

# KSR-S – Hotte basse suspendue à Jets de Captation (CE)



## Description

Les hottes KSR-S sont particulièrement adaptées aux projets LEED<sup>(1)</sup>. Elles conviennent à toutes les cuisines ouvertes ou fermées, notamment en restauration rapide. Elles sont conçues pour être installées au plus près des équipements de cuisson afin de capter plus efficacement encore les polluants dégagés par les friteuses ou grils électriques.

Les hottes KSR sont équipées de la technologie des **Jets de Captation** sur la face avant. La façade inclinée dégage la vue sur les surfaces de cuisson (débord négatif) pour un meilleur confort de travail.

- Certifié HACCP<sup>(2)</sup>.
- Encombrement minimum.
- Importantes économies d'énergie : jusqu'à 50% de réduction sur les débits extraits grâce aux **Jets de Captation** frontaux.
- Économies en termes d'entretien et meilleure sécurité : **filtres cycloniques haute efficacité KSA** (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Empêche l'accumulation de dépôts de graisse et réduit les coûts liés au nettoyage des conduits.
- 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.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Débits extraits calculés sur la base de cette efficacité et du calcul des charges thermiques des équipements de cuisson.

- Mise en service rapide et facile. Hottes livrées complètes « prêtes à installer ». Large accès au module luminaire et au ventilateur Jets de Captation via une trappe horizontale.

Existe en version autoportante [KSR-F](#).

- (1) Leadership in Energy and Environmental Design
- (2) Hazard Analysis Critical Control Point

## Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Capture Jet™

KSA Filters

Halton Skyline

## 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.](#)



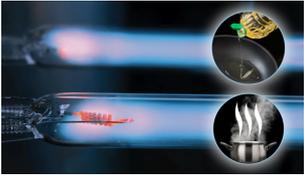
**Accédez à la tranquillité d'esprit d'une sécurité incendie sans compromis...**

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

