

KCJ – Plafond filtrant à Jets de Captation (CE)



Description

Le plafond filtrant fermé KCJ est équipé de la technologie des Jets de Captation. Il regroupe plusieurs fonctions : extraction, soufflage, éclairage et plafond suspendu. Il convient aux cuisines ouvertes ou de type spectacle (hôtels, hôpitaux, restaurants gastronomiques, cuisines centrales, restaurants d'entreprise...).

Les plafonds KCJ libèrent la cuisine des retombées de hottes. Toute la cuisine bénéficie potentiellement de la lumière naturelle, en plus de l'éclairage direct et uniforme intégré. Le confort visuel et la sensation d'espace sont incomparables. Dans l'éventualité d'un incendie, les plafonds constituent une excellente protection et ralentissent la propagation du feu au reste du bâtiment.

Par rapport aux hottes, la chaleur et les vapeurs de cuisson sont nécessairement capturées plus haut. La dernière génération de la technologie des Jets de Captation permet « d'encercler » les fumées en formant une sorte de barrière afin de les évacuer efficacement.

Les modules de soufflage à flux laminaire Halton diffusent l'air de compensation sans courants d'air. Ils contribuent à l'efficacité des Jets de Captation et améliorent le confort du personnel.

- Certifié HACCP⁽¹⁾.
- Projets clés en main : conception et dimensionnement de chaque projet « made in Germany » incluant l'installation par des spécialistes Halton.
- Économies d'énergie : jusqu'à 15 % de réduction sur les débits extraits grâce à la technologie des **Jets de Captation**.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : **Filtres cycloniques haute efficacité KSA** (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de

nettoyage des gaines.

- En fonction des réglementations locales, les filtres KSA peuvent être remplacés par des doubles filtres FC haute efficacité. En cas d'incendie, ils empêchent les flammes de pénétrer dans les plénums d'extraction (conformément à la norme DIN 18869-5).
- 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.
- Conditions de travail sans équivalent grâce à une qualité d'air et un confort thermique maximums, combinés à un excellent confort visuel et acoustique.
- Solution globale incluant l'extraction, le soufflage, un éclairage uniforme et un faux plafond rigide en inox et/ou aluminium.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.
- Grande flexibilité face aux éventuelles modifications de la configuration des équipements de cuisson.
- Importantes possibilités de personnalisation tant sur les finitions que sur la configuration des plafonds filtrants.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Skyline

KSA Filters

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 la 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.](#)

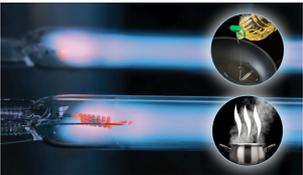


Accédez à la tranquillité d'esprit d'une sécurité incendie sans compromis...
Optez pour le système d'extinction automatique pré-installé d'usine [FSS](#)



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](#)



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™](#)

A propos de Halton Skyline



[Halton Skyline](#) est la première technologie d'éclairage LED spécialement conçue pour les cuisines professionnelles. Tout le monde s'accorde à dire que la lumière produite est tout simplement la plus proche de la lumière naturelle. Halton Skyline est intégré dans les hottes, plafonds filtrants et faux-plafonds rigides. Aussi disponible en luminaires indépendants, son utilisation peut être étendue à toutes les zones des cuisines.

Halton Skyline représente un ensemble d'avantages réel pour les chefs, leurs équipes et même leurs convives dans le cas des cuisines spectacles.

- Un éclairage culinaire qui respecte la couleur et la texture des aliments, de la préparation des ingrédients jusqu'au dressage des assiettes.
- Un éclairage culinaire qui améliore les conditions de travail et joue un rôle actif dans la sécurité de la cuisine.
- Un éclairage centré sur l'humain qui respecte le rythme biologique afin d'améliorer les conditions de travail et le bien-être du personnel.
- Une technologie d'éclairage à la pointe qui permet de réaliser d'importantes économies d'énergie et de maintenance.

Dimensions

