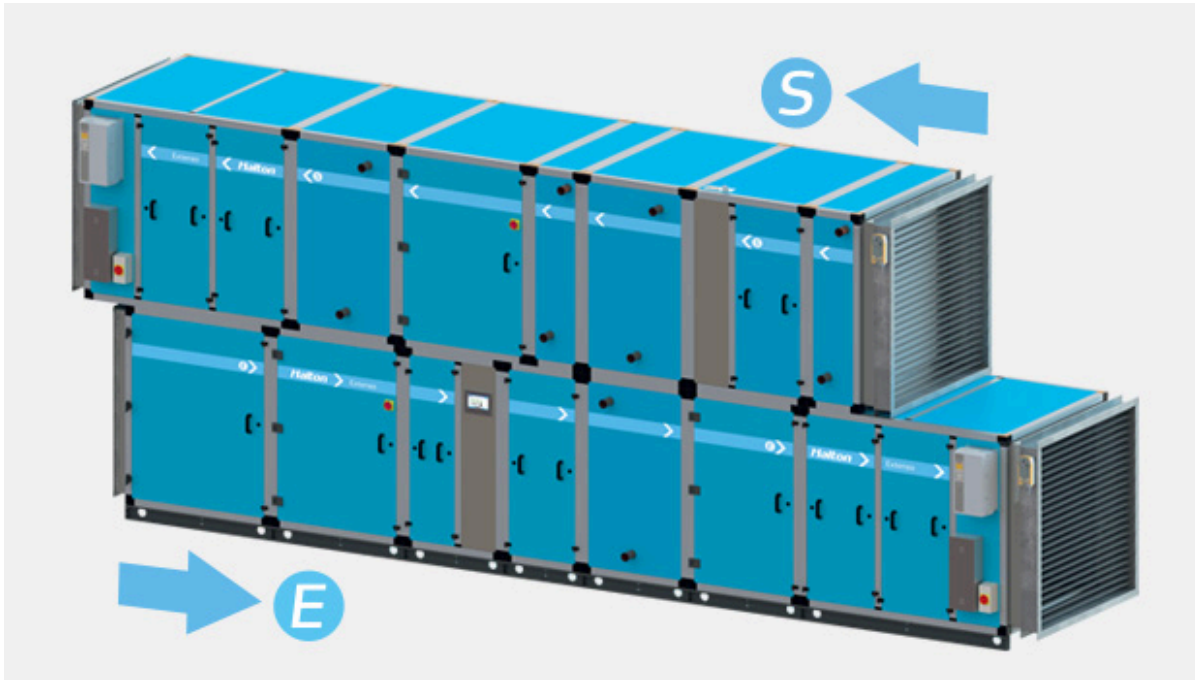


EXT – Centrale extraction et compensation Extenso



Description

Extenso, deux produits haut de gamme en un !

La gamme des centrales Extenso EXT est une solution pour les projets qui nécessitent que les centrales d'extraction PolluStop et de soufflage Aerolys soient empilées pour obtenir une seule et unique centrale, intégrée et compacte. L'emprise au sol d'une centrale combinée est réduite de moitié par rapport aux centrales séparées, ce qui est particulièrement utile pour les projets où l'espace disponible dans les locaux techniques ou toitures est critique. Les centrales **Extenso** simplifient aussi la récupération de chaleur sur une combinaison air > air et air > eau est alors intégrée à une seule centrale compacte.

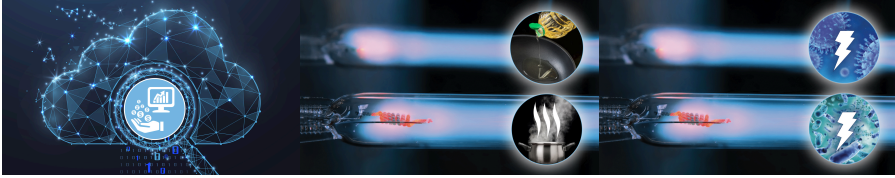
Les centrales **Extenso** regroupent toutes les caractéristiques et options disponibles des gammes de centrales indépendantes **PolluStop** et **Aerolys**. Elles permettent d'établir les restaurants où vous le souhaitez, c'est à dire là où le potentiel de chiffre d'affaires est le plus élevé. Combinées à **M.A.R.V.E.L.**, les économies d'énergie sont sans égal, les chefs et leurs équipes bénéficient de l'air ambiant le plus sain et la ventilation satisfait aux exigences d'hygiène les plus sévères.

- Spécialement développé pour implanter les restaurants dans des zones urbaines denses ou pour les projets où l'air de compensation doit répondre à de fortes exigences de qualité (hôpitaux, centres de santé, bâtiments publics etc).
- Large gamme de centrales, de 3 240 à 38,880 m³/h (0.9 to 10.8 m³/s).
- Peut être configurée aussi bien "empilé" (extraction/ soufflage l'un au dessus de l'autre) que côte à côte.
- Compatible avec la technologie d'économies d'énergie **M.A.R.V.E.L.**
- Peut intégrer un pack coordonné de batteries de récupération pour un transfert de chaleur

air > air ou une combinaison air > air et air > eau.

- Autres caractéristiques et bénéfiques similaires à ceux des centrales [PolluStop PST](#) et [Aerolys ARL](#).

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect

Capture Ray™

Halton SafeGuard
Risk UVGI

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.](#)



Optimisez le coût de nettoyage des gaines et augmentez davantage votre sécurité

Optez pour le système de surveillance du niveau des dépôts de graisse dans les gaines [KGS](#)

A 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](#)

Vidéos

Gamme des centrales de compensation et d'extraction Halton pour les cuisines professionnelles

Découvrez les points clés et les principaux bénéfices des centrales Halton pour une ventilation efficace et sûre des cuisines professionnelles :

- Centrales d'extraction PolluStop avec contrôle de pollution avancé;
- Centrales de soufflage Aerolys avec contrôle de qualité d'air;
- Centrales extraction/soufflage Extensio qui combinent les bénéfices des PolluStop et Aerolys.