

KCW-UV Vorzüge der KCW-UV CAPTURE RAY™ & WATER WASH – KÜCHENLÜFTUNGSDECKE von Halton



ÜBERBLICK

- HACCP*-bescheinigt.
- Bis zu 15% Energieeinsparung dank Capture Jets.
- Hocheffiziente FC-Abscheider zur Fettabscheidung.
- Beseitigung verbliebener Fetteilchen und Dämpfe (Capture Ray™ -Technologie).
- Vorbeugung gegen die Bildung von Fettablagerungen, die ein ernstes hygienisches und Brandschutz-Risiko darstellen.

Deutlich niedrigere Reinigungskosten für die Leitungen.

- Deutlich weniger geruchsbelastete Abluft Automatische Reinigung der KSA-Fett-Abscheider und des Abzugsanschlusskastens (Water Wash-Technologie).
 - Minimale Wartungserfordernisse und verringerter Arbeitsaufwand für das Personal bei der Abscheiderreinigung.
 - Höchster Komfort bei Temperatur und Luftqualität, ausgezeichneter optischer und akustischer Komfort für eine angenehme Arbeitsumgebung.
 - Stilvolle sorgfältige Ausführung.
 - Leicht zu reinigen und zu warten für optimale Hygiene und Sicherheit.
 - Schlüsselfertige Projekte: technische Ausführung "Made in Germany" mit Installation durch Spezialisten von Halton.
 - Volle Anpassungsfähigkeit an Entwicklungen im Küchenbereich.
- Vielfältige Möglichkeiten der individuellen Gestaltung.

* HACCP International (Hazard Analysis Critical Control Point).

EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

Die in der KCW-Küchenlüftungsdecke 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.

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 ausgetauscht 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](#)