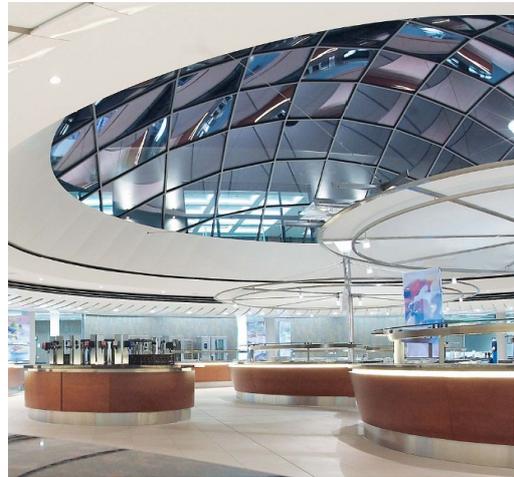


Halton Foodservice Küchen-Lüftungsdecken und Abzugshauben für die professionelle Gastronomie

In der Gastronomie sind die Küchenlüftungsdecken und Dunstabzugshauben von Halton ein technologisches Highlight, doch auch im privaten Küchenbereich sorgt die DP1 für gute Luft.

Reit im Winkl/Finnland – Halton ist in der internationalen Foodservice-Szene ein bekannter Name. Die deutsche Edelschmiede für einzigartige Küchenlüftungsdecken und Dunstabzugshauben ist bestrebt, mit neuen Entwicklungen das Wohlbefinden am Arbeitsplatz in der Küche laufend zu verbessern. Die Faszination der „Guten Küche“ ist wohl in allen Menschen verankert, wir alle müssen zur Energieversorgung unseres Körpers trinken und essen, dabei haben wir eine große Bandbreite entwickelt vom Fastfood bis hin zum Gourmet-Restaurant. Und wenn wir selbst in der Küche stehen dann muss alles praktisch sein und erstklassig funktionieren, gut kochen kann schon mal hektisch werden. Hektik wiederum verursacht Stress und den können weder gewerbliche noch private Köche brauchen. Gute Küche funktioniert durch gute Köche und gute Köche brauchen einen gesunden Arbeitsplatz, damit die meisterlichen Kreationen zur wahren Gaumenfreude werden.



Doch kann ein Arbeitsplatz in der Küche gesund sein?

Das hängt davon ab, ob der Arbeitsplatz unter ergonomischen Gesichtspunkten eingerichtet ist. Die körperlichen Anforderungen sollten darüber entscheiden, welche Ausstattungslösungen dem Bewegungsraum und damit der Gesundheit förderlich sind, denn Küchenarbeit ist Bewegung. In einer Gastküche als auch im privaten Küchenbereich geht es richtig zur Sache, da muss es schnell gehen, da kommen selbst erfahrene Köche schon mal ins rotieren und ins schwitzen. Wenn dann die Luft stickig wird, wenn Dämpfe die Sicht vernebeln und sich der Küchengeruch breit macht wird es ernst am Arbeitsplatz Küche. Neue moderne Gastronomiekonzepte fordern immer mehr innovative Küchenlüftungssysteme wie z.B. den Bereich des Frontcooking. Beim Frontcooking bereitet der Koch die Speisen außerhalb der Küche und unmittelbar vor dem Gast zu. Dem Gast wird auf diese Weise die Möglichkeit gegeben, wesentliche Teile des Zubereitungsprozesses und des Kochvorganges zu beobachten, wie es auch traditionell in Japan seit Jahrhunderten gebräuchlich ist. Grundsätzlich erfordert das professionelle Frontcooking eine spezielle Küchenvorrichtung, die neben dem Bereich der öffentlichen Auslage aller Speisen und Zutaten eine sehr spezielle Wrasen-Absaugtechnik erfordert. Das ist dabei elementar wichtig, denn die zu verarbeitenden Zutaten müssen vor dem Beginn des Frontcooking für die zeitnahe Verarbeitung vor den Augen des Gastes zubereitet werden.

„Enabling wellbeing“ ist dabei das Zauberwort

Halton Foodservice, <http://www.halton.com> ist das Unternehmen das mit funktionellen Lösungen seit Jahren die Qualität von Raumluft in Küchen definiert. Die innovativen Anlagen zur optimalen Luft in Küchen von Halton Foodservice gewährleisten kosteneffektiv ein angenehmes Raumklima. Halton Foodservice ist auf die Optimierung des Raumklimas sämtlicher Küchen-Räumlichkeiten spezialisiert. Halton's Raumklima-Anwendungen reichen von öffentlichen und gewerblichen Gebäuden für die Industrie, Großküchen und Restaurants. Halton ist auch einer der bekanntesten Lösungsanbieter für Meeres- und Offshore-Anwendungen. Fachgebiete und Produktpaletten umfassen Luftverteilung, Luftstrom-Management, Brandschutz, Lüftung Küche, Luftreinigung und Indoor-Umwelt-Management.

Die patentierten Capture JetTM-Hauben

Die neue Generation der patentierten Capture JetTM-Hauben besitzen drei Capture JetsTM, die das Eindringen von Schadstoffen und überschüssiger Wärme in den Arbeitsbereich unterbinden und für eine produktivere Arbeitsumgebung sorgen. Dank geringerer Luftvolumenströme sind Energiebedarf und damit die Betriebskosten niedriger. Die waagrechten, senkrechten und Seitendüsen besitzen das aerodynamische Design der neuen Capture JetTM-Generation und sorgen in den zentralen Bereichen für eine bessere Leistung. Der Abluftvolumenstrom ist bei gleichem Wärmeentzug 30 % niedriger als bei konventionellen Küchenlüftungssystemen. Der integrierte Zuluftschirm führt die Zuluft mit ca. 0,2 Tm/s zugluftfrei in den Küchenbereich und sorgt so für eine bessere Raumluftqualität bei minimalen Kosten. Zuluftdüsen verringern den Effekt der Wärmestrahlung der Kochgeräte und Können ganz nach Bedarf individuell eingestellt werden.

Die Capture JetTM-Reihe ist eine ganzheitliche Lösung, die sich problemlos mit den Halton-Anlagen zur Emissionsbegrenzung (Capture Ray UV-C-Fettabscheider Pollustop- und Luftreinigung), automatischen Reinigungssystemen, Versorgungsleitungen und einem vollständigen Brandschutzsystem kombinieren lassen. Darüber hinaus gewährleistet das neue Design der Capture JetTM-Hauben eine bessere Hygiene und erleichtert Wartung und Reinigung. Zusammen sorgen diese Merkmale für Umweltschutz in der Gastronomie und eine hohe Wirtschaftlichkeit.

Nicht zuletzt bringt eine bessere Küchen-Performance eine Steigerung der Produktivität. Niedrigere Personalfuktuation und weniger Krankenstände durch einen angenehm gestalteten Arbeitsplatz sind mittlerweile erwiesene Tatsachen.

ZAROnews

Autor: Robert Zach

Hechtsee 7

6330 Kufstein/Tirol/Austria

<http://www.zaronews.com>

presse@zaronews.de