

浩盾 - 餐饮服务目录 2013





Boehringer, Ingelheim (Germany)



Pixel, Nanterre (France)



Central kitchen, Kotka (Finland)

目录

浩盾高效能厨房 技术与解决方案		5
排油烟罩	KVF	20
	KVI	22
	UVF	24
	UVI	26
	KWF	28
	KWI	30
	UWF	32
	UWI	34
	KSR	36
	UVL	38
	KVX	40
	KVD	41
	KVV	42
天花烟罩	KCJ	44
	KCW	46
	KBO	48
送风系统	LFU	50
	LVU	52
展示厨房	JES / DPI	58
空气净化	PST	62



浩盾餐饮服务：全球厨房福祉领导者



浩盾餐饮服务目前拥有七家工厂，尚有四家工厂处于凭证生产，并拥有五个致力于专业厨房通风的研发中心，是全球专业厨房福祉领导者。我们开发的解决方案考虑到了能源效率、安全、室内空气质量和环境。基于追求创新和简约的热情，我们的专业知识和技术得到专业人士的一致认可。浩盾餐饮服务在世界范围内经营各种类型的专业厨房设施，并提供全方位服务：从最初的概念设计到解决方案的开发、制造、现场安装、调试和维护阶段。



视为同行业典范的研发网络

浩盾所经营的领域是复杂的，但对于我们的日常生活福祉至关重要：室内环境质量（IEQ）。创新是“工业激情”所固有的，并取决于两个基本要素：热情的团队以及前沿和动态的研发。

浩盾餐饮服务拥有五个专门致力于专业厨房通风的实验室。这些实验室构成了我们强大的研发网络，并且在全球范围内改进系统和解决方案方面，不断开辟新的视野。

浩盾高效能厨房*



专业的厨房对环境有着严格的要求，其中通风始终是一个难题。浩盾开发的每一种技术、系统或产品在设计上会专门结合以下一个或多个目标：

- 能源效率；
- 室内环境质量（IEQ）；
- 食品或消防安全；
- 空气净化。

在厨房通风领域，我们的创新不断提供最广泛和最有效的技术范围。该范围带来了强劲的协同作用，而这是实现高效能厨房的必要条件。厨房需要结合效率与福祉。

能源效率

在美国，餐饮业的能耗达 800 kWh/m²（1），是所有商业和住宅楼宇中最耗能的活动，远远超过了医院的能耗（达 600kWh/m²）。在欧洲和其他许多国家，这种情况亦是如此。这使节能性能成为“高效能厨房”概念的最重要的一个方面。

室内环境质量

缺少员工是商业餐饮所面临的主要挑战之一。厨师职业的低吸引力主要是令人不快的热舒适度。这与空气温度和速度、烹饪器具所辐射的热量以及湿度有关。所有这些因素都可以通过正确设计和适当尺寸的通风和空调系统来改进。

安全

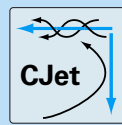
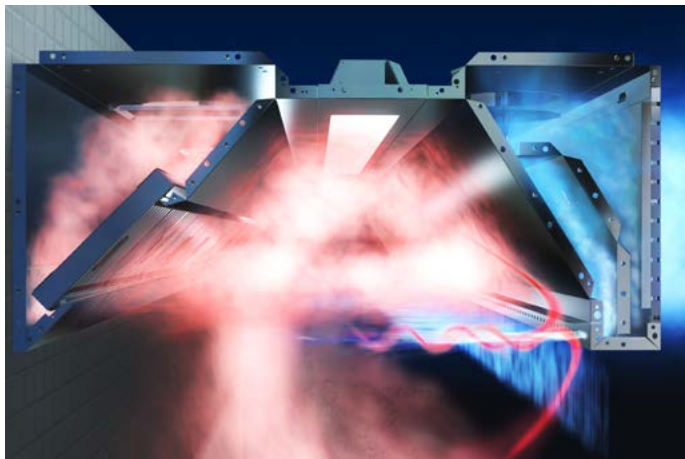
目前，许多餐馆在发生重大安全事故后不再重新开张。运营商或业主不仅需要处理业务上的中断，而且面临着向物业的其他租户、客户和第三方承担责任，或应对负面新闻。安全是专业厨房的一个主要问题。

空气净化

在不久的将来，法律很可能会规定取自大气并用于任何过程的“新鲜”空气必须以相同的质量排放到大气中。在人口密集的城市地区，这对于餐饮设施来说将是一项真正的挑战。

* 浩盾高效能厨房/IEQ - 室内环境质量

(1) 《建筑节能正在改变市场》（世界可持续发展工商理事会）



Capture Jet™ 技术（排油烟罩）

能源效率

排风量可降低30 - 40%。

室内环境质量 (IEQ)

捕获效率与较低的排风量改善了工作条件。

安全

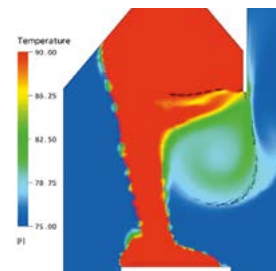
由于显著的捕获效率，烹调蒸气不会分散，食品安全进一步改进。

与传统的排油烟罩相比，采用持续改进的 Capture Jet™ 技术的排油烟罩 可以将排风量减少约30%至40%。

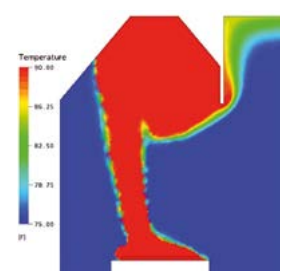
最新一代的 Capture Jet™ 技术依赖于两套喷嘴，并具有极低的排风量（排油烟罩的最大排风量为 30 m³/h/ml）。这些喷嘴安装在排油烟罩正面的下部以及两侧，以环绕所覆盖的烹饪区。

- 水平喷嘴可增加蒸气朝向排油烟罩正面下部的推送速度（文丘里效应），从而将蒸气推向过滤器，并提高捕获效率。
- 垂直喷嘴可形成气幕，以增加排油烟罩的抑制体积，防止捕获区受到气流影响，并大大减少蒸气扩散。由于这些垂直喷嘴的使用，安装高度为 2 m 的排油烟罩与安装高度为 1.85 m 或 1.90 m 的排油烟罩具有相同的效率。

带有捕获射流喷嘴



不带有捕获射流喷嘴



采用两套喷嘴的捕获射流效率的数字模拟

将排风量减少至 64%。

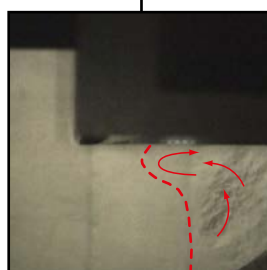
通过结合 Capture Jet™ 和 M.A.R.V.E.L. 技术，可以

1 带有和不带有捕获射流喷嘴的排油烟罩纹影测试



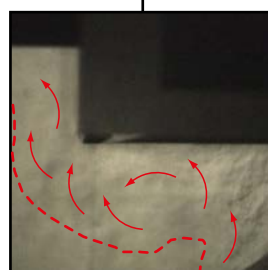
纹影系统显示了烹饪器具的对流，可以可靠地和客观地测量排油烟罩的捕获效率。

带有捕获射流喷嘴
3600 m³/h

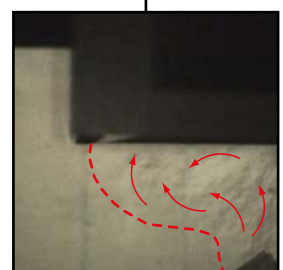


烹饪器具释放的所有蒸气以 3600 m³/h 的速率被捕获与克制

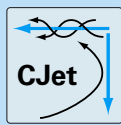
不带有捕获射流喷嘴
3600 m³/h 6600 m³/h



在相同的 3600 m³/h 的速率下，不带有捕获射流喷嘴的传统排油烟罩具有极低的效率。



不带有捕获射流喷嘴的油烟排气罩的气流速率需要达到 6600 m³/h，以实现较高的效率。



Capture Jet™ 技术（天花烟罩）

能源效率

排风量可降低 15%。

室内环境质量 (IEQ)

捕获效率与较低的排风量改善了工作条件。

安全

由于显著的捕获效率，烹调蒸气不会分散，食品安全进一步改进。

对于安装了通风天花烟罩的厨房，烹饪区完全开放，不会出现排油烟罩从吊顶处向下延伸。事实上，该技术的一个主要优势是空间感的营造。

然而，与排油烟罩相比，蒸气在较高位置处被吸收。因此，在烹饪器具与通风天花烟罩排气室之间，蒸气在向上排放的大部分过程中具有随意性。

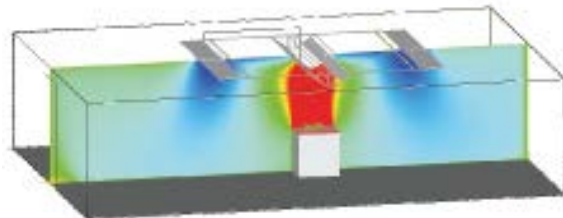
尽管通风天花烟罩的两套喷嘴的工作原理与排油烟罩相似，但优点却稍微有所不同：

- “捕获射流”喷嘴可增加抑制体积，并改进天花烟罩的捕获效率。
- 与传统天花烟罩相比，排风量可减少 15%。
- “捕获射流”喷嘴消除了传统吊顶将烹饪蒸气与补给新风再次循环回流的风险。这些喷嘴实际上在捕获区与补风区之间构成了一道“屏障”。

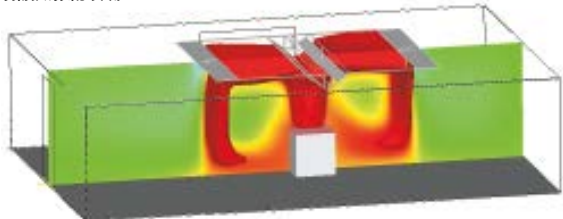
通过结合 Capture Jet™ 和 M.A.R.V.E.L. 技术，可以将排风量减少至 53%。



带有捕获射流喷嘴



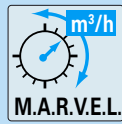
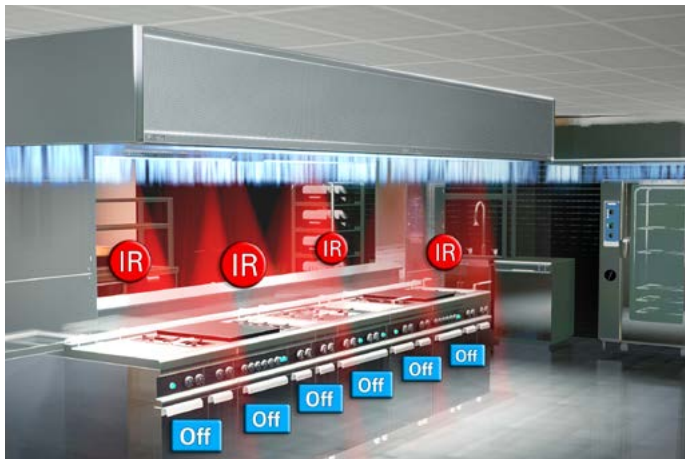
不带有捕获射流喷嘴



通风吊顶的数字模拟

如果采用了捕获射流喷嘴，蒸气对流被迫朝向排气室移动，而不会扩散。

如果未采用捕获射流喷嘴，蒸气对流不会立即排出，而是沿着天花扩散，然后与送风模块送入的新风再次循环回流。



M.A.R.V.E.L. 智能变频通风系统

能源效率

通过与“捕获射流”相结合，排风量可减少高达 64%。可减少抽气风扇的能耗。

室内环境质量 (IEQ)

通过不断调节气流，使气流达到可排出所有蒸气的必要适当水平，从而降低噪音和排风量。

M.A.R.V.E.L. *系统是技术创新的精华。它是首个真正的智能化、响应式和完全灵活的按需通风系统。适合排油烟罩和通风天花烟罩，它的主要优势是可以将排风量减少高达 64%。

第一个创新点：

M.A.R.V.E.L. 可识别烹饪器具的实际状况（关闭、加热、闲置或烹饪）。

第二个创新点：

M.A.R.V.E.L. 可根据烹饪器具的状况，以一种完全独立的方式，逐个调节排油烟罩的排风量。如果只有一个炉灶在工作，仅自动调节相关排油烟罩或烹饪区的排风量。其他油排油烟罩或烹饪区持续以低流量运作。



M.A.R.V.E.L. 相当于每年额外 5000 顿的膳食。在一家一般的餐厅，高效率的 DCV 系统可带来 €3000 欧元的能源节约。销售利润率为 4%，这相当于额外的每份售价为 €15 欧元的 5000 顿午餐。

第三个创新点：

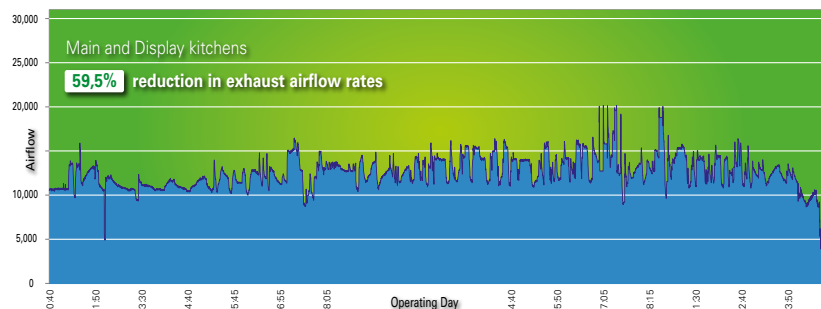
M.A.R.V.E.L. 可持续调节风扇的速度，从而以最小的压力实现所需的速率。因此，功耗可保持最低水平。同时，相关送气风扇也可得到控制。

第四个创新点：

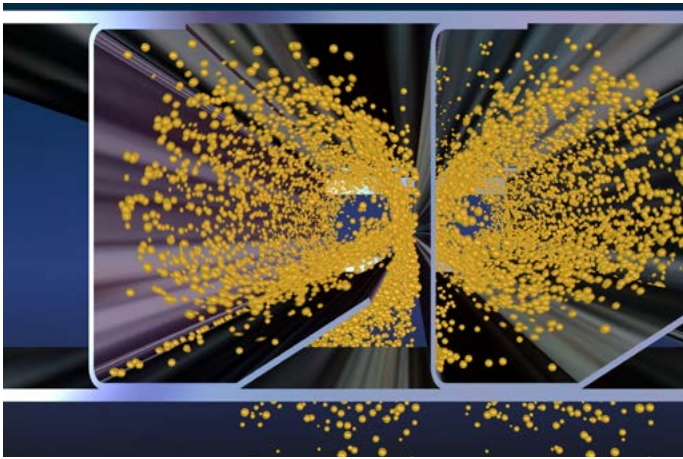
M.A.R.V.E.L. 是一种完全灵活的系统。

根据在布加勒斯特希尔顿厨房的实时测量，节能量无与伦比。

我们在配备了采用 M.A.R.V.E.L. 技术的 Capture Jet™ 排油烟罩的该酒店烹饪区，进行了实时测量。根据实时测量结果，该技术将排风量减少了60%，这相当于带来了50% 的通风能耗节省。



*基于模型的通风排气水平自动调节



高效 KSA 旋流过滤器

能源效率

以低风损来降低排风机的能耗。

安全

对于 $10\mu\text{m}$ 颗粒物的去除，效率达到 95%，可在最大程度上减少油烟沉积，并改进消防安全和食品安全。

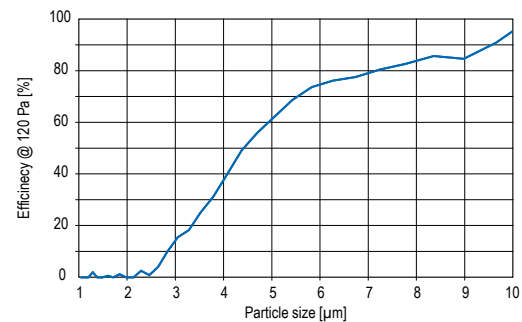
KSA 旋流过滤器由垂直蜂窝型材构成。仅在顶部和顶部开口，在设计上可迫使空气在型材内部涡旋。与传统过滤器相比，离心作用显著，并且连续。因此，颗粒物会与蜂窝型内壁接触，以实现更佳性能。对于 $10\mu\text{m}$ 颗粒物的去除，KSA 过滤器的效率高达 95%。

- 由于排气室内和风道内更少的油烟沉积，因此改进了卫生和消防安全；
- 由于更低的清洁频率，减少了维护成本；
- 由于有限的压力损失，减少了噪音水平；
- 必须与 UV-C Capture Ray™ 技术相结合。

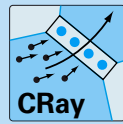
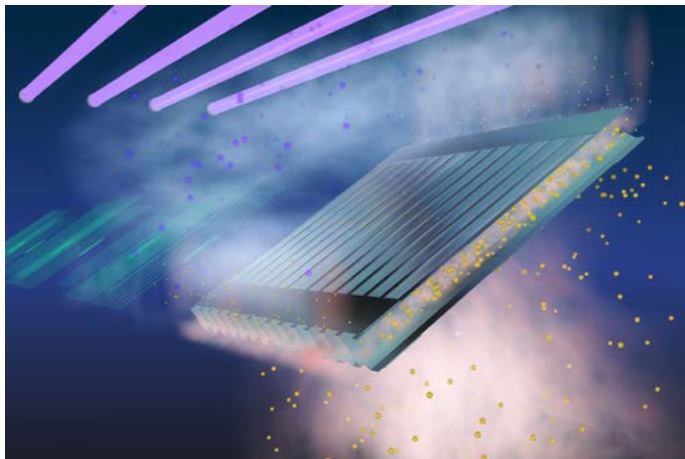
在阻燃性方面，KSA 过滤器通过 UL（保险商实验室）认证，并且在卫生和安全方面，经过 NSF（美国国家卫生基金会）认证。KSA 过滤器安装于所有的排油烟罩和 KCJ 天花烟罩。



KSA 过滤器纹影测试



根据 VDI 2052（第1部分）《厨房通风设备 - 厨房悬浮颗粒分离器的捕获效率的测定 - 厨房排气》由 VTT 所执行的测试



UV-C Capture Ray™ 紫外线技术

安全

可在最大程度上减少风道的油烟沉积。改进卫生和消防安全。

空气净化

减少气味排出。

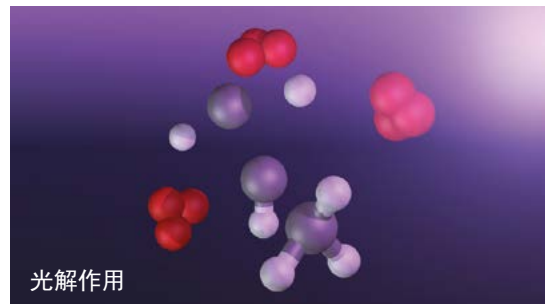
经济优势

显著减少维护费用。

UV-C Capture Ray™ 技术在设计上能够中和逃逸出初级过滤系统的油烟颗粒物、蒸气和有机化合物。通过将 UV-C 灯增加到适当数量，空气传送的气味将会变得非常弱，甚至不再需要通过屋顶排放废气。

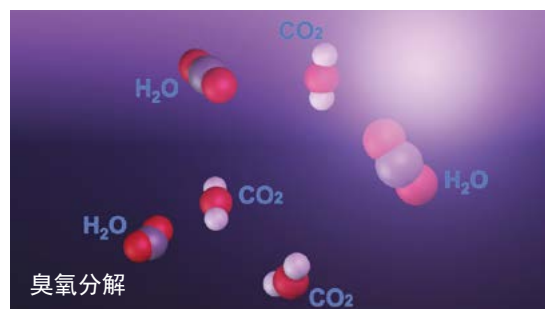
Capture Ray™ 技术基于 UV-C 灯的使用。油烟颗粒物、蒸气和气味的中和取决于两个同时发生的现象。光解作用是 UV-C 辐射的直接作用。通过光解作用，油烟分子被光子分解。臭氧分解是由灯具所产生的臭氧对油烟分子的氧化。由于臭氧是一种气体，它可以通过气流传送。因此，氧化会在排气室以及管道内发生。

- 管道可保持清洁：
 - 清洁操作可随着时间的推移而减少；
 - 管道的消防和卫生安全可达到最佳状况；
- 排出的空气不含任何油烟，可实现高效和可靠的热回收。
- 排出室外的气味可得到控制：
 - 尊重周围环境。



光解作用

通过光解作用，油烟分子被光子分解。

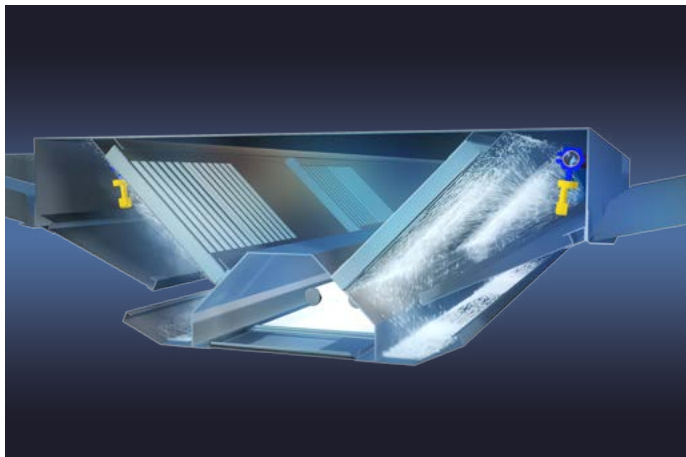


臭氧分解

臭氧分解是臭氧对挥发性有机化合物 (VOC) 和一些气味的氧化。



数周使用之后，安装有 UV-C 灯的风管内部图



水洗自动清洁技术

安全

由于采用了过滤器自动清洁，改进了卫生和消防安全。

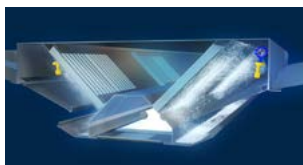
经济优势

避免了费时的过滤器拆卸/清洁/组装工作。人员可专注于膳食准备。

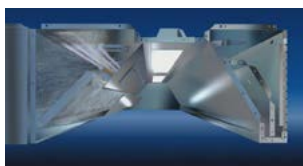
对于较大型的厨房，过滤器可能需要每周清洁一次。水洗技术在设计上可自动执行这些常规的清洁工作，而不需要外界干预。它避免了费时的过滤器拆卸/清洁/组装工作。用户可以完全专注于其核心业务：准备膳食。

较大型的厨房不再需要额外的过滤器。由于维护成本大大降低，投资回收快，尤其对于频繁使用的厨房。

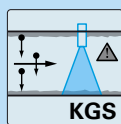
采用水洗排油烟罩和天花烟罩的排气室具有水密性，并且是封闭的。它们具有容纳喷嘴的坡道，这些喷嘴在设计上专门用于过滤器的快速和高效的清洁。每个坡道与控制柜连接，控制柜上带有浩盾触摸屏，可用作用户界面。控制柜的控制器属于餐饮服务控制平台（参见下文）。



采用水洗技术的双天花烟罩排气室剖面图 (KCW).



采用水洗技术、捕获射流和前端面补风的排油烟罩剖面图 (KWF).



风管油粒探测器

安全

一种高效和具有成本效益的预防工具，可评估油烟在管道内的沉积，以确保卫生和消防安全。

经济优势

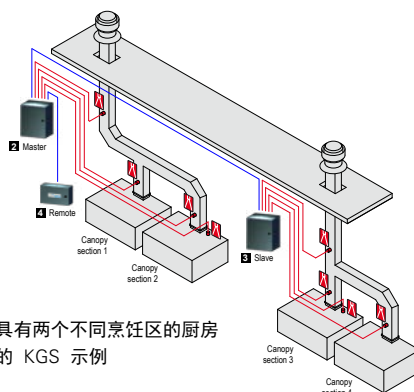
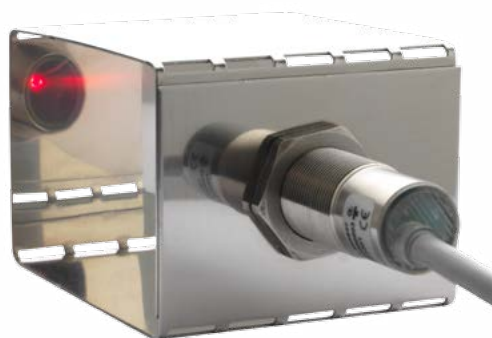
在真正需要的情况下，可清洁管道，而不是以一种程式化通常并不必要的方式执行清洁。以最低的成本确保最佳的安全性。

浩盾 KGS 管道安全系统是一种工具，可评估厨房整个排气管网内的油烟沉积水平。只要该水平超过了标准 NFPA-96（或本地同等标准）中所定义的阈值时，用户界面将会显示报警，并且会向楼宇管理系统发送信号。然后，操作员将会知道管网需要清洁。

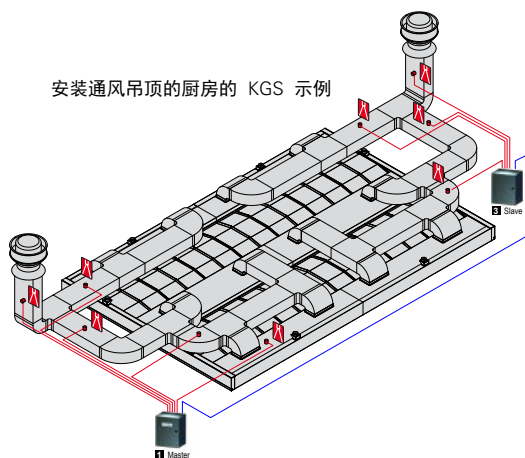
- 消防安全和食品安全相关的风险因此会被降低到最低限度。
- 清洗操作会在正确的时间进行，而不是根据预先确定的时间表，因此既不会太频繁也不会相隔太久。
- 因此，KGS 系统结合了较低的管道系统清洁成本与最佳的消防和食品安全。

KGS 系统基于沿管道系统安装的传感器的使用。此外，还建议在覆盖高负荷烹饪器具的排油烟罩的排气室内或通风天花烟罩的部分区域安装传感器。安装在传感器上的该创新光学系统可评估管道表面的油烟沉积水平。

KGS 系统的控制器属于餐饮服务控制平台（FCP）。该系统也可以通过浩盾触摸屏的标准用户界面管理（参加下文）。



具有两个不同烹饪区的厨房的 KGS 示例



安装通风吊顶的厨房的 KGS 示例

餐饮服务控制平台 (FCP)

餐饮服务控制平台（FCP）的开发用于管理浩盾高效能厨房（HPK）理念的所有技术。不论安装在厨房中的技术的类型和数量，它们都可以通过该平台进行管理。作为标准配置，每一项技术都具有自身的用户界面。作为选购项目，并且当几种技术结合使用时，可以使用单一的界面进行控制：浩盾触摸屏（HTS）。

浩盾触摸屏不仅可以同时管理多种技术，而且是一个高效的通信网关，并可管理GSM功能，可以由正式授权的远程计算机进行控制，甚至在设备的运转情况方面，可以为浩盾 F.O.R.M.（设施优化和资源管理）系统提供精确的数据。F.O.R.M. *系统然后向用户实时发送关于设备的详细报告（包括其能源效率信息）或提供维护援助。

浩盾触摸屏：FCP 直观和完全交互式界面

浩盾F.O.R.M.*系统



远程连接



GMS通知



直观

完全灵活

远程访问

多合一

M.A.R.V.E.L.控制器



Capture Ray™ 控制器



Pollustop控制器



水洗控制器



KGS 控制器



*设施优化和资源管理



浩盾触摸屏 (HTS)

安全

用户可容易处理通风设备，因此可减少误用或意外停机风险。

经济优势

当结合使用浩盾高效能厨房理念的数个解决方案时，控制系统的成本可达到优化。

浩盾触摸屏是餐饮服务控制平台的一部分，由浩盾转为浩盾产品而设计。每个组件在设计上都具有针对性的功能，以便充分并简易地满足浩盾高性能厨房理念的所有解决方案的特殊要求。

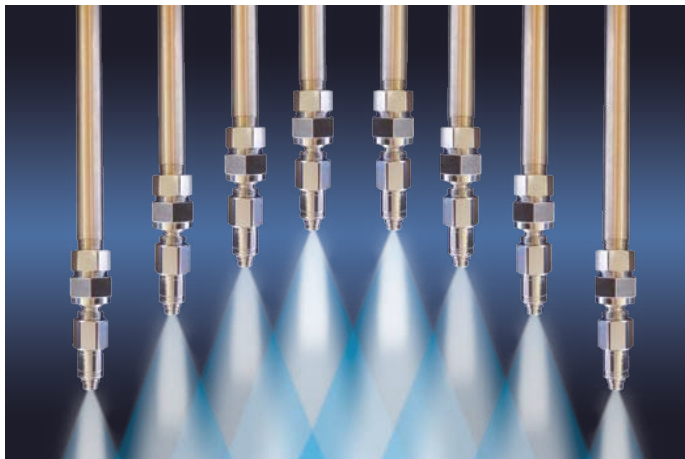
- 浩盾触摸屏基于清晰图表的使用。
- 信息或警报可以明确定位于产品或信息屏幕。
- 可以使信息易于阅读和理解，即使对于缺乏通风系统知识的人员。
- 可以更快调试。
- 在发生故障时，可更快找到原因，并可更容易安排预防性或补救性维护工作。
- 触摸屏可以远程查看和操作。它还可以为浩盾 F.O.R.M.*平台提供关于设备运转情况的详细信息。



可支持的技术：

- M.A.R.V.E.L.
- UV-C Capture Ray™ technology
- 水洗技术
- KGS 管道安全系统
- Pollustop空气净化装置 (PST)

*设施优化和资源管理



内置灭火系统

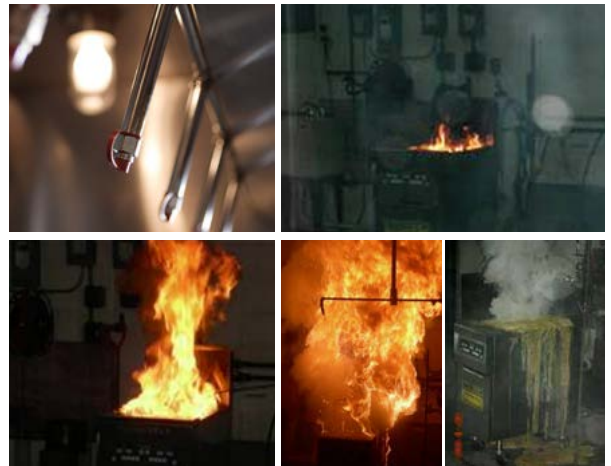
安全

由于火势在源头处被扑灭，通风室和排气管口可得到保护，因此可以保护厨房，并防止火灾在建筑内蔓延。

经济优势

系统集成在工厂内完成，以优化产品和成本。

Ansul®R-102™ 是一种液体和化学灭火系统，专为专业厨房而开发。全球范围内的餐馆经营者、保险公司和消防检查员将该系统视为控制火灾风险的最有效的解决方案，这对于所有专业厨房来说是必要的，以避免将顾客或工作人员置于危险状况。该系统可以在火灾蔓延之前自动作出快速反应，而无需人员干预，全天候提供防火保护。不论何种烹饪器具，该系统适用于从最简单到最复杂的所有厨房配置。



Ansul®R-102™ 系统已根据多个标准并在最极端的条件下进行了测试。测试结果表明，该系统可在各种条件下提供防火保护。

浩盾产品值得您的信赖



• 包括维护在内的全套服务

必须定期检查灭火系统，以保证其持续的效率。浩盾维护部门或经批准的合作伙伴可提供全套服务，从尺寸确定到安装和维护。

- 更好的集成质量，在油烟排气罩和通风吊顶的制造过程中安装。
- 对于采用 Capture Ray™ 技术或水洗技术的产品或定制产品，工厂集成可能是独一无二的解决方案。
- 较短的现场安装和调试时间
- 具有竞争力的集成费用
- 完全符合浩盾 HACCP 认证
- 从项目一开始就集成到产品设计之中



15



River Ouest (Bezons, France)



River Ouest (法国 Strasbourg)



Riverside House (伦敦)



Le Meurin 餐厅 (法国 Busnes)

排油烟罩



17



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%。



前端面补风系统
可实现更佳的蒸气捕获和
舒适性



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



T.A.B.™ 技术
更快速的气体速率计算，以
更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风（DCV）系统，排风量可减少高达 64%（参见注释）。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全（参见注释）。

应用

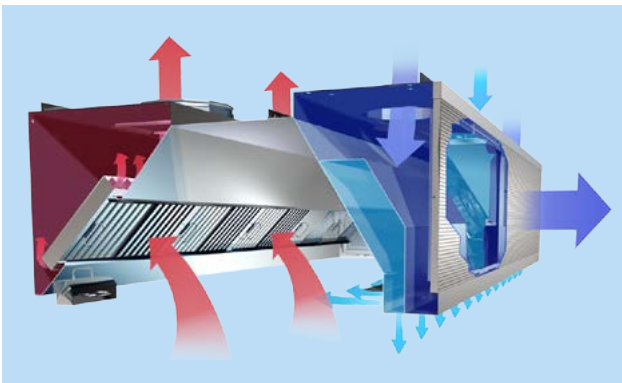
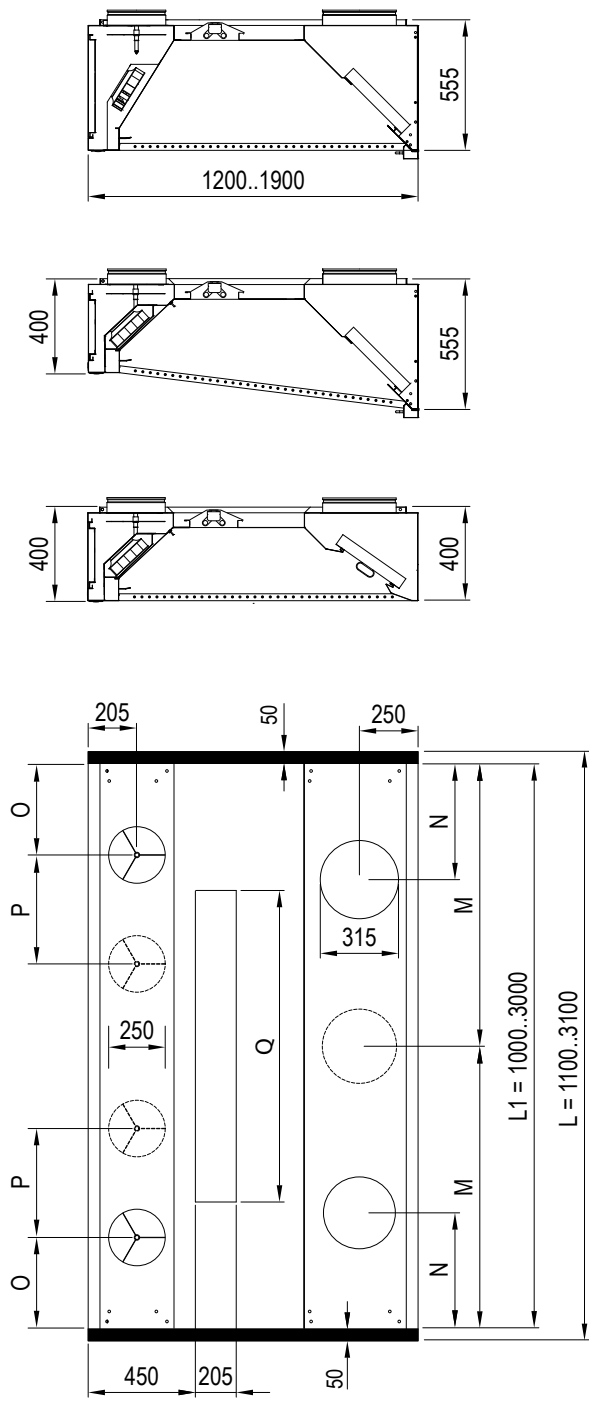
KVF 排油烟罩尤其适合 LEED 项目。该系列烟罩适合所有封闭式、开放式或展示厨房（酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等）。

KVF 排油烟罩采用最新一代的专利 Capture Jet™ 技术。前端面内置有低速补风系统。

- 通过 HACCP* 认证（PE-567-HM02I）。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可降低 30 - 40%。
- 可减少维护成本，并提高安全性：高效的KSA旋流过滤器（通过 UL, NSF 和 LPS 1263 认证）。防止构成严重卫生和火灾危险的油烟沉积情况。较低的管道系统清洗费用。
- 前端面内置有低速散流器（无气流补风），以提高油烟捕获和舒适性。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。排油烟罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具，T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。
- 不锈钢结构。

* 危害分析与关键控制点

尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。其他 Capture Jet™ 送风方式或连接可应要求提供。

连接位置 (mm)
相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

	排风			送风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4 Ø250	
L	M	N	M, N	O	O, P	Q*
1600	L1/2	450	-	450	-	720
2100	L1/2	450	-	450	450, 500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	450, 500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	450, 500	1320

* 720 (L1≤1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	86	91	97	107	113
1600	114	119	125	136	141
2100	141	147	152	164	170
2600	169	174	180	193	199
3100	196	202	207	222	228



Capture Jet™ 技术。
排风量可降低30 - 40%



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



T.A.B.™ 技术
更快速的气体速率计算，以
更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

应用

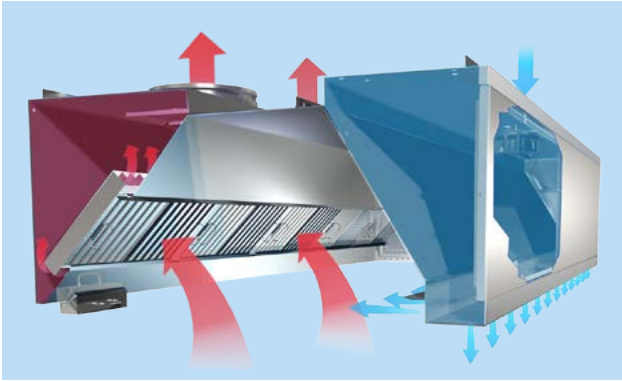
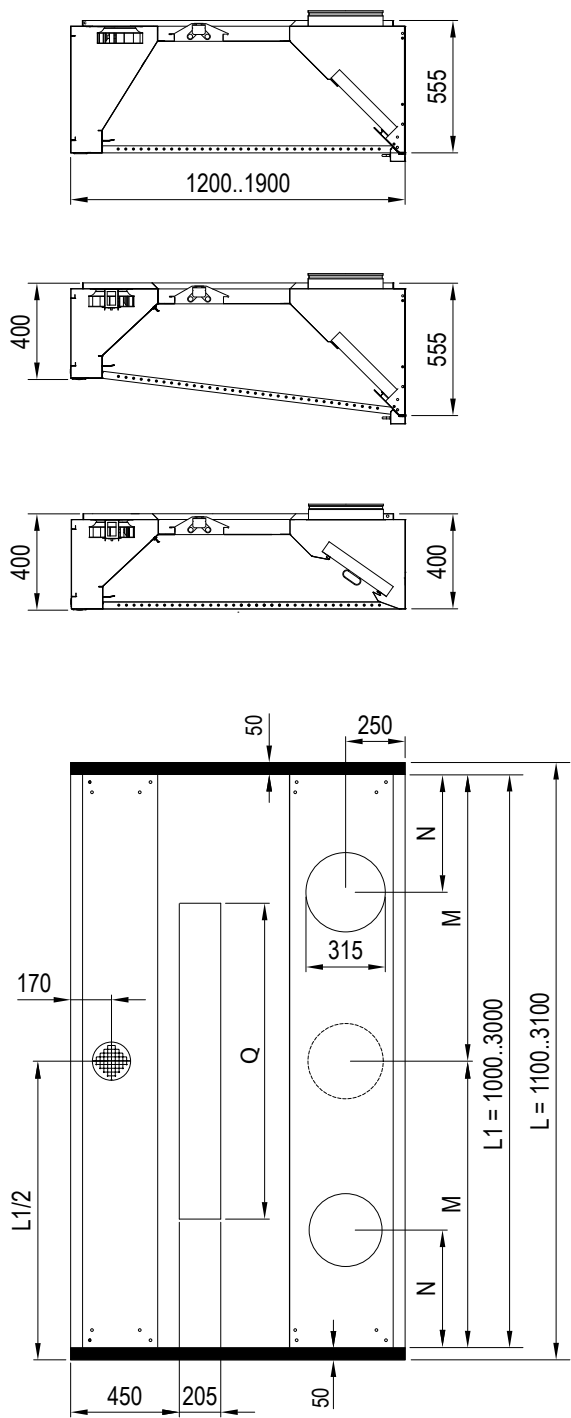
KVI 排油烟罩尤其适合 LEED 项目。该系列烟罩适合所有封闭式、开放式或展示厨房 (酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等)。

KVI 排油烟罩采用最新一代的专利 Capture Jet™ 技术。

- 通过 HACCP*认证 (PE-567-HM02I)。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可降低 30 - 40%。
- 可减少维护成本，并提高安全性：高效的KSA旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)。防止构成严重卫生和火灾危险的油烟沉积情况。较低的管道系统清洗费用。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

* 危害分析与关键控制点

描述与尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。其他 Capture Jet™ 送风方式或连接可应要求提供。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

		排风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	450	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1≤1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1100	78	83	88	93	98
1600	103	108	113	118	123
2100	128	133	138	143	148
2600	153	158	163	168	173
3100	178	183	188	193	198



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%。



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



前端面补风系统
可实现最佳的蒸气捕获和
舒适性



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算，以
更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%。



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式 LCD 界面



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



浩盾触摸屏用户界面
浩盾高效能厨房理念中所有
解决方案的联合控制平台。
触摸屏。完全交互式 (参见
注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

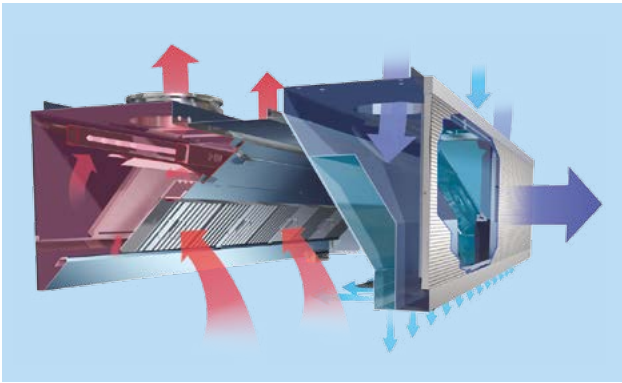
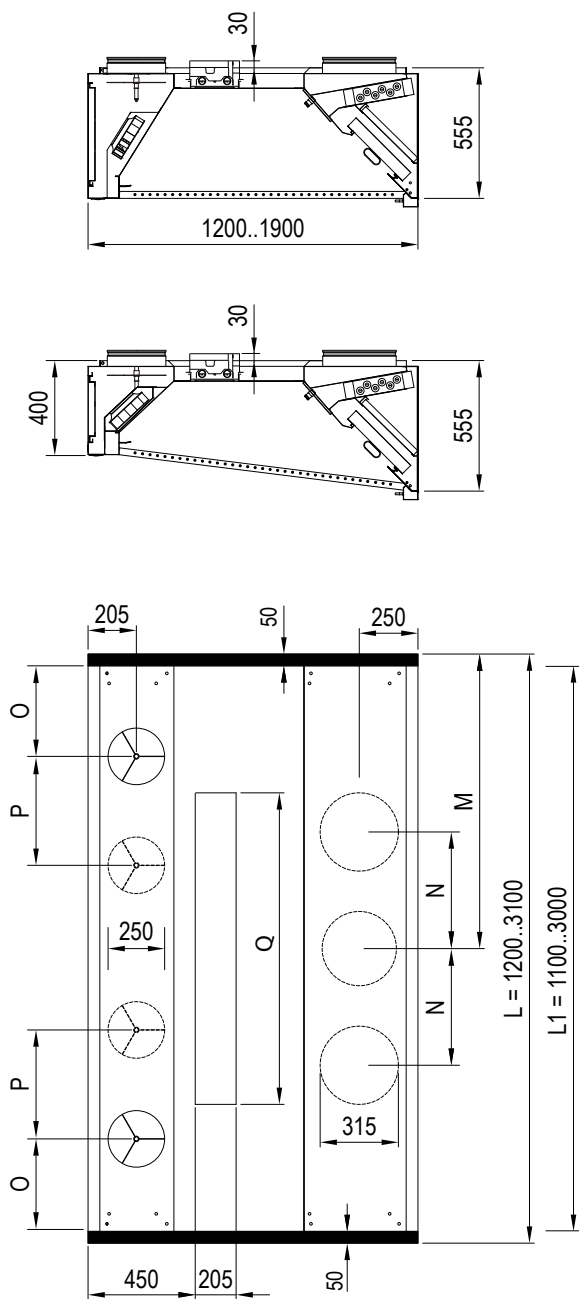
应用

UVF 排油烟罩尤其适合 LEED 项目。该系列烟罩采用 UV Capture Ray™ 技术。该技术可中和烹饪蒸气中的油烟，并减少排放到室外的气味。可用于各种厨房 (酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等)，尤其适合人口密集的城市地区或难以靠近管道的安装位置。

- 通过 HACCP*认证 (PE-567-HM021)。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可降低 30 - 40%。
- 可减少维护成本，并提高安全性：采用高效的KSA旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)，可实现双级过滤。由于 Capture Ray™ 技术的采用，可中和残留的油烟颗粒物和蒸气。
- 无油烟沉积以及较低的管道系统和排气室的清洗费用。最佳的卫生和消防安全。
- 减少了排放气体中的气味。
- 可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统，并可提供可选购的 LCD 触摸屏 (浩盾触摸屏)。
- 前端面内置有低速扩散器 (无气流补风)，以提高油烟捕获和舒适性。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。排油烟罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。
- 不锈钢结构。

* 危害分析与关键控制点

描述与尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。其他 Capture Jet™ 送风方式或连接可应要求提供。

连接位置 (mm)

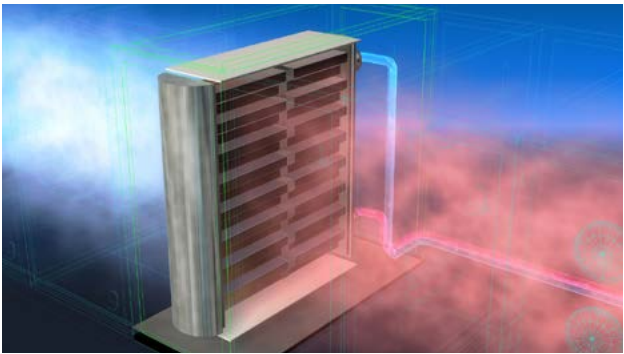
相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

L	排风		送风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	
	M	N	M, N	O	Q*
1600	L1/2	275	-	450	-
2100	L1/2	275	-	450	450, 500
2600	-	275	L1/2, 550	450	450, 500
3100	-	275	L1/2, 550	450	450, 500

* 1020 (L1<=1500, 2x27W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1200	1300	1500	1700	1900
1200	101	106	112	122	128
1600	129	134	140	151	156
2100	161	167	172	184	190
2600	189	194	200	213	219
3100	216	222	227	242	248



Capture Ray™ 技术与热回收

由于可以中和厨房排放的空气中的油烟颗粒物和蒸气，Capture Ray™ 技术可明显减少交换器的维护，并使其性能保持在最佳水平。厨房烹饪器具散发的大部分热量可以在良好状况下回收。



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%。



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流率计算，以
更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%。



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式 LCD 界面



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



浩盾触摸屏用户界面
浩盾高效能厨房理念中所有解决方案的联合控制平台。触摸屏。完全交互式 (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

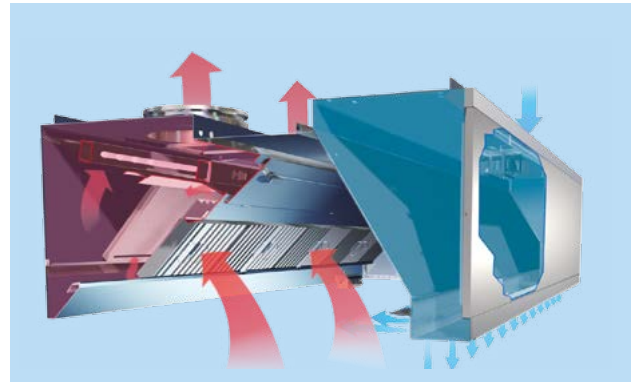
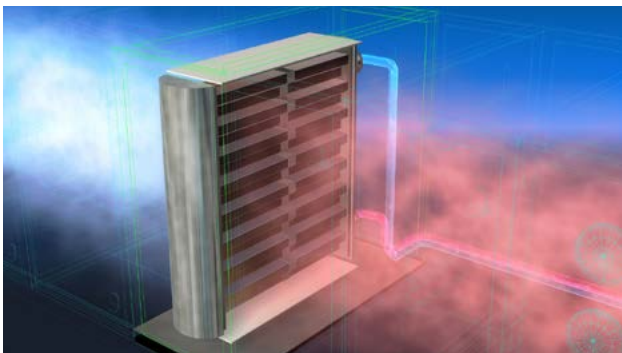
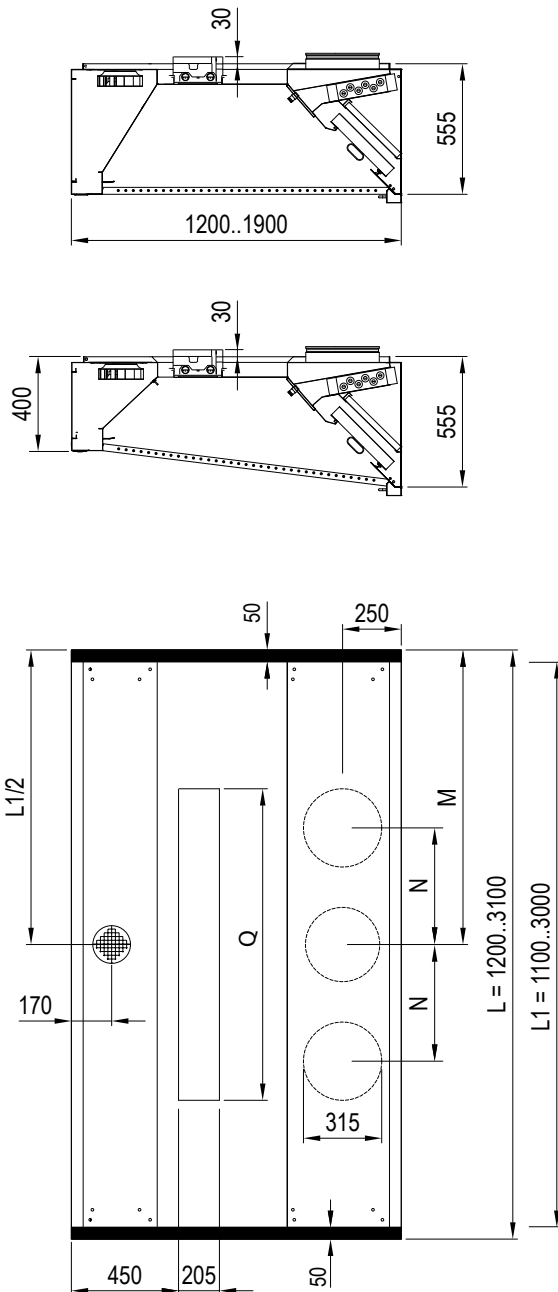
应用

UVI 排油烟罩尤其适合 LEED 项目。该系列烟罩采用 UVI Capture Ray™ 技术。该技术可中和烹饪蒸气中的油烟，并减少排放到室外的气味。可用于各种厨房 (酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等)，尤其适合人口密集的城市地区或难以靠近管道的安装位置。

- 通过 HACCP* 认证 (PE-567-HM02I)。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可降低 30 - 40%。
- 可减少维护成本，并提高安全性：采用高效的 KSA 旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)，可实现双级过滤。由于 Capture Ray™ 技术的采用，可中和残留的油烟颗粒物和蒸气。
- 无油烟沉积以及较低的管道系统和排气室的清洗费用。最佳的卫生和消防安全。
- 减少了排放气体中的气味。
- 可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统，并可提供可选购的 LCD 触摸屏 (浩盾触摸屏)。
- 前端面内置有低速扩散器 (无气流补风)，以提高油烟捕获和舒适性。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。
- 不锈钢结构。

* 危害分析与关键控制点

描述与尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。捕获射流（Capture Jet™）通风装置的连接可应要求提供。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流率。

排风				灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	275	-	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

* 1020 (L1≤1500, 2x27W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1200	1300	1500	1700	1900
1200	93	98	103	108	113
1600	118	123	128	133	138
2100	148	153	158	163	168
2600	173	178	183	188	193
3100	198	203	208	213	218

Capture Ray™ 技术与热回收

由于可以中和厨房排放的空气中的油烟颗粒物和蒸气，Capture Ray™ 技术可明显减少交换器的维护，并使其性能保持在最佳水平。厨房烹饪器具散发的大部分热量可以在良好状况下回收。



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%



水洗技术
自动清洁过滤器, 改进了卫生与安全



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除, 效率达到 95%
可改进安全和卫生



前端面补风系统
可实现更佳的蒸气捕获和舒适性



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算, 以更快达到平衡

应用

采用自动水洗技术的KWF排油烟罩适合所有封闭式或开放式厨房, 尤其对于频繁使用的厨房 (中央厨房、酒店、医院等)。

水洗自动清洁技术可以让用户从过滤器的常规清洁工作中解脱出来。该技术显著降低了清洁成本。KWF 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术, 尤其适合 LEED 项目。

- 通过 HACCP*认证 (PE-567-HM02I)。
- 显著的能源节约: 由于 Capture Jet™ 技术的采用, 排风量可降低 30 - 40%。
- 显著减少维护成本: 过滤器自动清洁, 无须人员干预, 因此工作人员可以专注于烹饪工作。
- 提高安全性: 高效的KSA旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)。防止构成严重卫生和火灾危险的油烟沉积情况。较低的管道系统清洗费用。
- 风量监控系统带有 LCD 触摸屏 (浩盾触摸屏), 作为直观的用户界面。
- 前端面内置有低速扩散器 (无气流补风), 以提高油烟捕获和舒适性。
- 按照 ASTM 1704 标准, 对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付, 带有所有配件, 例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁: 较少的零部件和接合处。
- 不锈钢结构。

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%。



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观交互式 LCD 界面



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统, 排风量可减少高达 64% (参见注释)。

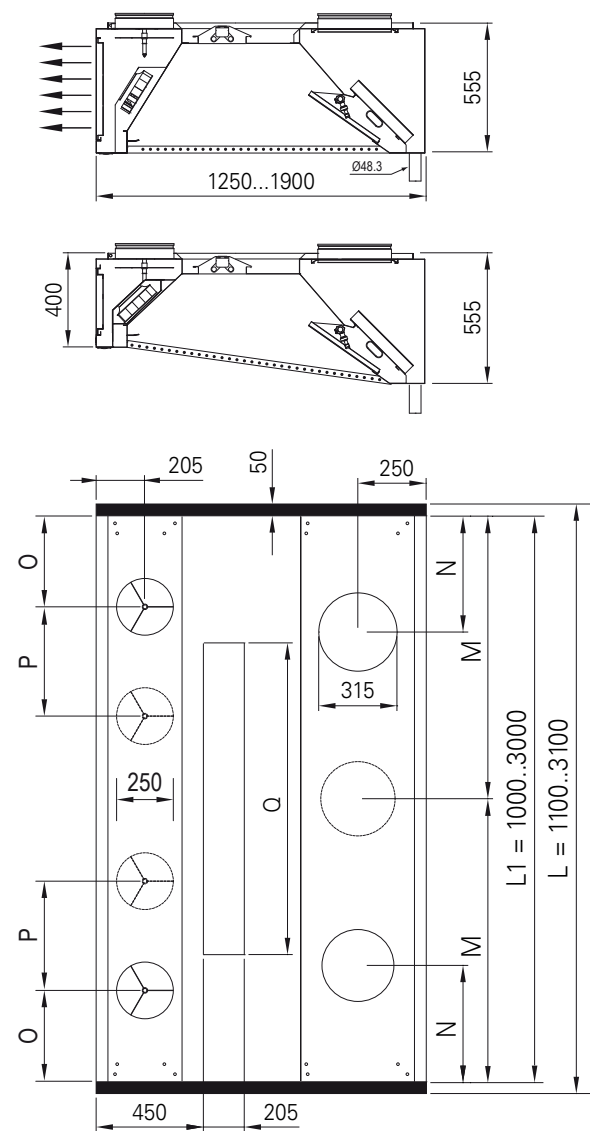


Capture Ray™ 技术

最佳的卫生和消防安全。油烟颗粒物和蒸气采用 UV 中和, 减少了气味排放 (参见注释)。

* 危害分析与关键控制点

描述与尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。其他 Capture Jet™ 送风方式或连接可应要求提供。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风和送风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

L	排风			送风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2 Ø250	4 Ø250	
1600	M	N	M, N	O	O, P	Q*
2100	L1/2	450	-	450	450, 500	1320
2600	-	450	L1/2, 450	450	450, 500	1320
3100	-	450	L1/2, 450	-	450, 500	1320

* 720 (L1≤1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1300	1500	1700	1900
1500	101	106	111	116
2000	124	129	135	141
2500	148	154	161	168
3000	171	181	189	199



CCW 控制柜

CCW 控制柜自动控制清洁周期，几乎不需要人员干预。该控制柜安装有浩盾触摸屏，该触摸屏是一种直观和高效的界面。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。浩盾触摸屏还可以管理浩盾高效能厨房理念的所有其他解决方案。该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%。



水洗技术
自动清洁过滤器，改进了卫生与安全



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算，以
更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%。



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式LCD界面



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



Capture Ray™ 技术

最佳的卫生和消防安全。油烟颗粒物和蒸气采用 UV 中和，减少了气味排放 (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

应用

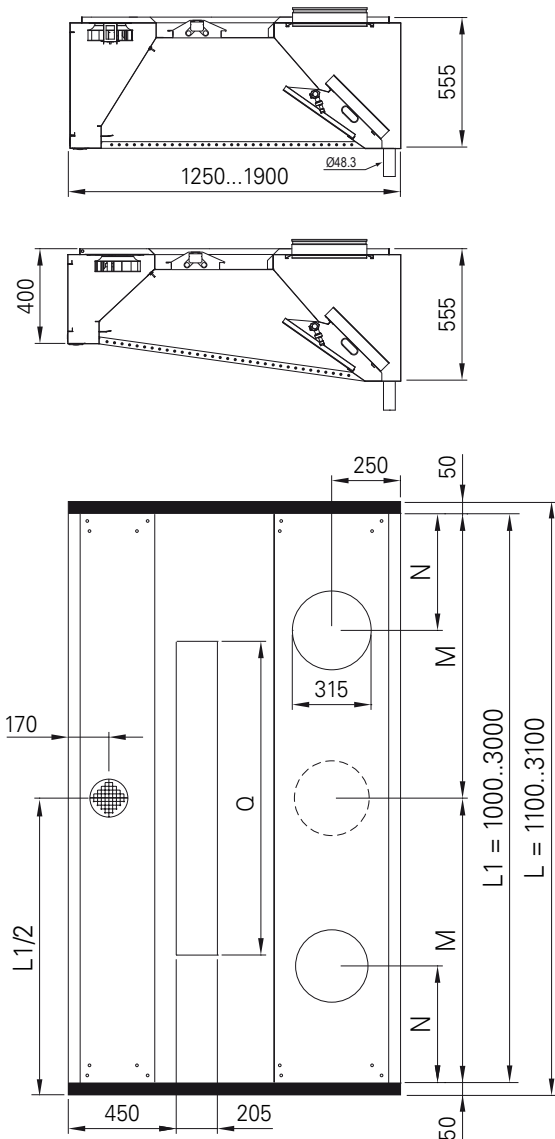
采用自动水洗技术的 KWI 排油烟罩适合所有封闭式或开放式厨房，尤其对于频繁使用的厨房 (中央厨房、酒店、医院等)。

水洗自动清洁技术可以让用户从过滤器的常规清洁工作中解脱出来。该技术显著降低了清洁成本。KWI 油烟排气罩还采用 Capture Jet™ 技术，尤其适合 LEED 项目。

- 通过 HACCP* 认证 (PE-567-HM021)。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可降低 30 - 40%。
- 显著减少维护成本：过滤器自动清洁，无须人员干预，因此工作人员可以专注于烹饪工作。
- 提高安全性：高效的 KSA 旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)。防止构成严重卫生和火灾危险的油烟沉积情况。较低的管道系统清洗费用。
- 控制柜带有 LCD 触摸屏 (浩盾触摸屏)，作为直观的用户界面。
- 前端面内置有低速扩散器 (无气流补风)，以提高油烟捕获和舒适性。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。
- 不锈钢结构。

* 危害分析与关键控制点

描述与尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。捕获射流（Capture Jet）通风装置的连接可应要求提供。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流率。

排风				灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	
L	M	N	M, N	Q*
1600	L1/2	450	-	720
2100	L1/2	450	-	1320
2600	-	450	L1/2, 450	1320
3100	-	450	L1/2, 450	1320

* 720 (L1≤1500, 2x18W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1300	1500	1700	1900
1500	97	106	111	117
2000	121	127	133	139
2500	142	148	154	160
3000	164	170	176	182



CCW 控制柜

CCW 控制柜自动控制清洁周期，几乎不需要人员干预。该控制柜安装有浩盾触摸屏，该触摸屏是一种直观和高效的界面。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。浩盾触摸屏还可以管理浩盾高效能厨房理念的所有其他解决方案。该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



水洗技术
自动清洁过滤器，改进了卫
生与安全



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，效
率达到 95%
可改进安全和卫生



前端面补风系统
可实现更佳的蒸气捕获和
舒适性



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算，以
更快达到平衡



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式 LCD 界面

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%。



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

应用

UWF 排油烟罩结合了多项技术：Capture Jet™, Capture Ray™ 水洗技术以及集成的补风系统。由于采用多项技术，该系列排气罩是最有效的厨房通风解决方案之一，适合所有封闭式或开放式厨房，尤其对于频繁使用的厨房（中央厨房、酒店、医院等）。

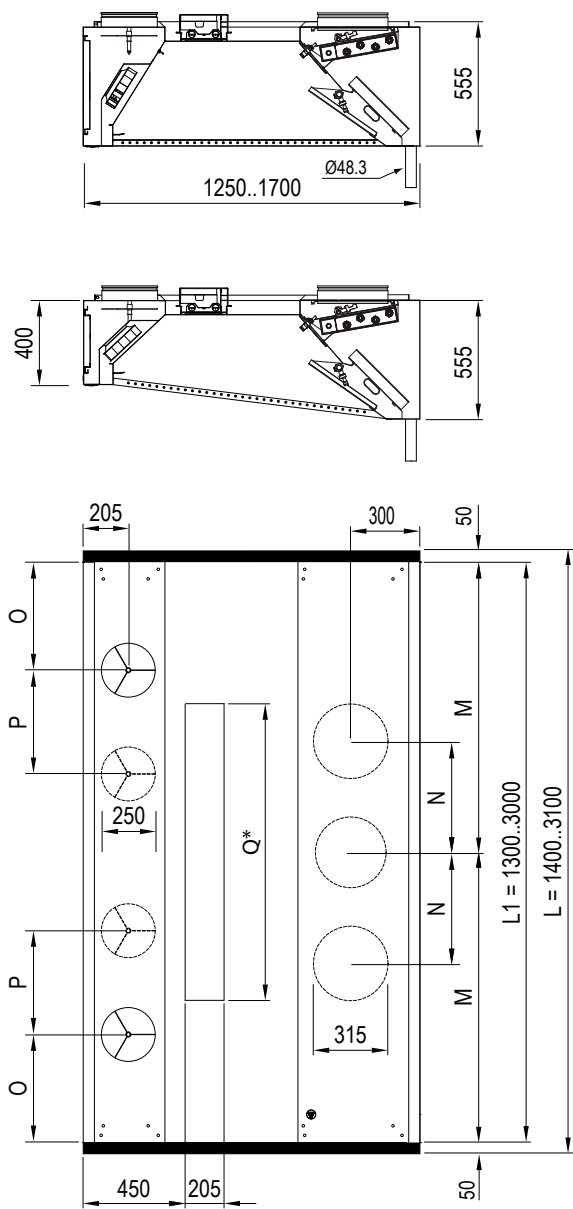
- Capture Jet™ 与集成的补风系统降低了排风量，并提高了舒适性；
- Capture Ray™ 技术可中和烹饪蒸气中的油烟，并减少排放到室外的气味；
- 水洗自动清洁技术可以让用户从过滤器的常规清洁工作中解脱出来，显著降低了清洁成本。

UWF 排油烟罩尤其适合 LEED 项目。

- 通过 HACCP*认证 (PE-567-HM021)。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可降低 30 - 40%。
- 显著减少维护成本，并提高安全性：采用高效的KSA旋流过滤器（通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证）。由于 Capture Ray™ 技术的采用，可中和残留的油烟颗粒物和蒸气。
- 排气室和管道系统内无油烟沉积。水洗技术可实现过滤器自动清洁，而无须人员干预。
- 最大程度上降低管道系统、排气室和过滤器的清洗费用。最佳的卫生和消防安全。
- 减少了排放气体中的气味。
- 可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统。
- 水洗控制柜带有 LCD 触摸屏（浩盾触摸屏），作为直观的用户界面。
- 前端面内置有低速扩散器，以提高油烟捕获和舒适性。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付。

* 危害分析与关键控制点

描述与尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。捕获射流（Capture Jet）通风装置的连接可应要求提供。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

L	排风			灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	Q*
1600**	M	N	M, N	1020
2100	L1/2	275	-	1320
2600	-	275	L1/2, 550	1320
3100	-	275	L1/2, 550	1320

* 1020 (L1≤1500, 2x27W), 1320 (L1>1500, 2x36W)

** 仅带有小型的UV托架。小型UV托架的最小有效长度：1300 mm。大型UV托架的最小有效长度：2000 mm。



CCW 控制柜

CCW 控制柜自动控制清洁周期，几乎不需要人员干预。该控制柜安装有浩盾触摸屏，该触摸屏是一种直观和高效的界面。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。浩盾触摸屏还可以管理浩盾高效能厨房理念的所有其他解决方案。该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%。



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



水洗技术
自动清洁过滤器，改进了卫
生与安全



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



T.A.B™ 技术
更快速的气体流量计算，以
更快达到平衡



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式 LCD 界面

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

应用

UWI 排油烟罩结合了多项技术：Capture Jet™, Capture Ray™ 以及水洗技术。由于采用多项技术，该系列排气罩是最有效的厨房通风解决方案之一，适合所有封闭式或开放式厨房，尤其对于频繁使用的厨房（中央厨房、酒店、医院等）。

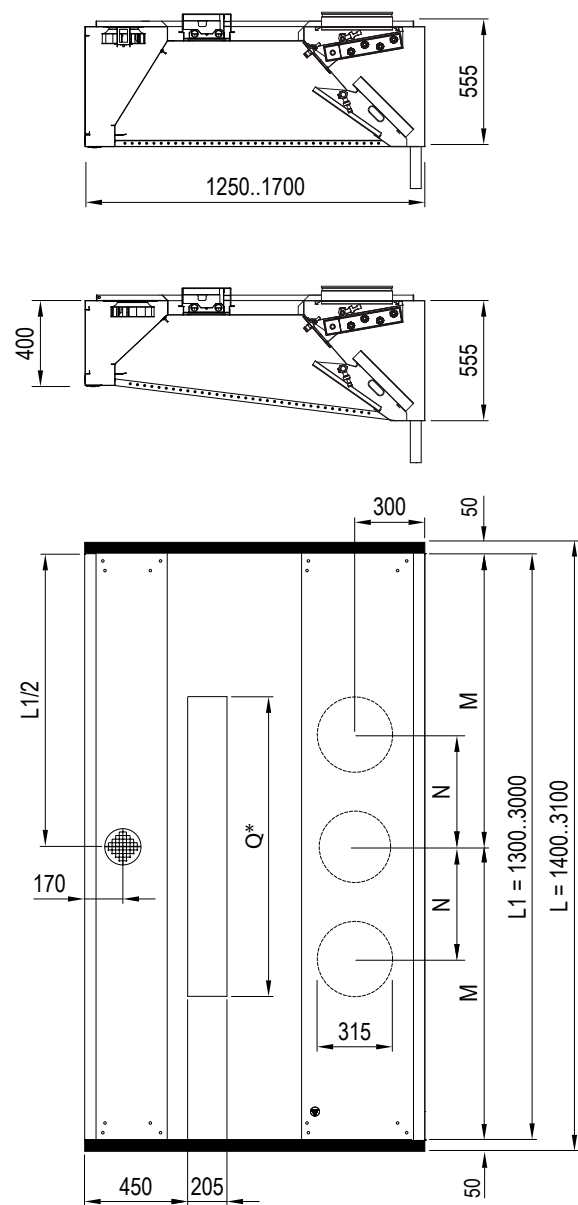
- Capture Jet™ 降低了排风量；
- Capture Ray™ 技术可中和烹饪蒸气中的油烟，并减少排放到室外的气味；
- 水洗自动清洁技术可以让用户从过滤器的常规清洁工作中解脱出来，显著降低了清洁成本。

UWI 排油烟罩尤其适合 LEED 项目。

- 通过 HACCP*认证 (PE-567-HM02I)。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可降低 30 - 40%。
- 显著减少维护成本，并提高安全性：采用高效的KSA旋流过滤器（通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证）。由于 Capture Ray™ 技术的采用，可中和残留的油烟颗粒物和蒸气。
- 排气室和管道系统内无油烟沉积。水洗技术可实现过滤器自动清洁，而无须人员干预。
- 最大程度上降低管道系统、排气室和过滤器的清洗费用。最佳的卫生和消防安全。
- 减少了排放气体中的气味。
- 可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统。
- 水洗控制柜带有 LCD 触摸屏（浩盾触摸屏），作为直观的用户界面。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付。

* 危害分析与关键控制点

描述与尺寸



注：以上尺寸仅适用于模块部分。较长的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便交付和现场搬运。捕获射流（Capture Jet）通风装置的连接可应要求提供。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

L	排风			送风		灯具
	1 Ø315	2 Ø315	3 Ø315	2Ø250	4Ø250	
1600**	L1/2	N	M, N	O	P	Q*
2100	L1/2	275	-	450	-	1020
2600	-	275	L1/2, 550	450	500	1320
3100	-	275	L1/2, 550	450	500	1320

* 1020 (L1<=1500, 2x27W), 1320 (L1>1500, 2x36W)
** 仅带有小型的 UV 托架。小型 UV 托架的最小有效长度：1300 mm。
大型UV托架的最小有效长度：2000 mm。



CCW 控制柜

CCW 控制柜自动控制清洁周期，几乎不需要人员干预。该控制柜安装有浩盾触摸屏，该触摸屏是一种直观和高效的界面。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。浩盾触摸屏还可以管理浩盾高效能厨房理念的所有其他解决方案。该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



T.A.B.™ 技术
更快速的气体速率计算，以
更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全的 (参见注释)。

应用

专为油炸器具和烤架而开发，KSR 排油烟罩尤其适合 LEED 项目或成本控制项目。该系列排油烟罩在设计上可以更加有效地捕获油炸器具和烤盘所产生的污染物，因为其安装位置更加靠近烹饪器具。同时，该系列排油烟罩采用专利的 Capture Jet™ 技术，结合使用前部和侧部喷嘴。可外悬，并且两侧具有较大开口，以方便炸篮取送，并带来更佳的工作舒适度。它的后部还配备有一个电源配电装置，以便与电源完美结合。

KSR 排油烟罩适合所有封闭式或开放式厨房 (快餐店、小餐馆、食堂等)。

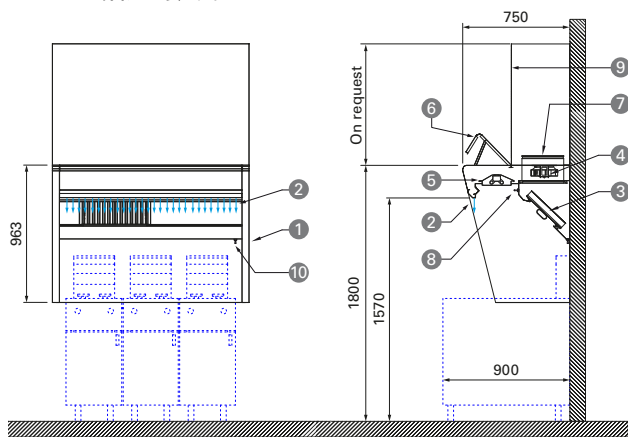
标准型号 KSR/S

- 极小的安装空间。
- 显著的能源节约：由于采用前部捕获射流喷嘴，排风量可减少高达 50%。
- 可减少维护成本，并提高安全性：高效的KSA旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)。防止油烟沉积情况，并降低管道系统清洗费用。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁。

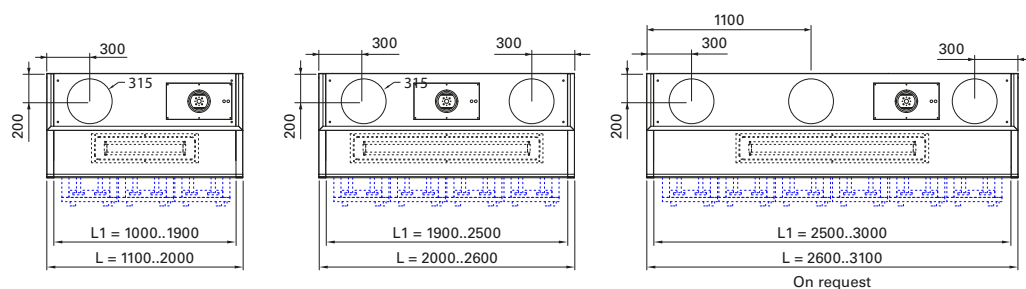
独立式型号 KSR/F

- 具有以上相同的功能与优势。
- 集成的自支撑结构。
- 前部捕获射流喷嘴与侧部推动射流喷嘴相结合，一侧或两侧可具有较大开口，以方便炸篮取送。
- 该系列排油烟罩后部的电源配电装置带有电插座，以方便电炸炉与烤盘的使用。

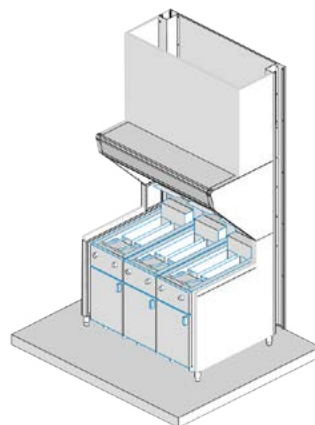
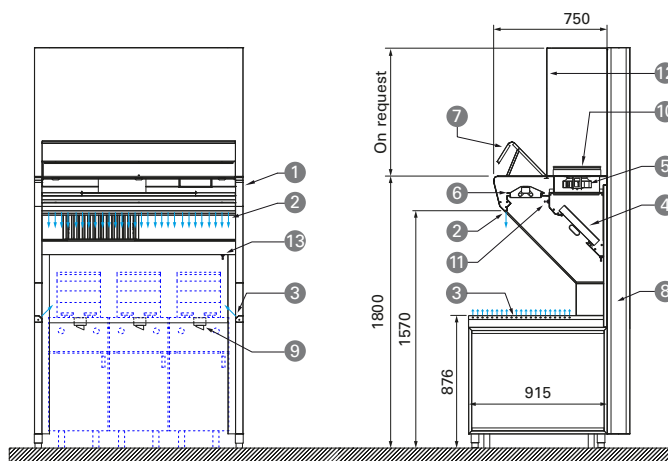
KSR/S 描述与尺寸



- 1 AISI 304 不锈钢外壳
- 2 前部 Capture Jet™ 喷嘴
- 3 KSA 旋流过滤器
- 4 集成的捕获射流 (Capture Jet) 风扇
- 5 带有电气接线盒的灯具
L ≤ 1600, 2x18W / L > 1600, 2x36W
- 6 维护开口
- 7 带有气流调节器的排风接口
- 8 T.A.B.™ 压力接口
- 9 盖板 (可选)
- 10 排污口

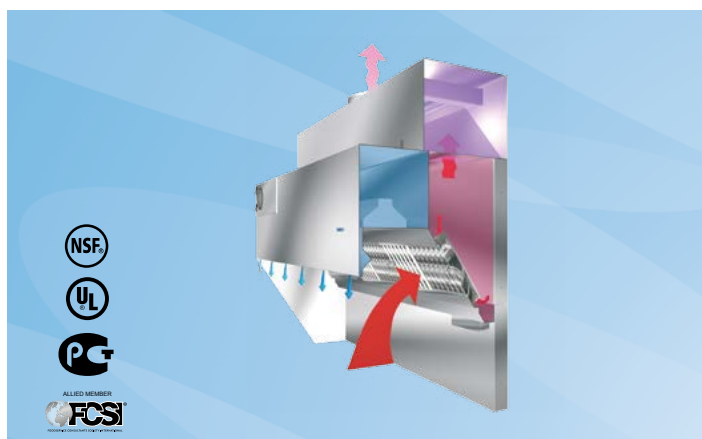


KSR/F 描述与尺寸



- 1 AISI 304 不锈钢外壳
- 2 前部 Capture Jet™ 喷嘴
- 3 侧部推动射流喷嘴
- 4 KSA旋流过滤器
- 5 集成的捕获射流 (Capture Jet) 风扇
- 6 带有电气接线盒的灯具
* L ≤ 1600, 2x18W / L > 1600, 2x36W
- 7 维护开口
- 8 电源配电装置
- 9 电插座
- 10 带有气流调节器的排风接口
- 11 T.A.B.™ 压力接口
- 12 盖板 (可选)
- 13 排污口

注：KSR 油烟排气罩在组装后交付。对于其卸货，需要进行特别安排，并且还需要检查并确认通往厨房的路径



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 30 - 40%。



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进卫生和安全



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算，以
更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 64%。



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式 LCD 界面



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 64% (参见注释)。



浩盾触摸屏用户界面
浩盾高效能厨房理念中所有解决方案的联合控制平台。触摸屏。完全交互式 (参见注释)。



KGS 系统

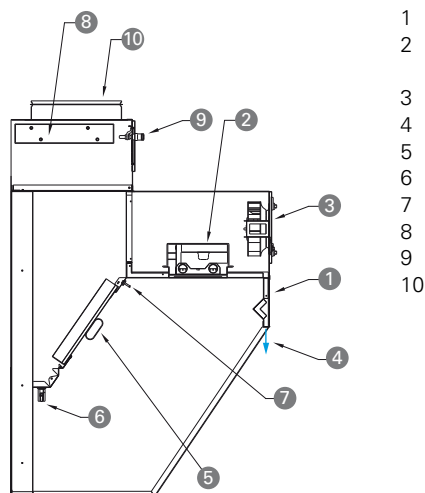
由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

应用

专为油炸器具和烤架而开发，UVL 排油烟罩尤其适合 LEED 项目或成本控制项目。该系列排气罩采用 UV Capture Ray™ 技术。该技术可中和烹饪蒸气中的油烟，并减少排放到室外的气味。可用于各种厨房，尤其适合人口密集的城市地区或难以靠近管道的安装位置。对于热回收或安装额外的基于活性炭的过滤系统，必须首先安装该系列排气罩。UVL 排油烟罩还采用 Capture Jet™ 技术。

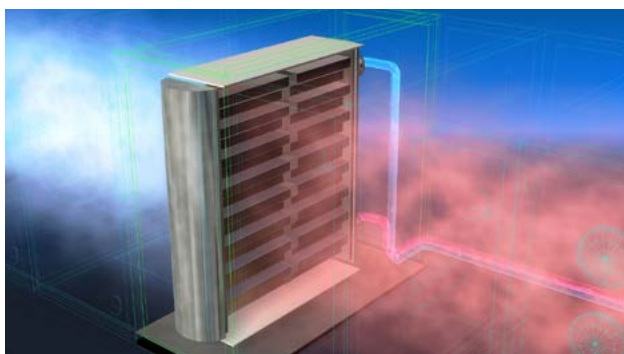
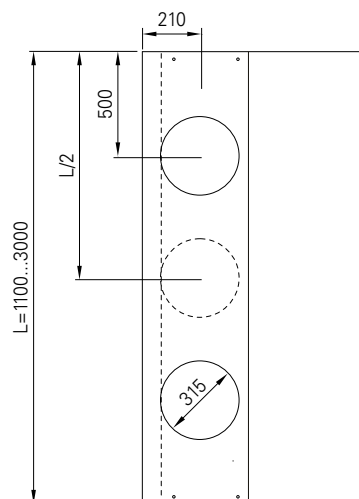
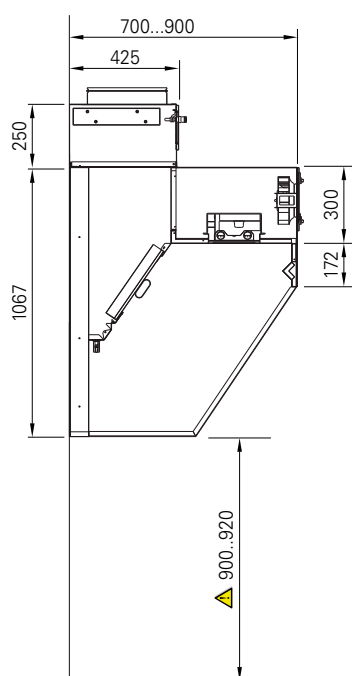
- 极小的安装空间。
- 显著的能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可减少高达 50%。
- 可减少维护成本，并提高安全性：采用高效的KSA旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)，可实现双级过滤。由于 Capture Ray™ 技术的采用，可中和油烟颗粒物和蒸气。
- 无油烟沉积以及较低的管道系统和排气室的清洗费用。最佳的卫生和消防安全。
- 减少了排放气体中的气味。
- 可方便使用 UV-C 灯具和 CE 认证的即插即用控制系统，并提供可选购的 LCD 触摸屏 (浩盾触摸屏)。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。排油烟罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

描述



- 1 AISI 304 不锈钢外壳
- 2 带有电气接线盒的灯具
 $L \leq 1500$, 2x27W / $L > 1500$, 2x36W
- 3 集成的捕获射流 (Capture Jet) 风扇
- 4 Capture Jet™ 喷嘴
- 5 KSA 旋流过滤器
- 6 排污口
- 7 T.A.B.™ 压力接口
- 8 UV-C 盒
- 9 开口
- 10 带有气流调节器的排风接口

尺寸



Capture Ray™ 技术与热回收

由于可以中和厨房排放的空气中的油烟颗粒物和蒸气，Capture Ray™ 技术可明显减少交换器的维护，并使其性能保持在最佳水平。厨房烹饪器具散发的大部分热量可以在良好状况下回收。



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算，以
更快达到平衡

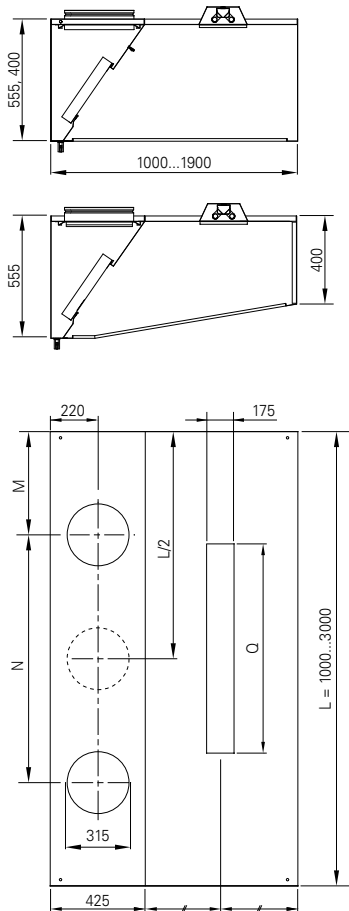
建议组合



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



应用

KVX 排油烟罩是专门的排风式排气罩。该系列排气罩适合所有使用低功率烹饪器具的封闭式、开放式或展示厨房（酒店、小餐馆，小吃店等）。

- 可减少维护成本，并提高安全性：高效的KSA旋流过滤器（通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证）。防止构成严重卫生和火灾危险的油烟沉积情况。较低的管道系统清洗费用。
- 按照 ASTM 1704 标准，对性能进行了独立测试。
- 排风量基于 ASTM 性能和有效热负荷的计算方法。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

L	M	N	Q*
1000	-	-	720
1500	375	750	720
2000	500	1000	1320
2500	500	1500	1320
3000	500	2000	1320

- 长度超过 3000 mm 的油烟排气罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便运输和安全

* 720 en 2x18 W (L=1600 mm) / 1320 en 2x36 W (L>1600 mm)

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1500	53	59	65	71	77
2000	71	77	83	89	95
2500	85	91	97	103	109
3000	101	107	113	119	125



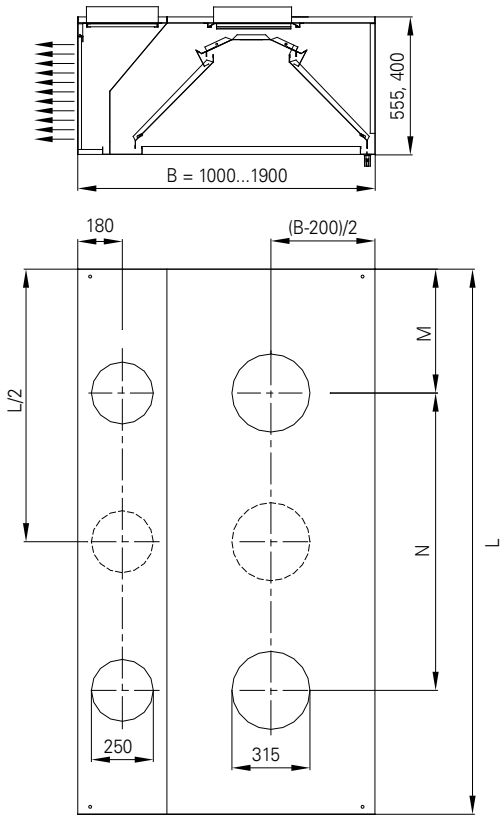
用于洗碗区
可在最大程度上减少管道系
统内的冷凝物



前端面补风系统
可实现更佳的蒸气捕获和
舒适性



T.A.B™ 技术
更快速的气体流量计算, 以
更快达到平衡



应用

KVD 排油烟罩是一款前端面带有补风系统的排气罩，在设计上用于洗碗用具。该系列排气罩具有导流器，可以将排出的空气与蒸气分离。

- 可减少排气管道内的冷凝物，因此更加卫生。
- 前端面内置有低速扩散器（无气流补风），以提高油烟捕获和舒适性。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。

连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

L	M	N
1000	-	500
1500	375	750
2000	500	1000
2500	500	1250
3000	500	1500

- 长度超过 3000 mm 的排油烟罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便运输和安全。
- 对于长度超过 2000 mm 的排油烟罩，导流器分为两部分。

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1000	73	76	79	82	85
1500	83	86	89	92	95
2000	99	104	108	112	116
2500	111	117	121	126	131



用于洗碗区
可在最大程度上减少管道系
统内的冷凝物

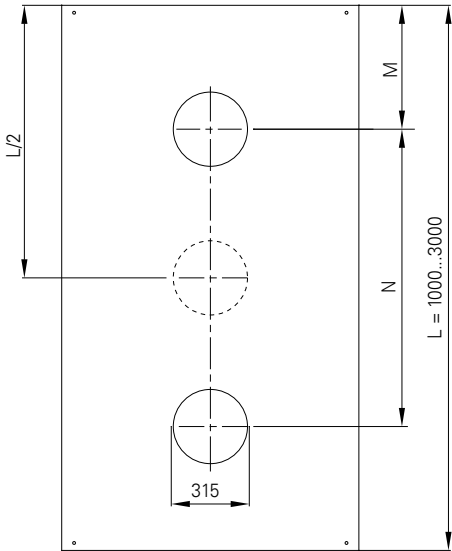
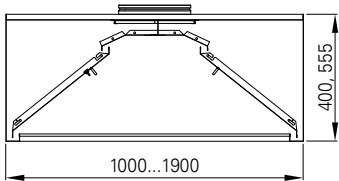


T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算，以
更快达到平衡

应用

KVV 排气罩是专门的排风式排气罩，在设计上用于洗碗用具。该系列排气罩具有导流器，可以将排出的空气与蒸气分离。

- 可减少排气管道内的冷凝物，因此更加卫生。
- 快速方便的调试。油烟排气罩以一种“准备安装”的方式交付，带有所有配件，例如灯具、T.A.B.™ 接口以及用于现场快速平衡的平衡阻尼器。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。



连接位置 (mm)

相对于模块长度，评估排风接口的数量，并根据烹饪器具的配置，计算空气流量。

L	M	N
1000	-	-
1500	375	750
2000	500	1000
2500	500	1250
3000	500	1500

- 长度超过 3000 mm 的油烟排气罩采用独立模块的组合方式进行组装，以方便运输和安全。
- 对于长度超过 2000 mm 的油烟排气罩，导流器分为两部分。

重量 (h=555 mm, kg)

L/B	1100	1300	1500	1700	1900
1000	53	56	59	62	65
1500	63	66	69	72	75
2000	79	84	88	92	96
2500	91	96	101	106	111

天花烟罩



41



Capture Jet™ 技术
排风量可降低 15%



KSA 旋流过滤器
对于 10μm 颗粒物的去除，
效率达到 95%
可改进安全和卫生



前端面补风系统
可实现最佳的蒸气捕获和
舒适性



T.A.B.™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 53%



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统，排风量可减少高达 53% (参见注释)。



Capture Ray™

最佳的卫生和消防安全。油烟颗粒物和蒸气采用 UV 中和，减少了气味排放 (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器，可确保卫生和安全 (参见注释)。

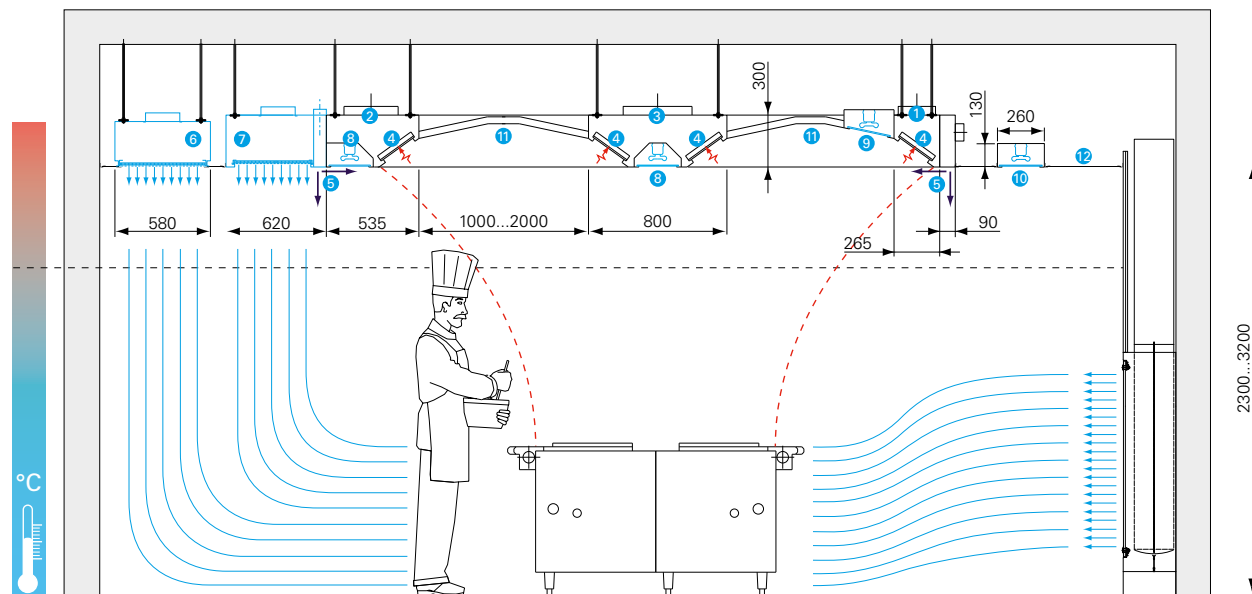
应用

KCJ Capture Jet™ 吊顶适合所有开放式或展示厨房 (酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等)。

该天花烟罩采用新型 Capture Jet™ 技术、KSA 旋流过滤器和低速层流补风系统。

- 通过 HACCP*认证 (PE-567-HM02I)。
- 交钥匙工程：每个项目的尺寸测量和设计采用“德国制造”解决方案，包括由浩盾专业人员提供安装。
- 能源节约：由于 Capture Jet™ 技术的采用，排风量可减少高达 15%。
- 可减少维护成本，并提高安全性：高效的 KSA 旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)。防止构成严重卫生和火灾危险的油烟沉积情况。较低的管道系统清洗费用。
- 极佳的空气质量和热舒适性，并结合良好的视觉与声学舒适度，可营造理想的工作环境。
- 整个系统完全一致，包括排风、补风、照明和不锈钢和/或铝合金吊顶。
- 更坚固并且更易于清洁：较少的零部件和接合处。不锈钢结构。
- 适合以后烹饪器具配置的改进。
- 对于饰面以及通风天花烟罩，具有多种定制选择 (展示厨房)。

* 危害分析与关键控制点



描述

排气室完全采用 AISI 304 不锈钢制造，无可见的螺丝或螺栓，下面采用无缝焊接。法兰和横撑采用 15/10 不锈钢，排气室体采用 10/10 不锈钢。

- ① 单排气室
- ② 带有内置灯具的单排气室
- ③ 带有内置灯具的双排气室
- ④ 高效率 KSA 旋流过滤器，易于拆卸，并可方便使用机器进行清洁。

双向及周边 Capture Jet™ 技术

- ⑤ 单个 Capture Jet™ 模块

带有气流分配系统的层流送风模块，采用穿孔镀锌钢板。前端面采用不锈钢或铝合金，具有“蜂窝”结构。

- ⑥ 简易模块
- ⑦ 与 Capture Jet™ 喷嘴相结合的装置

双管灯，防护等级 IP54, 6 mm 厚度的安全玻璃罩。三相电源轨系统

- ⑧ 内置于排气室的灯具
- ⑨ 内置于拱顶的灯具
- ⑩ 内置于中性区的灯具

抽气室之间的吊顶采用 AISI 304 不锈钢，320 粒度。平直或拱形，带有内置的灯具或射灯。

- ⑪ 拱形天花

中性区，不包括烹饪区，采用铝板（或可选购的不锈钢板），并由铝合金型材支撑，带有内置的灯具或射灯。

- ⑫ 带有灯具的中性区。





Capture Jet™ 技术
排风量可降低 15%



水洗技术
自动清洁过滤器, 改进了卫生与安全



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观交互式 LCD 界面



高效 FC 过滤器
可改进安全和卫生



前端面补风系统
可实现最佳的蒸气捕获和舒适性



T.A.B.™ 技术
更快速的气体流量计算, 以更快达到平衡

建议组合



M.A.R.V.E.L. 按需通风
排风量可减少高达 53%



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



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

由于采用了首个智能化按需通风 (DCV) 系统, 排风量可减少高达 53% (参见注释)。



Capture Ray™ 技术

最佳的卫生和消防安全。油烟颗粒物和蒸气采用UV中和, 减少了气味排放 (参见注释)。



KGS 系统

由于采用了一种创新的可监控管道内油烟沉积的光学传感器, 可确保卫生和安全 (参见注释)。

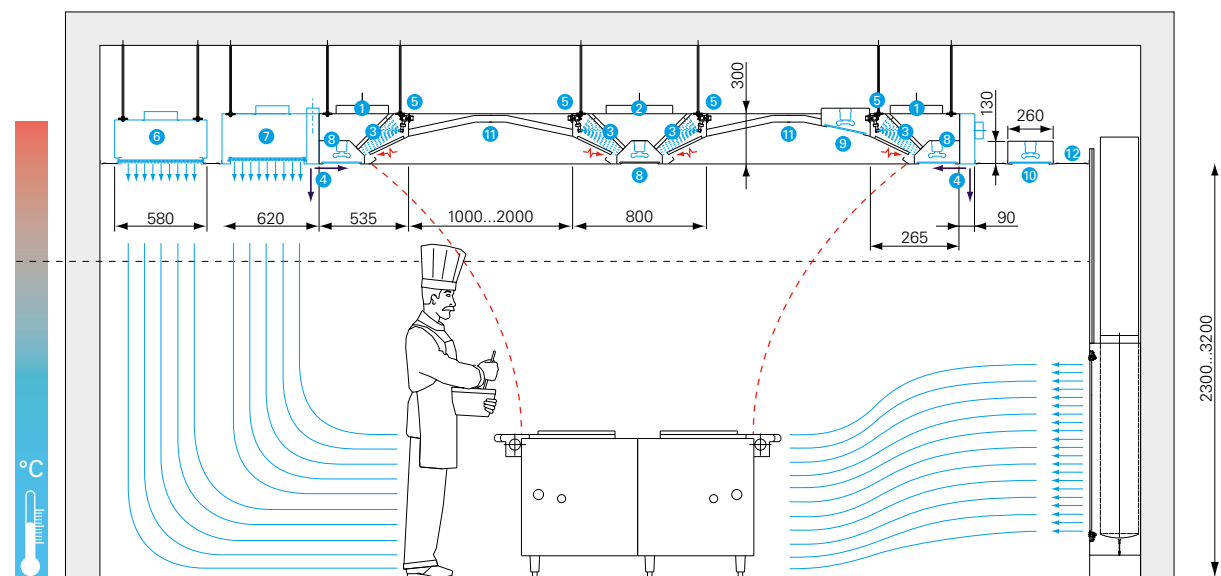
应用

该封闭式通风天花烟罩采用水洗技术和 Capture Jet™ 技术, 适合所有开放式或展示厨房 (酒店、医院、美食餐厅、中央厨房等)。

水洗自动清洁技术可以让用户从过滤器的常规清洁工作中解脱出来。该技术显著降低了清洁成本。

- 通过 HACCP*认证 (PE-567-HM021)。
- 交钥匙工程: 每个项目的尺寸测量和设计采用“德国制造”解决方案, 包括由浩盾专业人员提供安装。
- 能源节约: 由于 Capture Jet™ 技术的采用, 排风量可减少高达 15%。
- 显著减少维护成本: 过滤器自动清洁, 无须人员干预, 因此工作人员可以专注于烹饪工作。
- 提高安全性: 高效的 KSA 旋流过滤器 (通过 UL, NSF 和 LPS1263 认证)。防止构成严重卫生和火灾危险的油烟沉积情况。较低的管道系统清洗费用。
- 风量监控系统带有 LCD 触摸屏 (浩盾触摸屏), 作为直观的用户界面。
- 极佳的空气质量和热舒适性, 并结合良好的视觉与声学舒适度, 可营造理想的工作环境。
- 整个系统完全一致, 包括排风、补风、照明和不锈钢和/或铝合金天花烟罩。
- 更坚固并且更易于清洁: 较少的零部件和接合处。不锈钢结构。
- 适合以后烹饪器具配置的改进。
- 对于饰面以及通风天花烟罩, 具有多种定制选择 (展示厨房)。

* 危害分析与关键控制点



描述

排气室完全采用 AISI 304 不锈钢制造，无可见的螺丝或螺栓，下面采用无缝焊接。法兰和横撑采用 15/10 不锈钢，排气室体采用 10/10 不锈钢。

- ① 单封闭式排气室、FC 过滤器、内置灯具
- ② 双封闭式排气室、FC 过滤器、内置灯具
- ③ 高效率 FC 过滤器，易于拆卸，并可方便使用机器进行清洁。

双向及周边 Capture Jet™ 技术

- ④ 单个 Capture Jet™ 模块

带有塑料喷嘴的不锈钢坡道，易于拆卸，无需使用工具。

- ⑤ 坡道（坡道顶端具有电磁阀）

带有气流分配系统的层流送风模块，采用穿孔镀锌钢板。前端面采用不锈钢或铝合金，具有“蜂窝”结构。

- ⑥ 简易模块
- ⑦ 与 Capture Jet™ 喷嘴相结合的装置

双管灯，防护等级 IP54，6 mm 厚度的安全玻璃罩。三相电源轨系统。

- ⑧ 内置于排气室的灯具
- ⑨ 内置于拱顶的灯具
- ⑩ 内置于中性区的灯具

抽气室之间的吊顶采用 AISI 304 不锈钢，320 粒度。平直或拱形，带有内置的灯具或射灯。

- ⑪ 拱形天花

中性区采用铝板（或可选购的不锈钢板），并由铝合金型材支撑，带有内置的灯具或射灯。

- ⑫ 带有灯具的中性区。

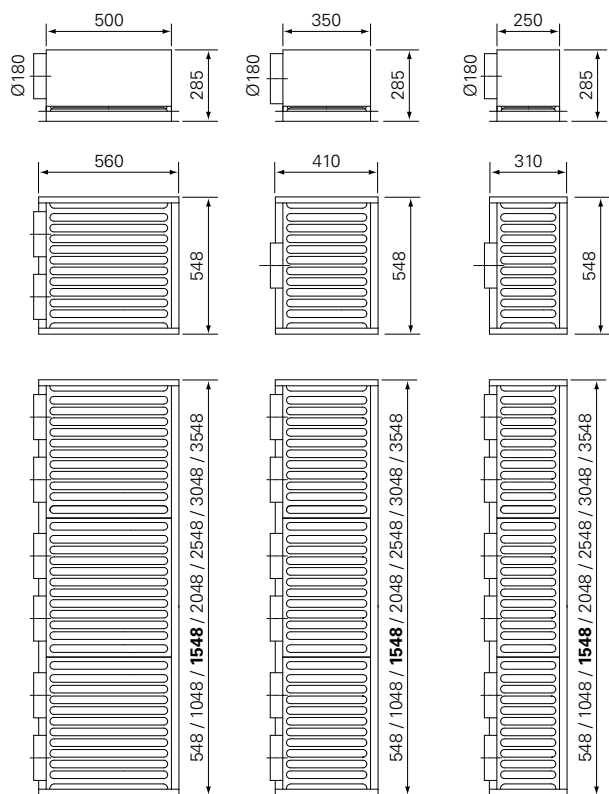


CCW 控制柜

CCW 控制柜自动控制清洁周期，几乎不需要人员干预。该控制柜安装有浩盾触摸屏，该触摸屏是一种直观和高效的界面。清洁周期可以方便调节，以适合厨房的实际需要。该控制柜还可以采用人工启动。浩盾触摸屏还可以管理浩盾高效能厨房理念的所有其他解决方案。该触摸屏是一种完全交互式触摸屏，可以与楼宇管理系统连接使用。



尺寸



应用

排气盒在设计上用于这些油烟排气罩或通风吊顶未能覆盖的低排放烹饪器具（例如小烤箱、小蒸汽炉、感应电炉、烤盘等）。

- 排气室采用镀锌钢板。周边结构采用阳极氧化铝。
- 高效 FC 过滤器采用 AISI 304 不锈钢结构，镜面抛光，厚度为 1 mm 。稳定压损。
- 三种过滤器尺寸可供选择：

FC 500 x 500 mm, 600 m³/h max per filter @ 55 Pa

FC 500 x 350 mm, 450 m³/h max per filter @ 55 Pa

FC 500 x 250 mm, 300 m³/h max per filter @ 55 Pa

- 每个排气盒内多达7个过滤器。
- 过滤器可以在洗碗机内清洗。

选购项：

- 其他直径的接口；
- 特别饰面。

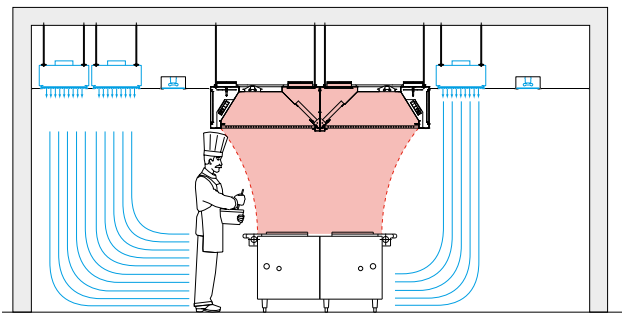
送风系统



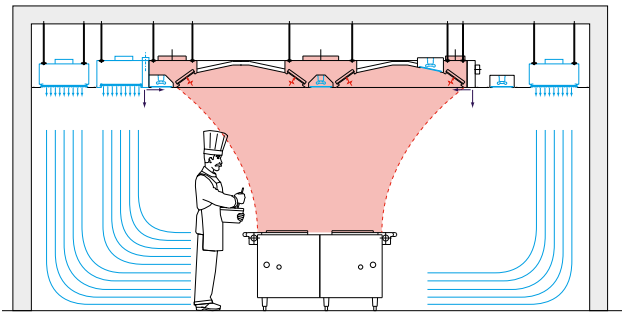
47



与油烟排气罩结合使用的 LFU 装置



与通风吊顶结合使用的 LFU 装置



应用

未控制的气流会完全破坏排油烟罩和通风排油烟罩的捕获与克制能力，即使气流非常微弱。良好设计的补风解决方案不仅可以保证通风效率，而且可以确保厨房内的室内空气质量 (IAQ)。应将补风方案始终视为厨房通风解决方案的一部分。

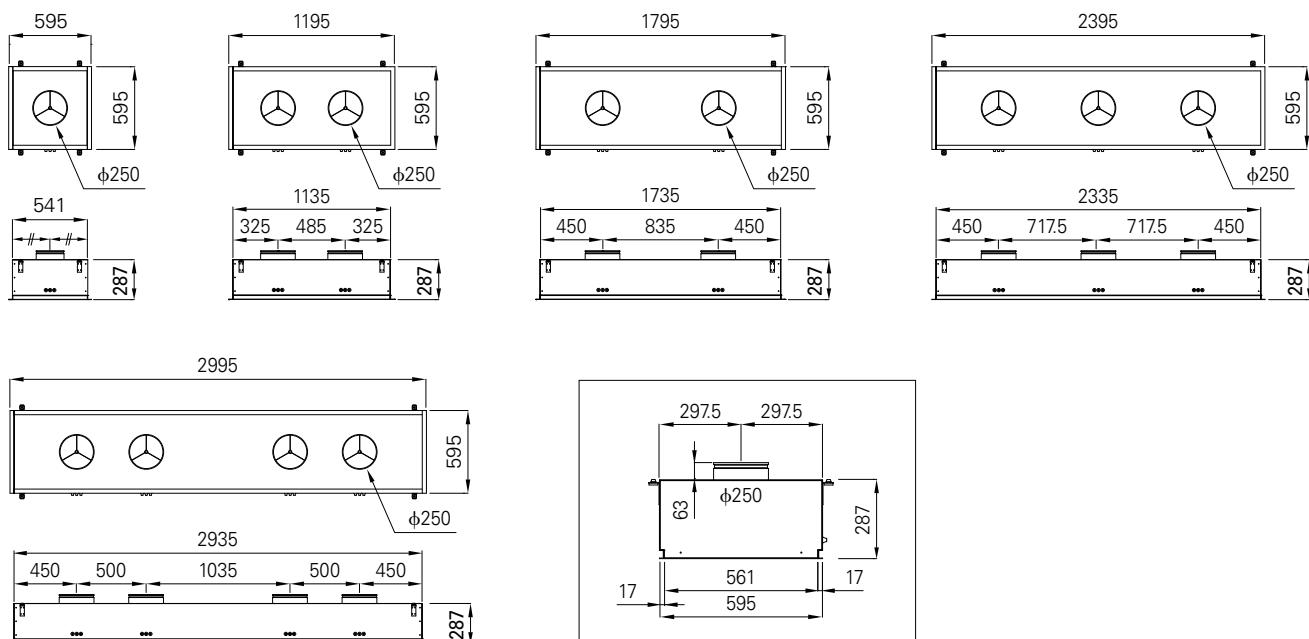
与“传统”散流器相比，置换补风装置 (LFU) 可显著减少厨房内的气流。该装置在设计上可减弱送风管道引入的新风的流速，将新风在装置内平均分配，并使气流层化。因此，新风以一种均匀方式低速扩散，以避免气流。

- 与置换补风装置相比，可减少排油烟罩和通风排油烟罩的排风量，因而有助于节省能源。
- 可改进室内空气质量 (IAQ) 和感知温度。
- 有助于营造良好的工作环境，并改进工作效率。
- 标准尺寸，以适合 600x600 mm 网格天花烟罩。
- 气流调节器采用特殊设计，在“蜂窝”状结构以及穿孔的前端面的共同作用下，气流可实现层流。
- 置换补风装置可供选择，以配合任何集成要求。可提供定制服务。
- 通过组合单个送风装置，可产生送风“束流”。
- 在设计上便于清洁。
- 防振固定支架。
- 根据要求可提供特殊尺寸或饰面。

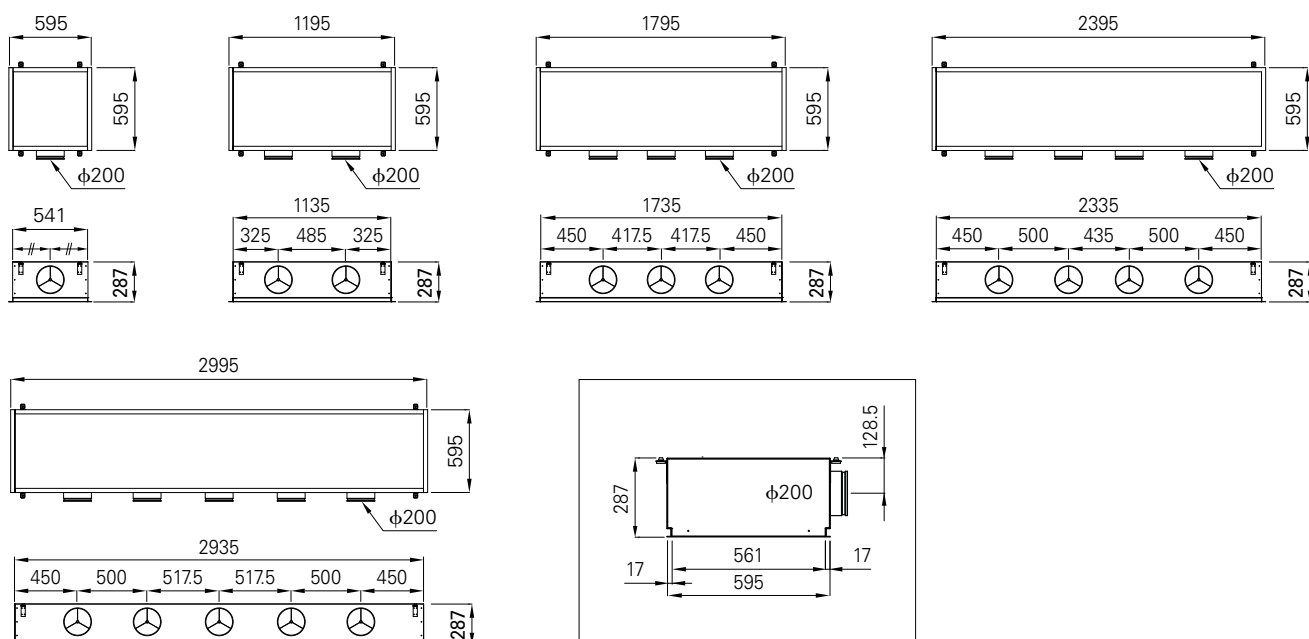
快速选择数据

Size	尺寸与有效表面		建议的送风速率		前端面的划分	接口数量	
	[mm]	[mm]	[l/s]	[m³/h]		垂直	水平
600	595x595	561x561	67 ... 89	240 ... 320	none	1xφ250	1xφ200
1200	1195x595	1161x561	133 ... 178	480 ... 640	none	2xφ250	2xφ200
1800	1795x595	1761x561	200 ... 267	720 ... 960	none	2xφ250	3xφ200
2400	2395x595	2361x561	267 ... 356	960 ... 1280	2	3xφ250	4xφ200
3000	2995x595	2961x561	333 ... 444	1200 ... 1600	2	4xφ250	5xφ200

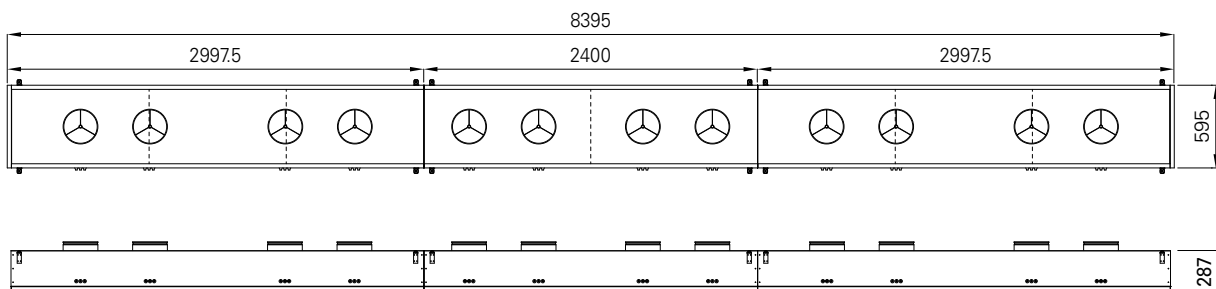
LFU/H - 带有垂直接口的标准装置的尺寸（建议采用）



LFU/H - 带有垂直接口的标准装置的尺寸

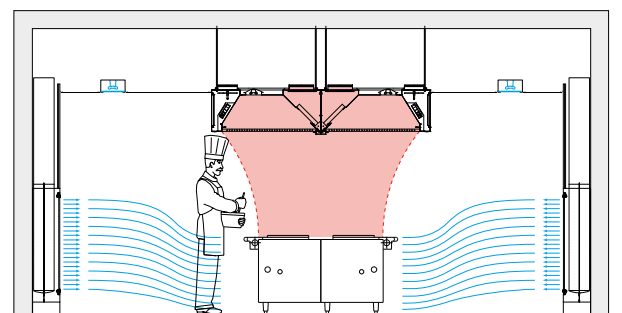


LFU/H - 组装示例

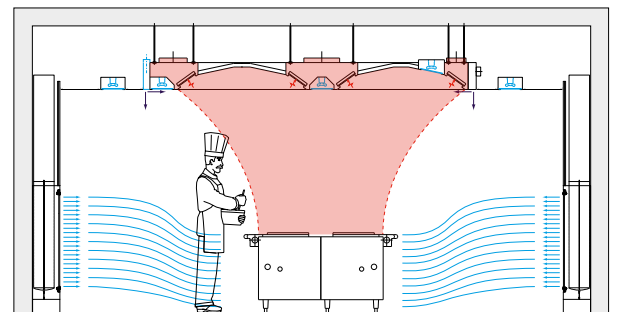




与油烟排气罩结合使用的 LVU 装置



与通风吊顶结合使用的 LVU 装置



应用

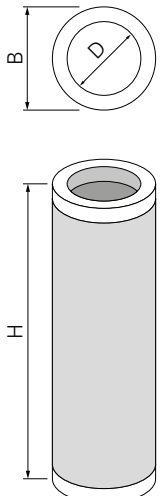
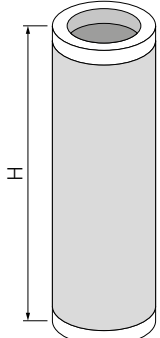
未控制的气流会完全破坏排油烟罩和通风天花烟罩的捕获与克制能力，即使气流非常微弱。良好设计的补风解决方案不仅可以保证通风效率，而且可以确保厨房内的室内空气质量 (IAQ)。应将补风方案始终视为厨房通风解决方案的一部分。

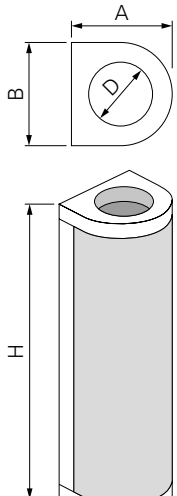
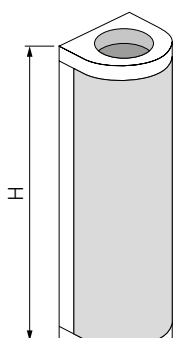
低速补风装置 (LVU) 在设计上安装和置于占用区。与“传统”扩散器相比，该装置可保证厨内最轻微的气流和最佳的舒适度。该装置在设计上可减弱送风管道引入的新风的流速，将新风在装置内平均分配，并使气流层化。因此，新风以一种均匀方式低速扩散，以避免气流。

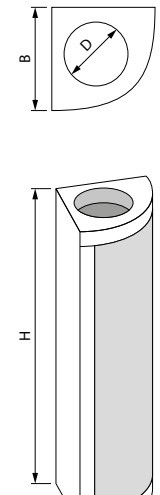
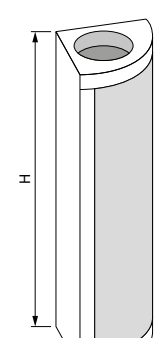
- 与传统散流器相比，可在最大程度上减少排油烟罩和通天花烟罩的排风量，因而显著节省能源。
- 可在最大程度上改进室内空气质量 (IAQ) 和感知温度。
- 有助于营造良好的工作环境，并改进工作效率。
- 在设计上便于清洁。
- 采用不锈钢结构。通过安装于铰链上的前端面，易于靠近装置内部。
- 内部气流分配系统采用可清洗的合成材料，易于拆装。
- 多种低速补风装置可供选择，以配合任何集成要求。可提供定制服务。
- 根据要求可提供特殊尺寸或饰面。

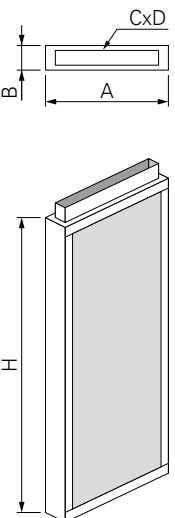
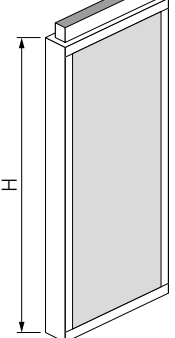
带有垂直接口的标准装置的尺寸（建议采用）

标准尺寸已固定，以适配于 600x600 mm 网格吊顶。

LVU/C	Size	尺寸 [mm]			气流 (1) [m³/h]	ΔP [Pa]
		H	B	D		
	1040	1000	400	250	925..480	33
	1060	1000	600	315	1430..2285	36
	1080	1000	800	355	1930..3090	39
	1010	1000	1000	400	2430..3890	44
	1260	1250	600	450	1695..2710	25
	1280	1250	800	500	2290..3665	27
	1210	1250	1000	560	2890..4620	29
	1560	1500	600	450	1960..3140	23
	1580	1500	800	560	2650..4245	25
	1510	1500	1000	630	3345..5350	25
	1780	1750	800	600	3015..4825	27
	1710	1750	1000	630	3800..6085	30
	2080	2000	800	630	3345..5350	25
	2010	2000	1000	710	4215..6745	27

LVU/B	Type	尺寸 [mm]				气流 (1) [m³/h]	ΔP [Pa]
		H	A	B	D		
	1040	1000	400	350	250	540..870	20
	1060	1000	600	550	315	875..1400	25
	1080	1000	800	750	355	1205..1930	30
	1010	1000	1000	950	400	1535..2455	34
	1240	1250	400	350	280	645..1030	24
	1260	1250	600	550	355	1035..1660	30
	1280	1250	800	750	400	1430..2290	34
	1210	1250	1000	950	450	1825..2920	44
	1540	1500	400	350	300	745..1190	27
	1560	1500	600	550	355	1200..1920	30
	1580	1500	800	750	450	1650..2650	37
	1510	1500	1000	950	500	2110..3380	46
	1740	1750	400	350	315	850..1355	25
	1760	1750	600	550	400	1365..2185	33
	1780	1750	800	750	450	1885..3015	45
	1710	1750	1000	950	500	2400..3840	53
	2040	2000	400	350	315	940..1505	31
	2060	2000	600	550	400	1515..2425	37
	2080	2000	800	750	500	2090..3340	46
	2010	2000	1000	950	560	2660..4260	56

LVU/Q	Type	尺寸 [mm]			气流 (1) [m³/h]	ΔP [Pa]
		H	B	D		
	1040	1000	400	200	540..870	15
	1050	1000	500	250	875..1400	18
	1060	1000	600	250	1205..1930	22
	1080	1000	800	300	1535..2455	29
	1240	1250	400	250	645..1030	18
	1250	1250	500	250	1035..1660	23
	1260	1250	600	280	1430..2290	26
	1280	1250	800	355	1825..2920	29
	1540	1500	400	250	745..1190	21
	1550	1500	500	280	1200..1920	26
	1560	1500	600	315	1650..2650	25
	1580	1500	800	400	2110..3380	30
	1740	1750	400	250	850..1355	24
	1750	1750	500	315	1365..2185	24
	1760	1750	600	355	1885..3015	29
	1780	1750	800	400	2400..3840	34
	2040	2000	400	280	940..1505	28
	2050	2000	500	315	1515..2425	31
	2060	2000	600	355	2090..3340	34
	2080	2000	800	400	2660..4260	39

LVU/E	Size	尺寸 [mm]					气流 (1) [m³/h]	ΔP [Pa]
		H	A	B	C	D		
	1040	1000	400	350	300	100	320..510	17
	1060	1000	600	350	300	150	480..770	19
	1080	1000	800	350	400	150	640..1025	24
	1010	1000	1000	350	500	100	800..1280	33
	1240	1250	400	350	250	150	380..610	21
	1260	1250	600	350	350	150	570..910	23
	1280	1250	800	350	450	150	760..1215	26
	1210	1250	1000	350	600	150	950..1600	29
	1540	1500	400	350	300	150	440..705	21
	1560	1500	600	350	400	150	660..1055	26
	1580	1500	800	350	550	150	880..1405	25
	1510	1500	1000	350	650	150	1100..1760	30
	1740	1750	400	350	300	150	500..800	24
	1760	1750	600	350	450	150	750..1200	24
	1780	1750	800	350	600	150	1000..1600	27
	1710	1750	1000	350	750	150	1250..2000	32
	2040	2000	400	350	250	200	555..885	28
	2060	2000	600	350	400	200	830..1330	28
	2080	2000	800	350	500	200	1110..1175	30
	2010	2000	1000	350	650	200	1385..2220	31



萨迪亚特岛圣瑞吉斯酒店（阿联酋阿布扎比）



哈利法塔阿玛尼酒店（阿联酋迪拜）



Noodle House 餐厅（阿联酋迪拜朱美拉古城）

开放式厨房与特殊产品



53

浩盾高效能厨房理念展示



柏悦酒店（阿联酋迪拜）

餐饮服务并不仅仅是提供食物，而是一种体验。未来厨房一定会走向开放，成为食客的观赏舞台。

对于开放式厨房，除了传统厨房的效率和功能要求之外，还具有审美、舒适度以及技术环境要求。实际上，开放式厨房与餐厅共用通风系统。

浩盾工程师一直在努力开发未来厨房。我们工厂的创新愿望以及他们的专业知识可满足这些要求，并提供开放式厨房的精神和成功：亲近和欢宴。



乔治 布朗酒店管理学校（加拿大多伦多）



巴黎警察局餐厅（法国）



Le 58, Eiffel tower（法国巴黎）



音乐学院酒店（荷兰阿姆斯特丹）



射流排气技术
效率高，并减少排风量



高效 FC 过滤器
可改进安全和卫生

建议组合



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全的



KGS 风管油粒探测器
可改进卫生和消防安全



浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式 LCD 界面



自动灭火系统
最佳的防火保护
在工厂内完成集成



Capture Ray™ 技术
最佳的卫生和消防安全。油
烟颗粒物和蒸气采用 UV 中
和，减少了气味排放（参见
注释）。



KGS 系统
由于采用了一种创新的可监
控管道内油烟沉积的光学传
感器，可确保卫生和安全的
（参见注释）。



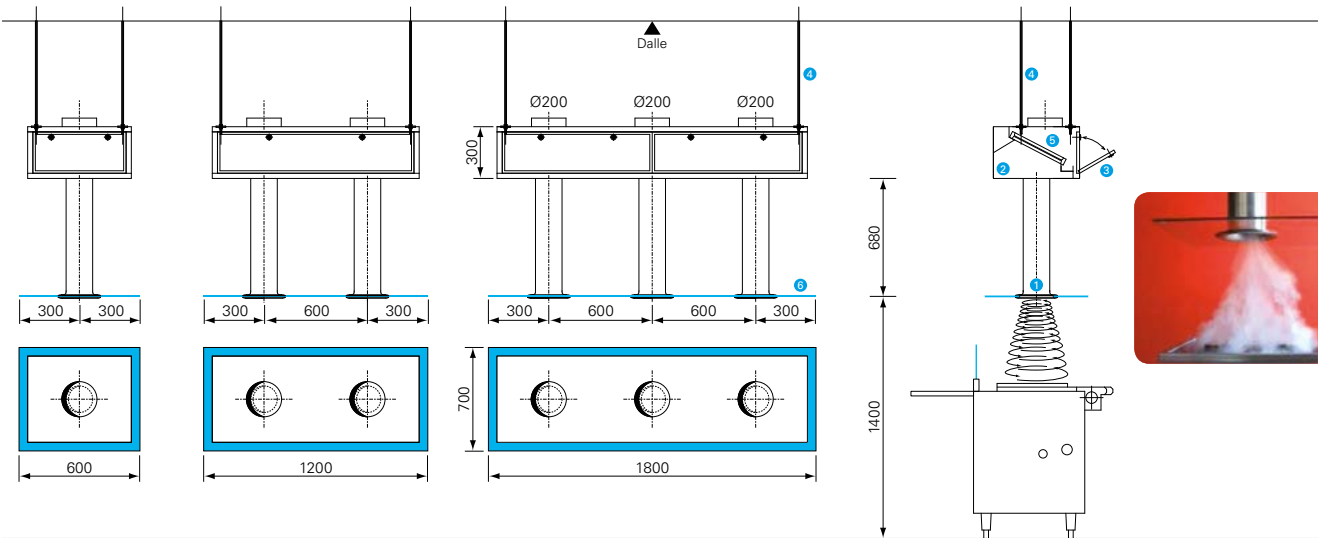
浩盾触摸屏用户界面
浩盾高效能厨房理念中所有
解决方案的联合控制平台。
触摸屏。完全交互式（参见
注释）。

应用

JES 急流排气系统专门为使用低排放厨具（例如烤架、炒锅或中等功率电炉）的开放式烹饪区或建筑烹饪理念而设计。

- 在设计上突出分布或开放式烹饪区的建筑美学。
- 由于极佳的排气效率，可节约能源。
- 由于采用旋流排气以及玻璃板靠近源头，捕获效率可达到 95%（无气味或油烟扩散）。
- 尤其适合受到水平吹扫现象影响的烹饪台（由于附近可能安装了其他的排气系统或排油烟罩）。
- 由于低排风速率，工作区具有极佳的热学和声学舒适度。
- 具有光滑的表面和钝边，可最大限度地减少维护，并且清洁操作简单。
- 采用了高效的 FC 过滤器，可降低管道维护成本。
- 玻璃板可同时用作食客和员工的喷嚏防护装置。
- 由于没有排油烟罩遮挡视野，可更好利用自然光线，并营造空间感。
- 可协调颜色，以便与装饰格调保持一致。

工作原理



描述

- ① 吸嘴和玻璃板附件
- ② 带有冷凝水盘的颗粒物过滤箱
- ③ 带有插销的开口
- ④ 带螺纹杆的附件
- ⑥ 高效 FC 过滤器
- ⑤ 采用稍微着色的安全玻璃的捕获板，厚度为 10 mm

DPI

家用急流排气系统 多个定制选择



DPI 是 JES 的家用版本，完美结合了旋流系统的有效性、设计美学、敏感控制技术和 LED 照明功能。

可选择拉丝或烤漆涂层不锈钢的单柱或多柱式排气系统，可采用木饰包覆层或根据订单要求装饰，DPI 可满足各种装饰要求，即使是最大胆的设想。

该款时尚和现代的高科技产品可以为厨房进一步增色。



Landeskrankenhaus (德国费尔德基希)



Sodexo (法国 Issy les Moulineaux)



Lehmans Gastronomie (德国波恩)

空气净化



59



Capture Ray™ 技术
中和油烟颗粒物和蒸气
改进卫生和安全



NFX 活性炭过滤器
控制臭氧排放



空气/水回收盘管
从排出的空气中回收热



餐饮服务控制平台
过滤器状况的恒定控制



餐饮服务控制平台
风扇速度控制（恒定流速）



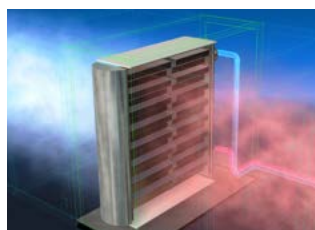
浩盾触摸屏
适用于所有系统的一种直观
交互式 LCD 界面



Capture Ray™ 技术 最佳的
卫生和消防安全。油烟颗粒物和
蒸气采用 UV 中和，减少
了气味排放（参见注释）。



浩盾触摸屏用户界面
浩盾高效能厨房理念中所有
解决方案的联合控制平台。
触摸屏。完全交互式（参见
注释）。



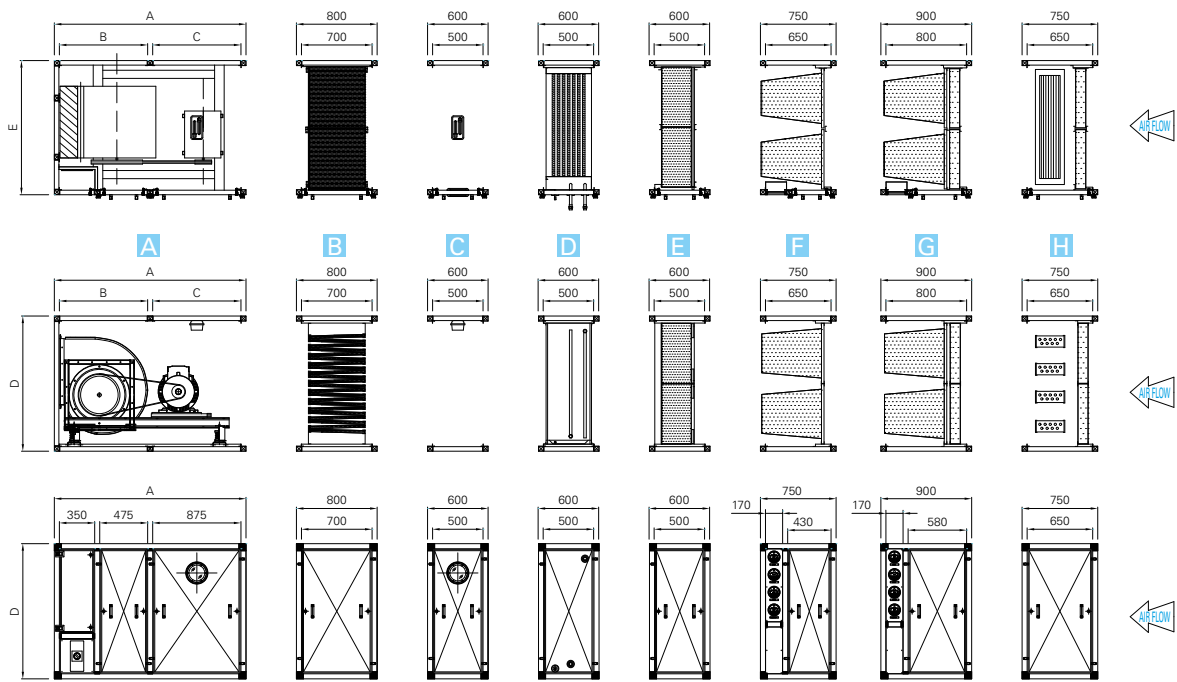
热回收
由于采用了 Capture Ray™
技术，可在最大程度上减少
电池维护，并将其性能保持
在最佳水平。

应用

Pollustop 系列在设计上用于补充 Capture Ray™ 技术，
可以集成于油烟排气罩、吊顶或作为单独的 Pollustop 装
置使用。UV-C 灯可以中和逃逸出初级过滤系统的油烟颗
粒物和蒸气。通过将 UV-C 灯增加到适当数量，烹饪气味
会在很大程度上被减弱，以至于不再需要通过屋顶排放废
气。当烹饪器具未以最大负荷运作时，NFX活性炭过滤器
在设计上用于处理 UV-C 灯所产生的多余臭氧。
经过UV处理之后，可以安全有效地使用 Pollustop 装置
内的可选购的回收盘管，并且仅需极少维护。回收盘管可
以用于新风或温水预热。

- 专为人口密集的城市地区的厨房而设计。
- 各种型号，从 3240 到 22680 m³/h。
- 将烹饪气味降至最低水平，体现了对周围环境的尊重。
- 由于采用了集成的热回收盘管，可节约能源，并且具有可持续性。
- 该装置的双层面板内装有隔音材料。
- 三个控制系统：第一个系统用于控制过滤器的压力损失，第二个系统用于控制排气扇的速度，第三个系统用于控制 UV-C 灯。
- 这三个系统可以通过一个界面控制：可选购的浩盾触摸屏。
- 可安装在室外或进行垂直安装。浩盾还提供多种额外服务，例如集成所有装置的控制系统，包括调频器。

尺寸



尺寸	Qv [l/s]	Qv [m³/h]	A	B	C	D	E
PS01	0.9	3240	1300	-	-	740	730
PS02	1.8	6480	1900	875	875	740	1330
PS03	2.7	9720	1900	875	875	1040	1330
PS04	3.6	12960	1900	875	875	1340	1330
PS05	4.5	16200	1900	875	875	1340	1630
PS06	5.4	19440	1900	875	875	1340	1930
PS07	6.3	22680	2150	1000	1000	1640	1930

- A - 带有灯具的风扇模块
B - 活性炭模块
C - 带有灯具的接入模块
D - 回收模块（空气/水）
E - HEPA 模块
F - 袋式过滤器模块
G - F6 袋式过滤器模块 + G4 折叠过滤器
H - UV 模块 + G4 折叠过滤器

Pollustop 控制系统



- 过滤器控制系统在设计上可测量过滤器压力损失。它可以向用户或远程维护操作员警示需要更换过滤器。它还可以传达安装错误。
- 无论是否集成到 Pollustop 装置，风扇控制系统可调节转速，以保持恒定的空气流速，而不考虑过滤器压力损失。当过滤器压力损失增加时，它可以逐渐增加风扇的速度。



Copenhagen airport (Denmark)



Uni Mensa, Universität Augsburg (Germany)



Mandarin Oriental, London (United Kingdom)



L'Atelier de Joël Robuchon, Resorts World Sentosa (Singapore)



Hyatt Regency, Mexico (Mexico)



Hanson Kokkeskole (Denmark)



Jumeirah Hotel, Scott's restaurant, Abu Dhabi (United Arab Emirates)



Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW), Berlin (Germany)



Grand Hyatt Kuala Lumpur (Malaysia)



www.halton.com/foodservice

浩盾通风设备（上海）有限公司

销售办公室：中国上海市浦东新区桃林路 777 号 1503 室 邮编：200135

电话：+86 (0)21 6887 4388

传真：+86 (0)21 6887 4568

邮箱：halton.cn@halton.com

www.halton.cn

工厂：中国上海市浦东新区临港新城新元南路 600 号 10 号厂房 邮编：201306

电话：+86 (0)21 5868 4388

传真：+86 (0)21 5868 4568

Halton Foodservice International

France

Halton SAS
Zone Technoparc Futura
CS 80102
62402 Béthune Cedex
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
Fax +33 (0)3 21 64 55 10
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Germany

Halton Foodservice GmbH
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl
Tel. +49 8640 8080
Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

USA

Halton Co.
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

Asia Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd
PT 26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial Park
47500 Subang Jaya,
Selangor Malaysia
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my
www.halton.com

United Kingdom

Halton Foodservice Ltd
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333
foodservice@halton.co.uk
www.halton.co.uk

Japan

Halton Co. Ltd.
Hatagaya ART-II 2F
1-20-11 Hatagaya
Shibuya-ku
Tokyo 151-0072
Tel. +81 3 6804 7297
Fax +81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Canada

Halton Indoor Climate
Systems, Ltd.
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Tel. +905 624 0301
Fax +905 624 5547
info@haltoncanada.com
www.haltoncanada.com

Middle-East

Halton Middle-East FZE
Jebel Ali Free Zone
Office/Warehouse S3B3WH08
P.O. Box 18116
Dubai
United Arab Emirates
Tel. +971 (0)4 813 8900
Fax +971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

本公司实施持续产品开发政策，因此我们保留更改产品设计和规格的权利，恕不另行通知。如要了解更多信息，请联系当地的浩盾代理商。如要查找，请访问以下网站：

www.halton.com/locations