旋流过滤器 (KSA)  
对于直径大于 或等于 10  
μm 的 油脂颗粒的去除, 效  
率达到 95%



活性炭过滤器  
高效清除气味!



风机转速控制  
任意时间风量稳定



下面两侧喷嘴  
提高 Capture Jets 喷嘴  
的效率



静电除尘器  
消除超细  
颗粒



过滤器监测  
恒定控制过滤器负荷



Halton 触摸屏 (HTS)  
直观的用户  
界面



### Capture Jet™ 技术改变这一切。

上面的 Capture Jets 喷嘴和下面两侧的 Capture Jets 喷嘴可有效地清除所有烟雾, 并将烟雾引向 KSA 过滤器。



### 额外的气帘可保护前置玻璃板。

它们可以很好地使玻璃屏的内侧隔离烹饪过程中产生的烟雾, 最大限度减少清洁玻璃屏所需要的时间。



### 您只需观看厨艺展示, 其余工作都交给 Halton 控件搞定!

Halton 触摸屏简单易懂、便于使用, 可对高级技术进行管理。

### 应用

餐饮不仅仅是享用美食, 更是一种体验。当今的厨房属于开放式厨房的天下, 因为顾客愈发希望观看他们即将品尝的食物的准备过程, 而开放式厨房可以完成这一展示。

同时, 这一强烈的趋势也蕴含着商机: 观看现场烹饪的平均费用通常很高。能够将厨艺展示移动到最具价值的区域可以为扩大收益增加筹码。

Halton MobiChef 具有这些优势。这是一款即插即用、十分高效、完全独立的移动烹饪台。它不需要连接任何管道系统。可随时随地现场烹饪任何食物!

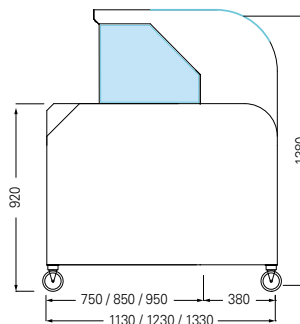
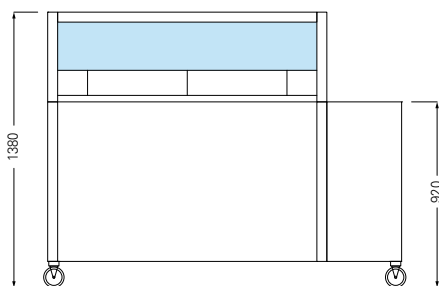
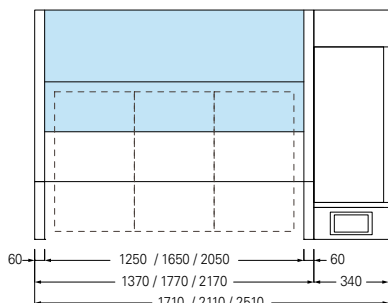
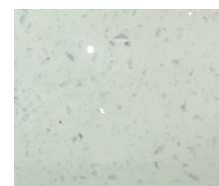
为了实现这一目标, Halton 工程师集思广益, 深挖通风和排放控制领域的经验和知识。

- 经 HACCP<sup>(1)</sup> 认证。
- 无需连接排气管道。
- 所有深度为 700 或 900 mm 的电动和模块化烹饪用具均适用。
- 生产效率和人体工程学与固定式传统烹饪操作相当。
- 前端和侧边的 Capture Jet™ 技术可减少所需排风量, 这使得装置变得紧凑且在操作时尤为安静。
- 完全即插即用, 并配有人性化集成式 LCD 触摸屏。
- 提供三种速度, 系统可自动保持恒定的排风量。
- 高效 KSA 多级旋流过滤器 (分为 UL、NSF 和 LPS 1263 类) 是七级过滤阶段的第一级。
- 高效过滤工艺可彻底清除烹饪器具所产生的油烟颗粒, 同时大幅减少气体排放。
- 额外的石英工作台面, 并带有内置 LED 射灯。

有关主要系统和技术详情, 请参见第 26 到 38 页。

(1) 危害分析关键控制点

## 尺寸

石英石的工作台  
(材料选择)供电要求  
230 VAC 50/60 Hz  
1650 W, 7.2A内置强力的 LED 灯  
(暖白光)

## 回收装置



Halton MobiChef 集成了一个不小于6个处理步骤的高效空气回收装置。该装置专用于强力清除烹饪用具所释放的油脂、烟雾颗粒，同时大幅削弱气味散发。

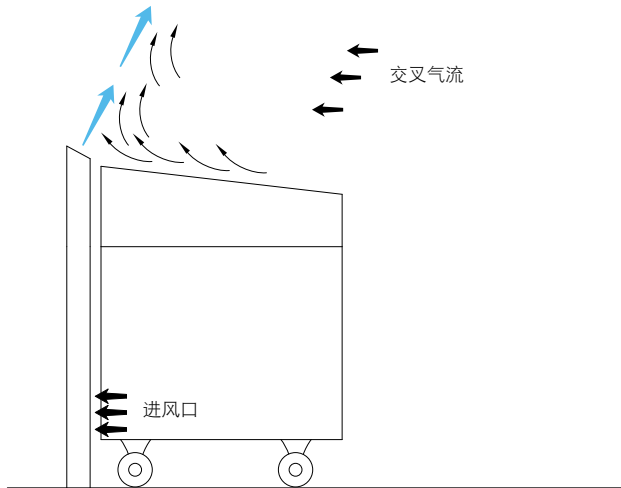
过滤后的空气可直接排放至安装烹饪台的餐饮区。事实上，Halton MobiChef 无需连接任何排气管道系统。可将其安装在餐饮区的任何位置，并且完全即插即用。

- 1 采用双层的机械式油网。第一级采用 Halton KSA 油网（10  $\mu\text{m}$  以上的颗粒处理效率达到95%以上）；第二级采用 Mesh 过滤器。这种组合可以非常有效地去除中等大小的颗粒。两种油网均适用于洗碗机清洗。
- 2 配有粗效过滤器（EU5、F5级别）。经过三层预处理步骤，可以保证 ESP 针对小颗粒物的工作效率最大化。
- 3 ESP 过滤器（即静电除尘器）诱发的静电电荷附着在颗粒物上，使其带电并在磁场内被极板吸附。ESP 过滤器可非常高效地清除微型颗粒，其中包括油脂颗粒和蒸汽，且易于清洗。
- 4 极致过滤器（对于 0.3  $\mu\text{m}$  及以上的颗粒，效率 > 95% DOP）。它们用于消除超细颗粒。
- 5 6 部分气味会包含在或附着于油脂颗粒和蒸汽中。残余气味由活性炭和化学颗粒联合清除。第一级活性炭是用于吸附气体。第二级则吸附气体之后，发生化学反应（降低解吸的风险）。



## CBR CAPTURE BAR 捕射气流装置

安装在烹饪器具周围的烟气导流装置



侧边和前部 Capture Bar 模块所产生的射流可防止交叉气流分散烟雾，直到烟雾被安装于烹饪用具上方的 Capture Jet™ 排油烟罩捕获为止。排油烟罩背面和烹饪设备背面的前端覆盖仍然需要。

### 应用

避免产生交叉气流是开放烹饪区域的一大挑战，因为它会在烟罩排烟时扰乱气流正常上升。在一些配置中，即使具有设计良好和均衡的通风，也难以完全消除交叉气流。

Capture Bar 技术专为敏感配置而设计。还可解决不受控交叉气流既有区域的低效烟雾捕获问题。

Capture Bar 以Halton的专利 Capture Jet™ 技术为基础，装在一个细长的排气室里，这个排气室围绕在烹饪设备的前部和侧边。可调整烟羽和废气方向，引向排油烟罩。

- 独立排气室内置 Capture Jet™ 风扇，可排出室内空气。
- 可容纳独立岛式烹饪器具。
- 最大限度降低交叉气流的影响。
- 可调整烟羽和废气方向，引向排油烟罩。
- 运行噪声小。
- 可提供定制，便于与各种烹饪设备相融合。



Business Garden (波兹南, 波兰)



Haevichi Atrium (济州岛, 韩国)



The Duchess restaurant (阿姆斯特丹, 荷兰)

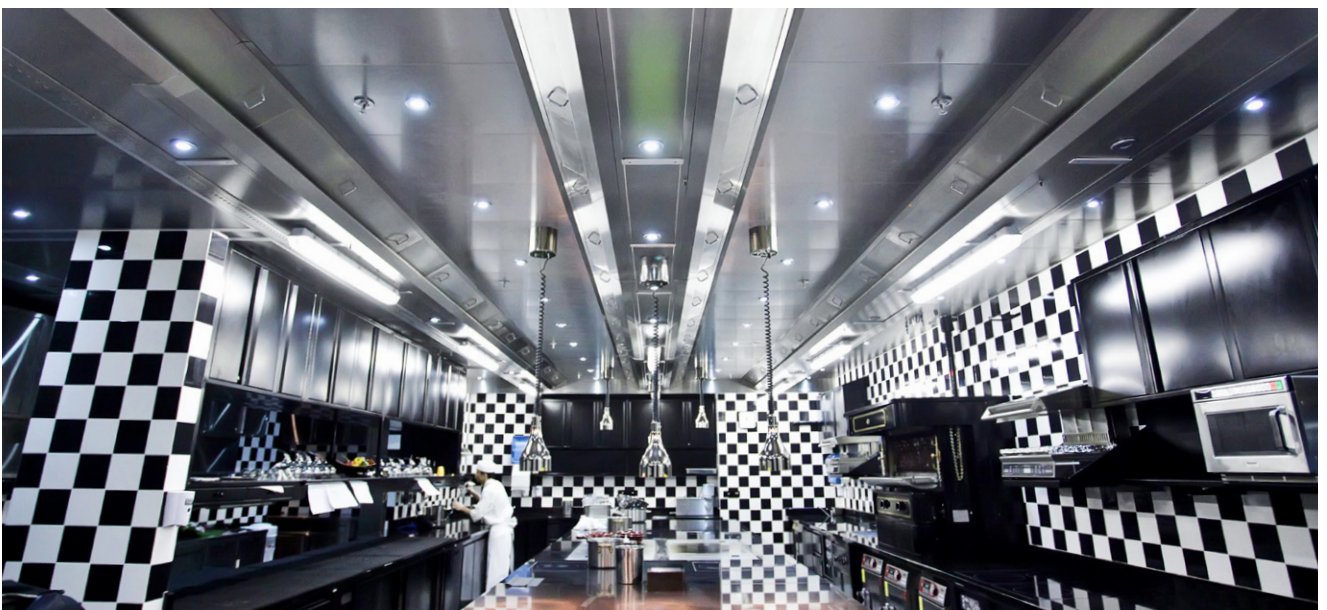




Landeskrankenhaus (德国费尔德基希)



University of Augsburg, Uni Mensa (德国奥格斯堡)



L'Atelier de Joël Robuchon, Resorts World Sentosa (新加坡)





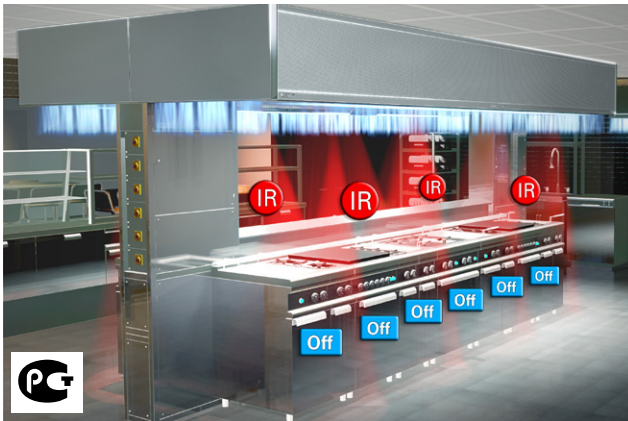
## 能源与安全

- MRV** M.A.R.V.E.L. 智能变频通风系统 ..... p. 108
- KGS** 管道监控系统 ..... p. 110
- FSS** 灭火系统 ..... p. 111



## MRV M.A.R.V.E.L. 智能变频通风系统

具有区域控制自平衡功能



M.A.R.V.E.L. (MRV)  
排风量减少高达 64%



ABD 调节阀  
调节  
每个排气室的风量



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观  
的用户界面



IRIS 传感器  
扫描  
烹饪设备  
的表面



平衡控制  
送风的变风量阀



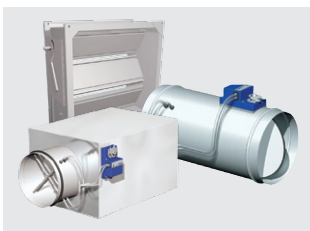
### IRIS 传感器

它们可以直接扫描烹饪设备的表面，以获得最快反应时间并确定烹饪设备的状态：关闭、怠速或烹饪中。



### ABD 调节阀

具有自控功能的 ABD 调节阀可根据烹饪活动以完全独立的方式调节每个气腔的排气量。



### Halton 变风量阀

ABD 调节阀可以与排风和送风协同工作，始终保持反应迅速之间的适当平衡，这一点对于食品卫生而言非常重要。

### 应用

M.A.R.V.E.L.<sup>(1)</sup> 是首款真正意义上的智能、反应迅速的按需控制通风系统(DCV)。它适用于排油烟罩和通风天花烟罩，可将排风量减少高达 64%。

M.A.R.V.E.L. 扫描 烹饪设备的表面以实时确定烹饪用具的状态：关闭、怠速或烹饪中。每种状态对应不同的排风需求。最大排风量仅用于烹饪模式，且使用时间有限，带来了排风量的第一次大幅减少。

M.A.R.V.E.L. 具有可完全独立地调节每个排油烟罩排风量的独特功能。如果仅有一个炉灶正在使用，则仅会自动调节相关排油烟罩的排风量。其余烟罩将继续保持低流量工作。通风天花烟罩区域。此功能进一步减少排风量。

亮点：M.A.R.V.E.L. 可持续调节风扇的速度，从而以最小压力达到所需的流量。这样可以将功耗保持在最低水平。

M.A.R.V.E.L. 是目前最高效的按需控制通风系统，可在空气调节和风机耗能方面节省大量的费用。

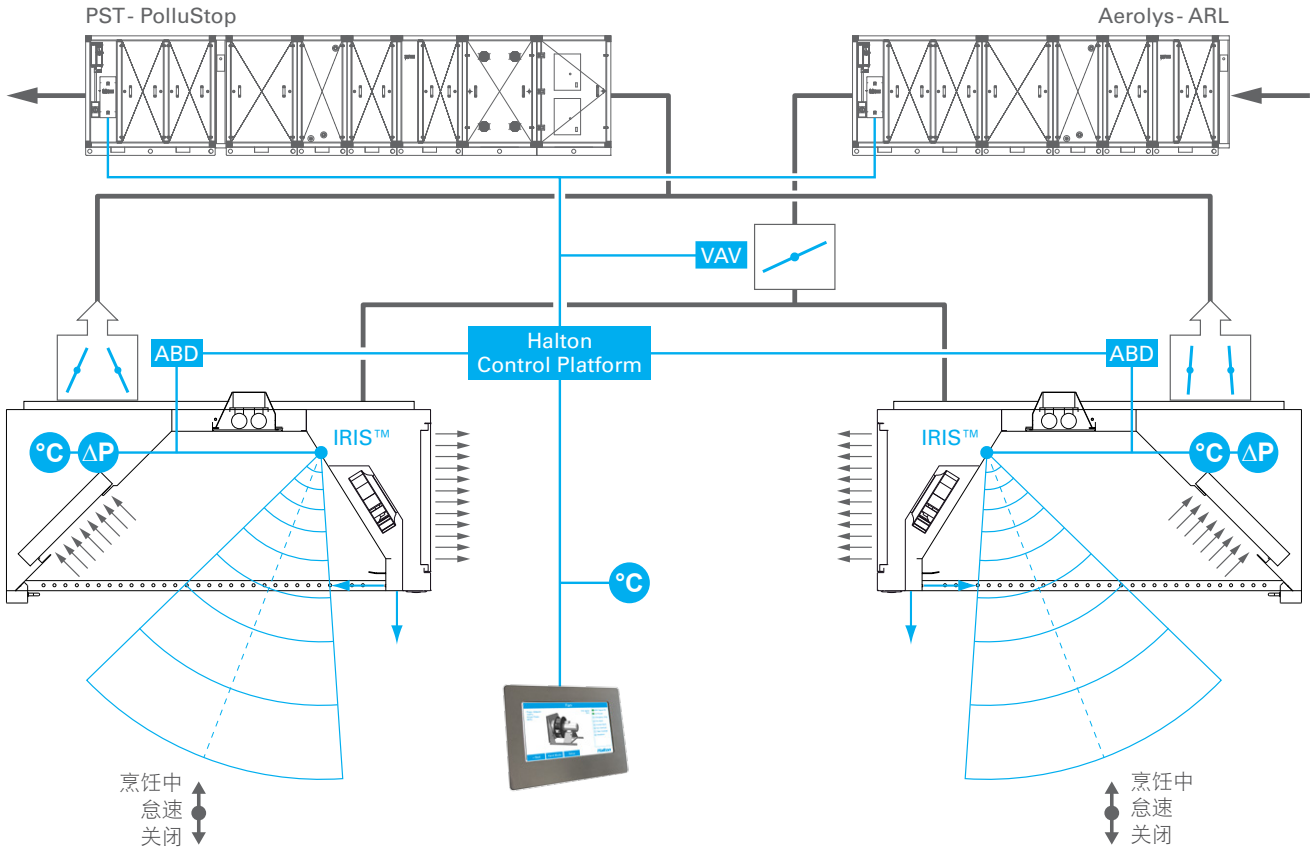
- 可搭配所有 Capture Jet™ 排油烟罩、通风天花烟罩和 Halton 的空气处理装置使用。
- 在所有 DCV 系统中，唯有它能实现如此巨大的能源节约和开支节省。
- 可与最复杂的通风厨房配置与兼容，因为可以独立控制每个不同新风，最多4个区域。相应地协调供应VAV箱以保持风量的平衡。
- 单一供应商提供囊括排风、送风、变风量阀的全面套装，实现全面控制。
- 完全的自平衡系统，可避免耗时的人工平衡。
- 具有远程连接功能。可向 BMS 发送详细的数据报告。
- 通过我们的 F.O.R.M.<sup>(2)</sup> 平台实现数据记录，以便分析、统计和维护诊断。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 基于模型的通风排气水平自动调节

(2) 设施优化和资源管理

## M.A.R.V.E.L. 操作原理



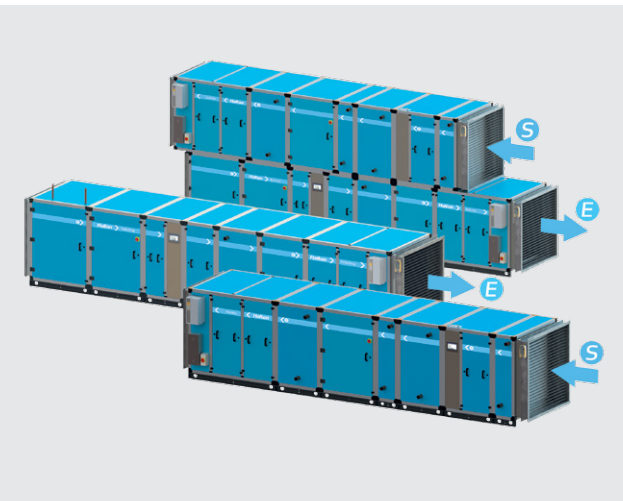
## 控制系统



M.A.R.V.E.L. 控件是 Halton 餐饮服务控制平台的一部分。指尖一点，即可掌控您的厨房。

所有 Halton 技术均通过独特且直观的用户界面进行管理。Halton 触摸屏。当将 M.A.R.V.E.L. 与 Halton 排风和送风装置结合使用时，可完美地调整风量管理和污染控制。无论空气处理过程中的压损如何都会进行风量调整并保持气流平衡。高级控件，配有适当的人性化界面。

## 风扇控制和热回收



M.A.R.V.E.L. 控件是 Halton 餐饮服务控制平台的一部分。指尖一点，即可掌控您的厨房。

所有 Halton 技术均通过独特且直观的用户界面进行管理。Halton 触摸屏。当将 M.A.R.V.E.L. 与 Halton 排风和送风装置结合使用时，可完美地调整风量管理和污染控制。无论空气处理过程中的压损如何都会进行风量调整并保持气流平衡。高级控件，配有适当的人性化界面。

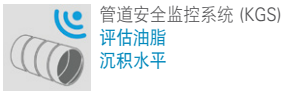
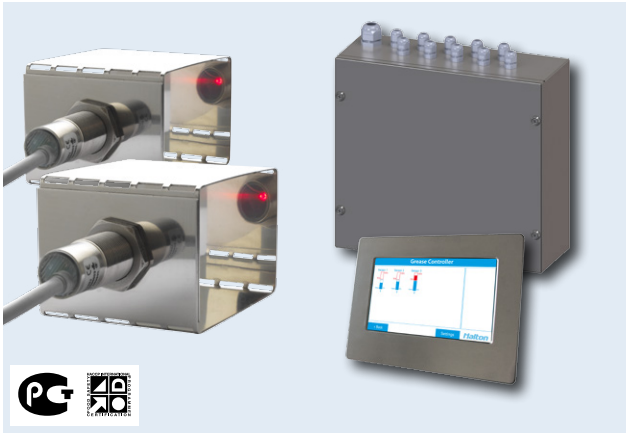
## 将 M.A.R.V.E.L. 与热回收相结合！

首先，有人也许会认为，M.A.R.V.E.L. 使得排气量减少，而这一定会减少热回收量。我们的能源审计显示能量的产生不会以其他能量的损耗为代价。该结合可实现最高节约。

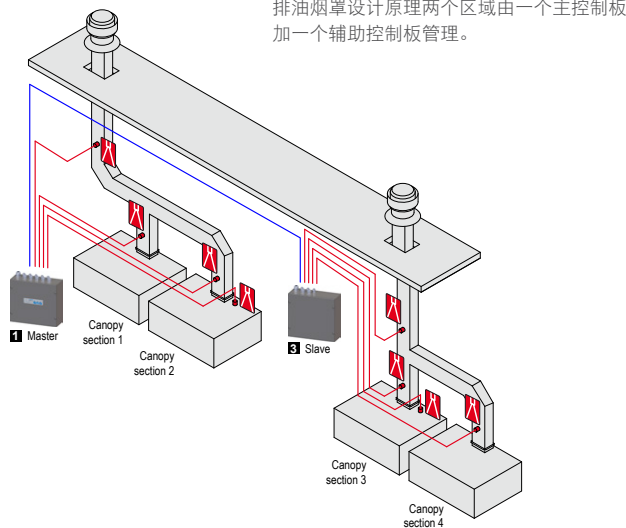


## KGS 管道安全系统

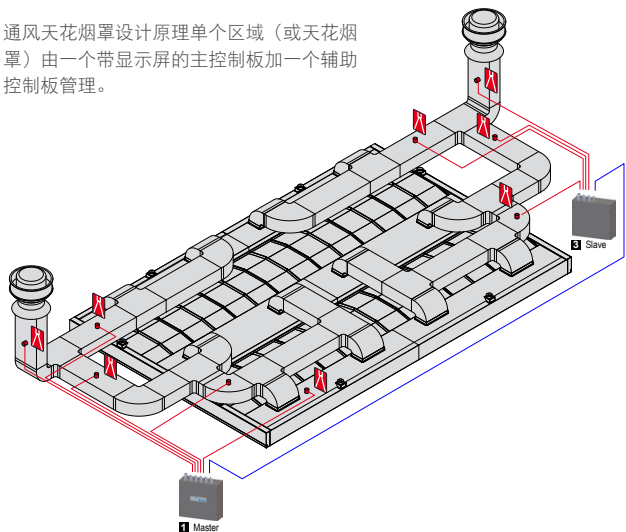
适用于新厨房或现有厨房



排油烟罩设计原理两个区域由一个主控制板加一个辅助控制板管理。



通风天花烟罩设计原理单个区域（或天花烟罩）由一个带显示屏的主控制板加一个辅助控制板管理。



有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

### 应用

Halton KGS 管道安全系统可以监控油脂堆积物，并在需要清洗时发出报警。

该系统可以客观地按照 NFPA-96 标准或当地法规，根据堆积的油脂量确定清洗周期。该系统还可以指示清洗状况是否达到满意标准。

KGS 可以搭配新厨房或现有厨房的排油烟罩或通风天花烟罩使用，并可经由 Halton 餐饮服务控制平台进行操作。因此，它也可以与 Halton 高性能厨房的任何其他系统结合使用。无论结合的系统数量为多少，整个解决方案皆可使用 Halton 触摸屏作为独特的用户界面来进行控制。

- 经 HACCP<sup>(1)</sup> 认证。
- 监控所有管道中的油脂堆积量。
- 减少卫生和消防安全隐患。
- 让操作员可以根据油脂堆积量来清洁管道，而不必按照时间表。
- 适用于排油烟罩和通风天花烟罩。
- 可搭配新的或现有的排气管道使用。
- 光学油脂传感设备不受环境光影响。
- 每个系统配最多 10 个油脂传感器（可扩展）。
- 可作为“独立”系统运行。
- 直观的用户界面（提供触摸屏选项）。
- 通过“无电压”触点将可选信号发送到楼宇管理系统（BMS）。
- 授权服务代理可以通过笔记本电脑或 Halton 触摸屏连接到系统。
- 油脂传感器和反射器组件经过 UL1978 认证。控制板经过 ETL 认证。

(1) 危害分析关键控制点

## FSS ANSUL® R-102™ 灭火系统

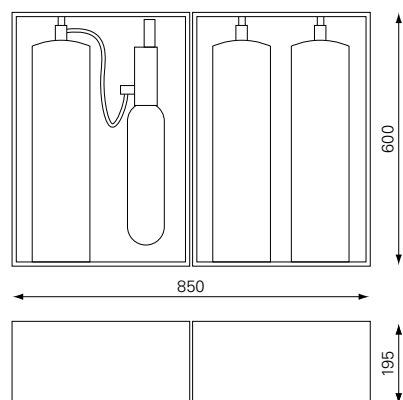
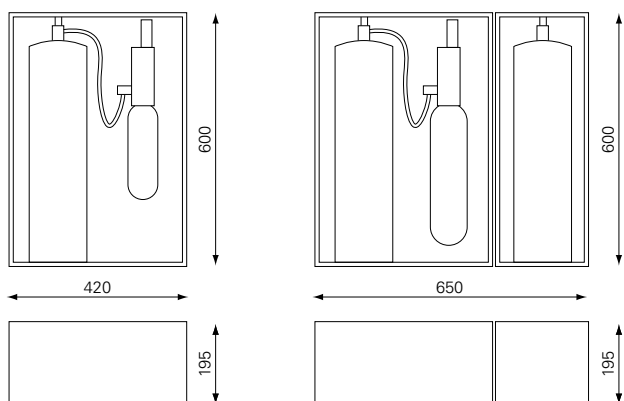
出厂已预先安装



内置灭火系统 (FSS)  
预先设计  
并在工厂  
预先安装

### 尺寸

带一个、两个或三个灭火罐系统的控制柜



### 应用

在当今的商业厨房中，使用的油温越来越高，加上诸如深油炸锅等高效烹饪用具冷却慢，使得防火比以往更具挑战性。之所以如此是因为：

- 虽然我们大家都知道主要风险是深油炸锅，但却少有人知厨房火灾通常源自没有配备热安全开关的炉灶。
- 厨房火灾一般会通过厨房排气管道蔓延到整栋楼。

保护人员和财产免遭火灾威胁至关重要。Halton 选定的 Ansul® R-102™ 灭火系统是一款自动预制式系统，专为专业厨房而设计，用于保护通风系统和相关的烹饪设备。其核心优势在于可以快速监测并扑灭火情。Ansul® R-102™ 采用一种高级灭火剂来确保迅速熄灭火焰并防止蒸汽爆炸。

Halton 产品，有谁比我们做得更好？工厂预装系统可以提供 一个富有成本效益的全球解决方案，囊括从通风系统到灭火系统的设计。这可以保证产品的效率和品质。

- 预先设计并在工厂预先安装，外观浑然一体，且完全符合 Halton 的产品 HACCP<sup>(1)</sup> 认证。
- 对于采用 UV-C 或水清洗技术的产品，或者开放式厨房专用产品来说，工厂集成是一种独特的解决方案。
- 可减少现场安装和调试时间，从而在全球范围内提升成本效益。
- 适用于排油烟罩、通风天花烟罩和开放式烹饪解决方案。
- 低 pH 值的灭火剂和经验证的设计。
- 外形美观。
- 经过 UL 认证（符合 UL 300）。
- 经过 ULC 认证（符合 ULC/ORD-C1254.6）。
- 符合 NFPA<sup>(2)</sup> 17A、NFPA<sup>(2)</sup> 96、LPCB LPS 1223，且经过 CE 认证。

Piranha® 灭火系统（双剂联用型）按客户需求定制。

有关主要系统和技术详情，请参见第 26 到 38 页。

(1) 危害分析关键控制点  
(2) 美国消防协会





Scandic City Hotel (丹麦奥胡斯)



Vapiano Restaurant (中国上海)



Wittekindshof (德国巴德奥因豪森)





Provinzial Rhineland insurance company (杜塞尔多夫, 德国)

## 送风

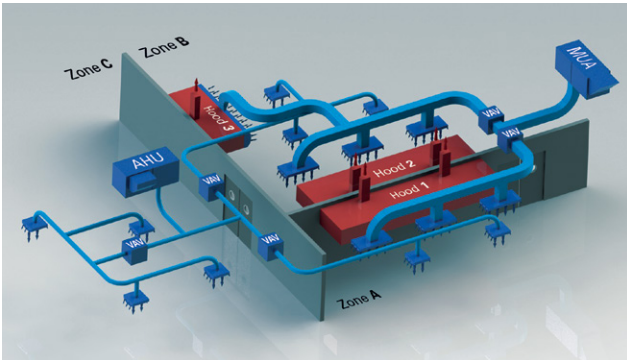
- KCD** 厨房低速散流器 ..... p. 114
- LFU** 置换补风装置 ..... p. 116
- LVU** 低速补风装置 ..... p. 119





## 厨房低速散流器

高风量功能



当厨房配备 Halton M.A.R.V.E.L. 时，KCD 散流器可以与 Halton 变风量阀协同工作。该系统为自平衡型，而且可以根据每一区域/烟罩自动调节排风量和空气补充要求，整个过程不会对烹饪操作构成任何影响。设计团队首次得以推出一款完备且同步的排风和布风系统，满足所有相关的设计标准，让您在商业厨房环境中更上一层楼。

### 应用

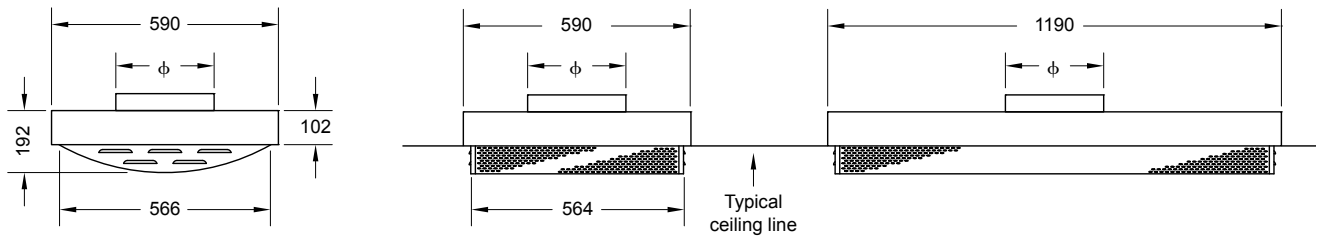
不受控制的气流，即便非常微小，也可能会彻底破坏排油烟罩和通风天花烟罩的捕获和抑制功能。设计合理的空气补充方案不仅可以确保效率，还可以保证厨房良好的室内空气质量 (IAQ)。在设计厨房通风解决方案时，这一点不可或缺。

Halton KCD 低速散流器专为厨房而设计。它能够在不小于排油烟罩 60cm 范围内供应大量的空气，而丝毫不影响烟罩性能。送风排放性能经测试，可以确保风量、压降和 NC 规范被满足。

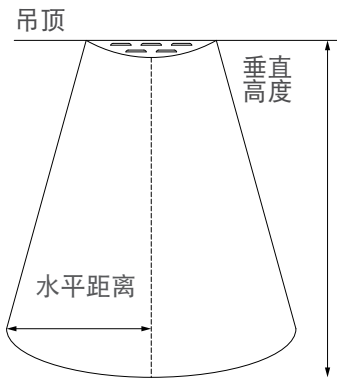
KCD 散流器尤为适合没有足够空间安装低速装置的小型厨房，特别是配备 Halton M.A.R.V.E.L. (按需控制通风系统) 的小型厨房。该项技术可以根据烹饪活动以及相关的送风量不断调整排风量。KCD 散流器能够出色地应对气流变化。

- 最佳的平衡比效率/天花覆盖面。
- 相比传统 4 向散流器，可以降低气流风险。不影响烟罩的捕获效率。
- 低压降和声压级。
- 前端面采用 1.0 mm AISI 304 不锈钢制造。排气室由镀锌钢板制成。
- 正面采用铰接安装，便于维护 MSM 平衡阀（如使用）。可以完全拆下来清洗。
- 可与 600x600 mm 天花烟罩兼容。
- 可选项：装配有 MSM 平衡阀的排气室。

标准装置尺寸



快速选择数据



规格: 600 x 600 mm

Qv [m³/h]	距离 (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	水平 [m]	垂直 [m]
425	na - na - na	0.1 - 0.2 - 0.3
640	na - na - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
850	na - 0.4 - 0.8	0.3 - 1.1 - 2.3
1060	0.3 - 0.7 - 1.0	0.7 - 2.3 - 3.7
1275	0.5 - 0.8 - 1.1	2.1 - 2.4 - 3.7

规格: 600 x 1200 mm

Qv [m³/h]	距离 (0.5 / 0.4 / 0.25 m/s)	
	水平 [m]	垂直 [m]
850	na - na - na	0.1 - 0.2 - 0.3
1275	na - na - 0.5	0.2 - 0.4 - 2.0
1700	na - 0.4 - 0.8	0.3 - 1.1 - 2.3
2125	0.3 - 0.7 - 1.0	0.7 - 2.3 - 3.7

规格: 600 x 600 mm

φ [mm]	Qv [m³/h]	V <sup>(1)</sup> [l/s]	V <sup>(1)</sup> [m/s]	ΔPst <sup>(2)</sup> [Pa]	LwA <sup>(3)</sup> [dB(A)]	LpA <sup>(4)</sup> [dB(A)]
160	500*	139	6.9	49	40	36
160	600*	167	8.3	71	46	42
160	700	194	9.7	95	51	47
160	800	222	11.1	125	56	52
160	900	250	12.4	158	60	56
200	600*	167	5.3	33	38	34
200	700*	194	6.2	46	44	40
200	800*	222	7.1	61	48	44
200	900	250	8.0	75	52	48
200	1000	278	8.8	91	55	51
200	1100	306	9.7	115	59	55
200	1200	333	10.6	135	62	58
250	800*	222	4.5	29	40	36
250	900*	250	5.1	37	44	40
250	1000*	278	5.7	44	47	43
250	1100	306	6.2	56	51	47
250	1200	333	6.8	67	54	50
250	1300	361	7.4	78	56	52
250	1400	389	7.9	91	59	55
250	1600	444	9.1	120	63	59

规格: 600 x 1200 mm

φ [mm]	Qv [m³/h]	V <sup>(1)</sup> [l/s]	V <sup>(1)</sup> [m/s]	ΔPst <sup>(2)</sup> [Pa]	LwA <sup>(3)</sup> [dB(A)]	LpA <sup>(4)</sup> [dB(A)]
200	500*	139	4.4	24	31	27
200	600*	167	5.3	33	37	33
200	700*	194	6.2	45	42	38
200	800*	222	7.1	58	46	42
200	900	250	8.0	74	50	46
200	1000	278	8.8	90	54	50
250	600*	167	3.4	13	30	26
250	800*	222	4.5	25	37	33
250	1000*	278	5.7	37	44	40
250	1200	333	6.8	55	51	47
250	1400	389	7.9	75	56	52
250	1600	444	9.1	95	61	57
315	800*	222	2.9	8	31	27
315	1000*	278	3.6	12	36	32
315	1200*	333	4.3	17	42	38
315	1400*	389	5.0	23	48	44
315	1600	444	5.7	30	52	48
315	1800	500	6.4	38	56	52
315	2000	556	7.1	48	61	57

(1) 散流器接口的空气速度  
(4) ΔLr=4 dB 时的声压级

(2) 散流器借口的静压降  
\* 建议数值

(3) 声功率级



## LFU 置换补风装置

天花安装，与排油烟罩或通风天花烟罩一起使用



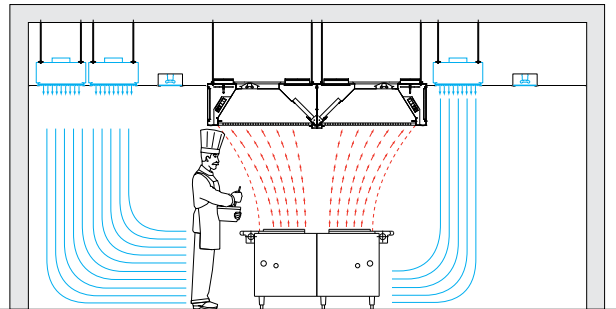
### 应用

不受控制的气流，即便非常微小，也可能会彻底破坏排油烟罩和通风天花烟罩的捕获和抑制功能。设计合理的空气补充方案不仅可以确保效率，还可以保证厨房良好的室内空气质量 (IAQ)。在设计厨房通风解决方案时，这一点不可或缺。

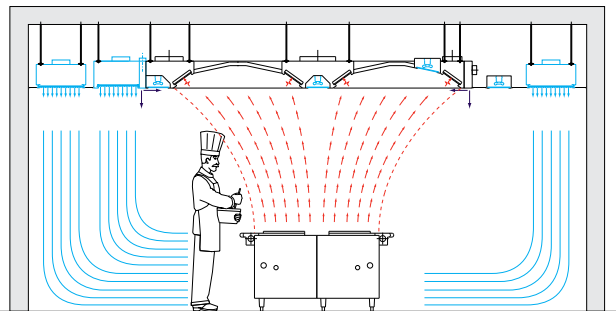
相比“传统”散流器，置换补风装置LFU可显著减少厨房中的气流。该装置在设计上可减弱送风管道引入的新风的流速，将其在装置内部均匀分配，并对气流进行“层化”。因此，新风以非常低的速度均匀地分散开来，不会产生任何气流效应。

- 相比传统散流器，可减少排油烟罩和通风天花烟罩的排风量，有助于节省能源。
- 改善室内空气质量 (IAQ) 和感知温度。
- 有助于创造良好的工作环境，并提高烹饪效率。
- 标准规格，适用于 600x600 mm 网格天花烟罩。
- 气流调节器采用特殊设计，在“蜂窝”状结构以及穿孔的前端面的共同作用下，气流可实现层流。
- 提供各类装置，可以满足任何集成要求。可提供定制。
- 通过组合单个送风装置，可产生送风“束流”。
- 易于清洗。
- 提供防震固定支架。
- 特殊尺寸或饰面可按需提供。

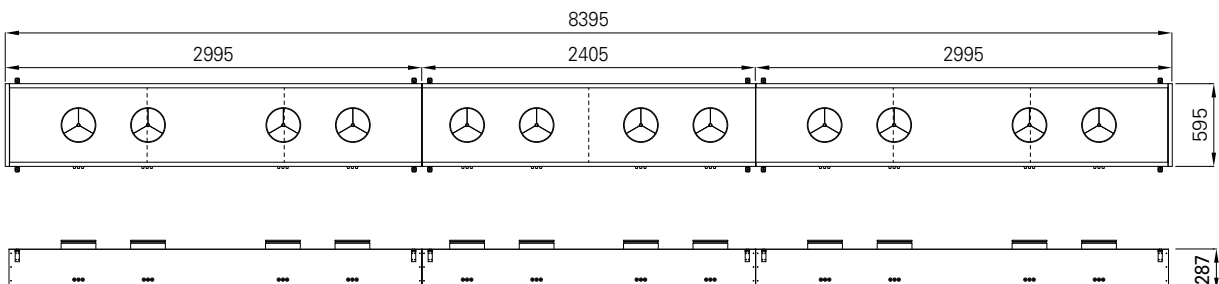
与油烟排气罩结合使用的 LFU 装置



与通风天花烟罩结合使用的 LFU 装置

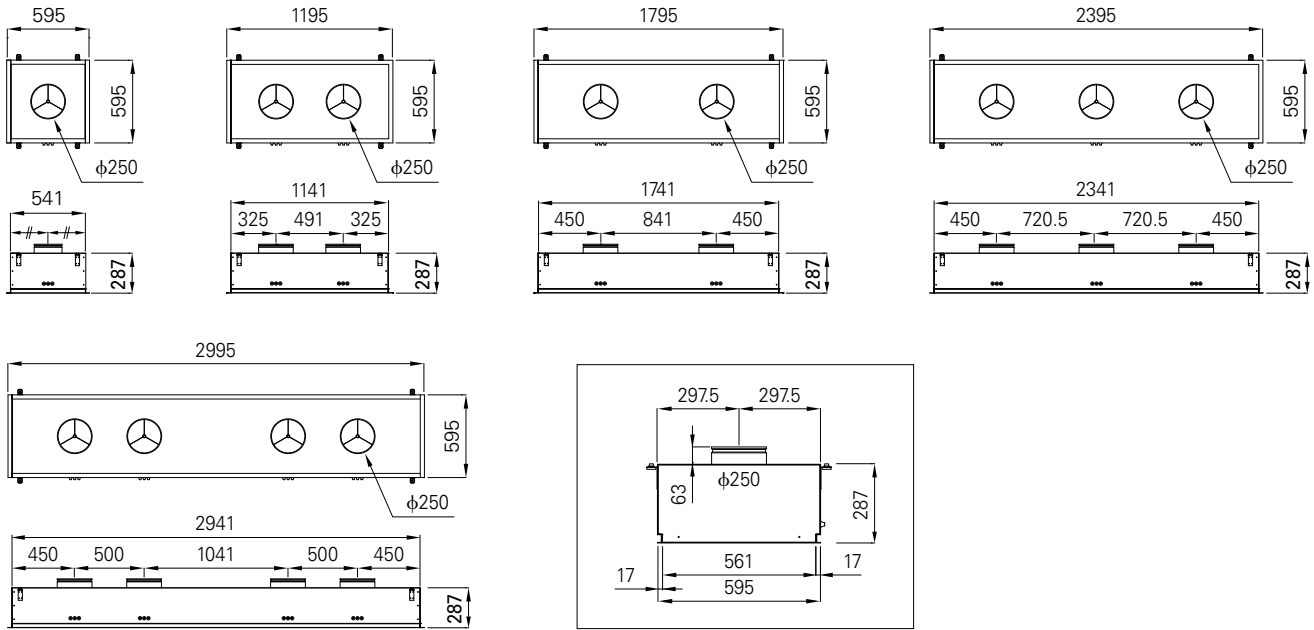


LFU/H - 装配示例



快速选择数据

LFU-SA / 带垂直接口的标准装置的尺寸 (推荐)



Qv [m³/h]	Qv [l/s]	595 x 595 mm 1 x Ø250 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø250 mm				1795 x 595 mm 2 x Ø250 mm				2395 x 595 mm 3 x Ø250 mm				2995 x 595 mm 4 x Ø250 mm				
		V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	
400	111	2.3	8	<25	<25																	
600	167	3.4	18	30	26																	
800	222	4.5	32	38	34	2.3	8	<25	<25	2.3	8	<25	<25									
1000	278	5.7	50	45	41	2.8	13	27	<25	2.8	13	27	<25	1.9	6	<25	<25					
1200	333	6.8	73	51	47	3.4	18	33	29	3.4	18	33	29	2.3	8	<25	<25					
1400	389	7.9	99	55	51	4.0	25	37	33	4.0	25	37	33	2.6	11	27	<25	2.0	6	<25	<25	
1600	444	9.1	129	59	55	4.5	32	41	37	4.5	32	41	37	3.0	14	31	27	2.3	8	<25	<25	
1800	500	10.2	163	63	59	5.1	41	45	41	5.1	41	45	41	3.4	18	35	31	2.5	10	27	<25	
2000	556					5.7	50	48	44	5.7	50	48	44	3.8	22	38	34	2.8	13	30	26	
2200	611					6.2	61	51	47	6.2	61	51	47	4.1	27	41	37	3.1	15	33	29	
2400	667					6.8	73	54	50	6.8	73	54	50	4.5	32	43	39	3.4	18	36	32	
2600	722					7.4	85	56	52	7.4	85	56	52	4.9	38	46	42	3.7	21	38	34	
2800	778					7.9	99	58	54	7.9	99	58	54	5.3	44	48	44	4.0	25	40	36	
3000	833					8.5	113	60	56	8.5	113	60	56	5.7	50	50	46	4.2	28	43	39	
3200	889					9.1	129	62	58	9.1	129	62	58	6.0	57	52	48	4.5	32	44	40	
3400	944													6.4	65	54	50	4.8	36	46	42	
3600	1 000													6.8	73	55	51	5.1	41	48	44	
3800	1 056													7.2	81	57	53	5.4	46	50	46	
4000	1 111													7.5	90	58	54	5.7	50	51	47	
4300	1194													8.1	104	61	57	6.1	58	53	49	
4600	1278													8.7	119	63	59	6.5	67	55	51	
4900	1361																	6.9	76	57	53	
5200	1444																	7.4	85	59	55	
5500	1528																	7.8	95	61	57	
5800	1611																	8.2	106	62	58	
6100	1694																	8.6	117	64	60	

(1) 散流器接口的空气速度  
(4) ΔLr=4 dB 时的声压级

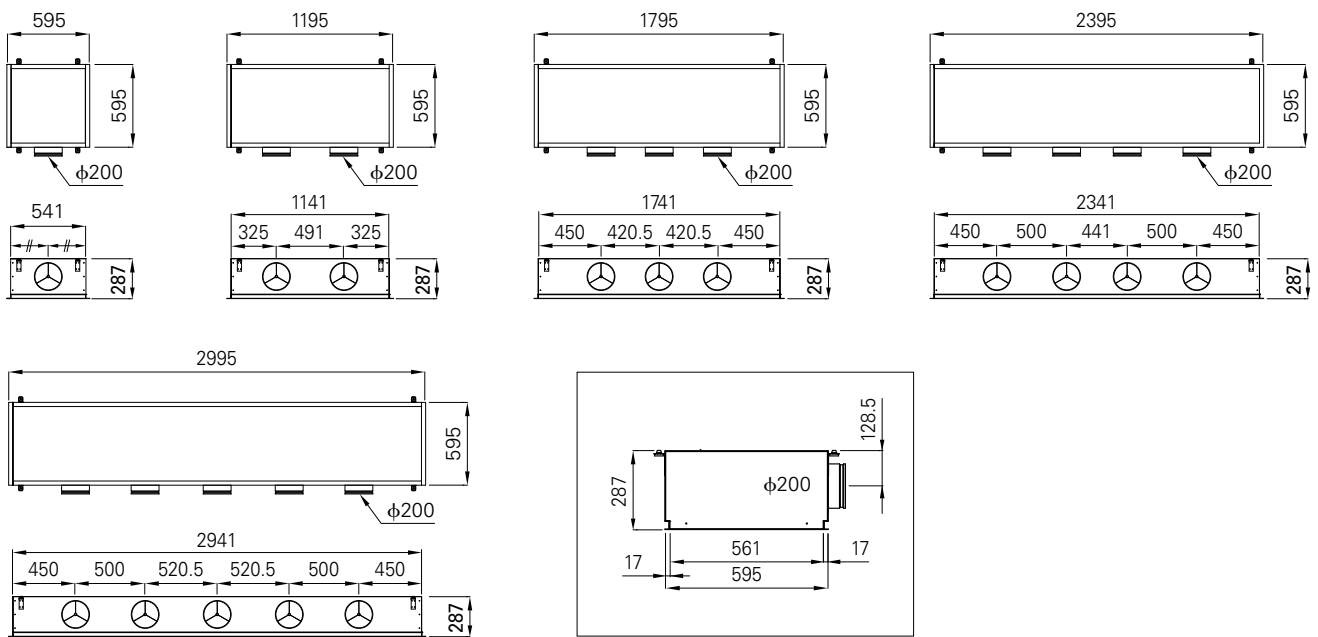
(2) 散流器借口的静压降  
■ 建议数值

(3) 声功率级



## 快速选择数据

## LFU-SA / 带水平接口的标准装置的尺寸



Qv [m <sup>3</sup> /h] [l/s]	595 x 595 mm 1 x Ø200 mm				1195 x 595 mm 2 x Ø200 mm				1795 x 595 mm 3 x Ø200 mm				2395 x 595 mm 4 x Ø200 mm				2995 x 595 mm 5 x Ø200 mm				
	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	V (1) [m/s]	ΔPst (2) [Pa]	LwA (3) [dB(A)]	LpA (4) [dB(A)]	
200 56	1.8	5	<25	<25																	
400 111	3.5	20	38	34	1.8	5	<25	<25													
600 167	5.3	44	48	44	2.7	11	34	30	1.8	5	26	<25									
800 222	7.1	78	55	51	3.5	20	41	37	2.4	9	33	29	1.8	5	27	<25					
1000 278	8.8	122	60	56	4.4	31	46	42	2.9	14	38	34	2.2	8	32	28					
1200 333					5.3	44	51	47	3.5	20	43	39	2.7	11	37	33					
1400 389					6.2	60	54	50	4.1	27	46	42	3.1	15	41	37	2.5	10	36	32	
1600 444					7.1	78	58	54	4.7	35	50	46	3.5	20	44	40	2.8	13	39	35	
1800 500									5.3	44	52	48	4.0	25	47	43	3.2	16	42	38	
2000 556									5.9	54	55	51	4.4	31	49	45	3.5	20	45	41	
2200 611									6.5	66	57	53	4.9	37	52	48	3.9	24	47	43	
2400 667									7.1	78	59	55	5.3	44	54	50	4.2	28	49	45	
2600 722									7.7	92	61	57	5.7	52	56	52	4.6	33	51	47	
2800 778									8.3	107	63	59	6.2	60	57	53	5.0	38	53	49	
3000 833									8.8	122	65	61	6.6	69	59	55	5.3	44	55	51	
3200 889									9.4	139	66	62					5.7	50	56	52	
3400 944																	6.0	57	58	54	
3600 1000																	6.4	63	59	55	

(1) 散流器接口的空气速度  
(4) ΔLr=4 dB 时的声压级

(2) 散流器借口的静压降  
建议数值

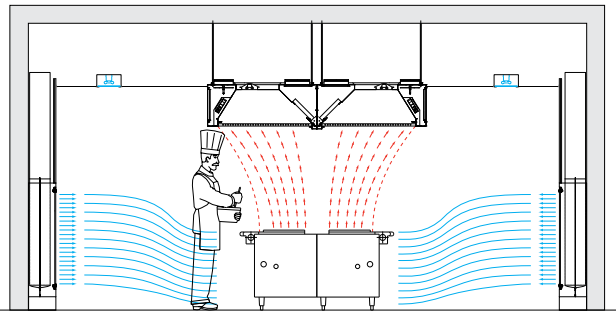
(3) 声功率级

## LVU 地面安装或壁挂式低速补风装置

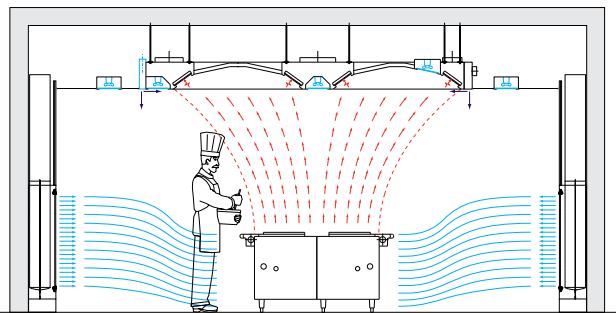
安装于占用区，与排油烟罩或通风天花烟罩一起使用



与油烟排气罩结合使用的 LVU 装置



与通风天花烟罩结合使用的 LVU 装置



### 应用

不受控制的气流，即便非常微小，也可能会彻底破坏排油烟罩和通风天花烟罩的捕获和抑制功能。设计合理的空气补充方案不仅可以确保效率，还可以保证厨房良好的室内空气质量 (IAQ)。在设计厨房通风解决方案时，这一点不可或缺。

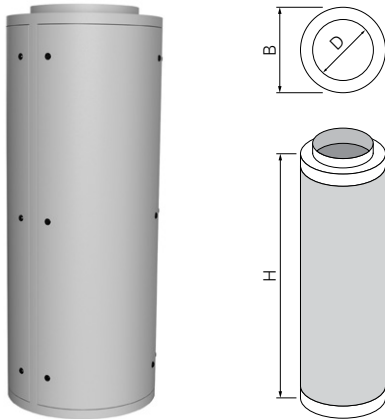
低速补风装置 (LVU) 在设计上安装和置于占用区。较之“传统”散流器，该装置可以最大限度减少气流效应并增加厨房舒适性。该装置在设计上可减弱送风管道引入的新风的流速，将其在装置内部均匀分配，并对气流进行“层化”。因此，新风以非常低的速度均匀地分散开来，不会产生任何气流效应。

- 相比传统散流器，可减少排油烟罩和通风天花烟罩的排风量，从而大幅节省能源。
- 极大地改善室内空气质量 (IAQ) 和感知温度。
- 有助于创造良好的工作环境，并提高烹饪效率。
- 采用不锈钢制成。正面铰接安装，易于检修装置内部。
- 内部气流分配系统采用可洗合成材料制成，易于拆卸和重装。
- 提供各类装置，可以满足任何集成要求。可提供定制。
- 易于清洗。
- 特殊尺寸或饰面可按需提供。



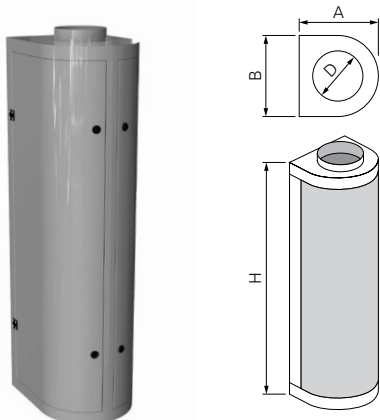
## 标准装置尺寸

LVU/C



规格	尺寸 [mm]			风量流速 [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	@ 0,20 m/s		@ 0,40 m/s	
1040	1000	400	250	820	228	1060	294
1060	1000	600	315	1230	342	1680	467
1080	1000	800	355	1630	453	2130	592
1010	1000	1000	400	2040	567	2710	753
1260	1250	600	450	1530	425	3050	847
1280	1250	800	500	2040	567	4070	1131
1210	1250	1000	560	2550	708	5080	1411
1560	1500	600	450	1840	511	3430	953
1580	1500	800	560	2450	681	4880	1356
1510	1500	1000	630	3060	850	6100	1694
1780	1750	800	600	2860	794	5700	1583
1710	1750	1000	630	3570	992	6730	1869
2080	2000	800	630	3260	906	6510	1808
2010	2000	1000	710	4080	1133	8140	2261

LVU/B

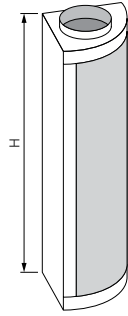
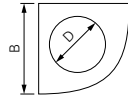


规格	尺寸 [mm]				风量流速 [m³/h] [l/s] (1)			
	H	A	B	D	@ 0,20 m/s		@ 0,40 m/s	
1040	1000	400	350	250	410	114	810	225
1060	1000	600	550	315	620	172	1220	339
1080	1000	800	750	355	820	228	1620	450
1010	1000	1000	950	400	1020	283	2030	564
1240	1250	400	350	280	510	142	1010	281
1260	1250	600	550	355	770	214	1520	422
1280	1250	800	750	400	1020	283	2030	564
1210	1250	1000	950	450	1280	356	2540	706
1540	1500	400	350	300	620	172	1220	339
1560	1500	600	550	355	920	256	1830	508
1580	1500	800	750	450	1230	342	2440	678
1510	1500	1000	950	500	1530	425	3050	847
1740	1750	400	350	315	720	200	1420	394
1760	1750	600	550	400	1070	297	2130	592
1780	1750	800	750	450	1430	397	2850	792
1710	1750	1000	950	500	1790	497	3560	989
2040	2000	400	350	315	820	228	1620	450
2060	2000	600	550	400	1230	342	2440	678
2080	2000	800	750	500	1630	453	3250	903
2010	2000	1000	950	560	2040	567	4070	1131

根据内部分布合成套管的特性，静压区别在 40 至 80 Pa 之间。  
 (1) 占用区，空气速度为 0,20 和 0,40 m/s

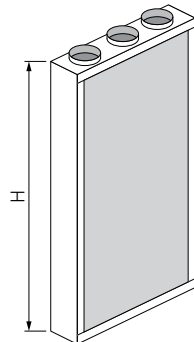
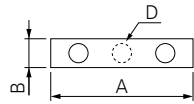
标准装置尺寸

LVU/Q



规格	尺寸 [mm]			风量流速 [m³/h] [l/s] (1)			
	H	B	D	@ 0,20 m/s		@ 0,40 m/s	
1040	1000	400	200	410	114	670	186
1050	1000	500	250	510	142	1010	281
1060	1000	600	250	620	172	1060	294
1080	1000	800	300	820	228	1520	422
1240	1250	400	250	510	142	1010	281
1250	1250	500	250	640	178	1060	294
1260	1250	600	280	770	214	1330	369
1280	1250	800	355	1020	283	2030	564
1540	1500	400	250	620	172	1060	294
1550	1500	500	280	770	214	1330	369
1560	1500	600	315	920	256	1680	467
1580	1500	800	400	1230	342	2440	678
1740	1750	400	250	720	200	1060	294
1750	1750	500	315	900	250	1680	467
1760	1750	600	355	1070	297	2130	592
1780	1750	800	400	1430	397	2710	753
2040	2000	400	280	820	228	1330	369
2050	2000	500	315	1020	283	1680	467
2060	2000	600	355	1230	342	2130	592
2080	2000	800	400	1630	453	2710	753

LVU/E



规格	尺寸 [mm]				风量流速 [m³/h] [l/s] (1)			
	H	A	B	D	@ 0,20 m/s		@ 0,40 m/s	
1040	1000	400	300	1 x 200	260	72	510	142
1060	1000	600	300	2 x 200	390	108	770	214
1080	1000	800	300	3 x 200	520	144	1030	286
1010	1000	1000	300	3 x 200	650	181	1290	358
1240	1250	400	300	1 x 200	330	92	640	178
1260	1250	600	300	2 x 200	490	136	970	269
1280	1250	800	300	3 x 200	650	181	1290	358
1210	1250	1000	300	3 x 200	810	225	1620	450
1540	1500	400	300	1 x 200	390	108	670	186
1560	1500	600	300	2 x 200	590	164	1160	322
1580	1500	800	300	3 x 200	780	217	1550	431
1510	1500	1000	300	3 x 200	980	272	1940	539
1740	1750	400	300	1 x 200	460	128	670	186
1760	1750	600	300	2 x 200	690	192	1350	375
1780	1750	800	300	3 x 200	910	253	1810	503
1710	1750	1000	300	3 x 200	1140	317	2030	564
2040	2000	400	300	1 x 200	520	144	670	186
2060	2000	600	300	2 x 200	780	217	1350	375
2080	2000	800	300	3 x 200	1040	289	2030	564
2010	2000	1000	300	3 x 200	1300	361	2030	564

根据内部分布合成套管的特性，静压区别在 40 至 80 Pa 之间。  
 (1) 占用区，空气速度为 0,20 和 0,40 m/s





Lalandia (丹麦比伦德)



Onze Lieve Vrouw Lourdes Hospital (比利时瓦勒海姆)



Co-Creation Lab (荷兰芬洛)





Saya Enterprises (温布利球场, 英国)

## 能源分配系统

- UPT** Unipoint - 含内装配套服务 ..... p. 124
- UTL** Utiline - 不含内装配套服务 ..... p. 125



# UPT UNIPPOINT - 能源分配系统

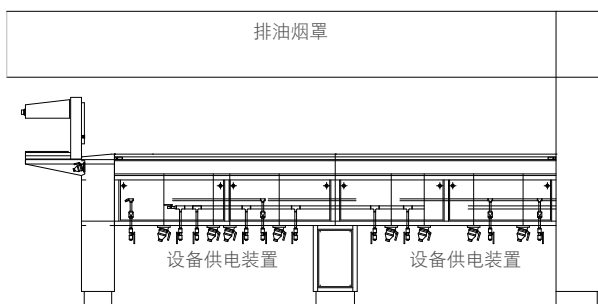
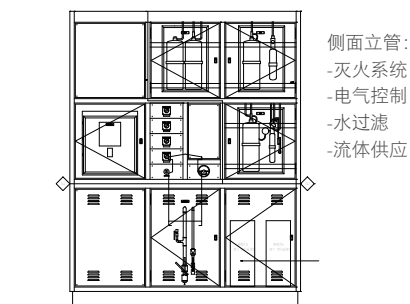
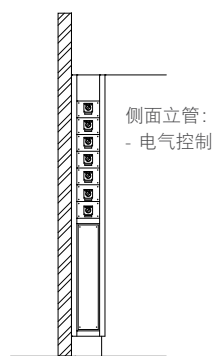
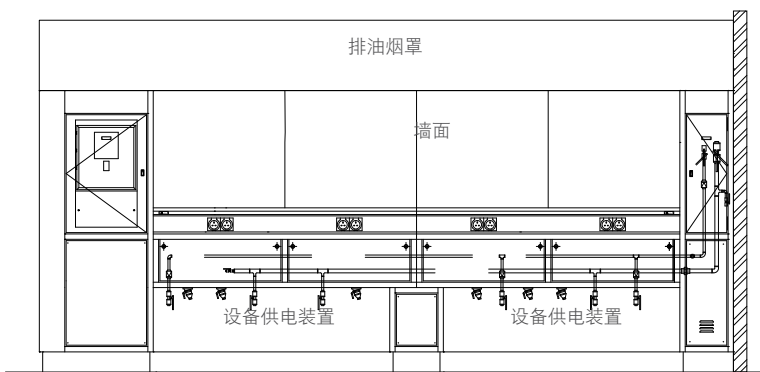
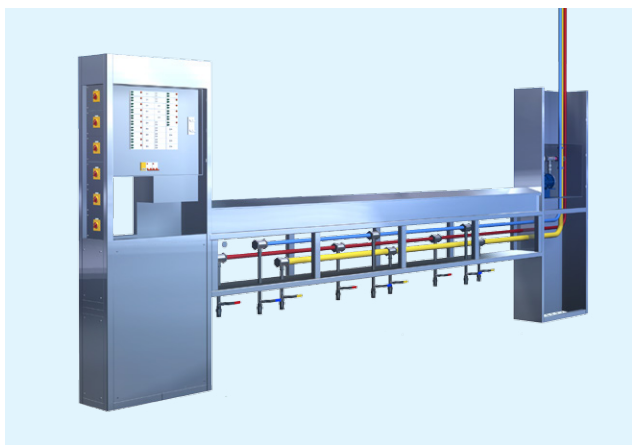
## 能源分配布置



### 应用

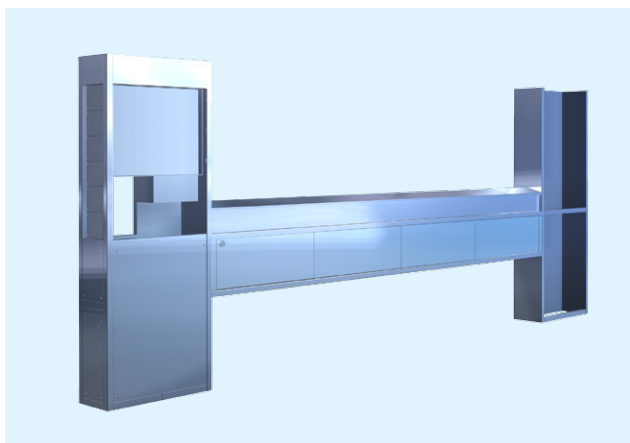
Unipoint 系列能源分配系统 (SDU) 设计用于商业厨房，能够实现高效、经济的内装配套服务功能。Unipoint 出厂预装所有内装配套服务功能，无需其他部门配合，只需极少的准备工作，把主要的服务项目都放在连接的一个“单一点”上完成，以实现最后的“联机”。

- 可针对不同应用单独定制。可选择壁式装置 (UPT-W) 或岛式装置 (UPT-I)。
- 所有内部管道和技术服务已在线下预装并经过测试。该装置仅按需制造。
- 连接通风产品的协调接口。
- 易于全方位清洁与维修。
- 机械及电器服务完全分离。
- 可选配一系列配件。
- 比常用方法具备更多功能和更好的适用性。
- 内置灵活功能，易于扩展/改装。
- 配有专用和/或多功能立管，适合各种应用。



## UTL UTILINE - 能源分配系统

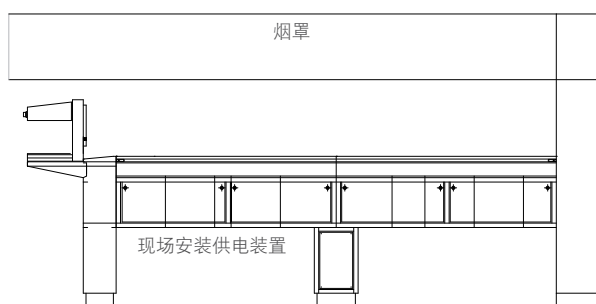
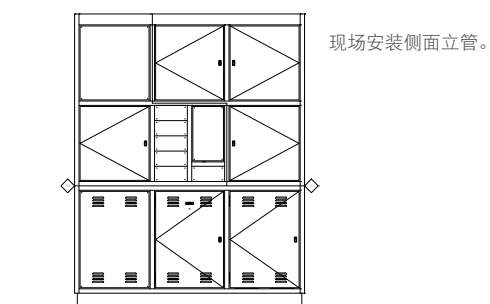
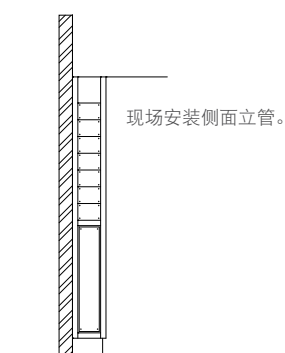
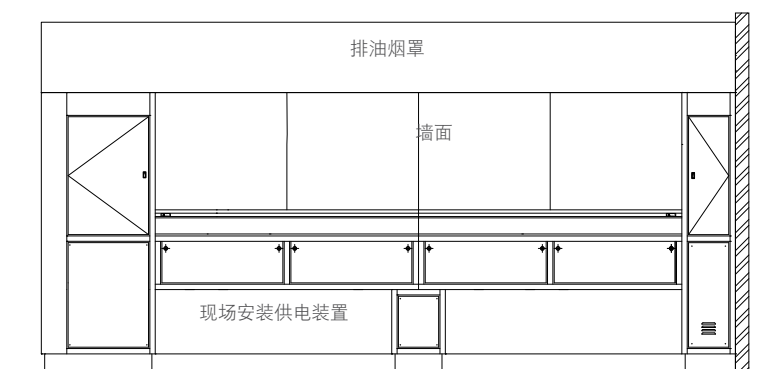
不含内装配套服务



### 应用

Utliline 系列能源分配系统设计用于专业厨房，配备现货组件，以具有成本效益的方式提供适合商业烹饪应用的能源分配。Utliline 系统的结构完全模块化，可进行扩展，以适应任何样式的厨房布局。Utliline 在场外预装，无需其他部门配合，即可通过连接的一个单一点与燃气、水和电完成最后的“联机”。

- 模块化、可扩展设计和结构。
- 可选择壁式装置（UTL-W）或岛式装置（UTL-I）。
- 供应时不装有基本配套服务。
- 连接通风产品的协调接口。
- 易于全方位清洁与维修。
- 机械及电器服务完全分离。
- 可选配一系列配件。
- 内置灵活功能，易于扩展/改装。
- 配有专用和/或多重检修装置，适合各种应用。







InterContinental Ruijin (中国上海)



Otsama Women's University (日本东京)



InterContinental Hotel (德国贝希特斯加登)





National University of Singapore (新加坡)

## 空气净化

PolluStop、Aerolys 和 Extenso 简介..... p. 128

**PST** PolluStop - 排风过滤装置 ..... p. 134

**ARL** Aerolys - 送风过滤装置 ..... p. 140

**EXT** Extenso - 排风与送风过滤装置 ..... p. 145



# 可以根据需要在任何地点开设

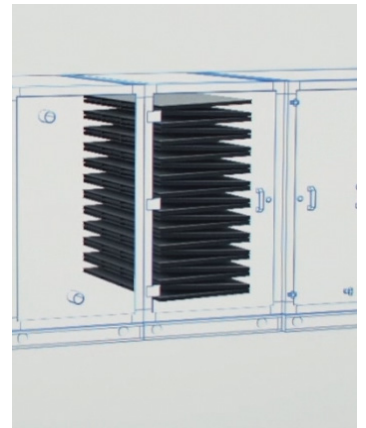
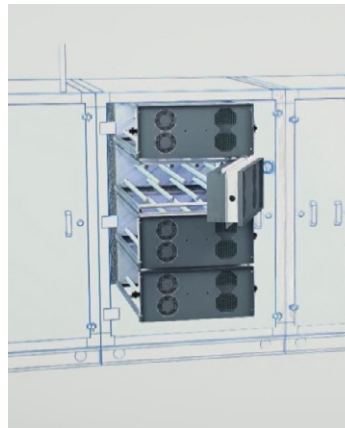
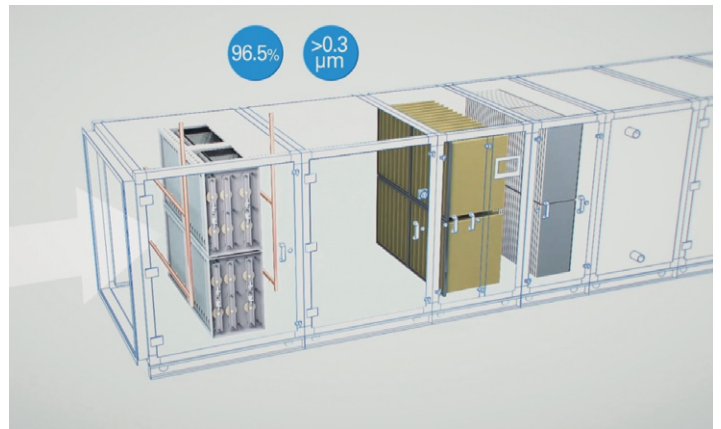
## 零排放厨房革命

Halton PolluStop 排风过滤装置一直以来都是排放控制技术的领航者，第三代产品同样当仁不让。该装置的先进处理流程以两大要素为基础。

第一个要素是 Halton 自洁式 ESP（静电除尘器），专门设计作为 PolluStop 的第一道防线，消除气流中不必要的水分以及烹饪过程中生成的大部分微粒物质。

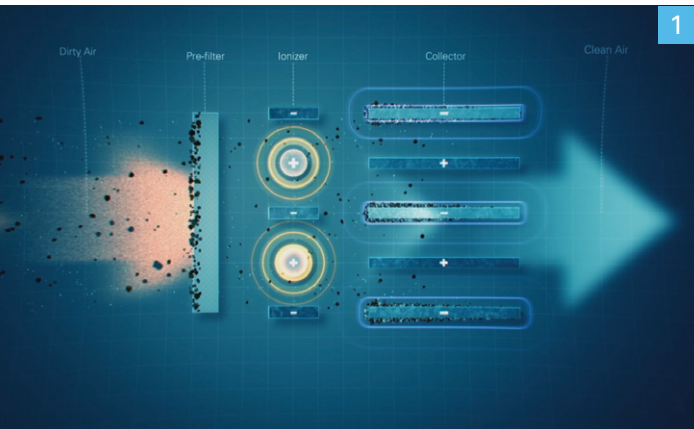
第二个要素是 Halton Capture Ray™ 技术，可中和油脂颗粒，但最重要的是，除了具备其他静电除尘器（ESP）的所有功能，该技术还可处理散发气味的两大原因，即油烟和挥发性有机化合物（VOC）。

PolluStop 处理流程将 Capture Ray™ 技术和 Halton 静电除尘器（ESP）相结合，带来无可比拟的绝佳效果。凭借其带来的全部优势，使用者可以宣称真正实现了厨房零排放。



Dion and Pater Noster 餐厅（伦敦）厨房内安装了一台 PolluStop 装置。排放点位于大厦正面。

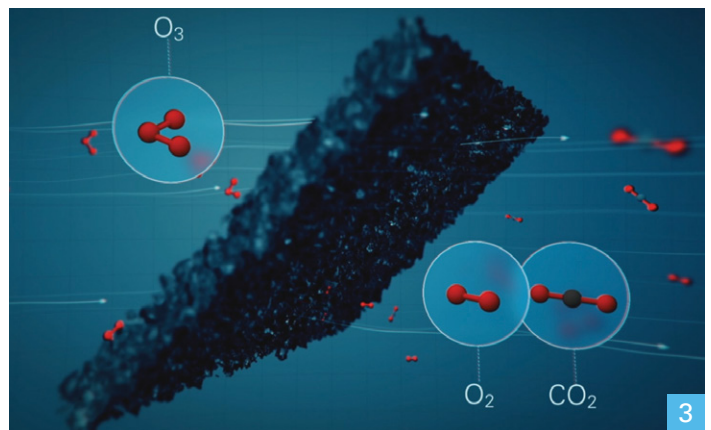
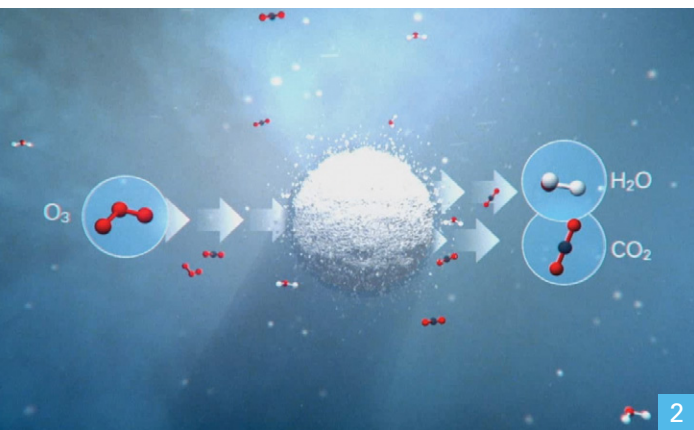
# 厨房！



1 - Halton 静电除尘器 (ESP) 消除气流中不必要的水分以及烹饪过程中生成的大部分微粒物质。

2 - Halton Capture Ray™ 技术配备产生臭氧的 UV-C 灯，可中和油脂颗粒，同时处理油烟和挥发性有机化合物 (VOC)。

3 - 处理过程中，当生成的臭氧过量时，可使用 NFX 等级活性炭将臭氧水平降至世界卫生组织 (WHO) 推荐值以下。



## 安心无忧并具有成本效益

Halton 零排放厨房具备一系列独有的优势，如若只考虑初期投资，往往会忽略这些优势。不过我们的厨房可以切实带来成本效益。不妨眼见为实。

### 保障安全，任选位置搭建厨房

以往常见的油脂、气味、水分、烟气，以及在所难免的消防、卫生和居民投诉，这些相关难题都将成为历史。尤为突出的是空气颗粒物和烹饪气味大幅减少，因此人们可在黄金地段安全建造餐厅或设施。

### 因大幅节约能源并减少维护而受益

了解由于可大幅节约能源并减少维护工作，您在零排放厨房设计过程中会有哪些收获。同时了解维护成本。借助 Halton 静电除尘器 (ESP)，下游更昂贵的过滤器可将使用寿命提高 80% 以上。仅需使用耗材定期替换价格低廉的集成式预滤器。

### 节省安装成本

PolluStop 可以直接从建筑物侧面而非屋顶排风。

- 无需内部立管和影响美观的外部立管，节省安装成本。
- 由于没有内部立管，增加了可租赁面积和相关收益。



# 高度安全的舒适标准，无交叉

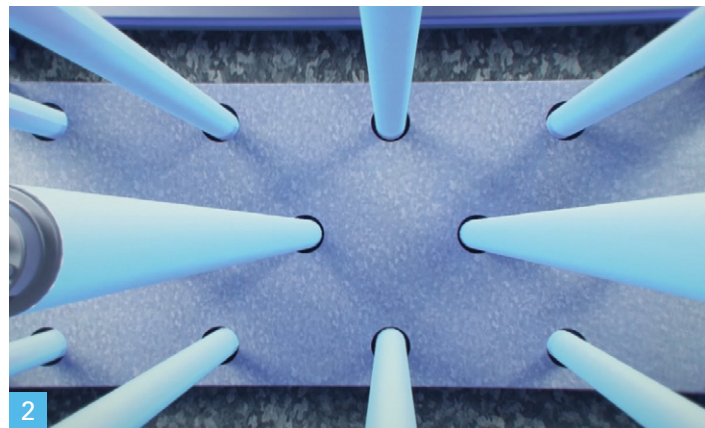
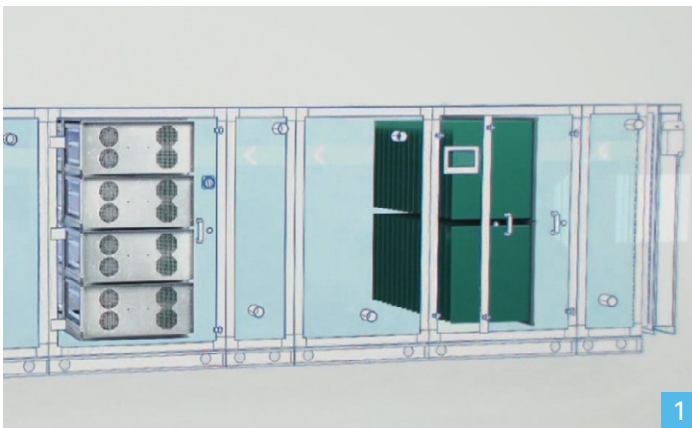
## 交叉污染？可完全避免！Halton 控制装置可以保证这一点。

Halton Aerolys 系列高效空气处理装置经过专业设计，设定了专业厨房内部最严格的卫生要求。卫生不仅仅是吹送清洁、新鲜的空气那么简单。无论卫生处于何种水准，如果厨房各区域未在送风和排风之间取得适当平衡，都会立即影响卫生。在根据 HACCP 项目运行时，防止交叉污染是设计精良的设备必须遵守的核心原则之一。

请亲身了解维持这一平衡面临何种挑战。能否做到这一点，首先取决于 PolluStop 和 Aerolys 机组上采用的过滤器。随着过滤器清洁度降低，风量逐步减少，排风流量与送风流量的下降程度截然不同。此外，按需控制的通风系统 M.A.R.V.E.L. 的风量变化必须恒定，才能保证这种平衡。该系统具有独特功能，可以完全独立地调节每个烟罩的排风量，或是根据烹饪活动进行调节。虽然节能效果无可匹敌，但这也意味着 PolluStop 装置的排气量会持续变化，而 Aerolys 机组必须严格按照相应的“节奏”送风。

这可能看起来颇为专业，不过 Halton 控制装置和专业技术会在后台帮您搞定。避免一切问题的关键在于，能够提供将高效能产品与统一控制装置相结合的综合解决方案。这正是 Halton 所做的。您可以肯定您将在对的时间，对的地点，完美的平衡下，获得正确的送风量和排风量水平。

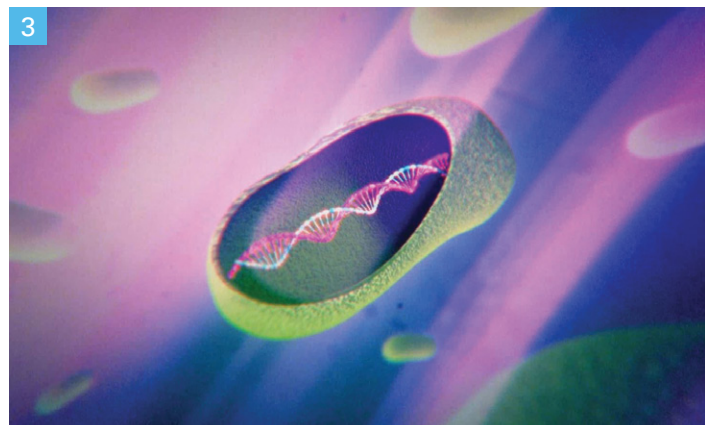
忘记通风系统的技术特性吧！我们会在后台为您进行有效管理。



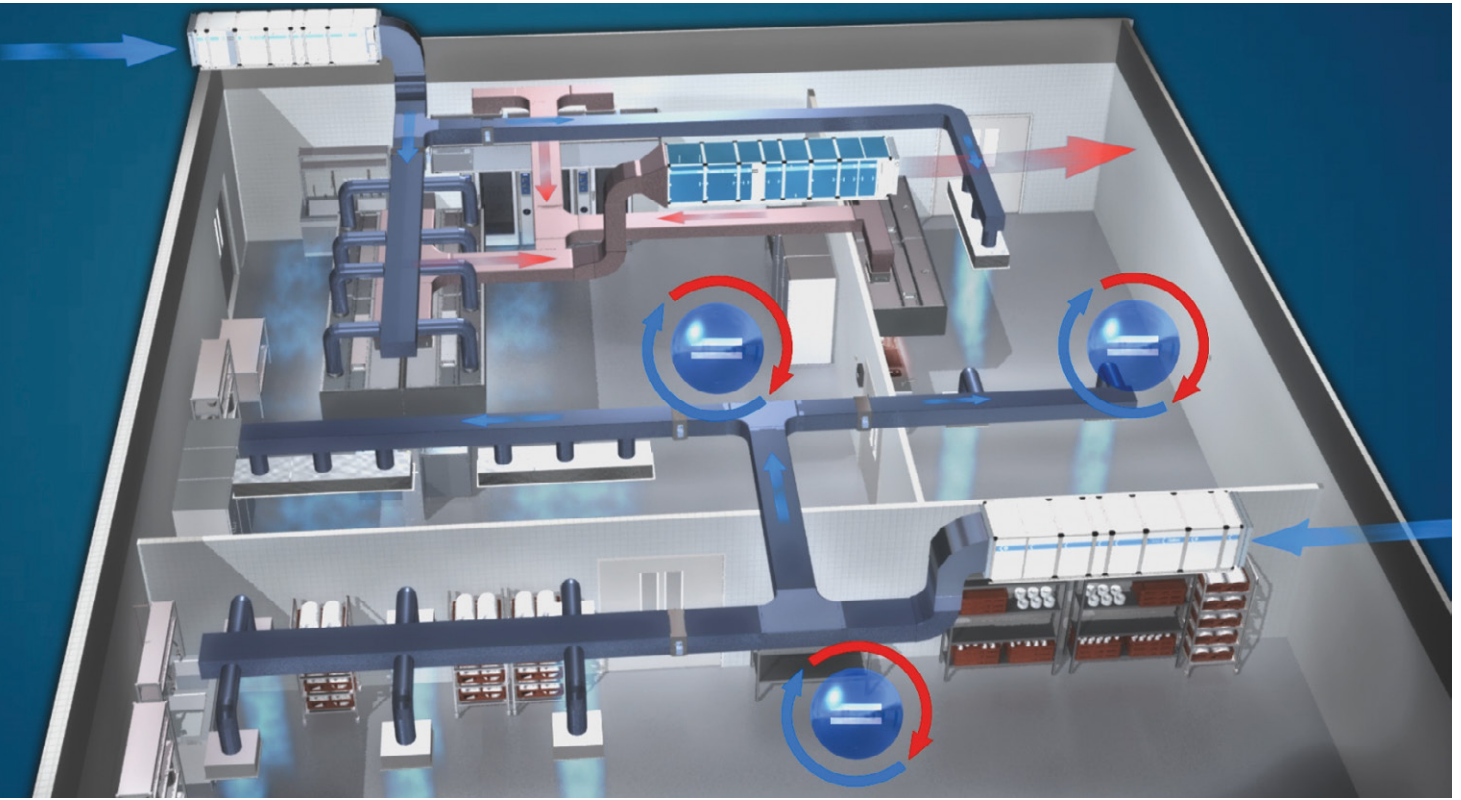
1 - 2 - Halton Urban Pack 包括袋式浸渍碳过滤器和不产生臭氧的 UV 杀菌灯。

3 - Halton 杀菌灯可杀灭空气中携带的病毒和细菌。

4 - 使用回收盘管对吹送至厨房的新鲜空气进行预热。增加一台设备即可实现平衡，比如热水、燃气、电力加热设备和/或冷水、DX 冷却设备。



# 风量！



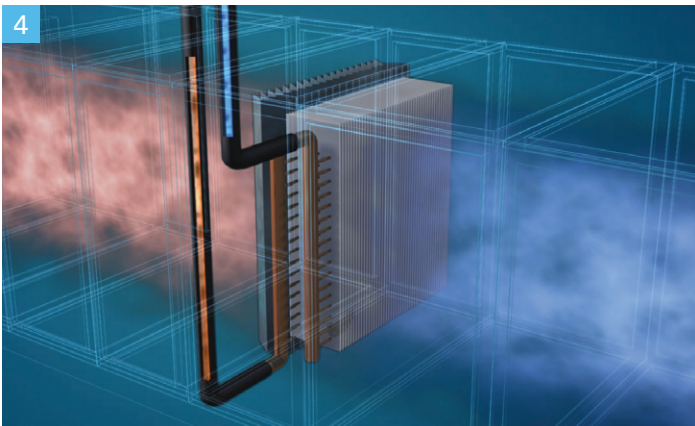
## Halton's Urban Pack: 最健康的替换空气。

现在我们需要考虑送风本身的质量。在汽车污染非常严重的密集城区，送风质量是真正的难题。

Aerolys 装置可配备一台带有袋式浸渍碳过滤器及不产生臭氧的 UV 杀菌灯的 Urban Pack。这种设备组合可以减少进入的二氧化碳及其他不必要的气体，同时去除空气中携带的细菌。当暴露于紫外线中时，病毒和细菌即丧失繁殖能力。它们会失去传染性，不再活动。纯净、卫生的空气！这就是 Aerolys 装置的效用。

它们经过改良，可以在最佳工作环境中安全运行，目前能够达成适宜的热舒适度，向厨房内部输送温度恰当的空气而不产生气流。Aerolys 系列包括数个加热和冷却选项，这些选项需要与先进的控制装置和 Halton 系列厨房专用空气散流装置配合使用。

加热和冷却补充空气！这是所有厨房通风系统最耗成本的方面之一。我们来探索 Halton 排风和送风装置如何通过气流管理和能源回收，最大限度地降低此类成本。



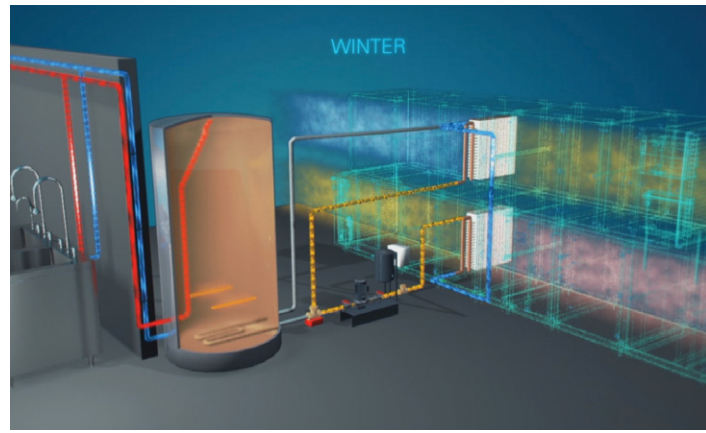
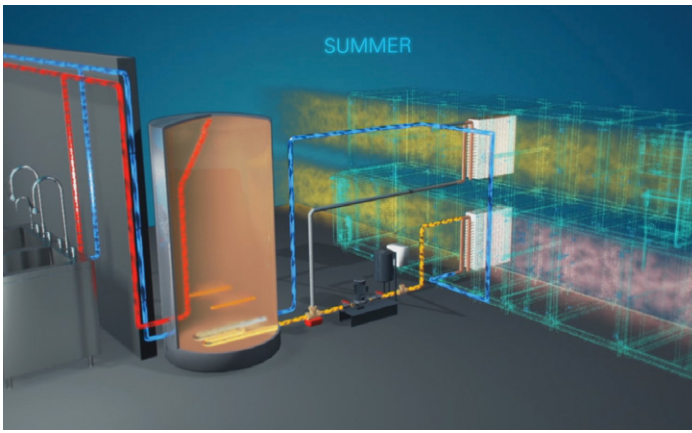


# 始终因最高节能水平而获益

## 高效且可持续的热量回收

有些国家/地区已将能源回收作为针对专业厨房的强制性规定。没有油脂沉积在热交换器表面，这有利于使回收效率长期保持恒定水平，并显著降低热交换器的维护和清洁成本。

组合式排风和送风 Extenso 装置具有独特优势，可在紧凑的单台装置中提供空气对空气和空气对水热传递。这使得能量能够回收到家用热水中，即使在送风不需要热量时亦如此。如此可实现前所未有的能源节约！



## 通过将 M.A.R.V.E.L. 与热回收相结合，最大限度节约能源！

PolluStop、Aerolys 和 Extenso 装置完全兼容了 M.A.R.V.E.L. 技术，这项技术可打造最高效的按需控制通风系统。

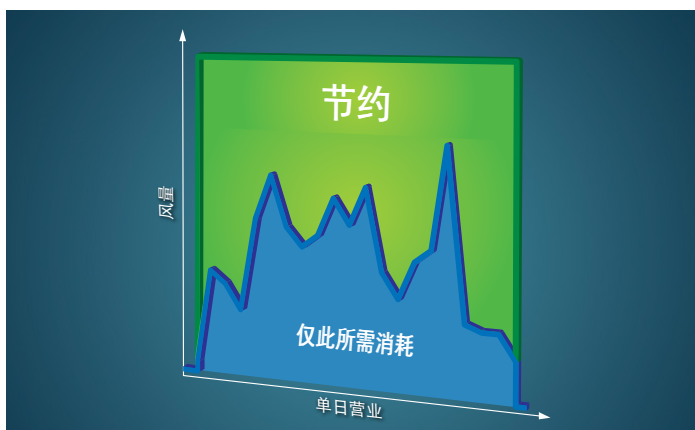
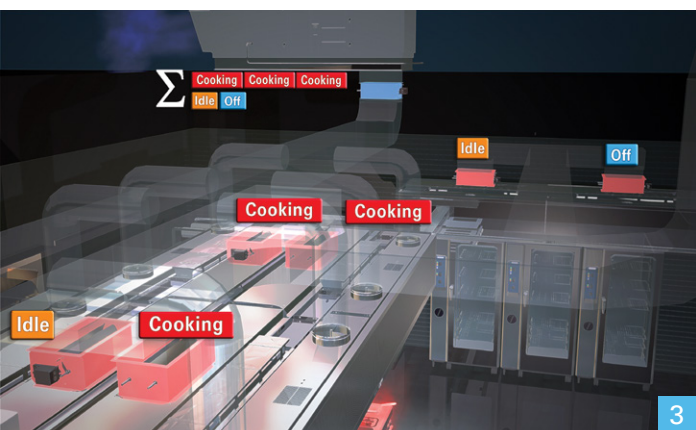
M.A.R.V.E.L. 具有独特功能，可以完全独立地，根据烹饪活动，调节每个烟罩的排风量。在只有一个排油烟罩需要增加排风量时，其余排油烟罩将继续保持低流量工作。通风天花板烟罩的工作原理与之相同。这项创新最高可降低 64% 的排风量，因而大幅节约能源，并且不会增加热回收费用。

亮点：M.A.R.V.E.L. 连续调节风扇的速度，从而以最小压力达到所需的流量。这样可以将功耗保持在最低水平。

M.A.R.V.E.L. 目前最高效的按需控制通风系统，可同时在空气调节和风机运行方面节省大量费用。结合使用热回收功能，可最大限度节约能源。

您确实不准备将 PolluStop、Aerolys 和 Extenso 装置与 M.A.R.V.E.L. 结合吗？





1 - M.A.R.V.E.L. 扫描 烹饪设备的表面以实时确定烹饪用具的状态：关闭、怠速或烹饪中。

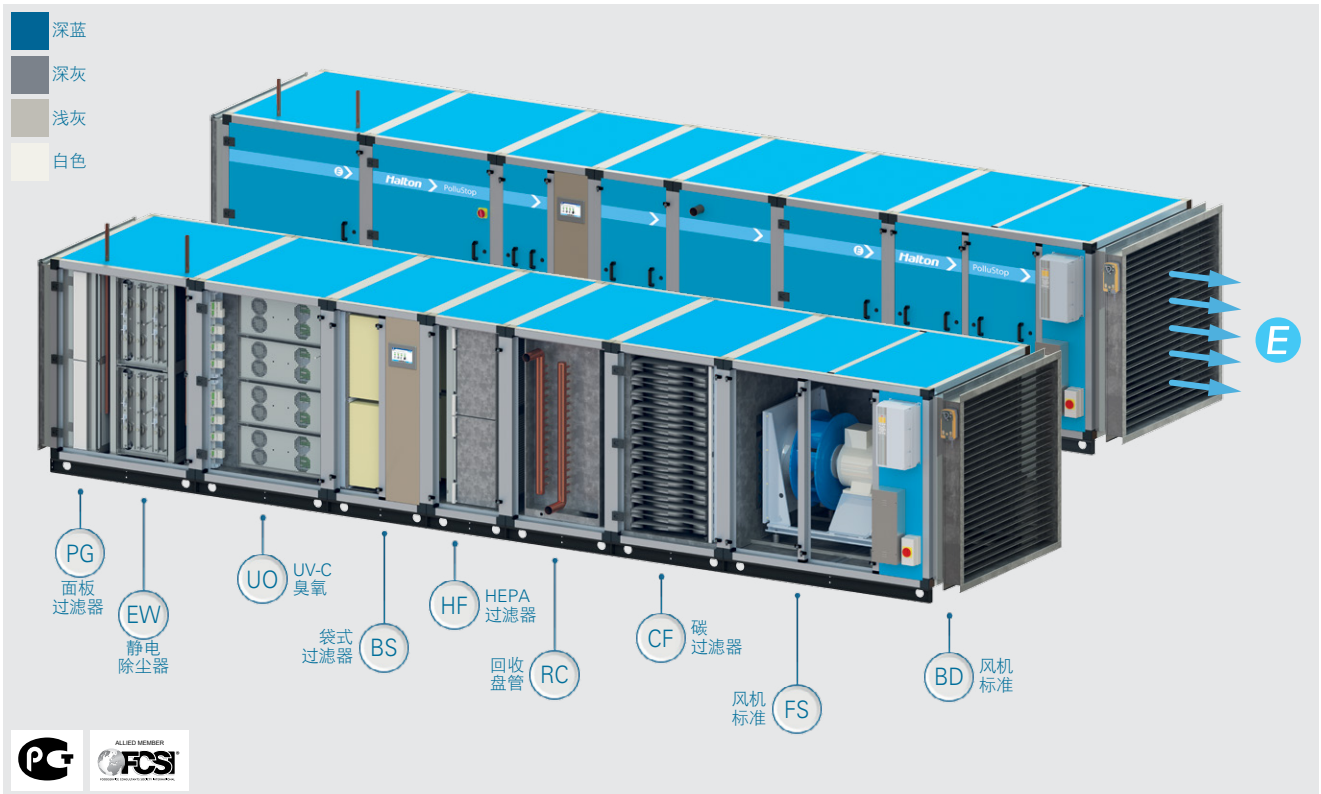
2 - 3 - 一旦排风量确定，ABD 调节阀就会通过调节位置来适应每个排油烟罩的排风量需求。PolluStop 和 Aerolys 装置会相应调节其速度。

4 - 结合 Capture Jet™ 技术，M.A.R.V.E.L. 最大限度地节约对吹送至厨房内的新鲜空气予以加热或冷却时所需的能耗。



# PST PolluStop

带污染控制和热量回收功能的排风装置  
双层面板高效静电除尘器



静电除尘器  
消除  
超细颗粒

Capture Ray™ 技术  
中和  
油脂蒸汽  
和油脂颗粒

NFX 活性炭过滤器  
控制臭氧排放

空气/水回收盘管  
通过热回收  
来预热空气  
或水

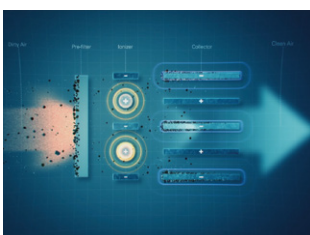
过滤器检测  
持续  
控制  
过滤器负荷

风机监控  
控制平台  
风机速度控制  
(恒定气流)

可与 M.A.R.V.E.L. 搭配使用 (MRV)  
排风量减少高达 64%

平衡控制  
调节  
送风与排风

Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



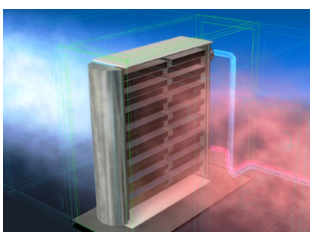
### 静电除尘器

消除气流中不必要的水分以及大部分微粒物质。还可延长下游过滤器的使用寿命！



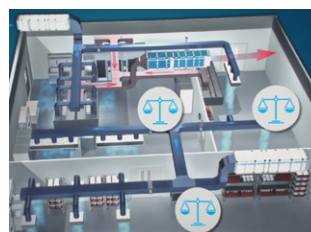
### Capture Ray™ 技术

借助紫外线对油脂的中和作用，加上油脂气味散发的大幅减少，您可以根据需要在任何地点开设厨房，并确保安全。



### 热回收

Capture Ray™ 技术的使用可以最大程度减少电池维护需求，并确保最佳性能。



### 平衡控制

PST 控制装置可以始终确保排风和送风之间的平衡，从而防止污染区域的空气转移到洁净区域。安全第一！

## 应用

PolluStop 不论是集成在排油烟罩、天花烟罩还是自身装置当中，皆可与 Capture Ray™ 技术配合使用。UV-C 灯可以中和初级过滤系统中未滤除的油脂颗粒。通过将灯增加到合适的数量，可以最大限度减少烹饪气味，甚至可以无需屋顶排气。NFX 活性炭过滤器用于在烹饪设备未以最大负荷运行时吸附 UV-C 灯产生的多余臭氧。

经过 UV 处理后，便可以安全、有效地使用 PolluStop 装置中的可选回收盘管，几乎无需维护。还可用于预先调节新鲜空气，或预加热家用热水。

- 专为密集城市地区的厨房而打造。
- 提供各种规格的装置，从 3,240 到 38,880 m³/h 不等。

- 烹饪气味小，不影响周边居民。
- 集成热回收盘管有助于节省能源，实现长期的可持续发展。
- 该装置的双层面板当中内置隔音设备。
- 三个控制系统：第一个控制过滤器压力损失，第二个控制抽风机速度，第三个控制 UV-C 灯。
- 而且这三个系统均通过一个用户界面选件 Halton 触摸屏进行操控。
- 支持外部安装和垂直安装。提供多种附加服务，比如集成所有装置的控制系統，包括变频器。

## POLLUSTOP 控制系统



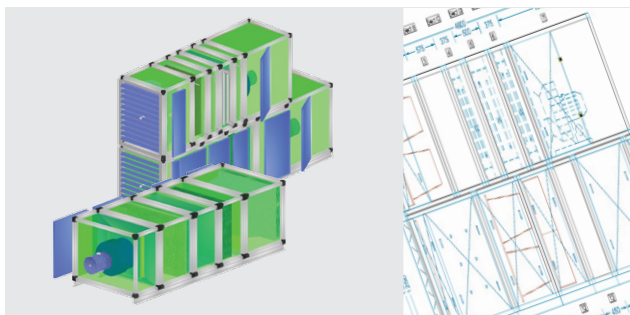
### Halton 触摸屏作为用户界面

PolluStop 控制装置是 Halton 餐饮服务控制平台的组成部分，该平台用于掌管控 Halton 高性能厨房理念中的所有解决方案。所有解决方案均可通过独特、功能齐全且简便直观的通讯界面管理：Halton 触摸屏。

**过滤器控制系统** 专用于测量过滤器压力损失。如果需要更换过滤器，它将会通知用户或远程维护操作员。而且还可报告任何安装错误。

**风机控制系统** 无论是否内置于 Pollustop 装置中，都可以调节转速，保持气流稳定，不管过滤器压损如何。当过滤器压损增加时，它会逐渐提高风机的速度。

## HALTON 选型软件



Halton 选型软件能够帮助您设计和制作 PolluStop、Aerolys 和 Extensio 装置。该软件可提供详细可靠的技术规格，包括压降、电负荷、风机和噪声等数据。

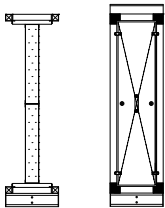


规格和尺寸

PST 规格 <sup>(1)</sup>	01	02	03	03-E	04	05	05-E	06	07	07-E	08	09	09-E	10
风量 [m³/h]	3240	6480	9720	12960	16200	19440	24300	29160	34020	38880				
风量 [m³/s]	0.9	1.8	2.7	3.6	4.5	5.4	6.75	8.1	9.45	10.8				
高度 [mm]	750	750	1050	1350 <sup>(2)</sup>	1350	1650	1350 <sup>(2)</sup>	1350	1650	1950 <sup>(2)</sup>	1950	2250	1950 <sup>(2)</sup>	1950
宽度 [mm]	730	1330	1330	1030 <sup>(2)</sup>	1330	1330	1630 <sup>(2)</sup>	1930	1930	1630 <sup>(2)</sup>	1930	1930	2230 <sup>(2)</sup>	2530

(1) 若排气量高达 68,880 m³/h (18 m³/s, 可按需提供 11 到 14 规格)  
 (2) 当 Pollustop 有带 Halton 静电过滤器 (ESP)

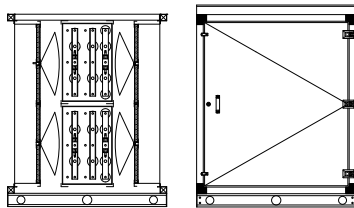
**PG** 板式过滤器 (G4)  
独立式



400

- 用途: 消除中型颗粒。
- 级别: 折叠过滤器 G4 (EU4)。
- 对于 5 微米及以上的颗粒, 效率 > 95%。
- 介质: 棉花和合成纤维。
- 根据 EN 1886:2007 制造。
- 100% 可焚烧。

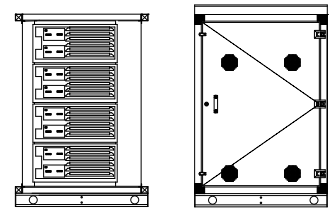
**EW** ESP  
自带自动水洗功能



1200

- 超高效率型号 (ESP)。
- 用途: 适合用于消除排气流中的多余水分和微粒。
- 内有热水/清洁剂清洗系统, 可以进行原位清洗。
- 需要始终连接排污口。
- 包含下游筛网过滤器。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

**UO** UV-C 处理  
臭氧

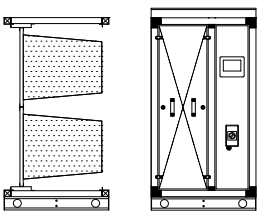


1000

- 基于 UV-C (紫外线) 的 Halton Capture Ray™ 技术。
- 石英管内包含会产生臭氧的灯。
- 用途: 消除空气中的油脂并减少烹饪气味。
- 理想安装位置是排油烟罩内部, 但是可以安置在 PolluStop 装置内。
- 灯数量取决于烹饪操作 (设备和菜单)。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

**ED** ESP  
不带自动水洗功能

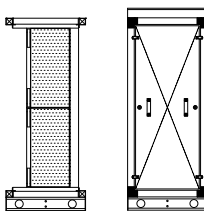
**BS** 袋式过滤器  
短袋



800

- 用途: 消除中型颗粒。
- 级别: F9 (EU9), 8 个短袋。
- 对于 0.4 微米及以上的颗粒, 效率 > 95%。
- 介质: 玻璃纤维。
- 使用 Halton 静电除尘器 (EW) 可以将使用寿命提高至少 80%。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

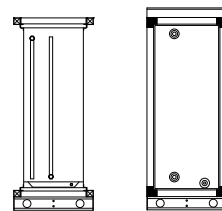
**HF** HEPA  
过滤器



600

- 用途: 消除超细颗粒。
- 级别: HEPA (高效捕尘器) 过滤器 H10 (EU10)。
- 对于 0.3 微米及以上的颗粒, 效率 > 95% DOP。
- 介质: 由波状铝板分隔的防水百褶玻璃纸。
- 不适合高湿度空气。
- 使用 Halton 静电除尘器 (EW) 可以将使用寿命提高至少 80%。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

**RC** 回收  
盘管



600

- 热传递效率高达 45-50%。
- 适合空气对空气和/或空气对水传递。
- 无交叉污染风险。
- 在夏季可传递清凉。
- 铜管及铝翅片。
- 排数根据具体工作量确定。
- 含除湿器 (对 PolluStop 至关重要)。
- 如需要可提供加压组 (包含在 Extensio 中)。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

模块	压力损失 $\Delta P$ [Pa]			使用寿命取决于烹饪活动 [周]		
	洁净	脏污	超负荷	轻 (1)	中 (2)	重 (3)
PG 板式过滤器 (G4)	55	125	150	8..10	4.8	3
EW / ED 静电除尘器	125..250			-	-	-
UO UV-C 处理 (臭氧)	50			13,000 小时		
BS 袋式过滤器 (长袋)	190	250	450	16..20 / 29..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)	6 / 11 (ESP)
HF HEPA 过滤器	155	400	550	25..35 / 45..63 (ESP)	12..20 / 22..36 (ESP)	8..10 / 14..18 (ESP)
CF 碳过滤器	65	140	160	104	78	52
RC回 收盘管	150..250			-	-	-

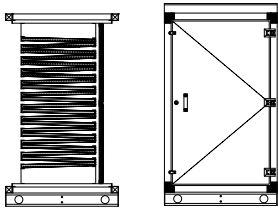
(ESP) 使用 Halton 静电除尘器可以延长使用寿命

(1) 轻型: 所有电烹饪和蒸煮设备。

(2) 中型: 混合使用燃气灶/电炊具、油炸器具。

(3) 重型: 各类燃气灶, 以及与固体燃料、碳烤和烧烤相关的用具。各种东方烹饪用具。生产型厨房所用的高产出烹饪器具。

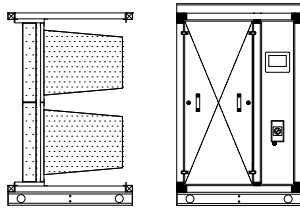
CF 碳过滤器



◀ 850 ▶

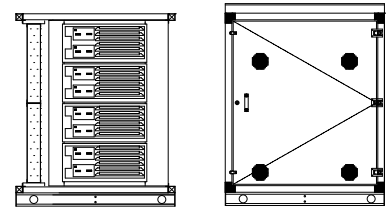
- 用途: 消除 UV-C 灯产生的多余臭氧。
- 级别: NFX 活性炭颗粒。
- 介质: 椰壳活性炭 (环保)。
- 标配 25 mm G4 后置板式碳过滤器。
- 根据 EN 1886:2007 制造。
- 内有颜色标记可指示过滤器使用寿命。

PG + BS



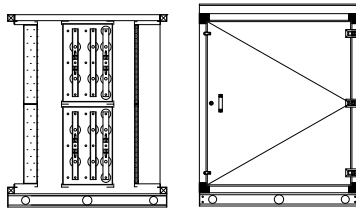
◀ 940 ▶

PG + UO



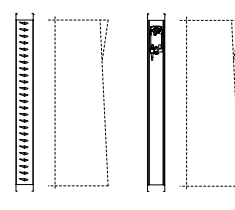
◀ 1200 ▶

PG + ED



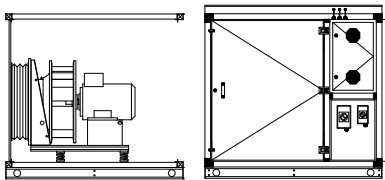
◀ 1200 ▶ ED only  
L=1000

BD 止回阀



130

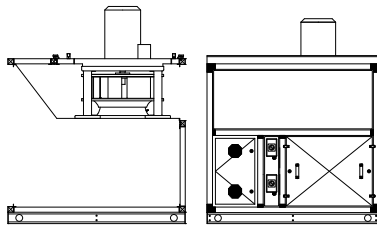
FS 风扇标准



◀ PST 1/7: 1560  
PST 8/10: 2060 ▶

- 高制造标准最大程度延长使用寿命。
- 高效直驱式风机。
- 出色的动态平衡 (将震动降到最低)。
- 温度额定值高达 40°C。
- 可变频率驱动。
- 总压力达 2000 Pa。

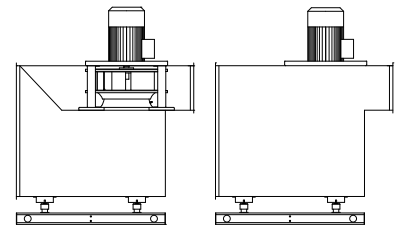
FO 风扇气流发动机



◀ PST 1/7: 1560  
PST 8/10: 2060 ▶

- 高制造标准最大程度延长使用寿命。
- 高效直驱式风机。
- 出色的动态平衡 (将震动降到最低)。
- 温度额定值高达 120°C。
- 可变频率驱动。
- 总压力达 2000 Pa。

FF 风扇防火



◀ PST 1/7: 1560  
PST 8/10: 2060 ▶

- 高制造标准最大程度延长使用寿命。
- 高效直驱式风机。
- 出色的动态平衡 (将震动降到最低)。
- 温度额定值高达 400°C。
- 工作和防火模式均可用。
- 可变频率驱动。
- 总压力达 2000 Pa。



### 可选过滤器旁通

在明令规定当发生火灾时必须让风机保持运行以消除火灾引发的烟雾（以便人员和顾客安全疏散）的国家或地区，过滤器必须设置旁通。火灾会产生大量的颗粒，从而在短时间内阻塞过滤器，致使排风量大幅减少，增加疏散难度。

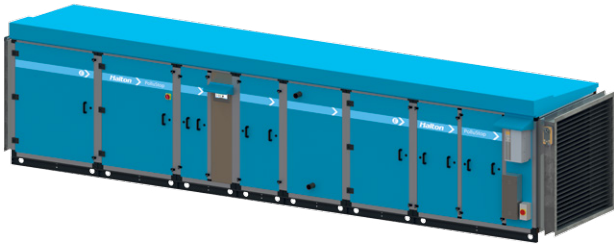
PolluStop 装置可以配备一个旁通选项。其原理基于使用 3 个控制阀：

- (1) 装置进气口处设一个常开 (NO) 的控制阀，配备一个熔断片和锁紧机构。
- (2) 旁通进气口处设一个常关 (NC) 控制阀，采用电子操作。
- (3) 装置排气口处设一个常开 (NO) 控制阀，将过滤器隔开，也采用电子操作。

旁通进气口和排气口之间的连接管防火。其他规格可订制。

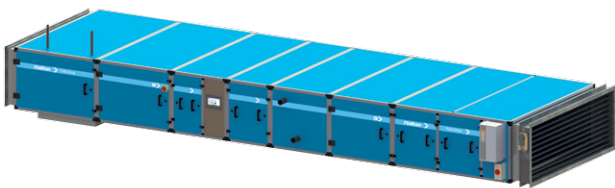


### 室外安装



PolluStop、Aerolys 和 Extensio 装置可安装在室外。在此种情况下，需具有特殊的防风雨屋顶。触摸屏防护等级为 IP65，如需要，也可安装在装置上。

### 扁平式设计



PolluStop 和 Aerolys 装置有扁平版，可以安装在空间有限的吊顶上。鉴于出入口的限制，扁平式设计仅提供 4 种尺寸。

### 消声器



PolluStop、Aerolys 和 Extensio 皆可内置消声器，可选配用于受污染气流的聚酯薄膜衬套。专用于降低管道内的噪声传播。标配为 100mm 通风道和 200mm 分流器，提供 900mm、1200mm 和 1500mm 三种长度选项。有关特定噪声要求，请考虑咨询专业降噪建议。



Deutsche Post Zentrale (德国波恩)



Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) (德国)

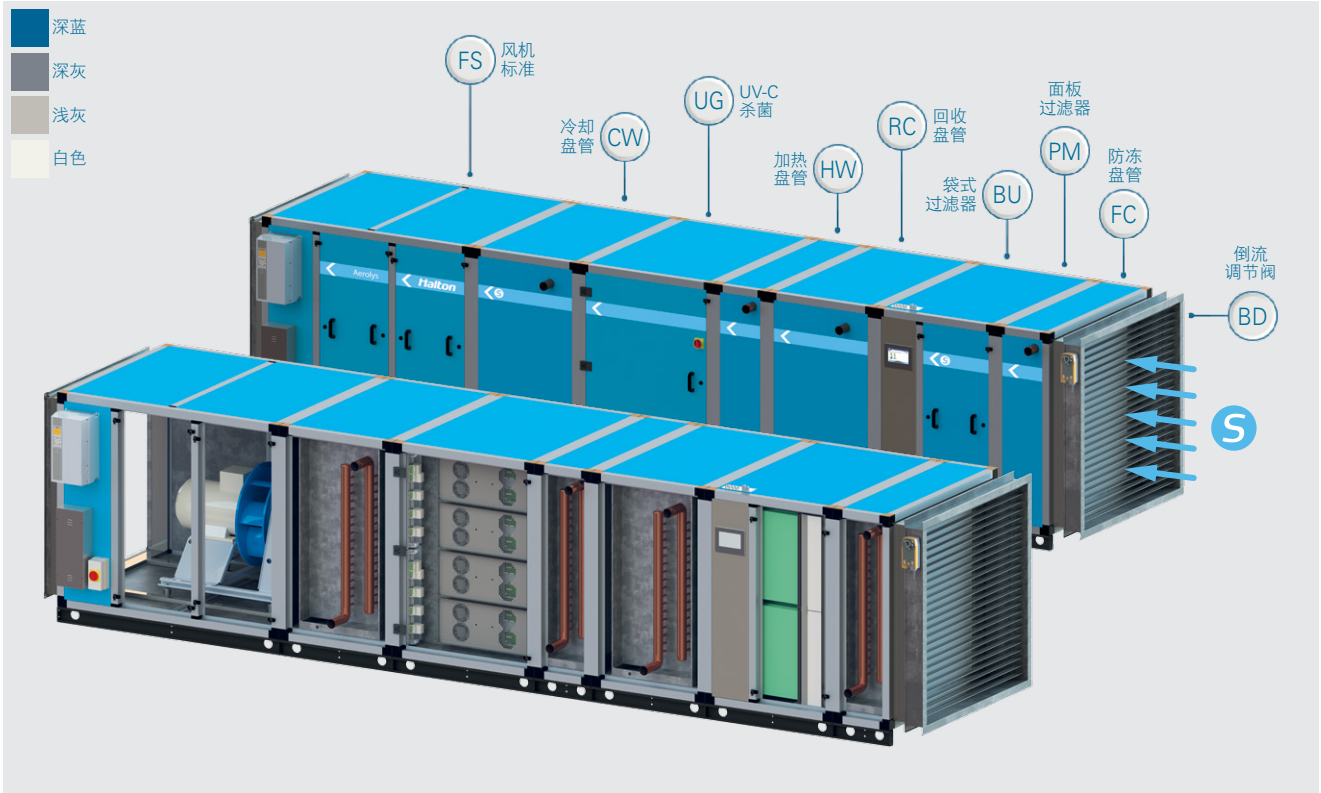


George Brown hotel school (加拿大多伦多)





带空气质量控制和热量回收功能的送风装置  
"Urban Pack" 过滤器，双层面板



UV-C 杀菌  
中和  
空气中携带的  
细菌



浸渍碳  
过滤器  
减少城市  
污染



空气/水回收盘管  
通过热回收  
来预热空气  
或水



过滤器检测  
持续  
控制  
过滤器负荷



风机监控  
控制平台  
风机速度控制  
(恒定气流)



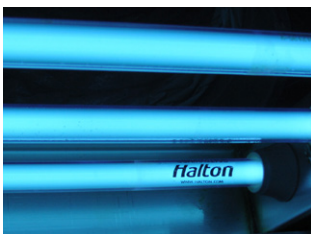
平衡控制  
调节  
送风与排风



可与 M.A.R.V.E.L. 搭配使用 (MRV)  
排风量减少高达 64%



Halton 触摸屏 (HTS)  
适合所有系统的  
独特且直观的  
用户界面



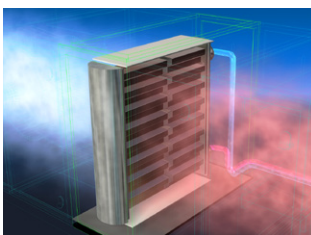
**UV-C 杀菌灯**

当暴露于 UV-C 灯中时，病毒和细菌会丧失繁殖能力。它们会很快失去传染性，不再活动。安全第一！



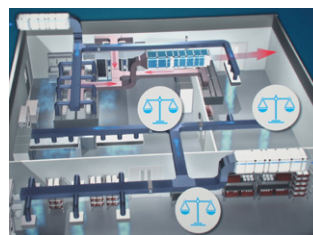
**C浸渍碳过滤器**

可以减少进入的二氧化碳和其他不需要的气体。与 UV-C 杀菌灯一同构成 Halton Urban Pack。纯净、卫生的空气！



**热回收**

Capture Ray™ 技术的使用有助于最大程度减少电池维护需求，并确保最佳性能。



**平衡控制**

ARL 控制装置可以始终确保排风和送风之间的平衡，从而防止污染区域的空气转移到洁净区域。安全第一！

## 应用

Aerolys 系列送风处理装置用于与成功的 PolluStop 污染控制装置系列协同工作，并对其加以补充。

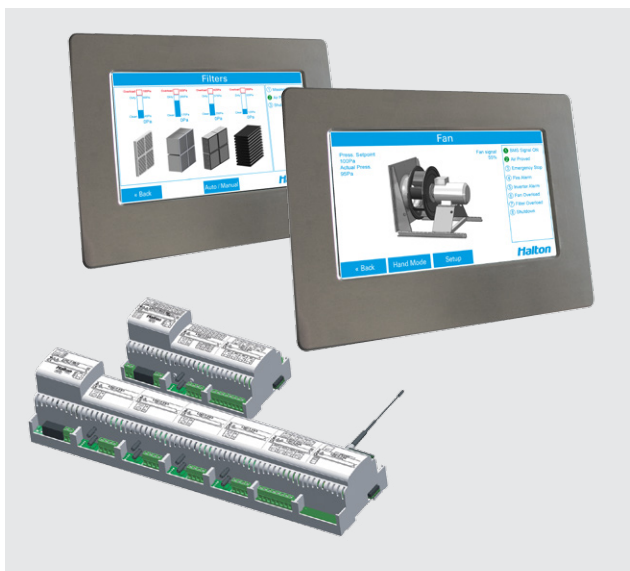
Aerolys 装置的主要功能不仅仅是将替换空气送到商业厨房，还包括确保空气的质量优质。

与 PolluStop 系列一样，Aerolys 的设计理念基于单独的模块，这些模块依据特定项目的具体要求进行选择。

- 专为密集城市地区的厨房而打造。
- 提供各种规格的装置，从 3,240 到 38,880 m<sup>3</sup>/h (0.9 到 10.8 m<sup>3</sup>/h) 不等
- 选定装置可与 PolluStop 装置中集成的能源回收盘管协同使用，提供空气对空气和/或空气对水热传递。
- 提供低温热水、间接燃气或电加热设施相关选件。
- 提供冷水或直接膨胀式 (dx) 冷却设施相关选件。
- 提供消声器，可以降低管道内噪声等级。

- 带有 Halton 独特的“Urban Pack”，内含超高效板式过滤器、浸渍长袋式过滤器以及不产生臭氧的 UV 杀菌灯。该套装可以确保为厨房、食物和工作人员供应洁净且无菌的空气。
- 可以完全集成至 Halton 控制平台。
- 提供 4 种颜色的外部绝缘板（深蓝、浅灰、深灰或白色）。
- 该装置的双层面板当中内置隔音设备。
- 一体式控制系统，可以监控过滤器压力损失，控制风机速度并监控 UV-C 灯。
- 而且这三个系统均通过一个用户界面选件 Halton 触摸屏进行操控。
- 支持外部安装。提供多种附加服务，比如可变频率驱动或其他监控系统。

## AEROLYS 控制系统



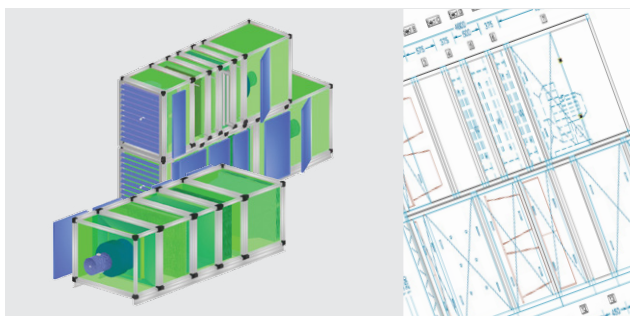
### Halton 触摸屏作为用户界面

Aerolys 控制装置属于 Halton 餐饮服务控制平台的组成部分，该平台用于掌管控 Halton 高性能厨房理念中的所有解决方案。所有解决方案均可通过独特、功能齐全且简便直观的通讯界面管理：Halton 触摸屏。

**过滤器控制系统** 专用于测量过滤器压力损失。如果需要更换过滤器，它将会通知用户或远程维护操作员。而且还可报告任何安装错误。

**风机控制系统**（无论是否内置于 Aerolys 装置中），可以调节转速，保持风量稳定，不论过滤器压力损失如何。此外，还可在过滤器压力损失增加时，逐步增加风机速度。

## HALTON 选型软件



Halton 选型软件能够帮助您设计和制作 PolluStop、Aerolys 和 Extensio 装置。该软件可提供详细可靠的技术规格，包括压降、电负荷、风机和噪声等数据。

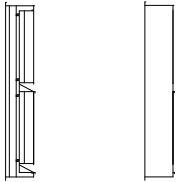


## 规格和尺寸

ARL 规格*	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
风量 [m³/h]	3240	6480	9720	12960	16200	19440	24300	29160	34020	38880
风量 [m³/s]	0.9	1.8	2.7	3.6	4.5	5.4	6.75	8.1	9.45	10.8
高度 [mm]	750	750	1350	1350	1350	1350	1950	1950	1950	1950
宽度 [mm]	730	1330	1030	1330	1630	1930	1630	1930	2230	2530

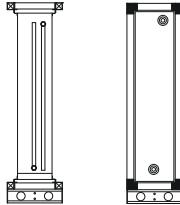
\* 尺寸11至14按要求提供，排风量最高可达68,800 (18 m³/s)

## SL 防沙百叶窗

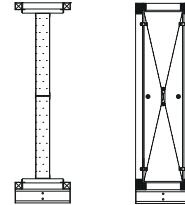


205

## FC 防冻盘管

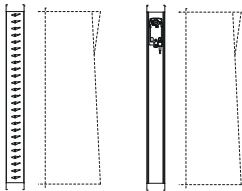


400

 PM 板式过滤器  
M5


400

## BD 止回阀



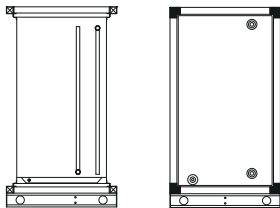
130

- 用途：保护装置免遭外部冷空气侵入，进而破坏设备。
- 通常可将进入空气的温度升高到 5°C。
- 铜管及铝翅片。
- 排数根据具体工作量确定。
- 如需要，可以提供 3 向分流阀组。
- 通常假定现场供应 LPHW（低压热水）。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

- 用途：消除中型/微型颗粒。
- 级别：超高效折叠过滤器 M5 (EU5)。
- 对于 5 微米及以上的颗粒，效率 > 97%。
- 介质：合成玻璃纤维纸。
- 根据 EN 1886:2007 制造。
- Halton Urban Pack 组件，用在需要严格控制进入空气质量的地点。
- 100% 可焚烧

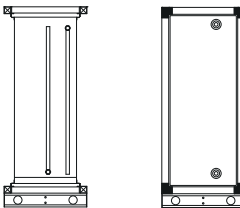
- 电动关断阀。
- 保护 AHU 免遭潮气和冷空气侵入。
- 采用镀锌钢板制造。

## CW 冷水盘管



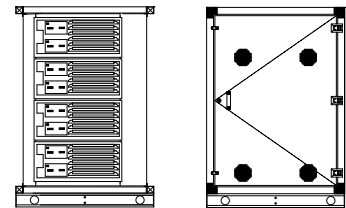
◀ 800 ▶

- 铜管及铝翅片。
- 排数根据具体工作量确定。
- 标配包含除湿器。
- 带有排污盘和接口。
- 通常假定现场供应冷水。
- 如需要，可提供 3 向调节阀。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

 HW 加热盘管  
低压热水


◀ 600 ▶

- 可以用作防冻和/或工作盘管。
- 铜管及铝翅片。
- 排数根据具体工作量确定。
- 如需要，可提供 3 向调节阀/分流阀组。
- 通常假定现场供应 LPHW（低压热水）。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

 UG UV-C 处理  
杀菌


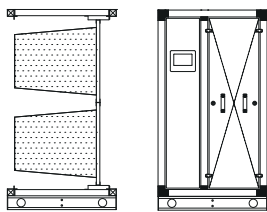
◀ 1000 ▶

- 用途：用于需要消除/减少细菌的 Aerolys 装置（Halton“Urban Pack”产品的一部分）。
- 石英管内包含会产生臭氧的 UV 灯。
- Halton Urban Pack 组件，用在需要严格控制进入空气质量的地点（医院、养老院、公共建筑等）。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

## HE HG 燃气和电气选项

模块	压力损失 $\Delta P$ [Pa]			使用寿命取决于应用[周]		
	洁净	脏污	超负荷	乡村	半乡村	城市
FC 防冻盘管		20 到 50		-	-	-
PM 板式过滤器 (M5)	60	150	250	8..10	4..8	3
CW 冷水盘管		150 到 200		-	-	-
HW 加热盘管 (LPHW)		20 到 50		-	-	-
UG UV-C 处理 (杀菌)		50			13,000 小时	
BU 袋式过滤器 (城市, 长袋)	85	250	450	35..45	25..35	15..25
BL 袋式过滤器 (长袋)	130	250	450	35..45	25..35	15..25
RC 回收盘管		150..250		-	-	-

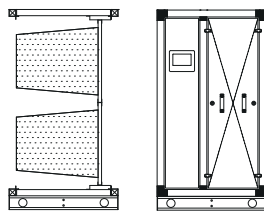
### BU 袋式过滤器 城市, 长袋



◀ 790 ▶

- 用途: 消除微型颗粒并减少有毒气体。
- 级别: F7 (EU7), 10 个长袋。
- 介质: 玻璃纤维和广谱碳。浸渍碳用于减少有毒气体。
- 对于 0.4 微米及以上的颗粒, 效率 > 88%。
- Halton Urban Pack 组件, 用在需要严格控制进入空气质量的地点 (医院、养老院、公共建筑等)。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

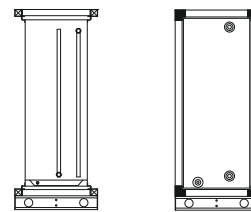
### BL 袋式过滤器 长袋



◀ 800 ▶

- 用途: 消除中型/微型颗粒。
- 级别: F9 (EU9), 12 长袋。
- 对于 0.4 微米及以上的颗粒, 效率 > 96%。
- 介质: 玻璃纤维。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

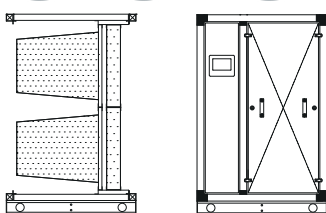
### RC 回收盘管



◀ 600 ▶

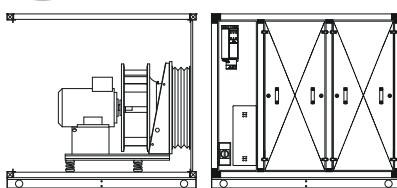
- 热传递效率高达 45-50%。
- 适合空气对空气和/或空气对水传递。
- 无交叉污染风险。
- 在夏季可传递清凉。
- 铜管及铝翅片。
- 排数根据具体工作量确定。
- 包含除湿器。
- 如需要, 可提供加压组。
- 根据 EN 1886:2007 制造。

### PM + BU 或 BL



◀ 940 ▶

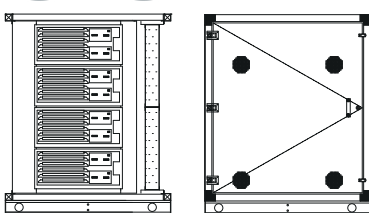
### FS 风扇 标准



◀ 1560 ▶

- 高制造标准最大程度延长使用寿命。
- 高效直驱式风机。
- 出色的动态平衡 (将震动降到最低)。
- 温度额定值高达 40°C。
- 可变频率驱动。
- 总压力达 2000 Pa。

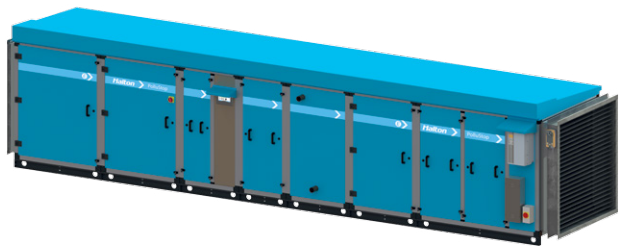
### PM + UG



◀ 1200 ▶

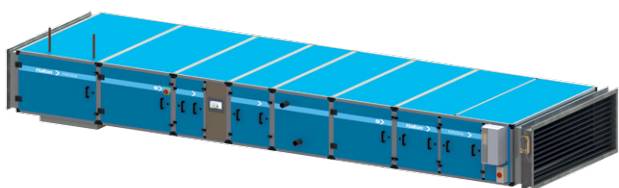


## 室外安装



PolluStop、Aerolys 和 Extenso 装置可安装在外部。在此种情况下，需具有特殊的防风雨顶篷。触摸屏防护等级为 IP65，如需要，也可安装在装置上。

## 扁平式设计

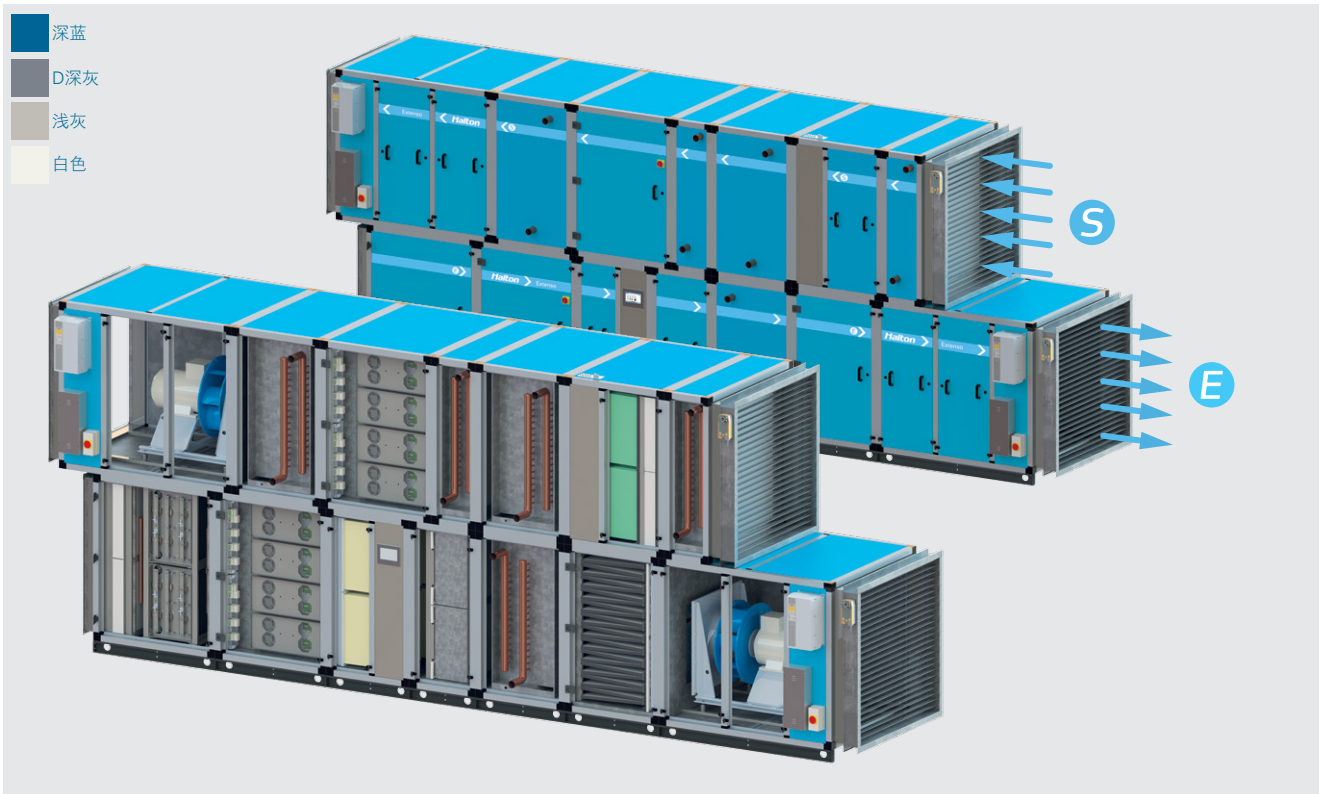


PolluStop 和 Aerolys 装置有扁平版，可以安装在空间有限的吊顶上。鉴于出入口的限制，扁平式设计仅提供 4 种尺寸。

## 消声器



PolluStop、Aerolys 和 Extenso 皆可内置消声器，可选配用于受污染气流的聚酯薄膜衬套。专用于降低管道内的噪声传播。标配为 100mm 通风道和 200mm 分流器，提供 900mm、1200mm 和 1500mm 三种长度选项。有关特定噪声要求，请考虑咨询专业降噪建议。



#### 应用

##### Extenso，2 款优秀产品集于一身！

Extenso “组合”空气处理装置系列适用于需在单台紧凑的集成装置中融入 PolluStop 污染控制功能和 Aerolys 供气空气处理功能的项目。

Extenso 具备 PolluStop 和 Aerolys 系列的所有功能和选项，但占用空间只是两者的一半。对于厂房或屋顶，这类空间有限的项目而言，这一点尤为重要。

- 专为密集城市地区的厨房而打造。
- 提供各种规格的装置，从 3,240 到 38,880 m<sup>3</sup>/h 不等。
- 可配置为“堆叠式”（叠加放置）或“并排式”（并排放置）。
- 如选中，可加入对应合适的能源回收盘管，提供空气对空气和/或空气对水热传递。
- 可以完全集成至 Halton 控制平台。
- 提供 4 种颜色的外部绝缘板（深蓝、浅灰、深灰或白色）。
- 烹饪气味小，减少尊敬邻里。
- 集成热回收盘管有助于节省能源，实现长期的可持续发展。
- 该装置的双层面板当中内置隔音设备。
- 一体式控制系统，可以监控过滤器压力损失，控制风机速度并监控 UV-C 灯。
- 而且这三个系统均通过一个用户界面 Halton 触摸屏进行操控。
- 支持外部安装。提供多种附加服务，比如可变频率驱动或其他监控系统。





Dai Pai Dong restaurant, Rosewood hotel (阿联酋阿布扎比)



Yu An restaurant, Atlantis hotel (阿联酋迪拜)



Landesbank Baden Württemberg (德国斯图加特)





Die Speisemeisterei, Schloss Hohenheim (斯图加特, 德国)



Business Garden (波兹南, 波兰)



Haevichi Atrium (济州岛, 韩国)





[www.halton.com/foodservice](http://www.halton.com/foodservice)

### Halton 制造设施

#### 法国

Halton 餐饮服务  
Zone Technoparc Futura  
CS 80102  
62402 Béthune Cedex  
电话: +33 (0)1 80 51 64 00  
传真: +33 (0)3 21 64 55 10  
[foodservice@halton.fr](mailto:foodservice@halton.fr)  
[www.halton.fr](http://www.halton.fr)

#### 美国

Halton  
101 Industrial Drive  
Scottsville, KY 42164  
电话: +1 270 2375600  
传真: +1 270 2375700  
[sales.us@halton.com](mailto:sales.us@halton.com)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

#### 亚太区

Halton Group Asia Sdn Bhd  
PT 26064  
Persiaran Teknologi Subang  
Subang Hi-Tech Industrial Park  
47500 Subang Jaya, Selangor  
电话: +60 3 5622 8800  
传真: +60 3 5622 8888  
[sales@halton.com.my](mailto:sales@halton.com.my)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

#### 德国

Halton 餐饮服务  
Tiroler Str. 60  
83242 Reit im Winkl  
电话: +49 8640 8080  
传真: +49 8640 80888  
[info.de@halton.com](mailto:info.de@halton.com)  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

#### 加拿大

Halton 室内气候系统  
1021 Brevik Place  
Mississauga, Ontario  
L4W 3R7  
电话: +905 624 0301  
传真: +905 624 5547  
[sales.ca@halton.com](mailto:sales.ca@halton.com)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

#### 中国

Halton Ventilation (Shanghai) Co., Ltd  
浩盾通风设备(上海)有限公司  
上海市浦东新区龙阳路 2277 号 701 室  
邮编 201204  
电话: +86 (0)21 6887 4388  
传真: +86 (0)21 6887 4568  
[halton.cn@halton.com](mailto:halton.cn@halton.com)  
[www.halton.cn](http://www.halton.cn)

#### 英国

Halton 餐饮服务  
11 Laker Road  
Airport Industrial Estate  
Rochester, Kent ME1 3QX  
电话: +44 1634 666 111  
传真: +44 1634 666 333  
[foodservice.uk@halton.com](mailto:foodservice.uk@halton.com)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

#### 巴西

Halton Refrin  
Rua Antonio de Napoli, 539 Parada de  
Taipas  
CEP 02987-030  
São Paulo - SP  
电话: +55 11 3942 7090  
[vendas@haltonrefrin.com.br](mailto:vendas@haltonrefrin.com.br)  
[www.haltonrefrin.com.br](http://www.haltonrefrin.com.br)

Halton 已制定持续产品开发政策, 因此我们保留在不预先通知的情况下随时修改设计和规格的权利。更多详细信息, 请咨询离您最近的 Halton 代理。

版权所有。未经出版者预先书面许可, 不得以任何形式或方式, 包括复印, 录音, 或其他电子或机械形式, 复制, 发行或转载本出版物中任何内容, 在版权法所允许的评论及非商业用途下的简要引述除外。