

JES – Système Jet Extraction (CE)



Description

Le système d'extraction cyclonique JES a été spécialement conçu pour les pôles de cuisson ouverts ou les concepts de cuisson "architecturaux" avec équipements de puissance moyenne comme les grils, grils charbon, woks, plaques de cuisson etc.

- Conçu pour souligner l'esthétique et l'architecture des zones de cuisson spectacle ou de distribution.
- Economies d'énergie grâce à un excellent rapport extraction/efficacité.
- 95 % d'efficacité de captation grâce aux effets combinés de l'extraction cyclonique combinée et de la proximité du plateau en verre des équipements de cuisson (aucune dispersion des odeurs ou de la fumée).
- Particulièrement adapté aux îlots de cuisson confrontés à des phénomènes de balayage dû à des courants d'air horizontaux (engendré par la présence d'autres systèmes d'extraction ou de hottes à proximité).
- Confort thermique et acoustique optimum sur le poste de travail grâce aux faibles débits extraits.
- Les matériaux de surface lisses et les angles arrondis permettent de réduire la maintenance à de simples et économiques opérations de nettoyages.
- Réduction du coût d'entretien des gaines grâce aux **filtres AS** haute efficacité.
- En option, l'anneau lumineux assure un éclairage de base et surligne le contour du plateau en verre d'un bel effet lumineux.
- En option, l'éclairage culinaire LED **Halton Skyline** contribue au meilleur confort visuel des utilisateurs, à l'amélioration de la sécurité et augmente les économies d'énergie.
- La plaque de verre fait office de pare-haleine tant pour les invités que pour le personnel.
- Meilleure utilisation de la lumière naturelle éventuelle et impression de volume grâce à l'absence de retombées de hottes.
- Technologie UV-C **Capture Ray™** en option

- Compatible avec le système d'extinction automatique FSS.
- Possibilité de couleur sur mesure en accord avec le décor.

Plus d'information sur les principales technologies intégrées

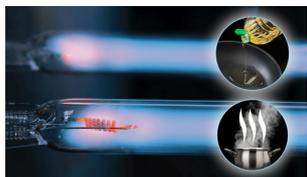


Jet Extraction

Halton Skyline

Combinaisons recommandées avec d'autres produits ou technologies

Pour améliorer davantage encore les performances de votre cuisine, qu'il s'agisse des économies d'énergie, de la sécurité, de la Qualité de L'environnement Intérieur (QEI) ou de l'impact de la cuisine sur l'environnement, voici quelques combinaisons avec d'autres produits ou technologies Halton que nous vous recommandons.



Réduisez le coût de nettoyage des gaines, améliorez votre sécurité et réduisez l'impact de votre cuisine sur le voisinage

Optez pour la technologie de neutralisation des graisses et odeurs [Capture Ray™](#)



Optimisez le coût de nettoyage des gaines et augmentez davantage encore votre sécurité

Optez pour le système de surveillance du niveau des dépôts de graisse dans les gaines [KGS](#)



Accédez à la tranquillité d'esprit d'une sécurité incendie sans compromis

Optez pour le système d'extinction automatique pré-installé d'usine [FSS](#)

Dimensions

A – Modèle standard

B – Modèle avec option anneau lumineux

C – Modèle avec option anneau lumineux et Halton Skyline

