

CMW-FMOD – Hotte Cold Mist à la demande (CE)



Description

Les hottes CMW-FMOD sont spécifiquement conçues pour les équipements de cuisson lourds ou les équipements à combustible solide tels que les fours à bois, barbecues, woks gaz ou grils. They are equipped with the Cold Mist technology used to drive the inherent fire risk down to the level of standard cooking appliances.

La technologie **Cold Mist** est basée sur l'utilisation d'un brouillard d'eau froide qui forme un rideau continu tout le long des plenums d'extraction. It has proved to be extremely efficient at removing FOG (fats, oils and grease) from the airstream, thus also reducing odour emissions at the point of discharge, for the benefit of neighbouring premises. It also acts as an effective "Spark Arrestor". Fire safety can't be higher.

Les filtres cycloniques haute efficacité KSA complètent l'action du Cold Mist. Ils retiennent les particules qui pourraient passer à travers ou continuent à assurer une filtration efficace quand le Cold Mist n'est pas actif.

Avec la technologie Cold Mist à la demande (MOD), le brouillard d'eau n'est activé que lorsque c'est strictement nécessaire. This is a safe and responsible approach that saves up to 80% on the cold water consumption.

Les hottes CMW-FMOD sont également équipées de la technologie des Jets de Captation et d'un système de compensation basse vitesse en façade.

- Certifié HACCP⁽¹⁾.

- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des Jets de Captation.
- Hygiène et sécurité améliorés : l'association **Cold Mist** et **filtres cycloniques KSA** empêche la formation de dépôts de graisse dans les gaines. La technologie **Water Wash** nettoie en profondeur les filtres et plenums d'extraction à la fin des périodes de cuisson.
- Sécurité incendie maximale : le Cold Mist refroidit l'air extrait, il fait office de pare-étincelles/flammes en les empêchant d'atteindre les plenums d'extraction.
- **Filtres cycloniques KSA** : Efficaces à 95% sur les particules de 10 µm, certifiés UL, NSF et LPS 1263.
- Jusqu'à 80% d'économies sur l'eau avec la technologie **Cold Mist à la Demande**.
- Nécessite l'armoire de contrôle **CCW**.
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade.
- 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**.
- 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.
- 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.™ pour équilibrage rapide sur site.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect



Halton Skyline



Capture Jet™



KSA Filters



Water Wash



Cold Mist
On Demand

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](#)

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](#)

A propos de Halton Skyline

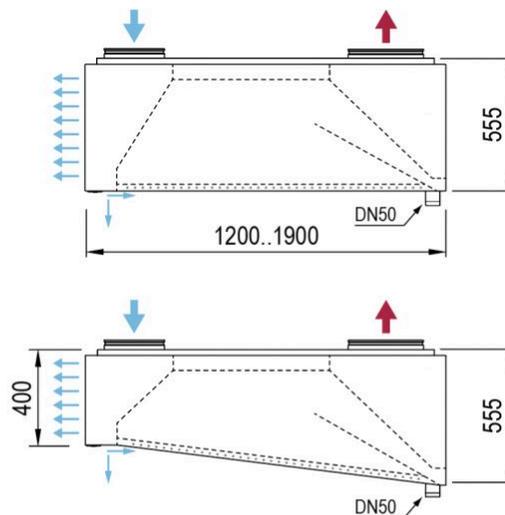
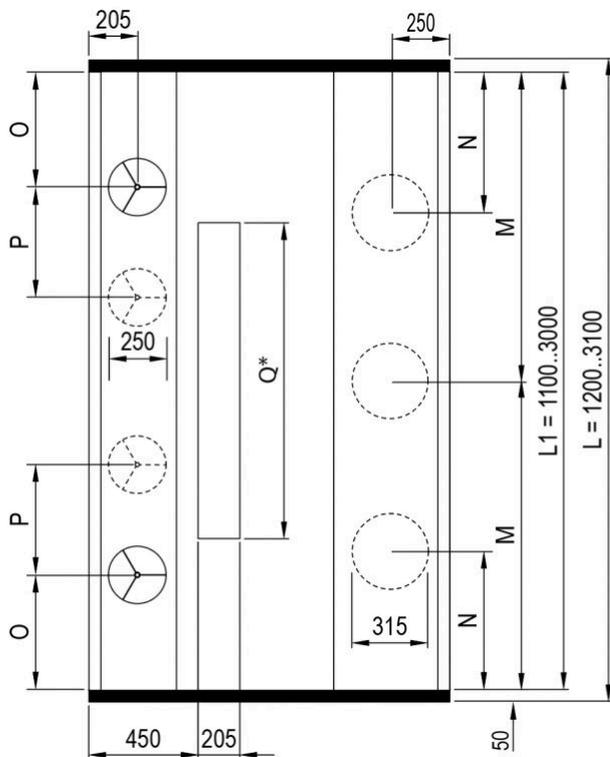


Halton Skyline est la première technologie d'éclairage LED spécialement conçue pour les cuisines professionnelles. Tout le monde s'accorde à dire que la lumière produite est tout simplement la plus proche de la lumière naturelle. Halton Skyline est intégré dans les hottes, plafonds filtrants et faux-plafonds 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	275	-	450	-	1320
2100	L1/2	275	-	450	500	1320
2600	-	275	L1/2, 550	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	-	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.