

Küchenlüftungsdecken – Systeme



Küchenlüftungsdecken von Wimböck Verbesserte Hygiene und Sicherheit

Die thermischen Bedingungen und das Raumklima sind für die Hygiene, die Sicherheit und den Komfort von lebensmittelverarbeitenden Betrieben von entscheidender Bedeutung. Vor allem in Profiküchen sind erschwerte Arbeitsbedingungen gegeben. Der Temperaturkomfort wird von vier Hauptfaktoren beeinflusst: Lufttemperatur, Wärmestrahlung, Luftgeschwindigkeit und Feuchtigkeit. Dabei werden von den Kochprozessen gleichzeitig Schadstoffe in hoher Konzentration erzeugt. Überall dort, wo Menschen, Geräte und Betriebsanlagen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, werden anhand von Vorschriften und Bestimmungen hohe hygienische Auflagen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit gestellt. Mit einer guten Lüftungs- und Klimaanlage können alle diese Faktoren berücksichtigt werden.

Anwendungsbereiche für Küchenlüftungsdecken:

- In institutionellen Küchen herrscht eine relativ niedrige Wärmebelastung, Partikelkonzentration und Luftfeuchtigkeit. Die Kochgeräte sind auf einer großen Fläche untergebracht, wobei gute Einsicht wichtig ist.
- Offene Großküchen, Food-Courts in Einkaufszentren, Flughäfen und Schulküchen in Kochschulen sind auf eine stilvolle Präsentation angewiesen. Zusätzlich zu den Anforderungen an Effizienz, Hygiene und Funktionalität müssen die Zubereitungsbereiche gut sichtbar und ästhetisch ansprechend sein.

Die von Wimböck angebotenen Lösungen für Küchenlüftungsdecken sind so konzipiert, dass hervorragende Raumluftbedingungen gewährleistet werden und gleichzeitig den Lebenszykluskosten der Küche Rechnung getragen wird.

Ansprechendes, flexibles Design sowie integrierte variable Beleuchtung und ein geräuscharmer Betrieb fügen sich in unseren Küchenlüftungsdecken nahtlos zu einem ästhetischen und hygienischen Gesamtkonzept für Verpflegungsbetriebe zusammen, das in prestigeträchtigen Gebäuden, Vorführ-, Institutionsküchen und Kochlehreinrichtungen eingesetzt wird.

Ein Küchenlüftungsdecken - Konzept - vielseitige Funktionen

Die Küchenlüftungsdecken von Wimböck® sind als flexible Lösung für solche Küchen konzipiert, in denen optimale Hygiene, Gesundheit, Sicherheit und Ästhetik vorrangig sind. Die einheitliche Konstruktion gewährleistet eine Luftzufuhr mit geringer Geschwindigkeit, Aufnahme- und Einschlusswirksamkeit dank Capture Jet®-Technologie sowie eine hochwirksame Abscheidung der Verunreinigung aus der Küchenabluft.

Das Kernkonzept der Capture Jet-Decken besteht in der Art und Weise der Zuluftverteilung, die auf den optimalen Einschluss der Schadstoffe und die Reduzierung der Schadstoffkonzentration im Verpflegungsbetrieb ausgelegt ist. Durch die Kombination der Capture Jet-Technologie mit einer Verdrängungslüftung mit impulsarmer Luftströmung wird die benötigte Kühlleistung zur Einhaltung der Solltemperaturen in dem betroffenen Bereich reduziert. Dadurch wird die Raumluftqualität verbessert, ohne dass die Installations- und Betriebskosten für die Lüftungsanlage steigen.

Das Capture Jet-Küchenlüftungsdeckenprinzip ist ein Wand-zu-Wand-System, bei dem der Aktivbereich, also der Kochbereich über den Kochgeräten sowie der Passivbereich, d. h. der Bereich, in dem keine thermischen Kochvorgänge stattfinden, einbezogen



werden Grundsätzlich besteht das System aus Abluftmodulen, gefertigt aus Edelstahl mit hocheffizienten KSA - Aerosolabscheider, Zulufteinheiten für die Verdrängungsströmung entweder aus Edelstahl oder Aluminium sowie der integrierten Beleuchtung. Die Capture Jet-Komponenten erhöhen die Effizienz des Abluftsystems und werden entlang des Aktivbereichs bündig installiert. Der Jet-Strahl benötigt nur wenig Luft und bewirkt, dass Wärme und Verunreinigungen an die Abluftelemente geleitet werden, wodurch Aufnahme- und Einschlusswirksamkeit optimiert werden. Die niedrige Geschwindigkeit an den Auslässen sorgt für eine zugfreie Frischluftzufuhr in den Arbeitsbereich.



Flexible und funktionale Designlösung

Die Flexibilität des modularen Deckensystems ermöglicht die Anpassung an jedes beliebige Küchenlayout und gewährleistet eine problemlose Installation und Wartung. Maßgeschneiderte Lösungen werden sowohl bei neuen als auch renovierten Gebäuden unter Berücksichtigung der baulichen Beschränkungen für Restaurants, Hotels, Zentralküchen und Kantinen konzipiert.

Die glatte Oberfläche und Struktur der Raumüberspannenden Kuchendecke sind auf optimale Strömung und einfache, kosteneffiziente Reinigung ausgelegt. Das patentierte, ergonomische Gewölbedesign der Wimböck®-Decken erzeugt eine angenehme Frischluftzone bis zu einer Höhe von ca. 2 Metern, in der Temperatur, Feuchtigkeit und Luftströmung ideal abgestimmt sind. Mit der speziellen Anfertigung der Deckenpaneele ist der große Stauraum selbst größten Spitzen in

der Schadstoffbelastung gewachsen. Das Prinzip der geschlossenen Deckenbauweise bietet nicht nur eine hervorragende Hygiene, sondern schützt auch die technischen Elemente und die Bausubstanz vor Aerosolen, Feuchtigkeit und Verunreinigungen und liefert zudem einen erhöhten Brandschutz. Ein erhöhter Brandschutz für die Luftleitungen wird durch die feuersicheren und nicht entflammaren Aerosolabscheider erzielt. Als weitere Brandschutzmaßnahme für die Mitarbeiter und die Küchengeräte können zusätzliche Brandschutzsysteme in die Lüftungsdeckenanlage integriert werden. Die Aerosolabscheider sind spülmaschinenfest. Alternativ dazu kann die Anlage mit einer automatischen Wascheinheit optional ausgestattet werden.

Funktionen der Capture Jet-Küchenlüftungsdecke:

- Integrierte Capture Jet-Technologie für optimale Aufnahme- und Einschlusswirksamkeit
- Verringerung der Luftschadstoffkonzentration bis zu 70 % (laut BGN-Bericht)
- Hocheffektive Aerosolabscheidung dank der KSA-Multizyklonabscheider (Abscheidung von bis zu 95 % der Partikel einer Größe ab 8 Mikrometern)
- Energieeinsparung aufgrund des geringeren Volumenstrombedarfs der Capture Jet-Technologie, der Verdrängungslüftung und der variablen Beleuchtung
- Schutz der Gebäudesubstanz vor Aerosole, Feuchtigkeit, Verunreinigungen und Brandgefahr
- Flexibilität bei der Küchengestaltung (offene Sicht, Sonderfarbwünsche)
- Hochwirksame, nicht blendende Beleuchtung
- Integriertes Lüftungsdeckenkonzept inklusive sämtlicher technischen Funktionen von Aerosolabscheidung über Zuluft bis hin zu Beleuchtung sowie Lieferung, Montage und Wartung durch einen einzigen Anbieter

Richtlinien für das Design

Profi-Küchendesign basiert auf einer fundierten Sachkenntnis des jeweiligen Restaurants und der dort angewendeten Kochprozesse. Küchenlüftungsdecken erfordern Designfachkenntnisse, da sie eine integrierte, allumfassende Lösung für kommerzielle Küchenlüftungsanlagen darstellen (wirksame Luftabfuhr, angenehme Luftzufuhr, helle Beleuchtung und optisch ansprechende Flachdeckenpaneele) .

Das Design der Capture Jet-Küchenlüftungsdecken beruht auf einem ganzheitlichen Ansatz, wobei gleichzeitig Raumluftqualität und Energiesparfaktoren als Kriterien für die Auswahl des Luftverteilungssystems berücksichtigt werden. Dem Lüftungsanlagenentwurf liegen die Zielvorgaben für die Raumluftqualität, die tatsächlichen Wärmebelastungswerte der Küchengeräte sowie die Auffangleistung der Lüftungsanlage zugrunde.

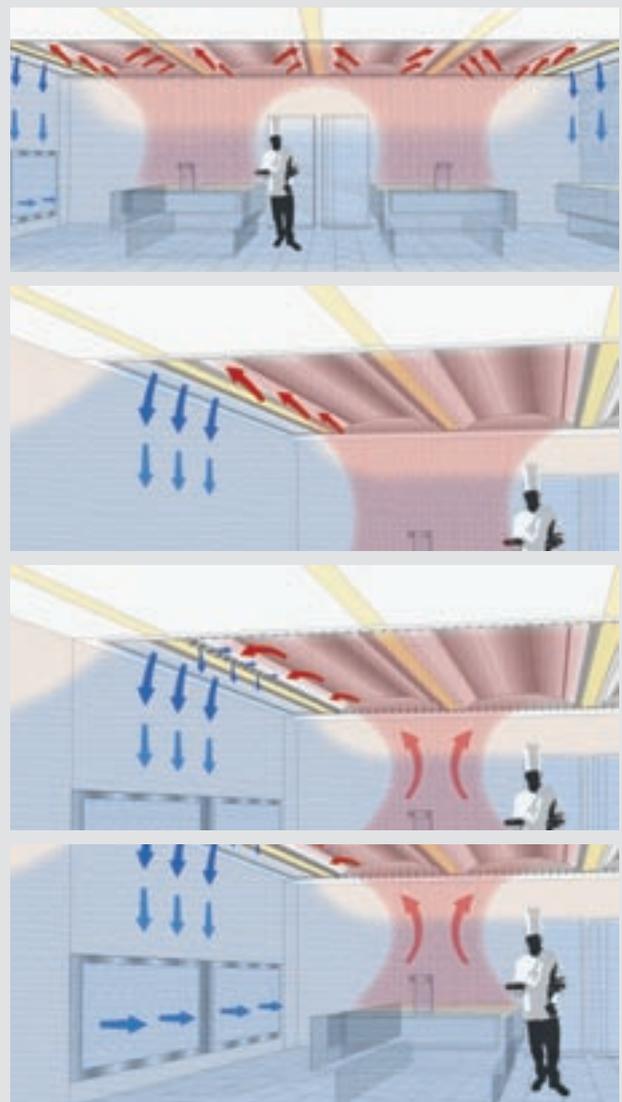
1. Der erste Schritt des Designprozesses besteht darin, die Kochbereiche zu ermitteln, in denen Wärme und Verunreinigungen entstehen. Die Abluftmengen werden anhand der installierten Kochgeräte, der Kochvorgänge und der Einbauhöhe berechnet. Die Abluftmodule befinden sich über diesen Aktivbereichen, wobei ein ausreichender Überstand gegeben sein muss, und sind schlüssig mit den Abluftleitungen verbunden. Für die Bereiche zwischen den Abluftelementen wurden spezielle gewölbeförmige Deckenpaneele entworfen, die für einen besseren Einschluss der Schadstoffe und der Konvektionswärme sorgen. Die schadstoffangereicherte Luft wird gesammelt und aerodynamisch an die Aerosolabscheider geleitet.

2. Zur optimalen Aufnahme- und Einschluss-wirksamkeit ist das Capture Jet-Modul entlang dem Abzugsbereich positioniert, um ein Austreten des Wärmestroms und der Verunreinigungen in den Aufenthaltsbereich zu verhindern, sodass die Umgebungsbedingungen im Kochbereich entscheidend verbessert werden.

3. Die Zuluft wird von den Zuluftleitungen mit niedriger Geschwindigkeit über speziell für den jeweiligen Standort entwickelte Auslässe verteilt. Die Verdrängungslüftung verhindert die Entstehung einander kreuzender Luftströmungen, nutzt die natürliche, an den Kochgeräten entstehende Konvektion zur Um- und Ableitung der Wärme und Verunreinigungen in die oberen Bereiche und sorgt gleichzeitig für angenehme Lufttemperaturen im Arbeitsbereich.

4. Die Beleuchtungselemente sind in regelmäßigen Abständen angeordnet, sodass der gesamte Küchenbereich reflexions- und schattenfrei beleuchtet wird.

5. Die Anlage wird durch Deckenpaneele in Aluminium- oder Edelstahlausführung oder farbiger Ausführung nach Kundenwunsch, die eine vollständige und geschlossene Decke bilden, abgerundet.

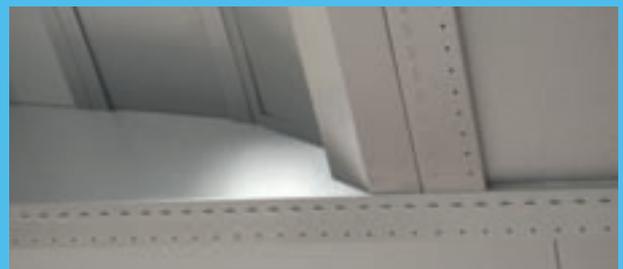
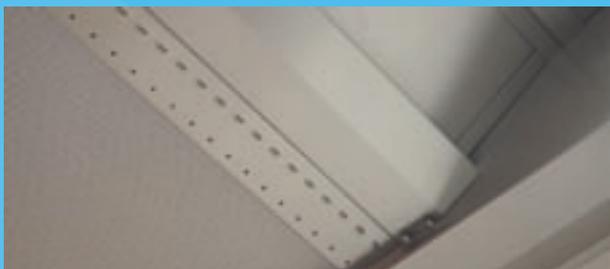




Effektive Abluftfassung und -einschluss durch Capture Jet-Technologie

Durch Einsatz der Capture Jet-Technologie in der Küchenlüftungsdecke lässt sich die Gesamtleistung der Lüftungsanlage verbessern, was wiederum eine bessere Raumluftqualität und erhöhten Wärmekomfort zur Folge hat. Das Capture Jet-Modul erzeugt einen geringen Luftstrom, den Capture Jet, mit dessen Hilfe der Wärmestrom in die Abzugsbereiche geleitet und eine

Verbreitung der Schadstoffe verhindert wird. Zudem ist der Energieverbrauch der Capture Jet-Decke geringer als bei herkömmlichen Küchenlüftungsdecken. Dank Capture Jet-Technologie kann die durchschnittliche Schadstoffbelastung im Aufenthaltsbereich um 40 % gesenkt werden. Darüber hinaus wird das Energiesparpotenzial auf 23 % geschätzt (Mustakallio & Kosonen, 2003).





Hochwirksame Aerosolabscheidung

Der mechanisch wirkende Hochleistungs-Aerosolabscheider dient dazu, Aerosolpartikel aus dem Küchenabluftstrom zu entfernen und gleichzeitig als zusätzliches Brandschutzbauteil, Flammen aus den Abluftgehäuse der Küchenlüftungsdecke und dem Abluftkanalsystem fernzuhalten.

Der international patentierte Aerosolabscheider ist UL und NSF klassifiziert. Bei diesem einzigartig wirkenden Abscheider sorgen vierzehn, wabenförmig angeordneten Zyklonkammern für eine ausgesprochen effektive Aerosolabscheidung. Die tangentielle Anströmung sowie die axiale Abströmung bewirken eine Rotationsströmung innerhalb der Waben. Dabei werden die Aerosolpartikel durch die starke Zentrifugalkraft vom Luftstrom getrennt.

Der Druckverlust sowie der Wirkungsgrad bleiben während des gesamten Betriebs praktisch konstant. Der Zyklonabscheider ist ausschließlich geschweißt und in der Geschirrspülmaschine aufgrund der hygienefreundlichen Konstruktion leicht zu reinigen.





Integriertes Design

Luftzufuhr mit geringer Geschwindigkeit

Die richtige Strategie der Zuluft einbringung ist entscheidend für die wirksame Entfernung der Schadstoffe sowie für die thermischen Bedingungen in der Küche. Bei der thermischen Verdrängungslüftung wird die natürliche Luftkonvektion genutzt, d. h. die Luftzufuhr erfolgt mit geringer Geschwindigkeit entweder direkt in den Aufenthaltsbereich der Küche oder auf Deckenhöhe um den Abluftbereich herum. So wird erreicht, dass sich die heiße und verunreinigte Luft natürlich aufschichtet, wodurch im oberen Küchenbereich eine höhere Temperatur entsteht als im Aufenthaltsbereich, ohne dass die Konvektionsströme beeinträchtigt werden.

Die Zuluft einheiten um die Capture Jet-Küchenlüftungsdecken bringen Frischluft zuglufffrei in den Arbeitsbereich ein. Die Konvektionsströme werden ersetzt, und es wird ein angenehmes Klima für die Mitarbeiter geschaffen. Dank der Doppelwabenstruktur der Luftauslässe wird die Frischluft mit einer niedrigen Geschwindigkeit von 0,5 m/s verwirbelungsfrei verteilt. Die Richttemperatur für die Zuluft liegt zwischen 18 und 20 °C. Eine angemessene Luftverteilung trägt nicht nur zur

Ableitung von Wärme und Verunreinigungen bei, sondern sorgt auch maßgeblich für thermische Behaglichkeit und gute Raumluftqualität in der Küche.

Optimale Beleuchtung

Die in der Küchenlüftungsdecken integrierte dampf- und hitzebeständige Beleuchtung wird an die jeweiligen Standortanforderungen angepasst und beleuchtet die gesamte Küche reflexions- und schattenfrei mit einer Leuchtstärke von mindestens 500 Lux.

Das mit einer Halterung verankerte wärmebehandelte Sicherheitsglas ermöglicht ein einfaches Auswechseln der Leuchtstoffröhren. Die Leuchten sind mit einem elektronischen Vorschaltgerät ausgestattet, wodurch eine lange Standzeit und ein geringes Geräuschniveau der Leuchtstoffröhren gewährleistet wird.

Deckenpaneele

Zur Verbesserung des Brandschutzes sind die Deckenpaneele aus flammbeständigem Material gefertigt. Der Hohlraum zwischen Paneel und Raumdecke ist dicht, sodass keine Aerosolablagerungen entstehen können.



Die Deckenpaneele, die Abluftmodule und die Zuluftseinheiten werden entweder aus Edelstahl oder aus Aluminium gefertigt. Sie können in einer beliebigen Farbe pulverbeschichtet und ggf. zur Dämpfung der Küchengeräusche schallisoliert werden und tragen so ihrerseits zur Gestaltung einer besseren und angenehmeren Küchenumgebung bei.

Konstruktion

Dank der modularen Konstruktion der Capture Jet-Küchenlüftungsdecken lassen sich diese problemlos an eine Vielzahl von Küchenanordnungen und -konfigurationen anpassen. Das Küchenlüftungsdeckenmodul ist 300 mm hoch, bis zu 3500 mm lang und besteht aus einem trapezförmigen Gewölbe, das eine große Oberfläche bildet.

Die Anlage ist optisch ansprechend und einfach konzipiert und verfügt über anlagenspezifische Luftleitungsanschlüsse. Fertigung und Anlageninstallation werden von Wimböck in

Abstimmung mit den jeweiligen projekt- und zeitplangebundenen Kundenwünschen und -vorgaben durchgeführt.

Im Dienst des Kunden

Wimböck entwickelt und fertigt seit über 40 Jahre Qualitätslösungen für Küchen. Wir sind davon überzeugt, dass ein gutes Raumklima der Schlüssel zu einem gesünderen und produktiveren Leben ist. Wir haben uns der Einhaltung von Standards und Richtlinien verpflichtet, die es uns ermöglichen, die energieeffizientesten, hygienischsten und sichersten Voraussetzungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe zu schaffen.

Dank unserer internationalen Erfahrung sind wir in der Lage, Lösungen spezifisch gemäß regionaler Anforderungen zu entwickeln. Zu der umfassenden Projektbetreuung von Wimböck zählen kundengerechte Dienstleistungen von Design, Bemaßung und Lieferung bis hin zu Montage, Inbetriebnahme und Wartung.





Verbesserungen der Nachbehandlungssysteme

UV-Technologie

In vielen Großküchen müssen Abzugsanlagen mit Emissionsfiltern ausgestattet werden, um zunehmend strikten Umweltvorschriften zu genügen. Die UV-C-Technologie von Wimböck setzt Emissionssteuerung und -filter in ein völlig neues Licht. In die Capture Jet-Küchenlüftungsdecken können UV-C-Funktionen einbezogen werden, die zu saubereren Luftleitungen, verbesserter Hygiene und verbessertem Brandschutz beitragen.

Die über den Kochgeräten abgeführte Luft enthält Aerosole aus Speiseöl, Wasserdampf und Rauch. Mithilfe der UV-C-Technologie und hochwirksamen KSA-Aerosolabscheidern mit UV-C-Oxidationstechnik lassen sich diese Luftschadstoffe direkt an der Quelle erfassen und deren Entweichung in die Atmosphäre verhindern. Die Abluft wird zuerst über die Aerosolabscheider geführt. Anschließend werden die restlichen Partikel aerosolfreie Luftleitungen und mithilfe des UV-C-Systems eliminiert. Zurück bleiben fettfreie Kanäle und ein weniger geruchsbelasteter Ausblasbereich.



Reinigung

Die automatische Spüleinrichtung Abscheider und Abluftleitungen ist sehr hygienisch und erleichtert die Reinigung der erheblich, was wiederum zur Produktivitätssteigerung und Reduzierung des Wartungsaufwands beiträgt. Bei unseren Küchenlüftungsdecken mit automatischer Spüleinrichtung ergänzen sich Capture Jet-Effizienz mit Abscheiderreinigung, sodass eine gleichbleibende Aerosolabscheiderleistung und damit eine Gesamtanlage gewährleistet ist, die stets ihr hohes Leistungsniveau hält.

Die automatische Reinigung der Aerosolabscheider erfolgt über die im Abluftbalken integrierten Heißwasserdüsen und -rohre mit einer Wasser-/Reinigungsmittelmischung. Nach jedem Spülzyklus wird das Wasser automatisch gesammelt und über die Abwasseranlage der Küche abgeführt. Falls gewünscht, kann die automatische Spüleinrichtung dem jeweiligen Küchenlayout und speziellen Anforderungen entsprechend in mehrere unabhängige Spülzonen unterteilt werden. Zur Vermeidung kostenaufwändiger Stillstandszeiten in Mehrschichtbetrieben kann die Reinigung auch bei laufender Lüftung erfolgen.

Die Reinigungszyklen werden über einen Schaltschrank gesteuert, der sämtliche elektronische und hydraulische Elemente enthält. Die Programmierung der Spülzyklusintervalle und Spülzonen erfolgt je nach Küchenfunktion bedarfsgerecht vor Ort anhand einer LOGO-Mikroprozessorsteuerung.



Cyclocell-Kassettendeckensystem

Cyclocell-Küchenlüftungsdecken - Systeme bestehen aus Kassetten und Gittern, deren Größe sich individuell modular nach der jeweiligen Küche richtet. Diese Systeme sind für leicht- und mittellastige kommerzielle Küchenbetriebe vorgesehen und dank ihrer völlig flachen, glatten Edelstahlausfertigung die klare, offene Sicht bieten, vor allem dort geeignet, wo die Arbeit des Kochs in Vorführ- und Ausstellungsküchen oder Kochschulen öffentlich präsentiert wird.

Bei dem Cyclocell-Konzept handelt es sich um ein modulares Kassettendeckensystem einschließlich Aerosolabscheidern, Zuluftelementen sowie Beleuchtung für höchste Profi-Küchenanforderungen.

Der modulare Aufbau ermöglicht die beliebige Anordnung und Ergänzung der Komponenten passend zur jeweiligen Küchengeräteanordnung. Die Reinigung ist dank der einzigartigen Klemmvorrichtung zur Entfernung der Abluftkassetten denkbar einfach. Alle Abluftanschlusskästen im Deckenhohlraum sind vom Gebäude getrennt, sodass es keine Bereiche gibt, in denen sich Aerosole und Bakterien ansammeln können. Die doppelt so hohe Abzugsleistung des modularen Systems im Vergleich zu herkömmlichen Systemen begünstigt dessen Einsatz für hochlastige Anwendungsbereiche. Lichtkassetten liefern eine besonders helle Beleuchtung der Arbeitsfläche.



Als Zusatzausstattung für Cyclocell-Kassettendecken sind vertikale Anschlussäulen, Brandschutzsysteme und Verkleidungen für die Elemente erhältlich. Außerdem sind Notbeleuchtung und Brandschutzverkleidungen integrierbar.

Die Anlage wird durch Luftleitungen, Ventilatoren und andere Komponenten vervollständigt, die sich hinter einer Edelstahldecke verbergen, und repräsentiert so eine Lösung, die praktisch jeder Anforderung des Designers oder Architekten gerecht wird.

Kontakt Weltweit

Frankreich

Halton SAS
Technoparc Futura
BP 102
62402 Béthune
France
Tel. +33 3 21 64 55 00
Fax +33 3 21 64 55 10

Deutschland

Wimböck GmbH
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl
Germany
Tel +49 8640 808-0
Fax +49 8640 808-88

USA

Halton Co.
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
USA
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700

Halton Marine

Pulttikatu 2
15700 Lahti
Finland
Tel. +358 (0)2079 2200
Fax +358 (0)2079 22060

Großbritannien

Halton Foodservice Ltd
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
United Kingdom
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333

Japan

Wimböck Japan Inc.
Ueno Bldg. 2F 20-16
Shinsen-cho
Shibuya-ku
Tokyo 150-0045
Japan
Tel.+ 81 3 5459 7223
Fax + 81 3 5459 7224

Kanada

Halton Indoor Climate
Systems, Ltd.
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Canada
Tel. + 905 624 0301
Fax + 905 624 5547

Malaysia

Halton Manufacturing Sdn.
Bhd.
22, Jalan Hishamuddin 1
Selat Klang Utara, PO Box 276
42000 Port Klang
Malaysia
Tel. +60 33176 3960
Fax +60 33176 3964

Halton Foodservice

- Inspiration für Küchenbetriebe



Care for Indoor Air

Halton
FOODSERVICE



Unvergesslicher Service ist der Schlüssel zum Erfolg

Ein gutes Raumambiente ist

der Schlüssel eines erfolgreichen Verpflegungsunternehmens und einem guten Service, denn davon profitieren die Kunden, die Mitarbeiter und das Unternehmen. In einer behaglichen Atmosphäre im Speiseraum fühlen sich die Kunden wohl und sind entspannt, während eine ideale Arbeitsumgebung in der Küche das Personal zu Bestleistungen anspornt. Ergebnis: ein beliebter, profitabler Betrieb mit einer von allen geschätzten Atmosphäre.



Bessere Qualität und Arbeitsbedingungen

Halton, Experte in Sachen Raumklima, ist weltweit führender Hersteller von innovativen, kosteneffektiven Produkten und Anlagen zur Verbesserung der Raumklimaqualität. Halton Foodservice hat sich auf die Optimierung sämtlicher Gastronomie-Räumlichkeiten spezialisiert, von der Küche über die Tresen- und Speisebereiche bis zu Eingang und Empfang. Unsere innovativen Technologien verhindern eine Geruchsausbreitung zwischen Koch- und Speisebereichen und den umliegenden Bereichen. Sie sorgen für geringeren Energieverbrauch, bessere Hygiene, angenehme thermische Bedingungen und ausgezeichnete Raumluftqualität sowie erhöhte Arbeitsplatzsicherheit. All diese Eigenschaften dienen der Verbesserung der Gesamtklimaqualität Ihrer Räumlichkeiten und damit letztlich Ihrem Unternehmen.

Qualitätsorientiertes Konzept

Das technische Know-how und der professionelle Kundenservice von Halton Foodservice suchen auf dem Markt ihresgleichen. Unsere Expertise bietet unseren Kunden die optimale und kostengünstigste Lösung für jede Profiküche, sei es eine institutionelle Küche, eine Vorführküche, ein Fast-Food- oder Einzelhandelsbetrieb sowie Spülbereiche. Unser ganzheitliches Küchenventilationskonzept, zu dem nicht zuletzt auch ein hervorragender Produktservice gehört, bezieht sowohl Zu- als auch Abluftsysteme mit ein. Dies sind die Voraussetzungen, die es Gastronomie- und Verpflegungsbetrieben auf der ganzen Welt ermöglichen, ausgezeichneten Service zu bieten und ihre Rentabilität zu erhöhen, denn sie können sich in Sachen Lüftung auf die Kompetenz von Halton verlassen und sich voll und ganz auf ihr Kerngeschäft konzentrieren.

Servicebereitschaft

Der Dialog mit unseren Kunden ist für uns von entscheidender Bedeutung, denn nur so können wir verstehen, was von uns erwartet wird und wie wir diese Erwartungen erfüllen können. Unsere Produkte werden in den Küchen großer Fast-Food-Ketten, renommierter Hotelleriebetriebe und hochklassigen Restaurants in der ganzen Welt eingesetzt. Im Sinne der Kundenzufriedenheit bieten wir umfassende und hochgradig flexible Leistungen und Lösungen, die es uns ermöglichen, unsere Anlagen den jeweiligen Kundenwünschen und -bedürfnissen maßgeschneidert anzupassen.





Geschäftsvorteil dank gesünderer Raumluft

Hauptanliegen unseres Unternehmens ist die Schaffung einer guten Raumluftqualität, um die Rentabilität Ihres Unternehmens zu steigern, denn ein gutes Raumklima ist nicht nur von personellem sondern auch von finanziellem Vorteil. Ein hervorragendes Raumklima wirkt sich positiv auf die Kunden, das Personal und das Unternehmen aus.

Kunden: Dank Einsatz der Lüftungsanlagen von Halton Foodservice können die Kunden ihre Speisen bei angenehmen Umgebungstemperaturen in einer von Küchengerüchen unbelästigten Atmosphäre genießen. Folglich sind sie entspannter, zufriedener, eher geneigt, länger zu verweilen und, was noch weitaus wichtiger ist, eher bereit, in Zukunft wiederzukommen.

Personal: Angenehme Umgebungstemperaturen und ein komfortables Raumklima wirken sich produktivitätsfördernd und damit vorteilhaft für das Unternehmen aus. Außerdem verringern sich die Unfall-/Krankheitsrate und die Mitarbeiterfluktuation, die Küchenarbeit erhält einen höheren Stellenwert und die Gewinnung neuer Mitarbeiter wird dadurch leichter.

Unternehmen: Ein gutes Raumklima hat eine umsatz- und wettbewerbsfördernde Wirkung. Die Lösungen von Halton Foodservice tragen zu Kosten- und Energieeinsparungen bei und zeichnen sich durch geringere Anschaffungskosten aus. Verantwortlich für diese Vorteile ist vor allem die Capture Jet-Technologie, deren niedrige Zuluftvolumenströme und optimale Kanäle für geringe Energie- und Anschaffungskosten sorgen, während spezielle KSA-Fettscheider ein hohes Maß an Hygiene bei reduzierten Wartungskosten liefern.



Komfort und Leistung dank guter Raumlufth

Halton Capture Jet™-Technologie

Die Capture Jet™-Technologie sorgt als Herzstück der Anlagen von Halton Foodservice für eine gute Raumlufthqualität in Küchenbetrieben. Capture Jet™ wurde speziell im Hinblick auf Foodservice-Anwendungen unter Berücksichtigung der Betriebskosten konzipiert. Der Erfolg der Capture Jet-Technologie beruht auf einem einzigartigen Prinzip, bei dem bei kleinstmöglicher Gebläse- und Kanalgröße der effektive Netto-Abluftvolumenstrom reduziert und die Abscheidungseffizienz erhöht wird. Dadurch entstehen geringere Betriebs- und Wartungskosten als bei herkömmlichen Systemen und der Amortisierungszeitraum verkürzt sich dank größerer Energieeinsparungen. Zudem sind die Anlagen umweltfreundlicher und die saubereren Kanäle bieten einen besseren Brandschutz.

Halton Capture Jet™-Hauben

Halton Capture Jet™-Hauben verhindern die Ausbreitung der beim Kochen entstehenden Wärme und Verunreinigungen im Arbeitsbereich. Bei diesen Hauben leitet ein kleiner Luftstrom, der Capture Jet™, den aufsteigenden Wärmestrom in Richtung der Fettabscheider. Verglichen mit konventionellen reinen Ablufthauben, wird bei den Capture Jet™-Hauben wegen der geringeren Luftvolumenströme der Energieverbrauch um 30 % gesenkt, sodass direkte Einsparungen bei Betriebs- und Anschaffungskosten erzielt werden. Capture Jet™-Hauben sind zudem mit den einzigartigen mechanischen KSA-Fettabscheidern ausgestattet, die bis zu 95 % der



Fettpartikel einer Größe ab 8 Mikrometer entfernen. Aufgrund eines nur geringfügigen Druckverlusts werden Strom- und Wartungskosten eingespart und die Edelstahlabscheider sind ausgesprochen reinigungsfreundlich. Weiterhin verfügen die Hauben über Test- und Ausgleichsanschlüsse (T.A.B-System).

Küchendecken

Die Küchendecken von Halton sind eine wandlungsfähige Lösung für Küchen mit relativ geringer Wärmebelastung, in denen Ästhetik und Flexibilität gefragt sind. Die Ableitung von Wärme und Schadstoffen über die Abluftelemente erfolgt über eine bündige Deckeninstallation der Capture Jet™-Küchendecken. Die Zuluft wird über Quellluftauslässe in den Küchenbereich geleitet. Das modulare Cyclocell-Kassettendeckensystem ist eine Kompletdeckenlüftungsanlage mit Zu- und Abluftanschlüssen sowie Beleuchtungselementen in glatter, sichtfreier Ausführung. Der modulare Aufbau ermöglicht die beliebige Anordnung und Ergänzung der Komponenten passend zur jeweiligen Küchengeräteanordnung.



Capture Ray-Hauben mit UV- Technologie

In vielen Großküchen müssen Abzugsanlagen mit Emissionsfiltern ausgestattet werden, um zunehmend strikten Umweltvorschriften zu genügen. Die Küchenhauben mit Capture Ray-Technologie basieren auf dem von Halton patentierten Capture Jet™-Verfahren, der hochentwickelten Technik mechanischer KSA-Fettabscheider und einem UV-C-System zur Zerstörung des beim Kochen entstehenden Fetts. Unsere UV-C-Technologie ist wissenschaftlich getestet und umfasst alle notwendigen Sicherheitsfunktionen. Alles in allem ergibt dies saubere Kanäle und verbesserten Brandschutz.

Bedarfsgesteuerte Lüftung

Wenn die Energienutzung auf der Basis der Kochvorgänge (Dampf, Rauch und Ablufttemperatur) geregelt wird, können signifikante Einsparungen bezüglich Gebläseenergie-, Wartungs- und Gebläsebetriebskosten sowie eine geregelte Zuluft während Leerlauf-, mäßiger oder betriebsfreier Kochperioden erzielt werden. Die Halton-Produkte zur Verdrängungslüftung und Volumenstromregelung sind ein abgerundetes Gesamtkonzept, das für Großküchen, Restaurants und Bars geeignet ist.



Hochmoderne Luftreinigungstechnik

Striktere Umweltauflagen und Bauvorschriften haben einen deutlich standorteinschränkenden Effekt auf kommerzielle Küchen. Geruchskontrolle, Rauch und das Erscheinungsbild von externen Abluftkanälen sind Faktoren, die beim Entwurf von Foodservice-Umgebungen besonderer Berücksichtigung bedürfen.

Pollustop ist primär für den Einsatz in Lüftungsanlagen für Großküchen vorgesehen, wo die Beseitigung von Luftschadstoffen am Freisetzungsort erforderlich ist. Die Pollustop-Abscheiderbaugruppen dienen dazu, Luftschadstoffe wie Rauch und überschüssiges Ozon zu beseitigen.





Versorgungssystemverbesserungen

Versorgungsleitungen

Unipoint ist ein kosteneffektives Versorgungsleitungssystem für Profiküchenbetriebe, das beliebig erweiterbar ist und an praktisch jede Küchenkonfiguration angepasst werden kann. Durch die vormontierten Ver- und Entsorgungsleitungen werden Anschlusskosten vor Ort eingespart. Die Kochgeräte können problemlos ausgetauscht oder umgestellt werden und die Reinigung wird erheblich vereinfacht, da Rohre, Verteilerkästen und Anschlüsse entfallen. Insgesamt gesehen stellt Unipoint eine ästhetische und hygienische Versorgungssystemlösung für Profiküchen dar.



Brandschutz

Zusammen mit den Lüftungsanlagen bietet Halton verschiedene bewährte und hochwirksame Lösungen zum Brandschutz an. Hierzu zählt vor allem ein eigenständiges, vollautomatisches, nicht elektrisches System zum 24-Stunden-Schutz für Küchengeräte, Abzugskästen und Abluftkanalanschlusssutzen in Großküchenlüftungshauben.

Spüleinrichtung

Halton Foodservice bietet in Ergänzung zur Capture Jet-Technologie automatische und manuelle Spüleinrichtung für Hauben und Küchendecken zur Reinigung der Abscheider und Abluftleitungen. Dies gewährleistet eine konstante Fettabscheiderleistung und somit eine Anlage, die stets ihr hohes Leistungsniveau hält. Hinzu kommt außerdem, dass die ausgeklügelte Konstruktion der Abscheider deren Ausbau aus den Hauben überflüssig macht, sodass Arbeitskosten eingespart werden.



Erfolg im Geschäft

Forschung und Entwicklung als Grundlage für Kundenzufriedenheit

Halton Foodservice investiert mehr als jeder andere Konkurrent in der Branche in Forschung und Entwicklung für Profiküchenanlagen. All unsere Forschungs- und Entwicklungsbestrebungen richten sich darauf, wirtschaftliche, flexible, produktive und zuverlässige Lösungen zu finden, die unseren Kunden dauerhafte Vorteile bringen. Unsere auf drei Kontinenten vertretenen Forschungs- und Entwicklungsanlagen verfügen über modernste Einrichtungen zur Durchführung von Strömungs-(CFD), Schlieren- und Schallmesstests. Wir stellen unseren Kunden diese Ressourcen für Tests, Messungen und die Entwicklung von Prototypen für Tests unter echten Betriebsbedingungen zur Verfügung, sodass sie das für ihre Anforderungen ideale System zusammenstellen und auswählen können.

Gestaltungshilfen

Die Verbesserung der Raumluftqualität in Foodservice-Einrichtungen ist das vorrangige Ziel

von Halton Foodservice. Beim Design unserer größten- und leistungsoptimierten Systeme stehen uns modernste Mittel und Methoden zur Verfügung. Darüber hinaus stellen wir für unsere Kunden und deren Planungsexperten ein umfassendes Paket an Designhilfsmitteln zusammen, das ihnen die Auswahl der besten Produkt- und Anlagenkonstellation ermöglicht. Hierzu gehören ein elektronischer Produktkatalog, das Softwareprogramm HELP für Design und Auswahl, das Energieanalyseprogramm HEAT sowie das Profiküchen-Designhandbuch.



Spezialist für Raumklima

Wir bei Halton sind davon überzeugt, dass ein gutes Raumklima der Schlüssel zu einem gesünderen und produktiveren Leben ist. Unsere universellen Raumklimalösungen finden weltweit Anwendung, in Bürogebäuden und Großküchen aller Art – an Land und auf See.

Halton Indoors

Halton Indoors ist Entwickler, Hersteller und Vertreiber von hochwertigen Raumlüftungskomponenten und -anlagen für öffentliche und kommerzielle Gebäude wie Büros, Hotels und Einrichtungen im Gesundheitswesen. Wir bieten all unsere Fachkenntnisse zur Bereitstellung von Raumklimalösungen auf, die ein gesundes, angenehmes, produktives und energieeffizientes Ambiente für unsere Kunden schaffen.

Halton Marine

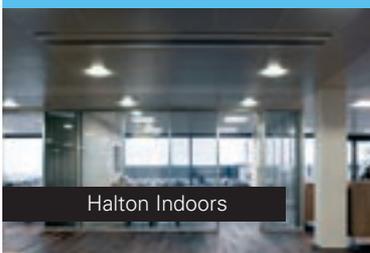
Halton Marine bietet Spitzentechnologie für Kabinen- und Kombüsenlüftungs-, Brandschutz-, Luftstromregelungs- und -verteilungsanlagen. Wir sind einer der weltweit führenden Heiz-, Lüftungs- und Klimaanlagenhersteller für Kreuzfahrtschiffe. Unsere Lösungen gewährleisten höchste Sicherheit und Komfort an Bord und in Einrichtungen auf hoher See. All unsere Produkte entsprechen höchsten internationalen Standards und Bestimmungen.

Halton Foodservice

Halton Foodservice bietet Raumklimalösungen für kommerzielle Küchen- und Restaurantbetriebe. Unsere sechs Produktionsstätten liefern verschiedenste hochwertige Anlagen und Lösungen, einschließlich unserer Capture Jet™-Technologie, die für ausgezeichnete thermische Bedingungen sowie niedrigere Anschaffungs- und Betriebskosten sorgt. Unsere Kunden werden von einem globalen Servicenetz betreut. Fachwissen, Flexibilität und geschützten Technologien machen uns zu einem verlässlichen Partner, der in Foodservice-Betrieben rund um den Globus Rentabilität und Produktivität schafft.

Halton Clean Air

Halton Clean Air stellt Lüftungsanlagen für öffentliche, private und gewerbliche Gebäude her. Wir erreichen mit unseren Produkten eine Rentabilitätssteigerung in den Betrieben unserer Kunden, indem wir ihnen ein besseres Raumklima und eine bessere Energieeffizienz sowie eine bessere Arbeitsumgebung für die Mitarbeiter bieten. Das Filtersortiment von Halton Clean Air umfasst effiziente, wirtschaftliche und umweltfreundliche Filter für Büros, Krankenhäuser, Laboratorien, Haushalte, gewerbliche und sonstige Räumlichkeiten.



Halton Indoors



Halton Foodservice



Halton Marine



Halton Clean Air



Weitere Informationen stehen im Internet unter www.halton.com zur Verfügung.

Die Website liefert umfassende Produkt-, Anlagen- und Anwendungsdaten sowie Neuigkeiten und eServices und ist stets auf dem neuesten Stand.

Kontakt Weltweit

Frankreich

Halton SAS
Technoparc Futura
BP 102
62402 Béthune
France
Tel. +33 3 21 64 55 00
Fax +33 3 21 64 55 10

Deutschland

Wimböck GmbH
Tiroler str. 60
83242 Reit im Winkl
Germany
Tel +49 8640 808-0
Fax +49 8640 808-88

USA

Halton Co.
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
USA
Tel. +1 502 600 600
Fax +1 502 2375700

Halton Marine

~~Pulttikatu 2
15700 Lahti
Finland
Tel. +358 (0)2070 2200
Fax +358 (0)2070 22060~~

Großbritannien

Halton Foodservice Ltd
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
United Kingdom
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333

Japan

Wimböck Japan Inc.
Ueno Bldg. 2F 20-16
Shinsen-cho
Shibuya-ku
Tokyo 150-0045
Japan
Tel.+ 81 3 5459 7223
Fax + 81 3 5459 7224

Kanada

Halton Indoor Climate
Systems, Ltd.
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Canada
Tel. + 905 624 0301
Fax + 905 624 5547

Malaysia

Halton Manufacturing Sdn.
Bhd.
22, Jalan Hishamuddin 1
Selat Klang Utara, PO Box 276
42000 Port Klang
Malaysia
Tel. +60 33176 3960
Fax +60 33176 3964