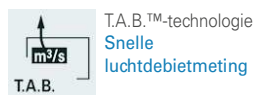
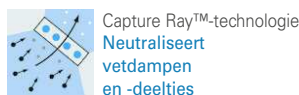
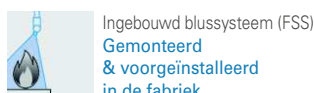


UVI CAPTURE RAY™-AFZUIGKAP

Met Capture Jets



Aanbevolen combinaties

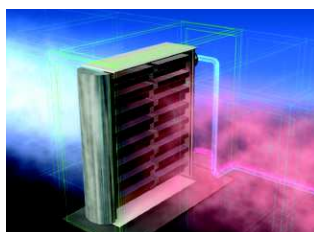


Beknopt - twee van deze combinaties:



M.A.R.V.E.L. (MRV)

Door middel van deze unieke technologie kan het afzuigdebiet volledig onafhankelijk per afzuigkap worden ingesteld. Dit resulteert in enorme besparingen!



Warmteterugwinning

Door de drastische beperking van de hoeveelheid door de lucht meegevoerd vet blijft de warmteterugwinning stabiel en werkelijk rendabel. Ga voor nog grotere besparingen!

TOEPASSINGEN

UVI-afzuigkappen zijn bijzonder geschikt voor LEED⁽¹⁾-projecten en kunnen in alle gesloten, open of showkeukens (in hotels, ziekenhuizen, gastronomische restaurants, centrale keukens, enz) worden gebruikt, vooral in dichtbevolkte stedelijke omgevingen of wanneer de kanalen moeilijk toegankelijk zijn.

UVI-afzuigkappen zijn uitgerust met de UV Capture Ray™-technologie die het door de afzuiglucht meegevoerde vet neutraliseert. Door het aantal UV-lampen zorgvuldig te selecteren, kunnen luchtgedragen geuren zodanig worden beperkt dat het niet langer nodig is de verontreinigde lucht ter hoogte van het dak uit te stoten. Maak een einde aan uw kopzorgen rond buurthinder en veiligheidsrisico's, vestig uw restaurant precies waar u dit wenst, en bespaar flink op energie- en reinigingskosten.

UVI-afzuigkappen zijn eveneens uitgerust met de Capture Jet™-technologie.

- HACCP⁽²⁾-gecertificeerd.
- Aanzienlijke energiebesparingen: 30 tot 40 % lagere afzuigdebieten dankzij de Capture Jet™-technologie.
- Lagere onderhoudskosten en grotere veiligheid: filtering op twee niveaus d.m.v. hoogefficiënte KSA-cycloofilters (UL, NSF- en LPS 1263-gecertificeerd). Neutralisering van de resterende vetdeeltjes en -dampen d.m.v. de Capture Ray™-technologie.
- De drastisch kleinere vetafzetting verlaagt de kosten verbonden aan de reiniging van de kanalen en afzuigplenums en vergroot de hygiëne en brandveiligheid maximaal.
- Ook de geuremissies nemen drastisch af dankzij de Capture Ray™-technologie.
- Veilige toegang tot de UV-C lampen en CE-gecertificeerd plug & play-bedieningssysteem met LCD-tipscherm (Halton's Touch Screen).
- Prestaties getest in een onafhankelijk laboratorium volgens de ASTM 1704-norm. Afzuigdebieten berekend op basis van deze prestaties en de berekende warmtelast van de kookapparatuur.
- Snelle en makkelijke ingebruikname. De afzuigkappen worden installatieklaar geleverd, alle toebehoren inbegrepen.
- Steviger en makkelijker te reinigen: minder onderdelen en naden. Vervaardigd uit roestvast staal.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

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

Halton