

À la carte

Info Flash

Queen Mary II est équipé du système Capture Ray de Halton

Le Queen Mary II de la société Cunard Line va bénéficier grâce à Halton Marine, d'un nouveau système de ventilation des cuisines. Bien que la nouvelle technologie ultraviolet (UV) qui sera utilisée pour les hottes à lavage automatique des navires ait déjà connu des applications similaires sur le marché terrestre, elle n'a encore jamais été installée sur des paquebots de croisière.

Selon des études menées par Halton USA et Halton Marine, sur l'utilisation des lampes UV dans les cuisines des navires, et des analyses chimiques réalisées dans diverses universités, la technologie UV permet de résoudre le problème des risques d'incendie causés par les dépôts de graisse dans les gaines d'extraction.

La lumière UV provoque une réaction chimique au cours de laquelle l'ozone généré par la lampe réagit avec la graisse et les vapeurs de graisse qui sont alors modifiés. La substance obtenue n'adhère pas au réseau de gaines ni au ventilateur, ce qui permet d'éliminer tout risque d'incendie.

Avant que l'air chargé de graisse pénètre la chambre UV, toute particule de graisse supérieure à cinq microns doit être filtrée. Le système de ventilation qui sera installé sur le QM II au printemps est constitué d'une hotte à lavage automatique équipée d'un système de lampe UV.

MagazineCruise Industry News Quarterly:
Printemps 2003



Nous souhaitons vous accueillir au stand Halton au Numéro 53 - Hall 5 - Allée L.

Nous serions très heureux de vous présenter une gamme étendue de produits destinés à différents types d'espace cuisine, hôtel, salles de restaurant, bureaux et entre autres :

- les hottes de ventilation de cuisine à Jets de Capture et technologie UV Capture Ray
- Le nouveau concept de poutres CBH Halton pour le confort des chambres d'hôtel

Venez sur notre stand et participer à la loterie que nous organisons !

**GAGNEZ VOTRE VOYAGE EN FINLANDE !
PLUSIEURS VOYAGES OFFERTS !
Rendez-vous à Paris !**

Rassemblement FCSI à New Orleans

La conférence Annuelle 2003 de FCSI aura lieu à l'hôtel Sheraton New Orléans. Halton est l'un des sponsors Or de cet important événement de l'année.

Au prochain numéro

- Spécial Equip'hotel
- Nouveauté! Grill Barbecue à Jets de Capture pour cuisines ouvertes



A LA CARTE Halton Foodservice Customer Magazine
Rédacteur en Chef: Olli Sipilä
Technoparc Futura, B.P. 102
62400 Béthune, France
Tél: + 33 321645500 Fax: + 33 321645510
olli.sipila@halton.com
Equipe de rédaction: Rick Bagwell, Steffen Böhm, Rich Catan, Georges Gaspar, Risto Kosonen, Andrey Livchak, Heli Lobel, Derek Schrock, Jeff Simpson, Rabah Ziane
Impression Painokarelia Oy
Edité par Halton Foodservice
Visitez nos sites www.halton.com et www.haltoncompany.com
Contacts Halton Foodservice
Allemagne: Steffen Böhm, tél: +49 3067894507
steffen.boehm@planet-interkom.de
Belgique: Etienne Poncelet, tél: +32 16400610
etienne.poncelet@halton.be
Danemark: Jan Ovesen, tél: +45 86922855
jo@halton.dk
Etats-Unis: Rick Bagwell, tél: +1 2702375600
rbagwell@haltoncompany.com
Finlande: Harri Huhtamäki, tél: +358 98254000
harri.huhtamaki@halton.com
France: Denis Girard, tél: +33 145158000
denis.girard@halton.com
Grande Bretagne: Jeff Simpson, tél: +44 1376507000
jeff.simpson@halton.com
Malaisie: Ryan Y.W. Sia, tél: +603 3176 39 60
haltonryyan@po.jaring.my
Norvège: Arne Nygaard, tél: +47 23266300
arne.nygaard@halton.com
Pays Baltes: Jüri Russe, tél: +358 98254000
juri.russe@halton.com
Pays Bas: Rob Bosboom, tél: +31 306007060
rob.bosboom@halton.nl
Pologne: Tomasz Palka, tél: +48 226728581
tomasz.palka@halton.com
Suède: Magnus Lindholm, tél: +46 84463900
magnus.lindholm@halton.com
Autre Pays: Petri Juosila, tél: +358 5740211
petri.juosila@halton.com



Sommaire

- Ingrédients pour un environnement de qualité
- Halton, lauréat au concours Apria Equip'Hotel 2003
- Une ventilation de cuisine efficace avec la technologie aux ultraviolets pour la destruction des graisses

Le mot du Président

Capture Ray – Plus qu'un simple système UV!

La technologie ultraviolet est la toute dernière innovation destinée à réduire les émissions d'odeurs dans les cuisines professionnelles et à empêcher l'accumulation de graisse dans le système de ventilation. Ses avantages sont indéniables par exemple: moins d'entretien désagréable et laborieux, moins d'odeurs, une plus grande sécurité incendie, une meilleure hygiène...

La technologie UV ne se résume pas à l'installation de lampes UV dans le plénum de la hotte. Elle implique une étude approfondie de l'ensemble du processus d'élimination de la graisse: étude des débits d'air, efficacité de captation de la hotte, filtre à graisse mécanique, maintenance et sécurité notamment, ont un rôle déterminant sur les performances du système UV dans l'élimination de la graisse.

Le développement du système Capture Ray de Halton est fondé sur le concept de fonctionnement global des Jets de Capture. Les Jets de Capture minimisent le débit d'extraction, contribuant ainsi à optimiser le fonctionnement du système Capture Ray. Ce système a été développé par Halton USA et l'équipe R&D Europe, en collaboration avec des spécialistes dans les différents domaines de compétence.

Halton compte déjà de nombreuses réalisations à travers le monde, dont les performances ont été prouvées, et la popularité du système Capture Ray ne cesse de croître. Nous espérons que ce numéro A La Carte vous fournira toutes informations utiles sur le système Capture Ray et la technologie UV.

Olli Sipilä, Président
Halton SA

Côté client

Ingrédients pour un environnement de qualité: Les hottes Capture Jet équipées de la technologie ultraviolet

Imaginez-vous à l'orée de la pinède de Juan-les-Pins. À vos pieds, la plage, la mer, l'entrée du Cap d'Antibes. Au loin, les îles de Lérins... C'est dans ce cadre enchanteur que naquit, en 1931, un véritable joyau qui brille encore aujourd'hui de tous ses feux: l'hôtel Juana et ses trois célèbres restaurants, équipés des hottes Halton de haute efficacité à Jets de Capture et de la technologie UV Capture Ray.

La maison des pêcheurs se situe entre Cannes et Nice. Une crique à l'orée du très célèbre Cap d'Antibes, un panorama grandiose embrassant les îles de Lérins et le massif de l'Estérel, trois restaurants et des terrasses -jardins menant à une plage privée de sable fin... un univers véritablement enchanteur proposé au beach resort "Les Pêcheurs".

Savourez les plaisirs d'une cuisine raffinée au bord de l'eau, au restaurant « Les Pêcheurs », avec son panorama grandiose sur la mer et les îles de Lérins, ou offrez-vous un déjeuner à la "Plage" >>

Actualités

Equip'Hotel CHR & Collectivités



Exposition Equip'hotel :

Le Centre des expositions de Paris - Nord Villepinte, invite les experts de l'industrie hôtelière, de la restauration et des collectivités à se rassembler du 28 Septembre au 2 Octobre 2003.

Une excellente occasion pour découvrir les dernières nouveautés et nous retrouver entre collègues.

L'an dernier plus de 105 000 visiteurs experts pour 1150 exposants.

<<

des Pêcheurs” et un dîner au restaurant “Le Cap”, dans une ambiance musicale très tendance.

La rénovation des restaurants visait à créer un lieu de réception spacieux et élégant. Jacques Chapelière, représentant d’Halton dans le sud de la France, a travaillé sur ce projet particulier en collaboration avec CEC, société de conseil en ingénierie de la restauration basée à Nice. La mission d’Halton consistait à concevoir l’ensemble du système de ventilation de la cuisine.

Dans ces trois restaurants, la conception du système de ventilation devait être étudiée pour empêcher toute migration d’odeur de cuisine vers la salle de restaurant. Tout en fournissant une efficacité de captation suffisante, l’installation devait également générer une consommation énergétique minimale, conformément aux exigences du propriétaire, Monsieur Francis Ferrante. Afin de répondre à ces contraintes, il a été décidé d’installer un modèle bénéficiant d’une haute technologie, la hotte à Jets de Captation, d’une efficacité de 30% supérieure aux hottes traditionnelles, grâce à son débit d’air plus faible qui permet également de réaliser des économies, aussi bien en termes de coût d’exploitation que d’investissement.

Le restaurant ‘La plage’, dispose d’une vaste terrasse surplombant la mer, où les clients peuvent prendre place et apprécier les plaisirs d’une carte décontractée. La sortie en toiture de la gaine d’extraction de la cuisine est située à environ trois mètres du sol, c’est-à-dire très près des convives.

Francis Ferrante, le propriétaire, accordait une importance particulière aux éléments suivants :

- Les émissions de graisse
- Les odeurs
- La sécurité incendie
- La maintenance

La technologie Halton des Jets de Captation intègre la toute dernière innovation dans le domaine des cuisines professionnelles: le système Capture Ray à technologie ultraviolet, qui permet de contrôler les émissions de polluants et d’odeurs. Des résultats scientifiquement prouvés révèlent de la valeur ajoutée en termes de sécurité incendie, de coûts d’exploitation et en matière d’environnement:

Selon M. Ferrante, tous les éléments ont été réunis pour obtenir un air intérieur de la meilleure qualité et un contrôle optimal des émissions ultraviolet. « Les Pêcheurs », dont la rénovation, réalisée en 2003, a bénéficié des meilleures technologies, donnera à tous les événements qui s’y tiendront une dimension extraordinaire, qu’il s’agisse de dîners ou des réceptions de prestige.



Halton, lauréat au concours APRIA EQUIP'HOTEL 2003 pour ses hottes “CAPTURE RAY”

Le prix Apria Equip’hotel est connu depuis longtemps par les professionnels de la restauration comme étant un gage de qualité et de performance. Il est attribué pour la 25^{ème} fois cette année, à l’occasion du salon EQUIP’HOTEL 2003.

Ce prix récompense, au niveau international, les meilleures innovations techniques dans 4 catégories de produits, depuis les équipements de cuisine jusqu’à la restauration en elle-même et l’installation des cuisines. Cette année, dans la catégorie des équipements de cuisine destinés à améliorer le confort de l’environnement, la santé, et l’hygiène, le prix a été décerné à HALTON, pour sa gamme innovante de hottes à Jets de Captation avec technologie UV intégrée (Capture Ray™).

Les hottes Capture Ray Halton avec technologie par ultraviolets améliorant la sécurité incendie, tout en réduisant les frais de fonctionnement et maintenance. Elles améliorent la qualité de l’environnement en transformant les molécules de graisse en de petites particules qui sont rejetées avec l’air extrait. Ce système permet de préserver la propreté de la hotte et de la gaine d’extraction, tout en réduisant de façon appréciable les coûts de maintenance (nettoyage de la gaine d’extraction)

Cette nouvelle gamme est visible sur le stand HALTON à EQUIP’HOTEL: HALL 5, Allée L, stand no 53.

Une ventilation de cuisine efficace avec la technologie aux ultraviolets pour la destruction des graisses

La qualité de l’air est un souci majeur à la fois pour l’environnement et pour les rejets des cuisines professionnelles. Halton a incorporé la technologie des ultraviolets dans sa gamme de hottes à Jets de Captation, en créant la ligne de hotte “Capture-Ray”.

De nombreuses cuisines requièrent un contrôle des émissions de leur système d’extraction en conformité avec les exigences croissantes en

matière de respect de l’environnement. Les particules de graisse et de vapeurs s’accumulent dans le système d’extraction, augmentant les risques d’incendie et les problèmes liés à l’hygiène. Le nettoyage du conduit est une opération onéreuse et longue et doit être effectué fréquemment. La technologie aux Ultraviolets aborde ces problèmes efficacement.

Comment fonctionne la technologie aux ultraviolets ?

La technologie par ultraviolet agit sur les petites particules et les composés organiques volatiles (COV) générés par le processus de cuisson de deux manières. - L’exposition des effluents à la lumière, appelé la photolyse. Elle se produit dans le volume contenant les lampes UV. La photolyse est plus efficace sur les petites particules de graisse (particulièrement la vapeur), puisque la lumière ne peut briser les liens chimiques que sur la surface extérieure de la particule de graisse si elle est importante. - Le deuxième processus s’appelle l’Ozonolyse. Créé à partir de l’interaction de la lampe UV et les molécules d’oxygène dans l’air. L’ozone agit sur les molécules de graisse. Cette réaction se poursuit dans le conduit d’extraction. Les produits dérivés du processus d’oxydation (molécules de graisse modifiées, CO₂ et eau) n’adhèrent pas aux surfaces du conduit d’évacuation et sont rejetés à l’extérieur.



Technologie UV intégrée au système Capture Jet™ de Halton

L’efficacité totale du système est essentielle pour un bon fonctionnement des UV. Tout commence avec un système de ventilation dimensionné en fonction des charges calorifiques des équipements de cuisson et de la haute efficacité des Jets de Captation.

Les hottes à Jets de Captation de Halton sont désormais disponibles avec la technologie “Capture Ray”.

Les hottes à Jets de Captation créent un environnement de travail sain et productif en empêchant la chaleur et les impuretés produites par les appareils de cuissons de se propager dans la zone de travail.

Tout en offrant une efficacité de 30% supérieure aux hottes traditionnelles, les hottes à Jets de Captation permettent également de réduire la consommation d’énergie en utilisant un débit d’air moins important.

Schéma 1 : Emission totale

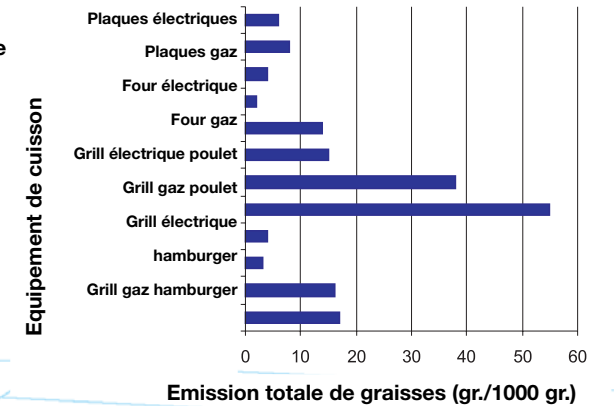


Schéma 2 : La proportion de vapeur et de particules dans les émissions de cuisson

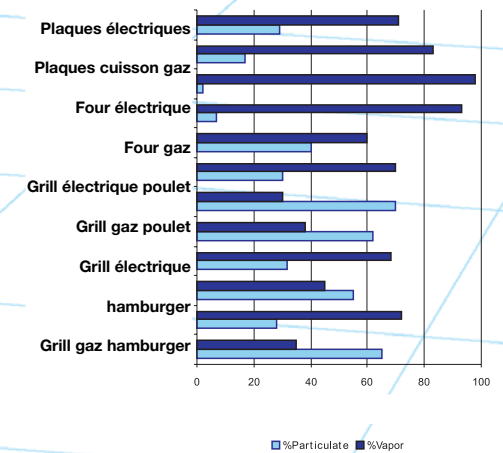


Schéma 3 : Ce concept initial a été étudié en détail à l’aide de la simulation numérique des fluides (CFD) pour déterminer le débit d’air à l’intérieur de l’espace qui contient les lampes UV.

Le premier niveau d’extraction de la graisse est critique pour l’efficacité du système UV. Le filtre à effet cyclonique KSA de Halton est particulièrement innovant.

Il extrait les plus importantes particules de graisse (5 microns et plus), permettant au système UV d’agir efficacement sur les plus petites particules. Les hottes sont également équipées du système T.A.B. (prise de pression), destiné à faciliter les mesures et l’équilibrage des appareils.

Emissions de graisse de cuisson

Le projet de recherche de l’ASHRAE a fourni une documentation sur les émissions produites par différents processus de cuisson. Les résultats sont présentés sur les schémas 1, 2. Le schéma 1 illustre les émissions totales et le tableau présenté sur le schéma 2 indique la proportion de vapeur et de particules dans les émissions de cuisson. Le pourcentage de particules dans ce tableau correspond à l’efficacité théoriquement maximum d’un extracteur de graisse mécanique.

