

Fast Food auf italienisch

Im Zentrum von Mailand neben Corso Magenta und dem Mode-Distrikt, wo Armani, Valentino, Versace und all die anderen berühmten Designer ansässig sind, arbeitet ein exzellentes Halton Haubensystem für ein verbessertes Innenraumklima...

Dieses Projekt war eine Herausforderung an die Planung von Küchenbelüftung! Eine Feuerstelle zum Braten von Hähnchen und anderen Fleischgerichten ist das Leitmotiv dieses italienischen „Fast Food“ Restaurants, in dem keine Gerichte vorgekocht und alle Mahlzeiten direkt vor dem Kunden zubereitet werden, um hochwertiges Essen anzubieten, ohne den traditionellen Touch zu verlieren.

Die Spezifikationen des Hauptprojekts wurden geplant und geleitet von Ariatta Engineering, einer in Mailand ansässigen Beratungsgesellschaft. Einige Aspekte der größten Herausforderungen: die Wärmelasten, die durch das Verbrennen von Holz und durch die Hitzeabstrahlung der Stahlplatten rund um den Bratspieß entstehen; das Kochareal völlig offen zum Gästebereich mit Klimaanlage; die Reinigung der Abluft, um Fettablagerungen und Gerüche auf dem Dach in einer dicht besiedelten Gegend zu vermeiden...

Alles funktioniert perfekt! Die hohe Effizienz der Filter wird garantiert durch die Halton KSA-Multizyklon-Abscheider. Zusätzliche Streckmetallfilter im Abluft-Anschlussstutzen fangen die größten Partikel vom verbrannten Holz auf. Außerdem schränkt ein Frequenzumformer den Abluftstrom während des Feuerentzündens ein, um die Entstehung großer Flammen zu verhindern. Das Halton-Team, das dieses Projekt vom Beginn der Planung bis zur Restaurant-Eröffnung betreute, wollte auch die Möglichkeit nutzen, die Luftmengen der Hauben genau zu messen und einzuregulieren.

Besonders für die VIP's hat Spiedo eine kleine Lounge mit einigen Sitzplätzen reserviert, die eine wunderbare Aussicht auf die Küche zeigen, wo Halton Capture Jet Hauben das Leben der Küchenchefs wesentlich erleichtern. Die Hauben sichern das Halten der perfekten Temperatur in der Küche und es scheint, dass sie so perfekt wie die gesamte Szenerie arbeiten!

Giovanni Pettener
Soltec Srl



Events

Das brandneue Halton-Foodservice-Trainingszentrum

Halton freut sich, seinen Kunden und Partnern das brandneue Foodservice Trainingszentrum vorzustellen, das sich im französischen Zentralbüro von Halton in Béthune befindet.

Dieses Trainingszentrum wurde errichtet, um den Halton Partnern das Wissen über professionelle Küchenbelüftung, ihrer Planung und Lösungen zu vermitteln. Die Einrichtung der Küche und dort installierte Belüftungssysteme ermöglichen es, die Capture Jet Technologien und die Capture Jet Effizienz, sowie die wirklichkeitsgetreuen Tests der Arbeitsabläufe für komfortables Raumklima in Gastronomie-Küchen in Augenschein zu nehmen. Die neuesten Innovationen der Küchenbelüftung, das Capture Ray System, die



BBQ-Einheit (Barbecue-Grill-Einheit), Capture Bar... können auch im Trainingszentrum getestet werden.

Wenn Sie eine Lösung für Ihre Küchenbelüftung benötigen, sprechen Sie gern Halton-Foodservice an; unser Anliegen ist es, Ihnen zu helfen die Effektivität Ihrer Arbeitsabläufe durch den Einsatz von Innenraumklima-Technologie zu verbessern!

Redaktionelle Information
A LA CARTE Halton Foodservice Kunden Magazin
Chefredakteur: Olli Sipilä
Technoparc Futura, B.P. 102
62400 Béthune, Frankreich
Tel: + 33 321645500 Fax: + 33 321645510
olli.sipila@halton.com
Redaktionsteam: Rick Bagwell, Steffen Böhm, Rich Catan, Georges Gaspar, Risto Kosonen, Andrey Livchak, Heli Lobel, Derek Schrock, Jeff Simpson, Rabah Ziane
Druck von Painokarelia Oy
Veröffentlicht von Halton Foodservice
Weitere Informationen unter www.halton.com und www.haltoncompany.com

Kontakt Halton Foodservice:
Belgien Etienne Poncetel, Tel: +32 16400610, etienne.poncetel@halton.be
Dänemark:
Jan Ovesen, Tel: +45 86922855, jo@halton.dk
Finnland: Harri Huhtamäki, Tel: +358 98254000, harri.huhtamaki@halton.com
Frankreich: Denis Girard, Tel: +33 145158000, denis.girard@halton.com
Deutschland: Steffen Böhm, Tel: +49 3067894507, steffen.boehm@halton.com
Malaysia:
Ryan Y.W. Sia, Tel: +603 3176 39 60, haltonryan@po.jaring.my
Norwegen: Arne Nygaard, Tel: +47 23266300, arne.nygaard@halton.com
Polen: Tomasz Palka, Tel: +48 226728581, tomasz.palka@halton.com
Schweden: Magnus Lindholm, Tel: +46 84463900, magnus.lindholm@halton.com
Niederlande: Rob Bosboom, Tel: +31 306007060, rob.bosboom@halton.nl
Großbritannien: Jeff Simpson, Tel: +44 1376507000, jeff.simpson@halton.com
Vereinigte Staaten von Amerika: Rick Bagwell, Tel: +1 2702375600, rbagwell@haltoncompany.com
Andere Länder: Jüri Russe, Tel: +358 98254000, juri.russe@halton.com

À la carte

Halton Foodservice Kundemagazin
Internationale Ausgabe

2/2004



Unsere Kunden haben das Wort:

Marriott International: die Hotelkette, die ein neues Konzept kreiert

Heutzutage bildet die Küche oftmals einen in das Restaurant integrierten Teil. Das Kochen erfolgt nicht länger hinter verschlossenen Türen, sondern findet – schon fast wie eine Show – vor den Blicken der Gäste statt. Einrichtung und Lüftungssysteme müssen neue Anforderungen erfüllen, um die Entwicklung von übermäßigen Wärmelasten und Küchengerüchen, die in den Restaurantbereich dringen, zu verhindern und gleichzeitig den Komfort in beiden Bereichen zu verbessern.

Das West-India-Quay-Projekt stellt ein neues Kochkonzept in London vor! Dieses ist ein Konzept, das für die internationale Marriott-Hotelkette von dem englischen Berater Cini-Little, in enger Zusammenarbeit mit Halton Foodservice, entwickelt wurde und eine offene Küche mit einem Barbecuegrill an einem Selbstbedienungstresen verbindet (Koch-Vorführung). Den Wünschen des Architekten wurde entsprochen, und in der Küchenplanung die Installation des Haubensystems in der Decke aus ästhetischen Gründen ausgeschlossen. Indem diesen Aspekten Rechnung getragen wurde und man eng mit dem Berater und dem Kunden zusammen arbeitete, entwickelte Halton Foodservice eine BBQ-Einheit, welche die verunreinigte Luft in Höhe der Grillplatte absaugt. Der Capture Jet–Lenkstrahl verhindert das Aufsteigen der Wrasen und lenkt sie Richtung Fettabscheider. Basierend auf der Effizienz des Capture Jet Systems, dem KSA Multizyklon-Abscheider und Halton's Capture Bar System, sichert das neue Abluftsystem ein Maximum an Komfort, sowohl für die Gäste als auch für das Personal. Die Eröffnung des Londoner Marriott International wurden im Frühling 2004 gefeiert.

Rabah Ziane
Systemexperte
Halton Foodservice

Berater : Andrew Mc Millan - Cini Little
Marriott: Pieter Mooy, Regional Vice president, Engineering,
Jean-Paul Nel, Regional Vice president, Operations
Projektleitung: Halton Products Ltd

In dieser Ausgabe:

- Hochleistungsfettabscheidung – bessere Hygiene in der Küche
- Marriott International: Die Hotelkette, die ein neues Konzept kreiert
- Offene Küchen – ein innovativer Schritt mit innovativen Belüftungslösungen

Vom Schreibtisch des Präsidenten:

Fettfrei!

0,0% Fett“ oder „Fettfrei“ ist das Ziel der heutigen Diät-Befolger. Allerdings enthalten die meisten Kochprozesse einige Sorten von Öl und Fett, und leider können wir die Abluftkanäle nicht „Fettfrei“ halten. Mechanische Abscheider können nur die größten Fettpartikel zurückhalten, da die reaktionsträge Abscheidung von Fett aus dem Luftstrom limitiert ist. Fett in Form von Dampf wird aufgrund seiner geringen Masse gar nicht abgeschieden. Diese kleineren Fettpartikel und der Dampf sammeln sich in den Abluftkanälen und im Abluftsystem an.

Fett, welches sich in der Haube, den Abluftkanälen, dem Ventilator oder auf dem Dach anreichert, verursacht große Probleme für die Arbeitsabläufe in der Gastronomie. Die Hygiene verschlechtert sich, das Brandrisiko wird erhöht und Schäden am Ventilator und am Dach können auftreten! Die Reinigung des Lüftungssystems ist eine aufwändige und teure Angelegenheit und kann sogar komplett vernachlässigt werden.

Das Halton Capture Jet Konzept wurde von Anfang an entwickelt, mit dem Gedanken an die größtmögliche Effizienz der Fettabscheidung. Wir entwickelten die leistungsstärksten mechanischen Fettabscheider (KSA) auf dem Markt, um diese Probleme zu minimieren. Der Capture Jet ist jetzt auch mit UV-Technologie erhältlich (Halton Capture Ray). Diese Technologie wandelt das Fett in ein neutrales feines Pulver um, und die Lüftungskanäle und Ventilatoren bleiben sauber, oder – wie auch wir Diätbefolger sagen würden – „FETT FREI!“

Die Halton-Technologie hilft Ihrem Lüftungssystem, aber für Ihre eigene Fettfrei-Diät gibt es keine derartige Lösung!

Fettfreie Grüße
Olli Sipilä
Halton Foodservice President



Neuigkeiten

Offene Küchen – ein neuartiger Ansatz und innovative Belüftungs-Lösungen

Die Qualität der Raumluft ist ein bestimmender Faktor bezüglich des Komforts und der Produktivität des Personals, sowie für das Wohlbefinden der Gäste und ihrer Tendenz, sich bei einer angenehmen Mahlzeit zu entspannen.

Eine belüftete Decke liefert eine Alternativlösung in einer offenen Küche, wo ästhetische Aspekte wichtig sind, die Deckenhöhe geringer ist und wo relativ geringe Wärmelasten anfallen. Um diese Lösung zu komplettieren und die Anforderungen des Emissions-Abzuges und der Wärmelasten, die durch einen starken Grill oder Heizplatten im Restaurant entstehen, zu erfüllen, hat Halton Foodservice ein neues Lüftungssystem entwickelt, welches den Komfort der Restaurantgäste und der Angestellten sichert, indem die Emissionen wesentlich reduziert werden.

Die Leistung dieser neuartigen BBQ-Einheit basiert auf den drei folgenden Halton-Technologien:

- 1) Capture Jet Technologie
- 2) Hoch wirksame Fettabseidung durch die KSA-Multizyklonfettabscheider und
- 3) das Capture Bar System.

Hochleistungsfettabseidung

Ein leistungsstarkes Fettabseidungssystem ist der Schlüssel für eine angenehme Umgebung. Die neue BBQ-Einheit setzt sich zusammen aus einem Abluftsystem, ausgestattet mit mechanischen KSA-Fettabscheidern, die rund um den Grill an den Seiten angebracht sind. Die einzigartige Gestaltung der KSA-Fettabseider ermöglicht es, Fett aus der Luft durch Zentrifugation abzuscheiden. Die Rate der Abscheidungsleistung liegt bei 95 % der Fettpartikel mit einer Größe von 10 µ und mehr. Mit seinen vielen individuellen Wabenkammern bietet der KSA-Fettabseider eine sehr große, offene Oberfläche im Vergleich zu herkömmlichen Fettfiltern. Dadurch gibt es einen niedrigen Druckverlust, und somit werden auch die Leistungsanforderungen an die Ventilatoren und die Geräuschentwicklung reduziert.

Die Seitenwände werden als Abluftkammer genutzt, die verunreinigte Luft wird durch die vorderen Abscheider (KSA-Prinzip) in die Kammern geführt, wo die zweite Stufe der Fettabseidung stattfindet. Dort sind wieder KSA-Fettabseider eingesetzt. Das Fett wird in einem Behälter gesammelt, welcher sich unterhalb der Abscheider befindet. Eine Wärmedämmung des Außengehäuses reduziert die Konvektion und trägt damit zu einem weiter verbesserten Komfort bei.



Capture Jet Technologie

Ein leichter Luftstrom wird mit hoher Geschwindigkeit (Capture Jet) vom Mittelsteg der BBQ-Einheit in Richtung der Fettabseider geblasen. Diese leiten die Wärmelasten und Partikel zum Abscheider. Die Capture Jets behalten die Lenkstrahlfähigkeit bei, unabhängig von Umgebungsturbulenzen, und verhindern das Ansteigen der Emissionen und Überhitzungen im betreffenden Areal. Sie kühlen die Ausrüstung und reduzieren somit die Strahlungswärme.

Capture Bar System

Das Capture Bar System arbeitet mit Hilfe eines Luftschleiers und einer Frischluft-Einheit, die in die BBQ-Einheit integriert ist. Ein Luftstrom, der vor den Rost geblasen wird, bildet einen Luftschleier, der verhindert, dass Rauch und Gerüche in den Gästebereich vordringen.



FCSI Asia-Pacific-Chapter: Halton ist Drachen-Sponsor!

In diesem Jahr fand das FCSI Asia-Pacific-Chapter in Singapur während der FHA 2004 (Food + Hotel Asia) Ausstellung statt. Das Thema einer dieser Konferenzen war „Wasser“ und „Luft“. Im Hinblick auf dieses Thema bat Tim Smallwood, der Direktor der FCA (Foodservice-Berater Australien) und Vorsitzender der FCSI-Asia Pacific, die Firma Halton, die Vorzüge der UV-Technologie in der Küchenbelüftung zu präsentieren.

Halton hat sich sehr gefreut, die neueste Entwicklung auf diesem Gebiet vorstellen zu können: das Capture Ray System in Verbindung mit der Capture Jet Technologie und dem Hochleistungsabscheider KSA. Diese Präsentation zog augenscheinlich großes Interesse nach sich.

Der asiatische Kochprozess wirft oftmals eine Reihe von Problemen auf in punkto Belüftung, Fett, Brandgefahr, Küchengerüche und Hygiene, die beunruhigend sind. Diesen Problemen kann man entgegen mit dem Gebrauch vom Halton Capture Ray System. Die Zuhörer umfassten an die 100 Personen, inklusive der Foodservice-Berater, Hotel- und Restaurantbesitzer, Gastronomieunternehmer und andere dem Gastronomiesektor nahestehende Firmen.

Wie schon von Halton in den USA und Europa durchgeführt, hat sich auch Halton Malaysia entschieden zum ersten Mal Sponsor zu werden, um die Aktionen des FCSI im asiatisch-pazifischen Raum zu unterstützen.

Neben den USA und Europa ist Halton jetzt auch im Asien-Pazifikbereich einer der führenden Produzenten von Küchenbelüftungssystemen, mit einer Liste von über 200 Prestige-Referenzen der Hotel- und Flug-Catering-Industrie!

Georges Gaspar
General Manager Halton Malaysia

Wussten Sie, ...?

Hochleistungsfettabseidung - verbesserte Hygiene in der Küche

Die Rolle eines Abluftsystems ist es, eine effiziente Aufnahme der Wärmelasten und der Schadstoffe, die an den Küchengeräten entstehen, zu gewährleisten.

Diese Schadstoffe müssen nach der Aufnahme entfernt werden. Sie müssen einer oder mehreren Filterstationen unterzogen werden, je nach dem gewünschten Reinheitsgrad in Relation zu dem Grad der Emissionen. Dieses bezieht sich letztlich direkt auf den Umweltschutz und die Belange der Nachbarschaft und natürlich auch auf bestehende Gesetzesbestimmungen.

Das Ziel des Fettabseidungsprozesses ist es, die maximale Anzahl an Fettpartikeln abzuscheiden, um ihre Anhäufung in den Abluftkanälen, dem Ventilator und dem umgebenden Dachareal zu verhindern. Angereichertes Fett erschafft ein Milieu, das die Bildung von Bakterien und anderen Keimen fördert und auch zu einem erhöhten Risiko der Feuerentstehung und -ausbreitung in der Küche führt. Daher ist es mehr als ratsam, Fettfilter auf Basis ihrer Leistungsstärke für die Abzugshauben auszusuchen.

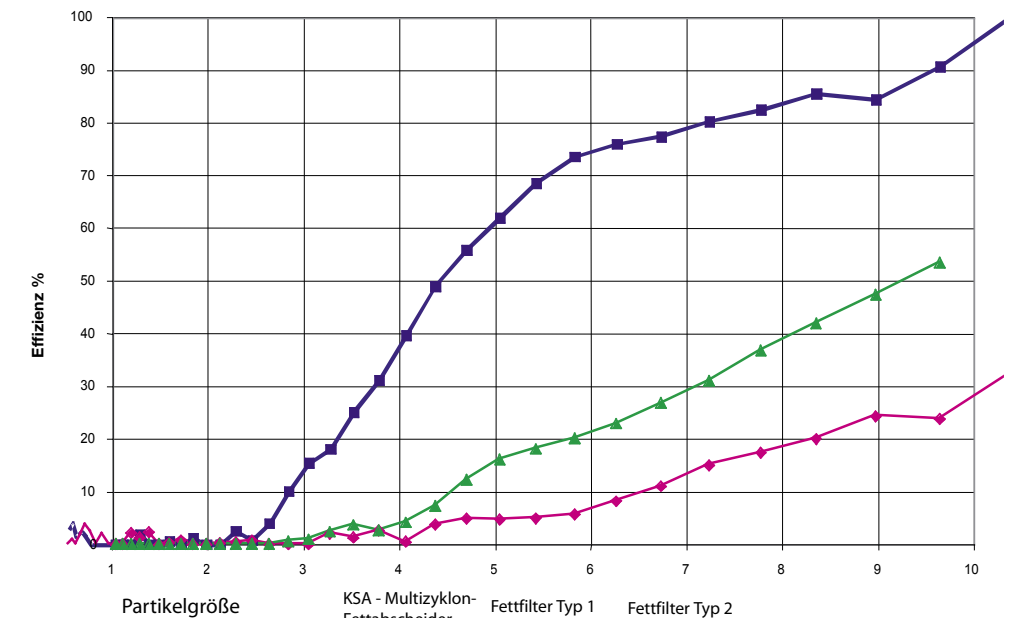
Zur Zeit gibt es unterschiedliche Filtertypen auf dem Markt. Eine neuste vergleichende Studie (VTT, entsprechend dem VDI Standard 2052) zeigte auf, dass die sogenannten „Zyklon-Fettabseider“ bis zu doppelt so wirksam sind wie die sogenannten Baffle Filter.

Die meisten Fettfilter sind gar nicht oder wenig wirksam in Hinblick auf kleine Partikel (< 5µ). Damit der Vergleich standhält, ist es wichtig, die Filterleistungen in Bezug auf die Partikelgröße zu definieren.

Weiterhin ist es wichtig, die Filter und die Haubenabscheidekammer regelmäßig zu reinigen! Es ist eine Tatsache, dass die Filter umso effektiver funktionieren, je sauberer sie sind. Einige Hersteller haben automatische Waschsysteme entwickelt, welche die Filter mit heißem Wasser und Reinigungsmittel unter Hochdruck reinigen. Wasch- und Spülzyklen können elektronisch programmiert werden. Ein



Fettrückstände in den Kanälen eines Lüftungssystems mit unwirksamer Filterleistung



Fettpartikel $\geq 5 \mu$, eliminiert durch den Multizyklon-Fettabseider, Luftstrom: 540 m³/h/Std.



KSA-Multizyklon-Fettabseider



Fettfilter Typ 1



Fettfilter Typ 2

automatisches Filterwaschsystem ermöglicht es dem Personal, ihre Zeit den entsprechenden Arbeitsaufgaben zu widmen, während sie sich gleichzeitig sicher sein können, dass die Filter sauber sind.

Ein Abscheidesystem mit integrierter automatischer Filterwäsche liefert indessen keine effektive Lösung im Hinblick auf die Ansammlung von Fett in den Abluftkanälen und dem Ventilator. Fett, welches beim Kochvorgang entsteht, nimmt 2 Formen an:

- fest, in Form kleiner Partikel, welche teilweise im Fettfilter aufgefangen werden und
- gasförmig, in Form von fettigem Dampf, welcher nicht mit Hilfe irgendeines Filters aufgefangen werden kann. Das Verhältnis von Partikeln zu Fettdämpfen variiert beträchtlich,

je nach Art des Lebensmittels, das zubereitet wird, der verwendeten Öle/Fette, der Zubereitungsmethoden und der verwendeten Geräte.

Fettiger Dampf kühlt ab beim Passieren des Abluftsystems, verfestigt sich und lagert sich größtenteils durch Verklumpen in den Abluftkanälen und dem Ventilator ab. Heutzutage gibt es einige Techniken, die entwickelt wurden, diese fettigen Dämpfe und die kleinen Partikel, die nicht im Filter aufgefangen werden, zu eliminieren. Eine verdient besondere Aufmerksamkeit aufgrund ihrer innovativen Natur, nämlich die sogenannte „UV“-Technologie, die kürzlich mit einem Preis anlässlich der Equip'hotel Ausstellung (APRIA Preis, Halton) ausgezeichnet wurde. Diese Technologie besteht darin, die belastete Luft ultra-violetten Strahlen auszusetzen, genauer: UVC-Strahlen.

Die hygienische Küchenbelüftung ist bei weitem nicht so einfach, wie sie erscheinen mag! Eine voll klimatisierte Küche, mit hoch wirksamen Capture Jet Hauben mit Multizyklon-Fettabscheidern, Quelllüftung, einem automatischen Waschsystem und vielleicht einem UV-System, wird unzweifelhaft bessere Resultate im Hinblick auf Hygiene und den Komfort ihrer Benutzer liefern, wobei beides oftmals Hand in Hand geht und man zusätzlich noch den Umweltaspekt anspricht!



Innenansicht einer Haube ausgerüstet mit KSA-Fettabscheidern, 18 Monate nach der Installation

Georges Gaspar
General Manager
Halton Manufacturing Sdn. Bhd.