

# KCV – Plafond filtrant pour laveries (CE)



## Description

Les laveries sont souvent considérées comme la dernière roue du carrosse. Et pourtant, sans dispositions particulières, les conditions de travail peuvent y virer au cauchemar, jusqu'à compromettre aussi l'hygiène des ustensiles de cuisine et de la vaisselle censés être propres.

Les espaces laverie se caractérisent par des charges thermiques et une humidité importantes, dégagées par les équipements de lavage eux-mêmes mais aussi par tous les ustensiles qui en sortent et continuent à refroidir et sécher sur place. Les germes et les bactéries amenées par les plateaux des clients, mais également les détergents sont des polluants supplémentaires. Le bruit généré par les équipements est également à prendre en compte.

Les plafonds filtrants KCV sont de conception identique aux plafonds KCJ. Cependant, la technologie des Jets de Captation devient une option. Ils sont aussi associés aux plafonds passifs KCP et constituent ainsi la meilleure solution possible pour garantir une totale sécurité et de bonnes conditions de travail dans les laveries.

- Projets clés en main : conception et dimensionnement de chaque projet « made in Germany » incluant l'installation par des spécialistes Halton.
- Technologie des **Jets de Captation** en option pour une meilleure efficacité de captation et de cantonnement sur les vapeurs.
- Meilleure sécurité et économies sur la maintenance : les **filtres cycloniques haute efficacité KSA** (certifiés UL, NSF et LPS 1263) limitent considérablement la formation de dépôts favorables au développement de bactéries dans les

## gaines. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.

- 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.
- Les niveaux d'éclairage aident à repérer les possibles saletés résiduelles en sortie de machines à laver et contribuent à un meilleur contrôle qualité.
- Peuvent être équipés de panneaux double peau contenant une mousse acoustique spéciale, protégée par un film plastique PUR du côté de la face perforée. Le niveau de bruit dans la cuisine peut ainsi être réduit de 25 à 30%.
- 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.
- Différentes possibilités pour le raccordement des équipements de lavage aux gaines d'extraction, à travers le plafond.
- 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.

### Pourquoi filtrer l'air extrait des espaces laverie ?

Les déchets (alimentaires, textiles, etc.) présents sur les plateaux et les plats sales génèrent une quantité impressionnante de poussière et de particules. Si elles ne sont pas filtrées, ces poussières créent rapidement des dépôts dans les conduits. Ainsi, elles donnent vie à des « moutons » de poussière, idéaux pour le développement des bactéries grâce à la vapeur et la chaleur dégagées par les équipements.

La présence d'un système de filtration mécanique au niveau des espaces laverie empêche la création de ces pièges à bactéries. Les dépôts de poussière récupérés sur les filtres après une seule journée d'activité parlent d'eux-mêmes.

### 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.](#)

## 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.