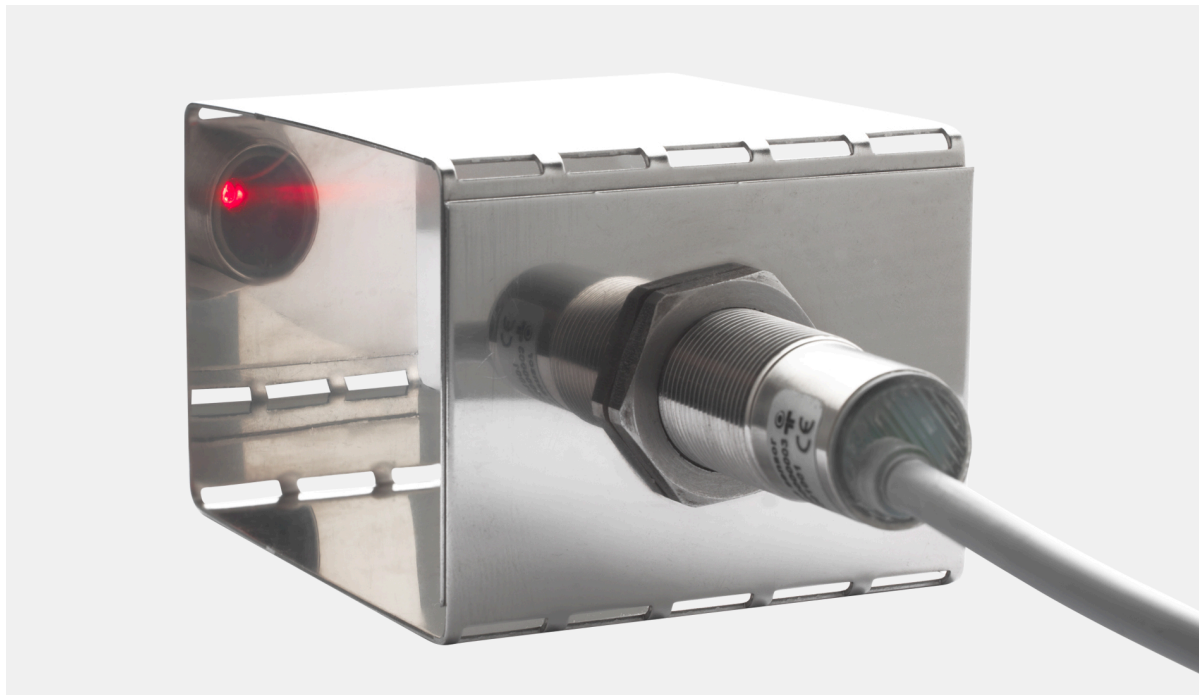


KGS – Système de contrôle de la sécurité des gaines (CE)



Description

Le système de surveillance des gaines KGS Halton évalue le niveau des dépôts de graisse et émet une alerte lorsqu'un nettoyage peut être nécessaire.

Ce système représente une méthode objective pour déterminer les intervalles de nettoyage sur la base du niveau des dépôts de graisse, conformément aux recommandations de la norme NFPA-P6 ou des réglementations locales. Le système peut aussi être utilisé pour indiquer si un nettoyage a été effectué correctement ou non.

Le système KGS est compatible avec les hottes et plafonds filtrants, pour les cuisines nouvelles ou existantes. Il fait partie de la Plateforme de contrôle Halton Foodservice. Il peut donc être combiné avec n'importe quel autre technologie du concept de Cuisine Haute Performance Halton. Quel que soit leur nombre, l'intégralité de l'installation est gérée par l'écran tactile Halton Touch Screen comme unique interface utilisateur.

- Certifié HACCP*.
- Évalue le niveau des dépôts de graisse dans le réseau d'extraction.
- Réduit les risques liés à l'hygiène et la sécurité incendie.
- Permet de nettoyer les gaines uniquement quand les dépôts de graisse le nécessitent et non selon un calendrier pré-défini.
- Adapté à la fois aux hottes et aux plafonds filtrants.
- Compatible avec les réseaux d'extraction existants ou nouveaux.
- Dispositif optique de détection des graisses insensible à la lumière ambiante.
- Jusqu'à 10 détecteurs par système (extensible).

- Système autonome.
- Interface utilisateur intuitive (écran tactile Halton Touch Screen en option).
- Possibilité d'envoyer un signal au système de Gestion Technique du Bâtiment (GTB) via un contact sec.
- Un technicien agréé peut se connecter au système via un ordinateur portable ou l'écran Halton Touch Screen.
- Sonde et étrier conformes à la norme UL1978. Coffret de commande certifiés ETL.

* Hazard Analysis Critical Control Point

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.



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