KCJ-UV – Plafond filtrant UV Capture Ray™ (CE)

Description

Le plafond filtrant KCJ-UV est de conception identique au plafond à **Jets de Captation** KCJ avec l'avantage supplémentaire d'être équipé de la technologie UV **Capture Ray™**.

Elle est utilisée pour neutraliser les graisses véhiculées par l'air extrait. En sélectionnant avec précaution le nombre de lampes UV, les odeurs sont réduites à un niveau si faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air extrait en toiture des bâtiments. Oubliez les problèmes de voisinage et de sécurité, implantez votre restaurant où bon vous semble et bénéficiez d'importantes économies sur votre facture énergétique ainsi que sur les coûts de nettoyage des gaines.

- HACCP certified (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Le plafond KCJ-UV combine les avantages des plafonds KCJ avec ceux de la technologie Capture Ray™.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : **Filtres cycloniques haute efficacité KSA** (certifiés UL, NSF et LPS 1263). En fonction des réglementations locales, doubles filtres FC haute efficacité en option (conformes à la norme DIN 18869-5). Neutralisation des vapeurs et des particules de graisse restantes grâce à la technologie **Capture Ray™**.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit les coûts de nettoyage des gaines et plénums d'extraction, et porte l'hygiène et la sécurité incendie au plus haut niveau.
- La technologie **Capture Ray™** réduit drastiquement les émissions d'odeurs.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C.
- Equipée de la plateforme IoT (Internet of Things / Internet des Objets) **Halton Connect** qui offre des capacités avancées de surveillance à distance 24h/24 et 7 jours/7 grâce à son portail web.

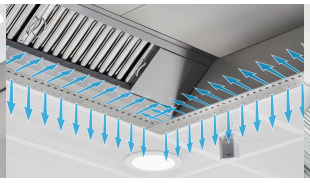
Halton reserves the right to alter products without notice.

- Accédez à la plus haute valeur de propriété et tranquillité d'esprit grâce à l'offre de services intelligents **Halton Connect & Care**.
- L'éclairage culinaire LED **Halton Skyline** permet d'obtenir le meilleur confort visuel tout en contribuant à améliorer davantage encore la sécurité et les économies d'énergie.
- Étendu à toute la cuisine, la version Human Centric **Halton Skyline** contribue directement au Bien-Être des chefs et de leurs équipes.

Plus d'information sur les principales technologies intégrées

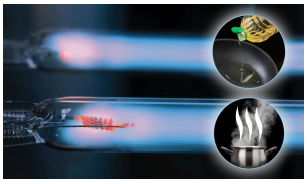
Halton Connect

Halton Skyline



Capture Jet™

KSA Filters



Capture Ray™
On Demand

Combinaisons recommandées avec d'autres produits ou technologies

Pour améliorer davantage 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 le cuisine sur l'environnement, voici quelques combinaisons avec d'autres produits ou technologies Halton que nous vous recommandons.

Augmentez davantage les économies d'énergie et améliorez les conditions de travail du personnel
Optez pour la technologie d'économies d'énergie sur la ventilation des cuisines M.A.R.V.E.L.

Établissez votre cuisine où vous le souhaitez et augmentez une fois de plus les économies d'énergie
Optez pour les centrales d'extraction et de soufflage PolluStop et Aerolys

Accédez à la tranquillité d'esprit d'une sécurité incendie sans compromis...
Optez pour le système d'extinction automatique pré-installé d'usine FSS

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

A propos de Halton Connect & Care

Halton Connect est une plateforme IoT(Internet of Things) à la pointe de la technologie dont le coeur est un portail web basé sur le cloud. Elle permet de contrôler à distance les solutions développées par Halton, 24 h/24 et 7 j/7. Les utilisateurs finaux peuvent ainsi accéder à des informations pertinentes ainsi qu'à de puissantes analyses de données. Elle fournit également des informations essentielles à nos ingénieurs. En retour, ils sont capables de contrôler en toute sécurité et à distance tous les systèmes et leurs paramètres si nécessaire.

Cette technologie numérique « à deux directions » ouvre la voie à des services Premium essentiels pour maintenir les performances des systèmes et technologies à leur niveau initial, et pendant toute leur durée de vie. Mieux encore ! Ces services permettent d'optimiser en permanence vos systèmes, avec pour résultat des coûts d'exploitation encore plus faibles.

Halton Connect pour les cuisines professionnelles