

CMW-IMOD Mit Capture- Jet™ -Technologie

ÜBERBLICK

Eine ausführliche Beschreibung dieses Produkts finden Sie auf unseren Seiten für innovative Technologien.

[Sehen Sie selbst!](#)

- Speziell für Hochleistungs-Kochgeräte wie z.B. mit Festbrennstoff betriebene Grillroste entwickelt.
 - Kombination der Technologien Capture Jet™ , mit Kaltnebel auf Abruf (MOD) und Water Wash.
 - Enorme Energiespareffekte: "Die Capture Jet™-Technologie ermöglicht eine Verringerung der Abluftvolumenstromverhältnisse zwischen 30% und 40%.
 - Maximaler Brandschutz: Der Kaltnebel verringert die Temperatur der Luft in den Leitungen.
 - Einsparung großer Wassermengen: Die MOD-Technologie zur Abgabe von Kaltnebel auf Abruf steuert die Kaltnebel-Einleitung entsprechend dem tatsächlichen Bedarf an den Kochgeräten.
 - Verbesserte Hygiene und Sicherheit: Die Kombination von Kaltnebel und Trennblechen im Abluftanschlusskasten beugt Fettablagerungen in den Leitungen vor. Durch tägliche Automatische Wäsche mit Heißwasser werden Fettablagerungen am Abluftanschlusskasten entfernt.
 - Geprüfte Leistung (unabhängige Prüfung gemäß ASTM 1704).
 - Abluftvolumenstromverhältnisse gemäß Leistungsanforderungen und Berechnungsmethode für die tatsächlichen Wärmelasten nach ASTM.
- Leicht zu installieren, zu reinigen und zu warten.
- Effiziente Inbetriebnahme dank installationsfertiger Lieferung.
 - Nahtlose Edelstahlkonstruktion bietet bessere Hygiene und höheren Brandschutz.

EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

Die in der UVF-Haube umgesetzten Technologien und Funktionen können mit folgenden Technologien oder Produkten kombiniert werden, um die Energieeffizienz, die Sicherheit , die Qualität der Umgebungsbedingungen in Innenräumen (IEQ) oder die Emissionswerte zu verbessern.



Airflow Control
Extend airflow reduction to up to 64%



Built-in Fire suppression
Engineered & pre-installed from factory



Duct safety monitoring
Assesses grease deposits level

Skyline

Küchenspezifische LED-Beleuchtungslösung, die den Aspekt „Human Centric Lighting“ auf einzigartige Art und Weise mit Küchenbeleuchtung vereint

Die Beleuchtung in professionellen Küchen ist in der Vergangenheit zu oft vernachlässigt worden, ist sie doch ein extrem wichtiger Aspekt. Wir sprechen dabei nicht nur über Energieeffizienz und

Arbeitsbedingungen, sondern auch über Hygiene. Beleuchtung in guter Qualität erlaubt zum Beispiel, Schmutz in einer Küche leichter zu erkennen, der sonst unbemerkt geblieben wäre.

Halton Culinary Light vereint kürzeste Amortisationszeiten und besten visuellen Komfort in professionellen Küchen.

Skyline Hood Skyline Hood Skyline Passive Ceiling

Das LED-basierte Beleuchtungssystem von Halton wurde speziell und ausschließlich für professionelle Küchen entwickelt, als erstes Culinary Light. Es gibt Ihnen die Möglichkeit, die allgemeine Beleuchtung zwischen 500 und 750 lx einzustellen und in spezifischen Bereichen, vor allem Bereichen der Qualitätskontrolle, wie etwa dem Auslass einer Geschirrspülmaschine, eine Beleuchtungsstärke von 1 000 lx zu erreichen. HCL steht für Küchenbeleuchtung in sehr hoher Qualität und ist dem Sonnenlicht sehr ähnlich. Zusätzlich können erhebliche Energieeinsparungen erzielt werden.

Halton Culinary Light verfügt über eine Reihe von optionalen Steuermöglichkeiten, zum Beispiel der Einstellung der Beleuchtungsstärke in Abhängigkeit vom natürlichen Lichteinfall (weniger künstliches Licht in der Nähe der Fenster, mehr im übrigen Küchenraum), wodurch noch mehr Energie eingespart wird.

Bessere Sichtverhältnisse, Sicherheit und Wohlfühlen

- Effizienter: Die durchschnittliche Lichtausbeute ist 40% höher als bei typischen Hochdruck-Gasentladungslampen (HIDRöhren).
- Mehr Licht: Bietet mit einem Durchschnittswert von 750 lx eine höhere Beleuchtungsstärke, die in bestimmten Bereichen zur Erzielung besserer Arbeitsbedingungen oder auch für die Qualitätskontrolle bis auf 1 000 lx erhöht werden kann.
- Weniger Blendwirkung: Ausgezeichnete Abschirmung, die verhindert, dass man beim Arbeiten in der Küche geblendet wird.
- Dem Sonnenlicht sehr ähnlich: Bessere Farbwiedergabe dank einem Spektrum, das dem natürlichen Licht näher kommt. Bessere dreidimensionale Wiedergabe dank der Kombination von zwei Strahler-Typen mit unterschiedlichen Öffnungswinkeln.
- In der fortschrittlichsten Ausführung besitzt Halton Skyline die Möglichkeit, die Farbtemperatur des Lichtes zu verändern. Dies ermöglicht das Erzeugen von tageslicht-ähnlichen Lichtsequenzen, um das Wohlbefinden des Küchenpersonals zu verbessern. Halton Skyline vereint effiziente Küchenbeleuchtung mit Human Centric Lighting.
- Leichter zu reinigen: Die Beleuchtungsmodule sind deckenbündig montiert, so dass die Zahl der Fugen verringert und die Reinigung erleichtert wird.

Erhalten Sie Ihr Geld in Rekordzeit zurück

- Weniger Energie: Bis zu 70% Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Leuchtstoffröhren bezogen auf eine Beleuchtungsstärke von 500 lx.
- Andauernde Beleuchtungsstärke: Behält die berechnete Beleuchtungsstärke über 50 000 Betriebsstunden bei.
- Längere Lebensdauer: Im selben Zeitraum müssen herkömmliche Leuchtstoffröhren 3 Mal ausgewechselt werden.
- Äußerst kurze Amortisationszeiten: Speziell entwickelt von Halton für Halton mit dem Ziel der besten Kosteneffizienz.

Flexibilität

- Eine Reihe von Steuermöglichkeiten, zum Beispiel die Einstellung der Beleuchtungsstärke in Abhängigkeit vom natürlichen Lichteinfall (weniger künstliches Licht in der Nähe der Fenster, mehr

im übrigen Küchenraum), wodurch noch mehr Energie eingespart wird.

- Die Strahler mit lenkbarem, schmalem Lichtkegel können bei der Montage flexibel ausgerichtet werden und dadurch jene Bereiche zusätzlich beleuchten, die durch eine hohe Anforderung an die „Sehaufgabe“ geprägt sind (nur auf Anfrage).

**Die Halton Skyline Technologie
ist mit folgender Ikone auf
Produkt und Referenzseiten
gekennzeichnet**

DOWNLOADS – Halton FS HCL Skyline brochure

► [English](#)