

KVF – Hotte à Jets de Captation et compensation intégrée (CE)



Description

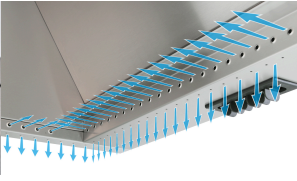
- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Économies sur la maintenance et meilleure sécurité : filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Prévention de la formation des dépôts de graisse qui constitue un sérieux risque pour l'hygiène et la sécurité incendie. Réduction des coûts de nettoyage des gaines.
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade (compensation sans courants d'air).
- 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 « prêtes à installer », tous accessoires compris, avec éclairage encastré, registres d'équilibrage complets et prises de pression T.A.B.TM pour équilibrage rapide sur site.
- Meilleures rigidité et nettoyabilité : pièces et joints en nombre réduit. Construction en acier inoxydable.

(1) Leadership in Energy and Environmental Design

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Skyline



Capture Jet™



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.](#)



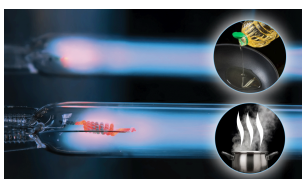
Accédez à la tranquillité d'esprit d'une sécurité incendie sans compromis...

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

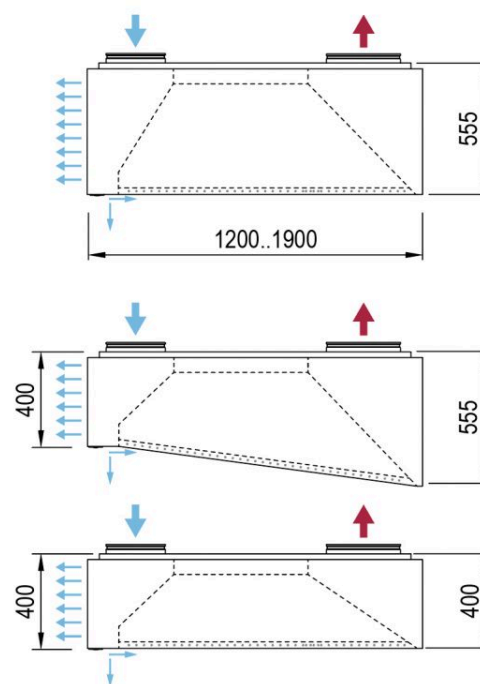
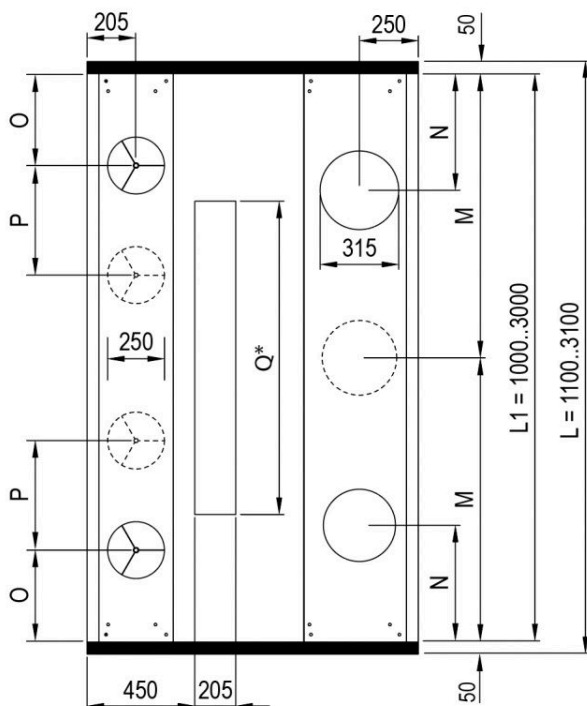








Halton Skyline est la première technologie d'éclairage LED spécialement conçue pour les cuisines professionnelles. Tout le monde s'accorde à dire que la lumière produite est tout simplement la plus proche de la lumière naturelle. Halton Skyline est intégré dans les hottes, plafonds filtrants et faux-plafonds 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



	1x 	2x 	3x 	2x 	4x 	
L	M	N	M, N	O	P	Q
1600	L1/2	325	-	450	-	1320
2100	L1/2	450	-	450	500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	500	1320

- Au-delà de 3100 mm, les hoods sont un assemblage de sections pour rendre leur transport et leur manipulation plus faciles.
- Nombre de raccordements à déterminer sur la base de la longueur des sections et du calcul des débits à extraire en fonction des équipements de cuisson.
- Raccordements rectangulaires sur demande.