

RAH – Centrale de recirculation pour cuisines (CE)



Description

Globalement compétitif

- Les centrales RAH réduisent les dépenses d'investissement (CAPEX). Elles éliminent les coûteux réseaux de gaines résistants au feu vers l'extérieur et réduisent par la même occasion les coûts de construction. Elles réduisent aussi les coûts d'installation, de même que les contraintes sur les locaux techniques avec un design compact, un assemblage facile et des options de montage en kit.
- Les réseaux d'extraction traditionnels nécessitent un nettoyage régulier par des spécialistes et l'accès aux gaines est souvent difficile et coûteux.
- Combinées aux hottes et plafonds filtrants à Jets de Captation, les coûts d'installation et d'exploitation sont réduits davantage encore. Les coûts de fonctionnement atteignent le plus bas niveau possible quand la technologie d'économies d'énergie M.A.R.V.E.L. est aussi utilisée.
- Les centrales RHA sont une alternative compétitive aux systèmes d'extraction traditionnels quand le passage des gaines vers l'extérieur est difficile.

Risque incendie réduit et contrôle des émissions

- Les centrales RAH réduisent le risque incendie en éliminant le réseau de gaines vers l'extérieur et en supprimant les dépôts de graisse en aval.
- Les polluants dégagés par les activités de restauration ne sont plus rejetés à l'extérieur,

contrairement aux systèmes d'extraction traditionnels.

Flexibilité d'emplacement

- Les centrales RAH peuvent être installées en intérieur ou extérieur, à côté ou à distance des hottes ou plafonds filtrants. Elles peuvent être suspendues en faux plafond pour apporter plus de flexibilité dans la disposition des équipements de cuisson et pour supprimer certaines contraintes de planification.
- Les centrales RAH peuvent être facilement installées sur des sites existants ou déménagées sur un autre site.

Surveillance à distance

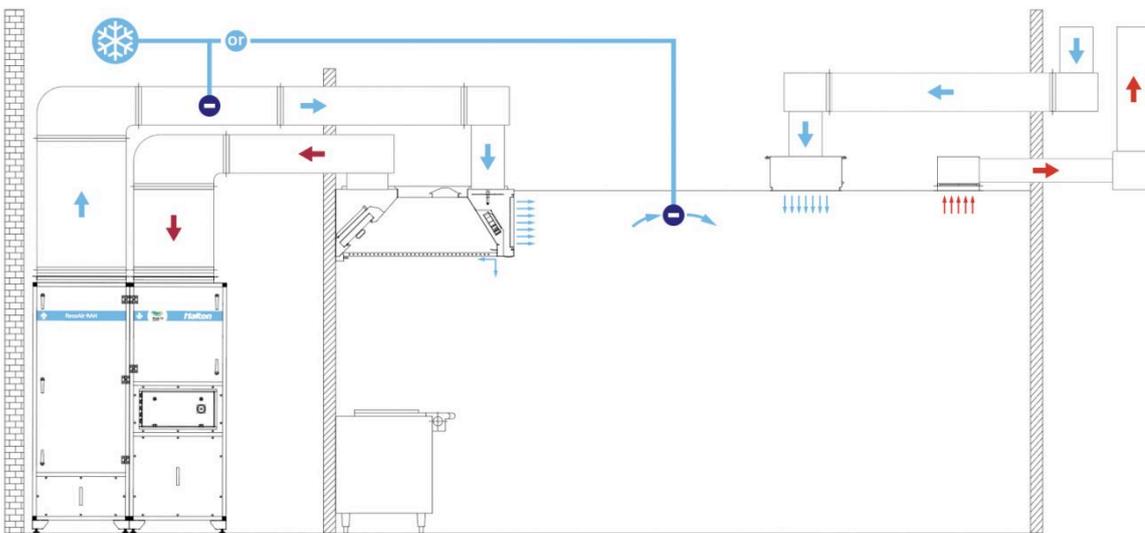
- Equipée de la plateforme IoT (Internet of Things / Internet des Objets) **Halton Connect** qui offre des capacités avancées de surveillance à distance 24h/24 et 7 jours/7 grâce à son portail web.
- Accédez à la plus haute valeur de propriété et tranquillité d'esprit grâce à l'offre de services intelligents **Halton Connect & Care**.

Principes de fonctionnement

Refroidir l'air recirculé

Après la centrale RecoAir, l'air traité et prêt à recirculer est à peu près à la même température que lorsqu'il a été extrait. Il doit être refroidi :

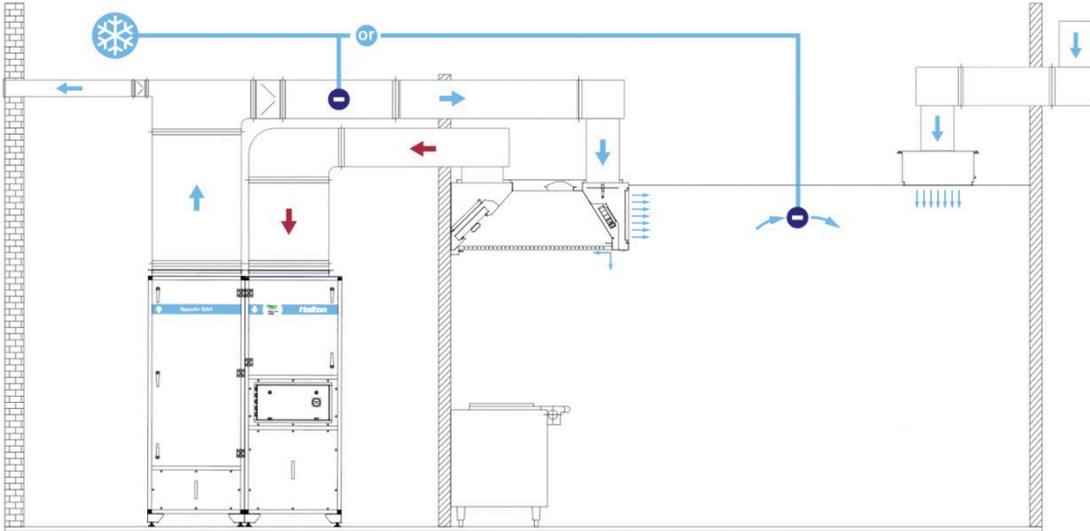
- directement dans la cuisine avec des ventilo-convecteurs de plafond par exemple ;
- ou avant d'être soufflé dans la cuisine, avec une batterie à eau froide ou à détente directe installée sur la gaine de soufflage.



Equilibre sur les débits et air neuf hygiénique

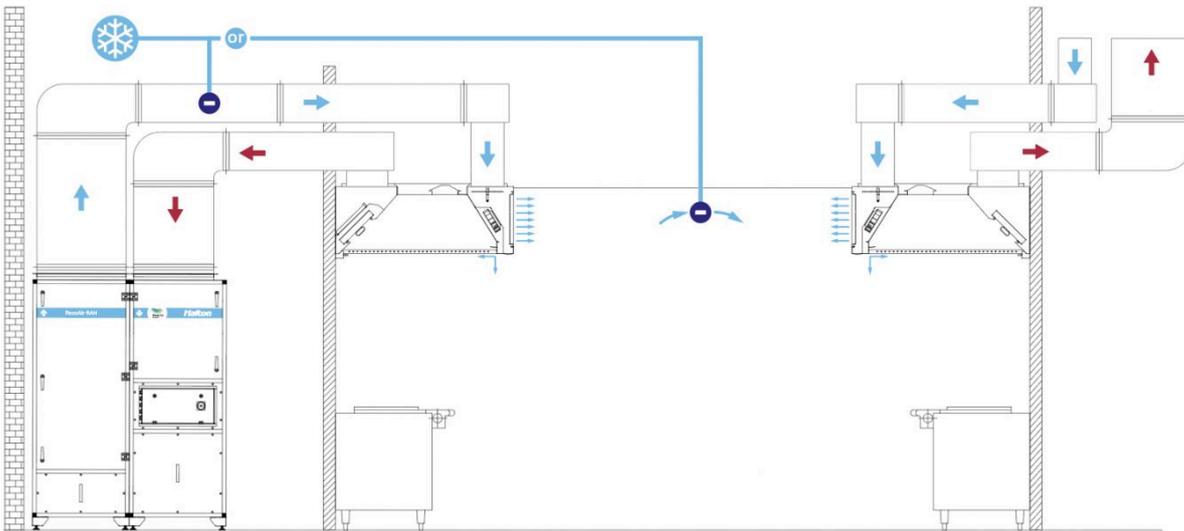
En fonction des réglementations locales, une quantité minimale d'air neuf doit être soufflée dans la cuisine.

Pour maintenir la cuisine en dépression, et en fonction de sa configuration, une extraction complémentaire minimale ou un bypass vers l'extérieur peut être installé sur la gaine en sortie de centrale.



Solution hybride

Les centrales RecoAir peuvent être utilisées pour compléter des centrales traditionnelles dans des configurations spécifiques ou quand les gaines d'extraction existantes ne permettent pas de passer le débit total nécessaire.



À propos de Halton Connect & Care



Halton Connect est une plateforme IoT (Internet of Things) à la pointe de la technologie dont le cœur est un portail web basé sur le cloud. Elle permet de contrôler à distance les solutions développées par Halton, 24 h/24 et 7 j/7. Les utilisateurs finaux peuvent ainsi accéder à des informations pertinentes ainsi qu'à de puissantes analyses de données. Elle fournit également des informations essentielles à nos ingénieurs. En retour, ils sont capables de contrôler en toute sécurité et à distance tous les systèmes et leurs paramètres si

nécessaire.

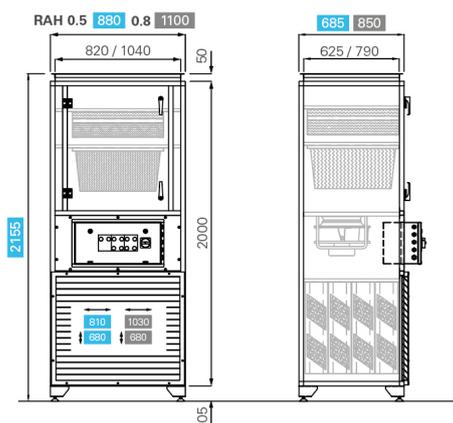
Cette technologie numérique « à deux directions » ouvre la voie à des services Premium essentiels pour maintenir les performances des systèmes et technologies à leur niveau initial, et pendant toute leur durée de vie. Mieux encore ! Ces services permettent d'optimiser en permanence vos systèmes, avec pour résultat des coûts d'exploitation encore plus faibles.

[Halton Connect pour les cuisines professionnelles](#)

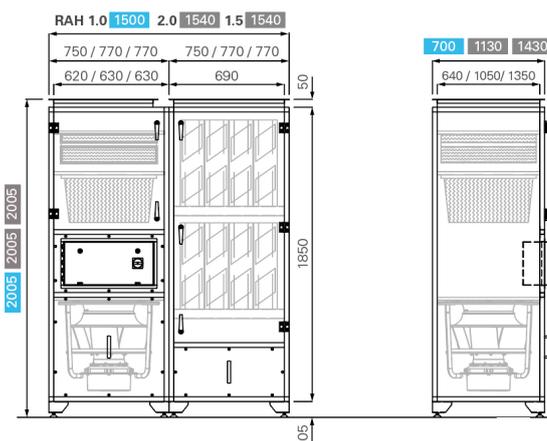
Dimensions

Centrales au sol

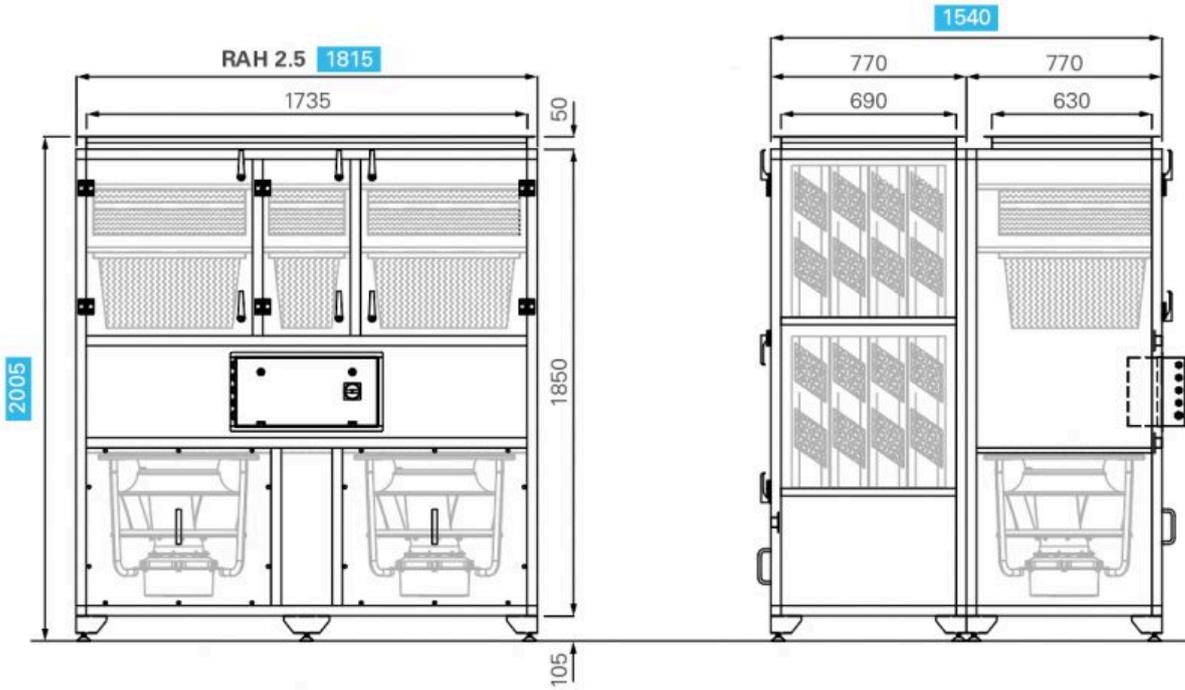
RAH 0.5 RAH 0.8



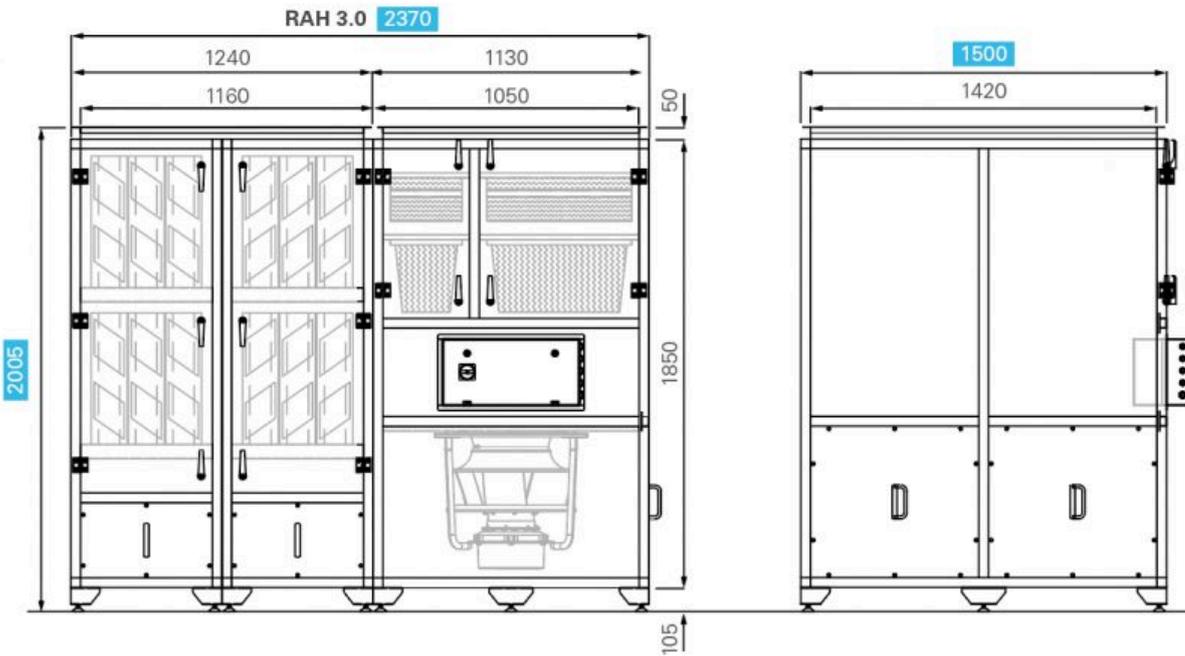
RAH 1.0 RAH 1.5 RAH 2.0



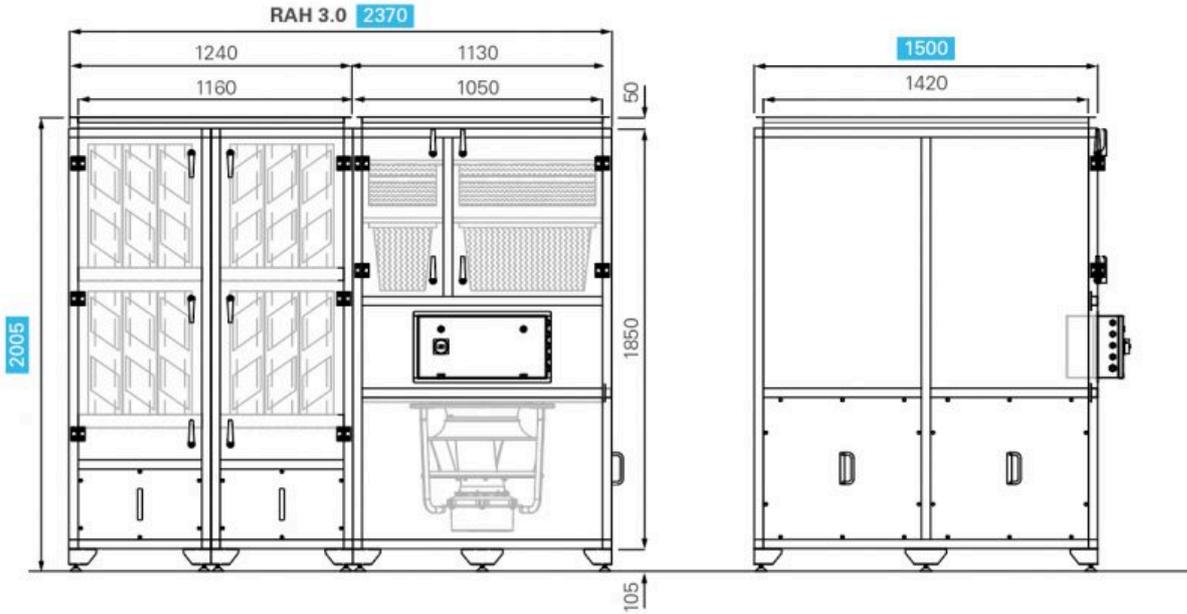
RAH 2.5



RAH 3.0

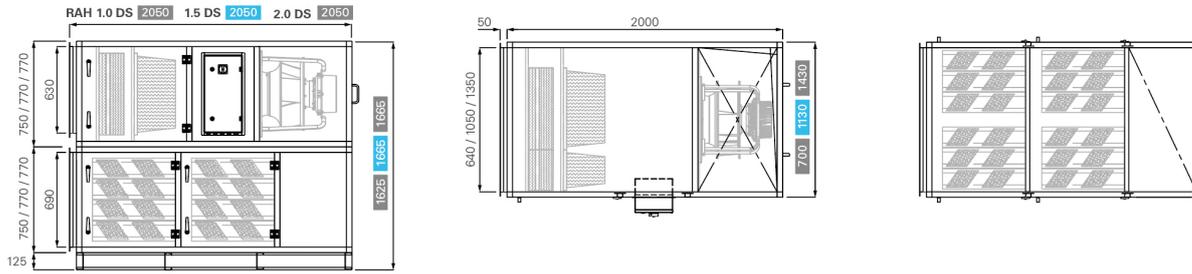


RAH 4.0

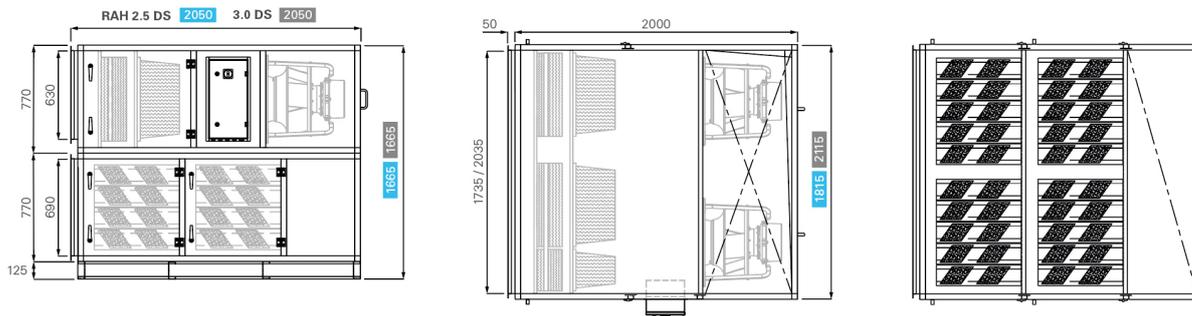


Double Stack Floor units

RAH 1.0 DS RAH 1.5 DS RAH 2.0 DS

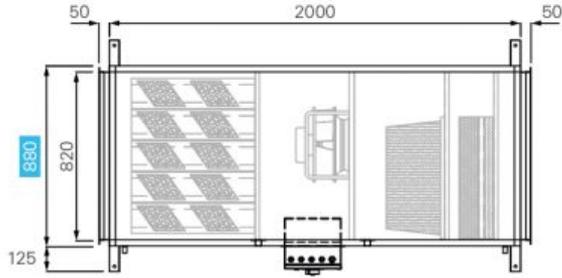
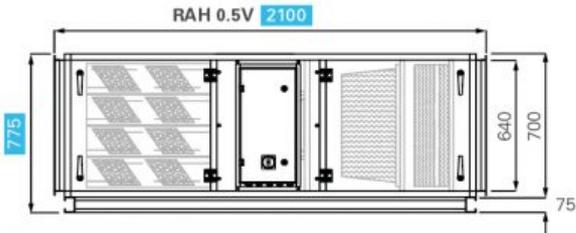


RAH 2.5 DS RAH 3.0 DS

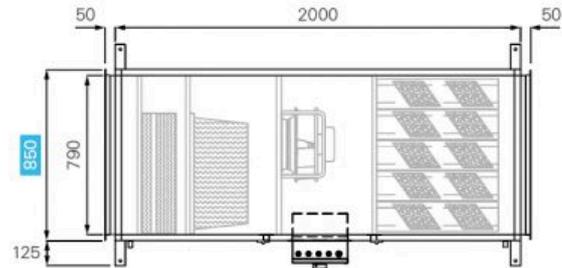
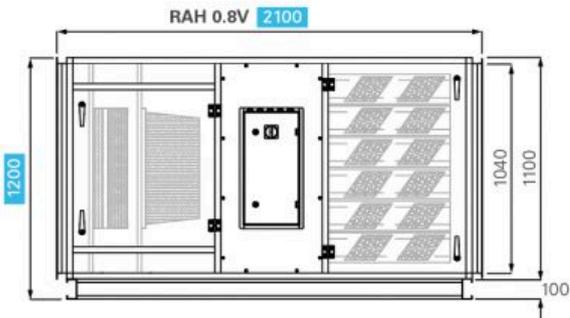


Centrales de faux-plafond

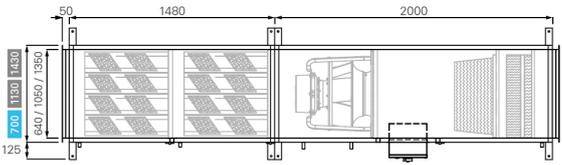
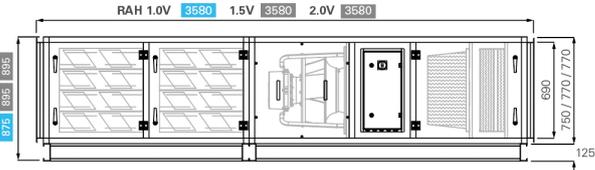
RAH 0.5 V



RAH 0.8 V



RAH 1.0 V RAH 1.5 V RAH 2.0 V



RAH 2.5 V

