

UWF – Hotte Water Wash et UV Capture Ray™ (CE)



Description

La hotte UWF est la solution Halton « tout en un ». Elle combine les technologies et avantages des hottes UVF et KWF pour en faire une des solutions de ventilation de cuisines les plus efficaces.

Cette hotte est particulièrement adaptée aux projets LEED⁽¹⁾. Elle convient à toutes les cuisines fermées, ouvertes ou de type spectacle, en particulier les cuisines à forte amplitude d'exploitation (cuisines centrales, hôtels, hôpitaux...).

La technologie **Capture Ray™** neutralise la graisse véhiculée par l'air extrait et réduit considérablement les émissions d'odeurs. La technologie **Water Wash** effectue le nettoyage périodique des filtres de manière automatique, avec intervention très limitée du personnel.

Les hottes UWF sont aussi équipées de la technologie des **Jets de Captation** et d'une compensation basse vitesse en façade.

- Certifié HACCP⁽²⁾.
- Importantes économies d'énergie : réduction de 30 à 40 % sur les débits extraits grâce à la technologie des **Jets de Captation**.
- Économies considérables sur la maintenance et meilleure sécurité : filtration deux étages basée sur les **filtres cycloniques haute efficacité KSA** (certifiés UL, NSF et LPS 1263). Neutralisation des particules et vapeurs de graisse restantes grâce à la technologie **Capture Ray™**.
- Absence de dépôts de graisse dans les plénums d'extraction et les conduits. La technologie **Water Wash** nettoie automatiquement les filtres avec intervention extérieure limitée.

- Les coûts de nettoyage sont réduits au minimum alors que les niveaux d'hygiène et de sécurité incendie sont quant à eux maximums.
- La technologie **Capture Ray™** réduit drastiquement les émissions d'odeurs. Implantez votre cuisine où bon vous semble !
- L'option **UV à la demande** active les lampes uniquement quand les équipements de cuisson sont effectivement utilisés, de manière économiser le remplacement d'un jeu de lampes UV sur deux.
- Meilleure captation des fumées et meilleur confort grâce à un diffuseur basse vitesse intégré en façade.
- Sécurité d'accès totale aux lampes UV-C.
- Nécessite l'armoire de contrôle **CCW**.
- 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.
- **Autres caractéristiques et atouts identiques aux hottes UVF et KWF.**

- (1) Leadership in Energy and Environmental Design
 (2) Hazard Analysis Critical Control Point

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect



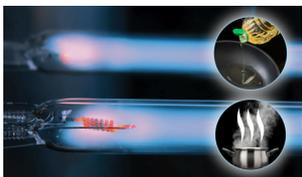
Halton Skyline



Capture Jet™



KSA Filters



Capture Ray™
On Demand



Water Wash

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.](#)



Établissez votre cuisine où vous le souhaitez et augmentez une fois de plus les économies d'énergie

Optez pour les centrales d'extraction et de soufflage [PolluStop](#) et [Aerolys](#) exhaust and supply Air Handling Units



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

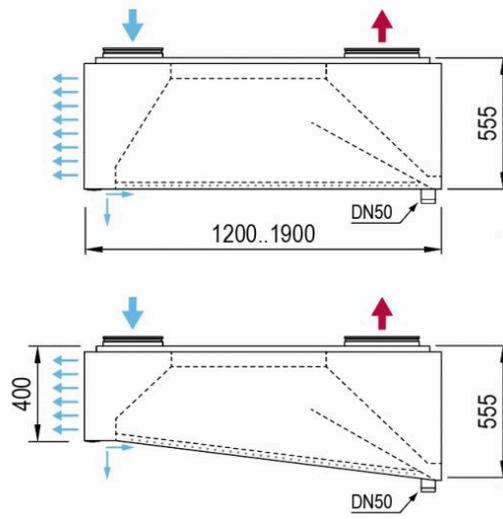
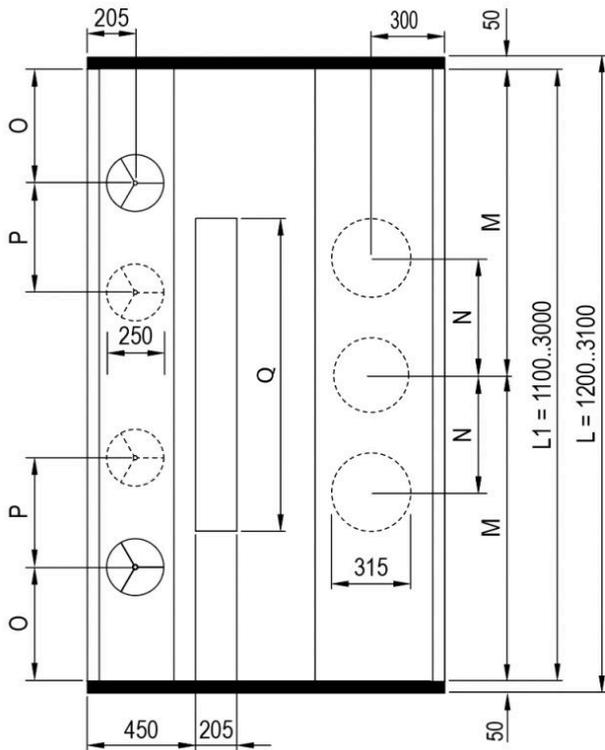


Halton Skyline est la première technologie d'éclairage LED spécialement conçue pour les cuisines professionnelles. Tout le monde s'accorde à dire que la lumière produite est tout simplement la plus proche de la lumière naturelle. Halton Skyline est intégré dans les hottes, plafonds filtrants et faux-plafonds 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 raccords à déterminer sur la base de la longueur des sections et du calcul des débits à extraire en fonction des équipements de cuisson.
- Raccords rectangulaires sur demande.